GANHE AINDA DUAS AULAS GRÁTIS

Ponto correto do ganache

Ponto correto da massa de nescau

RECEBA GRÁTIS SÓ HOJE

30 RECHEIOS LUCRATIVOS PARA BOLOS



CAKE DESIGNER
JUNIÉRIKA MARTINS

APRESENTAÇÃO



Olá, tudo bem? Meu nome é Juniérika Martins, cake designer e especialista em pasta americana.

Sei bem como é importante a escolha do recheio certo para a estruturação de um bolo de pasta americana.

Sem contar que o sabor é um ponto primordial para fazer com que o cliente sempre volte, afinal, a decoração e designer de um bolo são de extrema importância, mas se o sabor não for bom o cliente não voltará.

CAKE DESIGNER
JUNIÉRIKA MARTINS

Também precisamos ter um leque de possibilidades para oferecer ao nosso cliente, e ter recheios que tenham um bom rendimento e que sejam lucrativos, isso é algo que toda confeiteira deseja, não é verdade?

Então, vamos embarcar juntos nesse mundo doce.

SUMÁRIO

Tradicionais

Brigadeiro branco----------04
Churros----------05
Ninho----------07
Ninho com Nutella----------08
Maracujá----------10
Bicho de pé----------12
Beijinho----------14
Brigadeiro Tradicional----------15
Limão Siciliano----------16
Prestígio----------17
Amendoim----------19
Quatro Leites----------20

Recheios Especiais

Caramelo salgado----------21
Caramelo com amendoim----------23
Caramelo com nutella----------25
Sonho de valsa----------27
4 leites com geleia de morango-----29
Ouro branco----------31

SUMÁRIO

Trufa de morango com chocolate branco-33
Bis----------35
Serenata de amor----------37
Trufa de chocolate----------38
Ameixa----------39
Kit Kat----------41
Oreo----------43
Negresco----------45
Fudje----------47
Ferreiro Rocher----------48
Pistache----------49
Trufa chocolate branco----------51
Extra - Massa Amanteigada Baunilha-----52
Extra - Massa Amanteigada chocolate ----54
Extra - Massa de Nescau----------55
Dicas extras para bolo ----------56
de pasta americana
Dicas extras para ganache----------59
Peso x Forma----------61
Agradecimentos----------63

BRIGADEIRO BRANCO

- *395G de leite condensado*
- *200g de creme de leite*



Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado e o creme de leite em uma panela. Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o panela e que comece cair da espátula em blocos.

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 2 horas.

CHURROS



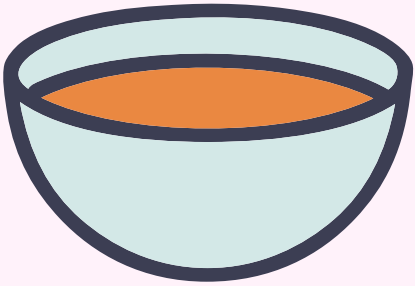
- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 3 colheres de doce de leite
- canela a gosto

Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, o doce de leite e a canela, lembre-se que quanto mais canela adicionar, mas forte ficará o gosto do recheio.

Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo panela e que comece cair da espátula em blocos.

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 2 horas.



Levanta daí mulher, não é você que vai descansar 😂😂



NINHO

- *395G de leite condensado*
- *200g de creme de leite*
- *4 colheres de leite*



Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o leite e o creme de leite.

Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 2 horas.

NINHO COM NUTELLA

- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 4 colheres de leite
- Nutella



Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o leite e o creme de leite. Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 2 horas.

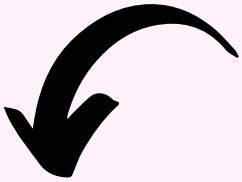
Ao montar o bolo adicione sempre a nutella por cima do recheio de ninho, de preferência pode fazer uma barreira de contenção para a nutella não vazar, já que ela tem um ponto bem mais mole.

Nunca use somente a nutella em uma camada, ela não possui estrutura suficiente para sustentar o bolo.



