



Clara Gourmet

Confeitaria

(31) 99534.8403

TIPOS DE MASSAS E BOLOS

PÃO DE LÓ, GENOISE, CHIFFON OU AMANTEIGADA

Existem vários tipos de massas para bolos, sendo que as mais comuns são o pão de ló, a genoise, o chiffon e a massa amanteigada.

Confira a seguir as diferenças básicas e os usos mais comuns entre elas.

PÃO DE LÓ – Feita com ovos, açúcar e farinha, é leve e aerado. É uma base neutra que pode ser utilizada para bolos recheados com mousse, frutas frescas, geléias, doce de leite. Não tem estrutura para suportar o peso da pasta americana, sendo melhor utilizar coberturas como caldas ou açúcar de confeitiro. É importante bater os ovos muito bem e utilizar uma baunilha de boa qualidade. Neste tipo de massa a farinha é incorporada fora da batedeira, polvilhando por cima do bolo e dobrando a massa cuidadosamente com uma espátula. A receita do pão de ló clássico leva 30gr de açúcar e 30gr de farinha para cada ovo. É também fundamental que o forno esteja pré aquecido a 180 graus. Para testar se está assado, coloque a palma da mão sobre a massa e esta deve fazer pressão contrário, estar bem sequinha por cima, sem grudar na mão.

GENOISE – Assim como o pão de ló, a genoise também é feita com os mesmos ingredientes e proporções, porém manteiga, de preferência clarificada, derretida e morna é acrescentada ao final do preparo, na proporção de 10 gr. por ovo. O resultado é uma massa também leve e aerada porém com uma textura um pouco mais elástica e um sabor mais marcante, porém ainda neutro. Ideal para rocamboles.

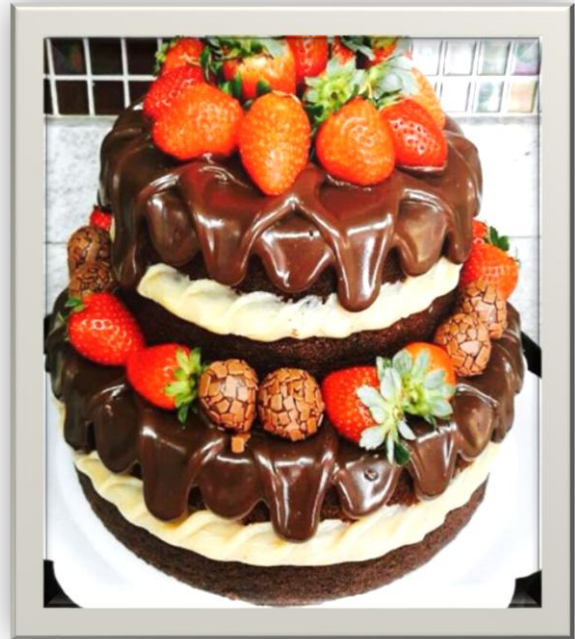
CHIFFON – é também feito com ovos, açúcar e farinha, e com adição de óleo, criando uma massa mais úmida e mais estruturada. Na versão clássica, as claras são batidas separadamente e acrescentadas ao final do preparo. O resultado é um bolo úmido e saboroso, podendo ser coberto com pasta americana ou ganache por exemplo. Excelente para naked cakes.

AMANTEIGADOS – Bolos saborosos e bem estruturados, ideais para serem cobertos com pasta americana, naked cake ou esculpidos. Sua textura permite acrescentar frutas e castanhas, como no bolo inglês, sem que as mesmas afundem.

RED VELVET- Conhecido como bolo de veludo vermelho, tem recheio e cobertura branca deliciosa e super cremosa. É o caminho mais reto e direto para o céu. O azedinho do queijo, contrasta com o açúcar e a combinação é celestial, maravilhosa mesmo. Não é à toa que o Bolo é o queridinho entre os americanos e canadenses, há décadas.

TIPOS DE BOLOS

NAKED CAKE FLORES e NAKED CAKE FRUTAS



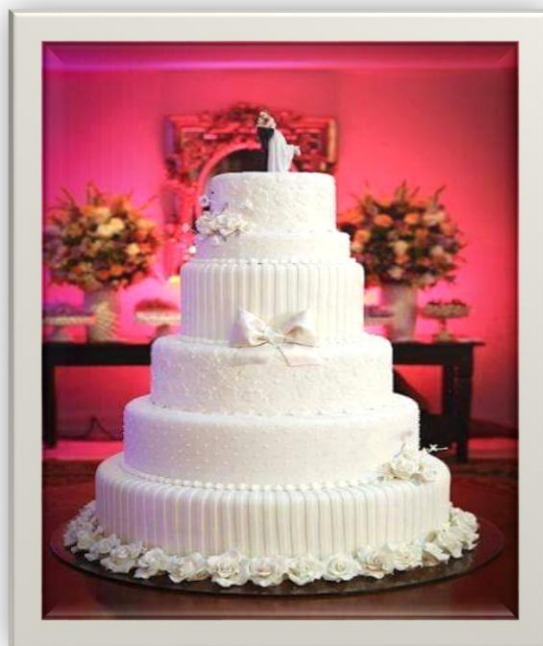
KIT KAT



CHANTININHO



PASTA AMERICANA



BOLO NO ACETATO



PRENSAMENTO E NIVELAMENTO DE BOLOS



- 1- Asse a massa do bolo normalmente e, uma vez fria, corte em camadas na quantidade desejada;
- 2- Prepare o recheio;
- 3- Prepare a calda;
- 4- Reserve a mesma assadeira ou aro que foi utilizado para assar a massa do bolo;
- 5- Forre a assadeira ou o aro em que o bolo foi assado com um plástico maior que a forma;
- 6- Em seguida, monte o bolo dentro da forma, alternando a massa, a calda e o recheio;
- 7- Repita o processo até que a última camada de massa esteja de 1cm a 2cm acima da borda da forma;
- 8- Feche o plástico cobrindo toda a massa que ficou para fora da assadeira ou do aro;
- 9- Por cima do bolo montado dentro da assadeira ou do aro, coloque outra forma (que seja maior que a assadeira com o bolo) e dentro dela coloque pesos como sacos de farinha ou açúcar para pressionar a massa e nivelar totalmente o bolo na assadeira em que foi montado, eliminando todos os defeitos ou irregularidades da massa. Deixe o peso prensando o bolo por 6 horas (na geladeira ou em temperatura ambiente, dependendo do clima da sua região e da qualidade do recheio).

