EBOOK
BOLO NO POTE

KRAKER

Bolos caseiros



QUEM SOMOS NÓS?

A Kraker Bolos é uma empresa especializada em bolos caseiros, iniciamos nosso trabalho nessa área a mais de 5 anos. Estamos sempre buscando melhorias e qualidade para os nossos clientes.

Começamos com pouco, na cozinha da nossa casa, com essas receitas que passaremos para vocês.

Hoje em nossa cozinha sai em média 30 mil bolos por ano, todos feitos com muito carinho e com os melhores ingredientes.

O QUE VAMOS APRENDER

Nesse ebook vamos aprender as receitas das massas e recheios dos nossos Bolos no Pote.

Pote Brigadeiro

Pote Leite Ninho

Pote Prestígio

Pote Mesclado

Pote Ninho com Nutella

COMO COMEÇAR ?

Para começar a produzir bolos caseiros você vai precisar basicamente de:

- Liquidificador
- Forno
- Espátula
- Copo de medida
- Bowl
- Colheres de medida
- Balança
- Forma Aro 20

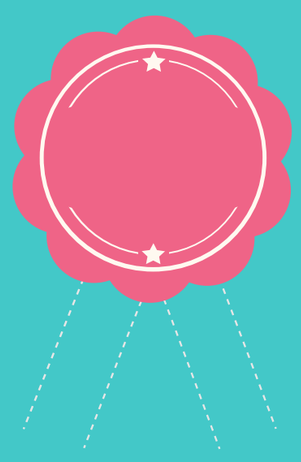
Não é necessário possuir os melhores equipamentos, pode iniciar a produção com o que tem disponível em sua casa.

DE OLHO NA QUALIDADE

A qualidade dos seus produtos deve ser sempre a sua maior prioridade.

Procure sempre os melhores ingredientes disponíveis no mercado, faça testes e não opte pelos mais baratos. Busque sempre a melhor experiência para o seu cliente.

Em receitas que levam frutas, opte somente por produtos frescos que vão agregar ainda mais no sabor do seu bolo.



BUSQUE SEMPRE MELHORAR

A internet é um dos melhores meios de aprendizagem, busque sempre por melhorias e soluções para o seu dia a dia. Conhecimento nunca é demais.

Existem muitos cursos online gratuitos. Procure cursos de manipulação de alimentos e conteúdos que agreguem no sabor e na qualidade do seu produto.

Para a produção de alimentos é necessário ter conhecimento sobre as questões de higienização e contaminação dos alimentos e também do ambiente de trabalho.

DICAS PARA QUEM ESTÁ COMEÇANDO

- Organize todos os ingredientes e utensílios antes de começar (Mise en place), isso facilitará muito a produção.

- Sempre unte as formas dos bolos.

- Pré-aqueça o forno.

- Siga atentamente as dicas da receita.

- Para saber se o bolo está assado, coloque um palito levemente em cima. Se o palito estiver seco e limpo, retire seu bolo do forno.

PRIMEIRO PASSO (MASSA)

Após o bolo sair do forno, deixe-o esfriar um pouco e desenforme seu bolo.

Depois de desenformado, deixe esfriar bem e quebre toda sua massa com a mão dentro de um bowl e reserve.

PRIMEIRO PASSO (RECHEIO)

Após seu recheio ficar pronto retire da panela e deixe esfriar bem.

Importante não deixar em baldes muito grandes pois o recheio quente mesmo fora da panela continua cozinhando, uma boa dica é ir mexendo até esfriar totalmente.

ENTÃO VAMOS PARA AS RECEITAS

Todas as receitas do nosso ebook são as mesmas que começamos a 5 anos atrás, e usamos até hoje.

Fique sempre atento a todos os ingredientes e às etapas da receita.

Lembre-se que é necessária a realização de testes. Faça e refaça sua receita até que considere o resultado perfeito.

MASSAS E RECHEIOS

Para a produção desses bolos no pote vamos utilizar somente dois sabores de massas e três recheios.

Massa de chocolate e massa de leite ninho.

Os recheios serão de Brigadeiro, Leite Ninho e Prestigio.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xicara de leite (240 ml)
- 175 ml de Óleo
- 350g de Açúcar
- 3 colheres de chocolate (50% cacau)
- 330g de Farinha de Trigo
- 15g Fermento em pó

Esta receita rende 2 bolos na forma aro 20

BOLO DE CHOCOLATE

Modo de preparo

1. Leve ao liquidificador os ovos, açúcar, chocolate, óleo e leite. Deixe bater até a massa ficar homogênea.
2. Retire do liquidificador e coloque em um bowl, em seguida misture a farinha peneirada. Depois de colocar toda a farinha adicione o fermento em pó e misture levemente.
3. Após essa etapa , unte duas formas e coloque a massa para assar. Leve ao forno médio pré-aquecido por em média 30 a 40 minutos. (O tempo pode variar de cada forno)

