





LIVRO DE RECEITAS

MasterCook

Bolos Decorados

08



Especial Festas

RECEITAS DELICIOSAS

Infantis e adultos

DISCOVERY PUBLICAÇÕES



MasterCook

DISCOVERY PUBLICAÇÕES

Diretores
Fábio Kataoka
Nilson Festa

Administração Geral
Andreza de Oliveira Pereira
andreza@discoverypublicacoes.com.br

Produção Editorial e Capa
Robson Oliveira

Coodernação Editorial
Carlos Kataoka

Avenida Mandaqui, 268 - Limão
CEP: 02550-000 - São Paulo - SP
www.discoverypublicacoes.com.br

Atendimento ao Cliente
atendimento@discoverypublicacoes.com.br
(011) 2977-5878

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução total ou parcial deste trabalho, seja por meio eletrônico ou impresso, inclusive fotocópias sem prévia autorização e consentimento da editora.





Sumário

Para desenformar e cobrir o bolo: 4

Para montagem do bolo: 4

Para cobrir o bolo com pasta americana: 5

Coberturas: Pasta americana 5

Para cobrir o bolo com pasta americana: 5

Glacê real com pó de merengue 6

Glacê amanteigado 7

Bolo romântico para casamento 8

Bolo para bodas 12

Bolo religioso 15

Bolo surpresa 18

Bolo feminino 21

Bolo masculino 24

Bolo de 15 anos 27

Bolo boneca 30

Bolo do Backyardigans 34

Bolo bodas de ouro 36

Bolo batizado 43

Para montagem do bolo:



1 - Após assar o bolo, deixe esfriar, desenforme e nivele a parte superior.



2 - Corte o bolo duas vezes, formando três camadas.



3 - Sobre a fôrma que utilizou para assar o bolo, coloque plástico em tamanho suficiente para embalá-lo.



4 - Sobreponha a primeira parte do bolo.



5 - Regue com calda desejada.



6 - Faça uma camada de recheio.



7 - Sobreponha a segunda parte do bolo e regue com a calda.



8 - Passe outra camada de recheio e coloque a última parte do bolo.



9 - Regue novamente, feche o plástico e prenda-o com fita. Reserve em geladeira.

Dica: se desejar, o bolo pode ser congelado por 5 a 6 dias no freezer.

Para desenformar e cobrir o bolo:



1 - Para desenformar, abra o plástico e espalhe um pouco de doce de leite.



2 - Vire a fôrma sobre a tábua/base para bolo. Retire totalmente o plástico.



3 - Se precisar alinhar as laterais, acerte-as com a faca e passe glacê amanteigado.



4 - Passe doce de leite ou glacê amanteigado em toda a volta, para colar a pasta.



5 - É importante que o bolo fique totalmente alinhado. Em seguida, cubra com a massa de sua preferência: glacê amanteigado, chantilly, pasta americana etc.

Para cobrir o bolo com pasta americana:



6 - Tinja a massa com corante na cor desejada (no caso da foto é marfim), com o auxílio de um palito.



7 - Massageie e abra a massa com o rolo deixando-a com 1 cm de espessura e em tamanho suficiente para cobrir o bolo.



8 - Ajuste-a e retire os excessos.

Coberturas: Pasta americana

Ingredientes

- 6 envelopes de 18 g de gelatina em pó sem sabor
- 4 xícaras (chá) de água
- 500 g de gordura vegetal hidrogenada cortada em pedaços
- 5 kg de açúcar de confeiteiro (não impalpável) peneirados
- 1 colher (sobremesa) de CMC
- Açúcar de confeiteiro suficiente para dar o ponto
- 1 kg de glucose branca



1 - Polvilhe a gelatina na água e leve ao banho-maria para dissolver.



2 - Acrescente a glucose. Misture.



3 - Por último, adicione a gordura hidrogenada sem deixar dissolver completamente.



4 - Peneire o açúcar de confeiteiro em vasilha espaçosa. Acrescente e misture o CMC.



5 - Junte todos os ingredientes. Misture e deixe descansar por três horas, no mínimo.



6 - Acrescente açúcar de confeiteiro aos poucos e massageie com as mãos até ficar no ponto de abrir com o rolo (sem a pasta ficar dura).



7 - Se desejar colorir a massa, tinja-a com o corante comestível que preferir e massageie-a novamente.



8 - Abra a massa com o rolo na espessura e tamanho desejado/necessário para cobrir o bolo, sempre em superfície polvilhada com açúcar.



9 - Se desejar deixar a massa com brilhos, salpique pó brilhante comestível próprio para decoração.



Cola/Gel para pasta americana:
Você pode comprar o gel de confeiteiro ou fazê-lo, veja como prepará-lo:



1 - Misture uma colher (sobremesa) de CMC com um 1/3 de copo (americano) de água. Mexa bem até ficar em ponto de gel.

Glacê real com pó de merengue

Ingredientes
- 500 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 3 colheres (sopa) de pó de merengue
- 7 colheres (sopa) de água (em média)

Obs.: o pó de merengue é substituto da mistura de clara de ovo.



1 - Misture o açúcar de confeiteiro com o pó de merengue. Adicione a água e mexa bem.



2 - Bata na batedeira por cerca de dez minutos. Até ficar consistente.
Dica: para não endurecer, cubra com pano úmido ou deixe em pote hermeticamente fechado.

Glacê amanteigado

Ingredientes

- 1 pacote de gordura vegetal hidrogenada
- 1 lata de leite condensado em temperatura ambiente
- 1 vidro de leite de coco
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo:

1 - Em uma batedeira, coloque a gordura hidrogenada picada e o leite condensado. Bata até misturar bem.





2- Continue batendo e acrescente alternadamente o leite de coco e o açúcar. Bata por cerca de 20 a 30 minutos, até ficar leve.

3- Tinja a gosto com corantes comestíveis.

Dica para sustentação dos andares:

Para sustentar um ou mais andares, é necessário fazer uma base interna. Ou compra-se uma pronta ou improvisa-se com outros materiais disponíveis.



1 - Uma alternativa é utilizar tubos de PVC e/ou tubos resistentes envolvidos em papel-alumínio e/ou papel filme.



2 - Com uma base de isopor, por exemplo, e alguns pinos reaproveitados de outra base de sustentação, você pode improvisar um "banquinho" para o bolo redondo.



3 - Enrole a base em papel filme. Finque-a no bolo. No caso dos tubos de PVC e/ou papelão, eles devem ser colocados antes de cobrir o bolo com a pasta americana (sempre protegidos por papel filme).



4 - Espalhe um pedaço de pasta úmida sobre o banquinho, formando uma cola.



5 - E sobreponha a outra parte do bolo. Repita esse processo por quantos andares necessitar.

Bolo romântico

para casamento





Ingredientes

Massa:
10 gemas
4 xícaras (chá) de açúcar
300 g de margarina
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de amido de milho



2 colheres (sopa) de essência de baunilha
3 xícaras (chá) de leite
10 claras em neve
2 colheres (sopa) de fermento em pó

Recheio de damasco:
500 g de damascos (cozidos em panela de pressão, coados e picados)
1 kg de chocolate branco em barra picado
1 lata de creme de leite

Para regar:
A calda do damasco diluída com água filtrada ou leite
condensado diluído em água filtrada.

Cobertura e decoração:
Corante comestível na cor marfim
Pasta americana
Glacê real
Saco e bicos para confeitar: perlê, pétala, pitanga e folha
Base/pino para fazer as rosas
Casal de noivinhos feitos de biscuit

Rendimento: 15 kg
Grau de dificuldade: difícil
Dimensões: 5 andares, com circunferências sobrepostas de: 35 cm, 30 cm, 25 cm, 20 cm e 15 cm.

