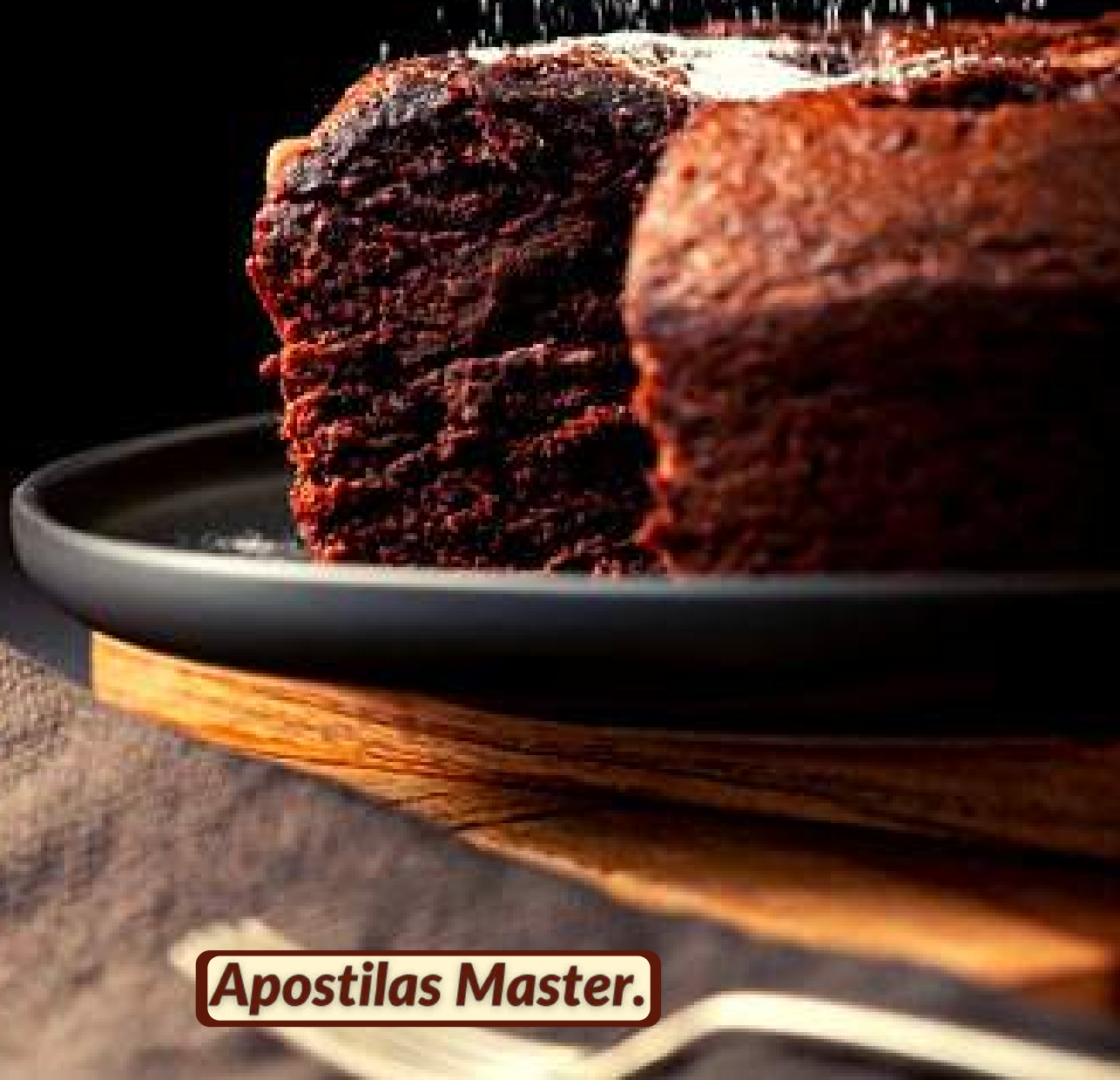


Massas Perfeitas.

As melhores massas para você fazer e aumentar suas encomendas!



Apostilas Master.



Sumário:

Massa pão de ló	5 e 6
Massa pão de ló de chocolate	7 e 8
Massa amanteigada	9 e 10
Massa amanteigada de chocolate	11 e 12
Massa para bolos de 1Kg	13 e 14
Massa de choco. para bolos de 1Kg	15 e 16
Massa chiffon	17 e 18
Massa chiffon de chocolate	19 e 20
Massa pão de ló para formas altas	21 e 22

Massa pão de ló de água	23 e 24
Massa genoise	25 e 26
Massa pão de ló com leite de coco	27 e 28
Massa de cacau	29 e 30
Massa para bolos no pote	31 e 32
Massa red velvet	33 e 34
Bônus: 7 dicas para você fazer uma massa perfeita e fofa.	35 a 46
Bônus: 5 Massas Master+	51 a 60



Importante!

Cada massa tem uma indicação de forma e recomendações para facilitar o seu trabalho caso você esteja começando agora!

Caso você já tenha experiência, fique a vontade para adaptar as receitas e fazer como você já está acostumada(o).

Se ficar com dúvida em qualquer receita fique a vontade para me perguntar, eu e minha equipe responderemos o mais rápido possível!

