Mini Curso

FATIA MATILDA!

eu quero bolo
GOURMET

Ganache meio amargo



INGREDIENTES

- **500g de chocolate meio amargo**
- **250g de creme de leite**

MODO DE PREPARO

- **Derreta o chocolate com o creme de leite no microondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo até ficar homogêneo, reserve para esfriar.**

Próximo passo

- **Bata 100g de chantilly bem gelado**
- **Misture a ganache delicadamente com fue até incorporando bem.**
- **Cubra com plástico e deixe descansar na geladeira, por no mínimo 8 hs**

VALIDADE

- **7 dias dentro da geladeira**

eu quero bolo GOURMET

Brigadeiro Cremoso Belga 70%



INGREDIENTES

- 395g de leite condensado da melhor qualidade
- 400g de creme de leite
- 15g de cacau em pó 100%
- 100g de chocolate belga 70% “pode usar nacional”

MODO DE PREPARO

- Dissolva o cacau no leite condensado, acrescente o creme de leite e leve para cozinhar até dar o ponto, quando você despejar e ele formar ondinhas.

- Transfira o brigadeiro para uma bacia e cubra com plástico em contato. Deixe descansar fora da geladeira por 8 a 12hs.
- Quanto mais descasar, mais bonita a textura.

Rendimento: 775g

VALIDADE

- 7 dias dentro da geladeira
- 30 dias congelado

eu quero bolo GOURMET

Bolo Matilda intense



INGREDIENTES

- 110g de ovos - (2 ovos grandes)
- 200g de açúcar
- 240g de trigo
- 200g água morna
- 15g de café
- 35g de cacau
- 35g de chocolate 50%
- 80g de óleo
- 5g de fermento
- 7g de bicarbonato

MODO DE PREPARO

- Peneirar todos os secos misturar e reservar.
- Bata com um garfo os dois ovos, só para misturar mesmo.
- Junte aos secos, os ovos, misture bem, junte o óleo, misture bem. Por último água morna com o café
- Misture com um fuê delicadamente até ficar homogêneo. Caso sinta a massa pesada, adicione mais água morna a mistura, as vezes pode acontecer dependendo da marca do chocolate em pó.

- Usei 4 formas 15x05, coloquei 220g de massa em cada forma.
- O restante coloquei em uma forma 25x5cm, asse até tocar o dedo e estar firme, ou espetar o palito e sair seco.

- Espere esfriar e embrulhe no saco para manter a umidade.

VALIDADE

- 7 dias dentro da geladeira

eu quero bolo GOURMET

Montagem

- **Corte 2 discos aro 25cm**

Usamos na loja:

- **900g de brigadeiro 70%**
- **370g de mousse**

Você pode alterar as medidas dos recheios de acordo com seu gosto.



VALIDADE

- **7 dias na geladeira**
- **30 dias congelada**
- **90 dias a -24°**

Calda para molhar

- **300ml de água natural**
- **100ml de leite condensado**

Modo de preparo

- **Misture bem os dois ingredientes e está pronto para uso.**

VALIDADE

- **2 dias na geladeira**

eu quero bolo GOURMET

Embalagens Utilizadas



Copo Crystal Bello com Tampa Bolha 150ml - Plastilania



Embalagem para Fatia GA10 - Galvanotec



Acetato de 12cm



Embalagem para Bolo G32 - Galvanotec



Bicos: 1M "Wilton"



Saco de confeitaria grande (mago)

eu quero bolo
GOURMET

TABELA DE CONGELAMENTO DE ALIMENTOS

Portaria 2619/11- SMS

Temperatura de conservação pós-recebimento

TEMPERATURA	VALIDADE
0° À - 5°C	10 DIAS
-6° À -10°C	20 DIAS
-11° À -18°C	60 DIAS
MENOS QUE -18°C	90 DIAS

eu quero bolo
GOURMET

eu quero bolo

GOURMET