Massas
Para Bolos

GANHE ATÉ
5 MIL POR MES



SUMÁRIO

- Apresentação 4
- Dicas Importantes 6
- Massa Pão de Ló 9
- Massa Pão de Ló com Emulsificante 11
- Massa Pão de Ló 3 Ingredientes 13
- Massa Amanteigada 15
- Massa Branca Aerada 17
- Massa Chiffon 19
- Massa Branca sem Fermento 21
- Massa Base para Receber Pasta Americana 23
- Massa de Chocolate 25
- Massa Pão de Ló de chocolate 27
- Massa de Chocolate a Base de Óleo 29
- Massa de Chocolate para Rocambole 31
- Massa Black 33
- Massa de Churros 35

- Massa de Churros a Base de Óleo 37
- Massa de Cenoura 39
- Massa Red Velvet 41
- Massa Red Velvet Original 43
- Massa de Leite Ninho 46
- Massa Chiffon de Laranja 48
- Massa de Nozes 50
- Massa de Coco 52
- Massa Formigueiro 54
- Massa de Café 56
- Massa Óreo 58
- Massa de Banana 60
- Massa de Bolo Integral 61
- Massa Diet – Sem Açúcar 63
- Massa Para Cupcake 65
- Massa de Chocolate Para Cupcake 67
- Considerações Finais 69

APRESENTAÇÃO

Olá...

Seja muito bem vinda ou bem vindo a minha Apostila Massas Perfeitas, essa apostila foi elaborada com todo meu carinho e experiência nesses mais de 5 anos de confeitaria e para atender os inúmeros pedidos que recebi por uma apostila exclusiva com minhas melhores massas para Bolo.

Para começar se você ainda não me conhece, deixa eu me apresentar
Me chamo Marrara Bortoloti, tenho 32 anos e entrei no mundo da confeitaria depois de ter minha segunda filha a mais de 5 anos atrás e foi nessa época que a vida me tirou da zona de conforto, por não poder mais trabalhar fora e tive que pensar em como ganhar meu dinheiro trabalhando em casa, foi aí que o mundo doce da confeitaria entrou na minha vida e comecei a vender meus primeiros bolos, na verdade eram fatias de bolo de chocolate na época... sou muito grata a Deus pelo meu início, pois foi lá que aprendi o signifi-cado da palavra PERSISTÊNCIA.

Se você deseja viver da confeitaria, vai precisar de muita persistência e muito amor por essa profissão.

Agora falando um pouco da nossa apostila de Massas Perfeitas, eu separei aqui as 30 melhores receitas de Massas, para que você arrase nas tuas encomendas e monte um

São todas receitas testadas e aprovadas por mim, mas isso não significa que você não vá errar, pois para o resultado ser perfeito mesmo, é preciso ingredientes de boa qualidade e um pouco de prática, pois isso é que nos leva a ter um resultado de uma massa com textura correta e saborosa.

Agora vamos deixando a conversa de lado, e literalmente vamos começar a colocar a mão da massa.



DICAS IMPORTANTES

Mas antes de colocar a mão na massa, quero te passar uma dicas bem importantes e lhe dizer mais uma vez que estou muito feliz em ter você por aqui, pois isso é sinal de que você realmente quer ter acesso as melhores receitas de massas, e quando adquirimos um conteúdo como esse, fica muito fácil encontrar as receitas que precisamos para cada tipo de bolo, seja ele de aniversário, de andar, com pasta americana, tortas geladas, rocambole ou bolos caseiros.

Mas para que sua massa de certo é fundamental seguir algumas dicas que vou passar agora aqui abaixo:

Você já deve ter passado pela desagradável situação de "abatumar" uma massa, eu já passei muito por isso quando comecei, acredite, é super normal no início, mas quero aqui te ajudar a evitar esse problema que nos deixa muitas vezes desanimada, por conta da perda de tempo e ingredientes.

Isso vai acabar se você ficar atenta a tudo que vou te falar, listei aqui alguns dos principais motivos que levam uma massa a "abatumar" ou solar:

- Forno em temperatura alta de mais.
- Forno desregulado.
- Dourador do forno ligado
- Pré-aquecer o forno por mais de 15 minutos
- Farinha de má qualidade
- Fermento vencido ou empedrado

Você precisa respeitar o tempo de cozimento da massa, confeitaria é número exato, tem que executar com exatidão, não pode deixar o forno pré-aquecendo e "esquecer da vida", o correto é pré-aquecer por 15 minutos, se teu forno já começa em 200 graus, então pré-aqueça por 10 minutos apenas, sempre respeitando os 180 graus se possível!

