Magis
BAKERY
Brazil

APOSTILA

GANACHE 2.0

Informações adicionais



1- Bolo Prestigio

Para este bolo utilizamos a receita completa da cocada cremosa
e a receita completa do mousse blend.
Na hora do corte os cocos caem mesmo, ele não fica maleável
a ponto de partir com a fatia

Validade do bolo refrigerado: 4 dias.



2- Bolo Maracujá

Neste bolo quis trazer a opção de massa e recheio com maracujá,
mas vocês podem variar como preferir. massa chiffon de baunilha
ou a de chocolate combinam aqui maravilhosamente.

Validade do bolo refrigerado: 4 dias.



3 - Bolo Banoffee

Para as camadas de recheios, utilizamos as quantidades exatas das receitas.
Pode utilizar o doce de leite de sua preferência, pode ser o leite moça
cozido. Eu gosto muito do itambé, tirol e dos argentinos.
Por camada utilizei 120g de doce de leite (menos na do mousse)

Validade do bolo refrigerado: 4 dias.
(siiim, eu fiz o teste e ele se manteve perfeitamente, por isso a importância da banana ser cozida)



4- Bolo 2 andares, 1 andar fake

Na montagem deste bolo utilizei como base o disco de isopor no bolo verdadeiro.
Utilizo um disco de tamanho maior e o recorto somente depois do bolo já espatulado.
Este bolo combina muito com massa branca e preta, e se colocar nata e suspiro,
teremos um tradicional bolo Marta Rocha.

Validade do bolo refrigerado: 4 dias.



5- Bolo 2 andares, kinder bueno

Para este bolo utilizamos aproximadamente 2 receitas do brigadeiro
kinder e 2 receitas do brigadeiro ninho. No bolo de 20cm aproximadamente
550gr de recheio por camada, no de 13, aproximadamente 230gr.
Os canos de sustentação que utilizei são da marca mago, mas pode ser qualquer outro,
cortamos ele exatamente da altura do bolo, na marcação faço um triangulo que de o
tamanho do prato que vamos colocar por cima, depois de colocar o segundo andar,
colocamos mais um cano, pode ser aquele mais fino, tipo de pirulito, apenas para
unificar os dois bolos e reforçar ainda mais a segurança.

Validade do bolo refrigerado: 4 dias.

RECEITAS:

Massa de chocolate

- 3 ovos
- 300g de açúcar demerara
- 120g de óleo de milho ou girassol
- 150ml de leite com 20g de vinagre
- 150ml de água quente
- 300g de farinha
- 1 pitada de sal
- 50g de cacau 100%
- Extrato de baunilha
- 10g de fermento
- 5g de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:

Todas as dicas e detalhes você confere em aula

Bata os ovos com o açúcar, em seguida acrescente o óleo, leite e a água quente. Acrescente a farinha com o cacau, pitada de sal e por último o fermento.

Massa de Maracujá

- 100g de margarina
- 180g de açúcar
- 2 ovos
- 100ml polpa de maracujá
- 240g de farinha
- 1 pitada de sal
- Extrato de baunilha
- 10g de fermento em pó

Modo de preparo:

Todas as dicas e detalhes você confere em aula

Bata a margarina com o açúcar os ovos e a baunilha, até ficar um creme bem claro e fofo, em seguida acrescente a farinha intercalando com a polpa de maracujá e por último o fermento.

Rende Aprox 3 formas 250g

Massa de biscoito maltado

- 90g de biscoito maltado
- 2 ovos
- 130g de açucar
- 50g de óleo milho ou girassol
- 140g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 100ml de leite quente
- Extrato de baunilha
- 10g de fermento em pó

Modo de preparo:

Todas as dicas e detalhes você confere em aula

Triture bem o biscoito, junte com a farinha a pitada de sal e reserve. Bata os ovos, açúcar o óleo e a baunilha por uns 5 minutos. Acrescente a mistura de farinha e biscoito, misture ligeiramente e acrescente o leite quente. Bata ligeiramente e acrescente o fermento.

Banana caramelizada

- 150g de açúcar
- 1/2 xíc de água
- 450g de banana cortada em rodelas
- 1/2 limão
- Baunilha

Modo de preparo:

Derreta o açúcar até caramelizar, acrescente a água quente, extrato de baunilha, suco de limão e por último a banana.

Calda de umedecer o bolo:

70g da calda da banana
140g de água

Recheio nata:

- 200g de nata
- 60g de açúcar

O ideal é fazer e já utilizar, a textura muda após alguns minutos de batida.

Bater os dois ingredientes até o ponto desejado.

Mousse doce de leite

- 130gr de nata
- 80g de doce de leite

Bater os dois ingredientes até o ponto desejado.