BOLO DE LEITE NINHO

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xicara de leite (240 ml)
- 175 ml de Óleo
- 350g de Açúcar
- 3 colheres de leite ninho em pó
- 330g de Farinha de Trigo
- 15g Fermento em pó

Esta receita rende 2 bolos na forma aro 20

BOLO DE LEITE NINHO

Modo de preparo

1. Leve ao liquidificador os ovos, açúcar, leite em pó, óleo e leite. Deixe bater até a massa ficar homogênea.
2. Retire do liquidificador e coloque em um bowl, em seguida misture a farinha peneirada. Depois de colocar toda a farinha adicione o fermento em pó e misture levemente.
3. Após essa etapa , unte duas formas e coloque a massa para assar. Leve ao forno médio pré-aquecido por em média 30 a 40 minutos. (O tempo pode variar de cada forno)

BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes

- 1 caixinha leite condensado
- 1 caixinha creme de leite
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de chocolate em pó
- 80 ml de leite

Para fazer em quantidade maior é só multiplicar a receita.

BRIGADEIRO TRADICIONAL

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexa bem até começar a ferver.
2. Após começar a ferver mexa por mais 1 minuto e desligue o fogo.
3. Após essa etapa retire da panela e deixe esfriar totalmente.

O ponto desse brigadeiro é ficar em uma textura cremosa para dar mais sabor ao seu bolo no pote.

BRIGADEIRO LEITE NINHO

Ingredientes

- 1 caixinha leite condensado
- 1 caixinha creme de leite
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de leite ninho em pó
- 80 ml de leite

Para fazer em quantidade maior é só multiplicar a receita.

BRIGADEIRO LEITE NINHO

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexa bem até começar a ferver.
2. Após começar a ferver mexa por mais 1 minuto e desligue o fogo.
3. Após essa etapa retire da panela e deixe esfriar totalmente.

O ponto desse brigadeiro é ficar em uma textura cremosa para dar mais sabor ao seu bolo no pote.

BRIGADEIRO PRESTIGIO

Ingredientes

- 1 caixinha leite condensado
- 1 caixinha creme de leite
- 1 colher de manteiga
- 2 colheres de coco ralado médio
- 80 ml de leite

Para fazer em quantidade maior é só multiplicar a receita.

BRIGADEIRO PRESTIGIO

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, mexa bem até começar a ferver.
2. Após começar a ferver mexa por mais 1 minuto e desligue o fogo.
3. Após essa etapa retire da panela e deixe esfriar totalmente.

O ponto desse brigadeiro é ficar em uma textura cremosa para dar mais sabor ao seu bolo no pote.

CALDA PARA MOLHAR

Modo de preparo

1. Leve ao fogo 1 xicara de açucar e 2 xicaras de agua, mexa até começar a ferver e desligue.
2. Em seguida reserve e deixe esfriar bem.

Essa caldinha você vai usar para deixar os bolos no pote bem molhadinhos e deliciosos.

MONTAGEM DOS POTES

Aqui usamos potes de 220ml, tem a opção de potes de plástico e potes biodegradáveis.

São duas camadas de recheio e duas camadas de bolo e finalizado com o confeito da sua preferencia.

Após finalizados, caso opte por potes de plástico procure sempre adesivar com sua marca, faça uma adesivo bem bonito e chamativo.

A vantagem dos potes biodegradáveis são que você pode personalizar, ficam lindos e ajuda o meio ambiente.

MONTAGEM DOS POTES

A montagem dos potes são padronizadas, ou seja, mesma quantidade de ingredientes em todos os sabores.

Confeito

60g recheio

35g massa
+ 1 colher de calda

60g recheio

35g massa
+ 1 colher de calda

- Para montagem do pote Mesclado é só intercalar massa e recheio de Ninho e Chocolate

MONTAGEM DOS POTES

Pote de Ninho com Nutella



60g recheio
+ 15g de nutella

35g massa
+ 1 colher de calda

60g recheio
+ 15g de nutella

35g massa
+ 1 colher de calda

EMBALAGEM BIODEGRADÁVEL

Além de lindas ajuda o meio ambiente e também facilita bastante na hora da montagem do seu bolo no pote.



Para quem deseja adquirir esses potinhos lindos é só acessar o instagram da @potenciaembalagensgoiania

Preço ótimo e personalizam a partir de 1 mil unidades.

ALGUMAS FOTOS DOS BOLOS NO POTE







MUITO OBRIGADO

Gostaríamos de agradecer a todos que garantiram nosso ebook.

E desejar uma boa sorte para quem tem o sonho de seguir essa profissão.

Mas lembre-se que não é fácil, mas fazer o que a gente ama é muito gratificante.

@ Krakerbolos