

MÉTODO FABÍ VIANA

Método

Garante praticidade dos preparos e segurança na estrutura de bolos altos, úmidos e bem recheados.

Processos

Preparo e decoração de 5 bolos em 8 horas - massa, recheio, montagem, cobertura e decoração (método validado em sala de aula | cursos presenciais)

Como funciona o método de NÃO pré-aquecer o forno

- Não pré-aquecer o forno não significa assar o bolo em forno frio
- O fermento precisa de calor, não de choque térmico!
- O choque térmico vai assustar o bolo, podendo fazer o bolo crescer de forma descompassada
- O calor vai fazer o bolo crescer naturalmente como ele precisa
- Ligue o forno apenas na hora de colocar a massa
- Em caso de mais de uma fornada, basta tirar a primeira fornada, desligar o forno, deixar a porta aberta e esperar de 3 a 5 minutos, apenas para o calor excessivo sair (isso faz com que se economize gás e o bolo não tenha nenhuma deformidade)
- Serve para qualquer tipo de forno, tanto a gás quanto elétrico

As vantagens de não pré-aquecer o forno

1. Evita o choque térmico na massa

Quando você coloca seu bolo que está em temperatura ambiente em um forno pré-aquecido, a alta temperatura faz com que o bolo sofra um choque térmico fazendo com que seu bolo asse e doure rapidamente na parte de cima, mas fique cru no meio!

2. Você diz adeus à “barriguinha” no bolo

Sabe aquela barriguinha que só gera desperdício no seu bolo? Grandes chances de ela estar acontecendo em função do forno pré-aquecido, que tal fazer um teste e conferir?

3. Você deixa de desperdiçar gás

O gás desperdiçado ao pré-aquecer o forno pode fazer uma boa diferença no orçamento no final do mês! Diminuir custos é essencial para aumentar seu lucro!

4. Massa afundada nunca mais!

Cansou de tirar o bolo do forno e o meio afundar? Isso pode ter acontecido porque seu bolo não assou completamente em função do choque térmico, sem pré-aquecer o forno esse problema pode ser resolvido.



Observação importante:

NÃO ACREDITE EM MIM! Faça o teste.

Dicas de como untar a assadeira

É essencial untar o fundo da assadeira. Eu particularmente prefiro usar um disco de papel manteiga.

O importante é cortar o papel manteiga na medida certa do fundo da assadeira, se fizer tamanho maior irá marcar sua massa assada.

Para isso corte um quadrado do tamanho da assadeira, dobre ao meio duas vezes e depois na diagonal. Assim, é mais fácil de cortar a borda arredondada do papel no tamanho exato da assadeira. Dessa forma o bolo irá aderir nas laterais, garantindo um crescimento uniforme.

Ao untar a lateral, o bolo poderá desgrudar da assadeira completamente e afundar o meio. Não untar as laterais da assadeira faz com que o bolo cresça retinho (a massa do bolo gruda nas laterais da assadeira e cresce sem deformidades)

A técnica de não untar as laterais serve para todas os tipos de massas em formato de discos para rechear

Dicas para estruturação do bolo

Para fazer um bolo alto perfeito, alguns passos podem ser seguidos para facilitar bastante seu trabalho!

- 1.** Primeiramente, é muito importante escolher a massa e o recheio ideal para esse bolo. Eu indicaria a massa amanteigada e um recheio estruturado, como por exemplo: ganache e brigadeiro.
- 2.** Faça cinta de contenção em cada camada, esse procedimento dá segurança para o recheio não ceder.
- 3.** Se utilizar preparados de frutas junto ao recheio do bolo, optar por colocar sempre na parte inferior em contato com a massa, só depois colocar o recheio por cima das frutas, assim a massa umedece e as frutas não ficam soltas correndo risco de vazar ou a massa deslizar comprometendo a estrutura do bolo.
- 4.** Se o bolo tiver mais de 15cm de altura, introduzir um cano de sustentação no meio do bolo, com isso você transporta o bolo com mais segurança.

5. Utilize o acetato para envolver todo o bolo, deixando-o bem apertado! Muita gente monta dentro da assadeira. Quando eu faço isso, a assadeira apenas armazena, o segredo é comprimir no acetato. Depois disso o bolo precisa de no mínimo 4h30 na geladeira ou 1h30 no freezer, para que o recheio fique firme o suficiente.

Erros que podem comprometer a estruturação do seu bolo

1. Tempo de descanso

Sempre respeite o tempo de descanso do seu bolo! Só dessa forma você vai ter a segurança dele estar estruturado!

#MétodoFabiViana - No meu método já comprovei que o tempo ideal para estruturar o bolo na geladeira é de 4h30 na geladeira ou 1h30 no freezer.

2. Textura da massa e recheio

Sempre pense na combinação de massa e recheio para não correr riscos!

Lembre-se da regrinha: Massa estruturada com recheio estruturado e massa leve com recheios leves

3. Umidade em excesso

Um bolo molhadinho é uma delícia, mas tome cuidado para não molhar demais! A umidade em excesso pode fazer o seu bolo perder a estrutura.

4. Utilização da base errada

Para transportar o bolo, você precisa da segurança de um bom tabuleiro para não correr riscos na entrega.

Eu indico os produtos da **Tabuleiros Avaré** que trabalham com tabuleiros de MDF e proporcionam mais praticidade, segurança e higiene.