SEMANA GRATUITA

GANACHE SEM NEURO

com Marília Calácio

E-book
AULA 01



O QUE É A SEMANA GRATUITA GANACHE SEM NEURA?

Evento exclusivo, 100% online e gratuito,
ministrado pela confeiteira Marília Calácio.

Serão 4 aulas exclusivas que te ensinarão, com aulas técnicas e demonstrativas, todo o caminho, como se destacar na confeitaria vendendo bolos estruturados e deliciosos, decorados com brigadeiro e ganache, mesmo que você nunca tenha feito nenhum bolo na sua vida inteirinha. Vou te dizer: aqui é o seu lugar!

Por isso, durante nossa semana gratuita iremos intercalar nossas aulas entre demonstrativas, aulas teóricas e receitas! É como minha mãe dizia: não te darei o peixe, mas te ensinarei a pescar! Até porque receitas aleatórias tem aos montes na internet! Por isso, não quero te ensinar apenas as receitas. Pelo contrário! Quero te ensinar o porquê de cada ingrediente e a função técnica de cada um deles. Então, enquanto executamos as receitas, falaremos da teoria também. Assim, vou te provar que para ser uma boleira de mão cheia e fazer bolos perfeitos, não se trata apenas de receitas aleatórias. Trata-se de um método eficaz e seguro que te fará economizar muitas lágrimas e muitos ingredientes, já que seus bolos não irão mais para o lixo.

Então, durante essa semana, explicarei a receita de uma massa perfeita, fofinha e estruturada de limão. Uma massa de bolo com sabor surpreendente, diferente de tudo que você já viu, para conquistar muitos paladares e se destacar da concorrência que sempre oferece os mesmos sabores de bolo: baunilha e chocolate.

Te ensinarei, também, a fazer uma combinação de recheio perfeita para esse bolo: uma camada de recheio cremoso de limão, outra camada de cremoso de leite ninho, intercalado com uma deliciosa geleia de frutas vermelhas. Você aprenderá a fazer a receita de cada um desses recheios acima e se surpreenderá com a riqueza de sabor desse bolo.

É claro que decoraremos juntas 2 modelos incríveis de bolos espatulados com Ganache. Um modelo beeem chocolatudo, mais tradicional, porém, que chama muita atenção. Sabe aquele Drip Cake com a cobertura escorrendo, de chocolate com morangos, e brigadeiro decorando em cima? Pois bem, é esse mesmo!

Ele nunca sai de moda e está sempre entre os queridinhos do cardápio. Outra decoração que faremos juntas é de um bolo, também espatulado com ganache, só que um modelo mais contemporâneo. Onde usaremos texturas, sabores, e diferentes cores da ganache. Abusaremos da diversidade que essa cobertura tão deliciosa e amada nos proporciona.

Então, se prepare, porque será uma **semana incrível, repleta de conhecimento!**

NOSSA JORNADA TERÁ A DURAÇÃO DE 4 DIAS:

AULA 1: ..... 07/06 às 9h

AULA 2: ..... 08/06 às 9h

AULA 3: ..... 09/06 às 9h

AULA 4: ..... 10/06 às 9h

AULA 01

Nessa aula, você descobriu os primeiros passos para conseguir fazer um bolo estruturado sem segredos. Te ensinei a função técnica dos ingredientes e os princípios básicos para ter uma massa de bolo perfeita, macia e estruturada. Você aprendeu, também, sobre os diferentes tipos de método para a preparação de uma massa de bolo, para então saber diferenciar os tipos de massas de bolos como, pão de ló, chiffon e amanteigada, e qual a melhor oportunidade para usar cada uma delas. E, para fechar com chave de ouro, te ensinei a receita de um bolo macio, fofinho e ao mesmo tempo estruturado, de limão. A massa perfeita para fazermos um bolo incrível e surpreendente.

AULA 1:..... 

AULA 2:..... 

AULA 3:..... 

AULA 4:..... 