Massa:



1 - Em uma batedeira, bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficar cremoso.



2 - Misture a farinha de trigo com o amido e coloque na batedeira alternando com o leite.



3 - Continue batendo e acrescente a essência de baunilha. Bata por 15 minutos e desligue a batedeira.



4 - Adicione as claras e o fermento, envolvendo-os delicadamente à massa.



5 - Despeje em assadeira untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.



6 - Asse em forno médio por cerca de uma hora. Deixe esfriar e desenforme. Dica: se houver dificuldade para desenformar, aqueça a fôrma.

Recheio de damasco:



7 - Misture o chocolate com o creme de leite e dissolva-os em micro-ondas ou banho-maria.



8 - Acrescente os damascos cozidos e picados. Mexa bem, leve à geladeira para gelar e utilize como recheio.

Montagem:



9 - Proceda conforme ensinado, passo a passo, na página 4.

Cobertura e decoração:

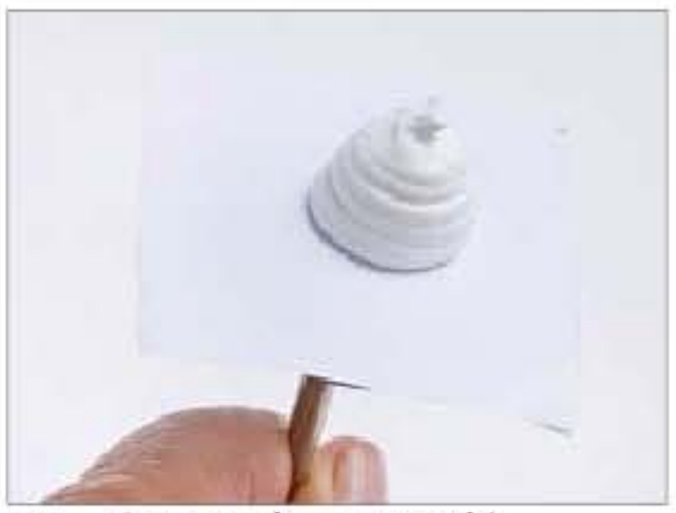


10 - Cubra o bolo com pasta americana na cor marfim. Siga as dicas de sustentação da página 6 e monte os três andares.

Para fazer as rosas e outros detalhes da decoração:



11 - Em uma base/pino, coloque um pequeno quadrado de folha sulfite.



12 - Com o bico perlê grosso, faça o miolo da rosa sobre a base.



13 - Com o bico pétala, faça a primeira na ponta do miolo.



14 - Faça mais três pétalas, intercaladas e fechadas, formando um botão.



15 - Faça mais cinco pétalas, sempre as intercalando.



16 - Deixe as últimas mais abertas. Com o auxílio de um palito de dente, limpe as rebarbas.



17 - Para fazer o mesclado das rosas, tinja o pincel com corante marfim e pinte uma parte do saco de confeitar.



18 - Coloque o glacê real no saco, sem tirar o corante. Ao fazer as rosas, elas sairão mescladas.



19 - Crie também pequenos botões. Para isso, faça uma pétala na horizontal e outra na vertical.



20 - E outras rosas maiores, com mais de dez pétalas. Deixe-as secarem de um dia para o outro.



21 - Retire os papéis e passe cola/gel de CMC sobre a base.



22 - Cole as rosas, uma a uma, no bolo formando o arranjo desejado.



23 - Com o bico folha, faça as folhagens do arranjo.



24 - Com o bico pitanga, faça o acabamento entre os bolos, escondendo a base de sustentação.



25 - Veja um modelo de arranjo pronto.



26 - Para o laço, abra a massa e corte uma tira com 5 cm de largura e cerca de 40 cm de comprimento.



27 - Corte as pontas na diagonal. Divida a tira ao meio e faça pequenas pregas nas pontas.



28 - Com outra tira, modele dois arcos.



29 - Sobreponha as pontas e com outra tira forme a volta do laço.



30 - Corte o excesso e cole.



31 - Insira tubos de PVC nos arcos e aguarde secar.



32 - Monte o laço, cole-o e ajeite-o em uma das laterais do bolo. Faça outro e coloque-o do outro lado.



33 - Finalize a decoração colocando no topo do bolo um casal de noivinhos feito de biscuit.

Bolo para bodas



Ingredientes



Massa:
12 claras batidas em neve
12 gemas
3 xícaras (chá) de açúcar
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) de essência de baunilha
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio de ameixas:
2 latas de leite condensado (cozido em panela de pressão por 50 minutos,



após pegar pressão)
3 xícaras (chá) de ameixas picadas

Recheio de coco:
3 latas de leite condensado
1 lata (medida) de leite
2 colheres (sopa) de fécula de batata
½ kg de coco ralado (fruta)
1 caixinha de creme de leite

Para regar: água de coco

Para cobertura: pasta americana na cor rosa salmão.

Decoração: rosas, botões



e flores feitos com pasta americana; pó dourado comestível; álcool de cereal; molde de silicone no formato folha; cortadores no formato de flores e fita decorativa dourada.

Rendimento: 6 kg

Grau de dificuldade: médio

Dimensões: 3 andares com circunferências sobrepostas de 45 cm, 25 cm e 30 cm.

Massa:



1 - Bata as claras em neve e acrescente as gemas. Volte a bater até ficar homogêneo. Aos poucos, adicione o açúcar, o sal e a essência, batendo por mais dez minutos. Desligue a batedeira e junte a farinha, envolvendo-a delicadamente com o auxílio de um fue. Por último, acrescente o fermento. Misture. Coloque em fôrma untada e polvilhada. Asse em forno médio por cerca de 50 minutos. Deixe esfriar.

Recheio de coco:



2 - Em uma panela, dissolva a fécula com o leite para não empelotar.
Junte todos os ingredientes. Misture e leve ao fogo. Sempre mexendo, até cozinhar bem (sem ficar duro). Deixe esfriar e utilize como recheio.

Recheio de ameixas:



3 - Em um recipiente, misture o leite condensado cozido com as ameixas.

Cobertura e decoração:
5 - Faça três tamanhos diferentes de bolo (já recheados) e monte-o em andares, com sustentação (veja dica na página 6). Cubra-os com pasta americana, na cor rosa salmão.

Montagem:



4 - Proceda conforme ensinado, passo a passo, na página 4. Alterne as camadas de recheio: faça uma de coco e outra de ameixa.



6 - Com a massa de pasta americana na cor rosa salmão, faça 4 bolinhas pequenas. E faça 5 bolinhas maiores.



7 - Abra a bolinha menor e deixe-a com espessura fina, formando uma pétala.



8 - Dobre-a deixando-a bem fechada.



9 - Abra e dobre outra pétala em volta da primeira, formando um botão.



10 - Abra outras pétalas e insira-as sempre a partir do meio da pétala anterior.



11 - A partir da quinta pétala, modele dando movimento.



12 - Continue intercalando-as até terminá-las. Retire o excesso de massa.



13 - Está pronta.



13 - Modele as folhas em molde de silicone.



14 - Dilua pó dourado comestível com álcool de cereal, formando uma espécie de tinta.



15 - Pinte as laterais das rosas e as nervuras das folhas. Reserve-as.



16 - Faça cordões, enrole-os, aplique-os nas junções dos dois primeiros bolos e pinte-os de dourado.



17 - Com cortadores, faça flores menores e maiores.



18 - Aplique as flores maiores junto aos cordões, formando arranjos. E fure os miolos com o cabo do pincel já contendo tinta dourada.



19 - Aplique as flores menores em torno do primeiro bolo.



20 - Com o bico perlê e glacê real, faça poás em volta do terceiro bolo.



