

A close-up photograph of a pink dripping cake. The cake is covered in a thick, smooth layer of pink frosting. It is decorated with several light pink macarons and small, round, white edible pearls. A teal-colored circular graphic with a scalloped edge is overlaid in the center, containing the text.

Dripping Cake
com
Isamara Amâncio

Oi gente!

Esta apostila é seu material de apoio do curso online de Dripping Cake com Isamara Amâncio.

Nela você vai encontrar receitas deliciosas!

Você vai aprender:

- Pão-de-ló prático
- Recheio Macio de Chocolate Branco
- Cobertura do Bolo - Chantilly
- Ganache para o Dripping
- Modelagem de Chocolate

Dicas de:

- . Congelamento
- . Armazenamento
- . Prazo de Validade
- . Derretimento, Temperagem e Moldagem
- . Como calcular preço de venda

Espero que você aproveite bem esta apostila e faça estas delícias para sua família ou até mesmo para vender.

Um Beijo!

Sumário:

Pão-de-Ló Prático	4
Recheio Macio de Chocolate Branco	6
Calda e Cobertura do Bolo - Chantilly	7
Ganache para o Dripping	9
Modelagem de Chocolate	11
Tabelas	12
Outros enfeites para o Bolo	13
Armazenamento, Durabilidade e Congelamento	14
Custo do Bolo	15

Pão-de-Ló Prático

Fiz 2 receitas para este Bolo.

Ingredientes:

- 6 ovos ou 390 gramas
- 1 xícara e $\frac{1}{2}$ (chá) de açúcar ou 275 gramas
- 1 xícara e $\frac{1}{2}$ (chá) de farinha de trigo ou 205 gramas
- 1 colher (sopa) de emulsificante ou 14 gramas
- 1 colher (sopa) de fermento em pó ou 14 gramas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou 4,7 gramas
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de chocolate em pó ou 55 gramas

Modo de fazer:

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata por 1 minuto.
- Divida a massa em 3 partes iguais e coloque em 3 assadeiras (de 20 cm de diâmetro) untadas com manteiga e farinha ou passe desmoldante.
- Leve para assar em forno a 160 graus.



Recheio Macio de Chocolate Branco

Ingredientes:

- 650 gramas de chocolate branco
- 1 lata de leite condensado ou 395 gramas
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de creme de leite ou 162 gramas

Modo de fazer:

- Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos, mexendo sempre até que derreta totalmente, ou no banho-maria com a água fervida porém com o calor do fogo desligado.
- Acrescente o leite condensado e o creme de leite e mexa.
- Cubra com papel filme e leve para gelar até ficar consistente com maciez.
- Deixe na geladeira por 2 ou 3 horas ou até que fique na consistência desejada.
- Bata na batedeira para ficar macio.
- Use para rechear o bolo.

Cobertura do Bolo - Chantilly

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de Chantily (medir líquido) ou 225 gramas
- Corante em gel para colorir o chantily

Modo de fazer:

- Coloque o chantily (bem gelado) na vasilha da batedeira.
- Bata em velocidade média até crescer.
- Coloque em velocidade alta e bata até ficar super firme.
- Passe uma fina camada no bolo e raspe com a espátula.
- Separe um pouco do chantily em uma vasilha e tinja com o corante na cor desejada.
- Para decorar eu usei o bico 2C.

Calda para regar o Bolo

Guaraná - Use 1/3 de xícara (chá) para cada camada.



Ganache para o Dripping

Ingredientes:

- 120 gramas de chocolate branco
- 40 gramas de creme de leite ou 2 colheres (sopa) + 1 colher (chá)
- ½ colher (chá) de óleo de coco ou óleo de girassol (escolha o da sua preferência) ou 1,8 gramas
- Corante para chocolate

Modo de fazer:

- Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos ou no banho-maria, use água fervida porém com o fogo desligado. Mexa bem até derreter.
- Acrescente o creme de leite e o óleo de coco. Mexa.
- Coloque o corante e mexa para dissolver bem.
- Jogue nas laterais do bolo para escorrer (dripping) e depois coloque por cima e espalhe com espátula.
- Obs: Se quiser que o dripping fique mais grossinho no bolo, deixe o bolo bem gelado antes de colocar a ganache. Pode usar freezer ou geladeira.
- Gelar o bolo é ótimo também para quem mora em climas mais quentes.
- Logo depois de colocar a ganache já coloque as decorações, principalmente as placas de chocolate que devem ser espetadas dentro do bolo. Se a ganache do dripping ficar com muita resistência vai dificultar para colocar as placas e elas podem quebrar.