Obs.: Você pode usar papel alumínio, em vez de plástico, para forrar a forma em que vai montar o bolo.

MONTAGEM DE BOLOS DE ANDARES



ETAPAS:

1º Demarcação – Centralize o banquinho montado e faça uma leve pressão na superfície do bolo ou a forma em que foi feito o bolo de cima e faça um contorno sobre o bolo de baixo

2º Fixação – Ganache ou o doce utilizado como recheio, espalhado sobre o bolo. Na marcação feita, fixe o banquinho com o bolo em cima e empurre com a mão para o bolo menor firmar bem

3º Decoração – Umedeça o pincel em água ou CMC e aplique uma camada em volta do bolo de cima. Coloque a fita de pasta americana ao redor dos dois bolos e alise com a desempoladeira para eliminar as marcas dos dedos na pasta americana

4º Finalização – Previamente, confeccione bolinhas de pasta americana ou utilize glacê real em um saco de confeitar, montado com um bico perlê do diâmetro que for escolhido para o tamanho das bolinhas. Em seguida, com a ajuda de uma esteca, faça uma covinha, molhe o pincel na água ou no CMC e coloque a bolinha na parede do bolo. Repita esse processo nos andares dos bolos.

PREPARO, COLORAÇÃO E APLICAÇÃO DO CHANTILLY

Chantilly é um dos materiais mais queridos para cobertura de bolo. Ele pode ser comprado pronto em caixinhas e já ser aplicado em cima do bolo ou feito em casa, bem simples também. Para decorar pode apenas passar por cima do bolo ou torta, mas vamos ensinar algumas técnicas para tornar seu trabalho mais fácil.

COMO FAZER CHANTILLY CASEIRO

Ingredientes:

250 ml de creme de leite fresco (um copo de água médio), duas colheres de sopa de açúcar, licor de amêndoa a gosto, baunilha em gotas a seu gosto e raspas de limão. O limão é opcional, apenas deixar um sabor a mais, mais forte.

Modo de preparo:

Coloque o creme de leite para gelar ao menos 30 minutos antes de começar o preparo da receita. Em uma vasilha de tamanho médio, realmente não muito funda, coloque todo o creme de leite gelado e bata com a ajuda de uma batedeira ou com um garfo até dobrar de tamanho. Você vai sentir o volume aumentando e encorpando como observa a cobertura das tortas. Coloque agora o açúcar e bata até a consistência ficar grossa, um grande creme que não solta fácil da colher até você sacudir. Acrescente o restante dos ingredientes e bata por cerca de um minuto e já está pronto para a decoração.

