BOLOS GELADOS

MASSAS



ÍNDICE

Massa branca 04

Massa de chocolate 06



Olá, tudo bem?!

Meu nome é Valéria Miranda, sou chef confeiteira e proprietária da Dona Lú Doces, uma confeitaria de conceito artesanal que tem como essência fazer o simples bem feito.

Este e-book é um material de apoio que complementa o curso de Bolos Gelados ao qual você adquiriu.

Aqui deixarei descrito as receitas das massas bases para a produção dos bolos gelados.

Este arquivo pode ser baixado e impresso para você consultar as receitas sempre que precisar.

O e-book é um material exclusivo dos alunos que adquiriram o curso de bolos gelados, sendo proibido o compartilhamento desse material, bem como sua comercialização.

Desejo que você tenha muito sucesso com as receitas e qualquer dúvida estou à disposição.

Com carinho, Valéria.

MASSA BRANCA

INGREDIENTES

- 5 ovos (separar claras de gemas)
- 120g de açúcar refinado
- 120g de farinha de trigo
- 40g de amido de milho
- 10g de fermento em pó químico
- 100ml de óleo de soja
- 1 col de chá de extrato de baunilha

RENDIMENTO:

- Massa crua: 655g
- Assada 595g

MODO DE PREPARO

1 - Inicie batendo as claras na batedeira até espumar.

2 - Adicione o açúcar refinado e bata em velocidade alta até as claras dobrarem de volume e formarem picos firmes.

3 - Diminua a velocidade da batedeira para o mínimo e adicione as gemas uma a uma.

MASSA BRANCA

MODO DE PREPARO

4 - Misture os ingredientes secos (farinha de trigo, amido e fermento) e agregue em três partes, alternando com o óleo, ainda em velocidade baixa.

5 - Desligue a batedeira, adicione o extrato de baunilha e finalize a mistura da massa com uma espátula de silicone, mexendo de baixa para cima, bem devagar, até que todos os ingredientes estejam devidamente misturados.

6 - Transfira a massa para uma forma untada, tamanho 20x20x7, e leve para assar em forno elétrico pré-aquecido a 160°C ou forno a gás pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

7 - O bolo, depois de assado, ficará levemente dourado e opaco, ao tocar na massa ela abaixa e volta como uma almofada.

MASSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 5 ovos (separar claras de gemas)
- 120g de açúcar refinado
- 120g de farinha de trigo
- 40g de chocolate em pó 50%
- 10g de fermento em pó químico
- 100ml de óleo de soja
- 50ml de água

RENDIMENTO:

- Massa crua 695g
- Massa assada 620g

MODO DE PREPARO

1 - Inicie batendo as claras na batedeira até espumar.

2 - Adicione o açúcar refinado e bata em velocidade alta até as claras dobrarem de volume e formarem picos firmes.

3 - Diminua a velocidade da batedeira para o mínimo e adicione as gemas uma a uma.

MASSA DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

4 - Misture os ingredientes secos (farinha de trigo, chocolate em pó e fermento) e agregue em três partes, alternando com a água e o óleo, ainda em velocidade baixa.

5 - Após incorporar todos os ingredientes, desligue a batedeira e finalize a mistura da massa com uma espátula de silicone, mexendo de baixa para cima, bem devagar, até que todos os ingredientes estejam devidamente misturados.

6 - Transfira a massa para uma forma untada, tamanho 20x20x7, e leve para assar em forno elétrico pré-aquecido a 160°C ou forno a gás pré-aquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

7 - O bolo, depois de assado, ficará opaco e ao tocar na massa ela abaixa e volta como uma almofada.

VALIDADE DAS MASSAS

VALIDADE

Armazenado em temperatura ambiente

- 3 dias

Armazenado na geladeira:

- 5 dias

Armazenado no freezer:

- De -06 a -10ºC: 20 dias
- De -11 a -18ºC: 30 dias
- Abaixo de -18ºC: 90 dias



''Algumas pessoas querem que aconteça. outras desejam que aconteça, outras fazem acontecer!"

Michael Jordan.