

E-BOOK GRÁTIS



13 RECEITAS DE MASSAS PARA BOLOS RECHEADOS

RODRIGO AVELAR

OLÁ, SEJA MUITO BEM VINDA AO E-BOOK GRÁTIS QUE ENSINA 13 RECEITAS DE MASSAS PARA BOLOS RECHEADOS.

EU, RODRIGO AVELAR, CRIEI ESSE E-BOOK PARA TE AJUDAR A PREPARAR NOVAS RECEITAS DE BOLOS PARA SEUS CLIENTES E SEUS FAMILIARES.



ESPERO QUE GOSTE DAS RECEITAS...

SE TIVER QUALQUER DÚVIDA, PODE PERGUNTAR PARA MIM PELO INSTAGRAM E PELO WHATSAPP.

PÃO DE LÓ COM 3 INGREDIENTES



INGREDIENTES

- **Ovos:** 500 g
- **Açúcar refinado:** 225 g
- **Farinha de trigo:** 225 g

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, acrescente os ovos e o açúcar.
2. Ligue a batedeira e comece a bater em velocidade baixa e aumente a velocidade aos poucos até chegar no máximo, então, conte 15 minutos ou até que o creme que se formar pareça que vá transbordar.
3. Desligue a batedeira e aos poucos peneire a farinha de trigo na massa. Incorpore delicadamente utilizando uma espátula.
4. Despeje a massa em uma assadeira de 30cm forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido médio/alto (180°) por 45 minutos ou até que inserindo um palito no meio do bolo, o mesmo saia limpo e seco.
5. Retire do forno e deixe descansar em uma bancada por alguns minutos. Desenforme ainda morno.
6. Rende um bolo retangular ou redondo de 30cm com 7cm de altura

PÃO DE LÓ SEM GLUTÊN E LACTOSE



INGREDIENTES:

- 4 gemas
- 4 claras
- 100 gramas de açúcar demerara batido no liquidificador – +- 5 colheres de sopa bem cheias
- 100 gramas de fécula de batata – +- 6 colheres de sopa bem cheias
- 20 gramas de farinha de linhaça – 1 colher de sopa cheia
- raspas de um limão

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180 graus.
2. Primeiro de tudo, os ovos devem estar em temperatura ambiente. Então deixe de um dia para o outro fora da geladeira – eu na verdade sempre deixo eles fora.
3. Bata as claras em neve, quando estiver ficando firme acrescente o açúcar e continue batendo.
4. Quando tiver formado um suspiro acrescente as gemas e bata mais um pouco.
5. Pare a batedeira e adicione a fécula de batata, a farinha de linhaça e as raspas do limão misturando bem delicadamente com uma espátula.
6. Despeje a massa em fôrma untada e asse por 30-40 minutos, ou até o palito sair limpo.

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- **Ovos:** 500 g
- **Açúcar refinado:** 225 g
- **Farinha de trigo:** 225 g
- **Cacau em pó:** 25 g

MODO DE PREPARO

1. Pre-aqueça o forno a 180c. Forre uma assadeira de 30 cm alta com papel manteiga e reserve.
2. No bowl da batedeira, coloque os ovos e o açúcar e bata em velocidade alta por 10-15 minutos, ou até "transbordar".
3. Com a batedeira ainda ligada, acrescente a farinha de trigo combinada com o cacau em pó na velocidade 1 por cerca de 1 minuto.
4. Desligue a batedeira e termine de incorporar todos os ingredientes utilizando uma espátula.
5. Transfira a massa para a assadeira e leve ao forno para assar por aproximadamente 40 minutos.
6. Desenforme quando esfriar.
7. Dicas: Bata muito bem os ovos e o açúcar, é esse passo que dispensa o uso do fermento.
8. Depois de assada, a massa dura até 1 mês no freezer (enrole muito bem com plástico filme antes de congelar).
9. Na geladeira, a massa dura 36h.

PÃO DE LÓ DE PARA NAKED CAKE



INGREDIENTES

- 6 ovos
- 3 xícaras de açúcar
- 1 + 1/2 xícara de leite quente
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres rasas de sobremesa de fermento

MODO DE PREPARO

1. Comece batendo as claras em uma batedeira, até o ponto de claras em neve.
2. Misture 1 + 1/2 xícara de açúcar e siga batendo para formar um merengue. Reserve.
3. Em outro recipiente, bata as gemas com o restante do açúcar. Incorpore isso ao merengue e acrescente o leite quente. Aos poucos, coloque a farinha de trigo e o fermento.
4. Coloque papel manteiga no fundo da forma e, mesmo assim, unte-a com óleo e farinha de trigo.
5. Distribua a massa nas 3 formas ou, se não tiver 3, divida a massa em partes iguais e deixe para colocar o fermento apenas quando ela for para o forno.

