Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Curso Caseirinhos



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Olá!

Me chamo Larissa e é com imenso Carinho e Gratidão que dedico meu conhecimento adquirido a cada dia nessa jornada de minha vida a você.

Lari doces dicas nasceu do desejo de expandir as partilhas, que já ocorriam no grupo do Facebook "Bolos Caseiros e Artesanais da Lari" visando oferecer uma melhor experiência de aprendizagem aos meus seguidores. Além de mais conforto e segurança.

Como tudo começou? Em um momento da vida em que as dificuldades financeiras era minha companheira, mas o amor era meu maior aliado! Sempre amei cozinhar e Inventar na cozinha. E como coração de mãe não se engana, resolvi seguir o conselho da minha e engrenei no mundo da confeitaria, de formas simples, mas com muita determinação. Fui estudando bastante e aprendendo da prática com os erros e acertos. Então resolvi criar o grupo no Facebook para partilhar as minhas experiências. E esse grupo foi crescendo de forma impressionante.

Partilhar meu conhecimento e saber que posso contribuir para o desenvolvimento de tantas pessoas é um imenso prazer é uma baita motivação. A confeitaria é uma mistura de química e assim será esse espaço, não só para partilha de receitas, mas sim todo o conhecimento e pulo do gato, que compõe em uma receita.

Sobre esse curso, posso dizer que foi um dos cursos mais incríveis que já criei até aqui.

Um curso prático, de fácil entendimento e que irá ajudar muito você a lucrar com os bolos caseirinhos.

Direito Autoral

A divulgação ou reprodução de qualquer uma das receitas contidas nesta apostila
é proibida por lei, estão protegidas por direitos autorais e e a violação implica em processo judicial.

VAMOS INICIAR NOSSO SONHO!

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

O QUE É UM BOLO

Bolo é um alimento, cuja base da massa é de farinha, geralmente doce e cozido no forno. São componentes principais de festas, e em quase todos os casos ocupando o lugar central da mesa. No entanto são feitos para serem comidos em todas as ocasiões, como café da manha, lanche. Enfim. E o conhecimento que passarei é de como fazer um bolo caseiro bem artesanal perfeito que será sua fonte de renda.

Fazer bolos Caseiros Artesanais requer muito mais técnica e dedicação que podem esperar, mas para isso basta querer, gostar e se esforçar!

Você quer começar a vender os seus produtos? Ótimo!

Isso é sinal de que você já sabe produzir as delícias e tem uma noção básica de padronização para oferecer aos clientes sempre da mesma maneira e que todos tenham o mesmo produto e resultado.

A venda de bolos caseiros já se faz presente no mercado a um tempo. Hoje encontramos, com facilidade, casas de bolos a todo canto. Isso porque as pessoas buscam praticidade devido a rotina do dia a dia, que acaba nos desgastando demais para arrumar tempo dispinivel para fazer um bolo fresquinho para o café ou servir a a uma visita. Pois então, já que esta em alta, e a venda dos caseirinhos veio pra ficar, vamos explorar esse campo.

Para iniciar a produção voce ira precisar de liquidificador, batedeira, utensilios desses que voce já tem em casa e formas de furo central iguais para manter o padrão. Forno e fogão voces já devem ter. de inicio, pra quem busca solucoes rapidas, não temos muito para investir.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

PRIMEIRO PASSO:

Antes de iniciar a vender os seus produtos, é necessário planejar um cardápio.

De inicio, o ideal seria começar pelo mais básico: reproduzir receitas fáceis. Uma dica, começar com poucas opções com qualidade e bem feitos é melhor do que oferecer aos seus clientes uma lista imensa de opções mas não muito bem elaborada.

Mente confusa não toma decisão. Isso é fato.

A maioria das minhas receitas me rende dois bolos médios.

De início, façam testes e degustações. Ofereçam para amigos, família, colegas de trabalho enfim. Eu iniciei levando 3 degustações no meu antigo trabalho e voltei pra casa com encomendas de doze bolos, pois no início você vai começar com pouco capital e com o que tem em casa.

Inicie um cardápio com poucas opções para não confundir seu cliente e fazer com que ele vá embora sem o produto, dizendo que irá escolher e depois volta. Pois se ele for embora sem a certeza, dificilmente ele voltará.

Tenha todo o cuidado de utilizar somente ingredientes frescos e de boa qualidade em seus bolos.

Jamais usem mistura pronta e se forem usar conservantes ou enlatados, não esconda de seus clientes caso eles perguntem.

Eu dou opção de dois bolos de milho por exemplo, um uso milho enlatado, o outro uso o milho da espiga. Os preços são diferentes na venda final, o feito com milho da espiga sai muito mais caro, mas acreditem, a cada 20 bolos com milho da espiga que vendo, sai 1 de milho enlatado. Os clientes vão buscar o diferencial prezando a qualidade independente do preço.

Alguns cuidados são necessários:

- Fique de olho nas validades. O seu cliente merece o melhor.
- Use apenas ingredientes frescos.
- Busque sempre aprimorar e melhorar seus conhecimentos.
- Crie uma pequena lista de bolos com sabores simples, pois com o tempo você vai conhecer as preferências da

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

PRIMEIRO PASSO:

sua clientela, e irá aumentar a lista de sabores gradativamente, pondendo inclusive fazer bolos que não são os mais comuns ou tradicionis de se encontrar.

- Ofereça sempre ao seu cliente o melhor bolo que ele possa ter comido na vida dele e sempre, mas sempre, sirva ao seu cliente algo que você gostaria de estar comendo.
- Invista no amor e qualidade do produto, faça como se estivesse fazendo para alguém que você ama muito.
- Higiene é fundamental nesse ramo. Portanto use sempre touca, unhas curtas e sem esmalte, tire anéis, brincos, pulseiras, perfumes etc.
- Trabalhe com encomendas com antecedência para entregar os bolos de preferência no mesmo dia.
- De início faça poucos bolos até formar seu público.
- Invista na aparência do seu bolo, tire fotos, divulgue em sua rede social, crie Grupos no whatssap, enfim, explore a imaginação.

Eu costumo dizer que os clientes primeiro comem com os olhos, então uma boa aparência, uma foto bem tirada ou ate mesmo um pequeno detalhe faz toda a diferença, pois até a maneira de como jogar uma calda em um bolo para que fique linda e brilhosa ou um foco ao tirar uma boa foto, farão a diferença no resultado final.

