

Isis Alvarez
chef confeitadeira

Masterclass dos Bolos Vulcões

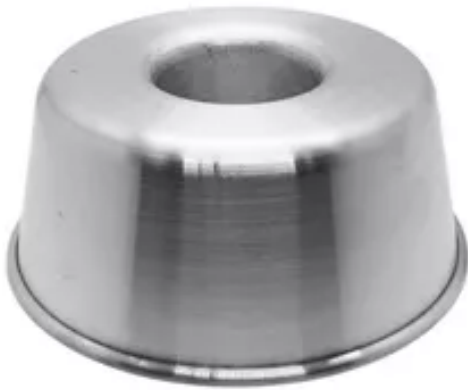


APOSTILA

Lista de Materiais

Balança;
Fouet;
Peneira;
Espátula de silicone;
Saco plástico de alimentos;
Filme plástico PVC;
Embalagem G 32M e G50 da Galvanotek;
Panela grossa;

Bowls de plásticos ou inox;
Fogão;
Liquidificador;
Forma Suíça 19x8x15cm;
Forma suíça 12 x 8 x 6cm de altura (mini vulcão);
Embalagem Galvanotek G-A12;
Embalagem hamburgueira biodegradável (mercado livre).



Forma Suíça 19x8x15cm



Forma Suíça 12x8x6cm

Ingredientes

MARCAS QUE EU USO E INDICO:

Leite em pó: Italac, Ninho e La Serenissima, Itambé, Piracanjuba.

Creme de leite: Camponesa, Itambé, Piracanjuba, CCGL.

Leite condensado: Piracanjuba, Itambé, Italac, Moça, Camponesa, Frimesa.

Chocolates: Genuine, Sicao, Nestlé e Harald.

Chocolate em pó para recheio: Melken 50%, Festpan 50%.

Cacau em pó para massa: Genuine, Melken, Sicao.

Farinha de trigo: Venturelli, Anaconda, Dona Benta.

Açúcar Refinado: União.

Fermento: Dr. Oetker, Royal, Festpan.

Desmoldante: Caseiro, Carlex, Festpan.

Desmoldante Caseiro

Ingredientes:

- Óleo de soja;
- Farinha de trigo;
- Gordura vegetal ou margarina.

Modo de Preparo:

Essa receita tem que ser feita com a mesma quantidade de todos os ingredientes por igual, ou seja, a mesma quantidade de óleo, de gordura vegetal e de farinha de trigo.

Exemplo: 100g de farinha de trigo, 100g de gordura vegetal, 100g de óleo de soja.
Misture todos os ingredientes até formar uma pasta.

Validade: 30 dias em temperatura ambiente | 40 a 60 dias na geladeira.

Massa Dois Amores

Ingredientes:

- 3 ovos (150g);
- 150ml de óleo canola, milho ou girassol;
- 125ml de leite integral;
- 150g de açúcar;
- 150g de farinha de trigo;
- 3g de baunilha;
- 20g de chocolate em pó 50%;
- 10g de fermento.

Modo de Preparo:

No liquidificador, acrescente os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e bata por 3 minutos.

Transfira para um *bowl*, junte a farinha de trigo, o fermento e misture. Divida a massa em duas partes. Em uma parte coloque a baunilha e misture. Em outra parte coloque o chocolate em pó 50% e misture.

Passa para uma forma untada e leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Rendimento: 1 Forma Suíça 19x8x15cm.

Validade sem a cobertura:

3 dias em temperatura ambiente | 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Massa Brownie

Ingredientes:

- 3 ovos (150g);
- 150g de água;
- 150g de óleo de soja, milho ou girassol;
- 50g de chocolate em barra;
- 2g de café solúvel;
- 30g de cacau em pó natural (se usar o cacau alcalino, retire o bicarbonato da receita), se for usar o 50% cacau acrescentar 50g e retirar o bicarbonato da receita);
- 160g de farinha de trigo;
- 80g de açúcar refinado;
- 80g de açúcar mascavo;
- 10g de fermento em pó;
- 3g de bicarbonato de sódio.

