Magis
BAKERY
DESDE
2018

Apostila receitas

BOLOS EM GANACHE



Massas

Massa de baunilha

5 ovos
240 gramas de açucar
Extrato de baunilha
200 ml de leite
150 gramas de manteiga
250 gramas de farinha de trigo
Pitada de sal
10 gramas de fermento em pó

Modo de preparo apresentado em aula.

Bater os ovos inteiros com o açucar até dobrar de volume, acrescentar o leite e a manteiga bem quentes, incorporar a farinha rapidamente e por ultimo o fermento.

Massa de chocolate intenso.

170 gr de manteiga
100 ml de café
100 gr de iogurte natural
40 gr de cacau
100gr de chocolate meio amargo
250 gr de açucar demerara
3 ovos
Extrato de baunilha
150 gr de farinha
1 pitada de sal
5 gr de bicarbonato de sódio
5 gramas de fermento

Modo de preparo apresentado em aula.

No microondas aquecer a manteiga com o café, acrescentar o chocolate, mexer até derreter, colocar o cacau, acrescentar o açucar, o iogurte natural, extrato de baunilha, ovos, pitada de sal, bicarbonato e fermento.

Magis BAKERY DESDE 2018

Bolo Red Velvet

200g de manteiga
300g de açucar
3 ovos
320 g de farinha de trigo
250ml de leite com limão ou vinagre
10 g de cacau ou chocolate em pó
Extrato de baunilha
Corante vermelho q/b
10 g Fermento em pó

Modo de preparo apresentado em aula.

Bater a manteiga com o açucar até esbranquiçar, acrescentar os ovos um a um, num bowl a parte junte os secos (colocar o cacau na farinha com a pitada de sal), acrescentar a farinha na mistura da batedeira intercalando o leite com vinagre e por ultimo o fermento em pó.

Recheios

Mousse de limão

200g de chocolate branco
100gr de creme de leite
2g de gelatina sem sabor
15g de água
75g de suco de limão - suco de 2 limões/raspas de 2 limões
60g de chantilly batido

Mousse de chocolate

300g de chocolate meio amargo
100g de creme de leite
30g de doce de leite
100g de chantilly batido

Mousse chocolate branco

200g de chocolate branco
50g de creme de leite
50g de chantilly batido
2g de gelatina sem sabor - dissolvida em 15ml de agua

Magis BAKERY DESDE 2018

Mousse de nutella

100g de nutella
50g de chantilly batido

Cream cheese frosting

150g de manteiga
120g de glaçucar (açucar de confeiteiro)
250g de cream cheese
suco e raspas de meio limão

Modo de preparo apresentado em aula.

Pessoal, se atentem ao fato das quantidades serem suficientes para os bolos apresentados no curso, utilizamos como base a forma de 15cm, caso queiram fazer bolos maiores ou repetir as camadas, podem dobrar as receitas.
Eu não tenho por hábito congelar esses recheios, como são práticos e rápidos de serem feitos, prefiro fazer na hora.
Já as massas de bolo podem ser todas congeladas por 30 dias.

Dicas:

-O tempo de descanso dos bolos montados antes de iniciarmos as coberturas é imprescindível, é neste período que as mousses ficarão na textura mais firme, eu deixo descansar a noite toda na geladeira, então recomendo umas 8h.
- Aqui exemplifiquei com os recheios a base de mousse, porém vocês podem utilizar outros de sua preferência.

