Isis Alvarez

chef confeiteira

# EVENTO DOS BOLOS Gelados



## Aula 01

# Massa Chiffon de Chocolate

**Ingredientes:**

- 7 Ovos (350g);
- 2 ½ xícaras de açúcar refinado (400g);
- 300ml de água;
- 100ml de óleo (canola, milho ou girassol);
- 4 colheres (sopa) cacau em pó 100% (60g);
- 3 ½  xícaras de farinha de trigo (400g);
- 1 ½ colher (sopa) de fermento em pó (15g).

**Modo de Preparo:**
Na batedeira, coloque os ovos inteiros e o açúcar, e deixe bater por 10min. Aqueça a água, junte o cacau em pó, mexa até ficar homogêneo. Desligue a batedeira e junte a mistura de água e cacau e mais o óleo, batendo por mais 1 minuto.

Fora da batedeira, adicione o fermento e a farinha, peneirando. Mexa delicadamente até ficar homogêneo.

Forre a forma quadrada de 30cm com papel manteiga no fundo. Adicione a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus.

Tempo estimado de forno é de 45min. Retire do forno e desenforme o bolo ainda morno (não quente). Embale e utilize no dia seguinte.

**Rendimento:**

Uma forma quadrada de 30cm.

**Validade:**

Geladeira: 10 dias
Congelado: 30 dias

# Massa Chiffon de Coco

**Ingredientes:**

- 7 Ovos (350g);
- 2 1/2 xícaras de açúcar refinado (400g);
- 100ml de leite integral;
- 200ml de leite de coco;
- 100ml de óleo (canola, milho ou girassol);
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado (50g);
- 3 ½ xícaras de farinha de trigo (400g);
- 1 ½ colher (sopa) de fermento em pó (15g).

**Modo de Preparo:**

Na batedeira, coloque os ovos inteiros e o açúcar, e deixe bater por 10min. Desligue a batedeira e acrescente o leite, o leite de coco e o óleo, e bata por mais um minuto.
Fora da batedeira, adicione o coco e mexa. Junte o fermento e a farinha peneirando. Mexa delicadamente até ficar homogêneo.
Forre a forma quadrada de 30cm com papel manteiga no fundo. Adicione a massa e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus. Tempo estimado de forno de 45min.
Retire do forno e desenforme o bolo ainda morno (não quente). Embale e utilize no dia seguinte.

**Rendimento:**

Uma forma quadrada de 30cm.

**Validade:**

Geladeira: 10 dias
Congelado: 30 dias