MARACUJÁ

- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 1 colher sopa pasta saborizante maracujá



Modo de Preparo:

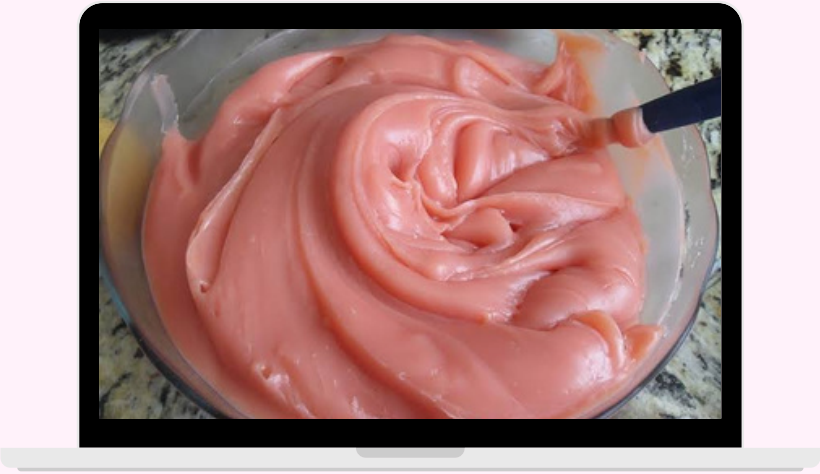
Adicione o leite condensado, o creme de leite e as a colher de sopa de pasta saborizante de maracujá. Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo panela e que comece cair da espátula em blocos.

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 2 horas. Caso queira, você pode pegar as sementes do maracujá, triturar e misturar ao recheio, isso vai trazer um pouco de crocância e uma textura diferente.



BICHO DE PÉ

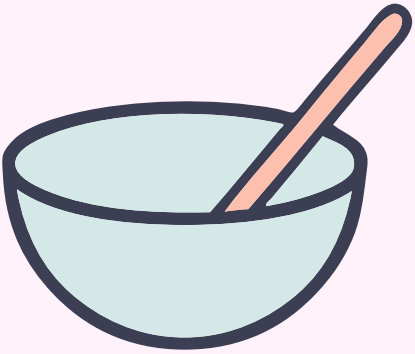
- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 1 colher de chá de pó para sobremesas sabor morango



Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado em uma panela e adicione o pó para sobremesas,. Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.

Nesse momento adicione o creme de leite e volte a mexer para chegar ao ponto novamente.



Se você já misturar tudo no início do preparo seu recheio irá ficar com aspecto grosseiro. 😶

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 2 horas.

BEIJINHO

- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 80g de coco integral em flocos finos

Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite e o coco em uma panela, misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.

O recheio de beijinho chega ao ponto bem mais rápido que os outros.
Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas.



BRIGADEIRO TRADICIONAL

- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 4 colheres de chocolate em pó 35% cacau

Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite e o chocolate em uma panela, misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 4 horas.



LIMÃO SICILIANO

- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 1 colher de chá de pasta saborizante sabor limão siciliano

Modo de Preparo:



Adicione o leite condensado, o creme de leite e a colher de pasta saborizante sabor limão, misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.

Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 4 horas.

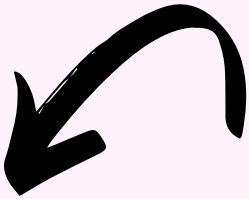
PRESTÍGIO

PARTE DE COCO

- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 200g de coco integral sem açucar em flocos

PARTE DE CHOCOLATE

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de liete
- 4 colheres de chocolate em pó 35% cacau



Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite e o coco em uma panela, misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.



Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas.

Repita o mesmo processo para fazer o brigadeiro de chocolate, também deixe descansar por 3 horas, para fazer a montagem, adicione a camada de coco e por cima adicione o brigadeiro de chocolate, vale lembrar que por se tratar de dois recheios em uma mesma camada, coloque uma quantidade menor de cada um, ou se preferir coloque 1 por camada, ao invés dos dois juntos.

AMENDOIM

- *395G de leite condensado*
- *200g de creme de leite*
- *3 colheres de sopa de xerém de amendoim*

Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite e o xerém de amendoim em uma panela, misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.
Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas.



QUATRO LEITES

- 395G de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de leite em pó
- 200ml leite de coco

Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite , o leite em pó e o leite de coco em uma panela, misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.
Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas.