A Internet em todo caso, será primordial para alavancar seus negócios. Aproveite dessa ferramenta que será extremamente útil.

Um pequeno detalhe pode fazer toda a diferença. Cursos também são essenciais para aprimorar sempre o conhecimento e acompanhar o que o mercado está oferecendo. Então façam cursos, busque e ofereça o diferencial. Ter noção de custos e buscar formação até mesmo na área de marketing é super importante, pois você precisa ter noção, por menor que seja, de como gerenciar o seu negocio.

Você esta começando pequeno com todos os medos e ansiedades, mas para você conseguir ver sua empresa como um negócio, e para aparecer no mercado, é preciso que você a trate esta atividade como um negocio, então cursos nessa área são sempre bem vindos.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

SEGUNDO PASSO:

Precificar seus produtos corretamente, então se você quer ter lucro e não quer pagar para trabalhar, você precisa saber a colocar preço.

Jamais comece algo sem um Planejamento, iniciar vendas com bolos artesanais não significa que necessariamente você precisa ter uma loja. Você pode muito bem produzir em casa. Mas sempre tem que ter um planejamento por menor que seja a quantidade a começar a produzir, escreva e materialize.

TERCEIRO PASSO:

Se mostrar e fazer com que agrade. Não tenha medo de expor, de falar que esta fazendo encomendas, Muitas pessoas tem vergonha e receio de como iniciar, avise amigos, familiares, colegas de trabalho, e quando for fazer suas encomendas, dê sugestões de agrado para ganhar o cliente. Leve um mimo, uma fatia de bolo para degustação ou até mesmo providencie um dia de degustações para seus clientes conhecerem seu produto, na sua casa, no salão de festa do condomínio, em empresas. Deixem expostos alguns produtos à mostra para pronta entrega se for o caso, faça aquilo que tenham confiança que poderiam vender fácil e rápido. Pois de inicio não teremos muita indicação, então teremos que mostrar que o nosso produto é bom para querer ganhar mais e mais clientes. E depois que seus clientes provam e gostam, automaticamente eles irão indicar a outros futuros clientes.

QUARTO PASSO:

Escolher o seu publico alvo, pois de fato você não conseguira atingir todos os públicos. Pois sabemos que tem aquelas pessoas que não pagariam 20,00 em um bolo simples de fubá que iriam reclamar do preço, como

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

QUARTO PASSO:

sabemos que tem aqueles que pagariam 50,00 sem questionar valores pois conhece a procedência e qualidade do produto. Ou seja, aqueles clientes que reclamam do preço, negativizam seu negocio dizendo que seus produtos estão caros, definitivamente não são o público alvo para seu negócio. Não se deixe inferiorizar por isso e nem diminuir o preço justo do seu produto para agradar. Ser justa com seu produto é o minimo que devemos proporcionar.

Ofereça ao seu cliente um produto de qualidade, o qual comeria tranquilamente. Além do amor proporcionado naquilo que voce gosta de fazer, não use de má fé oferecendo ou inferiorizando um produto do qual nem você comeria. Todos sabemos que produtos “baratinhos” e qualidade nem sempre andam de mãos dadas, então não inferioriz a qualidade do seu produto pra conseguir clientela. Busque qualidade.

A ansiedade sempre anda lado a lado com o medo. E é Natural que tenhamos medos quando iniciaremos qualquer negócio que seja, e por menor que seja. Mas seja positivo, pois se usar corretamente as dicas, não tem onde dar errado. E se eu consigo, você também tem a capacidade de conseguir. Positividade e conhecimento, que seja o básico, já facilitará muito a iniciar seu negocio.

O Inicio de seus sonhos depende exclusivamente de você!

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

COMO INICIAR AS VENDAS:

Para obter sucesso vendendo de porta em porta (venda direta) é preciso algo mais, além de bons produtos/serviços. O profissional de vendas tem que se preparar para ir a campo, se informar, abordar de forma simpática.

Sabemos que vender é a arte de influenciar pessoas, despertar necessidades, neutralizar objeções e fechar negócios.

Quando chega o momento de ir para a batalha diária de achar clientes, temos que estar preparados para o que der e vier, sempre estamos em vantagem, pois sabemos quais são as prováveis objeções que vamos ouvir, mas o cliente não tem ideia do que temos a oferecer.

Precisamos motivar nossos clientes a comprar, sabemos que quando abordados, eles têm três perguntas em mente:

1 - Quem é você?

2 - De onde você é?

3 - O que você quer?

Seja simpático (a), ofereça seu produto de uma forma muito educada e faça relacionamento com seus clientes. O relacionamento é a essência das vendas diretas. Por isso, não basta vender.

Converse com seus clientes, mostre os benefícios e qualidade dos produtos, faça demonstrações. Ofereça degustação para suas melhores clientes.

Eles certamente terão maior segurança para adquirir os produtos ao saber a qualidade dele. Lembre-se, se não vendeu nada hoje, amanhã é um novo dia, reflita e busque identificar onde foram as falhas, organize sua agenda e vamos em frente. Parcele as compras apenas para os clientes mais antigos e fiéis caso tenha essa segurança. Isso pode evitar que você sofra com a inadimplência dos compradores. Mas, se o cliente, por alguma razão, deixar de pagar, faça sempre uma cobrança respeitosa.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

ONDE VOCÊ PODE VENDER SEUS BOLOS

- Salão de beleza,
- Centros comerciais – para as funcionarias das lojas;
- Encomendas para festa, faça opções bolo individual, use a criatividade nas embalagens.
- Kits individuais de aniversários para escola;
- Na porta de faculdades,
- Pontos de venda como: restaurantes, cantinas de escolas ou faculdade.
- Ponto de ônibus.