21 - Cole as folhas e botões de rosa na lateral inferior do terceiro bolo.



22 - Faça rolinhos finos de pasta americana para formar arabescos do arranjo principal.



23 - Componha o arranjo principal no topo do bolo, com rosas, botões, folhas e arabescos e pinte os detalhes em dourado.



24 - Arranjo e decoração finalizado.
Dica: a fita decorativa dourada é para fazer acabamento na lateral da tábua do bolo.

Bolo
religioso



Ingredientes

Massa:
10 gemas
4 xícaras (chá) de açúcar
300 g de margarina
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de amido de milho
2 colheres (sopa) de essência de baunilha
3 xícaras (chá) de leite
10 claras em neve
2 colheres (sopa) de fermento em pó
Recheio de frutas secas:
3 latas de leite condensado (cozido em panela de pressão por 50 minutos, após pegar pressão)
4 xícaras (chá) de castanhas-do-pará trituradas
2 xícaras (chá) de uvas passas
Para regar: leite condensado diluído em água filtrada
Cobertura de pasta de chocolate:
500 g chocolate branco em barra picado e dissolvido
3 xícaras (chá) de leite em pó 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
1 xícara (chá) de glucose branca
1 xícara (chá) de leite condensado ou até dar o ponto.
Para decoração: pasta de chocolate nas cores natural, verde, lilás e marrom; fôrma de silicone com desenhos de uvas e folhas; pincel para uso culinário; borrifador para uso culinário, com a mistura de 2 colheres de sopa de álcool de cereal e corante em pó brilhante comestível na cor desejada; pó brilhante comestível nas cores lilás (azul misturado com rosa), verde e amarelo.

Rendimento: 3 kg
Grau de dificuldade: médio

Massa:



1 - Em uma batedeira, bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Misture a farinha de trigo com o amido. Adicione-os na batedeira, alternando com o leite, batendo sempre por 15 minutos. Desligue a batedeira e acrescente as claras e o fermento. Envolva-os delicadamente à massa. Despeje em assadeira untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno médio por cerca de uma hora. Deixe esfriar. Reserve. Obs.: se desejar, veja passo a passo na página 8 (Bolo romântico).

Recheio de frutas secas:



2 - Em um recipiente, misture todos os ingredientes. Reserve.

Montagem:



3 - Proceda conforme ensinado, passo a passo, na página 4.

Cobertura de pasta de chocolate:



4 - Em um recipiente, coloque o leite, o chocolate dissolvido, o açúcar, a glucose e o leite condensado.



5 - Misture os ingredientes e massageie até ficar uniforme.



6 - Deixe descansar por 4 ou 5 horas e abra a massa com o rolo em superfície polvilhada com açúcar.

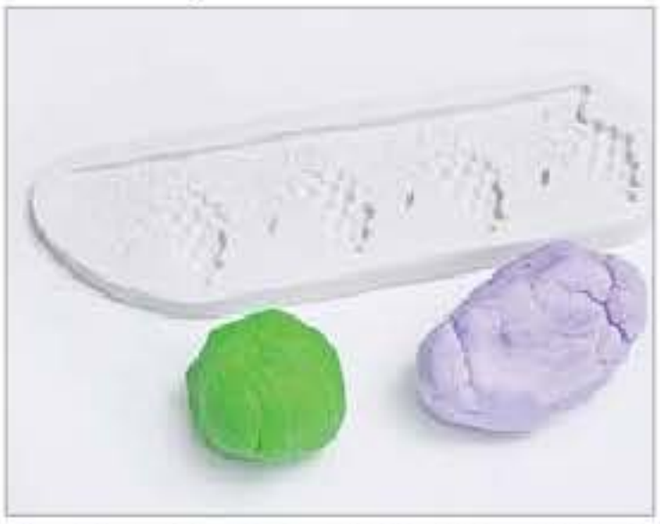


7 - Uniformize todo o bolo com doce de leite. Cubra-o com a massa. Obs.: neste caso, foram utilizadas duas receitas para cobri-lo.

Decoração:



8 - Ajuste e corte os excessos das laterais.



9 - Para fazer as laterais, utilize fôrma de silicone e pasta americana nas cores lilás e verde.



10 - Com a massa lilás, preencha o desenho da uva.



11 - Com a massa verde, preencha o desenho das folhas.



12 - Pressione bem as massas sobre os desenhos e desenforme.



13 - Com o auxílio de um pincel, passe cola (feita de CMC) por todo o desenho.



14 - Grude o desenho por toda a lateral superior do bolo. Borrife spray feito de álcool de cereal na cor lilás (azul misturado com rosa), se desejar.



15 - Com a massa nas cores natural e marrom, faça e cole cordões por toda lateral inferior do bolo.



16 - Coloque sobre o bolo, a modelagem do cacho de uva com a massa lilás e dos galhinhos com a massa marrom.



17 - Se preferir, borrife as bolinhas do cacho da uva com spray feito de álcool de cereal na cor lilás brilhante, antes de colocá-las sobre o bolo.



18 - Faça 4 cordões na cor marrom e cole-os por toda lateral superior do bolo, cruzando-os nos cantos.



19 - Com a massa na cor natural, modele o pão francês. Passe pó brilhante amarelo e coloque-o sobre o bolo.



20 - Com a massa verde, modele algumas folhas de uva na fôrma de silicone.



21 - Faça pregas na parte inferior das folhas.



22 - Coloque-as junto ao cacho de uva e pinte-as com pó brilhante verde. Está pronto.

Bolo surpresa



Ingredientes



Massa:
12 ovos inteiros
4 xícaras (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de essência de baunilha
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 xícara (chá) de amido de milho
2 colheres (sopa) de fermento em pó

Recheio de baba de moça:
3 xícaras (chá) de água
3 xícaras (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de margarina
600 ml de leite de coco
30 gemas peneiradas
5 colheres (sopa) de essência de baunilha
2 xícaras (chá) de amido de milho
3 xícaras (chá) de água para dissolver o amido
P**ara a calda:** 1 caixinha de leite condensado diluído com água filtrada.
Para cobertura: pasta americana
Decoração: pasta americana na cor preta e na cor branco natural; pó brilhante prata (comestível) a gosto; pincel de uso culinário; pedaços de arame para fixar o laço; para escrever sobre o bolo: 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro, pó brilhante prata a gosto e essência de baunilha até dar textura.
Rendimento: 3 kg
Grau de dificuldade: médio

Massa:



1 - Em uma batedeira, coloque os 3 primeiros ingredientes. Bata por 10 minutos. Adicione a farinha de trigo, o sal e o amido, sempre batendo. Deixe bater por mais dez minutos. Desligue a batedeira. Acrescente o fermento e envolva-o delicadamente.



2 - Despeje em fôrma untada e polvilhada. Asse em forno médio por cerca de 50 minutos.

Recheio:



3 - Aromatizar a gema e a essência.



4 - Em uma panela, misture a água com o açúcar. Leve ao fogo, sem mexer, até ficar no ponto de fio médio.



5 - Retire do fogo. Adicione a margarina e deixe esfriar e dissolver.



6 - Acrescente as gemas aromatizadas e o leite de coco. Misture bem.

Montagem:



7 - Dissolva o amido com a água.



8 - Junte-o aos demais ingredientes. Leve ao fogo, sempre mexendo, até cozinhar muito bem.



9 - Proceda conforme ensinado, passo a passo, na página 4.

Decoração:



10 - Tinja a pasta americana na cor preta, abra-a na espessura de 1 cm e cubra o bolo.



11 - Depois, faça bolinhas pretas para acabamento na lateral do bolo.