Seu bolo está crescendo lindo e de repente começa a criar aquela indesejada barriga, isso acontece geralmente por que você ligou a parte superior do forno, ou aqueceu o forno de mais, ou ainda sua forma é pequena demais para a quantidade de massa. Coloque sempre massa até a metade da forma, não mais do que isso.

Sua massa cresceu e depois afundou, provavelmente seja o forno quente demais ou você foi impaciente e abriu o forno antes de 25 minutos para dar aquela olhadinha, assim acaba entrando ar frio no forno e atrapalha no crescimento da massa, fazendo ele afundar quando se retira do forno, cuidado também para não tirar a massa do forno e colocar na janela para esfriar, isso também faz o bolo murchar, devido ao choque térmico.

Por favor não tenha pressa, respeite a temperatura do forno, não se iluda achando que forno mais quente assa mais rápido, isso sim dá um problemão, sua massa pode ficar torrada demais nas laterais e embaixo, mas e em cima vai acabar ficando crua ou pesada por dentro.

Tenha cuidado ao colocar spray desmoldante nas formas, desmoldante é gordura praticamente pura e se você exagerar essa gordura acaba passando para a massa e pode prejudicar o resultado final, deixando a massa muito gordurosa.

Se preferir pode untar com manteiga ou margarina e farinha.

De preferência use as formas de 5cm de altura, as massas assam mais rápido, e ficam mais fofinhas e também diminui a chance de a massa ficar crua por dentro.

Massa seca, isso geralmente pode ser uma massa que não foi batida adequadamente ou uma massa que saiu do forno e ficou exposta ao ar frio por muito tempo.



MASSA PÃO DE LÓ

Ingredientes

- 6 Ovos
- 350g de farinha de trigo
- 350g de açúcar
- 1 Colher (sopa) de fermento (15g)
- 12 Colheres (sopa) bem cheias de água

Modo de preparo

1. Bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma e depois coloque a água e o açúcar.
2. Peneirar a farinha, o fermento e misturar lentamente.
3. Assar a 180 graus por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até dourar.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA PÃO DE LÓ COM EMULSIFICANTE

Ingredientes

- 5 ovos
- 180g de açúcar refinado
- 250g de farinha de trigo
- 90ml de água
- 1 colher de sopa de essência de baunilha (opcional)
- 1 colher de sopa de emulsificante ou 20g
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar em velocidade baixa.
2. Depois acrescente aos poucos a farinha e continue batendo em velocidade média por 2 a 3 minutos até que se misturem bem.
3. Em seguida acrescente a água e bata em velocidade baixa por mais 1 minuto.
4. Agora vamos acrescentar a baunilha e o emulsificante e bater em velocidade máxima por mais 2 a 3 minutos até que dobre de volume e vire um creme fofo e branco.
5. Para finalizar, já com a batedeira desligada acrescente o fermento e misture bem.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 18cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA PÃO DE LÓ 3 INGREDIENTES