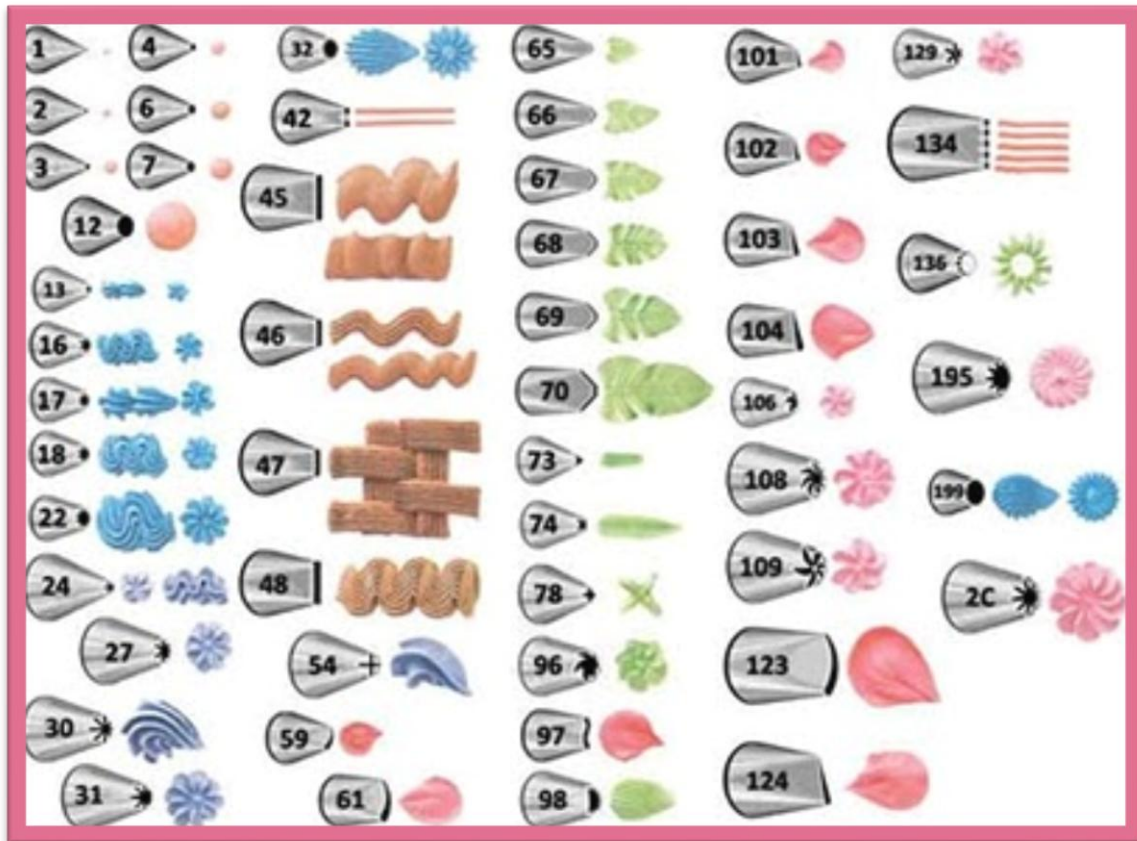
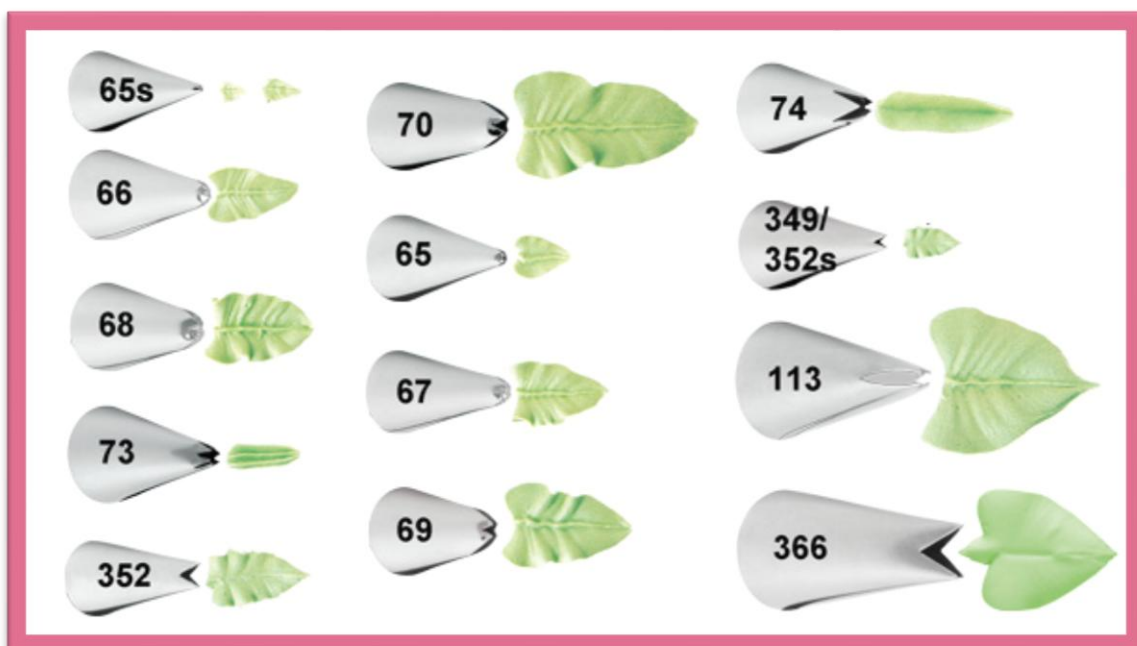
COMO DECORAR BOLO COM CHANTILLY PASSO A PASSO

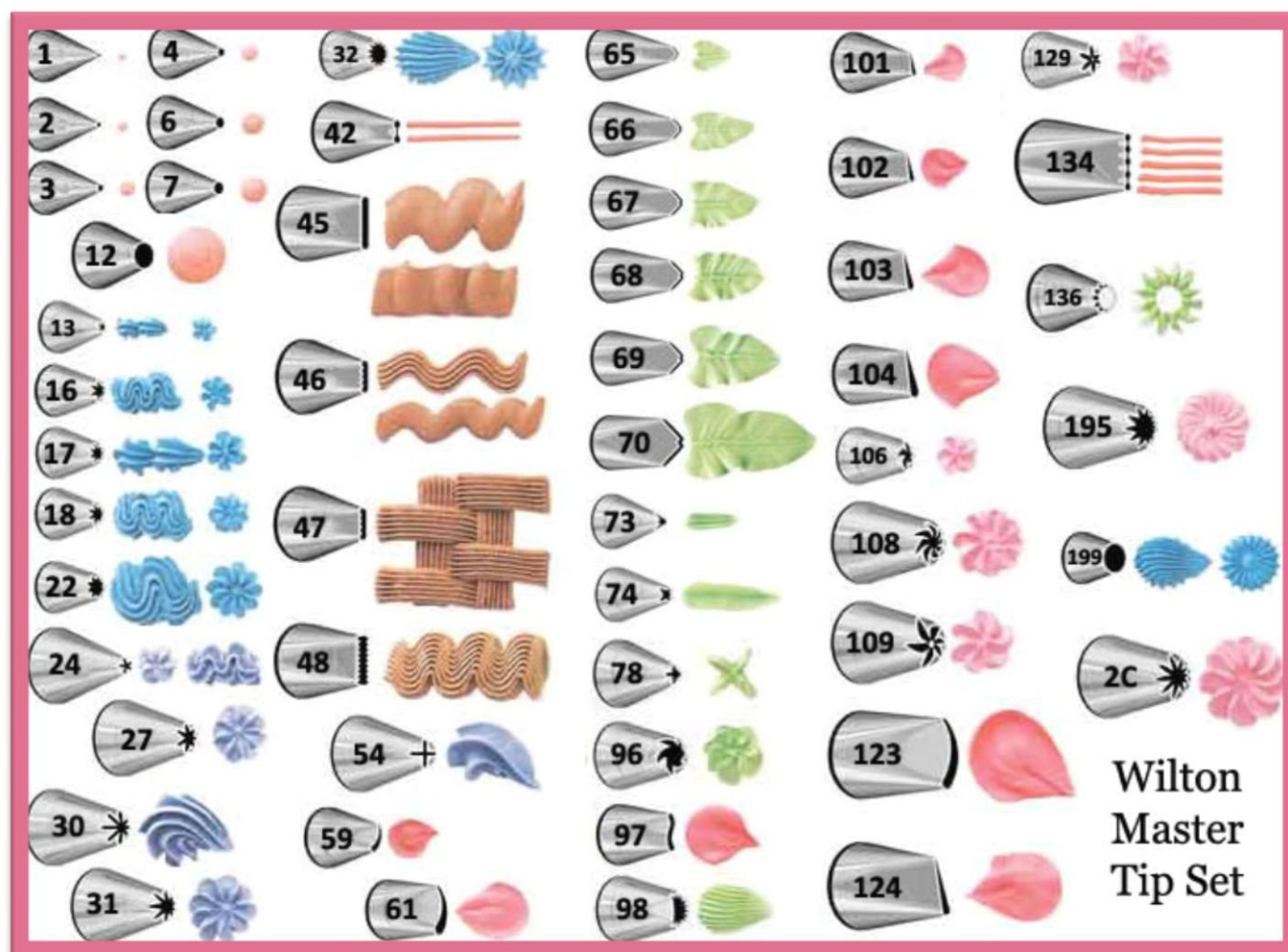
Decorando bolo simples – depois do bolo recheado, coloque uma camada grossa de chantily no centro do bolo, na parte de cima. Com a ajuda de uma faca, espátula ou até mesmo régua comece a espalhar o creme por cima até ficar bem reto. Sempre coloque ao centro para ter um efeito uniforme. Para fazer a lateral é só fazer a mesma técnica, colocando menos creme para não escorrer. Coloque aos poucos o produto e vá espalhando com a ajuda de uma espátula grossa. Isso já é o suficiente para deixar a cobertura endurecer.