Materiais que utilizo:

Espátula acrilico - izabela Rodrigues artigos de confeitaria
Desmoldante: Carlex
Extrato baunilha: Fabbri
Variegato de amarema: Fabbri
Fresca Frutta (geléa de brilho morango): Fabbri

Magis BAKERY DESDE 2018

Ganache de Chocolate meio amargo
Quantidade total de chocolate X 50%
creme de leite.
RECEITA PARA BOLO 15CM
300 gramas de chocolate meio amargo
150 gramas de creme de leite
15 gramas de manteiga

Ganache de Chocolate ao leite
Quantidade total de chocolate X 30%
creme de leite.
RECEITA PARA BOLO 15CM
300 gramas de chocolate meio amargo
90 gramas de creme de leite
15 gramas de glucose de milho - 5%

Ganache de Chocolate branco
Quantidade total de chocolate X 30%
creme de leite.
RECEITA PARA BOLO 15CM
300 gramas de chocolate meio amargo
90 gramas de creme de leite
15 gramas de glucose de milho - 5%

Ganache de Chocolate branco caramelizad
Quantidade total de chocolate X 30%
creme de leite.
RECEITA PARA BOLO 15CM
300 gramas de chocolate branco
90 gramas de creme de leite
Extrato de baunilha
Pitada de sal

Ganache de Chocolate branco saborizad
Quantidade total de chocolate X 30%
creme de leite.
RECEITA PARA BOLO 15CM
300 gramas de chocolate branco
90 gramas de creme de leite
15 gramas variegato/geléia
Podendo ser saborizada com raspas ou
oleos essenciais.

Ganache Blindagem cobert. fracionada.
Quantidade total de chocolate X 20%
creme de leite.
RECEITA PARA BOLO 15CM
500 gramas de chocolate cobertura
100 gramas de creme de leite
Para cobertura branca ou preta.
Caso prefira, essa cobertura também
pode ser seu acabamento final.

Obs.
Ganache pré-cobertura a aplicação deve ser imediata.
Ganache cobertura final, descanso de 5/6hs

Magis BAKERY DESDE 2018

Receitas extras

Geleia de frutas vermelhas
Ingredientes:
- 150 gramas de morangos frescos ou congelados
- 100 gramas de açúcar cristal ou demerara
- 150 gramas de frutas vermelhas (amora, mirtilo e framboesa)
- Suco de meio limão

Brigadeiro meio amargo de enrolar.
Ingredientes:
- 395 gramas de leite condensado
- 10 gramas de cacau
- 80 gramas de chocolate meio amargo ou blend
- 150 gramas de creme de leite 20%
- 10 gramas de glucose de milho
- 1 pitada de sal

Brigadeiro branco/ninho de enrolar
Ingredientes:
- 395 gramas de leite condensado
- 40 gramas de leite em pó
- 50 gramas de chocolate branco
- 150 gramas de creme de leite 20%
- 10 gramas de glucose de milho
- 1 pitada de sal

Magis BAKERY DESDE 2018

Massa chiffon de chocolate

3 ovos
220g de açúcar
100gr de óleo
250gr de farinha de trigo
30gr de cacau 100%
200ml de leite quente
1 pitada de sal
Extrato de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó

Bater os ovos o açúcar e o óleo por 3-4 minutinhos, em um bowl a parte colocar os secos, (farinha, cacau, pitada de sal) na batedeira colocar os secos, misturar ligeiramente, colocar o leite quente, bater ligeiramente somente para incorporar, e por ultimo colocar o fermento. Massa rende 4 formas de 15cm.

Massa chiffon de baunilha

3 ovos
260g de açúcar
100g de óleo
280g de farinha de trigo
210ml de leite quente (se não colocar o iogurte, utilize 250ml)
50g de iogurte natural (opcional) auxilia na textura e umidade da massa.
1 pitada de sal
Extrato de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó

Bater os ovos o açúcar e o óleo por 3-4 minutinhos, colocar a farinha e a pitada de sal misturar ligeiramente, colocar o leite quente, bater ligeiramente somente para incorporar, e por ultimo colocar o fermento. Massa rende 4 formas de 15cm.

Brigadeiro cobertura

- 395g de leite condensado
- 10g de farinha
- 20g de leite em pó
- 10g de cacau 100%
- 200g de creme de leite
- 15g de glucose
- 80g de chocolate meio amargo
- 150g de leite integral

Brigadeiro branco recheio

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 30g de leite em pó
- 50g de chocolate branco
- 20g de manteiga

Magis BAKERY DESDE 2018