Ingredientes

- 8 ovos
- 350g de açúcar
- 350g de farinha de trigo

Modo de Preparo

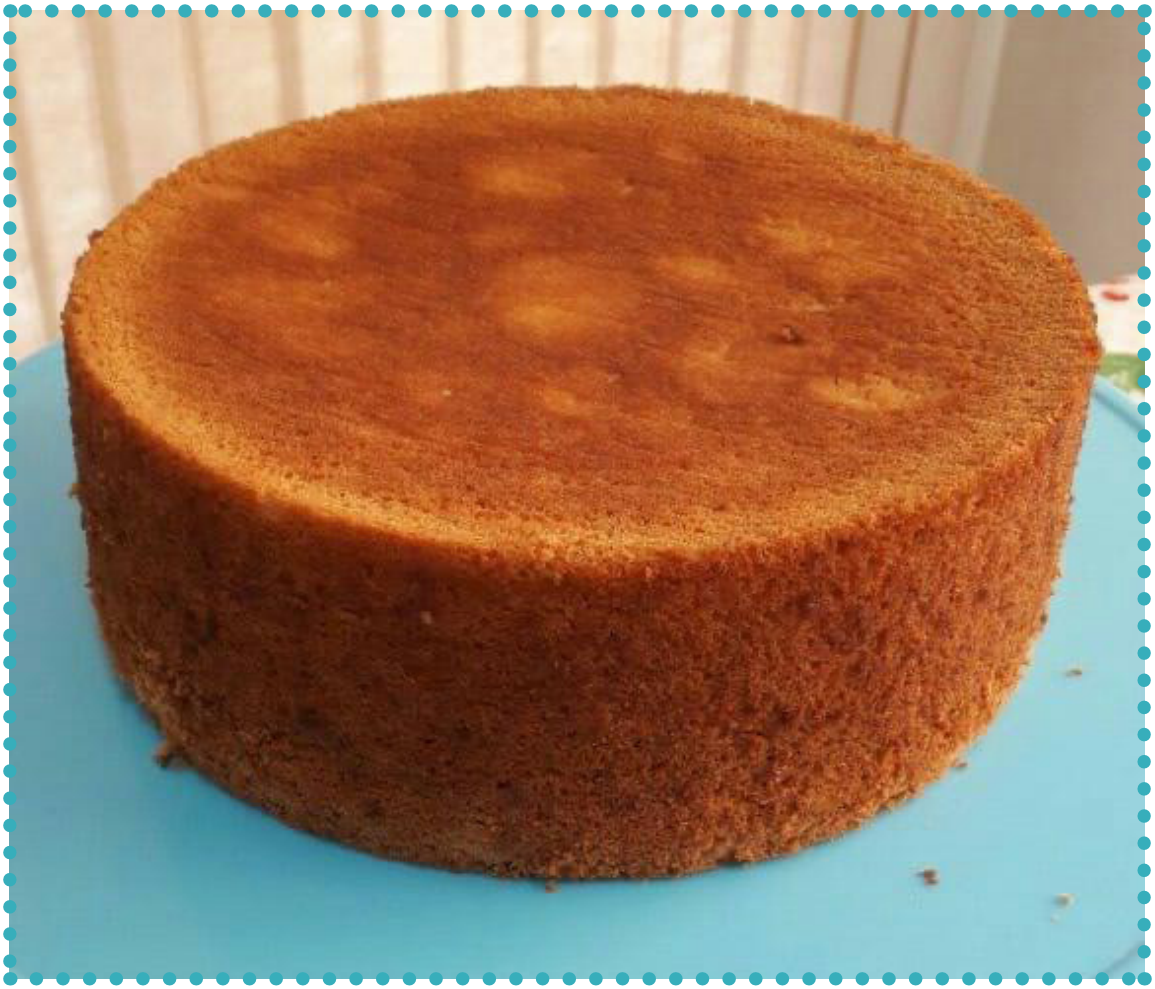
1. Na batedeira bater os ovos até dobrar de volume.
2. Depois acrescentar o açúcar peneirado com a batedeira ligada em velocidade baixa e bater por 15 minutos.
3. Em seguida desligar a batedeira e acrescentar a farinha aos poucos, mexendo com um fuê ou colher grande.
4. Assar em forno pré-aquecido em 180 graus.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm

Obs: Os créditos desta receita vão para minha madrasta Elisa Motta.



MASSA AMANTEIGADA

Ingredientes

- 5 ovos ou 300g
- 400g de açúcar refinado
- 200ml de leite integral ou leite de coco
- 420g de farinha de trigo
- 15g de fermento
- 200g de margarina gelada ou manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional)

Modo de preparo

1. Comece batendo na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar, a margarina e a essência de baunilha, até que se forme um creme fofo e branco.
2. Em seguida acrescente o leite e bata mais um pouco até tudo se misturar, nesse momento fica um aspecto de talhado, não se assuste, é assim mesmo.
3. Agora misture a farinha de trigo. É sempre importante neste momento misturar todos os ingredientes com um Fuê e depois novamente bater na batedeira por uns 10 segundos, só para que tudo fique bem misturado.
4. Prontinho, a massa fica bem pesada e homogênea.