Basta clicar no ícone do whatsapp aqui em baixo e você será redirecionada para falar conosco!



Massa pão de ló



Recomendações:

Use essa massa em bolos de festa, que não levarão tanto peso ou que não precisem de muita estrutura. Em bolos no pote ela também fica ótima, pois esfarela com certa facilidade.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

4 ovos.
2 xícaras de farinha de trigo(xícara de 240ml).
2 xícaras de açúcar
1 xícara de leite quente.
1 colher de sopa de fermento.

Ingr. em gramas:

4 ovos (50 gramas cada ovo médio)
240 gramas de farinha de trigo.
360 gramas de açúcar
240ml de leite quente.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 20x7 / 20x10.

Modo de preparo:

- 1.Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.
- 2.Depois, acrescente as gemas e misture tudo muito bem.
- 3.Coloque a farinha de trigo e, em seguida, o fermento.
- 4.Por último, acrescente o leite quente.
- 5.Coloque em uma forma untada e enfarinhada, depois leve para assar ao forno 180 °C por 30 a 40 minutos, aproximadamente.

Pão de ló de choco.



Recomendações:

Use ela em encomendas para bolos de aniversário, lembrando que ela não é muito estruturada, então cuidado com recheios mais pesados. Para bolos no pote ela é ótima também.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

5 ovos inteiros.
2 xícaras de chá de
açúcar(xícara de 240ml).
1 xícara de chá de água
quente.
1 xícara de chá de chocolate
em pó.
2 xícaras e meia de chá de
farinha de trigo.
1 colher de sopa rasa de
fermento.
1 pitada de sal.

Ingr. em gramas:

5 ovos (50 gramas cada
ovo médio)
360 gramas de açúcar.
240ml de água quente.
90 gramas de
chocolate em pó.
300 gramas de farinha
de trigo.
14 gramas de
fermento.

Forma recomendada: 20x10 / 23x10.

Modo de preparo:

1. Peneirar os ingredientes secos e reservar.
2. Bater os ovos com o açúcar na batedeira por 15 minutos.
3. Com a batedeira ligada no mínimo acrescentar a água quente e os ingredientes secos, batendo mais um pouquinho.
4. Levar ao forno médio pré-aquecido em forma untada e polvilhada com chocolate em pó por 30 minutos ou até que espetando um palito saia limpo.
5. Retirar o bolo do forno e desenformar ainda morno.

Massa amanteigada



Recomendações:

Perfeito para trabalhos que precisam de estrutura e para bolos que irão recheios mais pesados, como brigadeiros ou ganaches!

Ótima para cobrir com pasta americana!

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

4 ovos.
2 xícaras de
açúcar(xícara de 240ml).
180g manteiga(Em
média 5 colheres de
sopa).
1 xícara de leite.
3 xícaras de farinha de
trigo.
1 colher(Sopa)rasa de
fermento em pó.

Ingr. em gramas:

4 ovos (50 gramas cada
ovo médio)
360 gramas de açúcar.
180 gramas de
manteiga.
240ml de leite quente.
360 gramas de farinha
de trigo.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 20x7 / 20x10.

Modo de preparo:

- 1.Bata as claras em neve e reserve.
- 2.Na batedeira, adicione as gemas, açúcar e a manteiga.
- 3.Bata até ficar um creme.
- 4.Acrescente a farinha de trigo e o leite até ficar uma massa homogênea.
- 5.Acrescente as claras em neve delicadamente e o fermento.
- 6.Leve ao forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Amanteigada de choco.



Recomendações:

*Perfeita para cobrir com pasta americana.
Ótima massa estruturada para encomendas pesadas,
bolos de andares ou que irão levar recheios pesados!*

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

4 ovos inteiros.
2 xícaras de chá de
açúcar(xícara de 240ml).
200g de manteiga em
temperatura ambiente.
1 xícara de chá de
chocolate em pó.
2 xícaras de chá de leite
(não pode estar gelado).
3 xícaras de chá de
farinha de trigo.
1 colher de chá de
fermento em pó.

Ingr. em gramas:

4 ovos (50 gramas cada
ovo médio)
360 gramas de açúcar.
200 gramas de
manteiga.
90 gramas de chocolate
em pó.
480ml de leite quente.
360 gramas de farinha
de trigo.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 20x7 / 20x10.

Modo de preparo:

- 1.Em um bowl (tijela grande) coloque os ovos inteiros com o açúcar, a manteiga em temperatura ambiente e o chocolate em pó.
- 2.Com ajuda de um fouet misture até incorporar bem os ingredientes, até a mistura ficar homogênea. Se você preferir pode usar a batedeira.
- 3.Acrescente o leite e incorpore-o a massa, misturando novamente. Junte a farinha de trigo e o fermento.
- 4.Coloque na forma untada e leve ao forno por 50 minutos ou até que o bolo esteja crescido, firme e com as bordas soltando.
- 5.Faça o teste do palito se ele sair seco, bolo assado, se não sair limpo, deixe até que esteja completamente assado por dentro.
- 6.Aguarde esfriar um pouco e desenforme.