12 - Misture um pouco de pó brilhante prata com a essência de baunilha e pinte as bolinhas. Reserve-as.



13 - Para o laço, abra a pasta americana na cor branco natural e corte de 3 a 5 retângulos com cerca de 4 cm de largura e 16 cm de comprimento.



14 - Depois, dobre-os ao meio, formando arcos do laço. Faça mais uns 15 arcos de laço, sempre aumentando de 2 em 2 cm o comprimento.



15 - Coloque arame em sua base, antes ou depois de pintá-los.



16 - Pinte-os com pó brilhante prata misturado com essência de baunilha.



17 - Faça duas faixas com pasta branca natural de 5 cm de largura, coloque-as cruzadas sobre o bolo e pinte-as também.



18 - Fixe os arcos no centro do bolo formando um grande laço de fitas.



19 - Após, com o bico perlê contendo a mistura de pó brilhante prata, açúcar de confeiteiro e essência de baunilha, escreva sobre o bolo as palavras prósperas que desejar.



20 - Por último, cole as bolinhas na parte inferior das laterais do bolo.



21 - Está pronto.

Bolo
feminino



Ingredientes



Massa de abacaxi:
10 ovos inteiros
3 xícaras (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de essência de baunilha
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de suco de abacaxi
1 ½ colher (sopa) de fermento em pó
Assadeira no formato leque

Recheio de mousse de abacaxi:
1 abacaxi descascado e cortado, batido no liquidificador
2 xícaras (chá) de coco ralado
5 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de creme de leite industrial batido chantilly
18 g de gelatina em pó sem sabor
¾ de xícara (chá) de água

Para regar: calda de abacaxi (1 ½ xícara de chá de água misturado com uma colher de sopa de essência de abacaxi).

Cobertura e decoração: glacê amanteigado (veja como prepará-lo na página 6); corantes comestíveis nas cores rosa e verde; papel-manteiga para fazer as rosas; saco e bicos para confeitar: perlê, pétala, pitanga e folha.

Rendimento: 6 kg

Grau de dificuldade: médio

Massa:



1 - Em uma batedeira, coloque os ovos, o açúcar e a essência. Bata por dez minutos. Mantenha batendo e, aos poucos, acrescente a farinha de trigo alternando com o suco de abacaxi. Bata por mais dez minutos. Quando a massa ficar bem fofa, desligue a batedeira. Acrescente o fermento, envolvendo-o delicadamente à massa. Despeje em fôrma no formato leque untada e polvilhada.



2 - Dica: quando a fôrma é baixa e quiser deixá-la mais alta, basta colocar papel sulfite nas laterais.



3 - Asse em forno médio por cerca de 50 minutos. Aguarde esfriar e retire as folhas de sulfite.

Recheio de mousse de abacaxi:



4 - Em uma panela, coloque o abacaxi, o açúcar e o coco. Misture e leve ao fogo, mexendo de vez em quando, até cozinhar bem. Quando chegar ao ponto, desligue o fogo e aguarde esfriar. Adicione o chantilly e misture. Por último, acrescente a gelatina (já dissolvida na água). Mexa novamente e reserve.

Montagem:



5 - Divida o bolo em três camadas.



6 - Cubra com plástico a fôrma que foi utilizada para assá-lo e coloque a primeira parte.



7 - Regue com a calda e faça uma camada de recheio de mousse de abacaxi.



8 - Sobreponha a segunda parte do bolo e regue novamente.



9 - Recheie e sobreponha a última parte do bolo.



10 - Regue e feche o plástico. Prenda-o com fita. Reserve.

11 - Desenforme o bolo em tábua apropriada e, com uma faca, marque riscos verticais, formando o desenho do leque.

12 - Cave um pouco onde foi marcado, realçando as abas do leque.

Cobertura:

13 - Alinhe a superfície e as laterais com uma camada de argamassa (mistura de farelo de bolo com glacê), ou recheio.

14 - Na sequência, faça uma grossa camada de glacê amanteigado e alise.

15 - Com o bico perlê, desenhe rendas sobre a superfície do bolo.





Ingredientes

Massa:
6 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
2 ½ xícaras (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de chocolate em pó
½ xícara (chá) de café (líquido)
1 ½ colher (sopa) de fermento em pó
Assadeira oval

Recheio de mousse de chocolate:
500 g de chocolate ao leite
1 caixinha de creme de leite
3 xícaras (chá) de creme de leite industrial batido chantilly (medir sem bater)
18 g de gelatina em pó sem sabor
¾ de xícara (chá) de água
Para regar: leite condensado diluído em água filtrada.

Cobertura: chantilly (Creme de leite industrial batido Chantilly)

Decoração: chocolate hidrogenado e folha de sulfite para fazer as placas de chocolate; chantilly; borrifador para uso culinário (com álcool de cereal misturado com pó dourado comestível); saco e bicos para confeitar (serra, pintanga e perlê).

Rendimento: 3,5 kg

Grau de dificuldade: médio

Massa:



1 - Em um liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar e o óleo. Bata por cinco minutos.



2 - Aos poucos, adicione a farinha misturada com o chocolate. Continue batendo.



3 - Adicione o café e deixe bater por mais dez minutos.



4 - Coloque em recipiente e adicione o fermento, envolvendo-o delicadamente.



5 - Despeje em forma untada e polvilhada.



6 - Asse em forno médio por cerca de 50 minutos.

Recheio de mousse de chocolate:



7 - Misture o chocolate com o creme de leite. Dissolva em banho-maria ou no micro-ondas. Acrescente o chantilly. Misture. Por último, junte a gelatina (já hidratada na água e dissolvida). Mexa e reserve

Montagem:

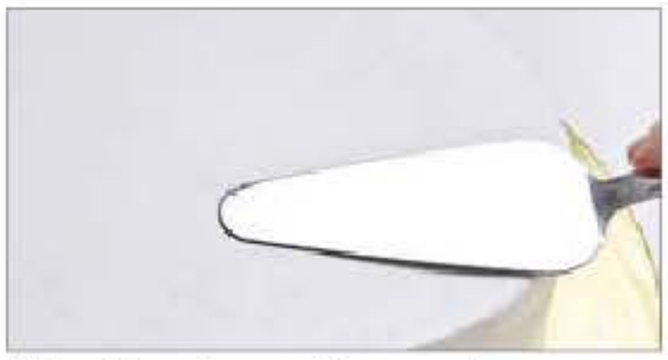


8 - Proceda conforme ensinado, passo a passo, na página 4.

Decoração:



9 - Cubra o bolo com camada grossa de chantilly.



10 - Em água fervente, esquente a espátula e alise o bolo.

Dica: esse procedimento serve para qualquer cobertura de glacê ou chantilly.



11 - Coloque o chantilly em saco de confeiteiro com bico de serra e faça um trançado na superfície do bolo.



12 - Derreta chocolate hidrogenado e pinte um quadrado de folha sulfite de 4 cm.



13 - Aguarde secar e retire o papel.



14 - Produza várias placas como esta para preencher toda a lateral do bolo. Grude-as,uma ao lado da outra.



15 - Com o bico pitanga e chantilly, faça uma trança entre as placas.



16 - Com o mesmo bico, faça um cordão na parte inferior da lateral.



17 - Para acabamento da lateral superior, faça caracóis para a direita.



18 - E, depois, para a esquerda.



19 - Borrife brilho dourado sobre a superfície.



20 - E também na lateral do bolo, cobrindo por completo as placas de chocolate.



21 - Faça outra placa de chocolate retangular de 14 cm x 18 cm. Acerte os excessos.



22 - Como bico perlê e chantilly, escreva sobre a placa de chocolate.



23 - Coloque a placa no centro do bolo e faça acabamento de chatilly com o bico pitanga.