PÃO DE LÓ DE COCO



INGREDIENTES

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Bater as gemas com o açúcar até clarear.
2. Retirar da batedeira, acrescentar a farinha, o leite de coco e o fermento aos poucos.
3. Bater as claras em neve e incorporar delicadamente à mistura.
4. Untar uma assadeira, colocar a massa e levar ao forno pré-aquecido por cerca de 25 minutos (200°).

PÃO DE LÓ COM AMÊNDAS



INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo OU adoçante natural xilitol (o resultado é o mesmo)
- 5 colheres (sopa) de farinha de grão de bico OU farinha de arroz integral (essas duas são as que mais se assemelham ao sabor da farinha de trigo comum)
- 5 g de fermento químico em pó
- 100 mL de leite de amêndoas ou leite de aveia*
- 50 mL de leite de coco

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira coloque os ovos e o açúcar e bata até ficar bem aerado.
2. Reserve.
3. Peneire a farinha de trigo, a de amêndoas e o amido.
4. Misture bem.
5. Desligue a batedeira e acrescente as misturas de farinha aos poucos e mexendo bem devagar, ao final acrescente o fermento químico.

6. Coloque a massa em uma forma para rocambole e asse em forno a 160°C por 15 a 20 minutos, retire do forno e deixe esfriar.

PÃO DE LÓ DO TIPO MARGARIDE



INGREDIENTES

- 2 ovos médios (100g)
- 11 gemas (180g)
- 175 g de açúcar
- 125 g de farinha de trigo T55

MODO DE PREPARO

1. Bater os ovos, as gemas e o açúcar com a batedeira durante pelo menos 10 minutos.
2. Adicionar a farinha peneirada e envolver em movimentos suaves com a mão de modo a incorporar a farinha.
3. Cortar quatro quadrados de papel vegetal. Forrar uma forma de buraco com as folhas, sobrepondo-as.
4. Colocar a massa na forma.
5. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C durante 35 a 40 minutos.

MASSA AMANTEIGADA TRADICIONAL



INGREDIENTES

- 4 ovos
- 200g de manteiga sem sal
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar
- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 e ½ xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, em velocidade alta, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro.
2. Acrescente os ovos, um a um, enquanto bate.
3. Coloque a batedeira na velocidade baixa e acrescente a farinha e o leite, alternadamente e aos poucos.
4. Desligue a batedeira e misture o fermento em pó com o auxílio de um fouet.

5. Despeje a massa em uma forma untada e com papel manteiga ao fundo.
6. Leve ao forno médio preaquecido até dourar.
7. Retire do forno, espere esfriar e desenforme.

MASSA AMANTEIGADA CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- 200g de manteiga sem sal
- 250g de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque as 6 claras no bowl da batedeira e no início bata em velocidade baixa, até as claras formarem uma espuma ainda semi líquida e transparente. Coloque 1 pitada de sal. Após atingir esse estado de espuma, aumente a velocidade para máxima e bata até formar uma espuma firme.

Retire as claras e as reserve em um recipiente a parte.

Bata em velocidade alta até as gemas dobrarem de tamanho e formar um creme claro.

Desligue a batedeira e leve a forma untada com óleo ou manteiga e farinha de trigo.

Leve ao forno pré aquecido a 180 graus, até firmar.

Após 30-40 minutos, faça o teste do palito. Coloque um palito de madeira no centro do bolo, se sair seco e limpo o bolo está pronto, Se sair 'sujo' com massa de bolo, deixe por mais 10 minutos e vá de 10min em 10min até que o palito saia limpo.

MASSA AMANTEIGADA DE COCO



INGREDIENTES

- 2 colheres de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de amido de milho
- 2 xícaras de trigo
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 pacote de coco ralado (50 g)
- 1 colher de fermento em pó royal

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga com o açúcar na batedeira.
2. Acrescente as gemas, uma a uma, batendo sempre.
3. Adicione as claras.
4. Em seguida coloque a maizena, bata bem e coloque o trigo.
5. Por último coloque o leite de coco e o coco ralado.