Massa para bol. de 1kg



Recomendações:

Essa massa tem em média 700 gramas, para fazer um bolo de 1Kg te recomendo usar 2 camadas de recheios.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

3 ovos.
150ml de leite morno.
3 colheres de sopa de manteiga derretida.
150g de açúcar(Quase uma xícara de chá cheia).
1 xícara e meia(xícara de 240ml) de farinha de trigo.
2 colheres de sopa de amido de milho.
1 colher de sopa de fermento em pó.

Ingr. em gramas:

3 ovos (50 gramas cada ovo médio)
150 ml de leite morno.
45 gramas de manteiga derretida.
150 gramas de açúcar.
180 gramas de farinha de trigo.
15 gramas de amido de milho.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 15x7 / 15x10.

Modo de preparo:

- 1.Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
- 2.Acrescente a manteiga e misture com um fouet.
- 3.Alterne o leite morno com a farinha de trigo e o amido de milho, enquanto mistura.
- 4.Por último, acrescente o fermento em pó e misture.
- 5.Despeje a massa em uma forma pequena (redonda ou quadrada) untada e enfarinhada.
- 6.Leve para assar em forno médio pré-aquecido até corar.
- 7.Retire do forno, espere esfriar um pouco e desenforme.

Choco. para bol. de 1kg



Recomendações:

Mesma coisa da massa acima, diferença é que essa é de chocolate.

Essa massa tem em média 700 gramas, para fazer um bolo de 1Kg te recomendo usar 2 camadas de recheios.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

3 ovos.
150ml de leite morno.
3 colheres de sopa de manteiga derretida.
1 xícara de chocolate. em pó (xícara de 240ml)
150g de açúcar(Quase uma xícara de chá cheia).
1 Xícara e meia(chá) de farinha de trigo.
2 colheres de sopa de amido de milho.
1 colher de sopa de fermento em pó.

Ingr. em gramas:

3 ovos (50 gramas cada ovo médio)
150 ml de leite morno.
45 gramas de manteiga derretida.
90 gramas de chocolate em pó.
150 gramas de açúcar.
180 gramas de farinha de trigo.
15 gramas de amido de milho.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 15x7 / 15x10.

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
2. Acrescente a manteiga e misture com um fouet.
3. Alterne o leite morno com a farinha de trigo, o chocolate e o amido de milho, enquanto mistura.
4. Por último, acrescente o fermento em pó e misture.
5. Despeje a massa em uma forma pequena (redonda ou quadrada) untada e enfarinhada.
6. Leve para assar em forno médio pré-aquecido até corar.
7. Retire do forno, espere esfriar um pouco e desenforme.

Massa chiffon



Recomendações:

Perfeita para trabalhos estruturados que precisam ir na geladeira.

Além de aguentar camadas de recheios mais pesados e ser mais resistente na hora do transporte.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

7 ovos médios.
1 colher (de sopa) de
essência de baunilha.
Meia xícara (xícara de
240ml) de óleo de canola
(ou outro óleo vegetal).
Meia xícara de água.
1 xícara e meia de açúcar
refinado.
1 colher (de sopa) de
fermento em pó.
2 xícaras de farinha de
trigo.
1 pitada de sal.

Ingr. em gramas:

7 ovos (50 gramas cada
ovo médio)
5 ml de essência de
baunilha.
120 ml de óleo de
canola ou outro vegetal.
120 ml de água.
270 gramas de açúcar.
240 gramas de farinha
de trigo.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 24x10 / 25x10.

Modo de preparo:

1. Separe as claras das gemas.
2. Com o fouet misture e bata as gemas, o óleo, a baunilha e a água.
3. Adicione 1/2 xícara de açúcar, a farinha peneirada e o fermento. Reserve.
4. Na batedeira, bata as claras em neve com a pitada de sal. Quando começarem a espumar vá acrescentando 1 xícara de açúcar, até chegar em picos firmes.
5. Incorpore um pouquinho das claras na massa com o fouet, delicadamente, até ficar bem homogêneo. Acrescente o restante com espátula, bem delicadamente.
6. Despeje a massa na forma e asse em forno médio (180 graus) por cerca de 40 minutos, até que o teste do palito saia seco.

Massa chiffon de choco.



Recomendações:

Se quiser fazer esse corte na massa, você precisa cortar na direção que quer, tipo corte de pão, com uns 15 ou 20 minutos dela no forno, para criar uma película.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

6 ovos.
2 xícaras de açúcar.
passado pela peneira
(xícara de 240ml).
2 xícaras de farinha de
trigo.
meia xícara de óleo
meia xícara de água
quente.
meia xícara de chocolate
em pó.
1 colher de sopa de
fermento em pó.

Ingr. em gramas:

6 ovos (50 gramas cada
ovo médio)
360 gramas de açúcar
peneirado.
240 gramas de farinha de
trigo.
120 ml de óleo.
120 ml de água quente.
45 gramas de chocolate
em pó.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 24x10 / 25x10.