1. Decorar bolo com rosas usando chantily – caso queira um chantily colorido, antes de bater ou batido e gelado acrescente corante da cor desejada. Bata pouco, menos de um minuto e depois pode começar a usar.
2. Uma técnica simples é usar um saco transparente. Coloque o chantily em uma porção pequena de ao menos três dedos e firme bem o saco perto da mão para poder espremer. Na ponta faça um corte fino e pequeno, menos que a ponta de um dedo. Coloque o saco em cima do bolo e segurando com a mão firme, esprema e vá criando as suas rosas. A mesma técnica pode ser usada para criar desenhos grafistas.

BICOS PARA CONFEITAR

São cones feitos de inox ou plástico com acabamentos diferentes nas pontas, garantindo infinitos tipos de decorações em bolos, cupcakes, tortas e bombons. Utilize preferencialmente os bicos de inox. São mais caros, mas tem maior durabilidade. Há mais de 300 tipos de bicos de confeitar.





Pitanga: Para decorações em estrelas, flores, concha, acabamentos, cordões e arabescos.

Suporte ou pino:

Base em inox ou plástico para montagem de flores.
Permite girar a base para facilitar o trabalho

Tamanhos:

- Pequeno, médio e grande
- Cupcake



1) Adaptadores ou matrizes

Existem em dois tamanhos:

PEQUENOS



GRANDES



Por que preciso utilizar um adaptador?

Seu uso é extremamente útil, principalmente quando é necessário trabalhar a mesma cobertura com dois ou mais bicos diferentes na decoração. Com isso, não é necessário ter mais de uma manga com a mesma cobertura.

Como utilizar:

Eles são compostos por duas partes: uma que vai dentro da manga (adaptador) e a outra fora (anel) para prender o bico.



- Desenroskar o adaptador
- Colocar a parte maior, que tem a rosca, dentro da manga de confeitar
- Cortar a ponta da manga
- Encaixar o bico a ser utilizado
- Pegar a outra parte do adaptador (anel) com rosca e encaixar no bico



Pétala: Para decorações mais clássicas e elegantes. É possível fazer pétalas de flores, plissados, drapeados, arcos, rosas grandes e pequenas.

Bolo ombré

Bicos utilizados: Bico pétala 123 + bico folha 352w

Esquema prático de como fatiar um bolo

*Para bolos redondos
com 10 cm de altura*



20 cm diâmetro - serve 20 pessoas



30 cm diâmetro - serve 50 pessoas



40 cm diâmetro - serve 100 pessoas

*Para bolos redondos
com 10 cm de altura*



18 cm diagonal - serve 20 pessoas



25 cm diagonal - serve 50 pessoas



35 cm diagonal - serve 100 pessoas

BOLOS RETANGULARES

Comprimento x largura	Rendimentos
35cm x 25cm	30 fatias
40cm x 30cm	50 fatias
45cm x 30cm	70 fatias
45cm x 35cm	100 fatias
50cm x 40cm	130 fatias
45cm x 55cm	150 fatias
75cm x 45cm	200 fatias

BOLOS REDONDOS

Diâmetro	Rendimentos
22cm	30 fatias
30cm	40 fatias
35cm	60 fatias
40cm	80 fatias
45cm	100 fatias
50cm	150 fatias

BOLOS OVAIS

Diâmetro	Rendimentos
30cm	30 fatias
40cm	50 fatias
50cm	80 fatias
55cm	100 fatias
60cm	150 fatias
65cm	200 fatias

Fique por dentro das Medidas!