OBS: ESTE TIPO DE BOLO PARACE UMA TORTA POR ELE SER MOLHADINHO E MACIO. POR ISSO MANTENHA NA GELADEIRA ANTES DE USAR NA FESTA OU TRANSPORTAR.



Modelagem de Chocolate

Ingredientes:

- 150 gramas de chocolate branco
- 50 gramas de chocolate branco
- Corante para chocolate

Modo de fazer:

- Derreta 150 gramas de chocolate no microondas em potência média de 30 em 30 segundos, mexendo sempre, ou no banho-maria sobre água fervendo, porém com o calor desligado.
- Verifique o grau do chocolate, deve estar em mais ou menos 45 graus, pois o chocolate que estou usando é o branco. (Este é o grau de Derretimento)
- Mexa o chocolate até que a temperatura caia para 42 graus. (Este é o grau usado para o método de Adição). Se preferir pode colocar em outra vasilha para que a temperatura caia com mais facilidade. (principalmente se o clima estiver quente)
- Acrescente os 50 gramas de chocolate picadinho ou em gotas e mexa até que este chocolate derreta totalmente. Desta maneira estamos fazendo a Temperagem pelo Método de Adição.
- Mexa bem para que a temperatura caia para 27 graus. (esta é a temperatura de Temperagem do chocolate branco).
- Coloque 4 ou 5 segundos no microondas para que suba 1 grau. Este é o grau de Uso ou Moldagem.
- Acrescente corante para chocolate e mexa bem.
- Forre uma assadeira com tapete de silicone, ou tapete teflonado, ou papel filme, ou papel manteiga.
- Faça as placas de chocolate e banhe as cerejas. Deixe gelar por 30 minutos na geladeira.
- Retire as placas e as cerejas do tapete de silicone e coloque em uma vasilha. Use na decoração do bolo.

Tabelas

SEGUIE ABAIXO AS 3 TABELAS DO CHOCOLATE,
DERRETIMENTO, TEMPERAGEM E USO OU MOLDAGEM.
PRECISAMOS RESPEITAR OS GRAUS DE 3 TABELAS (só assim
conseguiremos trabalhar bem com o chocolate)

1º TABELA - É a Tabela do **DERRETIMENTO**

2º TABELA - É a Tabela da **TEMPERAGEM**

3º TABELA - É a Tabela de **USAR – MOLDAR ou TRABALHAR**

1º TABELA DE DERRETIMENTO (SUBIR A TEMPERATURA) –

Vai de 45 a 50 graus em média

Tipos de Chocolate – Grau que o Chocolate tem que chegar na hora do derretimento

- BRANCO - em média a 45 graus (Temp. exata de 40 a 42 graus)
- AO LEITE - em média a 46 graus (Temp. exata de 42 a 45 graus)
- BLEND - em média a 47 graus
- ½ AMARGO - em média a 48 graus (Temp. exata de 45 a 48 graus)
- AMARGO - em média a 49 graus

2º TABELA DA TEMPERAGEM OU RESFRIAMENTO

(ABAIXAR A TEMPERATURA)

Tipos de Chocolate – Grau que o Chocolate precisa ficar após abaixar a temperatura

- BRANCO - 27 graus
- AO LEITE - 28 graus
- BLEND - 28 graus
- ½ AMARGO - 29 graus
- AMARGO - 29 graus

3º TABELA DE USAR – MOLDAR ou TRABALHAR (Subir 1 ou 2 graus após temperar o chocolate)

Tipos de Chocolate – Grau que o Chocolate tem que ficar para usar, moldar ou trabalhar

- BRANCO ----- 28 ou 29 graus
- AO LEITE----- 29 ou 30 graus
- BLEND----- 29 ou 30 graus
- ½ AMARGO----- 30 ou 31 graus (podendo chegar até 32 graus)
- AMARGO----- 30 a 31 graus (podendo chegar até 32 graus)
- COBERTURA – Derreta até atingir 45 ou 50 graus, mexa bem e use quando a temperatura estiver em média a 38 graus.

Outros enfeites para o Bolo

- MACARONS - Aqui no nosso curso online de macarons que tem aqui na minha escola online, nós temos todo o passo a passo de como fazer os macarons que você viu enfeitando o bolo. Assista o Curso online de Macarons.
- Para o nosso bolo eu coloquei gliter comestível no macarons quando ele ainda estava cru.
- Pérolas comestíveis na cor rosa, eu usei da marca Wilton, mas podemos também comprar cereal chocopower ball e usarmos os corantes comestíveis em pó para tingir. Coloque em uma vasilha e misture. Retire o excesso.
- Borboletas de Papel Arroz - Algumas lojas vendem as borboletas já cortadas em papel arroz. Inclusive você encontra outros desenhos para comprar.