Modo de Preparo:

No liquidificador, acrescente os ovos, a água, o óleo, o açúcar refinado, o açúcar mascavo, o café solúvel, o sal e o chocolate derretido. Bata por 3 minutos.

Transfira para um *bowl*, junte a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato. Mexa com um *fouet* até ficar homogêneo.

Passa para uma forma untada e leve para assar por aproximadamente 55 minutos.

Rendimento: 1 Forma Suíça 19x8x15cm.

Validade sem a cobertura:

3 dias em temperatura ambiente | 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.

Mini Vulcão de Cenoura

Ingredientes:

- 5 ovos (250g);
- 150g de óleo canola, milho ou girassol;
- 220g de cenoura picada grosseiramente;
- 300g de açúcar refinado;
- 300g de farinha de trigo;
- 15g de fermento.

Modo de Preparo:

No liquidificador, adicione os ovos, o óleo e a cenoura. Bata por 3 minutos. Acrescente o açúcar e bata por mais 2 minutos.

Transfira para um recipiente, adicione a farinha de trigo, o fermento. Mexa com um *fouet* até ficar homogêneo.

Coloque 190g aproximadamente da massa nas forminhas untadas com desmoldante e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento: 06 forminhas suíça de 12x6x8cm.

Validade:

3 dias em temperatura ambiente | 7 dias na geladeira | 60 dias congelada.

Cobertura Trufada de Brigadeiro de Chocolate

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1 caixinha de creme de leite (200g);
- 25g de chocolate em pó 50%;
- 80g de chocolate meio amargo (fracionado).

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, o chocolate em pó e misture até dissolver o chocolate em pó. Acrescente os demais ingredientes e misture. Leve para o fogo médio mexendo constantemente. Depois que começar a borbulhar, mexa por mais 3 a 4 minutos.

Retire do fogo e passe por uma peneira. Bata a cobertura com um *fouet* por 30 segundos para dar mais brilho.

Aplique a cobertura morna no bolo.

Rendimento: Aproximadamente 560g.

Validade: 7 dias na geladeira.

Cobertura Trufada de Brigadeiro de Ninho

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395);
- 1 caixinha de creme de leite (200g);
- 70g de leite ninho em pó;
- 80g de chocolate branco (fracionado).

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite em pó e misture até dissolver o leite em pó. Acrescente os demais ingredientes e misture. Leve para o fogo médio mexendo constantemente. Depois que começar a borbulhar, mexa por mais 3 a 4 minutos.

Retire do fogo e passe por uma peneira. Bata a cobertura com um *fouet* por 30 segundos para dar mais brilho.

Aplique a cobertura morna no bolo.

Rendimento: Aproximadamente 596g.

Validade: 7 dias na geladeira.

Brigadeiros de Enrolar

BRIGADEIRO DE ENROLAR DE LEITE NINHO

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1 caixinha de creme de leite (200g);
- 40g de leite ninho em pó;

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite ninho em pó e misture até dissolver. Junte o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Leve para o fogo médio e mexa até chegar ao ponto de enrolar.

Transfira o doce para o plástico filme e deixe descansar por no mínimo 8 horas em temperatura ambiente.

Rendimento: Aproximadamente 516g.

Validade:

1 dia em temperatura ambiente | 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.

BRIGADEIRO DE ENROLAR TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 caixinha de leite condensado (395g);
- 1 caixinha de creme de leite (200g);
- 25g de chocolate em pó 50%.

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione o leite condensado, a farinha de trigo, o chocolate em pó e misture até dissolver os pós. Junte o creme de leite e mexa até ficar homogêneo. Leve para o fogo médio e mexa até chegar ao ponto de enrolar.

Transfira o doce para o plástico filme e deixe descansar por no mínimo 8 horas em temperatura ambiente.

Rendimento: Aproximadamente 496g.

Validade:

1 dia em temperatura ambiente | 7 dias na geladeira | 60 dias congelado.