

INGREDIENTES FUNDAMENTAIS DA MASSA DO BOLO

Farinha de Trigo

- A farinha é responsável pela estrutura do bolo.
- Para escolher a melhor farinha de trigo, analise o teor de proteína na tabela nutricional. As melhores farinhas para bolo são aquelas que contêm uma porcentagem igual ou abaixo de 7%. Isso porque, a proteína é o fator principal para desenvolver o glúten e quanto mais se desenvolve o glúten, mais a massa ficará pesada.
- Se você tiver dificuldade em encontrar farinhas com essa porcentagem de proteína, você pode misturar em sua farinha com 20% de amido de milho. Isso vai impedir que o glúten se desenvolva na sua massa.

Açúcar

- Ele é responsável pela maciez da massa.
- **Açúcar mascavo:** é um açúcar mais escuro e possui um sabor mais forte (pode alterar o sabor do bolo e a coloração).
- **Açúcar demerara:** é um açúcar cristal e altera um pouco a cor da massa (demora um pouco mais para derreter).
- **Açúcar cristal:** é granulado e demora um pouco mais para derreter (a massa fica um pouco mais douradinha devida a caramelização).
- **Açúcar de confeitiro:** é mais fino que os outros.
- **Açúcar refinado:** é o açúcar tradicional pronto para usar na massa.

Ovos

- Além de conterem gordura, são responsáveis pela maciez do bolo, pelo crescimento e pela estrutura.

Fermento em Pó

- Quando entra em contato com líquidos na massa, ele começa a reagir e terminará de liberar os gases no forno diferente do bicarbonato que só começará a reação se estiver contato com algum ácido.

Bicarbonato

- Só irá funcionar se estiver em contato com outro ingrediente ácido (cacau em pó, iogurte natural, buttermilk).

- Se colocado em excesso deixará um gosto de metal na massa do bolo.

Cacau Alcalino

- Passa por um processo de alcalinização, tirando o amargor do cacau, e manterá o sabor e a cor do chocolate.

Cacau Natural

- Não passa pelo processo de alcalinização, deixando o bolo mais amargo e a massa mais clara.

Líquidos na Massa do Bolo

- **Leite integral e leite desnatado:** O leite integral possui mais gordura que o leite desnatado, ou seja, irá trazer mais qualidade na massa do bolo (traz maciez, textura, sabor).
- **Líquidos como água ou suco,** não possuem gordura, ou seja, podem alterar a qualidade da massa (além de mudar o sabor mas também mudar a textura).

Manteiga e Margarina

- A **manteiga** para ser utilizada no bolo, precisa estar em consistência de pomada.
- A **margarina** é uma gordura vegetal, a manteiga é uma gordura animal, as duas podem ser utilizadas, mas a manteiga, além de deixar o bolo mais estruturado, ela é mais saudável e dará mais sabor.

Óleo

- Dá mais umidade para o bolo.
- Dá mais estrutura para o bolo mas não deixa tão saboroso igual a manteiga.
- Na geladeira, não deixa o bolo endurecer e nem ressecar.