Modo de preparo:

1. Separar as claras da gemas, em seguida bater as claras, (na batedeira de bolo) até que fique ponto de suspiro, ir colocando uma a uma as gemas, bater até virar um creme, acrescentar o açúcar, a farinha de trigo, o óleo, o chocolate em pó dissolvido na água quente, bata tudo até ficar uma massa bem cremosa e bonita, por último, coloque o fermento e bata com uma colher de pau, até misturar completamente.
2. Unte uma forma redonda grande, com manteiga e farinha de trigo.
3. Ligue o forno a 180 graus.
4. Despeje a massa na forma e deixe assar por 40 minutos, ou até que esteja pronta.

P. de ló p. formas altas



Recomendações:

Essa receita pode ter um recheio de até 3 camadas dependendo do corte das camadas de massa. As receitas pão de ló tendem a ficar um pouco mais secas, para evitar que o bolo fique seco regue com uma calda de sua preferência antes de rechear.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

1 xícara de chá de açúcar
(xícara de 240ml).
2 xícaras de chá de
farinha de trigo.
8 ovos.
1 colher (chá) de
fermento para bolo.
1 colher (sobremesa) de
emulsificante (opcional).
50ml de água
1 colher (chá) de essência
de baunilha.

Ingr. em gramas:

180 gramas de açúcar.
240 gramas de farinha de
trigo.
8 ovos (50 gramas cada
ovo médio)
10 gramas de
emulsificante (Colher de
sobremesa)
50 ml de água.
5 ml de essência de
baunilha.
14 gramas de fermento.

Forma recomendada: 30x10.

Modo de preparo:

- 1.Primeiramente unte a forma somente no fundo com manteiga e farinha. Não unte as laterais, pois assim permitirá que o bolo cresça livremente e não baixe nas laterais. Em seguida forre o fundo com papel manteiga.
- 2.Na batedeira, bata todos os ingredientes em velocidade alta por aproximadamente 8 minutos. Quando você perceber que a massa dobrou de volume e ficou com uma aparência esbranquiçada está pronta.
- 3.Transfira a massa para a forma e leve ao forno preaquecido a 180° por cerca de 40 minutos ou até que o palito saia limpo.

Pão de ló de água



Recomendações:

Muito boa para encomendas simples, bolos que não precisam de tanta estrutura e recheios não tão pesados.

Além de ser uma substituta ótima para a massa com leite padrão.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

3 xícaras (**chá**) de
farinha de trigo (**xícara
de 240ml**).

1 xícara de água
quente.

6 ovos.

2 xícaras de açúcar.

1 colher de sopa de
essência de baunilha.

1 colher de sopa rasa
de fermento.

Ingr. em gramas:

360 gramas de farinha
de trigo.

240 ml de água
quente.

6 ovos (**50 gramas**
cada ovo médio).

360 gramas de açúcar.

5 ml de essência de
baunilha.

14 gramas de
fermento.

Forma recomendada: 24x10 / 25x10.

Modo de preparo:

1. Na batedeira, coloque os ovos e bata junto com o açúcar, por 10 minutos.

2. Numa tigela peneire a farinha de trigo junto com o fermento e reserve.

3. Em uma outra tigela junte a água e essência de baunilha.

4. Vá colocando farinha de trigo aos poucos, alternando com a água na massa.

5. Enquanto você vai colocando a farinha e a água, é importante que você mexa a massa delicadamente com um fuet (**batedor de arame**), sempre mexendo de baixo para cima.

6. Depois é só levar para assar em assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

7. Asse por cerca de 40 minutos, em forno baixo.

Massa genoise



Recomendações:

Para bater em banho-maria você vai precisar de uma forma que dê para por a tigela da batedeira, feito isso vai por água nessa forma e por a tigela dentro, como se faz com pudim e fazer esse processo do passo 1 nela.

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

5 ovos.
1 xícara de chá de
açúcar(xícara de
240ml).
1 xícara e meia de chá
de farinha de trigo.

Ingr. em gramas:

5 ovos (50 gramas cada ovo
médio)
180 gramas de açúcar.
180 gramas de farinha de
trigo.

Forma recomendada: 20x7.

Modo de preparo:

- 1.Em banho-maria bata os ovos e o açúcar até atingir 50°(Isso leva uns 4 minutos).
- 2.Transfira para a batedeira e bata até ficar uma massa fofa e aumentar de volume (a batedeira fica cheia).
- 3.Retire da batedeira adicione o trigo aos poucos com auxilio de uma peneira, misturando bem devagar para não perder o volume.
- 4.Leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.
- 5.Para saber se está pronto fure com um palito e se sair sequinho está pronto.

P. de ló com leite de coco



Recomendações:

Ótima para dar uma diferenciada no sabor, talvez surja até umas perguntas como: "Gostinho bom de coco, tem aqui?"

Então se tem uma cliente que gosta de coco, bem provável que ela ame essa massa!

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

6 ovos.
2 xícaras de
açúcar(xícara de 240ml).
2 xícaras de farinha de
trigo.
1/2 xícara de leite de
coco.
1 colher (sopa) de
fermento em pó.

Ingr. em gramas:

6 ovos (50 gramas cada
ovo médio)
360 gramas de açúcar.
240 gramas de farinha
de trigo.
120 ml de leite de coco.
14 gramas de fermento
em pó.

Forma recomendada: 24x10 / 25x10.