5. Leve para assar em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA BRANCA AERADA

Ingredientes

- 10 ovos
- 450ml de leite integral
- 360g de açúcar refinado
- 120ml de óleo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 700g de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento (30g)

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter uma mistura bem homogênea.
2. Retire a massa da batedeira e acrescente a farinha, o fermento e o sal. Mexa delicadamente a massa até que os novos ingredientes se integrem à massa.
3. Ferva o óleo, a margarina e o leite e acrescente à massa, misturando delicadamente também.
4. Pronto... Asse em forno pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 30cm x 10cm ou 2 formas de 25cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 30cm x 40cm



MASSA CHIFFON

Ingredientes

- 7 ovos
- 350g de açúcar refinado
- 420g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 1 colher (chá) de sal
- 400ml de leite integral
- 50 ml de óleo

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, coloque os ovos, o açúcar e o sal e bata na velocidade máxima por 15 minutos. Acrescente a baunilha e bata por mais 3 minutos.
2. Agora, na velocidade mínima, adicione a farinha de trigo e o fermento aos poucos, intercalando com o leite misturado com o óleo.
3. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 30 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA BRANCA SEM FERMENTO

Ingredientes

- 200g de manteiga em temperatura ambiente
- 180g de açúcar refinado
- 1 lata de leite condensado
- 300g de farinha de trigo sem fermento e peneirada
- 8 claras em neve
- 8 gemas

Modo de Preparo

1. Na batedeira, bata a manteiga, as gemas e o açúcar por 5 minutos ou até ficar bem clarinho.
2. Acrescente o leite condensado e bata mais um pouco.
3. Agora fora da batedeira acrescente a farinha peneirada e incorpore as claras em neve delicadamente.
4. Prontinho... leve para assar em forno pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 15cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA BASE PARA RECEBER PASTA AMERICANA

Ingredientes

- 7 Ovos
- 240ml de água
- 500g de açúcar refinado
- 560g de farinha de trigo
- 5 Colheres (sopa) de óleo
- 2 Colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 Colher (sopa) de essência de Baunilha branca

Modo de Preparo

1. Coloque na batedeira os ovos e o açúcar, bata até formar um creme claro e homogêneo.
2. Em seguida acrescente o óleo, a água e a farinha de trigo e bata até misturar bem.
3. Desligue a batedeira, coloque o fermento em pó e a essência de baunilha e mecha com uma colher ou fuê delicadamente.
4. Asse em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 40 a 50 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 30cm x 10cm ou 2 formas de 25cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 30cm x 35cm



MASSA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 5 ovos ou 300g
- 400g de açúcar refinado
- 300g de farinha de trigo
- 120g de cacau 50%
- 15g de fermento
- 200g de margarina gelada ou 200g de manteiga em temperatura ambiente
- 200ml de leite integral

Modo de Preparo

1. Comece batendo na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar, a margarina e a essência de baunilha, até que se forme um creme fofo e branco.
2. Em seguida acrescente o leite e bata mais um pouco até tudo se misturar, nesse momento fica um aspecto de talhado, não se assuste, é assim mesmo.
3. Agora misture a farinha de trigo e o cacau. É importante neste momento misturar todos os ingredientes com um fuê e depois novamente bater na batedeira por uns 10 segundos, só para que tudo fique bem misturado.
4. Prontinho, a massa fica bem pesada e homogênea.

5. Leve para assar em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 5 ovos
- 180g de açúcar refinado
- 200g de farinha de trigo
- 50g de cacau 50%
- 90ml de água
- 1 colher de sopa de essência de baunilha (opcional)
- 1 colher de sopa de emulsificante ou 20g
- 1 colher de sopa de fermento (15g)

Modo de preparo

1. Na batedeira, bater os ovos e o açúcar em velocidade baixa.
2. Depois vai acrescentando aos poucos a farinha e o cacau e continue batendo em velocidade média por 2 a 3 minutos até que se misturem bem.
3. Em seguida acrescente a água e bata em velocidade baixa por mais 1 minuto.
4. Agora vamos acrescentar a baunilha e o emulsificante e bater em velocidade máxima por mais 2 a 3 minutos até que dobre de volume e vire um creme fofo e branco.

5. Para finalizar, já com a batedeira desligada acrescente o fermento e misture bem.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 15cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA DE CHOCOLATE A BASE DE ÓLEO

Ingredientes

- 4 Ovos
- 200ml de leite
- 200ml de óleo
- 350g farinha de trigo
- 300g de açúcar refinado
- 50g de cacau em pó 100% ou 50%
- 1 Colher (sopa) de fermento (15g)
- 1 Colher (chá) de bicarbonato de sódio (10g)

Modo de preparo

1. Comece batendo todas os ingredientes com exceção da farinha de trigo e do fermento, na batedeira por 3 minutos.
2. Transfira essa mistura para uma vasilha e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo peneirada e mexendo até ficar uma massa homogênea.
3. Por último acrescente o fermento em pó e o bicarbonato de sódio e mexa delicadamente.
4. Pronto! Agora asse em forno médio pré-aquecido a 180 graus por 45 a 50 minutos.