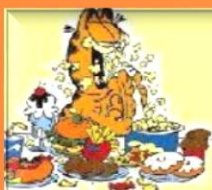


Tabela da Wilton

Quadrada:

15 cm = 18 fatias
20cm = 32 fatias
25cm = 50 fatias
30cm = 72 fatias
35cm = 98 fatias
40cm = 128 fatias
45cm = 162 fatias
50cm = 150 fatias

Retangular

35cm x 25cm = 48 fatias
40cm x 30cm = 65 fatias
45cm x 30cm = 74 fatias
50cm x 40cm = 110 fatias
55cm x 45cm = 136 fatias
75cm x 45cm = 180 fatias
45cm x 35cm = 100 fatias
50cm x 40cm = 130 fatias
75cm x 45cm = 200 fatias

Hexagonal(Sextavada):

15cm = 12 fatias
20cm = 26 fatias
25cm = 40 fatias
30cm = 70 fatias

Quadrada (lado rendimento)

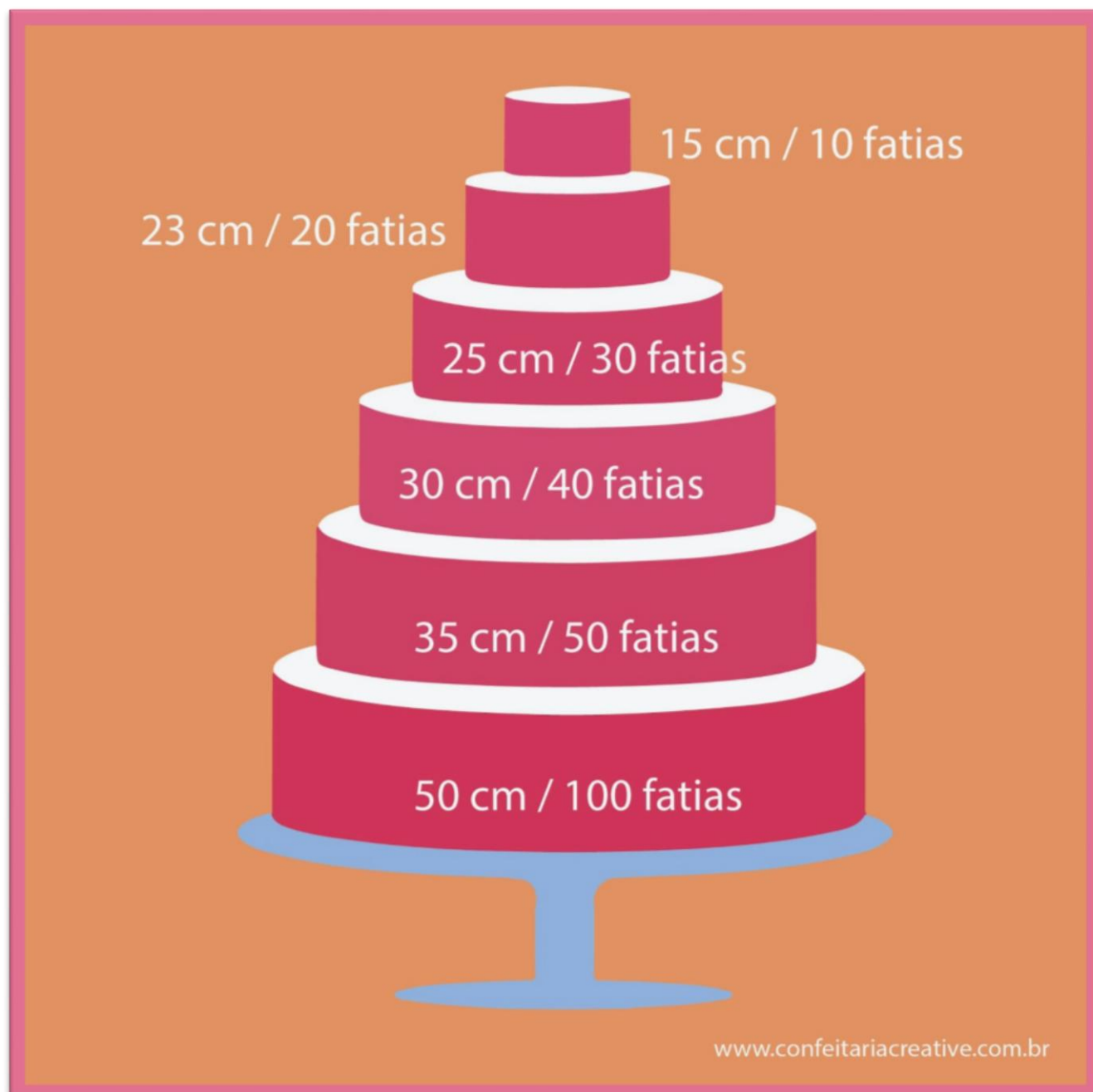
15cm = 12 fatias
20cm = 24 fatias
25cm = 30 fatias
30cm = 50 fatias
35cm = 60 fatias
40cm = 90 fatias
45cm = 110 fatias

Retangular

30cm x 35 cm = 50 fatias
35cm x 25 cm = 35 fatias
30cm x 50cm = 100 fatias
40cm x 30cm = 50 fatias
40cm x 60cm = 150 fatias
45cm x 30cm = 70 fatias

Coração:

15cm = 14 fatias
20cm = 22 fatias
25cm = 38 fatias
30cm = 56 fatias
35cm = 72 fatias
40cm = 94 fatias





Bolo de casamento

por quem entende



A encomenda deve ser feita de **3 a 8 meses** de antecedência



O valor varia de acordo estilo, tamanho e antecedência do pedido. Variando de **R\$ 360,00** até **R\$ 1.500,00**



Os bolos mais procurados são os de **três andares**



Doce de leite com nozes é o sabor mais tradicional para o bolo



A quantidade dos doces deve ser de **5 a 8 por convidado**

Bolo branco com flores, laços e drapeados é a decoração mais tradicional



O **brigadeiro gourmet** é o doce que **NÃO** pode faltar na mesa do bolo

FEIRA da
Noiva
www.feiradanoiva.com.br

RECHEIOS PARA BOLOS



Os recheios são essenciais para quem quer fazer um bolo com várias camadas, como por exemplo bolos de festas de aniversários, casamentos, bodas e formaturas. Eles dão uma textura cremosa ao bolo e fazem toda a diferença no sabor. Para quem precisa de uma receita para fazer aquele bolo especial em casa, ou trabalha com bolos e está precisando de sabores novos para seus produtos, vai se encantar com as receitas selecionadas abaixo. Você também pode usar essas receitas para rechear cupcakes e bolos no pote.