RECHEIOS ESPECIAIS

CARAMELO SALGADO

- 395G de Leite condensao
- 100g de creme de leite
- 1 xícara de açucar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 5 gramas de flor de sal ou 2g de sal grosso

Modo de preparo:

Adicione o açucar juntamente com a água em uma panela, e espere que o açucar derreta por completo até adquirir a cor âmbar (caramelo), adicione a colher de manteiga, e a flor de sal, nesse momento o caramelo irá ficar com um aspecto de puxa.

Coloque então adicione o leite condensado e o creme de leite, continue mexendo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente.

Cuidado não deixar duro, esse recheio pode passar do ponto facilmente. Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas.



CARAMELO com AMENDOIM

- 395G de Leite condensao
- 100g de creme de leite
- 1 xícara de açucar
- 1 colher de sopa de manteiga
- Amendoim triturado a gosto

Modo de preparo:

Adicione o açucar juntamente com a água em uma panela, e espere que o açucar derreta por completo até adquirir a cor âmbar (caramelo).

Adicione a colher de manteiga, nesse momento o caramelo irá ficar com um aspecto de puxa, coloque então adicione o leite condensado e o creme de leite, continue mexendo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente.

Cuidado não deixar duro, esse recheio pode passar do ponto facilmente. Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas.

Na hora da montagem no bolo, adicione a camada de caramelo e por cima adicione o amendoim.

CARAMELO com NUTELLA

- *395G de Leite condensao*
- *100g de creme de leite*
- *1 xícara de açucar*
- *1 colher de sopa de manteiga*
- *Nutella*

Modo de preparo:

Adicione o açucar juntamente com a água em uma panela, e espere que o açucar derreta por completo até adquirir a cor âmbar (caramelo), adicione a colher de manteiga, nesse momento o caramelo irá ficar com um aspecto de puxa.

Coloque então adicione o leite condensado e o creme de leite, continue mexendo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente.

Cuidado não deixar duro, esse recheio pode passar do ponto facilmente. Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas. Na hora da montagem no bolo, adicione a camada de caramelo e por cima coloque a camada de nutella.

SONHO DE VALSA

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 2 gemas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 colheres de sopa de doce de leite
- 6 bombons sonho de valsa

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha e as gemas de preferência peneiradas, para evitar cheiro de ovo no recheio. Mexa em fogo de médio para baixo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente.



Coloque em um recipiente e o cubra com papel filme e deixe esfriar por pelo menos 3 horas. Após esfriar, adicione as 2 colheres de doce de leite e os bombons bem cortados em vários pedaços. Misture bem.

QUATRO LEITES COM GELEIA DE MORANGO

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 100G de leite em pó
- 200ml de leite de coco
- 300g de frutas vermelhas
- 100ml de açucar

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o leite de coco em uma panela, misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que comece aparecer o fundo da panela e que comece cair da espátula em blocos.



Coloque em um recipiente e cubra com papel filme, deixe descansar por pelo menos 3 horas.

Leve as frutas vermelhas junto com o açucar ao fogo, se necessário adicione 2 colheres de água. espere até atingir uma geleia grossa.

Aguarde esfriar um pouco e misture ao recheio de quatro leites, ou se preferir monte colocando a camada de 4 leites e um pouco de geleia por cima.

OURO BRANCO

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 2 gemas
- 50g de chocolate branco
- 6 bombons Ouro Branco



Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, o chocolate derretido, ou pedaços pequenos e as gemas de preferência peneiradas para evitar cheiro de ovo no recheio e o chocolate branco.

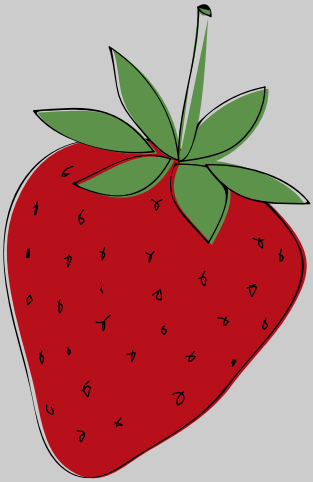
Mexa em fogo de médio para baixo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente.