AULA 1
LIBERADA

FUNÇÃO TÉCNICA DOS INGREDIENTES E QUAL SUA IMPORTÂNCIA PARA CRIAR SUAS PRÓPRIAS RECEITAS

Antes de começarmos a parte prática, eu sempre começo pela parte teórica porque, não gosto só de ensinar receitas; gosto de ensinar técnicas para que você consiga desenvolver suas próprias receitas a partir do que eu ensinei. Quero que, durante seu próprio desenvolvimento como uma boleira, você consiga desenvolver suas próprias receitas e descobrir onde você está errando. Sabe aquele toque que faz o cliente reconhecer suas receitas de longe? Pois é! É disso que estou falando!

Quando comecei minha vida de Boleira, me sentia muito perdida porque não sabia a função de cada ingrediente em determinada receita e me sentia totalmente dependente de receitas que eu encontrava na internet (quando comecei não tinha tantas opções excelentes de cursos). Com isso, fui me cansando demais; queria saber criar minhas próprias receitas, reinventar e modificar. Então, comecei a estudar sozinha e ser uma autodidata dos ingredientes (risos). Comprei livros e mais livros sobre a química dos alimentos, e... vou te dizer: é realmente difícil entender essa parte. Mas, vou encurtar essa caminhada gigante para você.

Resumindo, se você souber a função técnicas dos ingredientes, vai saber desenvolver um raciocínio lógico que te ajudará a criar suas próprias receitas. Ah, e se alguma coisa der errado, você não ficará desesperada porque, uma vez que você aprendeu a função técnica dos ingredientes, saberá como consertar.

Mas, antes de modificar qualquer coisa, teste primeiro a receita do jeitinho que ela é. Até porque, como você irá modificar algo que nem sabe o que gostou ou não da receita, sendo que nem a replicou?! Você pode ter achado grande a quantidade de açúcar de uma determinada receita, mas... sem nem se quer ter testado na boca ou na estrutura do bolo, como saberá que realmente é uma grande quantidade? Ler uma receita e achar que ela não está balanceada corretamente sem nem se quer ter a testado na prática, não é um estudo ou análise; é apenas um achismo.

Bom, agora falando em leitura da receita, antes de qualquer **coisa você precisa ler a receita!** Leia com muita atenção! Esse é o primeiro e mais importante passo para fazer um bolo ou qualquer outra receita perfeita. Assista às aulas escrevendo o modo de preparo em sua apostila, reforçando tudo que ouviu. Recebo muitas dúvidas que já foram tiradas durante minha explicação nas aulas, mas que, por não estar prestando atenção, foi passada batida.

Em uma fórmula de bolo, os ingredientes irão exercer 6 funções químicas que contribuirão para a estrutura do produto. Existem ingredientes que irão contribuir com a maciez, outros com a umidade; os que vão absorver a umidade da massa, os que vão fazer o bolo crescer e os que são responsáveis pelo sabor. Tem ingredientes, por exemplo, que exercerão mais de uma função dentro da massa do bolo.

MASSA DE BOLO

OVOS

A gordura e a proteína da gema contribuem para a estrutura e maciez da massa do bolo. Isso acontece porque, quando a proteína do ovo é aquecida, ela fica dura; essa rigidez ajuda na estruturação do bolo. Enquanto isso, as claras contribuem para a umidade do bolo.

E, por último, os ovos são um agente de fermentação física. Quando batemos os ovos na batedeira, criamos um ar dentro dos ovos que ajuda no volume da massa e crescimento do bolo.

Cuidados a serem tomados:

- Pesar os ovos.
- Retirar da refrigeração 30 min. antes de usar.
- Abrir um a um separadamente
- Usar apenas Ovos frescos

Peso médio dos ovos:

- Jumbo – mínimo de 66g
- Extra – 60 a 65g
- Grande – 55 a 59g
- Médio – 50 e 54g
- Pequeno – 45 e 49g
- Industrial – abaixo de 45g

Ovo pasteurizado

Vantagens:
- Economia de tempo.
- Segurança alimentar.

Desvantagens:
- Desperdício em pequenas produções.

FARINHA DE TRIGO

Além de ser responsável pela estrutura do bolo, por conta da cadeia do glúten que se desenvolve assim que entra em contato com o líquido da receita, é responsável por retirar a umidade do bolo (na medida certa) dando, assim, estrutura aos nossos bolos. A função principal da farinha é estruturar o produto que está sendo feito. Ela irá impactar diretamente na estrutura (através do glúten), textura e valor nutricional do produto.