Outros (são centenas de lugares que você pode vender seus produtos, seja criativa)

COMO DIVULGAR MEUS PRODUTOS

- Grupos no Whatsaap para as amigas e clientes,
- Facebook: Fanpage ou Perfil
- Instagram
- Faça encontros com amigos e cliente, dia da degustação para lançamento de um recheio novo e promova um dia de venda.
- Distribuição de folhetos, faça promoções, crie kits e preços promocionais.
- Peça indicação de amigas e ofereça algum brinde pela indicação.
- Se quiser oferecer em empresas, leve alguns folhetos para a recepcionista ou porteiro e leve um brinde especial para ele te ajudar na indicação. Pense o seguinte, onde existem mulheres juntas é sempre um bom ponto de venda para você oferecer seus produtos. Imagine qual mulher resiste a um doce principalmente após o almoço.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

COMO PRECIFICAR

Esta é uma das perguntas mais frequentes que recebo nos Posts “Lari por quanto você vende esse bolo?”, quando as pessoas começam a vender seus doces, salgados, bolos feitos em casa. A resposta simples, mas frustrante, é que ninguém pode te dizer o quanto você deve cobrar. A definição de uma base de preços é uma das partes mais difíceis de qualquer negócio. O preço varia muito de região para região, complexidade do trabalho feito e também a média de preços cobrado na sua cidade ou bairro. Antes de tudo tem que fazer uma boa pesquisa de preços dos seus concorrentes e uma lista precisa das suas próprias despesas. É difícil saber o valor para colocar no nosso trabalho. Nós não queremos ter prejuízo, mas também não queremos chocar nossos clientes com preços abusivos, ou ainda pior - barganhar com um cliente sobre o preço do nosso bolo.

É natural quando você está começando seu negócio, se sentir inseguro sobre como cobrar pelo seu trabalho. A primeira coisa a lembrar é que nós somos nossos piores críticos. Quando você valoriza o seu trabalho e coloca um preço justo, seus clientes vão valorizar a qualidade, ou ainda podem não concordar. Isso é complicado e você vai precisar de ter jogo de cintura e se adequar.

Há um tempo atras quando fiz cursos profissionalizantes de bolos, aprendi que uma boa maneira de calcular a média dos preços é fazer essa equação: Calcule TODO o gasto de materiais para essa receita, incluindo confeitos, forminhas e embalagens.

Então nas primeiras vezes, isso se torna chato. Mas é Essencial para o preço final.

Ex.: Se você gastou R$ 20,00 para fazer uma encomenda, o preço a ser cobrado será:
R$ 20,00 (material) x 3 = R$ 60,00. Essa matemática leva em conta também a água, o gás do fogão, a energia e mão de obra. Está tudo incluído nessa conta.

E se quiser saber o preço unitário de uma fatia ou entao vender em marmitinhas, divida o total de gastos pela quantidade que a receita rendeu.

Ex.: Gastei R$ 30,00 de material e renderam 15 marmitinhas. R$30,00 : 15 = R$ 2,00 de custo

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

COMO PRECIFICAR

R$ 2,00(custo) x 3 = R$6,00 que será o preço de venda

Isso se aplica a doces simples, bolos na marmitinha, Bolos gelados, Brigadeiros entre inuneras coisas e opções.
E uma das coisas mais importantes: O seu trabalho é artesanal, manual e direcionado ao seu cliente. Não queira nivelar seu preço com produtos industrializados ou feitos em grande escala de produção por especialistas em buffet, padarias ou lanchonetes. Esse é seu melhor argumento na hora de dar preço! Valorize seu Trabalho.
Eu costumo dizer que preço e valor são palavras bem diferentes, pois se você passar o preço do seu produto antes de explicar o valor que ele tem, vai ouvir queixas. Mas se você explicar o valor que aquela receita remete, ele irá perceber que o preço será simbólico perto do valor remetido naquela receita.

Vamos a um exemplo. quando me perguntam "Lari quanto custa seu bolo de Chocolate", eu respondo. "Meu bolo de chocolate é feito com cacau Belga 100%, e recebe uma cobertura feita com o mesmo Cacau Belga, totalmente artesanal, sem conservantes com produtos de primeira qualidade, o valor é R$25,00".

Deu pra entender que o preço pareceu simbolico perto do Valor que expus do Produto?

Saiba argumentar, e com isso a recompensa vem com certeza.

Claro que colocando em pratica esses conselhos nos bolos artesanais, depois de calculados os preços das receitas, acaba sendo mais trabalhoso precificar corretamente cada um com seu valor.
Isso tornara cada um de um preço diferente do outro. Porém iguale os preços de uma forma justa para você e seu cliente. Você podera deixar de ganhar corretamente em um bolo, porém ganhara mais em outro que o custo de produção seria menor, e assim deixando todos com preços semelhantes.
Aos bolos elaborados e com custo de venda mais alto, crie uma linha de bolos especiais. Agregue valor a eles.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

CARACTERÍSTICAS DE CADA INGREDIENTES

Quero dedicar esta sessão para ensinar segredos sem atalhos, pois essa é a única maneira de ensinar como fazer bolos esplêndidos. Com a preocupação de explicar item por item, para vocês não errarem a mão.

Bolos Feitos com pitadas de açúcar, farinha, ovos, colheres de criatividades e muuuitas porções de amor, que é o ingrediente principal..

Esta sessão tem também por objetivo apresentar técnicas, dando dicas nesse mundo mágico dos bolos, na esperança de facilitar a vida de quem foi seduzido pelos prazeres de transformar ingredientes em incríveis Bolos. Afinal, um bolo bem assado exige mais do que uma boa receita e habilidade.

- Ovos: O principal efeito dos ovos no resultado do bolo é a textura, deixando a massa firme. Dependendo da quantidade de ovos utilizada é possível reduzir a quantidade de fermento. Os bolos elaborados com uma grande quantidade de ovos, podem excluir o uso de gordura e líquidos. São bolos delicados e de melhor sabor..
- Gordura: Ingrediente determinante para a estrutura da massa do bolo, daí a importância da qualidade e da quantidade. As mais usadas são: manteiga, margarina e óleos vegetais em uma proporção de 20% em relação ao açúcar, desde que esse seja menor que a farinha. Bolos preparados com mais açúcar devem ter quantidade de gordura dobrada para melhorar a maciez e o sabor, devido a uma granulação mais fina e uniforme. O bolo ficará mais úmido.

Vejamos na foto na próxima página:

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

CARACTERÍSTICAS DE CADA INGREDIENTES

1 - ao usar manteiga num bolo, o resultado é um bolo com menos altura, compacto, com textura fina e migalhas pequenas;

2 - Ao usar óleo, teremos um bolo úmido, alto e leve, ligeiramente duro e com bolhas de ar maiores;

3 - Ao usarmos gordura trans/hidrogenada (uma gordura comumente usada nas padarias), o resultado será um bolo alto e leve mas duro, seco e esmigalhado;

4 - Ao usarmos margarina, o bolo ficará úmido mas não leve e duro, terá bolhas de ar e será ligeiramente salgado.