Coloque em um recipiente e o cubra com papel filme e deixe esfriar por pelo menos 3 horas. Após esfriar, adicione os bombons bem cortados em vários pedaços e misture.

TRUFA DE MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO

- 600g de chocolate branco nobre
- 200g de creme de leite 17% gordura
- 30g de manteiga
- 2 colheres de sopa de açucar
- 300g de morango





Modo de preparo:

Adicione o morango e o açucar na panela, leve ao fogo até atingir uma geleia grossa, se houver necessidade pode adicionar até 2 colheres de água.

Derreta o chocolate branco em banho maria ou no microondas de 30 em 30 segundos. Não tenha pressa, o chocolate branco pode queimar com facilidade.

Misture a geleia ao morango e deixe descansar por no mínimo 3 horas.

RECHEIO DE BIS

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 2 gemas
- 12 unidades de BIS

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, as gemas de preferência peneiradas para evitar cheiro de ovo no recheio e o chocolate branco.

Mexa em fogo de médio para baixo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente.

Coloque em um recipiente e o cubra com papel filme e deixe esfriar por pelo menos 3 horas. Após esfriar, adicione os bis bem cortados em vários pedaços e mexa para ficar tudo bem misturado.



SERENATA DE AMOR

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 gemas
- 6 bombons serenata de amor

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha e as gemas de preferência peneiradas para evitar cheiro de ovo no recheio.

Mexa em fogo de médio para baixo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente. Coloque em um recipiente e o cubra com papel filme e deixe esfriar por pelo menos 3 horas. Após esfriar, adicione os bombons cortados em vários pedaços e misture.

TRUFA DE CHOCOLATE

- 500g de chocolate nobre
- 200g de creme de leite fresco

Modo de preparo:

Esse com certeza é o recheio mais fácil que você já fez.
Derreta chocolate em banho maria ou no microondas. Importante que sempre use chocolate nobre quando tiver a finalizade de fazer recheios, isso vai garantir um melhor sabor ao seu recheio.

Após derretido, adicione o creme de leite e misture muito bem. Ele irá ficar com um aspecto bem mais firme ao esfriar.



AMEIXA

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 1 lata de ameixas em calda



Modo de preparo:

Retire os caroços das ameixas e adicione com um pouco de calda no liquidificador, dê uma leve batida e reserve.

Coloque numa panela o leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre, quando estiver mais firme coloque o creme de leite e em seguida a ameixa batida, deixe cozinhar mais um pouco, até adquirir o ponto de recheio.

Coloque em um recipiente e deixe descansar por pelo menos 3 horas.

RECHEIO DE KIT KAT

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite chocolate
- 50 gramas de
- 2 gemas
- 2 pacotes de kit kat

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, as gemas de preferência peneiradas para evitar cheiro de ovo no recheio, o chocolate derretido ou bem picadinho e 1 dos pacotes de kit kats bem cortados em pedacinhos.



Mexa em fogo de médio para baixo até adquirir o ponto que você passe a espátula no fundo da panela e consiga separar o recheio em dois, com demora para se juntar novamente.

Coloque em um recipiente e o cubra com papel filme e deixe esfriar por pelo menos 3 horas. Após esfriar, adicione o outro pacote de kit kat cortados em pedacinhos. Misture tudo.

RECHEIO DE OREO

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 2 gemas
- 1 pacote grande de OREO

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, as gemas de preferência peneiradas para evitar cheiro de ovo no recheio, retire os recheios das bolachas e adicione também ao recheio, reserve as bolachas para serem usadas no final.



Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que esteja caindo da espátula em blocos. Adicione em um recipiente e cubra com papel filme.

Deixe esfriar um pouco e em seguida adicione as bolachas trituradas. Misture tudo.

RECHEIO DE NEGRESCO

- 395G de Leite condensao
- 200g de creme de leite
- 2 gemas
- 1 pacote grande de Negresco

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, as gemas de preferência peneiradas para evitar cheiro de ovo no recheio, retire os recheios das bolachas e adicione também ao recheio, reserve as bolachas para serem usadas no final.

