Bolo de Cenoura

Perfeito

Docis
doces gourmet

SUMÁRIO

03 UM POUCO SOBRE MIM

04 O BOLO DE CENOURA DA DOCIS

05 INGREDIENTES E UTENSÍLIOS

06 O MISE EN PLACE

07 MODO DE PREPARO

08 A CALDA DE BRIGADEIRO

09 MODO DE PREPARO

10 AGRADECIMENTO

UM POUCO SOBRE MIM



Oioi! Eu sou a Cilaine mas pode me chamar de Ci. Orgulhosamente nascida e criada no interior do Paraná, me aventurei em terras gaúchas por 10 anos antes de me mudar para São Paulo, que é onde vivo há 2 anos.

Comecei a trabalhar aos 14 anos de idade e já fiz de tudo um pouco: babá, empacotadora de supermercado, caixa de farmácia, auxiliar administrativo, consultora de vendas de moda e, apesar de sempre me dedicar ao máximo, eu não era feliz. Durante meu último emprego em Porto Alegre eu tinha um ótimo salário, mas, não suportava mais o ambiente de trabalho e decidi que era hora de mudar.

Sempre gostei da cozinha, mas, não me peça pra fazer um arroz com feijão e bife, pois, o que eu gosto mesmo é dos preparos mais complexos, principalmente doces. O brigadeiro sempre fez parte da minha vida e é meu doce preferido. Mas sabe aquela frustração quando você compra um doce e ele decepciona? Pensando nisso em 2016 decidi fazer um curso de brigadeiro. Foi uma turma pequena durante três horas num sábado de manhã, mas que mudou minha vida. Logo comprei os ingredientes e comecei a fazer brigadeiro para os amigos e família, porém, à época não havia intenção de que isso virasse profissão. Tudo começou a mudar quando uma amiga me perguntou: "Ci, faz uns brigadeiros pro aniversário do meu namorado? E eu quero que você me cobre, tá bem?". A partir de então eu comecei a aceitar pedidos e com o apoio dos amigos nascia a Docis.

A Docis já tinha se consolidado em Porto Alegre quando São Paulo surgiu na minha vida devido à uma proposta de emprego do meu esposo. Mudamos e fui obrigada a recomeçar do zero e não posso dizer que foi fácil. Entrei em depressão e não tinha vontade de fazer nada. Queria desistir de tudo e buscar um emprego normal e esquecer a Docis de vez. Esse momento foi decisivo e decidi tentar mais uma vez prometendo pra mim que seria a última. Com muito esforço e dedicação, noites sem dormir e uma receita perfeita recuperei meu espaço e com isso vieram muitos clientes. Hoje a Docis já é um sucesso também na terra da garoa.

Todos esses recomeços me fizeram acreditar que eu tenho muito pra ensinar e pensando nisso decidi compartilhar tudo que sei pra que outras pessoas também tenham a oportunidade de mudar suas vidas como eu mudei a minha.

O BOLO DE CENOURA DA DOCIS

Como você já sabe quando Docis nasceu, seu primeiro produto foi o brigadeiro. De lá pra cá muita coisa já entrou e saiu do cardápio, mas, o bolo de cenoura é daqueles veio e garantiu seu lugar. A história dele começa em 2016 quando o único produto do cardápio ainda era o brigadeiro e eu precisava incluir mais. Naquele tempo eu ainda não me sentia confortável em fazer bolos pra festas e eu queria um produto que fosse simples, mas que tivesse um toque especial. Uma amiga então sugeriu que eu fizesse o bolo de cenoura e eu nunca vou esquecer o que ela disse: “Muito cuidado pra ele não ficar abatumado”. Eu sempre tive muito receio do bolo de cenoura exatamente por esse motivo, mas, aceitei o desafio. Busquei receitas na internet e testei muito. Muito mesmo. Por várias vezes não deu certo e ficava pesado, abatumado, solado. Era muito frustrante e desisti de fazê-lo.

Após algum tempo, fiz um curso profissionalizante de confeitaria onde aprendi muito sobre os ingredientes e suas bases. O que dá certo e o que não dá. Então, de volta a minha cozinha recuperei as receitas e voltei a testar até que encontrei a receita perfeita. Desde então eu nunca mais errei nenhum bolo de cenoura. A massa é leve e fofinha e é um dos produtos mais vendidos da minha cozinha.

Existem alguns segredinhos e eu vou contá-los pra você nesse ebook. Eu aposto que você vai se surpreender e que seu bolo de cenoura vai ficar incrível também. Como bônus eu também vou te ensinar uma receita de brigadeiro pra você fazer aquele vulcão delicioso.