• Farinha de trigo: A mais indicada é a refinada, pelo menor teor de proteínas. Para melhor resultado a farinha de trigo deve ter uma granulação fina ou ser peneirada (numa peneira de malha fina) antes de adicionar à massa.

• Açúcar: A quantidade de açúcar não deve exceder a da farinha de trigo. Isso significa que 1 xícara (chá) de açúcar (180 g) deve ser empregada para duas xícaras (chá) de de farinha de trigo (240 g). Para bolos mais macios e úmidos use 1 xícara (chá) de açúcar (180 g) para 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180 g). Muito açúcar faz

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

CARACTERÍSTICAS DE CADA INGREDIENTES

o bolo encolher durante o cozimento no forno, ficando mais compacto na parte inferior e não tão bonito. Ideal usar açúcar refinado pelo fato de ser dissolvido com mais facilidade.

• Mel é uma substância que contem açúcar invertido e, ao ser usado em preparos de bolos, retem umidade durante o armazenamento da preparação. Por esse motivo, seu uso é indicado quando se deseja guardar o bolo por mais tempo. Recomenda-se que o mel substitua até metade do açúcar. Bolos preparados com mel tem um volume menor, ficam escuros e o sabor é levemente ácido, mas pode ser neutralizado com a adição de bicarbonato, que por sua vez acentua o escurecimento da massa.

• Leite: É importante adicionar a quantidade correta de leite no preparo de bolos, devido às suas múltiplas funções desde a gelatinização do amido até o desenvolvimento do glúten. A falta de leite deixa o bolo duro e com textura desagradável. Da mesma forma, o resultado será insatisfatório com a adição de muito leite. O leite mais indicado para o preparo de bolos é o fluido e integral. O uso de leite em pó nem sempre dá bons resultados.

• Fermento em pó: O principal efeito do fermento químico (em pó) é o aumento do volume do bolo, mas deve ser adicionado com cuidado. O excesso deixa a estrutura do bolo mais irregular e grosseira, pois as células rompem pelo maior teor de gás carbônico. O recomendável é o uso de 10 g de fermento (1 colher de sopa nivelada) para cada 240 g de farinha de trigo.

• Bicarbonato: O principal efeito do bicarbonato é aumentar o volume e escurecer a massa. Por isso é usado em bolos de chocolate ou preparado com açúcar mascavo ou mel. Porem ele não faz totalmente a substituição do fermento.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

TEMPERATURA DO FORNO

Um bolo assado no forno em temperatura muito baixa fica com a massa firme demais. Em temperatura muito elevada, o bolo forma uma crosta na superfície antes de seu crescimento. Isso faz a massa ficar mole e crua no centro do bolo, e cresce, formando rachaduras na superfície, principalmente na parte central. Para completar, a parte central cresce mais em relação às extremidades..

Os bolos apresentam melhor resultado quando assados em fornos pré-aquecidos e em temperatura de 180ºC.

RAZÕES PARA RACHADURAS NOS BOLOS

- Localização no forno

Se um bolo não estiver no centro do forno, é bem provável que ele rache ou quebre em cima. Para assegurar o cozimento uniforme, coloque todos os bolos o mais próximo possível do centro da grelha..

- Temperatura do forno

Um forno quente demais pode causar rachaduras no bolo. Os lados do bolo assarão mais rapidamente que o centro, então, o centro terá mais tempo para crescer e, assim, rachar. Para evitar que isso aconteça, unte-as bem ou coloque papel manteiga na lateral da forma

- Temperatura dos ingredientes

Se alguns ingredientes forem muito frios, o bolo pode rachar e evitar a formação de bolhas de ar e um crescimento adequado. Espere até os ovos, manteiga, leite e outros ingredientes refrigerados estarem à temperatura ambiente antes de misturar.

- Cozimento desigual

Um bolo é mais susceptível a rachar se a sua parte superior e as laterais estiverem assando em velocidades

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

RAZÕES PARA RACHADURAS NOS BOLOS

diferentes. Tente alcançar um cozimento uniforme untando bem as formas e colocando-as no meio do forno, e não perto do elemento de aquecimento.

- Massa batida em excesso

Uma massa que foi muito batida pode resultar em um bolo rachado. Tente misturar os ingredientes apenas até eles se fundirem.

- Massa muito úmida

Uma massa com muitos ingredientes líquidos é mais susceptível de gerar um bolo rachado. Certifique-se de que os líquidos sejam proporcionais aos ingredientes secos antes de assar.

Segue um exemplo de Bolo Rachado por temperatura de forno provavelmente e forma insuficiente para a quantidade de massa



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

OS 12 PRINCIPAIS ERROS AO FAZER UM BOLO

1° Enganos ou substituir ingrediente da receita: É natural acontecer, quem nunca esqueceu de colocar algum item em alguma receita que fez ela desandar todo. Ou até mesmo colocou proporções maiores do que a receita pede. A única maneira pra isso é ficar atento. Sobre substituições de ingredientes onde também se encontra muitos erros, o ideal é seguir a receita corretamente. Tem substituições que podem dar certo. Mas nem sempre. Então melhor solução é seguir passo a passo da receita. Sabe aquele ditado "Em time que esta ganhando não se mexe". Faz todo sentido.

2º Bater Demais a Massa: Antigamente no tempo das vovós, elas ensinavam que deveríamos bater muito bem a massa do bolo ate formar borbulhinhas e ficarem bem misturado. E elas tinham razão. Devemos bater muito bem todos os ingredientes ANTES de colocar a farinha e fermento. Depois dos ingredientes exceto farinha e fermento estarem totalmente misturados, iremos colocar a farinha agregando suavemente na massa com a ajuda de um fouet, fazendo aquele melo das confeiteiras. "de baixo pra cima, do lado pro outro". Quando batemos demais, desenvolvemos o glúten da farinha, e isso faz com que o bolo pese demais, dando um aspecto mais elástico ou embatumando na maioria das vezes.

3º massa com excesso de Umidade: Isso geralmente acontece quando usamos ingredientes líquidos ou gordura demais na massa que ultrapasse o limite da farinha puxar a umidade para ela. O bolo fica com aspecto embatumado e gorduroso. Um exemplo que acontece muito é no bolo de cenoura . Geralmente receitas que pedem frutas em unidades, temos que analisar o tamanho delas. Supondo que na receita pede duas cenouras medias e colocamos cenouras grandes, vai gerar muito liquido a massa fazendo com que a farinha não absorve a umidade e embatumando o bolo.