Obs: O Bicarbonato de sódio, nessa receita, deixa a massa mais preta e fofinha.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA DE CHOCOLATE PARA ROCAMBOLE

Ingredientes

- 6 ovos
- 150g farinha de trigo
- 180 de açúcar refinado
- 50g de cacau em pó 50%
- 50g de manteiga derretida

Modo de preparo

1. Comece batendo em velocidade máxima os ovos e o açúcar até que a mistura fique leve e fofa.
2. Acrescente aos poucos à farinha de trigo e o cacau em pó misturando delicadamente com um fuê.
3. Por último coloque a manteiga derretida e morna e mistura mais um pouco.
4. Asse em forno pré-aquecido em 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até colocar o palito e sair seco.



MASSA BLACK

Ingredientes

- 5 ovos ou 300g
- 400g de açúcar refinado
- 300g de farinha de trigo
- 120g de Cacau Black
- 15g de fermento
- 200g de margarina gelada ou \manteiga em temperatura ambiente
- 1 creme de leite (200g)

Modo de Preparo

1. Comece batendo na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar, a margarina e a essência de baunilha, até que se forme um creme fofo e branco.
2. Em seguida acrescente o creme de leite e bata mais um pouco até tudo se misturar, nesse momento fica um aspecto de talhado, não se assuste, é assim mesmo.
3. Agora misture a farinha de trigo e o cacau. É sempre importante neste momento misturar todos os ingredientes com um fuê e depois novamente bater na batedeira por uns 10 segundos, só para que tudo fique bem misturado.
4. Prontinho, a massa fica bem pesada e homogênea.

5. Leve para assar em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA DE CHURROS

Ingredientes

- 5 ovos ou 300g
- 400g de açúcar refinado
- 1 creme de leite (200g) ou 200ml de leite
- 400g de farinha de trigo
- 20g de canela em pó
- 15g de fermento
- 200g de margarina gelada ou 200g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (opcional)

Modo de preparo

1. Comece batendo na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar, a margarina e a essência de baunilha, até que se forme um creme fofo e branco.
2. Em seguida acrescente o leite e bata mais um pouco até tudo se misturar, nesse momento fica um aspecto de talhado, não se assuste, é assim mesmo.
3. Agora acrescente a farinha de trigo e a canela, misturando manualmente com um fuê ou colher grande e depois bata novamente na batedeira por uns 10 segundos, só para que tudo fique bem misturado.
4. Prontinho, a massa fica bem pesada e homogênea.

5. Leve para assar em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA DE CHURROS A BASE DE ÓLEO

Ingredientes

- 4 Ovos
- 200ml de leite
- 200ml de óleo
- 350g farinha de trigo
- 300g de açúcar refinado
- 20g de canela em pó
- 1 Colher (sopa) de fermento (15g)

Modo de preparo

1. Comece batendo todos os ingredientes com exceção da farinha de trigo e do fermento, na batedeira por 3 minutos.
2. Transfira essa mistura para uma vasilha e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo peneirada e mexendo até ficar uma massa homogênea.
3. Por último acrescente o fermento em pó e mexa delicadamente.
4. Pronto! Agora asse em forno médio pré-aquecido a 180 graus por 45 a 50 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 15cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA DE CENOURA

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 cenouras médias (200g)
- 300g de farinha de trigo
- 250g de açúcar refinado
- 200ml de óleo
- 1 colher (sopa) fermento (15g)

Modo de Preparo

1. No liquidificador bata as cenouras picadas ou raladas, junto com o óleo e os ovos.
2. Em outro recipiente junte a farinha, o fermento e o açúcar e misture com um Fuê ou colher grande.
3. Em seguida acrescente essa mistura no liquidificador e bata bem até tudo se misture bem e fique homogêneo.
4. Pré-aqueça o forno a 180 graus
5. Asse por aproximadamente 30 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 15cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA RED VELVET

Ingredientes

- 5 ovos ou 300g
- 400g de açúcar refinado
- 200g de margarina gelada ou manteiga em temperatura ambiente
- 100ml de creme de leite ou iogurte natural
- 100ml de leite integral
- 420g de farinha de trigo
- 15g de cacau em pó 50%
- 15 de fermento
- 30g de corante em gel vermelho.