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 30 minutos (180°).
Ou até que o teste do palito esteja bom.

Massa de cacau



Recomendações:

Para os que querem uma massa mais preta essa aqui é perfeita.

Porém ela pode acabar ficando sem açúcar por conta do cacau, então fica de olho no sabor para poder balancear, ok?

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo(xícara de 240ml).
2 xícaras de açúcar refinado.
1 xícara de leite ou água.
1 xícara de cacau em pó(100%).
4 ovos.
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara de óleo.

Ingr. em gramas:

360 gramas de açúcar.
240 gramas de farinha de trigo.
240 ml de leite ou água.
90 gramas de cacau em pó 100%
4 ovos (50 gramas cada ovo médio)
14 gramas de fermento em pó.
240 ml de óleo.

Forma recomendada: 20x10.

Modo de preparo:

- 1.Em uma tigela grande, misture bem as gemas e o açúcar.
- 2.Junte à mistura o cacau em pó e o óleo. Acrescente o leite e a farinha, misture até obter uma massa lisa e brilhante, reserve.
- 3.Bata as claras em ponto de neve. Agregue delicadamente as claras em neve à massa reservada.
- 4.Acrescente o fermento em pó e misture delicadamente.
- 5.Disponha a massa em uma forma untada.
- 6.Leve ao forno preaquecido a 180° C. O bolo estará pronto quando espetar um palito e ele sair limpo.

Massa para bolos no pote



Recomendações:

Como o próprio nome já diz, essa é mais do que perfeita para bolos no pote, esfarela facilmente e é super saborosa.

Além de ser flexível, se quiser pode usar em encomendas comuns também!

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.



Ingredientes:

4 ovos.
2 xícaras de
açúcar(xícara de 240ml).
2 xícaras e meia de
farinha de trigo.
1 colher (sopa) de
manteiga sem sal.
1 xícara de leite quente.
1 pitada de sal.
1 colher (sopa) cheia de
fermento em pó.



Ingr. em gramas:

4 ovos (50 gramas
cada ovo médio)
360 gramas de açúcar.
300 gramas de farinha
de trigo.
15 gramas de
manteiga.
240 ml de leite quente.
14 gramas de
fermento em pó.

Forma recomendada: 20x10.

Modo de preparo:

1. Coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dissolver o açúcar e a mistura ficar clara.
2. Desligue a batedeira, adicione farinha de trigo aos poucos e misture até incorporar.
3. Dissolva a manteiga no leite quente e coloque na mistura.
4. Adicione o sal e o fermento em pó, bata novamente até ficar uma massa homogênea.
5. Coloque a massa em uma assadeira (20cm X 10cm) untada e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.
6. Tire do forno e deixe esfriar. Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem.

Massa red velvet



Recomendações:

Caso queira essa massa com camadas mais grossas, faça ela numa forma de 15x10!

Para uma red velvet clássica, deve estar acompanhada do recheio de cream cheese!

**Receita na
página abaixo.**

Apostilas Master.

Ingredientes:

100ml de leite aquecido.
3 colheres de sopa de manteiga.
2 colheres de sopa de chocolate em pó.
Meia colher (sopa) de corante vermelho em gel.
4 ovos.
270g de açúcar (1 + $\frac{1}{4}$ de xícara de chá cheia).
Meia colher (chá) de vinagre branco.
210g de farinha de trigo peneirada (1 xícara de chá + 1 colher de sopa).
Meia colher (sopa) de fermento em pó..

Ingr. em gramas:

100 ml de leite quente.
45 gramas de manteiga.
12 gramas de chocolate em pó.
8 ml de corante em gel vermelho.
4 ovos (50 gramas cada ovo médio).
270 gramas de açúcar.
3 ml de vinagre branco.
210 gramas de farinha de trigo.
7 gramas de fermento em pó.

Forma recomendada: 20x10.

Modo de preparo:

1. Coloque em uma panela 100 ml de leite aquecido, 45 g de manteiga, 20 g de chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga.
2. Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione o corante vermelho em gel, misture e reserve.
3. Em uma batedeira coloque 4 ovos e bata bem até dobrar de volume.
4. Adicione o açúcar, o vinagre branco e bata por mais 3 minutos.
5. Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, a de farinha de trigo peneirada e o fermento em pó peneirado e misture delicadamente para não perder o volume da massa.
6. Junte em fio no creme com corante (reservada acima) e misture delicadamente até incorporar.
7. Despeje a massa em uma forma e leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos.



Bônus

7 Dicas para ter uma massa perfeita e fofo!

Nesse bônus você verá as dicas como se estivesse fazendo um bolo, então vamos desde o princípio, a até o bolo pronto ok?

É muito importante aqui que você entenda e identifique algo que talvez você não estivesse fazendo nas suas massas!

Obter um bolo perfeito e fofo não é tão difícil quanto você imagina, você já aprendeu coisas

mais difíceis nesse e-book, então isso não será um bicho de 7 cabeças para você, garanto!

1. Separar os ingredientes.



Isso mesmo! É muito importante que você deixe todos os ingredientes separados, até mesmo para ver se está faltando algum e também fazendo isso, você estará deixando seus ingredientes em temperatura ambiente!