24 - Se desejar, borrife brilho dourado sobre a placa também.

Bolo

15 anos



Ingredientes



Massa branca:
6 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de essência de baunilha
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ½ colher (sopa) de fermento em pó

Massa de chocolate:
6 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de essência de baunilha
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ½ xícara (chá) de chocolate em pó
1 ½ colher (sopa) de fermento em pó

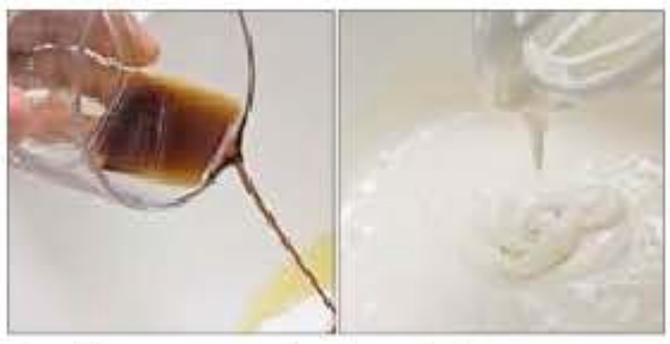
Recheio de trufa de cerejas:
1 kg de chocolate branco em barra picado
1 lata de creme de leite sem soro
3 colheres (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de cerejas picadas

Para regar:
A calda da cereja diluída em água filtrada.

Cobertura e decoração:
pasta americana na cores branco natural, rosa claro, rosa escuro e lilás com pó brilhante; moldes de coração e de estrela; arame para flor e babado de voal.

Rendimento: 15 kg
Grau de dificuldade: médio
Dimensões: 3 andares de bolos com circunferências sobrepostas de 35 cm, 25 cm e 15 cm.

Massa branca:



1 - Em uma batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e a essência. Bata por dez minutos.



2 - Aos poucos, adicione a farinha, sempre batendo. E bata por mais dez minutos.



3 - Desligue a batedeira e acrescente o fermento. Envolva-o delicadamente. Reserve.

Massa de chocolate:



4 - Em uma batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e a essência de baunilha. Bata por dez minutos.



5 - Aos poucos, adicione a farinha misturada com o chocolate, sempre batendo. E bata por mais dez minutos.



6 - Desligue a batedeira e adicione o fermento. Envolva-o delicadamente à massa. Reserve.

Para mesclar:



7 - Despeje, deixando alguns espaços, uma camada de massa branca em assadeira untada e polvilhada.



8 - Alterne com a massa chocolate, preenchendo os espaços vazios (mesclando).



9 - Continue mesclando até terminar as duas massas. Onde for branca, sobreponha a massa de chocolate e vice-versa.



10 - Asse em forno médio por uma hora, em média. Aguarde esfriar.

Recheio



11 - Em um recipiente, misture o chocolate branco, o creme de leite, a margarina e o mel. Dissolva em banho-maria ou micro-ondas e acrescente as cerejas. Misture bem. Leve à geladeira para gelar e utilize como recheio.

Montagem:



12 - Proceda conforme ensinado, passo a passo, na página 4.

Decoração:

13 - Faça três tamanhos diferentes de bolo (já recheados) e monte-o em andares, com sustentação (veja dica na página 6). Cubra-os com pasta americana, sendo o maior com pasta rosa, o mediano com pasta lilás brilhante (mistura dos corantes azul, rosa e prateado) e o pequeno também na cor rosa.



14 - Abra a massa de pasta americana branca e sobreponha um plástico. Com a forminha, modele os corações.



15 - Retire-os do plástico e modele também pequenas flores.



16 - Modele estrelas na cor rosa claro para as laterais e nas cores brancas e rosas escuras para o acabamento do topo do bolo.



17 - Com o auxílio de uma caneta, forme uma espiral com o arame. Coloque a espiral em uma das pontas de cada estrela rosa escuro e branca. Reserve.



18 - Insira babado de voal no primeiro bolo. A seguir, faça acabamento com bico pitanga e glacê real entre o babado e o primeiro bolo e na junção dos outros bolos.



19 - Cole os corações no primeiro bolo. E as estrelas claras ao redor do segundo bolo.



20 - Boleie o centro das flores brancas. Com o bico perlê, faça o miolo na cor lilás.



21 - Por fim, cole as flores ao redor do terceiro bolo.





22 - Abra a pasta americana na cor rosa e corte 12 triângulos. Sobreponha-os no topo do bolo e finalize com um círculo no centro.



23 - Na sequência, finque aleatoriamente cada estrela.

Bolo
boneca



Ingredientes



Massa:
10 ovos inteiros
4 xícaras (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de essência de baunilha
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de fermento em pó

Recheio de trufa:
500 g de chocolate meio amargo picado
250 g de chocolate ao leite picado
1 caixinha de creme de leite
2 colheres (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de conhaque

Para regar: leite condensado diluído em água filtrada.

Para cobertura: pasta americana

Decoração:
Pasta americana nas cores rosa (em três tons diferentes) e lilás; rolo marcador motivo espiral; cortador ou estilete; molde no formato borboleta; pincel de uso culinário; gel de confeiteiro; pó brilhante pérola (próprio para decoração); boneca de sua preferência e papel filme.

Rendimento: 3 kg
Grau de dificuldade: médio

Massa:



1 - Em uma batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e a essência de baunilha. Bata por dez minutos. Em um recipiente, misture a farinha de trigo com o chocolate. Aos poucos, adicione a mistura na batedeira, sempre batendo. E bata por mais dez minutos. Desligue a batedeira e adicione o fermento. Envolva-o delicadamente à massa. Despeje em fôrma untada e polvilhada. Asse em forno médio por cerca de uma hora.

Recheio de trufa:



2 - Em um recipiente, coloque todos os ingredientes. Misture e dissolva em micro-ondas ou banho-maria. Leve à geladeira para gelar e utilize como recheio.

Montagem e decoração:



3 - Nivele a superfície e divida o bolo em três camadas.



4 - Diminua o tamanho da primeira e da segunda parte e corte dois círculos da terceira, sempre os diminuindo em seu tamanho.



5 - O resultado são cinco circunferências de bolos sobrepostas como pirâmide.



6 - Corte uma base de isopor do tamanho da circunferência maior, passe papel filme e espalhe um pouco de chocolate derretido.



7 - Coloque a primeira circunferência de bolo e regue com a calda.



8 - Faça uma farta camada de recheio, sobreponha a segunda parte do bolo e regue novamente.



9 - Continue recheando, sobrepondo e regando até a última camada de bolo.



10 - Passe mais recheio em todo o contorno da pirâmide de bolo.



11 - Na sequência, passe argamassa (mistura de farelo de bolo com chantilly) deixando toda a superfície arredondada. Passe gel de confeiteiro.



12 - Abra a pasta americana na cor rosa pink e passe o rolo marcador motivo espiral.



13 - Com cortadores triangulares, faça cortes para compor a primeira camada da saia.



14 - Corte as pontas dos triângulos.



15 - Passe gel de confeiteiro e cole todos os pedaços, um ao lado do outro, até dar a volta completa.



16 - Faça e cole a segunda camada com pasta na cor rosa.



17 - Sobreponha a última camada da saia com pasta na cor rosa claro.



18 - Com uma espátula, fure o centro do bolo.



19 - Enrole papel filme nas pernas e cabeça da boneca.



20 - Finque-a no centro do bolo.



21 - Abra pasta americana rosa claro e modele a blusa da boneca no formato retangular arredondado.



22 - Passe gel de confeiteiro no corpo da boneca.



23 - Ajuste a blusa e corte o excesso.



24 - Modele e faça um cordão para o acabamento da cintura. Grude-o formando pregas.



