Massas

LIVRO DE RECEITAS

MUNDO DAS MASSAS



BIA MELO

conheça sobre massas e suas particularidades

Existem diversos tipos de massas , cada uma com sua finalidade ..Neste curso trago 1 massa totalmente versatil para bolos de vitrine. Por este motivo iniciaremos pelas diferenças sobre elas. Sendo assim você conseguirá descobrir a diferença entre as massas e escolher qual utilizar. no Ebook você encontrará outros tipos de massas que poderá experimentar e descobrir qual a sua!

Massa chifon é uma massa totalmente fofa e por este motivo escolhemos ela para ser a queridinha do curso!.

Por conter oleo em sua composição é uma massa que não ficara endurecida quando for mantida gelada, Ideal para bolos de Vitrine.



INGREDIENTES

5 claras em neve

5 gemas

150 ml de água

3 col. de óleo

10 grs fermento

2 xicaras de açúcar refinado

2 xixacars se farinha de trigo

1 col. Baunilha.

Essa receita é a oficial usada em video, podendo ser usada com adição de chocolate.

Dicas sobre esta massa :

O bolo chiffon se caracteriza por sua textura leve e suave. As migalhas são pequenas e uniformes. Como é preparado com óleo vegetal se mantém úmido por vários dias, e, diferente do bolo preparado com manteiga, mesmo gelado continua macio e leve. Confira as dicas e acerte na hora de preparar esta receita clássica americana.use um óleo vegetal de boa qualidade e neutro em sabor, como óleo de canola ou de girassol.cuidado ao separar os ovos para ter claras totalmente livres de gema.prepare toda a massa antes e bata as claras apenas na hora de usa-las.use um recipiente totalmente limpo e livre de gordura para bater as claras.bata as claras na textura correta, ou seja, picos moles – bater muito irá resseca-las e criar problemas na hora de incorporar.



PÃO DE LÓ – feita com ovos, açúcar e farinha, é leve e aerado. É uma base neutra que pode ser utilizada para bolos recheados com mousse, mousseline, frutas frescas, geléias, doce de leite. Não tem estrutura para suportar o peso da pasta americana, sendo melhor utilizar coberturas como caldas ou açúcar de confeiteiro. É importante bater os ovos muito bem e utilizar uma baunilha de boa qualidade. Neste tipo de massa a farinha é incorporada fora da batedeira, polvilhando por cima do bolo e dobrando a massa cuidadosamente com uma espátula. A receita do pão de ló clássico leva 30gr de açúcar e 30gr de farinha para cada ovo.



GENOISE – assim como o pão de ló, a genoise também é feita com os mesmos ingredientes e proporções, porém manteiga, de preferência clarificada, derretida e morna é acrescentada ao final do preparo, na proporção de 10 gr. por ovo. O resultado é uma massa também leve e aerada porém com uma textura uma pouco mais elástica e um sabor mais marcante, porém ainda neutro. Ideal para rocamboles.



AMANTEIGADOS – bolos saborosos e bem estruturados, ideais para serem cobertos com pasta americana ou esculpidos. Sua textura permite acrescentar frutas e castanhas, como no bolo inglês, sem que as mesmas afundem.

FARINHA DE TRIGO

Durante a compra, fique de olho na quantidade de proteína que ela tem. Quanto mais proteínas a farinha contém, melhor é para estruturar pães; quanto menos proteínas, melhor para dar leveza aos bolos.As proteínas gliadinas e gluteninas presentes na farinha são as formadoras do glúten.