Por que não posso bater muito a farinha de trigo? Porque, quanto mais se trabalha esse glúten, mais ele irá se desenvolver e ficar rígido na massa do bolo.

Quando sua farinha tem muita proteína (você encontra esse dado na própria embalagem, naquela tabela nutricional), ele fica duro, pesado e embatumado. No entanto, se não tiver a proteína necessária, o bolo pode até crescer, mas ele irá afundar assim que sair do forno.

AÇÚCAR

Além de sabor e dulçor na massa, o açúcar é responsável pela maciez e umidade do bolo.

Ele encurta e suaviza a proteína da farinha de trigo, o glúten. Por isso, comparando o açúcar refinado com o cristal, quanto maior o grão, mais difícil sua solubilização, consequentemente menos ele vai participar desse processo.

GORDURAS

Manteiga:

- Confere estrutura, sabor e umidade à massa, devido à grande quantidade de gordura. Porém, quando colocada na geladeira, se torna uma massa mais dura, já que a manteiga gelada fica em estado sólido.

- Faz um bolo leve, compacto, textura fina e delicada, migalhas bem pequenas e buraquinhos bem miúdos.

Margarina:

- Produz um bolo estruturado, leve e esfarelento, com buracos de ar e mais salgado.

- O ponto de fusão da manteiga (ou seja, a temperatura na qual derrete) é de 32°C, enquanto o ponto de fusão da margarina é de 36°C. Isso quer dizer que a manteiga, quando entra na nossa boca, derrete e se desfaz, e o sabor é imediato, porque 32°C é próximo da temperatura da nossa boca. Isso não acontece com a margarina.

Óleo:

- Quanto mais líquida for a gordura em temperatura ambiente, mais umidade ela acrescentará à massa. Mas, tome cuidado: aumentar a quantidade de óleo de uma receita para umedecer um bolo seco pode causar um desastre, resultando em um bolo oleoso. É preciso respeitar as proporções e escolher um óleo neutro.

- É possível substituir o óleo do bolo pela mesma quantidade de manteiga derretida. Porém, influenciará um pouco na textura e umidade da massa.

- O óleo entra em receitas que pedem mais umidade, leveza. Ele produz uma massa de bolo ligeiramente esfarelenta, com migalhas grandes e sabor agradável.

MANTEIGA X MARGARINA

É comum pessoas, com a finalidade de diminuir os custos de produção do bolo, quererem substituir a manteiga pela margarina no bolo. Tanto a margarina quanto a manteiga são alimentos ricos em gorduras.

Hoje no mercado, existem diversas opções de manteigas e margarinas, sendo elas a manteiga com sal, sem sal, margarina tradicional com sal e sem sal, margarinas feitas com óleo interesterificado com ou sem sal, entre outras.

A manteiga e a margarina são alimentos distintos e, por isso, possuem composições de gordura diferentes.

Manteiga: *Produto natural de origem animal, composto quase que totalmente pela gordura do leite e uma pequena parte de água. A manteiga começou a ser rejeitada por possuir alto teor de gordura saturada, o que relacionava muito ao aumento do colesterol e gordura abdominal, no entanto, o uso moderado da mesma não resultou em alterações significativas.*

É rica em ácidos graxos, gorduras saturadas e vitaminas, o que resulta em um melhor funcionamento do organismo.

Margarina: *Produto industrializado, de origem vegetal do qual o corpo não tem condições de processar sua principal gordura (trans). É criada por meio de um processo bioquímico onde o óleo vegetal (girassol, soja, etc) é transformado de líquido para sólido por meio de adição de hidrogênio, resultando na chamada gordura vegetal hidrogenada (gordura trans). Esse processo prolonga o prazo de validade dos produtos e faz com que sejam resistentes às variações de temperaturas, no entanto, são altamente tóxicas. Estudos relacionam o consumo de margarina (devido conter gorduras trans) com: doenças cardiovasculares, risco maior de infarto e AVC, disfunções do sistema imunológico, distúrbios digestivos, problemas de peso, aumento do risco de câncer, etc. Atualmente já existem margarinas modificadas, na qual adiciona-se gordura esterificada, porém, esta pode ser mais perigosa que a trans.*

Referências

https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-146-de-07-03-1996,669.html

https://www.defesa.agricultura.sp.gov.br/legislacoes/portaria-mapa-372-de-04-09-1997,686.html

LÍQUIDOS

Além de responsáveis pela umidade e sabor da massa, ajudam na gelatinização do amido, contido na própria farinha de trigo.

