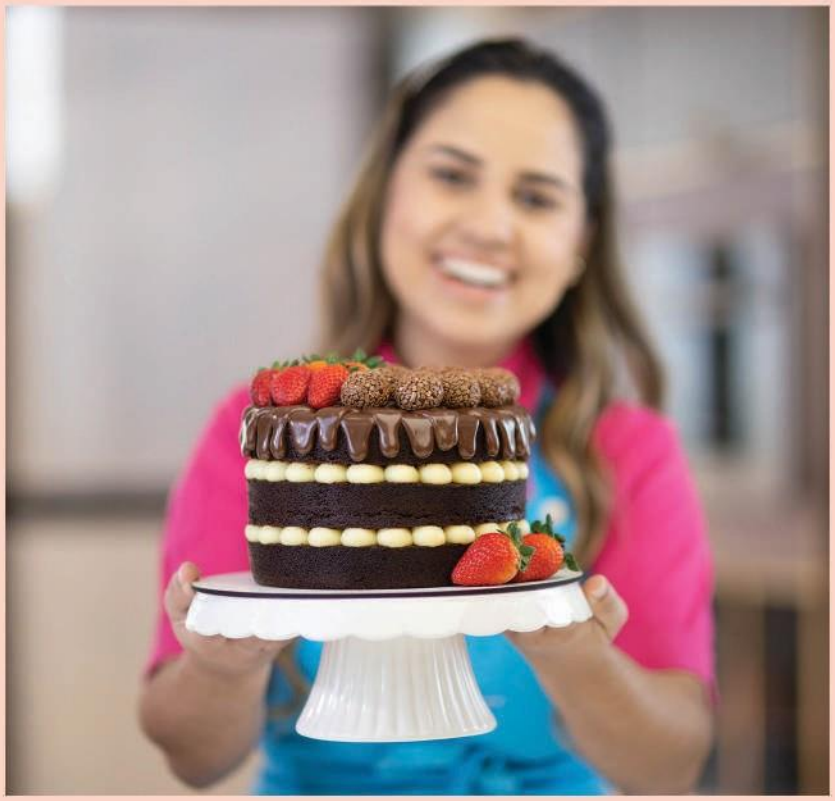
e-book receita do bolo

Naked Cake

da Maricota





Sobre Rafaela Marinho

Olá! Meu nome é Rafaela Marinho, mas pode me chamar de Maricota tá? Calma que vou explicar. Tenho 29 anos, e sou formada em direito. E você pode se perguntar, o que tem a ver com a confeitaria? Costumo dizer que é uma pequena-longa história!

Minha aventura na confeitaria começou há pouco mais de 4 anos. Havia me formado em direito e vivia um período de incertezas. Continuei a estudar para concursos, mas não sabia se isso realmente era o que queria e isso foi me desmotivando aos poucos. Após algumas tentativas frustradas e dúvidas de que carreira queria seguir, em 2016 meu esposo, Felipe, chegou pra mim dizendo que tinha me inscrito em um curso de Brownies. Nesse tempo, o Brasil como um todo vivia o início e auge dos food trucks, e Felipe enxergou uma oportunidade de investir no ramo da gastronomia.

A minha primeira impressão foi de muita resistência, pois tinha medo do que as pessoas próximas a mim iriam achar. Pra meu pai, metalúrgico, que nasceu e se criou no interior, que sempre teve o sonho de formar as filhas, e de me ver uma "doutora", delegada ou juíza, essa decisão era vista como uma decepção.

Mesmo assim, em segredo, fui para o curso. Chegando lá, conhecendo outras pessoas e outras histórias de vida, aquilo foi me encantando. Sempre gostei de cozinhar, mas nunca tinha parado pra pensar que isso poderia ser minha profissão. E foi aí, no meu primeiro curso que conheci essa professora de confeitaria, que fez eu me apaixonar pela área. Comecei a fazer e a vender brownies, brigadeiros, cupcakes, até chegar nos bolos, que hoje é meu maior amor.

Porém, se engana se você pensou que foi fácil chegar até aqui. No início, eu e Felipe, que estava recém desempregado, passamos por muitas dificuldades. Morávamos na casa de parentes e sofríamos muitas pressões psicológicas. Diziam que aquilo não iria dar certo ou que não iríamos conseguir nos sustentar vendendo doces. Isso chegou a me desmotivar e até cogitar a desistir de tudo. Nesse mesmo tempo, nem todos os bolos davam certo. Por falta experiência e conhecimento, alguns caíam durante o transporte do cliente, já outros não conseguia fazer a decoração que queria. Mas meu maior alicerce, que era Felipe, nunca desistia. Ele sempre dizia que eu era capaz e aquilo me ajudava a não desistir.