É crucial para a preparação de uma massa, que todos os ingredientes estejam em temperatura ambiente, fazemos isso para que não haja nenhum conflito de temperatura entre um ou outro e assim acabe solando sua massa!

Então enquanto seus ingredientes estão em temperatura ambiente, você irá separar todos os utensílios que irá utilizar no preparo da sua massa!

Batedeira, espátula, fouet, formas, deixe tudo certo, ao seu alcance, para que na hora de preparar a massa você não perca tempo procurando suas coisas.

Afinal, na hora de preparar uma massa, qualquer minuto perdido pode fazer diferença no resultado final...

Já tive inúmeros casos em que as massas das alunas não deram certo por simplesmente elas demorarem de mais no processo porque tiveram que procurar o ingrediente x ou o utensílio y!

Então já deixe tudo separado para que esse tipo de problema não aconteça com você!

2. Pré-aqueça seu forno.



Umas das coisas mais importantes mas que muita gente esquece na hora de preparar a massa...

Isso mesmo, como você já viu acima, pré-aquecer o forno é essencial para uma massa perfeita e fofinha!

O que eu geralmente faço? -Bom, por aqui, antes de começar o preparo da minha massa eu já costumo ligar o forno, então ele fica uns 10 a 20 minutos pré-aquecendo(deixe no mínimo 10).

Para quando a massa do bolo já estiver pronta eu não precisar esperar ele pré-aquecer para por a forma!

Uma dica que eu costumo fazer por aqui e que dá muito certo é:

Se eu vou fazer uma massa e ela vai ser assada a 180° graus, quando eu vou pré-aquecer o forno eu ligo ele a 200° graus e deixo lá aquecendo.

Então quando minha massa já está pronta para ir ao forno. eu abaixo a temperatura para 180° graus e coloco a massa do bolo!

Faço isso pois quando abrimos o forno pode acabar entrando um pouco de ar frio e assim pode abaixar a temperatura...

Então para não correr riscos, pré-aqueça a 200° graus e quando for colocar a massa, abaixe para 180°.

3. Peneire os ingredientes.



Sempre passe tudo na peneira! Açúcar, farinha de trigo, chocolate, todos os secos se você quiser pode passar!

Isso ajudará a encorpar mais ar na massa, sendo assim ela ficará mais aerada e bem mais fofo também!

Fazer isso também evitará que você encontre grumos de farinha ou açúcar na sua massa!

Ninguém merece mastigar um bolo e sentir que está comendo um grumo de farinha ou uma bolinha de açúcar não é mesmo!?

4. Respeite as quantidades.



Se na receita está pedindo 2 xícaras de farinha de trigo, coloque apenas duas xícaras de farinha!

Não coloque 3, nem 4 pois isso vai interferir no resultado final da sua massa!

Cada ingrediente tem uma função específica!

Pois é, colocar um ingrediente em excesso pode deixar sua massa desequilibrada...

Fazendo com que ela não cresça e nem fique fofa como a gente quer nesse bônus!

5. Verifique seu fermento.



É muito importante que você olhe a validade do fermento e faça um teste para ver se ele está funcionando!

Para fazer o teste é só pegar um copo com um pouco de água quente e colocar uma colher de chá de fermento, se o fermento fizer um barulho e borbulhar é porque está bom, como na foto abaixo!





Outra questão sobre o fermento é: **Sempre coloque ele por último ou entre os últimos ingredientes.**

Se você colocar ele entre os primeiros, a reação química que o fermento faz para fazer a sua massa crescer, será feita logo no começo do processo de preparo da sua massa...

Então você vai e coloca outro ingrediente, fazendo assim com que esse processo que o fermento faz seja interrompido.

E qual será o resultado? O resultado vai ser uma massa que não irá crescer, pois o ingrediente responsável pelo crescimento não estará fazendo o efeito que deveria...

Outra questão muito importante é a

quantidade, opte sempre por farinha de trigo sem fermento, pois assim você terá um controle melhor do quanto coloca de fermento na sua massa!

Fermento de mais, faz a sua massa crescer perfeitamente mas do nada ela murcha, pois criou muito ar sem tanta estrutura!

6. Não abra o forno antes.



Não abra o seu forno antes dos 30 minutos!

Pois é, parece uma dica simples e boba, mas a maioria das pessoas não respeitam e nem sabem disso...

Se você abrir o seu forno e sua massa não estiver bem estruturada o ar frio que entra nele entrará em contato com a sua massa dentro do forno, dando assim um choque térmico na sua massa!

Então se sua massa estava crescendo, ela provavelmente irá murchar... vai perder todo o trabalho perfeito por conta de um erro quase imperceptível...

7. Pós cozimento.



Para que sua massa saia perfeita e fofinha você também precisa ter muita atenção no pós

cozimento...

Depois que sua massa estiver pronta, desligue o forno e espere uns 10 minutos para remover ela de lá.

Após remover, nunca coloque sua massa em cima de superfícies geladas como mesa de mármore por exemplo...

A mudança de temperatura rápido de mais fará a sua massa murchar, o que muitas das vezes acontece!

