LIVRO DE RECEITAS



THAMYRES DA SILVA SAMPAIO

ÍNDICE

Equipamentos e utensílios.....3
Funções dos ingredientes.....4
Massas.....9
Preparações com frutas.....12
Caldas.....14
Recheios.....15
Montagem e finalização.....19
Rendimento do bolo.....26

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- Batedeira;
- Batedor fuê;
- Manga de confeitar;
- Balança;
- Colher;
- Espátula de bolo;
- Panela;
- Forma de alumínio 24X33cm;
- Espátula pão duro;
- Tábua de polietileno branca 30X40cm;
- Faca de serra;
- Faca de corte;
- Saco transparente 40X60cm;
- Plástico filme;
- Bisnaga;
- Jarra;
- Bowl;
- Ralador individual;
- Peneiras;
- Espátula triangular;
- Grade para resfriar massa.

FUNÇÕES DOS INGREDIENTES

Preparar um bolo é trabalhar com a química dos alimentos, transformando os ingredientes. Apesar de existirem milhares de receitas, a massa de bolo, precisa ter as características como: maciez, estrutura, sabor, ar e umidade.

Dentro de um bolo trabalhamos 4 fatores: Quantidade dos ingredientes, o método de mistura, tempo e temperatura do forno.

Por isso, a massa tem que ser equilibrada, ou seja, cada ingrediente adicionado tem sua função.



Ovos:

Os ovos apresentam diversas funções na massa pão de ló, tanto que tem a maior quantidade na receita.

Além de trazer umidade para a massa, ele ajuda a dar liga junto com os ingredientes secos, trazendo firmeza e estrutura.

No processo da massa separamos as claras das gemas:

São as claras que fornecem uma aeração para o bolo ficar fofinho e macio.

As gemas, por sua vez, garantem a umidade natural necessária, que juntamente com o leite, traz umidade para a massa.

Além disso, é a gema do ovo que dá aquela cor dourada para o bolo após assado. Ajuda também a dar liga à massa quando acrescentada a farinha de trigo. Principais funções:

• **Umedecer:** o ovo, por ser um ingrediente úmido, faz com que a massa não fique tão seca.

• **Fermentar:** o ovo também é usado para ajudar no crescimento do bolo, sobretudo nas receitas de bolo em que precisamos bater as claras;

• **Dar liga:** devido a sua consistência, o ovo é um dos principais ingredientes que ajuda a manter todos os demais bem ligados.

Farinha:

A farinha ajuda na estrutura da massa, porém não queremos desenvolver o glúten em excesso. ok?

Evite bater o bolo por muito tempo depois que adicionou a farinha. Se você bater por muito tempo, vai desenvolver a rede de glúten, seu bolo vai ficar duro e não vai crescer corretamente.

Ao comprar a farinha de trigo, observe bem a embalagem e dê preferência para as que contenham menos proteínas. Elas são melhores para bolos, pois dão mais leveza. As farinhas com mais proteínas são indicadas para estruturar pães.

Açúcar:

Além de promover sabor agradável, leveza e maciez à massa, ele contribui na sustentação do bolo.

Menos açúcar: a massa ficará seca e densa.

Muito açúcar: quando há desiquilíbrio entre a proporção de açúcar e o fermento em pó, o açúcar acaba impedindo seu desenvolvimento ideal. Resultando em uma massa solada, que não cresce.

E para ter um bolo estruturado e fofo, é importante seguir a quantidade da receita. Ele vai ajudar como base para agregar no restante dos ingredientes, e também na conservação dos bolos.

Leite:

Traz mais umidade para a massa, além de ser rico em proteína.

Na massa pão de ló, aquecemos o leite para ativar o fermento e se fundir melhor com os ingredientes, resultando em uma combinação única. Além disso, faz o bolo ganhar estrutura, mas de maneira segura e consistente.

É justamente por isso que o leite quente deve ser usado nas receitas corretas, e que pedem o ingrediente nessa temperatura. Isso porque ele não vai interferir na mistura, pelo contrário, ele favorece a homogeneização dos ingredientes. Principais funções:

·Proporciona estrutura e maciez ao mesmo tempo.
·Ajuda na umidade da massa.
·Amplia o valor nutricional da receita.