Buttermilk: *Buttermilk* em português significa Leitelho ou soro de leite coalhado. Este leitelho é o soro residual obtido do resultado da fabricação da manteiga. O processo de fabricação da manteiga, de forma bem simplificada, funciona assim: você recolhe o leite da vaca, daí do leite é feito creme de leite. Esse creme de leite, quando batido na batedeira ou com um fouet, forma um mousse. Se você continuar batendo esse "chantilly", formará uma manteiga e um soro residual. Esse soro residual que é chamado de Leitelho. Porém, o *buttermilk* que é vendido nos EUA não é considerado um leitelho, pois lá eles vendem no supermercado um *buttermilk* cultivado. Ou seja, é uma bebida fermentada mais parecida com o iogurte. Porém, as bactérias utilizadas para fabricação do buttermilk e do iogurte são diferentes.

No Canadá e nos EUA, é encontrado facilmente nos supermercados. Nestes países, ele é um ingrediente utilizado tanto para doces quanto para salgados. Eu conheci o *buttermilk* mais profundamente quando fui para os EUA e comi um bolo Red velvet. Após aprender a receita deles de Red Velvet e perceber que eles usam sempre o *buttermilk,* quis aprender mais sobre ele. Por isso, vamos lá!

O *buttermilk* tem duas funções principais: reagir com o bicarbonato de sódio, aumentando a acidez da massa deixando-a mais leve, úmida e aveludada, e a segunda função principal é ser um ingrediente de sabor que agrega gordura.

Como no Brasil não encontramos o *Buttermilk* facilmente, podemos substituí-lo por iogurte ou fazer um *buttermilk* caseiro.

Se quiser substituir o *buttermilk* por iogurte, pode. Você precisaria acrescentar um pouco de leite ou um pouco de água ao seu iogurte. Por isso, eu indico a cada 170g de iogurte, acrescentar de 60ml a 80ml de leite integral ou água filtrada.

O *buttermilk* caseiro pode ser feito da seguinte forma: você irá "azedando" seu leite com algum ingrediente ácido. Seja ele um suco de limão, vinagre de vinho branco ou cremor de tártaro: a cada 240 ml de leite, utilize 15ml de um desses ingredientes ácidos, ou até mesmo 5g de cremor de tártaro. Deixe esses ingredientes reagindo em repouso, em temperatura ambiente de 5 a 10 minutos.

O Creme de leite tem um excesso de gordura, por isso, ele vai entrar não só como a quantidade de líquidos, como também como gordura. Excesso de gordura fará com que seu bolo fique pesado e murche no meio.

Adicionar creme de leite batido a uma massa de bolo, dá umidade e sabor; esse ingrediente produz uma textura mais macia e muito mais leve. Afinal, introduz-se ar e gordura, um dos ingredientes responsáveis por umidade, maciez, sabor, textura e fermentação física em um bolo.

A razão principal que faz um creme de leite virar *chantilly* é a quantidade de gordura que possui; o ideal é um creme de leite com pelo menos 30% a 35% de gordura.

Quando substituímos o tipo de gordura, precisamos avaliar quanto por cento de gordura de cada item. Para avaliar o quanto um ingrediente tem de gordura, é preciso olhar a tabela nutricional de cada produto.

FERMENTOS QUÍMICOS

Quando fermentos químicos reagem quimicamente com os outros ingredientes do bolo, criam cavidades de gás carbônico que são responsáveis por fazer o bolo crescer.

Cuidados:

- Não guardar (armazenar) o fermento químico dentro da geladeira.

TIPOS DE FERMENTAÇÃO

A principal diferença entre um bolo denso e um macio e fofinho é o tipo de fermentação.

Fermentação química:

Envolve uma reação entre um ácido e uma base, em presença de água ou líquidos e calor, resultando na liberação de gás carbônico. No fermento em pó, a reação se inicia logo que ocorre o contato com a massa e continua com o calor do forno, garantindo o crescimento do bolo.