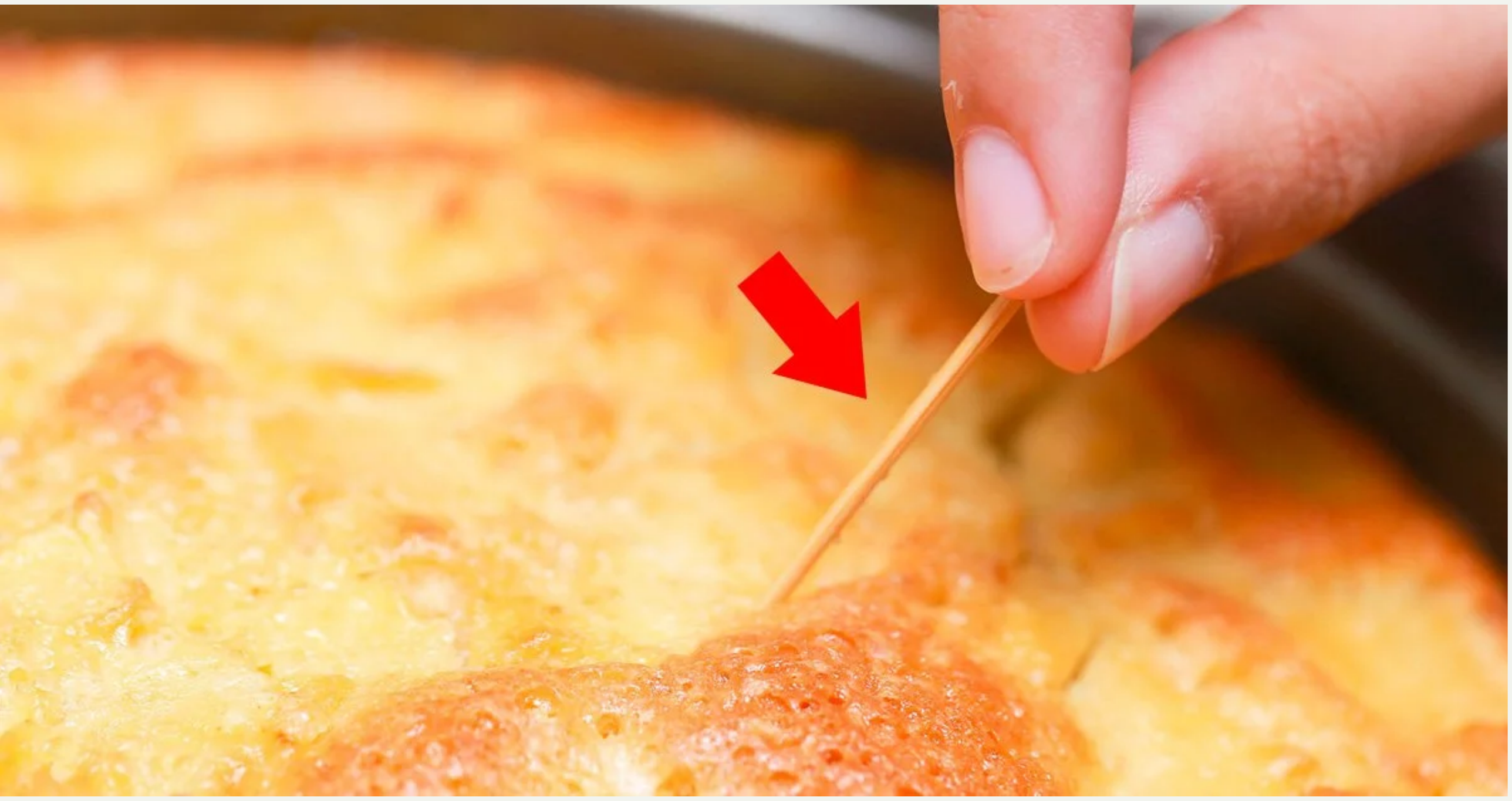
Em um meio hidratado, elas desenvolvem elasticidade e retração através de ação mecânica (utilizar seus bracinhos para mexer a massa, por exemplo). Por isso, se você bater demais uma massa depois de adicionar a farinha, ela tende a ficar pesada e pode resultar num bolo mais seco e duro.

Não use farinha com fermento, pois nunca saberá ao certo a quantidade de fermento em sua , a não ser que sua receita peça ela.



Outra dica para bolos mais fofos e aerados é adicionar claras em neve ao fim da preparação.

A vantagem das claras em neve é que elas não afetam quimicamente o sabor da massa como o fermento e o bicarbonato de sódio.Assim que a massa estiver pronta para ser assada, o fermento químico já começa a atuar e as claras em neve estão mantendo sua estrutura. Então nada de ficar esperando o forno aquecer, hein? Preqaquecer é a regra número um do bolo bem feito!



Para assar corretamente, sempre pré aqueça o forno e faça o teste do palitinho.. ele vai funcionar bem.

A dica para assar é não ter pressa, respeite a massa e conhça seu forno.

para não ter barriga na massa use sempre forno médio. Massas altas vão demorar quase o dobro de tempo, respeite isso ou terá uma massa que afundo ao meio e pesada.

Agora Tenho certeza, que estrá mais preparada (o) para iniciar o curso.
A proposta do curso é trazer praticidade, e alem disso é despertar para viver a simplicidade, descobrindo que é possivel Fazer e vender.