Fermento:

A principal função do fermento é ajudar no crescimento do bolo. Depois de misturar todos os ingredientes, acrescentamos ele por último.

O fermento é composto por uma série de sustâncias que sob a ação do calor e em contato com líquidos, libera o gás carbônico que faz a massa crescer. Se você misturar por muito tempo, a reação com o fermento irá terminar e as bolhas irão sair da massa, consequentemente, a massa não irá aumentar de volume no forno.
Então para que a massa cresça adequadamente, o forno deve estar pré-aquecido em uma temperatura adequada.

Chocolate em pó:

Responsável por trazer coloração e sabor para a massa, utilizamos o chocolate em pó 50% cacau.

Não recomendo utilizar o achocolatado, pois contém maior quantidade de açúcar e pode desequilibrar a proporção da massa.

MASSAS



MASSA PÃO DE LÓ BRANCA:

Ingredientes:

- ✓ 9 Ovos (450g = 144g de gemas e 306g de claras);
- ✓ 270g Açúcar;
- ✓ 96g Leite;
- ✓ 306g Farinha de trigo;
- ✓ 18g Fermento em pó.

Modo de preparo:

1.Pré-aqueça o forno na mesma temperatura em que irá assar o bolo;
2. Separe as claras das gemas;
3. Comece batendo em velocidade média/alta as claras até ficar em neve;
4. Reserve as claras em neve;
5. Na bateira acrescente as gemas e açúcar, bata até homogeneizar;
6. Assim que homogeneizar as gemas com o açúcar, acrescente o leite aquecido, bata em velocidade baixa e depois mude para velocidade alta, até formar um creme e deixe batendo entre 8 a 10 min;
7. Em uma vasilha acrescente o creme e alterne a farinha peneirada com as claras; (Faça essa mistura com auxílio de um fuê)
8. Por último acrescente o fermento em pó;
9. Unte a forma, adicione a massa e leve ao forno;
10.Não abra o forno antes de 30 min;
11. Verifique se o bolo está pronto e retire;
12. Espere amornar antes de desenformar.

Conservação:

Validade de até 7 dias refrigerada e 30 dias congelada.

MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE:

Ingredientes:

- ✓ 9 Ovos (450g = 144g de gemas e 306g de claras);
- ✓ 252g Açúcar;
- ✓ 96g Leite;
- ✓ 278g Farinha de trigo;
- ✓ 72g de chocolate em pó (50% cacau);
- ✓ 22g Fermento em pó.

Modo de preparo:

1.Pré-aqueça o forno na mesma temperatura em que irá assar o bolo;
2. Separe as claras das gemas;
3. Comece batendo em velocidade média/alta as claras até ficar em neve;
4. Reserve as claras em neve;
5. Na bateira acrescente as gemas e açúcar, bata até homogeneizar;
6. Assim que homogeneizar as gemas com o açúcar, acrescente o leite aquecido e bata em velocidade baixa e depois mude para velocidade alta, até formar um creme e deixe batendo entre 8 a 10 min;
7. Em uma vasilha acrescente o creme, e alterne (a mistura de farinha + chocolate em pó 50% cacau) peneirados com as claras; (Faça essa mistura com auxílio de um fuê)
8. Por último acrescente o fermento em pó;
9. Unte a forma, adicione a massa e leve ao forno;
10. Não abra o forno antes de 30 min;
11. Verifique se o bolo está pronto e retire;
12. Espere amornar antes de desenformar.

Conservação:

Validade de até 7 dias refrigerada e 30 dias congelada.

PREPARAÇÕES COM FRUTAS

ABACAXI EM CALDA:

Ingredientes:

- ✓ 2 abacaxis cortados sem o miolo; (aprox. 1230g)
- ✓ Água 80% sobre o peso do abacaxi. (984 ml = 984g)

Modo de preparo:

1. Descasque o abacaxi, corte em pedaços e retire o miolo;
2. Em uma panela, coloque o abacaxi, água, e leve ao fogo;
3. Misture o abacaxi juntamente com a água. Coloque uma tampa entreaberta e deixe cozinhando;
4. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar até que o abacaxi fique macio e a calda encorpada.