Misture tudo e leve para cozinhar em fogo de médio para baixo até que esteja caindo da espátula em blocos. Adicione em um recipiente e cubra com papel filme. Deixe esfriar um pouco e em seguida adicione as bolachas trituradas. Misture tudo.



FUDGE

- 340g de chocolate nobre meio amargo
- 395g de leite condensado

Modo de preparo:

Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos no microondas ou em banho maria e depois adicione o leite condendado, misture muito bem e deixe descansar por pelo menos 3 horas.



FERREIRO ROCHER

- 395g leite condensado
- 150g de manteiga sem sal na textura pomada, macia e em temperatura ambiente
- 100g de nutella
- 100g de chocolate nobre meio amargo
- Amendoim triturado

Modo de preparo:

Adicione o leite condensado, manteiga, nutella e chocolate em uma panela, misture e leve ao fogo de médio para baixo até obter o ponto de recheio, passe a espátula no meio da panela para verificar ou veja se seu recheio já está caindo em blocos. Deixe esfriar um pouco e adicione o amendoim. Deixe descansar por 2 horas.

PISTACHE

- 395g de leite condensado
- 50 gramas de pistache sem casca e sem sal
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 100 gramas de creme de leite fresco
- 1 pitada de SAL



Modo de preparo:

om um processador, triture o pistache até que você consiga uma farinha bem fina.

Em uma panela grande junte todos os ingredientes menos o creme de leite. Coloque no fogo e mexa sem parar.

Não se esqueça de sempre mexer as bordas da panela com a espátula. Quando estiver vendo o fundo da panela, acrescente o creme de leite fresco e continue mexendo até chegar ao ponto.

Coloque em um recipiente e deixe descansar por pelo menos 2 horas.

TRUFA CHOCOLATE BRANCO

- 500g chocolate branco
- 200g de creme de leite

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco de 30 em 30 segundos, no microondas ou em banho maria. Espere esfriar um pouco e adicione o creme de leite, deixe descansar por 1 hora.



BÔNUS EXTRA
MASSAS

Massa Amanteigada de baunilha

Receita

- 130 g de manteiga
- 190 g de açucar
- 4 ovos
- 260g de farinha de trigo
- 150ml de leite
- 30 ml óleo
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparo:

Adicione a manteiga e o açucar na batedeira, bata até obter uma mistura homogênea. Diminua a velocidade e adicione os ovos um a um, sem parar de bater.

Adicione a colher de essência de baunilha. Bata até obter uma mistura clarinha e homogênea.

Peneire a farinha e misture ao fermento, e junto o óleo ao leite, vá adicionando a farinha, intercalando com o leite. Forre a forma com papel manteiga e asse a 180 graus, por 35 a 40 minutos.

Massa Amanteigada de chocolate

Receita

- 130 g de manteiga
- 190 g de açucar
- 4 ovos
- 260g de farinha de trigo
- 150ml de leite
- 30 ml óleo
- 100g de chocolate em pó 35% ou 50% cacau
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparo:

Adicione a manteiga e o açucar na batedeira, bata até obter uma mistura homogênea. Diminua a velocidade e adicione os ovos um a um, sem parar de bater. Adicione a colher de essência de baunilha. Bata ate obter uma mistura clarinha e homogênea. Peneire a farinha e misture ao fermento, e junto o óleo ao leite, vá adicionando a farinha, intercalando com o leite. Adicione o chocolate. Forre a forma com papel manteiga e asse a 180 graus, por 35 a 40 minutos.

Nescau

Receita

- 4 ovos
- 1 xícara de açucar
- 1 xícara de nescau
- 1 xícara de água morna
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

Adicione os ovos a batedeira e bata até dobrar de tamanho. Acrescente o açucar e bata. Adicione o nescau e bata. Adicione o óleo e a água morna e bata mais um pouco. Acrescente a farinha de trigo peneirada e o fermento.

Essa massa fica mais liquida, mas não se preocupe, ela é muito saborosa, úmida e fofinha. Coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve para assar por 40 minutos a 180 graus, em forno pré aquecido.