Sobre Rafaela Marinho

Assim começamos a pesquisar, e entender o porquê das coisas. Estudamos, testamos e com o tempo as coisas foram dando certo. Em um quarto de apartamento, a Maricota, que antes era "Maricota Chocolateria", foi crescendo.

Ah! Mas espera um pouco! Acho que você está se perguntando, de onde vem o nome "Maricota"? Se meu nome não é Mariana ou Maria, por exemplo. Maricota era o apelido da minha sobrinha, Mariana, e quando pensei em colocar esse nome, é porque ela ama doces, tanto que, muitas vezes pegava ela comendo os brownies escondido. Era uma farra!

Assim, comecei a conquistar e fidelizar clientes, e aquilo que antes era uma aventura, se tornou um negócio. Passamos a entender que vender era muito diferente de empreender. Necessitava muito estudo e dedicação. Com o tempo aquele espaço onde produzíamos os doces e bolos começou a ficar pequeno. As encomendas foram aumentando e conseguimos através de muita determinação e resiliência abrir nosso primeiro atelier. A partir disso, graças a Deus e com muito esforço, foram vitórias conquistadas dia a dia. Nesse meio termo, conheci o Chantininho, que mudou minha vida. Através dele, meu trabalho ficou conhecido nacionalmente e comecei a chamar atenção de outras confeiteiras. Foi aí que começaram os cursos e a Maricota alcançou proporções que nunca havia imaginado. Em 2018 comecei a dar aulas e ensinar tudo que aprendi. Ser professora me mostrou que ensinar não é apenas exercer um papel, passar o que sabe sobre bolos, ou técnicas, mas sim aprender a se relacionar com as pessoas. É apontar caminhos, mas deixar que os alunos caminhem com os próprios pés, estender as mãos, criar vínculos, se aproximar e compreender o outro. Aprendi que é acima de tudo, amar o que faz.

Em 2019 tive a oportunidade de viajar todo o Brasil e alguns países da Europa para ensinar tudo que aprendi nesse pouco e longo tempo de confeitaria. Atualmente temos mais de 20 cursos on-line com variadas técnicas e mais de 6 mil alunas e "Maricotinhas" (Como chamamos carinhosamente nossos alunos) espalhadas por todo o mundo. Só gratidão por acompanhar de perto muitos casos de sucesso, e inspirar pessoas a se tornarem melhores pessoas e profissionais todos os dias.

Assim, carrego essa bagagem, construída através de muitos erros e



Sobre Rafaela Marinho

acertos, mas acima de tudo enraizada com muita fé. E é com muito amor pelo que faço que trago um pouco de todo o meu aprendizado para você!

Bem-vinda ao meu mundo e prepare-se para se apaixonar!

receita do bolo

Naked Cake

da Maricota

Massa de Chocolate

Ingredientes:

450g de Farinha de trigo
430g de Açúcar refinado
130g de Ovos
150g de Óleo vegetal (Girassol, Milho, Canola ou Soja)
190g de Chocolate em pó 50% Cacau
12g de Bicarbonato de sódio
510g de Leite integral
35g de Vinagre

Rendimento e Durabilidade:

3 discos de massa de 18cm de diâmetro (Naked Cake)
7 dias no refrigerador e até 30 dias no congelador.

Modo de preparo:

- Pré-aqueça o forno a uma temperatura média de 180°.
- Prepare o buttermilk, adicionando o vinagre ao leite. Deixe descansar por cerca de 10 minutos. Este processo vai deixar sua massa muito mais fofinha.
- Peneire os ingredientes secos (farinha, bicarbonato de sódio e chocolate em pó) e reserve-os.
- Na batedeira, adicione os ovos, o óleo e o açúcar. Bata em velocidade mínima, até formar uma mistura homogênea.
- Desligue a batedeira e misture alternadamente à mistura dos ovos, açúcar e óleo, os ingredientes secos e líquidos (buttermilk). Mexa sempre com o fouet em movimentos circulares do centro para fora.
- Unte as formas com desmoldante, colocando no fundo, papel manteiga.
- Distribua a massa em duas formas e leve ao forno pré-aquecido.
- Deixe assar até que você faça o teste do palito e saia limpinho.