Fermentação física:

Envolve todos os ingredientes da massa que contribuem para a expansão desta na presença de calor, como os ovos e os líquidos. A água contida nesses ingredientes cria uma rede de vapor capaz de expandir o bolo e torná-lo mais macio, gerando a coagulação dos ingredientes.

Fermentação mecânica:

Ocorre durante o processo de batimento da massa. Como: aerar a manteiga, as claras em neve, os ovos etc.

MÉTODO MANUAL PARA BOLOS

Cada método utilizado para preparar um bolo, fornecerá características específicas à massa. Por isso, é importante conhecer as características de cada método para não "cair de gaiato" em receitas mal-intencionadas.

Método Manual (poço ou direto)

As massas feitas pelo método manual são úmidas, leves e menos quebradiças. A técnica consiste em fazer duas misturas: uma de ingredientes molhados, outra de ingredientes secos, e então juntá-las.

O segredo dessa técnica é não trabalhar demais a massa!

Os ingredientes secos e molhados devem ser incorporados apenas até se homogeneizar, nada mais. Esse processo facilita a união dos ingredientes e evita o desenvolvimento do glúten presente na farinha de trigo. Além disso, misturar os secos previamente com o fermento químico, fará com que ele se distribua melhor na massa, resultando em uma textura mais uniforme.

Esse método tem como principal característica o uso de gordura líquida em sua composição. Quando falamos em gordura líquida, todo mundo pensa apenas em óleo vegetal, mas poderá ser, também, manteiga derretida, óleo de coco, e até azeite. Essas massas são perfeitas para fazer um bolinho caseiro e, dependendo da receita, até mesmo um bolo decorado gelado.

Método Cremoso:

Crémage é o nome francês para esse método que desenvolve uma estrutura de bolo levemente aerada, através da incorporação de ar à gordura (fermentação mecânica) e do uso (não obrigatório) de agentes químicos.

Os bolos feitos por esse método, têm texturas mais compactas e firmes, sendo a melhor opção, na minha opinião, para bolos recheados e decorados, com vários andares, e justamente por isso, é minha massa preferida e a que eu uso para fazer meus bolos "chocolatudos" de brigadeiro e ganache.

Esse método também é conhecido como método de dois estágios, já que primeiramente bate-se a manteiga, em temperatura ambiente, com o açúcar, formando um creme fofo e esbranquiçado, e depois acrescenta-se o restante dos ingredientes.

A gordura desse método é a manteiga em sua fase sólida porque, ao ser batida com o açúcar, gera bolhas de ar que ajudam na maciez e estrutura desse bolo. Entretanto, ela faz com que o bolo assado fique mais firme e menos úmido, especialmente quando mantido sob refrigeração. Por isso, quando utilizados para um bolo decorado gelado, deve ser bastante umedecido com uma caldinha deliciosa.

O essencial para um bolo amanteigado de sucesso é seguir o processo com atenção, evitando bater a farinha de trigo em excesso, e cuidando para que não haja pedaços de manteiga espalhados pela massa, o que pode resultar em indesejados buracos (mas que também não é um problemão e nem afetará a estrutura do seu bolo!).

Método Esponjoso ou Espumoso:

Os bolos feitos pelo método espumoso, com ovos bem batidos e aerados, são os mais desejados para os bolos de Pote e Bolos na Taça. Isso porque são muito leves e macios (que podem até esconder um bolinho mais sequinho). Essas massas utilizam pouco ou nada de gordura, e são extremamente maleáveis e elásticas.

Os agentes de crescimento do bolo podem ser obtidos através de uma fermentação química, ou mecânica, da própria incorporação do ar durante o batimento dos ovos. Além disso, englobam uma variedade de técnicas e estilos que servirão para os mais diversos usos.

É possível, por exemplo, enriquecer uma massa básica com leite e sabores, como: raspa de laranja ou limão, e mostrar toda a versatilidade destes bolos.

Os ovos são essenciais na massa de qualquer bolo, mas, nos bolos esponjosos, em especial, são os responsáveis por agregar todo o ar necessário para que a massa cresça sem necessidade de fermento (na maioria dos casos).

Esse método consiste em aerar os ovos, inteiros ou separados, a frio ou a quente, com açúcar, criando uma espuma bem densa que irá receber os demais ingredientes da receita. Todo esse trabalho feito com os ovos é responsável por criar uma massa mais elástica e bem menos quebradiça, porém, extremamente leve.