6. Bata bem e para finalizar coloque o fermento.
7. Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
8. Asse em forno médio, pré - aquecido, por 35 a 40 minutos.

MASSA GENOISE DE BAUNILHA



INGREDIENTES

- 7 ovos em temperatura ambiente
- 200 gr. de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 200 gr. de farinha de trigo peneirada
- 60 gr. de manteiga
- 2 colheres de chá de baunilha

MODO DE PREPARO

- pré aqueça o forno a 180 graus
- forre o fundo de 2 formas de 20cm ou 1 de 30cm com papel manteiga (não unte)
- coloque os ovos, o açúcar e o sal na tigela da batedeira
- coloque em banho maria e vá batendo com um batedor de arame, por aprox. 4 minutos, até ficar bem espumoso
- leve para a batedeira (se tiver uma de mesa, ou então com uma batedeira manual) e bata em velocidade alta por 10 minutos
- enquanto isto, derreta a manteiga no microondas, espere amornar e junte a baunilha

- retire da batedeira, vá peneirando a farinha por cima e mexa com uma espátula, dobrando a massa de baixo para cima, sem mexer muito, tomando cuidado para não afundar a massa
- por fim coloque um pouquinho da massa na manteiga derretida, misture bem e junte tudo com a massa, misturando cuidadosamente mais um pouco, para incorporar.
- distribua nas formas e leve ao forno por aprox. 25 minutos.
- para verificar se está assado coloque levemente a mão sobre a massa, se estiver firme está assado.
- retire, deixe esfriar, desenforme e embrulhe em papel filme por algumas horas ou de um dia para o outro antes de utilizar.

MASSA GENOISE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 6 unidades de ovo
- 150 gr de farinha de trigo
- 200 gr de açúcar
- 50 gr de chocolate em pó
- 50 gr de manteiga sem sal derretida

MODO DE PREPARO

1. Aqueça os ovos com açúcar e coloque-os na batedeira.
2. Bata bem até que a mistura fique leve e fofa.
3. Aos poucos, acrescente a farinha de trigo com o chocolate em pó (só envolvendo) e, por último, a manteiga derretida e morna.

4. Asse em fôrma untada de 22 cm, em forno médio por mais ou menos 45 minutos.

MASSA CHIFFON



INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar (320g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10g)
- 1 pitada de sal
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó (50g)
- ¾ de xícara (chá) de água quente (150ml)
- ½ xícara (chá) de óleo de girassol (100ml)
- 7 gemas (140g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 7 claras, em neve (280g)

MODO DE PREPARO

1. Peneire juntos os 4 primeiros ingredientes.
2. Junte o chocolate dissolvido na água quente e, os ingredientes restantes.
3. Coloque em uma fôrma redonda de 28cm, untada com manteiga e enfarinhada, e asse no forno preaquecido.
- 4.** Desenforme quente (se esfriar na fôrma ele encolhe)

**VOCÊ QUER SE TORNAR UMA EXPERT EM
BOLOS RECHEADOS??**

VOCÊ QUER APRENDER A VENDER BOLOS E TER
UMA RENDA EXTRA????



**200 RECEITAS DE MASSAS, RECHEIOS
CALDAS E COBERTURAS PARA BOLOS**



VOCÊ GOSTARIA DE TER ACESSO A UM SISTEMA
PASSO A PASSO PARA SEMPRE ACERTAR AS
RECEITAS E APRIMORAR MAIS RÁPIDO A SUA
HABILIDADE COM BOLOS RECHEADOS????

**E a forma como eu descobri isso foi um pouco
inusitada ...**

Eu, Rodrigo Avelar, estava começando a vender bolos para ganhar uma renda extra e sentia que precisava aprimorar e diversificar os meus bolos para vender mais.



Eu fazia bolos simples e eles vendiam bem, mas eu sentia que podia melhorar mais e conseguir novos clientes.

Eu não conhecia muitos sabores de recheios e isso limitava muito as possibilidades de sabores que os clientes podiam escolher. E eu ficava muito triste e desapontado quando um cliente pedia um sabor mais exótico e eu não sabia como fazer.



Além disso, minha massa não tinha a mesma textura que a massa dos bolos profissionais que eu comprava nas confeitarias e eu não conseguia entender o motivo para isso, já que eu sempre seguia as receitas certinho.

Porém, em 2016 nasceu o meu primeiro filho e eu comecei a passar por dificuldades financeiras.