Mousse Maracujá

- 250g de chocolate branco
- 50g de creme de leite
- 60gr de polpa
- 60g de chantilly
- 2g de gelatina sem sabor

Receita para 1 camada bolo 15cm
Conservar refrigerado.
Validade: 5 dias.

Brigadeiro cremoso Kinder

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 30g de leite em pó
- 100ml de leite integral
- 15g de farinha
- 20g de manteiga
- 3 kinder chocolate
- 10g manteiga
- 25g Nutella
- Pitada de sal

Validade 5 dias.

Brigadeiro cremoso leite em pó.

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 40g de leite em pó
- 100ml de leite integral
- 15g de farinha
- 20g de manteiga
- 40g de chocolate branco.
- Pitada de sal

Validade 5 dias.

Geléia de damasco

- 150g de damasco
- 50g de açúcar
- Suco de 1 laranja
- 1 e 1/2 xíc de água

Validade 15 dias.

Praline de castanha

- 200g de açúcar
- 100g de castanhas

Validade 5 dias.

Creme baba de moça

- 395g de leite condensado
- 3 gemas
- 12g de farinha
- 200g de leite de coco
- 15g de manteiga

Validade 5 dias.

Cocada cremosa

- 600g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 80g de chocolate branco
- 15g de manteiga
- 100g de leite de coco
- 70g de coco ralado em flocos.

Validade 5 dias.

Ganache de maracujá cobertura

- 300gr de chocolate branco
- 75g de creme de leite
- 30gr de concentrado de maracujá

Aqui utilizei a proporção de 25% de creme de leite.

Validade 5 dias.

Mousse Blend

- 200gr de chocolate blend
- 30gr de creme de leite
- 50gr de chantilly

Validade 5 dias.

Drip chocolate branco caramelizado

- 100gr de chocolate
- 60gr de creme de leite

Brigadeiro cremoso de chocolate

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 10g de cacau 100%
- 100ml de leite integral
- 15g de farinha
- 20g de manteiga
- 80g de chocolate meio amargo
- Pitada de sal

Validade 5 dias.

Buttercream

- 95g de clara
- 150g de açucar
- 350g de manteiga
- Extrato de baunilha

Pode ser congelado por ate 60 dias desde que armazenado corretamente, bem vedado e em freezer

Em uma panela, aquecer em fogo baixo as claras e o açúcar até chegar na temperatura de 72 graus. Em seguida, coloque todo conteúdo na batedeira e bata até formar um merengue e a temperatura alcançar 34 graus. Acrescente toda manteiga em ponto de pomada, bater até ficar bem homogêneo, acrescente a baunilha ou saborização e bata com batedor raquete até ficar um creme bem liso

Cálculo massa amanteigada bolo 2 andares

- 6 ovos grandes
- 300gr de açúcar
- 260ml de leite
- 200gr de manteiga
- 320gr de farinha
- Extrato de baunilha
- 1 pitada de sal
- 15gr de fermento em pó

Modo de preparo o mesmo demonstrado em aula do bolo amarena.

Rende 3 formas de 20cm com aproximadamente 310gr
3 formas de 13cm com aproximadamente 150gr

Informações adicionais:

-Todas as massas tem uma validade de 5 dias, podem ser congeladas, lembre-se de embalar muito bem, datar e se possível armazena-las em um freezer que não tenha contaminação com demais alimentos.

-Nosso prazo de validade gira em torno sempre dos 5 dias, pois no geral é o que consideramos aceitável pelos nossos testes.

- Mantenho os bolos sempre refrigerados até entrega-los para o cliente, mas eles também aguentam temperatura ambiente (aceitável) para se manter exposto em mesa.

- As ganaches podem variar a consistência de acordo com o tempo de descanso, a forma que mais costumo trabalhar é fazendo com 1 dia de antecedência, mas você pode ajustar de acordo com sua preferência, se sua temperatura ambiente for mais alta, o chocolate irá demorar mais para cristalizar, faça seus testes e ajuste a porcentagem que considerar mais viável.

- Todas as receitas podem ser dobradas, tanto de massas quanto de recheios.
Para formas maiores observe sempre a quantidade de massa crua, eu não trabalho com muitos tamanhos, por isso não saberia precisar em peso a quantidade de cada forma, porém de massa crua em cm sempre gira em média de 3cm.

Reforçando:
Bolos e recheios sempre conservo na geladeira.
Extrato Baunilha: Marca Fabbri
Utilizo espatulas de acrilico
Cake board madeira 6mm
Formas: 15cm de diametro e 5cm de altura, fundo fixo.
Bolo 2 andares- Forma 20cm e 13cm.

Para os bolos com recheios a base de mousse, para ter uma segurança maior na hora da espatulagem recomendo que faça a contensão em brigadeiro ponto recheio.
Para quem é iniciante, esse processo facilitará um pouco.