25 - Passe cola nos ombros da boneca.



26 - Enrole dois pequenos rolinhos para formar as alça e cole-as.



27 - Faça quatro vezes dois tamanhos (grande e pequeno) de rolinhos na cor lilás.



28 - Grude cada dupla de rolinhos na saia.



29 - Com o molde, corte figuras de borboletas na cor lilás.



30 - Em seguida, cole e sobreponha as borboletas na cintura.



31 - Faça um rolinho mais fino, na cor lilás, e cole-o ao redor do pescoço.



32 - Finalize com uma bolinha na cor rosa pink, formando um lindo colar.



33 - Por fim, espalhe pó brilhante por todo o vestido da boneca.

Bolo
The Backyardigans



Ingredientes

Massa:
10 ovos inteiros
4 xícaras (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de essência de baunilha
5 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de fermento em pó
Recheio cremoso:
1 lata de leite condensado (cozido em panela de pressão por 50 minutos, após pegar pressão)
300 g de margarina em temperatura ambiente
2 xícaras (chá) de leite em pó
1 caixinha de creme de leite
200 g de chocolate em barra meio amargo ralado em ralo grosso
Para regar: leite condensado diluído em água filtrada
Cobertura: pasta americana
Decoração:
Recortes de figuras do desenho The Backyardigans em papel de arroz; pasta americana nas cores verde, vermelho, laranja, azul e rosa; glacê real nas cores: branco, azul, verde calaro, verde escuro, laranja e amarelo; saco e bicos para confeitar: chuveirinho e perlê; estilete e palito de dente

Rendimento: 4 kg
Grau de dificuldade: médio
Dimensões: 2 bolos com circunferências sobrepostas de 35 cm e 15 cm, respectivamente.

Passo a passo



1- Em uma batedeira, acrescente os ovos, o açúcar e a essência de baunilha. Bata por dez minutos. Em um recipiente, misture a farinha de trigo com o chocolate. Aos poucos, adicione a mistura na batedeira, sempre batendo. E bata por mais dez minutos. Desligue a batedeira e adicione o fermento. Envolva-o delicadamente à massa. Despeje em fôrma untada e polvilhada. Asse em forno médio por cerca de uma hora.

Recheio cremoso:



2 - Em uma batedeira, coloque o leite condensado, a margarina e o leite em pó. Bata até formar um creme leve. Desligue a batedeira e acrescente o creme de leite. Misture. Adicione o chocolate ralado, envolvendo-o delicadamente. Leve à geladeira para gelar e utilize como recheio.

Montagem e cobertura:



3 - Proceda conforme ensinado, passo a passo, na página 4. Em seguida, monte o bolo com dois andares e cubra-os com pasta americana nas cores verde (parte inferior) e vermelha (parte superior).

Decoração:



4 - Faça quadrados de pasta americana e cole-os entre a tábua e o primeiro bolo. Sobre eles, produza um jardim de glacê real: com bico de chuveirinho, faça gramas; e, com o bico perlê, faça flores.



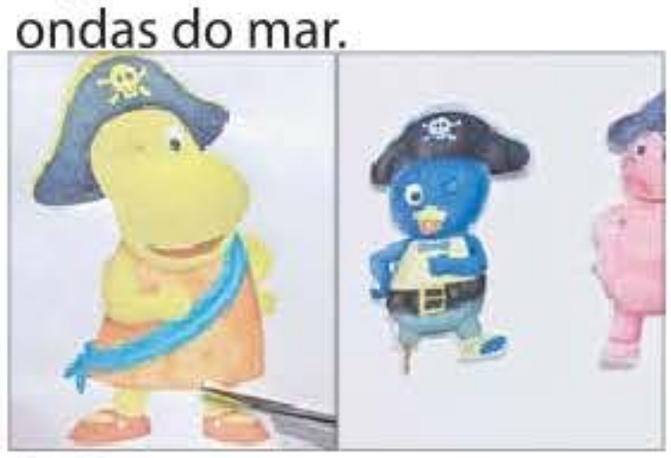
5 - Misture glacê real branco com corante comestível azul, de forma que fique mesclado. Aplique a mistura entre o primeiro e segundo bolo, imitando as ondas do mar.



6 - Utilize diversos modelos de estrelas e letras nas cores que preferir, para formar a decoração desejada.



7 - Molde as estrelas e letras e cole-as com gel de confeiteiro sobre o bolo.



8 - Recorte os personagens do desenho The Backyardigans do papel de arroz.



9 - Passe gel de confeiteiro no verso dos personagens e cole-os sobre a pasta americana aberta. Corte rente ao desenho.



10 - Espete palito de dente, no verso. Repita o mesmo processo com os outros personagens.



11 - Finque-os aleatoriamente sobre o bolo.



12 - Por último, recorte do papel de arroz o nome "The Backyardigans", repita o mesmo processo dos personagens e espete sobre o topo do bolo.

Bolo

Bodas de ouro



Material utilizado

Pasta americana
Corante em gel azul, cor da pele, marrom, vermelho e amarelo
Estecas
Régua de números
Cortador de pétalas
Bico perlên°2
Glacê real branco
Corante em pó dourado
Aroma (qualquer sabor, só para diluir o pó)
Arame prata
Alisador
Rolo
Saco de confeitar
Alicate

Modelagem

Travesseiro:
1,2,3,4 e 5- Faça uma bolinha de aproximadamente 3 cm. Em seguida, ovale-a e, com os dedos, modele os cantos para formar o travesseiro e achate a parte de baixo para encaixar a cabeça.

Esposo: 1,2,3,4,5,6 e 7- Para fazer o corpo, pegue a bolinha amarela e transforme numa coxinha e achate-a. Para a gravata abra um pouco da massa marrom e recorte. Cole a gravata no corpinho com água.