Portanto, eu precisava escolher entre melhorar minha habilidade de fazer bolos e evoluir nas vendas ou desistir do meu sonho de viver fazendo o que eu amo.

Então, eu precisava me *aprimorar para conseguir mais encomendas.* Eu precisava me tornar um expert em fazer bolos recheados.

Por isso, eu comecei a pesquisar sobre cursos presenciais em Curitiba, que é a cidade onde eu moro.

Fiz alguns cursos, melhorei um pouco, **mas ainda não conseguia fazer massas perfeitas iguais as das grandes confeitarias da cidade.** Além disso, os cursos ensinavam poucas receitas de recheios, e isso fazia com que eu não conseguisse diversificar os sabores dos meus bolos.

Depois de fazer cursos presenciais, comecei a pesquisar receitas na internet e tentar fazer em casa. **Porém, eu quase sempre errava algum passo da receita e o bolo não ficava tão bom quanto eu gostaria.**

Então, pesquisando sobre confeitarias profissionais no Brasil, ouvi falar sobre a **Renata Escobar e o seu método para transformar qualquer pessoa, seja iniciante ou não, em um expert em bolos recheados.**



Quando eu li a reportagem sobre ela eu entendi o motivo para eu não conseguir aprimorar minhas habilidades.

A Renata explicava que a razão para as pessoas errarem com as receitas era que elas não sabiam como executar a receita do jeito correto.

Assim, não adianta nada você ter acesso a receita se você não sabe como executar ela do jeito certo.



E isso fez todo o sentido para mim. Porque toda vez que eu tentava fazer algo mais avançado sempre tinha dificuldades.

Então resolvi adquirir o curso Confeiteira de Sucessos, onde ela ensina o passo a passo para executar as receitas do jeito correto e muito mais.

E os resultados foram espetaculares...

Comecei a fazer bolos muito mais bonitos e bem decorados.



A minha massa ficou **fofinha** e com a **textura impecável**. E os clientes começaram a me **elogiar** por isso e passaram a **recomendar** o meu trabalho para os amigos.



Apreendi mais de 50 receitas de recheios e passei a oferecer um cardápio muito mais variado para os meus clientes.

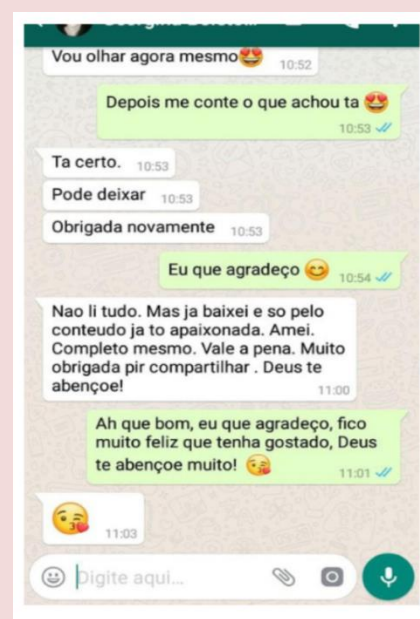
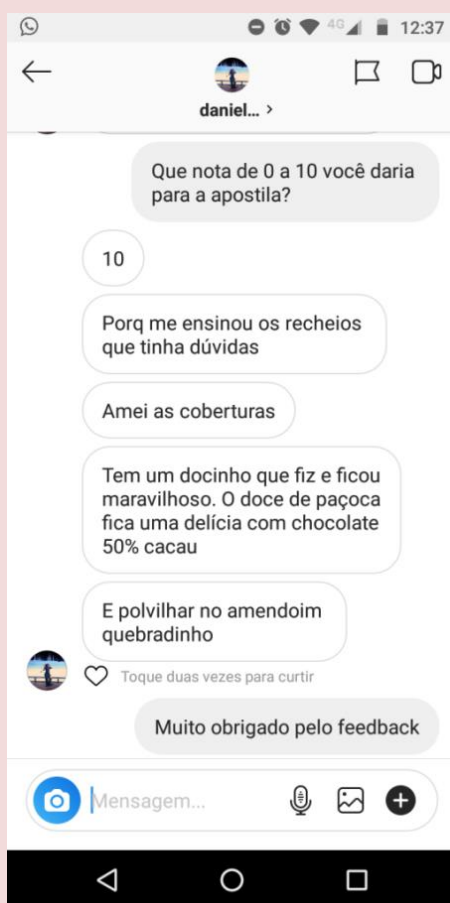


Passei a ser respeitado e visto como um profissional no ramo de bolos.