Essa técnica é usada em vários tipos de bolos, como por exemplo: pão de ló, *Genoise, dacquoise, biscuit joconde*, e a maioria dos *entremet* franceses.

TIPOS DE MASSA PARA BOLOS

Seja sincera: quantas vezes você já se viu diante do dilema de "qual massa usar para montar aquele bolo maravilhoso?" Muita gente pergunta se uma massa chiffon tem que ser umedecida e com qual tipo de calda; se daria para cobrir um pão de ló com pasta americana, ou decorar com um bolo de brigadeiro e ganache; ou até mesmo se daria para usar uma massa amanteigada, mesmo tendo que levar o bolo para a geladeira depois.

Antes de mais nada, vamos começar dizendo o mais importante: nem todas as massas de bolo são iguais. Na verdade, existem vários tipos de massas para bolos, e cada massa de bolo deve ter sua particularidade respeitada.

Você sabia que para cada tipo de massa de bolo, há sempre um recheio e uma cobertura que caem melhor?

Algumas massas não têm estrutura para aguentar o peso da cobertura, ou até mesmo do recheio, e por isso alguns bolos desmontam antes mesmo de chegarem na festa do cliente.

Claro que não é uma regra! Depende muito da receita e do modo de preparo, mas prefiro respeitar a caraterística de cada massa de bolo, valorizando o que ela tem de melhor e sem correr riscos.

As massas mais comuns são o Pão de Ló, a Genoise, o Chiffon e a Massa Amanteigada.

Mas, afinal, qual a diferença entre elas e como vou saber qual usar?

Pão de ló

Feita com ovos, açúcar e farinha; é leve e aerada. É uma base neutra que pode ser utilizada para bolos recheados com recheios leves a levíssimos, como, por exemplo, mousses, creme de confeiteiro e geleias. Em sua maioria, não tem estrutura para suportar o peso da pasta americana, nem bolos feitos com ganache ou brigadeiro.

Génoise

É um pão de ló associado à cozinha italiana e francesa. Ao invés de usar fermento químico, o ar é criado na massa através da fermentação mecânica dos ovos inteiros, que é feita antes de acrescentar a farinha, de forma leve.

É uma massa leve e aerada, assim como o pão de ló, mas de textura mais elástica e com o acréscimo de um ingrediente a mais: a manteiga, de preferência clarificada, derretida e morna, acrescentada ao final do preparo.

Sua textura esponjosa é ideal para receber recheios e caldas, e, ao ser assada, costuma sair retinha por conter pouquíssima quantidade de gordura em sua composição.

A "Génoise" tem esse nome por ter sido criado em Gênova, na Itália. É um bolo básico e muito versátil, uma base excelente para rocamboles.

Chiffon

É também feito com ovos, açúcar e farinha, e com adição de óleo, criando uma massa mais úmida e mais estruturada. Na versão clássica, as claras são batidas separadamente e acrescentadas ao final do preparo. O resultado é um bolo úmido e saboroso, podendo ser coberto com pasta americana, ganache ou brigadeiro, dependendo da receita de bolo chiffon.

Na versão clássica, o bolo chiffon também passa pela fermentação mecânica dos ovos e é assado em uma forma especial e exclusiva; assim que assado, é levado para esfriar de cabeça para baixo. Porém, eu, Marília, chamo de bolo chiffon todos os bolos que levam o óleo líquido como gordura.

Amanteigados

Bolos saborosos e bem estruturados; ideais para serem cobertos com pasta americana, brigadeiros e ganaches. Sua textura permite umedecer bastante o bolo, já que é um bolo mais denso e estruturado. A manteiga é riquíssima em sabor e vai trazer estrutura ao seu bolo, o que facilita muito o trabalho de montagem e decoração.



RECEITA

MASSA DE AVELUDADA DE LIMÃO

Se você procura uma massa capaz de suportar uma decoração mais pesada como a ganache, essa massa é perfeita! Bem estruturada, a massa é saborosa, fofinha, versátil e, principalmente, úmida! Essa massa, não será preciso umedecer muito e seu sabor rico combinará perfeitamente com a elegância de um bolo de ganache, e sua umidade cairá muito bem, já que não irá para a geladeira depois de pronto.