Sua massa sai perfeita do forno, você tira ela, coloca em cima da mesa e vai fazer algo, quando você volta para desenformar, ela está murcha...

Desespero total né, além de perder tempo, perdeu também ingredientes e consequentemente dinheiro.



Bônus

5 massas *Master+* **Atenção**

Cara aluna, todo conteúdo que você verá abaixo foi pensado para te ajudar ainda mais na sua confeitaria e no seu dia a dia.

As receitas abaixo são completamente diferentes das que você viu acima e tem o intuito de auxiliar ainda mais no seu aprendizado para promover uma experiência única para os seus clientes ou familiares!

Esse conteúdo foi escolhido a dedo para ajudar você nisso, **são receitas retiradas do nosso projeto Master+.**

Onde nós ensinamos não só receitas, mas técnicas por trás dos ingredientes e métodos também!

Para você que quer dar o próximo passo e confia no nosso método, irei lhe apresentar brevemente o conteúdo de massas da Master+, que é uma das outras 4 apostilas que os alunos dela tem acesso!



Só com a apostila de massas Master+ você terá acesso a:

-Função dos ingredientes nas massas.

-Principais tipos de massas e suas características, onde usar melhor cada uma.

-Métodos de preparo, desde cremoso, ao espumoso, de adição e reverso!

-30 receitas (15 a mais que nas Apostilas Master) de massas passo a passo para todos os tipos de formas! Cada receita tem uma especificação de quantas fatias rendem além da forma recomendada e se é estruturada ou não.

-Sessão de dúvidas frequentes sobre massas, onde respondemos questões sobre como saber o tamanho da forma para cada massa, como adaptar as receitas e muito mais!

-Bônus de 10 Caldas para molhar suas massas. Esse é apenas o conteúdo de uma apostila, lembrando que os alunos Master+ tem acesso a 4 apostilas mais uma planilha para calcular o custo e lucro!

Você pode saber mais sobre todo conteúdo das Apostilas Master+ *clicando no botão abaixo!*

SAIBA MAIS



Massa black

É estruturada?



Quantas fatias rende?

*Em média 20
a 25 fatias.*

Forma recomendada:

20x7/20x10

Recomendações⁺

Se você quer uma massa black maior, mas não sabe como dobrar a receita ou adaptar, use essa! Tem as mesmas características da pequena!

Receita abaixo

Master⁺
Bônus

Ingredientes:

4 ovos médios.
3 xícaras de farinha de trigo (**Xícara de 240ml**).
2 xícara de açúcar refinado.
300ml de leite em temperatura ambiente.
1 xícara de chocolate em pó.
2 colheres de sopa de óleo.
20 gramas de cacau black.
1 colher de sopa rasa de fermento.

Medidas em gramas:

4 ovos médios(**50 gramas cada ovo**).
420 gramas de farinha de trigo.
300 gramas de açúcar refinado.
300ml de leite em temperatura ambiente.
100 gramas de chocolate em pó.
30ml de óleo.
20 gramas de cacau black.
14 gramas de fermento.

Modo de preparo:

1. Na batedeira, acrescente o açúcar e os ovos, bata na velocidade máxima até dobrar de volume e ficar um creme bem claro! Após isso, acrescente o óleo e bata na velocidade mínima por mais 1 minuto!
2. Fora da batedeira, numa vasilha e com ajuda de um fouet, misture a farinha, o chocolate em pó e o cacau black.
3. Com essa mistura feita, adicione ela na batedeira intercalando essa mistura com o leite até acabar, um pouco da mistura e um pouco do leite, misturando com o fouet mesmo!
4. Adicione o fermento por último e misture! Após isso leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 40 minutos numa forma de 15x10.



Blue velvet

É estruturada?



Quantas fatias rende?

**Em média 20
a 25 fatias.**

Forma recomendada:

20x7/20x10

Recomendações⁺

Assim como a red velvet, essa é uma massa perfeita para chamar atenção dos seus clientes, principalmente fazendo do seu feed do insta a sua vitrine, encontrar aquela massa azul chamaria atenção como ninguém!

Receita abaixo

Master⁺

Bônus

Ingredientes:

4 ovos.
3 colheres de sopa de manteiga.
100ml de leite aquecido.
2 colheres e meia de sopa de chocolate em pó.
1 colher e meia de sopa de corante azul royal.
1 xícara e meia de açúcar.
1 xícara e meia de farinha de trigo.
Meia colher de sopa de fermento.
Meia colher de chá de vinagre branco.

Medidas em gramas:

4 ovos(50 gramas cada ovo).
45 gramas de manteiga.
100ml de leite.
20 gramas de chocolate em pó.
25ml de corante azul royal.
270 gramas de açúcar.
210 gramas de farinha de trigo.
7 gramas de fermento.
5ml de vinagre branco.

Modo de preparo:

- 1.Coloque em uma panela 100 ml de leite aquecido, 45 g de manteiga, 20g de chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga.
- 2.Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione o corante azul em gel, misture e reserve.
- 3.Em uma batedeira coloque 4 ovos e bata bem até dobrar de volume. 4.Adicione o açúcar, o vinagre branco e bata por mais 3 minutos.
- 5.Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, a de farinha de trigo peneirada, misture delicadamente para não perder o volume da massa. 6.Junte em fio o creme com corante (reservada acima) e misture delicadamente até incorporar.
- 7.Despeje a massa em uma forma e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.