Com a ajuda da Renata Escobar eu consegui criar um negócio **SÓLIDO** e **LUCRATIVO** de venda de bolos. **E o melhor, tenho**

tempo livre para ficar junto do meu filho e o dinheiro para sustentar a minha família.

Por esse motivo, recomendei o curso para todos os meus amigos e conhecidos. E eles também tiveram grandes resultados com a ajuda da Renata.



E PELO FATO DO MÉTODO DE ENSINO DA RENATA SER TÃO **EFICIENTE PARA INICIANTES** É QUE EU ESTOU TE RECOMENDANDO O CURSO CONFEITEIRA DE SUCESSOS.

O Curso Confeiteira de Sucessos tem como principal objetivo **transformar você em uma expert em bolos recheados, mesmo que você seja uma completa iniciante.**

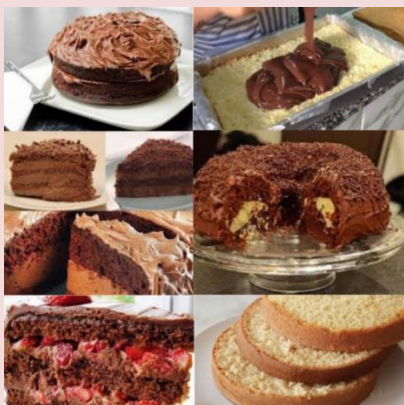
A primeira parte do curso é o **GUIA DE COZINHA PARA INICIANTES**, no qual **você vai aprender a executar as receitas da forma correta.** Isso significa o fim daquela história de errar a receita e ficar frustrada por causa disso.

GUIA DE COZINHA PARA INICIANTEs

**VOCÊ VAI TER ACESSO AOS
SEGREDOS
E DICAS QUE AS CONFEITEIRAS
PROFISSIONAIS TEM PARA
EXECUTAS AS RECEITAS DE BOLOS
MAIS ELABORADOS.**

**A segunda parte é uma apostila com mais de
200 receitas passo a passo de:**

- Massas
- Recheios
- Coberturas
- Caldas



Assim, você vai ter acesso ao passo a passo para fazer massas fofinhas e recheios deliciosos.



Além disso, vai poder combinar as receitas para formar novos sabores e surpreender seus clientes e familiares.

E como **bônus grátis**, você terá acesso ao *grupo do facebook exclusivo para as alunas do curso e também um tira dúvidas pelo whatsapp*. Com isso, você vai poder trocar experiências com outras alunas do curso e tirar dúvidas pelo whats com uma confeitadeira profissional.



O Curso Confeiteira de Sucessos custa 37 reais e é 100% online, ou seja, ***você só vai realizar o pagamento uma única vez e terá acesso ilimitado e eterno a todos os conteúdos do curso e seus bônus.***

E VOCÊ AINDA VAI GANHAR ESSES 2 SUPER BÔNUS TOTALMENTE GRÁTIS:

O primeiro é um Guia de Vendas de Bolos que vai te ensinar como criar um negócio de venda de bolos do **ZERO**.

Assim, você só vai precisar seguir o passo a passo do guia criado por uma confeiteira profissional para começar a conquistar clientes e conseguir encomendas.



O GUIA DE VENDAS VAI TE ENSINAR A:

- Conquistar clientes
- Usar as redes sociais
- Escolher as embalagens corretas
- Dar o preço certo para seus bolos e aumentar seus lucros

O SEGUNDO BÔNUS É UMA APOSTILA COM MAIS DE 50 RECEITAS DE:

- DOCES FINOS
- BRIGADEIROS GOURMET
- BOLOS NO POTE
- CONES TRUFADOS



Ou seja, por apenas 37 reais você terá acesso ilimitado a:



- **200 RECEITAS PASSO A PASSO DE MASSAS, RECHEIOS, CALDAS E COBERTURAS PARA BOLOS**
- **PASSO A PASSO PARA EXECUTAS AS RECEITAS DA FORMA CORRETA E ASSIM PODER FAZER RECEITAS MAIS DIFÍCIES**
- **GUIA DE VENDA DE BOLOS PARA VOCÊ GANHAR UMA RENDA EXTRA FAZENDO O QUE GOSTA**



CLIQUE AQUI PARA SE
INSCREVER NO CURSO E
APRENDER MAIS DE 200
RECEITAS DE BOLOS
RECHEADOS