Recheio de leite ninho

Ingredientes:

- 3 gemas (passadas na peneira)
- 1 colher (de sopa) de margarina ou manteiga
- 2 lata leite condensado
- 1 xícara de leite ninho

Modo de preparo:

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar
2. Leve à geladeira quando estiver frio e depois use para rechear e cobrir o bolo.

Recheio de morango

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- ½ copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
- 1 copo (requeijão) de morango fruta picado

Modo de preparo:

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
2. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
3. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata.
4. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
5. Leve para gelar até ficar firme.

Recheio de coco

Ingredientes

- 1 coco fresco ralado
- 2 latas de leite condensado

Modo de preparo

1. Misture todos os ingredientes numa panela e mexa até ferver.

Recheio de Abacaxi

Ingredientes

- 1 coco grande ralado
- 350 gramas de açúcar
- 2 abacaxis
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 pacote de gelatina em pó sabor abacaxi

Modo de preparo

1. Rale os abacaxis sem os miolos no lado grosso do ralador.
2. Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa.
3. Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

Recheio de Chocolate

Ingredientes

- 3 latas de leite condensado
- 600ml de creme de leite
- 200g de chocolate em pó

Modo de preparo

1. Junte todos ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo e mexendo sempre.
2. É um recheio demorado, deve ferver por aproximadamente 20-30 minutos.

Recheio de limão

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (de sopa) de casca de limão ralada bem fina
- 3 limões
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Retire o suco dos limões e coe.
2. Misture todos os ingredientes e deixe gelar.

Recheio de Laranja

Ingredientes:

- 50g de manteiga sem sal
- 100g de cream cheese
- 200g de açúcar de confeitado
- 1/2 colher de extrato de baunilha
- Raspas da casca de 2 laranjas

Modo de preparo:

1. Bata tudo na batedeira até ficar lisa, clara e fofa.

Recheio de Ameixa

Ingredientes:

- 1 lata de ameixas em calda
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

1. Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida
2. Reserve em uma vasilha
3. Coloque o creme de leite junto com o leite condensado no liquidificador e bata 5 minutos, acrescente a ameixa já batida, bata mais 2 minutos
4. Leve ao congelador por 15 minutos

Ao fogo:

5. Tire os caroços das ameixas e coloque-as junto com um pouco da calda no liquidificador e dê uma leve batida
6. Reserve em uma vasilha
7. Coloque numa panela o leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre, coloque o creme de leite e em seguida a ameixa batida, deixe cozinhar mais um pouco
8. Depois de frio, recheie o bolo a seu gosto.

Recheio de maracujá

Ingredientes

- 395ml de leite condensado
- 60ml de suco concentrado de maracujá
- 320g de chocolate branco
- 40ml de creme de leite

Modo de preparo

1. Derreta o chocolate branco no microondas e misture com os outros ingredientes até ficar homogêneo.
2. Leve ao congelador por meia hora.

Recheio de amendoim

Ingredientes

- 240 gramas de cream cheese
- 250 gramas de manteiga de amendoim

Modo de preparo:

1. Bata os dois ingredientes na batedeira até ficar homogêneo.

Recheio branco

Ingredientes

- 3 latas de leite condensado
- 600ml de creme de leite
- 100ml de leite

Modo de preparo

1. Junte todos ingredientes numa panela grande, leve ao fogo baixo e mexendo sempre.
2. É um recheio demorado, deve ferver por aproximadamente 20-30 minutos.

Recheio de Doce de Leite

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo

1. Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão por 40 minutos (após pegar pressão), espere esfriar e abra.
2. Misture com o creme de leite e, em seguida, recheie o bolo.

Recheio de Ganache Chocolate Meio Amargo

Ingredientes

- 250g de cobertura de chocolate meio amargo picado
- 150g de creme de leite (uma caixa)

Instruções

- Em banho-maria, derreta o chocolate mexendo ocasionalmente - cuidado para não entrar vapor ou água
- Assim que derreter completamente, retire do banho e acrescente o creme de leite
- Mexa vigorosamente por 5 minutos ou até ficar morno
- Reserve

Recheio de Ganache Chocolate Branco

- Apenas substituir o chocolate amargo pelo chocolate branco e não acrescentar o cacau em pó.

Brigadeiro de bico preto e brigadeiro de bico branco

Ingredientes

1 lata ou caixa de leite condensado

01 lata de creme de leite

02 colheres de cacau em pó

1 colher de margarina de boa qualidade

200g de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

Misture tudo em uma panela de fundo grosso, depois leve ao fogo baixo e misture com um fouet ou espátula até soltar do fundo da panela (Máximo 30 minutos). Espere esfriar e coloque em um saco de confeitar com o bico de sua preferência e cubra bolos, cupcakes que desejar.

Obs: Para fazer o brigadeiro de bico branco, basta substituir o chocolate preto pelo chocolate branco e não colocar o cacau em pó.

MASSAS DE BOLOS

Massa Amanteigada

Ingredientes:

08 ovos

02 xícaras de açúcar cristal

02 xícaras de leite

¼ xícara de óleo

03 colheres de sopa de margarina de boa qualidade (Ela que deixará a massa saborosa)

04 xícaras de farinha de trigo sem fermento

02 colheres de sopa de fermento

Preparo

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme fofo e claro.