4º Massa com Pouca Umidade: O contrario do erro anterior, isso acontece quando usamos frutas pequenas

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

OS 12 PRINCIPAIS ERROS AO FAZER UM BOLO

demais, ovos pequenos, ou pouca gordura necessária para a receita. Isso faz com que a massa fique desequilibrada tornando os bolos secos e esfarelentos.

5º Usar Farinha Errada: Devemos sempre analisar e usar a farinha própria em glúten para fazer bolos caseiros. A farinha fina e bem branquinha pra ser mais exata. Farinhas com fermento próprio não são recomendadas para bolos, exceto se pede a receita, mas geralmente essas farinhas não contem a quantidade de fermento necessário indicada para cada receita. Usar farinhas específicas para pães ou massas, também é outro erro, essas farinhas contem glúten demais tornando o bolo elástico e borrachudo. Infelizmente baratear custos em alguns produtos faz com que percamos a qualidade do produto.

6º excesso ou falta de Fermento: Afinal ele é que garante um bolo lindo e fofinho, mas ele também pode fazer com que seu bolo saia completamente errado. O Fermento sempre deve ser usado na proporção correta para cada massa. Por isso devemos seguir sempre a quantidade que vai na receita. Na maioria das vezes a quantidade ideal é sempre 1 colher de sopa. Quando uma massa tem muito fermento, faz com que o bolo cresça muito, rachando todo o centro. Da mesma maneira usando pouco fermento, faz com que o bolo não cresça tanto deixando o bolo seco e pesado. Analisar sempre também a validade do Fermento, fermentos com muito tempo aberto ou validades já excedida não ira atuar fazendo com que o bolo não cresça.

7º Forma errada: Sabemos que há inúmeras receitas, e essas receitas devem ser feitas em formas que vão fazer com que o bolo cresça por igual. A massa tem que ser preenchida em ¾ da forma, deixando espaço para ela crescer. Quando assamos em formas maiores que o necessário, o bolo ficará baixo, se tornando mais seco, mesmo seguindo a receita corretamente.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

OS 12 PRINCIPAIS ERROS AO FAZER UM BOLO

Quando assamos em formas menores, isso faz com que a massa fique muito condensada, assando apenas as laterais não assando o meio, o que faz com que os bolos não assem por igual ficando com o meio cru e na maioria das vezes murchando.

8° Formas mal untadas: Sabemos que a maneira mais usada para untar as formas é passando margarina e depois farinha.Porem há muitas margarinas que não são emulsionadas o suficiente, contendo água na mistura. Então notamos que usando margarinas que contem água , fará que crie partículas de água na forma fazendo com que a farinha não fixe. Isso faz com que grude o bolo na forma quebrando o quando desenformar. Para não correr esse risco, eu aconselho a usar margarinas de boa procedência, untar com manteiga ou então forrar a forma com papel manteiga.Os desmoldantes em spray são ótimos, porem não é aconselhável para bolos com muita umidade ou pouca gordura (ex: pão de ló, bolos cremosos), nesse caso aconselho forrar com papel manteiga por baixo, sem a necessidade de untar as laterais.

9º Fornos com temperaturas desajustadas: Esse é talvez o erro mais difícil de corrigir, pois pode ser um problema do forno. Vocês têm que conhecer o próprio forno e perceber o que pode estar errado.
Se vocês perceberem que o forno asse, cresce e queime rapidamente é provável que a temperatura esteja desajustada. Imaginem que colocamos um forno a 180°C e ele assa muito rápido, provavelmente o teperatura rela estará superior que à temperatura nominal indicada pela posição da válvula do fogão. Pode acontecer o contrario também, fazendo com que o bolo não cresça o suficiente se a temperatura for inferior à ideal. Nesse caso o melhor a se fazer é chamar um técnico para ajustar a temperatura correta.

10° Fornos Com temperaturas superiores: A melhor maneira de assar um bolo é na temperatura de 180°C, isso a grande maioria já sabe. Porem quando nós vamos assar um bolo e queremos acelerar o processo, colocamos

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

o forno mais alto. Isso fará com que o bolo asse mais rápido, queime por fora, resseque e não deixará o tamanho ideal que seria caso o assamos na temperatura certa.
Outra coisa importante é sempre aquecer o forno antes de colocar o bolo.

11° Fornos com Temperaturas Inferiores: O contrario da dica anterior. Se deixarmos o forno com a temperatura muito baixa, fará com que o bolo demore mais a crescer, ficará cru e provavelmente murchará quando retirado do forno. Pois a temperatura inferior não dará estrutura suficiente para ele crescer Uma dica importante, caso vocês notem que o bolo ainda não assou o suficiente por dentro depois do teste do palito, porem ele já esta escuro querendo queimar por cima, coloque um pedaço de papel alumínio por cima, isso fará com que ele impermeabilize o calor assando por igual.

12° Momento exato para desenformar o Bolo: Eu aconselho a desenformar o bolo, não muito quente mas não frio totalmente (exceto algumas receitas como pão de ló, ou bolos pudins). Desenformando muito quente, fará com que ele quebre facilmente. Desenformando frio demais, fará com que ele crie umidade causada pelo vapor, deixando molhado no fundo e dificultando na hora de desenformar. Assim que o bolo assar, tire e coloque em cima da grade do fogão, pois se você apenas desliga o forno e deixe o dentro, faz com que o calor continue assando o bolo mesmo em temperatura baixa, deixando o bolo mais ressecado. Aguarde em torno de 5 a 10 minutos no máximo, passe uma faquinha caso necessário para soltar as laterais, dê umas chacoalhadas na forma e ele desenformara perfeitamente. Resumindo: Sempre para obter o bolo perfeito, antes de iniciar qualquer receita, faça o "Mise em place" (consiste em deixar separados todos os ingredientes necessários para executá-lo).