O BOLO

Ingredientes

- 300g de cenoura descascada
- 250g farinha de trigo
- 300g de açúcar refinado
- 150g de ovos
- 140g de óleo de milho ou girassol
- 15g de fermento em pó

Quais utensílios você vai precisar:

- Balança
- Liquidificador
- Forma de 23cm de diâmetro com furo no meio
- Desmoldante
- Espátula de silicone
- Fouet
- Peneira



O MISE EN PLACE



A primeira coisa que você vai fazer é o mise en place, que é a separação dos ingredientes. O grande segredo para o bolo de cenoura perfeito é seguir as quantidades dos ingredientes da forma mais exata possível, principalmente a cenoura.

A cenoura:
Pegue aproximadamente 3 cenouras médias, remova a casca e pique. Aqui vem a parte mais importante dessa receita. Após picar você vai pesar e separar exatamente 300 gramas dela e coloque em um recipiente. Essa é a medida ideal e é muito importante que você use essa quantidade.

A farinha de trigo:
Um outro truque muito importante é peneirar a farinha de trigo. Isso serve para remover as impurezas e também as partículas mais grossas que geralmente se formam na embalagem devido ao armazenamento. Isso vai garantir uma massa muito mais fofinha. Peneire 250g e reserve.

Ovos:
Pegue 3 ovos grandes e quebre-os individualmente em um recipiente. É muito importante quebra-los separadamente, pois, caso haja um ovo ruim você não vai contaminar os outros. Tenha então dois recipientes, um onde você vai quebrar o ovo, pode ser uma xícara, vasilha ou qualquer pote. Quebre o ovo, verifique se ele está bom e transfira-o para a outra vasilha. Faça isso com os 3 ovos e misture-os levemente com um fouet. O objetivo é misturar a gema com a clara, pois, nós vamos pesar e utilizar exatas 150 gramas em nossa receita.

Açúcar, óleo e fermento.
Aqui não tem nenhum segredo, apenas pese e separe os ingredientes, nas quantidades da receita, em recipientes individuais.

MODO DE PREPARO

Antes de começar o preparo, vamos pré-aquecer o forno. Vamos precisar dele na temperatura de 180 graus durante no mínimo 10 minutos. Já é um ótimo momento para untar sua forma e a melhor forma de fazer isso é usando um desmoldante. Aplique-o uniformemente na forma e deixe-a reservada.

No liquidificador adicione a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar. Bata até obter um creme homogêneo, o tempo vai depender da potência do seu liquidificador. Então quando você notar que não há nenhum pedacinho de ingrediente, principalmente da cenoura e que eles estão todos bem misturados é hora de desligar.

Transfira a mistura para uma vasilha grande. Adicione a farinha de trigo e o fermento já peneirados. Com o fouet, misture bem até que os gruminhos da farinha de trigo se dissolvam por completo.

Transfira a mistura para a forma e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos. Esse tempo pode variar para mais ou para menos, mas, é muito importante não abrir o forno antes de passados 30 minutos, pois, isso pode atrapalhar o processo de cocção. O primeiro sinal de que ele está pronto é sua aparência, veja se ele está levemente dourado e com um aspecto sequinho. Se ainda estiver com dúvida se ele está totalmente assado, você pode fazer o teste do palito. Pegue um palito de dente e espete no meio do bolo, se ela sair seco significa que está pronto. Caso contrário, deixe por mais tempo e repita o teste.

Tire do forno e deixe esfriar por pelo menos 10 minutos e desenforme.



A CALDA DE BRIGADEIRO

Ingredientes

- 395g de leite condensado
- 150g de chocolate ao leite callebaut
- 200g de creme de leite

Quais utensílios você vai precisar:

- Microondas
- Espátula de silicone
- Um bowl que possa ser levado ao microondas
- Fouet

MODO DE PREPARO

Adicione todos os ingredientes no bowl e misture bem. É importante que o bowl seja alto porque, ao ser aquecido no microondas, a mistura vai expandir e pode acabar derramando. Leve ao micro-ondas por 3 minutos. Retire e misture novamente com o fouet até incorporar bem os ingredientes. Leve novamente ao micro-ondas por 3 minutos e retire. Misture novamente, sempre usando o fouet e deixe descansar por 5 minutos.

Agora você já pode despejar a calda, ainda quente, em cima do bolo. Comece completando o meio e depois vá espalhando pelas laterais. Você pode usar uma espátula de silicone para garantir que a calda cubra o bolo por completo.

Prontinho. Agora é só servir.



AGRADECIMENTO



Se você seguiu todos os passos, o seu bolo ficou perfeito como o da Docis e eu espero que você aproveite bastante e que ele faça muito sucesso na sua cozinha também. Muito obrigada por acompanhar essa linda e doce jornada minha e da Docis.

Continue me seguindo que vem muita novidade boa por aí.

Um grande abraço.
Ci.

CONTATOS

@docis.sp





/docis.sp

http://www.docis.com.br/





Docis
doces gourmet