Conservação:

Validade de 7 a 10 dias sob refrigeração.



COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS:

Ingredientes:

- ✓ 1000g de frutas vermelhas congeladas ou frescas (morango, framboesa, amora e mirtilo);
- ✓ 1000g de água;
- ✓ 100g de açúcar.

Modo de preparo:

1. Coloque as frutas vermelhas em uma panela;
2. Adicione o açúcar e a água;
3. Misture os ingredientes e leve ao fogo médio;
4. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe a compota reduzir, mexendo bem para não queimar no fundo da panela. Mexa até encorpar;
5.Por fim, remova do fogo e transfira para um recipiente.

Conservação:

Validade de 7 a 10 dias sob refrigeração.



CALDAS

CALDA DE CHOCOLATE:

Ingredientes:

- ✓ 700g de leite;
- ✓ 35g de chocolate em pó 50% cacau.

Modo de preparo:

1. Coloque o chocolate em pó na jarra;
2. Acrescente um pouco de leite até virar uma pasta;
3. Coloque o restante do leite e misture bem;
4. Use na hora que for montar o bolo.

Observação: caso você queira fazer uma quantidade menor de calda, pode usar 5% de chocolate em pó sobre o peso do leite;

Exemplo: 500 g de leite:
então, 500g de leite - 5% de chocolate em pó = 25g de chocolate.

CALDA BRANCA:

Ingrediente:

- ✓ Leite; (A quantidade que achar necessária):

Observação: tome cuidado para não molhar o bolo demais.

RECHEIOS



BRIGADEIRO TRADICIONAL:

Ingredientes:

- ✓ 1739g de leite condensado;
- ✓ 694g de creme de leite 17%;
- ✓ 109g de chocolate em pó 50% cacau;
- ✓ 258g de chocolate ao leite (barra ou gotas).

Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes e coloque em uma panela grande;
2. Mexa sem parar em fogo médio/alto até atingir o ponto desejado.

Conservação:

Validade de até 7 dias sob refrigeração.

BRIGADEIRO BRANCO:

Ingredientes:

- ✓ 1411g de leite condensado;
- ✓ 706g de creme de leite 17%;
- ✓ 186g de leite em pó;
- ✓ 57g de Manteiga sem sal (temperatura ambiente).

Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes e coloque em uma panela grande;
2. Mexa sem parar em fogo médio/alto até atingir o ponto desejado.

Conservação:

Validade de até 6 dias sob refrigeração.

DOCE DE LEITE:

Ingredientes:

- ✓ 6 latas de leite condensado.

Modo de preparo:

1. Na panela de pressão, coloque as latas de leite condensado fechada (se tiver rótulo de papel, retire);
2. Cubra com água, dois dedos acima da lata. Tampe a panela e leve ao fogo médio;
3. Quando começar a apitar, deixe cozinhar por 40/45 minutos;
4. Espere o doce de leite esfriar antes de abrir a lata.

O prazo de validade do doce é o mesmo que consta no rótulo do leite condensado. Após aberto o ideal é conservar na geladeira e consumir em até 6 dias.

CREME DE NINHO:

Ingredientes:

- ✓ 814g de leite condensado (com um bom percentual de gordura de preferência 8%);
- ✓ 272g de creme de leite 17%;
- ✓ 514g de leite em pó;
- ✓ 100g de Manteiga sem sal (temperatura ambiente).

Modo de preparo:

1. Misture o leite condensado com a manteiga, bata até homogeneizar (Use o batedor raquete);
2. Desligue a batedeira;
3. Acrescente o creme de leite e o leite em pó. Misture com o auxilio de uma espátula;
4. Ligue a batedeira em velocidade média/alta até homogeneizar.

Conservação:

Validade de até 7 dias sob refrigeração.

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO:

Ingredientes:

- ✓ 1100g Chocolate meio amargo;
- ✓ 700g de creme de leite 17%;
- ✓ 250g Chantilly uht.

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata o chantilly gelado até chegar no ponto consistente. Reserve;
2. Em um recipiente, coloque o chocolate meio amargo e leve ao micro-ondas por 30 segundos, em potência média, para derreter. Mexa e volte ao micro-ondas por mais 30 segundos . Repita o processo até derreter por completo;
3. Acrescente o creme de leite no chocolate e misture até ficar homogêneo;
4. Adicione o chantilly e misture.