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

OS 12 PRINCIPAIS ERROS AO FAZER UM BOLO

- Sempre necessário usar um copo medidor ou ter uma balança de cozinha para usar naquelas receitas que sejam por pesos.
- Ter sempre o forno Pré-aquecido.
- Usar sempre a Farinha ideal e sem fermento.
- Depois de colocar o liquido em um recipiente para misturar a Farinha na massa fazer o melo das confeiteiras "de baixo pra cima, do lado pro outro" com a ajuda de um Fouet, mexendo o necessário apenas, JAMAIS batendo a farinha demais.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

EQUIVALÊNCIAS DE PESO E MEDIDAS:



Copo de Requeijao
250ml

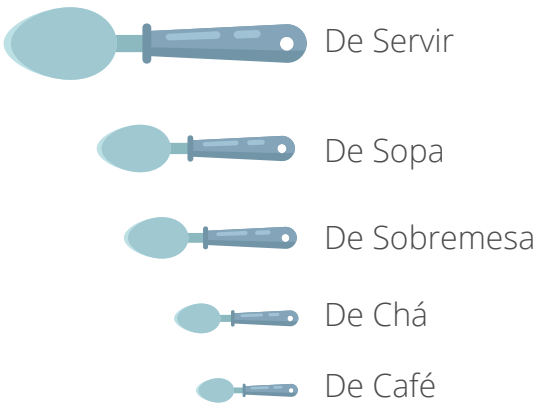


Copo Americano
150ml

Xícara de Chá
240ml



Colheres



Xícara de Café
180ml





Pontas de Colheres

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Açúcar Refinado
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Confeiteiro
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar De Impalpável
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Mascavo
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 25g

Açúcar De Granulado
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar Cristal
1 Xícara - 210g
1/2 Xícara - 105g
1/3 Xícara - 70g
1/4 Xícara - 55g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Trigo
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Farinha Integral
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Centeio
1 Xícara - 105g
1/2 Xícara - 55g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Aveio Em Flocos Finos
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Fubá Mimoso
1 Xícara - 150g
1/2 Xícara - 80g
1/3 Xícara - 55g
1/4 Xícara - 40g
1 Colher (sopa) - 20g

Amido De Milho
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Líquidos (água, leite, óleo, etc.)
1 Xícara - 240g
1/2 Xícara - 120g
1/3 Xícara - 80g
1/4 Xícara - 60g
1 Colher (sopa) - 15g

Mel / Glucose De Milho
1 Xícara - 300g
1/2 Xícara - 150g
1/3 Xícara - 100g
1/4 Xícara - 75g
1 Colher (sopa) - 15g

Manteiga (ou gordura vegetal)
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Leite Em Pó Integral
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Polvilho Azedo
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 25g

Chocolate Em Pó/Cacau
1 Xícara - 90g
1/2 Xícara - 45g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 20g
1 Colher (sopa) - 15g

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

RECEITAS

Bolo Base

Bolo de Chocolate

Bolo de Leite Ninho

Bolo Mesclado

Bolo de Iogurte com geleia de damasco

Bolo de Fubá

Bolo de Coco

Bolo de Limão

Bolo de Milho Cremoso

Bolo de Maça Crocante

Bolo de Banana

Bolo de Churros

Bolo de Cenoura

Bolo de Laranja

Bolo de Cappuccino

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO BASE

Receita: 3 ovos, 180ml de óleo, 250ml de leite, 320g de acuçar (1, ½ xicara), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de essencia de baunilha, 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite, óleo e essência de baunilha e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture. Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

BOLO DE CHOCOLATE

Receita: 3 ovos, 250ml de óleo, 250ml de leite, 35g de cacau em pó (3 colheres de sopa), 320g de acuçar (1, ½ xicara), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite, óleo, cacau em pó e essência de baunilha e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture.

Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura de brigadeiro: 1 lata de leite condensado, 200g de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina, 35g de cacau em pó (3 colheres de sopa)

Modo de preparo: Em uma panela adicione o leite condensado e o cacau e misture até que dissolva totalmente o cacau, isso evitara de empelotar. Em seguida adicione o creme de leite e manteiga e leve ao fogo medio/ baixo até ficar em ponto de brigadeiro mole.

Desligue e despeje por cima do bolo.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE LEITE EM PÓ

Receita: 3 ovos, 180ml de óleo, 250ml de leite, 40g de leite em pó (3 colheres de sopa), 320g de acuçar (1, ½ xicara), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite, óleo, leite em pó e essência de baunilha e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture.

Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura Brigadeiro de Leite em pó: 1 lata de leite condensado, 200g de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina, 35g de leite em pó (3 colheres de sopa)

Modo de preparo: Em uma panela adicione o leite condensado e o leite em pó e misture até que dissolva totalmente o leite em pó, isso evitara de empelotar. Em seguida adicione o creme de leite e manteiga e leve ao fogo medio/ baixo até ficar em ponto de brigadeiro mole.

BOLO MESCLADO

Receita: 1 receita de Bolo Base, 20g de cacau (2 colheres sopa)

Modo de preparo: Faça a receita de bolo Base conforme a instrução acima. Em uma vasilha separe metade da massa por igual e adicione em uma parte o cacau em pó.

Transfira para uma forma untada as duas massas de uma vez uma do lado da outra e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura: 1 receita de cobertura de brigadeiro de chocolate, 1 receita de brigadeiro de leite em pó

Modo de preparo: Faça as caldas conforme as instruções acima. Desligue e despeje por cima do bolo.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE IOGURTE COM GELEIA DE DAMASCO

Receita: 3 ovos, 180ml de óleo, 400ml de iogurte, 425g de acuçar (2 xicaras), 400g de farinha de trigo (2, ½ xicaras), 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo:No liquidificador adicione os ovos, açúcar, iogurte, óleo, e e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture.Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Geleia de Damasco: 200g de damasco seco picados, 150g de açúcar refinado, Suco de 1 limão, 300ml de agua

Modo de preparo: Em uma panela adicione todos os ingredientes, exceto o limão (processe em um processador se preferir), e leve ao fogo baixo até reduzir e formar uma geleia. Adicione o suco de limão, cozinhe por mais 2 minutos. Desligue e despeje por cima do bolo.

BOLO DE FUBÁ

Receita: 3 ovos, 250ml de óleo, 250ml de leite, 210g de acuçar (1 xicara), 190g de farinha de trigo (1 xicara), 160g de fubá mimoso (1 xicara), 1 colher (sopa) de fermento químico, 200g goiabada em cubos passados na farinha

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite, óleo, e fuba, e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture.