Desligue a batedeira e acrescente aos poucos os ingredientes secos (Peneirados). Misture delicadamente como auxílio de um fouet ou colher.

Ferva o leite, o óleo e a margarina. Assim que ferver, despeje delicadamente na massa e misture novamente com um fouet. Despeje em assadeiras da sua preferência e asse em forno baixo/médio por aproximadamente 30 minutos.

Massa de Pão de Ló

Ingredientes

4 gemas

4 claras em neve

1 xícara de água fervente

1 xícara e 1/2 de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

Algumas gotas de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento químico em pó

Modo de Preparo

Bata as gemas com a água bem rápido para que as gemas não cozinhem, quando dobrar o volume adicione o açúcar e continue batendo

Após uns 5 minutos batendo adicione a farinha de trigo, é normal diminuir um pouco o volume. Adicione o fermento e bata mais um pouco. Agora incorpore as

claras em neve com uma colher bem devagar. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180°C

Massa Genoise

Ingredientes

6 ovos

200g de farinha de trigo

200g de açúcar

50g de manteiga sem sal derretida

Calda para molhar o genoise:

1 maçã cortada em quatro

1/2 kg de açúcar

1 e 1/2 xícara de água

1 pau de canela em casca

Recheios:

Brigadeiro branco:

2 latas de leite condensado

4 gemas

1 lata de creme de leite sem soro

Brigadeiro preto:

2 latas de leite condensado

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (sopa) de manteiga

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo

Aqueça os ovos com açúcar e coloque-os na batedeira. Bata bem até que a mistura fique leve e fofa. Aos poucos, acrescente a farinha de trigo (só envolvendo) e, por último, a manteiga derretida e morna. Asse em forma untada de 22 cm, em forno médio por mais ou menos 45 minutos.

Massa Chiffon

Ingredientes secos:

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

1 xícara de açúcar

1 pitada de sal

Ingredientes líquidos:

2/3 de xícara de água morna

1 colher de sopa de essência de baunilha

3/4 de xícara de óleo

6 gemas

Claras em neve:

7 claras

1/3 de xícara de açúcar

2 colheres de sopa de suco de limão

Modo de Preparo

Primeiro, misture os ingredientes secos peneirados (farinha, fermento, açúcar e sal). Em seguida, misture toda a parte líquida (água, essência, óleo e gemas). Depois, com a batedeira, misture as duas partes aos poucos e bata bem por 2 minutos.

Paralelamente, bata as claras em neve (açúcar, claras e suco de limão).

Por fim, adicione aos poucos as claras batidas em neve delicadamente para incorporar ar à massa. Esse ar, quando bem homogeneizado, vai ajudar a alocar o CO2 que será produzido pelo fermento quando o aquecimento começar.

Massa Red Velvet

3 xícaras de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 colher de sopa rasa de bicarbonato de sódio

4 colheres de sopa rasas) de chocolate em pó

200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ou 16 colheres de sopa)

2 xícaras de chá de açúcar

4 ovos

1 colher de sopa de extrato de baunilha

1 xícara de buttermilk – 1 xícara de leite com 1 colher de sopa de limão e deixe descansar por 10 minutos.

1 colher de sopa de corante alimentar vermelho ou quanto mais desejar

Recheio e cobertura de Cream Cheese

450g de cream cheese

12 colheres de sopa de manteiga

4 xícaras de açúcar de confeiteiro

1 colher de sopa de extrato de baunilha

Para umedecer o bolo

1 copo de água

1 colher de sopa de extrato de baunilha

1 colher de sopa de açúcar

Modo de Preparo da Massa

Unte com óleo e enfarinhe 2 formas iguais de 23 cm.

Pré aqueça o forno a 180 graus. Enquanto isso ... enquanto o forno aquece

Misture as 3 xícaras de farinha de trigo + 1 pitada de sal + 1 colher de sopa rasa de bicarbonato de sódio + 4 colheres de sopa bem rasas de chocolate em pó. Reserve

Na batedeira, bata 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (ou 16 colheres de sopa) com 2 xícaras de chá de açúcar até dobrar de tamanho e virar creme firme cor amarelo pálido.

Junte os 4 ovos inteiros, um a um, coloque um ovo, espere incorporar para juntar o outro ovo, até colocar os 4 ovos, bata por uns 3-4 minutos, até aumentar de tamanho e formar um creme amarelo bem clarinho, quase branco. Então junte o **buttermilk**, e bata por mais 20seg. apenas para misturar. Desligue a batedeira e junte essa mistura com aspecto de talhado, está tudo certo é assim mesmo, aos ingredientes secos e reservados, coloque 1 colher de sopa de corante vermelho e misture até obter uma massa homogênea. Misture delicadamente e leve para assar no forno pré aquecido a 180 graus em 2 formas untadas e iguais de 23 cm cada. Asse por cerca de 35 minutos, ou até a superfície ficar firme ou o palito sair seco e limpo do centro do bolo.

COMO MONTAR BOLO RED VELVET:

Divida cada massa em 2 partes iguais, formando 4 discos de massa.

Coloque um dos discos, num prato bem bonito, onde será servido o bolo.

Umedeça bem toda a massa do bolo com o preparado de: 1 copo de água + 1 colher de sopa de extrato de baunilha + 1 colher de sopa de açúcar. Umedeça principalmente as laterais do bolo que costumam ser mais secas.

Divida o creme de cream cheese em 4 partes iguais reservado na geladeira e recheie o bolo intercalando entre as massas, lembrando de umedecer sempre cada disco com o preparado de baunilha.

Faça a segunda camada e finalize com a terceira parte do creme de cream cheese sobre o terceiro e último disco de massa. Nós só vamos usar apenas 3 discos de massa para fazer este bolo.