Massa de baunilha

É estruturada?



Quantas fatias rende?

**Em média 20
a 25 fatias.**

Forma recomendada:

20x10

Recomendações⁺

Caso queira uma massa diferenciada, com a textura parecida da chifon, porém com seu sabor marcante de baunilha, use essa! Caso queira, divida ela em duas formas de 15x10 para ter camadas mais finas!

Receita abaixo

Master⁺

Bônus

Ingredientes:

4 ovos.
1 colher de chá de
essência de baunilha.
1 xícara de açúcar.
100ml de água morna ou
leite.
50ml de óleo.
2 xícaras de farinha de
trigo.
1 colher de sopa de
fermento em pó.

Medidas em gramas:

4 ovos(50 gramas cada
ovo).
5ml de essência de
baunilha.
180 gramas de açúcar.
100ml de água ou leite.
50ml de óleo.
240 gramas de farinha de
trigo.
14 gramas de fermento
em pó.

Modo de preparo:

- 1.Em uma batedeira, bata os ovos até ficarem bem claros, isso demora em média 5 minutos.
- 2.Adicione o óleo sem parar de bater, coloque o açúcar de uma só vez e continue batendo.
- 3.Adicione a baunilha.
- 4.Aos poucos despeje o trigo e o leite, depois de bem batido, adicione o fermento e misture só por alguns segundos.
- 5.Coloque sua massa numa forma de 20x10 e leve para assar em forno pré-aquecido por em média 40 minutos.



Master grande

É estruturada?



Quantas fatias rende?

**Em média 32
a 40 fatias.**

Forma recomendada:

24x10/25x10

Recomendações⁺

Sabe a massa Master pequena? então, essa é uma variação para formas grandes caso você não tenha costume de dobrar as receitas ou queira algo mais certo, use essa!

Receita abaixo

Master⁺
Bônus

Ingredientes:

6 ovos.
2 xícaras de açúcar refinado(Xícara de 240ml).
3 xícaras de farinha de trigo peneirada.
1 colher de sopa de fermento em pó.
200 ml de leite.
Meia xícara de manteiga ou margarina.

Medidas em gramas:

6 ovos(50 gramas cada ovo).
360 gramas de açúcar refinado.
360 gramas de farinha de trigo.
14 gramas de fermento.
200 ml de leite.
100 gramas de manteiga ou margarina.

Modo de preparo:

- 1.Bata os ovos na batedeira até dobrar o volume. Acrescente aos poucos o açúcar e deixe bater até que fique uma espuma brilhosa!
- 2.Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo peneirada delicadamente com o auxílio de um fouet.
- 3.Coloque o leite com a margarina/manteiga em uma panela e deixe ferver. Após isso acrescente na massa junto do fermento mexendo delicadamente para incorporar.
- 4.Coloque na forma untada ou com papel manteiga e leve para assar no forno pré-aquecido a 180° graus.
- 5.Como essa é uma forma grande ela pode demorar mais para assar no meio, considere assar numa temperatura mais baixa como 160° graus.



Amanteigada gg

É estruturada?



Quantas fatias rende?

**Em média 55
a 60 fatias.**

Forma recomendada:

30x10

Recomendações⁺

Caso queira, você pode dividir essa massa em duas formas de 30x5, assará mais fácil! Caso queira fazer ela de chocolate, basta adicionar 100 gramas de chocolate em pó!

Receita abaixo

Master⁺

Bônus

Ingredientes:

10 ovos.
4 xícaras e meia de açúcar(Xícara de 240ml).
8 xícaras e meia de farinha.
2 xícaras e meia de leite.
2 colheres de sopa de fermento em pó.
2 xícaras e meia de margarina ou manteiga.

Medidas em gramas:

10 ovos(50 gramas cada ovo).
800 gramas de açúcar
1kg de Farinha
600 ml de leite
28 gramas de fermento em pó.
500 gramas de margarina ou manteiga

Modo de preparo:

- 1.Na batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e a margarina/manteiga. Bata em velocidade por em média 10 minutos até formar um creme branco!
- 2.Após formar esse creme branco, transfira para uma vasilha grande ou use o próprio bowl da batedeira.
- 3.Com um fouet, intercale acrescentando a farinha e o leite aos poucos nesse creme feito, misture bem para tirar os grumos de farinha!
- 4.Acrescente o fermento na sua massa e misture-o.
- 5.Coloque numa forma untada e enfarinha e leve ao forno pré-aquecido a 180° graus por em média 40/50 minutos!

Conheça todo conteúdo e saiba mais sobre as **Apostilas Master+** clicando no botão abaixo!

SAIBA MAIS

Ficou com dúvida sobre as apostilas Master+?

Nosso suporte está a disposição! **Só clicar na logo do whatsapp** e você será redirecionada para falar com a gente!



Master⁺
Bônus

Massas Perfeitas.

As melhores massas para você fazer e aumentar suas encomendas!



Autor: Igor de Melo dos Santos