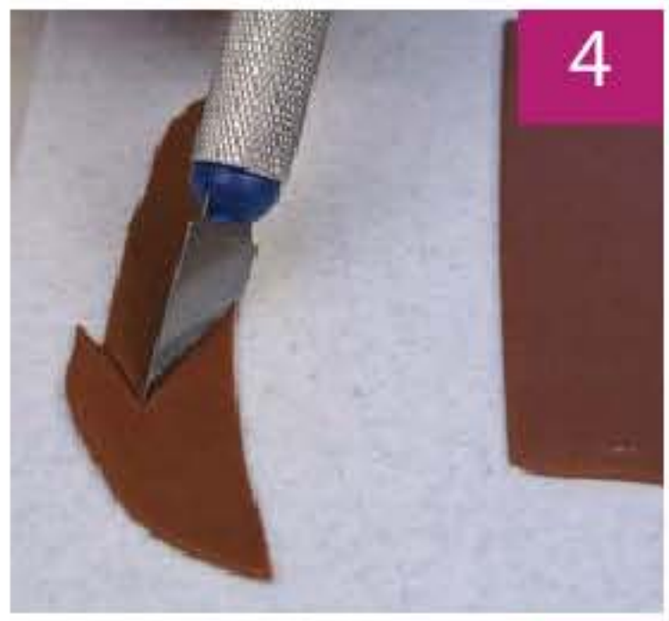


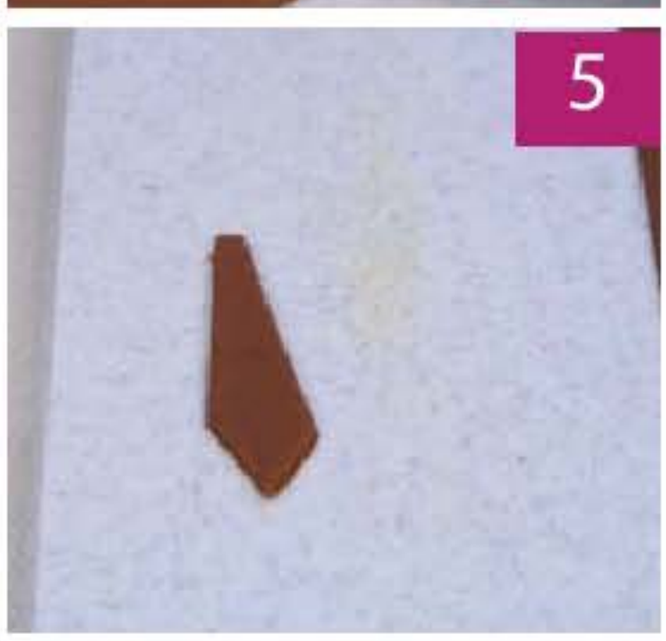


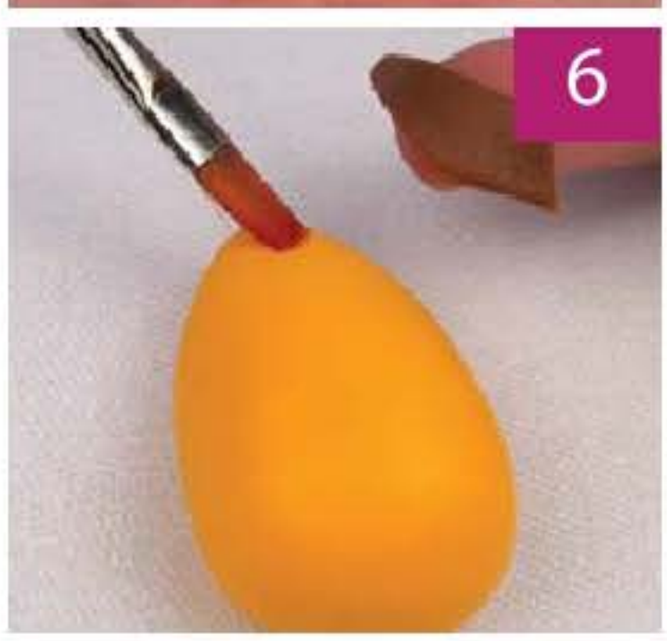














8,9,10,11,12,13 e 14- Para o terno, corte um retângulo de pasta marrom e nele faça dois novos recortes na diagonal e envolva-o no corpinho passando água para colar. Ajeite a gola e faça um corte no canto inferior para deixar reto o paletó. Faça 4 bolinhas para os botões. Cole com a água.

15,16,17,18 e 19- Para as pernas, faça um rolinho conforme a foto e dobre-o ao meio, já marcando com a esteca o lugar dos pés e as dobras da calça. Encaixe no corpo acomodando as pernas na posição desejada. Para os sapatos faça duas coxinhas achatadas na ponta com a massa marrom escuro e encaixe onde foi demarcado, colando com água.

























20,21,22,23 e 24- Para os braços, faça 2 rolinhos de mesmo comprimento e corte na diagonal na parte de cima para encaixar no corpo. Com a esteca, boleie os punhos e marque os cotovelos e cole no corpinho com água.











25,26 e 27- Para as mãos, faça 2 coxinhas cor da pele e recorte como indica a foto. Marque com a esteca os dedos tomando cuidado para fazer mão direita e esquerda.







28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36 e 37- Acomode o noivo no travesseiro e faça a cabeça da seguinte forma: Faça uma bolinha com massa cor da pele e marque as orelhas, nariz e boca com a esteca. Para o nariz, faça uma bolinha cor da pele e cole com água. Para as orelhinhas, faça 2 bolinhas achatadas com a esteca e cole. Use massa vermelha para a língua, fazendo uma bolinha e achatando. Para os olhos faça 2 bolinhas brancas e 2 micro bolinhas marrom escuro. Para a boina achate uma bolinha de massa marrom, marque as divisões com a esteca e finalize aplicando uma bolinha marrom no centro da mesma.





















38,39,40 e 41- Cole a cabeça no corpo e a boina na cabeça.Para os óculos, pegue um arame prata, o alicate e dê o formato desejado. Encaixe.

1,2,3 e 4- Para o corpo, faça uma bolinha de masa azul e ovale-a. Encoste-a sobre o braço do noivo. Para a saia, repita o mesmo processo do corpo e abra a parte de baixo com a estaca formando o movimento da saia. Cole-a junto ao corpo, usando água.

















5,6 e 7- Para os chinelinhos faça 2 coxinhas achatadas e marque coma esteca para colocar as tiras. Cole-as com água sobre os chinelos. Cole os chinelos sobre o bolo.







8, 9,10,11,12,13,14 e 15 - Para as mangas faça uma coxinha e abra na parte onde vai ser encaixado o braço. Para o braço faça um rolinho, achate a ponta e marque com a esteca os dedos e o cotovelo e cole com água a manga no braço e na noiva. Para as pernas faça um rolinho maior, curve e achate na parte dos pés. Marque os dedos. Cole conforme mostra a foto.

16 e 17- Para a cabeça, repita o procedimento feito com o noivo. Cole a cabeça no corpo. Para o cabelo, use glacê real tingido de amarelo. Use o bico perlê n°2.























Bolo
Batizado



Material utilizado

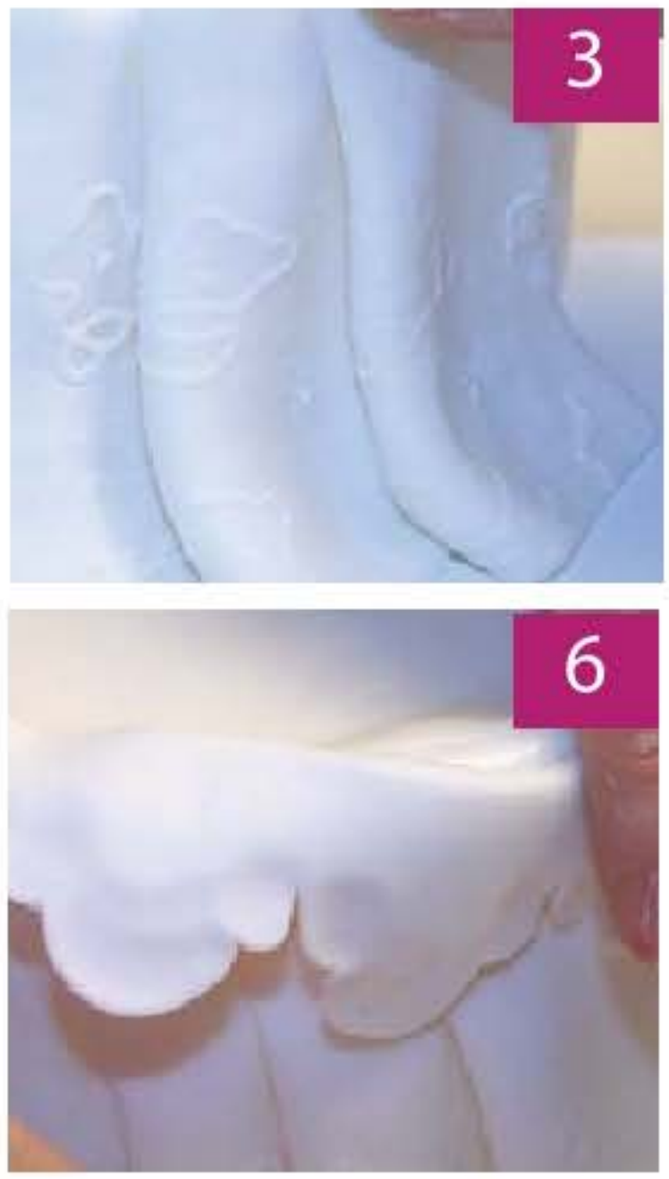
Pasta americana (aproximadamente 2 kg)
Cortador redondo (para cortar o lençol)
Rolo para abrir
Rolo marcador
Corante gel laranja, branco, azul e marrom
Régua
Carretilha
Cola CMC
Pincéis
Amido de milho ou açúcar impalpável
Pó brilhante bronze e vermelho morango
Plaina
Cortador de fita
Marcador de babado
Tesoura
Injetor
Mini carretilha
Boleador
Esteca
Álcool de cereal

Modelagem:
Para fazer o chão, abra a pasta colorida com gel laranja e branco. Cubra o tabuleiro e marque com régua dando efeito de tábua larga.

