E-book

MASSAS PARA BOLOS NO POTE





Olá,

Meu nome é Valéria Miranda e neste e-book disponibilizo as receitas das massas ensinadas no curso de “Bolos no Pote Profissional”, para que você possa baixar e imprimir.

Bolos no pote são ótimos para trabalhar, pois têm um baixo custo de produção, permitindo uma boa margem de lucro e um preço de venda acessível. Além disso, são populares e adorados por todos.

Eu sou apaixonada pela confeitaria tradicional e acredito que o simples, quando bem feito, tem um grande potencial no mercado.

Espero que você aproveite cada receita e encontre nelas a inspiração para criar e inovar. Que este e-book seja um guia e um incentivo para o seu sucesso na confeitaria.

Vamos começar?

Com carinho, Valéria Miranda.

IMPORTANTE

Este e-book é um material de apoio que complementa o curso de Bolos no Pote Profissional ao qual você adquiriu. Aqui deixarei descritas as receitas das massas para a produção dos bolos no pote. Este arquivo pode ser baixado e impresso para você consultar as receitas sempre que precisar.

O e-book é um material exclusivo dos alunos que adquiriram o curso de Bolos no Pote Profissional, **sendo proibido o compartilhamento desse material, bem como sua comercialização.**

Este conteúdo é protegido por direitos de propriedade intelectual, e qualquer reprodução, distribuição ou uso não autorizado está sujeito a penalidades conforme a legislação vigente.

Conto com a integridade de todos os alunos para respeitar os direitos de propriedade intelectual deste material. Ao fazer isso, você ajuda a valorizar o trabalho e o esforço investidos na criação deste conteúdo exclusivo.

Com carinho,
Valéria Miranda.

ÍNDICE

MASSAS

Pão de ló Tradicional 05

Pão de ló de Chocolate 06

Bolo Pão de mel 07

Bolo de Cenoura 10

Bolo Red Velvet 12

Validade 14

Marcas que usamos 15

PÃO DE LÓ TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 9 ovos do tipo médio (450g)
- 280g de açúcar
- 280g de farinha de trigo tipo 01
- 5g de fermento em pó químico
- 1 colher de chá extrato de baunilha

RENDIMENTO: **aproximadamente 1.000kg**

MODO DE PREPARO

1 - Na batedeira coloque os ovos e o açúcar e bata por aproximadamente 7 min até triplicar de volume.

2- Diminua a velocidade da batedeira, junte a farinha com o fermento e adicione aos poucos aos ovos batidos com o açúcar.

3 - Unte o fundo de uma forma retagular tamanho 35x25x5 e forre ou com papel toalha ou papel amanteiga.

4 - leve para assar no forno pré aquecido a 180°C por apriximadamente 50 min

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

- 9 ovos do tipo médio (450g)
- 280g de açúcar
- 220g de farinha de trigo
- 60g de chcolate em pó 50% cacau
- 5g de fermento em pó químico
- 1 colher de chá extrato de baunilha

RENDIMENTO: **Aproximadamente 1.000kg**

MODO DE PREPARO

1 - Na batedeira coloque os ovos e o açúcar e bata por aproximadamente 7 min até triplicar de volume.

2- Diminua a velocidade da batedeira, junte a farinha, o chocolate em pó e o fermento. Adicione essa mistura de secos, aos poucos, aos ovos batidos com o açúcar.

3 - Unte o fundo de uma forma retagular tamanho 35x25x5 e forre ou com papel toalha ou papel amanteiga.

4 - leve para assar no forno pré aquecido a 180°C por apriximadamente 50 min

PÃO DE MEL

INGREDIENTES

- 5 ovos (250g)
- 200ml de óleo de soja ou outro vegetal
- 150ml de chá de cravo
- 150g de açúcar Refinado ou cristal
- 100g de açúcar mascavo
- 5g de canela em pó (1col. de sobremesa)
- 125g de chocolate em pó 50% cacau
- 50ml de mel
- 240g de farinha de trigo(1xicara e 3/4)
- 15g de fermento em pó químico

PARA O CHÁ

- 200ml de água
- 30g de cravo da índia

RENDIMENTO: **1.280kg**

PÃO DE MEL

MODO DE PREPARO

1 - Prepare o chá de cravo. Junte os dois ingredientes e leve ao fogo até ferver. Deixe mornar para usar na receita (ATENÇÃO: No preparo do chá eu indico 200ml de aguá, mas na receita você deve usar apenas 150ml. Essa diferença é para possíveis perdas durante a evaporação da água)

2 - Separe e pese todos os ingredientes

3 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o chá de cravo (150ml), o açúcar refinado, o açúcar mascavo, a canela em pó, o chocolate em pó e o mel. Bata até que forme uma mistura homogênea.

4 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de uma colher grande. Ao terminar a mistura, a massa deve ficar lisa e homogênea.

PÃO DE MEL

MODO DE PREPARO

5 - Unte duas formas com furo 18x8. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno por isso fique atento, quando o bolo ficar firme no toque, ele está pronto.

CENOURA

INGREDIENTES

- 4 ovos (200g)
- 250ml de óleo de soja ou outro vegetal
- 300g de cenoura descascada e cortada em rodelas
- 300g de açúcar refinado ou cristal
- 300g de farinha de trigo
- 15g de fermento em pó químico

RENDIMENTO: 1.300kg

MODO DE PREPARO

1 - Descasque as cenouras e corte em rodelas.

2 - Separe e pese todos os ingredientes.

3 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 3 minutos), certifique-se que nenhum pedacinho de cenoura ficou inteiro!

CENOURA

MODO DE PREPARO

4 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), e por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.

5 - Unte duas formas com furo 18x8. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar.

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está em bater muito bem os ingredientes no liquidificador.

Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.

RED VELVET

INGREDIENTES

- 150g ovos (3 ovos)
- 80g manteiga sem sal
- 350g de açúcar refinado
- 340g iogurte natural integral
- 100ml de óleo de soja ou outro vegetal
- 50ml de água
- 5g de vinagre maça ou qualquer branco
- 15g de corante em gel vermelho natal
- 350g de farinha de trigo
- 10g de chcolatem pó 100% cacau
- 1col. de café de extrato de baunilha
- 15g de fermento

RENDIMENTO: 1.340kg

RED VELVET

MODO DE PREPARO

1 - Separe e pese todos os ingredientes.

2 - Em uma travessa junte a farinha, o cacau e o fermento. Reserve.

3 - Em outra travessa junte o óleo, a água e o corante. Reserve.

4 - Coloque na batedeira os ovos, a manteiga e o açúcar. Bata até formar um creme claro.

5 - Ligue a batedeira em velocidade baixa, acrescente o iogurte natural e um pouco dos secos.

6 - Na sequência acrescente os líquidos e alterne com secos até misturar todos os ingredientes.

7 - Distribua a massa em 2 formas de 18x8 e leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C

VALIDADE

VALIDADE DAS MASSAS

- 3 dias em temperatura ambiente
- 5 dias em geladeira
- 20 dias no freezer

Para um bom armazenamento embale as massas no plástico filme.

MARCAS QUE USAMOS

Farinha - Dona Benta / Sol/ Primor/ Renata

Açúcar - União/ Barra/ Alegre

Chocolate em pó - Melken 50% cacau

Manteiga - Itambé/ Aviação / La sereníssima

Iogurte - Vigor / Nestlê

Óleo de soja - Liza / Primor

Corante - Soft Gel Mix

Obrigada



"Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces. Recomeça."

Cora Coralina.