Conservação:

Validade de até 9 dias sob refrigeração.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO



BOLO GELADO MEIO AMARGO:

Ingredientes:



- ✓ Massa pão de ló de chocolate;
- ✓ Mousse meio amargo;
- ✓ Calda de chocolate.

Montagem:

1. Depois que a massa estiver completamente fria, corte horizontalmente na metade;
2. Coloque a metade debaixo de volta na forma e molhe a massa com a calda de chocolate;
3. Tire o recheio de mousse da geladeira e espalhe 1600g do recheio em cima dessa primeira camada de massa.
4. Retire a capa, coloque a segunda metade de massa na forma e molhe com a calda;
5. Leve para a geladeira e deixe de um dia para o outro, para ter estrutura.

Finalização:

1.Retire o bolo da geladeira e vire em cima de uma tábua;
2.Use todo o recheio que sobrou de mousse na cobertura do bolo, espalhe com o auxílio de uma espátula;
3.Faça a marcação e corte cada pedaço, colocando em cima do papel 20X22 cm;
4. Com auxílio de uma peneira polvilhe o chocolate em pó 50% cacau.

Conservação:

Validade de até 5 dias sob refrigeração.

BOLO GELADO DE BRIGADEIRO:

Ingredientes:



- ✓ Massa pão de ló de chocolate;
- ✓ Brigadeiro tradicional;
- ✓ Calda de chocolate.

Montagem:

1.Depois que a massa estiver completamente fria, corte horizontalmente na metade.
2. Coloque a metade debaixo de volta na forma e molhe a massa com a calda de chocolate;
3. Coloque o recheio de brigadeiro tradicional e espalhe 1900g do recheio em cima dessa primeira camada de massa. (reserve o que sobrou na geladeira);
4. Retire a capa, coloque a segunda metade de massa na forma e molhe com a calda;
5. leve para a geladeira e deixe de um dia para o outro, para ter estrutura;

Finalização:

1.Retire o bolo da geladeira e vire em cima de uma tábua;
2. Use o brigadeiro que sobrou e acrescente 15% de creme de leite sobre o peso do brigadeiro, espalhe com o auxilio de uma espátula;
3.Faça a marcação e corte cada pedaço, colocando em cima do papel 20X22 cm;
4. Raspe o chocolate ao leite em cima do bolo.

Conservação:

Validade de até 5 dias sob refrigeração.

BOLO GELADO DE NINHO COM NUTELLA:

Ingredientes:



- ✓ Massa pão de ló de chocolate;
- ✓ Creme de ninho;
- ✓ Calda de chocolate;
- ✓ Nutella (700g).

Montagem:

1.Depois que a massa estiver completamente fria, corte horizontalmente na metade;
2. Coloque a metade debaixo de volta na forma e molhe a massa com a calda de chocolate;
3. Coloque todo o recheio de creme de ninho e espalhe em cima dessa primeira camada de massa;
4. Acrescente 700g de nutella;
5. Retire a capa, coloque a segunda metade de massa na forma e molhe com a calda;
6. leve para a geladeira e deixe de um dia para o outro, para ter estrutura.

Finalização:

1.Retire o bolo da geladeira e vire em cima de uma tábua;
2.Faça a marcação e corte cada pedaço, colocando em cima do papel 20X22 cm;
3. Com auxílio de uma peneira polvilhe o leite em pó.

Conservação:

Validade de até 5 dias sob refrigeração.

BOLO GELADO DE DOCE DE LEITE:

Ingredientes:



- ✓ Massa pão de ló branca;
- ✓ Doce de leite;
- ✓ Calda branca (só leite);
- ✓ Coco em flocos úmido (80g);

Montagem:

1.Depois que a massa estiver completamente fria, corte horizontalmente na metade;
2. Coloque a metade debaixo de volta na forma e molhe a massa com a calda branca (só leite);
3. Coloque o recheio de doce de leite e espalhe 1900g (5 latas) em cima dessa primeira camada de massa;
4. Acrescente 80g de coco em cima do recheio e espalhe;
5. Retire a capa, coloque a segunda metade de massa na forma e molhe com a calda;
6. leve para a geladeira e deixe de um dia para o outro, para ter estrutura.