Transfira para uma forma untada, acrescente as goiabadas em cubinhos e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE COCO

Receita: 3 ovos, 180ml de óleo, 200ml de leite de coco, 50ml de leite, 320g de acuçar (1, ½ xicara), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 50g de coco em flocos, 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite de coco, leite, óleo e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture. Por fim, misture o coco em flocos com ajuda de uma espatula. Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura de Coco: 1 lata de leite condensado, 200ml de leite de coco, 250ml de leite, 1 colher (sopa) de amido de milho, Coco em flocos (Q.B)

Modo de preparo: Em uma panela adicione o leite e o amido e mexa até dissolver totalmente o amido. Em seguida adicione o leite condensado , leite de coco e leve ao fogo medio/ baixo até ficar em ponto napê (consiste em molhar uma colher com o ponto que esta na panela, e em seguida passar do dedo pelas costas da colher formando um risco. Se o caminho com o dedo mativer intacto, voce chegou ao resultado ideal do ponto napê). Desligue, despeje por cima do bolo e finalize com coco em flocos.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE LIMÃO

Receita:3 ovos, 125ml de óleo, 180ml de leite, 65ml de suco de limão (aproximadamente 2 limões), 425g de acuçar (2 xicaras), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de fermento químico, Raspas de 1 limão

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite, óleo, e suco de limão e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture, finalize com as raspas de limão e misture com a ajuda de uma colher. Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura de Limão: 1 lata de leite condensado, 125ml suco de limão, Raspas de limão para decoração.

Modo de preparo: misture o leite condensado e o suco de limão até formar um creme. Despeje por cima do bolo e finalize decorando com raspas de limão.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE MILHO CREMOSO

Receita: 4 ovos, 2 latas de milho escorrido, 5 colheres (sopa) de farinha de trigo, 200ml de leite de coco, 50ml de leite, 320g de acuçar (1, ½ xicara), 50g de queijo parmesão ralado, 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, milho escorrido, leite de coco, leite e açúcar e bata até que tudo se liquidifique. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento e bata o suficiente até se misturar. Finalize adicionando o parmesão ralado e misture. Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Obs: esse bolo é cremoso, então ele não saira seco caso espete o palito. Desligue o forno quando sua superficie dourar e aguarde aproximadamente 10 minutos para desenformar.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE MAÇÃ CROCANTE

Receita: 3 ovos, 210g de açúcar (1 xicara), 180ml de óleo, 3 maçãs grandes, 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de canela em pó, 1 colher (sopa) de fermento quimico, 1 Maçã cortadas em meia lua para decorar

Farofa: 5og de açúcar refinado, 50g de farinha de trigo, 50g de manteiga, Canela o quanto baste

Modo de preparo: Descasque duas maçãs, reserve as cascas e pique as maçãs em cubinhos. No liquidificador adicione uma maçã inteira sem sementes, as cascas das outras 2 maçãs, ovos, açúcar, óleo, canela e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture. Transfira para um recipiente, adicione as maçãs em cubinhos e depois Trasnfira para uma forma untada e decore com as maçãs meia lua.

Farofa: misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos até formar uma farofinha. Despeje por cima da massa e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE BANANA

Receita: 3 ovos, 210g de açúcar (1 xicara), 125ml de leite, 180ml de óleo, 3 bananas maduras, 400g de farinha de trigo (2, ½ xicaras), 1 colher (sopa) de fermento quimico

Caramelo: 1xicara de açúcar, ½ xicara de agua, Bananas em rodela o quanto baste

Modo de preparo: Leve o açúcar ao fogo baixo até formar um caramelo, em seguida adicione a agua quente e mexa até dissolver todo esse caramelo e ficar em ponto de fio. Transfira para uma forma, cubra com bananas em rodelas e reserve. No liquidificador adicione os ovos, óleo, leite, açúcar e bananas e liquidifique por aproximadamente 3 minutos ate tudo se homogeinizar. Adicione a farinha de trigo e femento em pó, e bata o suficiente até se misturar. Transfira para a forma caramelizada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos. Aguarde 10 minutos para desenformar.

Para fazer sem o caramelo: Adicione a massa em forma untada, decore com rodelas de bananas em cima e salpique açúcar e canela. Depois leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE CHURROS

Receita: 3 ovos, 180ml de óleo, 250ml de leite, 320g de acuçar (1, ½ xicaras), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de canela, 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite, óleo, e canela e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture.

Cobertura de Doce de leite 1°: 1 lata de leite condensado cozido ou doce de leite consistente de sua preferencia., 100g de creme de leite., Açúcar e canela para polvilhar.

Modo de preparo: misture o doce de leite com o creme de leite e despeje por cima do bolo, salpique com canela e açúcar.

Cobertura de Doce de leite 2°: 1 lata de leite condensado

Modo de preparo: em uma forma untada, despeje o leite condensado no fundo. Despeje a massa por cima e depois leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC por aproximadamente 45 minutos.

Obs: não se desespere nessa hora, pois o leite condensado ira se separar da massa ficando uma camada de creme e camada de bolo.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE CENOURA

Receita: 3 ovos, 300g de cenoura, 180ml de óleo, 320g de acuçar (1, ½ xicaras), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, cenoura, e óleo, e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture. Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Cobertura de brigadeiro: 1 lata de leite condensado, 200g de creme de leite, 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina, 35g de cacau em pó (3 colheres de sopa)

Modo de preparo: Em uma panela adicione o leite condensado e o cacau e misture até que dissolva totalmente o cacau, isso evitara de empelotar. Em seguida adicione o creme de leite e manteiga e leve ao fogo medio/ baixo até ficar em ponto de brigadeiro mole.

Desligue e despeje por cima do bolo.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO DE LARANJA

Receita: 3 ovos, 125ml de óleo, 250ml de suco de laranja (Aproximadamente 3 laranjas), 1 pedaço da casca de laranja, 320g de acuçar (1, ½ xicaras), 400g de farinha de trigo (2, ½ xicaras), 1 colher (sopa) de fermento quimico