DICAS EXTRAS PARA BOLOS DE PASTA AMERICANA

- 1 - Espere o tempo de descanso do recheio, isso fará ele obter uma textura mais firme;

- 2 - Obedeça o período de descanso do bolo montado na geladeira, isso fará com que seu bolo tenha uma melhor estruturação;

- 3 - Não use frutas frescas como recheio, elas soltam água e deixarão seu bolo sem estrutura e vazando;

- 4 - Sempre use chocolate nobre para recheios, ele garante melhor sabor;
- 5 - Não umideça demais o seu bolo, isso irá fazer com que seu bolo perca a estrutura;

- 6 - Não se deve colocar o bolo decorado com pasta americana na geladeira, pois a pasta irá suar e estragar todo seu trabalho de decoração;

- 7 - Sempre use tabuleiros de madeira no bolo, eles lhe darão mais segurança, pois as bandejas de papel são moles e maleáveis;

- 8 - Você não precisa ¨prensar¨ seu bolo, isso irá fazer você perder toda fofura e estrutura da sua massa, basta montar em uma tira de acetato, ou direto na forma e deixar descansar por no minímo 6 horas na geladeira;

- 9- Capriche nos acabamentos e decoração, certamente o cliente voltará pelo conjunto de sabores e trabalho bem feito;

- 10- Não use uma camada tão grossa de pasta americana para cobrir o bolo, afinal, pasta americana não é um material tão barato, e nem todo mundo gosta de comer, será apenas um desperdício. Use apenas o necessário para um acabamento bonito e limpo;

Sempre utilize caninhos para sustentação, caso seu bolo seja de andar. Eles te darão segurança no manuseio e transporte.

Sempre utilize os materiais em temperatura ambiente. Isso fará com que seu resultado seja melhor e nada saia errado. Pese a farinha depois de peneirada.

DICAS EXTRAS SOBRE GANACHE

- 1 - Saiba que ganache nada mais é do que a mistura de chocolate com algum liquido. Então podemos usamos sucos, água, creme de leite. Faça sempre testes antes;

- 2 - Não deixe seu chocolate passar dos 40 graus, para evitar que resseque e queime;

- 3 - Não use pirex de vidro para derreter o chocolate, ele absorve muito mais calor, deixando seu chocolate mais aquecido e correndo risco de queimar;

- 4 - Não adicione o creme de leite ao chocolate muito quente, isso fará seu ganache talhar;

- 5 - Adicione 1 colher de manteiga ao chocolate para aumentar seu brilho, caso vá utilizar ele para cobertura;

- 6 - Caso esteja com pressa, pode adicionar o ganache a geladeira de 2 em 2 minutos e ir mexendo, até chegar no ponto que deseja;

- 7 - Quanto mais gordura tiver no chocolate, melhor será seu ganache;

- 8 - Derreta sempre o chocolate para ganache ou recheio de 30 em 30 segundos, ou em banho maria;

- 9 - Não faça uma camada tão grossa de ganache, além do desperdício de chocolate, você irá dificultar o corte do bolo;

- 10 - Utilize cobertura ao invés de chocolate nobre para o ganache, isso irá baratear um pouco seu gasto e o bolo ficará mais seguro.

PESO X TAMANHO

Tamanho	Peso	Rendimento
10x10	1kg	8 a 10 fatias
15x10	1,5kg	12 a 15 fatias
17x10	2kg	15 a 17 fatias
20x10	3kg	20 a 24 fatias
25x10	4kg	35 a 40 fatias
30x10	5kg	48 a 55 fatias

Esses são pesos e rendimentos aproximados. o Ideal é sempre fazer um teste para o seu padrão de bolo, afinal fatores como massa e recheio podem alterar essas proporções.

ACESSE AGORA AS DUAS AULAS BÔNUS

CLIQUE AQUI!

Foi um prazer imenso fazer parte desse aprendizado, espero que tenha muito sucesso com todas essas receitas e dicas.

Peguei boa parte da minha bagagem de aprendizado e experiência e coloquei aqui pra você, tudo o que faz sucesso com meus clientes e tornou meu ateliê cada vez mais procurado e conhecido, e é isso que espero pra você, que se torne referência naquilo que faz e que seja procurado em sua cidade por ser o melhor.

Para conhecer um pouco mais do meu trabalho basta me seguir em minha rede social, te aguardo lá.

Boa Sorte e boas vendas!