Modo de preparo

1. Na batedeira em velocidade alta, bata os ovos, açúcar e a margarina até formar um creme branco e fofo.
2. Em seguida acrescente o leite e o creme de leite e bata mais um pouco até misturar bem, nessa parte a mistura fica parecendo que talhou, pois colocamos a margarina gelada, mas é assim mesmo.
3. Agora coloque os ingredientes secos, sendo a farinha de trigo e o cacau em pó, vá colocando aos poucos e misture com um fuet ou colher grande.

4. Por último coloque o corante em gel vermelho e misture mais um pouco. Depois de misturado manualmente, bata por 10 segundos na batedeira, só para que os ingredientes se misturem por completo.
5. Pronto, leve ao forno pré-aquecido em 150 a 160 graus por aproximadamente 45 a 50 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA RED VELVET ORIGINAL

Ingredientes

- 2 ovos
- 220g de farinha de trigo orgânica
- 180g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 pitada de sal
- 30g de cacau em pó
- 5 beterrabas pequenas (sem casca e picadas)
- 2 colheres (chá) de vinagre de arroz
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 100g de iogurte natural sem açúcar

Modo de Preparo

1. Coloque todos os ingredientes secos, (farinha de trigo, cacau, sal e bicarbonato), em uma tigela, misture e reserve.
2. Pegue as beterrabas descascadas picadas e coloque no liquidificador com 1 ou
3. 2 copos de água. Bata até obter uma pasta homogênea.

4. Peneire o suco de beterraba e coloque em uma panela, em fogo médio, por aproximadamente 15 a 20 minutos (ou até sobrar só 3/4 de xícara de suco na panela).

5. Deixe esfriar.... Depois de frio, acrescente o vinagre de arroz e o suco de limão ao suco de beterraba e reserve.

6. Bata a manteiga com o açúcar, mas vá adicionando o açúcar aos poucos e bata até obter um creme fofo e claro.

7. Continue batendo e acrescente um ovo de cada vez, esperando que cada um deles se misture completamente à massa.

8. Por fim, adicione a baunilha e o iogurte e pare de bater.

9. Junte essa massa aos ingredientes secos e misture, em seguida coloque o suco de beterraba a essa massa e misture mais um pouco.

10. Assem em forno pré-aquecido a 170 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

- Dica 1: A farinha orgânica é mais clara que a farinha de trigo comum, por isso ela ajuda bastante o bolo a ficar em um tom vermelho mais vivo. Você pode usar a farinha de trigo comum, mas a cor do seu bolo ficará um vermelho mais escuro.
- Dica 2: Para a cor do bolo ficar um vermelho bem bonito é essencial reduzir bastante o suco de beterraba, pois

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 15cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm


MARRARA BORTOLOTI

MASSA DE LEITE NINHO

Ingredientes

- 5 ovos ou 300g
- 400g de açúcar refinado
- 200ml de leite integral
- 340g de farinha de trigo
- 120g de Leite Ninho em Pó (Peneirado)
- 15g de fermento
- 200g de margarina gelada ou manteiga em temperatura ambiente

Modo de preparo

1. Comece batendo na batedeira em velocidade alta, os ovos, o açúcar, a margarina, até que se forme um creme fofo e branco.
2. Em seguida acrescente o leite e bata mais um pouco até tudo se misturar, nesse momento fica um aspecto de talhado, não se assuste, é assim mesmo.
3. Agora misture a farinha de trigo e o Ninho em pó, já peneirados.
4. É importante neste momento misturar todos os ingredientes com um Fuet e depois novamente bater na batedeira por uns 10 segundos, só para que tudo fique bem misturado. Prontinho, a massa fica bem pesada e homogênea.