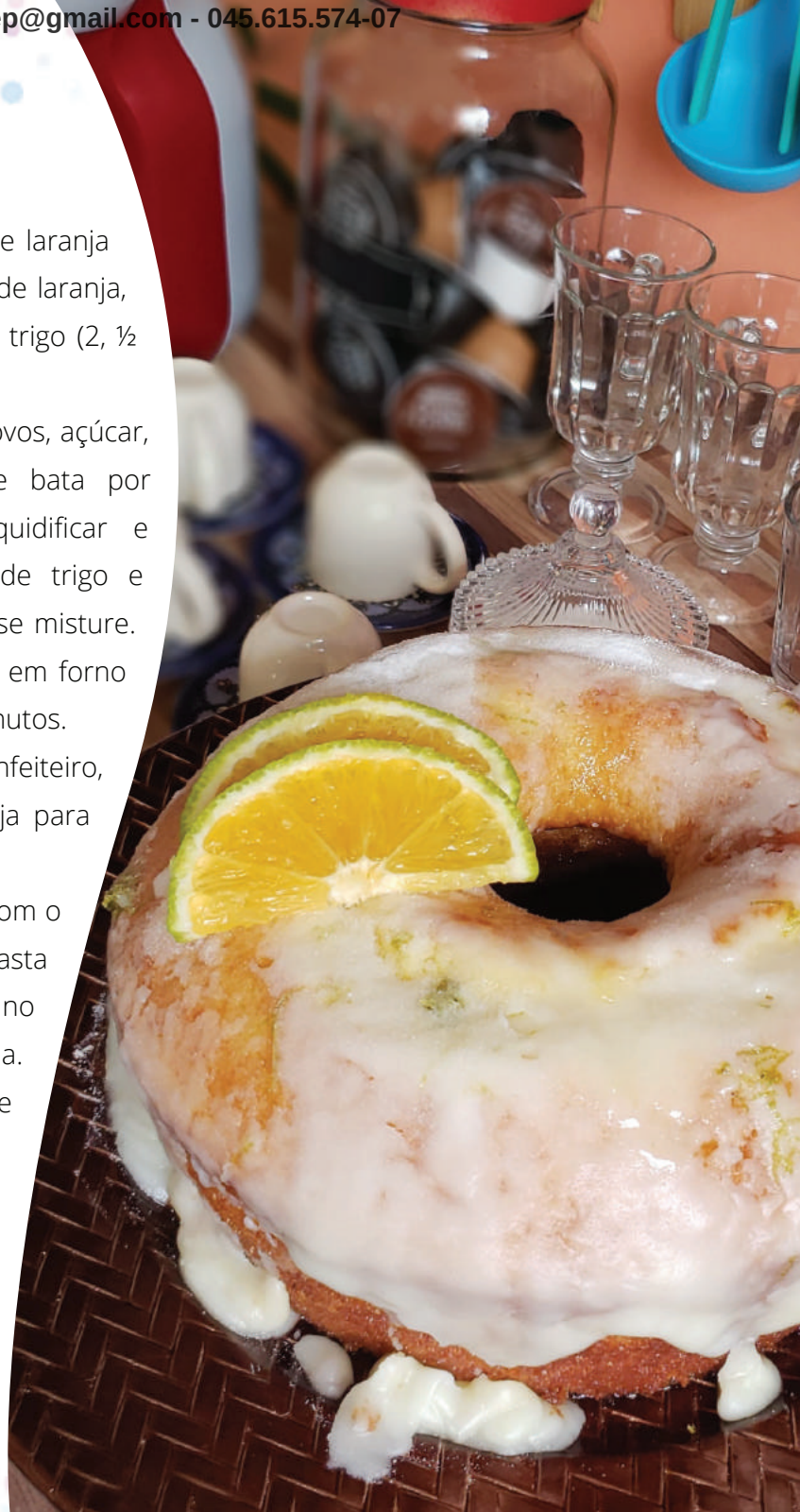
Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, suco de laranja, óleo, e casca de laranja e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture. Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura de Fondant: 1 xicara de açúcar confeiteiro, Suco de laranja o quanto baste, Raspas de laranja para decoração.

Modo de preparo: misture o açúcar confeiteiro com o suco de laranja aos poucos até formar uma pasta grossinha, em seguida aqueça por 15 segundos no microondas a ponto dela dar uma leve amolecida. Despeje por cima do bolo e decore com raspas de laranjas.

Cobertura Brilhosa: Suco de 3 Laranjas, 50g de açúcar, 1 colher (café) de amido de milho

Modo de preparo: misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até formar uma caldinha em ponto de fio. Fure todo o bolo e despeje por cima. Decore com raspas de laranja.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BOLO CAPPUCCINO

Receita: 3 ovos, 250ml de óleo, 250ml de leite, 20g de cacau em pó (2 colheres de sopa), 20g de leite em pó (2 colheres de sopa), 10g de café soluvel (1 colher de sopa), 10g de canela em pó (1 colher de sopa), 320g de acuçar (1, ½ xicara), 320g de farinha de trigo (2 xicaras), 1 colher (sopa) de fermento quimico

Modo de preparo: No liquidificador adicione os ovos, açúcar, leite, óleo, cacau em pó, café soluvel, canela e leite em pó e bata por aproximadamente 3 minutos até tudo se liquidificar e homogeneizar. Em seguida adicione a farinha de trigo e fermento em pó e bata o suficiente até que tudo se misture.

Trasnfira para uma forma untada e leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura de Cappuccino: 1 lata de leite condensado, 250ml de leite, 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina, 20g de cacau em pó (2 colheres de sopa), 10g de café soluvel (1 colher de sopa), 5g de canela em pó (1 colher de chá)

Modo de preparo: Em uma panela adicione o leite condensado, cacau café e canela e misture até que dissolva totalmente os ingredientes secos, isso evitara de empelotar. Em seguida adicione o creme de leite e manteiga e leve ao fogo medio/baixo até ficar em ponto de brigadeiro mole. Desligue e despeje por cima do bolo.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

BIBLIOGRAFIA:

- Atila Veloso Junqueira:

http://www.administradores.com.br/artigos/negocios/vendendo-de-porta-em-porta/47325/

- Escola de bolo:

https://escoladebolo.com.br

- La Dolce Rita:

http://www.ladolcerita.net/

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

AGRADECIMENTOS

Quero agradecer a todos que adquiriram esta apostila (e-book) ou qualquer um dos meus outros cursos de bolos artesanais.
Gratidão enorme pela confiança adquirida em tão pouco tempo, e espero que todos sejam abençoados nessa jornada doce. Que vocês levem o aprendizado deste curso para a vida toda. Que não nos falte motivação para seguir adiante, sempre com nossos sonhos. Pois tenho certeza que todos vocês são capazes de ir muito mais longe. Boa sorte hoje e sempre. Obrigado, até mais.

Larissa Cristy

DESIGN POR: **FERNANDA ALVES**
nanda.sa@icloud.com | (81) 9 9906-7571