Ingredientes:

- 4 ovos - cada ovo pesa em média 50g a 55g
- 270g de açúcar refinado
- 270g de farinha de trigo peneirada
- 100g de manteiga sem sal.
- 100g de Leite integral
- 70g de suco natural de limão
- 70g de óleo de milho (ou canola)
- 10g de fermento em pó
- Raspas de limão taiti – á gosto

OBS: Não utilize óleo de soja para não deixar nenhum sabor residual.

Modo De Preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus, se for forno a gás, ou 160 graus, se for forno elétrico doméstico ou por convecção.

2. Unte a forma do jeito que preferir.

3. Misture o suco de limão com o leite integral para talhar e fazer nosso *Buttermilk* e reserve.

4. Em uma tigela, separe os ovos um a um para verificar se estão bons.

5. Na batedeira, com o globo, bata a manteiga com o açúcar até amaciar e formar um creme esbranquiçado e foto.

6. Diminua a velocidade da batedeira e vá acrescentando os ovos um a um; bata por mais aproximadamente 2 minutos. Não bata em excesso para a massa não talhar.

7. Pare de bater e com o auxílio de uma espátula, remova a manteiga grudada no fundo e nas laterais da tigela.

8. Ainda em velocidade média, acrescente o óleo e bata por aproximadamente 1 minuto; só até a massa ficar bem homogênea.

9. Com a velocidade baixa, mas com a batedeira ainda ligada, acrescente a farinha, o fermento em pó e o *buttermilk*, alternadamente. Acrescente em 3 adições. Não bata por muito tempo; no máximo 1 a 2 minutos para não desenvolvermos o glúten da farinha.

10. Desligue a batedeira e com a ajuda de uma espátula verifique se toda a massa está bem homogênea, raspando o fundo e as laterais do *bowl*.

11. Distribua a massa igualmente entre as formas.

12. Leve para assar por aproximadamente 25 minutos ou até espetar um palitinho e sair limpo.

- Utilizamos o método mesclado (híbrido) cremoso + chiffon

RENDIMENTO DA MASSA

Peso total de cada receita:
Aproximadamente 1kg de massa de bolo.

Quantidade de receita de massa que você deverá fazer para cada tamanho (aro) de forma do bolo:

TAMANHO DA FORMA (ARO)	QUANTIDADE DE RECEITA QUE DEVERÁ SER FEITA	RENDIMENTO
10 cm	½ receita	4 a 5 discos
13 cm	1 receita	6 discos
15 cm	1 receita	4 discos
17 cm	1 receita	3 discos
20 cm	2 receitas	3 discos e sobrará
25 cm	2 receitas e + ½ receita	3 discos e sobrará

Quantidade de massa crua que você deverá usar para cada disco de massa em seu determinado tamanho de forma:

TAMANHO DA FORMA (ARO)	QUANTIDADE DE MASSA POR DISCO	TAMANHO DO MEU BOLO QUE USO PARA CADA FORMA
10 cm	90g	---
13 cm	165g	PP
15 cm	260g	P
17 cm	335g	M
20 cm	560g	G
25 cm	720g	GG

FINALIZAÇÃO

Agora que você aprendeu a fazer a massa fofinha e saborosíssima de limão, aprendeu também as funções técnicas de cada ingrediente para fazer a massa de um bolo bem estruturada, você já está preparada para assistir a segunda aula, que acontecerá amanhã, terça-feira, às 9h da manhã. E nela nós iremos aprender os sabores de recheios que casarão com esse bolo: um recheio de cremoso de limão, outra camada de cremoso de leite ninho, intercalado com uma deliciosa geleia de frutas vermelhas. Claro que você também aprenderá a montagem perfeita para um bolo bem estruturado.

Não se esqueça de compartilhar essa aula para o máximo de pessoas possíveis! Porque do mesmo jeito que pode ter te ajudado, poderá ajudar outra pessoa também. Te convido a me seguir lá no meu instagram, caso você tenha chegado nessa aula de paraquedas. Você será muito bem-vinda! Por lá, eu compartilho vários outros conteúdos de muito valor, também.

Então é isso, um beijo grande e até a próxima aula.