Armazenamento, Durabilidade, Congelamento

CONGELAMENTO: Você pode congelar o bolo por 3 meses logo após a montagem, dentro da assadeira. Passe bastante papel filme antes de levar ao freezer. (Sem a Decoração)

DESCONGELAMENTO: Retire do freezer e coloque na geladeira de um dia para o outro e depois decore.

VALIDADE e ARMAZENAMENTO: Máximo 12 horas fora da geladeira. (o ideal em climas muito quentes é que fique fora no máximo 6 horas). Mantenha o máximo que puder refrigerado. Lembre-se este bolo deve ter os mesmos cuidados de uma torta gelada. Em geladeira a durabilidade é de 3 a 4 dias.

TRANSPORTE - Coloque em caixa de papelão alta.

Custo do Bolo

Cálculo feito no dia 08 de junho de 2018.

CÁLCULO DO CUSTO DO BOLO

MASSA DO BOLO - Cada pão-de-ló = 5,95 Usei 2 receitas = 11,90

RECHEIO - 24,40

GUARANÁ - 1,40

CHANTILLY + CORANTE - 5,00

GANACHE PARA O DRIPPING - 4,50

CHOCOLATE PARA MODELAGEM DE CHOCOLATE E BANHO

DAS CEREJAS - 6,00

CEREJAS - 3,50

TOTAL - 56,70

CUSTO DOS ACESSÓRIOS PARA MONTAR O BOLO (QUE IRÃO FICAR NO BOLO OU FORAM USADOS NA HORA DE MONTAR O BOLO)

2 DISCOS DE ISOPOR - 0,50

SUORTE PARA O BOLO (CANOS) - 9,25

PAPEL FILME - 0,30

SACO PLÁSTICO - 0,10

TIRA DE ACETATO - 2,50

FITA ADESIVA - 0,10

TOTAL - 12,75

O MACARONS TORNA-SE O MAIOR LUXO DO BOLO (Observe o custo e o preço que normalmente a gente paga) * Lembre: Se você fizer o macarons ele também vale 6,00 cada unidade.

MACARONS - 9 UNIDADES - PREÇO DE CUSTO = 13,50

- PREÇO DE COMPRA = 54,00

BORBOLETAS - PREÇO DE CUSTO = 1,50

PREÇO DE VENDA = 4,50

PÉROLAS DECORATIVAS - PREÇO DE CUSTO = 1,00
- PREÇO DE VENDA = 3,00

ACESSÓRIOS QUE O CLIENTE DEVOLVE (se tiver algum dano
ele tem que pagar a peça)
SUPORTE PARA O BOLO
LETRAS DE ACRÍLICO

- VOCÊ TAMBÉM PODE ALUGAR ESTAS PEÇAS PARA O CLIENTE.

PREÇO DE VENDA DO BOLO SEM O MACARONS

Pegue o CUSTO DO BOLO E MULTIPLIQUE POR 3. ($56,70 \times 3 = 170,10$)

Pegue o CUSTO DOS ACESSÓRIOS QUE IRÃO FICAR NO BOLO = 12,75

Pegue o PREÇO DE VENDA DAS BORBOLETAS E DAS PÉROLAS = 7,50

SOME O CUSTO DO BOLO, COM O CUSTO DOS ACESSÓRIOS QUE
FICARÃO NO BOLO E COM AS BORBOLETAS E AS PÉROLAS
($170,10 + 12,75 + 7,50 = 190,35$)

E VOCÊ TERÁ O VALOR DE VENDA DO BOLO SEM O MACARONS.

PARA VENDER O BOLO VOCÊ PRECISA DE UMA CAIXA PARA
TRANSPORTE:

PEGUE O VALOR TOTAL DE VENDA DO BOLO SEM O MACARONS =
190,35 E SOME O VALOR DE UMA CAIXA ALTA PARA TRANSPORTE =
18,00

VALOR DE VENDA SEM O MACARONS - $190,35 + 18,00 = 208,35$

VENDER POR 210,00 sem o macarons

VALOR DE VENDA COM O MACARONS -

PEGUE O PREÇO FINAL DE VENDA SEM O MACARONS E SOME COM O
VALOR DO MACARONS - $210,00 + 54,00 = 264,00$

PREÇO DE VENDA COM O MACARONS = 265,00



Obrigada!