5. Leve para assar em forno pré-aquecido à 180 graus por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA CHIFFON DE LARANJA

Ingredientes

- 6 ovos
- 180g de açúcar refinado
- 180g de farinha de trigo
- 100 ml de suco de laranja quente
- 3 colheres de sopa de maizena
- 2 colheres de sopa de óleo
- 15g de fermento em Pó

Modo de preparo

1. Bater na batedeira os ovos e o açúcar até dobrar de volume.
2. Acrescentar o suco de laranja e bater em velocidade média por mais 3 minutos.
3. Agora vamos misturar delicadamente a farinha de trigo e a maisena, com a ajuda de um fuê ou colher grande.
4. Por último coloque o óleo e o fermento, misturando mais um pouco até ficar bem homogêneo.
5. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180 graus por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 15cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA DE NOZES

Ingredientes

- 6 ovos
- 200ml de óleo
- 100ml de água
- 420g farinha de trigo
- 350g de açúcar refinado
- 15g de fermento
- 100g de nozes
- 1 colher (chá) de essência de nozes

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o açúcar, a essência e as nozes.
2. Em uma vasilha, acrescente nessa mistura batida, a farinha de trigo e o fermento, (os 2 peneirados), misturando bem com um fuê ou colher grande.
3. Asse em forno médio pré-aquecido em 180 graus.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA DE COCO

Ingredientes

- 4 ovos
- 120ml de óleo
- 200ml de leite
- 200g de açúcar refinado
- 400g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 50g de coco ralado

Modo de Preparo

1. Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite, por 3 minutos, ou até que a mistura fique esbranquiçada e reserve.
2. Em um recipiente misture o açúcar, a farinha de trigo, o fermento e o coco ralado.
3. Agora junte na mistura do liquidificador, pouco a pouco, e mexa até que a massa fique consistente e homogênea.
4. Asse em 180 graus, por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm


Marrara

MASSA FORMIGUEIRO

Ingredientes

- 4 ovos
- 400g de açúcar refinado
- 1 colheres (sopa) de margarina
- 200ml de leite
- 420g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento (15g)
- 50 gramas de granulado de chocolate

Modo de Preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve. Continue batendo e acrescente as gemas, uma a uma, depois o açúcar e a margarina. Bata até obter uma mistura homogênea e cremosa.
2. Em seguida acrescente o leite aos poucos, intercalando com a farinha.
3. Desligue a batedeira, misture o fermento e o chocolate granulado manualmente.
4. Asse no forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 35 a 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA DE CAFÉ

Ingredientes

- 4 ovos
- 250g de açúcar refinado
- 300g de farinha de trigo
- 100g de Chocolate em pó
- 100ml de Leite
- 120ml de café passado (bem forte)
- 50ml de manteiga (derretida)
- 1 colher (sopa) de fermento (15g)
- 1 colher (chá) de Bicarbonato de Sódio (10g)

Modo de preparo

1. Em uma tigela misture os ingredientes úmidos (ovos, manteiga, leite, café), junte o açúcar e misture e bata na batedeira até ficar bem misturado e homogêneo.
2. Adicione o chocolate em pó, a farinha de trigo e misture bem até ficar uma massa homogênea, use um fuê, espátula ou colher grande.
3. Junte o fermento e o bicarbonato e misture mais um pouco.
4. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente de 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm



MASSA ÓREO

Ingredientes

- 6 Ovos
- 360g de farinha de trigo
- 360g de açúcar refinado
- 100g de cacau 100% ou cacau Black
- 100ml de óleo
- 240ml de leite morno
- 1 Colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de bolacha Óreo sem recheio e bem picada

Modo de Preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve e em seguida, em velocidade baixa, junte as gemas uma a uma, acrescente o óleo misturado com o leite, o açúcar e deixe bater até estar uma mistura bem homogênea.
2. Fora da batedeira, adicione a farinha e o cacau, misturando com um fuê ou colher e por último, coloque o fermento e misture mais um pouco.
3. Coloque a massa em uma forma untada e salpique a bolacha Óreo por cima da massa e asse em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA DE BANANA

Ingredientes

- 3 Ovos
- 220g de açúcar refinado
- 400g de farinha
- 120ml de leite integral
- 180ml de óleo
- 3 bananas bem maduras (300g)
- 15g de fermento

Modo de Preparo

1. No liquidificador coloque os ovos, o óleo, as bananas picadas, o leite, o açúcar e bata por 3 a 4 minutos.
2. Depois adicione a farinha e o fermento aos poucos e bata até ficar tudo bem homogêneo.
3. Asse em forno pré-aquecido em 180 graus, por aproximadamente 40 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 25cm x 10cm ou 2 formas de 22cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 25cm x 35cm