Berço:
1,2,3,4,5 e 6- Abra tiras de 9 cm de largura, marque com o rolo marcador (texturizador) e franza-o dando efeito de babado. Sobreponha os babados. Faça um cordão de 1 cm de espessura e coloque em formato oval. Abra a pasta branca e corte um círculo de 17 cm de diâmetro que será o lençol do bercinho.

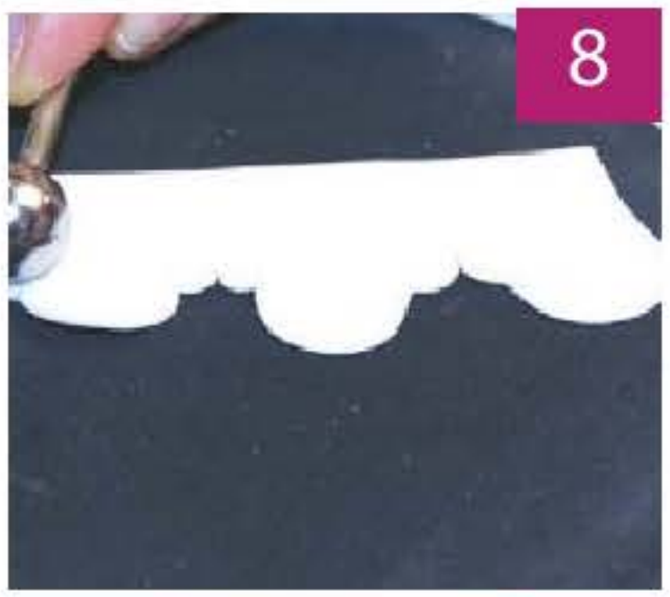






7,8,9 e 10- Faça uma tira e marque com o cortador. Faça uma tira e, com o boleadors, afine as pontas.









11,12,13,14,15 e 16 - Faça um drapeado. Com um injetor faça um cordão para dar o acabamento. Com este cordão faça um laço para finalizar o acabamento.







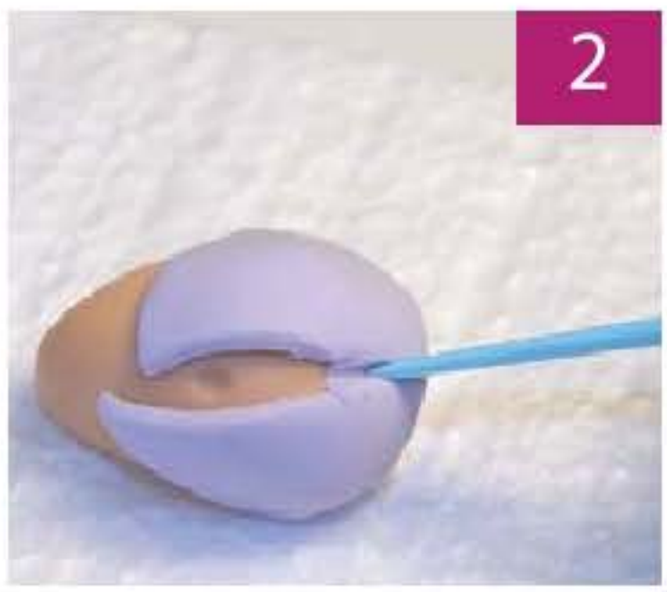






Bebê:
1, 2, 3 e 4 - Faça uma coxinha com a pasta cor da pele para a barriguinha; marque com uma esteca o umbigo. Abra a pasta lilás e faça a calça (misture azul e rosa para obter o lilás). Faça 2 salsichas com a pasta lilás para as pernas da calça.









5,6,7,8,9,10,11 e 12- Com a pasta cor de pele faça 4 coxinhas)2 para os pés e 2 para as mãos) e 2 bolinhas (umas para a cabeça e outra para dividir entre o nariz e orelhas). Com uma tesoura de ponta, corte os dedinhos dos pés. Com a ajuda de uma esteca dê formas aos mesmo. Com a pasta lilás, siga as fotos e faça o casaquinho e o bracinho esquerdo e aplique no corpo do bebê. Com as outras 2 coxinhas de pasta cor de pele, faça as mãozinhas usando a tesoura para marcar os dedinhos. Com a ajuda de uma esteca, modele-os. Aplique as mãozinhas nos braços.

















13,14 e 15- Pegue uma bolinha para a cabeça, dê forma com os dedos. Aplique no centro da bolinha o nariz.


13


14


15

16,17 e 18 - Coloque as orelhas na mesma direção do nariz. Com o pó bege e álcool de cereal, faça os cabelinhos com ajuda de um pincel de filete. Marque os cílios com corante gel marrom usando um pincel de filete. Com o pó vermelho, dê coloração à bochecha do bebê. Coloque o polegar na boquinha do mesmo.


16


17


18

Travesseiro e pomba:
1- Faça um retângulo com o formato do travesseiro usando a pasta branca. Com o cortador de fita, corte no babado lateral. Com o injetor faça o cordão para acabamento.
2 e 3 - Se desejar, simbolize o Espírito Santo colocando uma pomba branca confeccionada com pasta branca com corante gel branco leite. Modele as peças mostradas na foto e monte-as para formar a pom
ba. Coloque a pomba próxima ao bebê.


1


2


3

Urso:
1- Para a cabeça, faça as peças mostradas na foto. Na bolinha maior, marque as costuras. Coloque no centro da bolinha o focinho feito com a pasta na cor bege. Aplique os olhinhos e o nariz feitos com a pasta preta. Modele as orelhas com o boleador.
2 e 3- Para o corpo e patas, com a pasta tingida com corante gel laranja e marrom, faça as peças mostradas na foto. Na coxinha que é o corpo do ursinho marque a costura com uma esteca. Dê a forma nas 2 salsichas maiores para as patas traseiras, direita e esquerda. Marque a costura e na planta das patinhas aplique os 2 pedaços maiores feitos com a pasta misturada com corante gel, vermelho, marrom e laranja. Use as 2 salsichas menores para modelar as patinhas dianteiras e coloque na planta os pedaços de massa menores, igual ao feito nas patas traseiras. Encaixe o urso montado ao lado do bebê e coloque a mão direita do bebê.









LIVRO DE RECEITAS

MasterCook

Bolos Decorados

A coleção Livro de Receitas – MasterCook foi elaborada para você que aprecia deliciosos sabores. Com as melhores receitas selecionadas, trazemos ilustrações e passo a passo de cada prato para seu paladar degustar o verdadeiro sabor Gourmet.

Na edição de Bolos Decorados, você vai aprender as melhores receitas para deixar os seus bolos incríveis com gostinho de quero mais. Com ilustrações, receitas passo a passo e decorações maravilhosas.

Imagens meramente ilustrativas

LIVRO DE RECEITAS

MasterCook

Bolos Decorados







DISCOVERY
PUBLICAÇÕES