

Oficina de bOlOs regionais

Chef. Ícaro Lobo

Instagram: @icaro_lobo

ATELIÊ ICARO LOBO CAKES

TEL:(71)99279-9525 Léo

BOLO DE AIPIM

750g de aipim ralado

03 ovos

180g de manteiga

320g de açúcar refinado

130ml de leite de coco

50g de coco ralado

CALDA DE AÇÚCAR

250g de açúcar refinado

150ml de água fria

Modo de preparo: derreta o açúcar até formar um caramelo, adicione a água aos poucos mexendo até que dissolva o caramelo. Deixe ferver por aproximadamente 5 minutos e use quando frio.

Modo de preparo bolo: bata a manteiga, os ovos e o açúcar até que fique um creme bem claro, adicione os demais ingredientes e misture bem. Unte uma forma de aro 25 com margarina, ou desmoldante, despeje a calda de açúcar fria e em seguida a massa. Coloque 30g de açúcar com mais 50g de coco ralado, misture bem e jogue por cima da massa ainda crua, leve para assar em forno aquecido a 200g até que fique completamente dourado. (70 minutos)

BOLO DE TAPIOCA

270g de manteiga

250g de açúcar refinado

5 ovos

190g de farinha de trigo sem fermento

180g de tapioca granulada

200ml de leite de coco

100ml de leite líquido

50g de coco ralado

20g de fermento químico

CALDA DE AÇÚCAR

250g de açúcar refinado

150ml de água fria

Modo de preparo: derreta o açúcar até formar um caramelo, adicione a água aos poucos mexendo até que dissolva o caramelo. Deixe ferver por aproximadamente 5 minutos e use quando frio.

ATELIÊ ICARO LOBO CAKES

TEL: (71) 99279-9525 (LÉO)

Modo de preparo: bata a manteiga e o açúcar até que fique bem claro, adicione os ovos e volte a bater por mais 2 minutos em velocidade média. Hidrate a tapioca nos leites por 10 minutos, vá mexendo de vez em quando para não endurecer, depois de hidratada, despeje no creme já batido e misture bem, adicione a farinha de trigo peneirada, o coco ralado e misture novamente, por último adicione o fermento em pó químico. Unte uma forma de aro 25 com manteiga ou desmoldante em seguida acrescente a calda fria e as fatias finas de banana da terra crua. Despeje a massa e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, esperte um palito no bolo, caso saia limpo está assado. (45 minutos aproximadamente).

BOLO DE MILHO CREMOSO

200g de milho verde fresco

395g de leite condensado (1 lata)

04 ovos

50g de queijo parmesão ralado

80g de flocão de milho

300ml de leite de coco

50g de manteiga

15g de fermento em pó químico.

Modo de preparo: bata todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 2 minutos, por último adicione o fermento em pó e bata por mais 5 segundos. (Reserve) leve 5 palhas de milho para cozinhar, por 5 minutos, escorra a água e seque as palhas, unte uma forma de aro 25 com manteiga ou desmoldante, acomode as palhas e despeje a massa sobre elas, leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus, espete um palito caso saia limpo, está assado. (45 minutos aproximadamente).

BOLO DE PAÇOCA

250 gramas de manteiga ou margarina 80% de lipídios
5 ovos
220 gramas de açúcar refinado
120 gramas de farinha de trigo
100 gramas de farinha de rosca
100 gramas de paçoca moída ou triturada
140ml de leite líquido
15 gramas de fermento em pó

Modo de preparo: Bata a manteiga e o açúcar até que fique bem claro, adicione os ovos e bata por aproximadamente 4 minutos, adicione os demais ingredientes e misture, por último adicione o fermento e misture bem até que fique homogêneo. Unte uma forma desejada e despeje a massa leve para assar em forno 180 graus

ATELIÊ ICARO LOBO CAKES

TEL: (71) 99279-9525 (LÉO)

BOLO DE COCO

150g de manteiga ou margarina (80% lipidios)

320g de açúcar refinado

06 ovos

80g de coco ralado seco desidratado. (não serve fresco)

240g de farinha de trigo peneirada

100ml de leite de coco

100ml de leite liquido

20g de fermento em pó

Modo de preparo: leve para a batedeira a manteiga com o açúcar, bata até que fique claro, adicione os ovos, volte a bater por mais 2 minutos. Misture a farinha de trigo peneirada, com o coco ralado, vá alternando com os leites, por ultimo adicione o fermento em pó. Unte uma forma de aro (25) ou 2 formas de aro (18) com desmoldante, ou margarinha e farinha despeje a massa e leve para assar em forno pré aquecido á 180 graús, espete um palito no centro, caso saia limpo, esta assado. (+ - 40 minutos)

BOLO DE FUBÁ DE MILHO COM ERVA DOCE

270g de manteiga ou margarina de (80% de lipidios)

250g de açúcar refinado

5 ovos

220g de farinha de trigo peneirada

120g de fubá de milho

20g de coco seco ralado desidratado (não pode ser o fresco)

100ml de leite liquido

80ml de leite de coco

5g de erva doce

20g de fermento em pó

100 gramas de goiabada em cubos passados na farinha de trigo

Modo de preparo: leve para a batedeira a manteiga com o açúcar e bata até que fique bem claro, adicione os ovos, e volte abater por 2 minutos. Vá acrecentando a farinha de trigo,e o fubá de milho, misture bem. Adicione os leites, volte a misturar, por último adicione o fermento em pó. Unte 2 formas de aro (20) com desmoldante ou margarinha e farinha, despeje a massa, por cima acomode os cubos de goiabada. Leve para assar em forno pré aquecido á 180 graús, espete um palito, caso saia limpo, esta assado. (+ - 40 minutos.)

ATELIÊ ICARO LOBO CAKES

TEL: (71) 99279-9525 (LÉO)

BOLO ROMEU E JULIETA

200 gramas de manteiga ou margarina 80% de lipídios
350 gramas de açúcar refinado
200 gramas de queijo ralado de boa qualidade
04 ovos
50 gramas de amido de milho
200 gramas de creme de leite
380 gramas de farinha de trigo
20 gramas de fermento em pó
100 gramas de goiabada em cubos pequenos

Modo de preparo: Bata a manteiga e o açúcar até que fique bem claro, adicione os ovos e volte a bater por aproximadamente 4 minutos, adicione os demais integrantes exceto o fermento e a goiabada, misture bem. Por último adicione o fermento em pó. Unte uma forma desejada e despeje a massa, pegue os cubos da goiabada e jogue por cima do bolo e leve para assar em forno 180 graus.

ATELIÊ ICARO LOBO CAKES

TEL: (71) 99129-9371 (LÉO)

Ícaro Lobo CAKES