Dicas da Maricota:

- Prefira o óleo vegetal de Canola, Milho ou Girassol. O óleo de Soja também pode ser utilizado, mas ele deixa o odor um pouco mais forte no bolo.
- Sempre que possível, utilize todos os ingredientes em temperatura ambiente.
- O vinagre para o buttermilk pode ser de álcool, vinho branco ou maçã.
- Dividir a massa em várias formas, diminuirá o tempo de forno.

BRIGADEIRO CREMOSO DE LEITE EM PÓ (RECHEIO)



Ingredientes:

750g de Leite condensado
375g de Creme de leite
110g de Leite em pó

Rendimento e Durabilidade:

- 2 camadas de recheio para 1 bolo de diâmetro de 18cm
- 5 dias no refrigerador e até 8 dias no congelador.

Modo de Preparo:

Adicione todos os ingredientes na panela com o fogo médio pra alto, mexendo bem no meio e nas laterais até dar o ponto de cair da espátula em pedaços ou blocos (ponto demonstrado em vídeo). Armazene em um recipiente cobrindo com o plástico filme e deixe esfriar na geladeira ou temperatura ambiente. Obs.: O ideal para rechear o bolo é que esteja em temperatura ambiente

Calda Brigadeiruda (Gotinhas)

Ingredientes:

200g de Leite condensado
100g de Creme de leite (17% ou 20% de gordura)
80g de Chocolate meio amargo

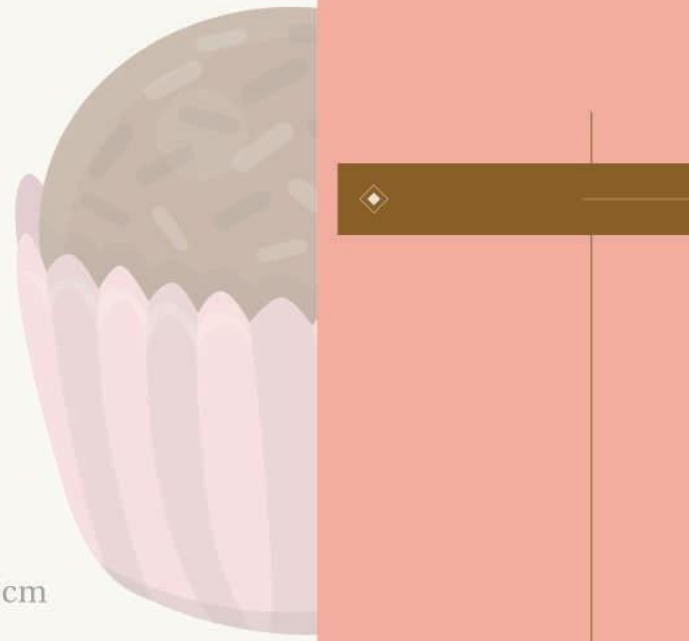
Rendimento:

- Calda do Naked Cake de diâmetro 18cm.

Modo de Preparo:

Adicione todos os ingredientes na panela com o fogo médio pra alto, mexendo bem no meio e nas laterais até dar o ponto demonstrado em vídeo. Assim que retirar do fogo já derrame sobre o bolo com o auxílio de uma concha e vá fazendo as gotinhas utilizando uma colher de sopa.

BRIGADEIRO DE ENROLAR (DECORAÇÃO)



Ingredientes:

395g de leite condensado
1 cl. de sopa de Creme de leite (aprox. 20g)
100g de Chocolate meio amargo
1 cl. de sopa de Glucose

Rendimento:

- Topo de um Naked Cake de 18 a 20cm

Modo de Preparo:

Adicione todos os ingredientes na panela com o fogo médio pra alto, mexendo bem no meio e nas laterais até começar a desgrudar do fundo da panela (demonstrado em vídeo). Armazene em um prato cobrindo com o plástico filme e deixe esfriar na geladeira ou temperatura ambiente. Pese os brigadeiros um a um, boleie e passe no granulado. Decore o bolo de acordo com sua preferência.

Obs: É importante pesar os brigadeiros, para que você garanta uma linda decoração.

Youtube | Facebook | Instagram | TikTok:
@maricotacakedesigner

WhatsApp: (83) 9.9802-4462