Calda básica (Para molhar bolos)

Ingredientes

2 xícaras (chá) de água

2 xícaras (chá) de açúcar

Preparo

Misturar os ingredientes a frio.

Deixe ferver por exatos 3 minutos e apagar o fogo.

Utilize depois de fria.

DICAS E TÉCNICAS PARA UM BOLO PERFEITO

1- Use todos os ingredientes em temperatura ambiente, manteiga, líquidos, ovos, etc....

2- Bata as claras até ficar firme, mas nunca demais, pois pode ressecar a massa do bolo.

3- Peneire a farinha para aerar, não é só para procurar resíduos e sim, para deixar a farinha aerada.

O bolo cresce melhor. O ideal é peneirar duas vezes, a segunda pode já ser com o fermento ou o bicarbonato quando consta na receita. Só depois de peneirar a farinha é que se mede a quantidade utilizada.

4- Agite a embalagem do fermento, ele é uma composição de ingredientes que precisam ser misturados pois se separam em repouso.

Nunca guarde o fermento na geladeira, ele se altera com mudança de temperatura, pra baixa ou alta, se for gelado, altera uma vez, tirando da geladeira para usar, altera a segunda vez, isto faz com que fique fraco.

5-Separe todos os ingredientes antes de começar a bater a massa.

6- Após bater as claras em neve, e as gemas com a gordura (manteiga ou margarina) e o açúcar refinado, misture os ingredientes secos peneirados juntos alternando com os líquidos, misturando delicadamente de cima para baixo.

Por último coloque as claras em neve, em duas etapas, primeiro agregue metade das claras preparando a massa, que depois irá receber o restante, misturado delicadamente deixando o bolo ainda mais fofo.

7- Em vez de untar a assadeira, use papel manteiga, ele sai com o bolo quente, com o bolo frio, depois da massa congelada, se fizer várias placas de bolo pode ser uma maneira de armazenar sem que grudem, além de facilitar a limpeza da assadeira e não sujar pincel para pincelar.

8- Não unte as laterais, normalmente o bolo cresce e cede naturalmente um pouco depois, o fato de estar untado, bloqueia esse processo, rachando nas laterais. Depois de assado, passe nas laterais uma faquinha que ele se descola.

9-Não abra a porta do forno nos primeiros 15 minutos.

10-Se achar que o bolo está muito corado e ainda cru no centro, cubra com papel alumínio com a parte brilhante voltada para o bolo.

11-Deixe o bolo esfriar em cima de uma grade, para que circule o ar por baixo da assadeira e evite colocar em bancadas frias.

12-Abacaxi e outras frutas cítricas antes de ser colocada em recheios tem que passar por fervuras ou escaldamentos, depois a elas podem ser agregadas caldas de açúcar ou não. Isso feito, a fruta não vai alterar o sabor do recheio.

13-Quando colocar o fermento no bolo não bater muito, pois ele perde suas propriedades comprometendo o desenvolvimento do bolo.

Dicas para Bolos Artísticos:

1-Separe com antecedência todo o material necessário.

2-Use sempre produtos de boa qualidade, garantindo um resultado satisfatório.

3-Não use produtos que você não conhece antes de testá-los.

4-Nunca recheie e monte um bolo artístico no mesmo dia (principalmente se for receber a pasta americana).

5-Para que seu bolo fique firme sem risco de quebrar, faça a massa sempre um dia antes da montagem.

6-Use ovos grandes, pois terá bolos fofos

7-Use sempre farinha de trigo especial peneirada para aerar a massa.

8-Misture sempre o fermento em pó com um garfo antes de utiliza-lo.

9-Após retirar o bolo do forno, espalhe um pouco de farinha de trigo sobre a massa. Este procedimento retira o cheiro de ovo.

10-Em seus bolos, use essência de baunilha laranja para obter uma massa amarelinha e muito saborosa.

11-Substituindo manteiga por margarina na massa de bolo, acrescente uma colher de chá de essência de manteiga. Assim deixará seu bolo gostoso.

12-Use sempre recheios duráveis (nunca com frutas in natura), pois os bolos artísticos requerem muito tempo para decoração.

13-Utilize sempre caldas neutras, apenas com água, açúcar e essências. Assim é mais seguro que o bolo não azede.

14-Para bolo amanteigado, não regue muito, pois a manteiga já deixa o bolo úmido e fofo o bastante.

15-Tome muito cuidado com as cores. Em bolos para casamentos, use tons pastéis.

16-Cuidado com os corantes. Sempre coloque aos pouquinhos. É mais fácil escurecer do que clarear uma massa.

17-Deixe sempre as pastas e glacês tingidos descansarem por no mínimo 20 minutos para fixar as cores.

18-Sempre treine desenhos e esculturas antes da confecção do bolo, e nunca no próprio bolo.

19-Pratique bastante e crie um estilo próprio.

20-Se o bolo requer muito tempo para decorar, deixe-o todo montado (regado e recheado) de véspera, coberto por papel alumínio e leve a geladeira. Retire da geladeira 2 hrs antes de cobrir e decorar.

21-Para facilitar seu trabalho, prepare a pasta americana um dia antes de cobrir o bolo. Deixe guardada em saco plástico. Na hora de usar amasse, se tiver muito dura acrescente água morna (de uma em uma colher (sopa) até ficar macia).

22-Em bolo de andar, tome cuidado com a altura de cada um para que não fique desproporcional

23-Em bolos com laços e drapeados, faça-os com uma altura entre 8 e 11 cm.

Capriche nos recheios, pois eles valorizam o bolo tanto quanto sua decoração.



@atelielclaragourmet



Atelie Clara Gourmet



(31)99534-8403

Site: www.atelielclaragourmet.com.br

E-mail: atelielclaragourmet@gmail.com

“Ao iniciar e findar o dia, sempre agradeça!!!”