MASSA DE BOLO INTEGRAL

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 maçã cortada em pedaços
- 120ml leite desnatado
- 80ml de óleo de girassol
- 180g de açúcar mascavo
- 180g de farinha de aveia
- 15g de fermento

Modo de Preparo

1. Adicione no liquidificador os ovos e o açúcar e bata, em seguida adicione o leite, o óleo e a maçã em pedaços. Quando estiver bem misturado, adicione a farinha de aveia aos poucos e bata mais um pouco.
2. Em seguida coloque a mistura em um recipiente e adicione o fermento, misturando delicadamente com um Fuê ou uma colher.
3. Asse em forno pré-aquecido em 180 graus, por aproximadamente 35 minutos.

Rendimento

Formas Redondas: 1 forma de 20cm x 10cm ou 2 formas de 15cm x 5cm

Forma Retangular: 1 forma de 20cm x 30cm



MASSA DIET – SEM AÇÚCAR

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de adoçante
- 2 colheres (sopa) de óleo de soja
- 100g de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento (15g)

Modo de Preparo

1. Bata os ovos na batedeira até o ponto de “espuma”
2. Acrescente o adoçante e o óleo e bata por mais 5 minutos
3. Peneire a farinha na mistura mexendo aos poucos com um fuê ou colher, cuidando para não perder o ar da massa.
4. Agora acrescente o fermento também peneirado
5. Leve ao forno pré-aquecido em 180° por 20 à 25 minutos

Rendimento

1 forma redonda de 20cm x 5cm



MASSA PARA CUPCAKE

Ingredientes

- 2 ovos
- 125g de açúcar
- 125g de manteiga (em temperatura ambiente)
- 125g de farinha de trigo
- 2 Colheres (sopa) de leite
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha branca
- 1 Colher (chá) de fermento

Modo de Preparo

1. Com um fuê misturar o açúcar e a manteiga, adicionar um ovo, mexer, adicionar o outro ovo e mexer novamente.
2. Em seguida vamos colocar aos poucos o leite, a essência de baunilha e a farinha e misturar bem.
3. Por último o fermento e misturar mais um pouco.
4. Pronto! Asse em fogo baixo, (160 graus), por aproximadamente 15 minutos.

Essa receita vai render 6 Cupcakes tamanho normal



MASSA DE CHOCOLATE PARA CUPCAKE

Ingredientes

- 2 ovos
- 125g de açúcar
- 125g de manteiga (em temperatura ambiente)
- 100g de farinha de trigo
- 30g de cacau 50%
- 2 Colheres (sopa) de leite
- 1 Colher (chá) de essência de baunilha branca
- 1 Colher (chá) de fermento

Modo de Preparo

1. Com um fuê misturar o açúcar e a manteiga, adicionar um ovo, mexer, adicionar o outro ovo e mexer novamente.
2. Em seguida vamos colocar aos poucos o leite, a essência de baunilha, a farinha, o cacau e misturar bem.
3. Por último o fermento e misturar mais um pouco.
4. Pronto! Asse em fogo baixo, (160 graus), por aproximadamente 15 minutos.

Essa receita vai render 6 Cupcakes tamanho normal



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Muito Obrigada...

Chegamos ao fim da nossa Apostila Massas Perfeitas e quero deixar aqui meu imenso agradecimento a você que confiou em mim e em minhas receitas, fico muito feliz e honrada por isso.

E o mais importante, quero que você a partir daqui trace em sua mente qual caminho quer seguir e onde quer chegar, pois é fundamental ter visão plena de onde queremos chegar. Se você está aqui em busca de uma renda extra, terá retorno, agora se você está aqui em busca de dar os primeiros passos para uma caminhada de sucesso como confeiteira, com certeza você irá realizar isso também e vai chegar mais longe.

Trabalhe primeiro por amor, o dinheiro será uma consequência de tudo que você fizer bem feito, com carinho e dedicação. Que aqui você inicie sua jornada pelo lindo mundo dos bolos ou que minhas receitas tenham lhe agregado um pouco mais de conhecimento nesse mundo incrível da confeitaria, que aqui nasça uma nova mulher, pronta para enfrentar todas as barreiras e se tornar uma vencedora.

Te desejo ótimas experiências com minhas receitas, que agora são suas também e claro muitas vendas.

Um grande beijo e até breve!