Finalização:

1. Retire o bolo da geladeira e vire em cima de uma tábua;
2. Acrescente 380g (1 lata), de doce de leite na cobertura do bolo, espalhe com o auxílio de uma espátula;
3. Faça a marcação e corte cada pedaço, colocando em cima do papel 20X22 cm;
4. Acrescente o coco.

Conservação:

Validade de até 5 dias sob refrigeração.

BOLO GELADO DE ABACAXI:

Ingredientes:



- ✓ Massa pão de ló branca;
- ✓ Brigadeiro branco;
- ✓ Calda branca (só leite);
- ✓ Abacaxi em calda.

Montagem:

1. Depois que a massa estiver completamente fria, corte horizontalmente na metade;
2. Coloque a metade debaixo de volta na forma e molhe a massa com a calda branca (só leite);
3. Coloque o recheio de brigadeiro branco e espalhe 1600g em cima dessa primeira camada de massa;
4. Acrescente todo o abacaxi (aprox. 600g), e retire o excesso de calda, espalhe por todo o bolo;
5. Retire a capa, coloque a segunda metade de massa na forma e molhe com a calda;
6. leve para a geladeira e deixe de um dia para o outro, para ter estrutura.

Finalização:

1.Retire o bolo da geladeira e vire em cima de uma tábua.
2.Use o brigadeiro branco que sobrou e acrescente 15% de creme de leite sobre o peso do brigadeiro branco, espalhe com o auxilio de uma espátula.
3.Faça a marcação e corte cada pedaço, colocando em cima do papel 20X22 cm;
4. Acrescente coco e raspas de chocolate branco;

Conservação:

Validade de até 5 dias sob refrigeração.

BOLO GELADO DE FRUTAS VERMELHAS:

Ingredientes:



- ✓ Massa pão de ló branca;
- ✓ Brigadeiro branco;
- ✓ Calda branca (só leite);
- ✓ Compota de frutas vermelhas;

Montagem:

1.Depois que a massa estiver completamente fria, corte horizontalmente na metade;
2. Coloque a metade debaixo de volta na forma e molhe a massa com a calda branca (só leite);
3. Coloque o recheio de brigadeiro branco e espalhe 1600g em cima dessa primeira camada de massa;
4. Acrescente toda compota de frutas vermelhas (aprox. 600g), em cima do recheio e espalhe por todo o bolo;
5. Retire a capa, coloque a segunda metade de massa na forma e molhe com a calda.
6. leve para a geladeira e deixe de um dia para o outro, para ter estrutura.

Finalização:

1.Retire o bolo da geladeira e vire em cima de uma tábua.
2.Use o brigadeiro branco que sobrou e acrescente 15% de creme de leite sobre o peso do brigadeiro branco, espalhe com o auxílio de uma espátula.
3.Faça a marcação e corte cada pedaço, colocando em cima do papel 20X22 cm;
4. Com auxílio de uma peneira polvilhe o leite em pó.

Conservação:

Validade de até 5 dias sob refrigeração.

RENDIMENTO DO BOLO:

Forma	Bolo Gelado	Rendimento em gramas (com a cobertura)
24 X 33 cm	Mousse de chocolate	3.600g
24 X 33 cm	Frutas vermelhas	4.150g
24 X 33 cm	Brigadeiro	4.100g
24 X 33 cm	Doce de leite com coco	4.000g
24 X 33 cm	Ninho com nutella	4.020g
24 X 33 cm	Abacaxi	4.150g

Rendimento da forma 24 x 33 cm: 24 pedaços
Cada pedaço mediu: 6 X 5,5 cm
Peso aproximado: 150g a 170g

Observação 1:

As quantidades são aproximadas, podendo variar de acordo com o tipo de produto utilizado, tempo de forno/fogo e desperdícios ao longo do processo.

Observação 2:

Cada recheio tem a sua densidade, volume e peso final. Se você utilizar recheios aerados, como mousses, seus bolos serão mais leves. Por isso, é importante fazer seus testes para definir a sua própria padronização.