

SABORES DE SUCESSO DO BAKE OFF BRASIL

Mão na Massa

Felipe Ferreira | RECORDISTA DO BAKE OFF BRASIL

ÍNDICE

Massa Portuguesa De Cenoura E Canela 03
Mousseline Gianduia 04
Massa De Vinho Tinto 05
Creme De Queijo Brie E Damasco 06
Massa De Queijo Parmesão 07
Creme Banana Toffe 08
Massa De Cerveja 09
Brigadeiro De Churrasco 10
Massa De Chiclete 11
Brigadeiro De Pipoca 12
Massa De Amendoim 13
Mousse De Doce De Leite 14
Massa Chiffon Black 15
Creme Patissiere De Cumaru 16
Massa Formigueiro De Baunilha 17
Ganache De Cupuaçu 18
Massa Amanteigada De Laranja 19
Geleia De Acerola 20
Massa Bolo Brownie De Castanha 21
Brigadeiro De Caramelo Salgado 22
Massa De Jambu E Cacau 23
Ganache De Jambu Explosiva 24
Dicas Para Quem Quer Participar
Do Programa 26



MASSA PORTUGUESA DE CENOURA E CANELA

INGREDIENTES

- Massa de cenoura e canela
- 8 ovos
- 360g açúcar refinado
- 400 ml óleo de milho
- 480g farinha de trigo
- 520g cenoura
- 30g fermento químico
- 5 canelas em pau

MODO DE PREPARO:

Cozinhe a cenoura com a canela em pau em seguida bata no liquidificador a cenoura depois de fria junto com todos os ingredientes exceto a farinha e o fermento, por última agregue a farinha e o fermento peneirando aos poucos fora do liquidificador, assar em forno a 180 graus.



MOUSSELINE GIANDUIA

INGREDIENTES

- 300g gema
- 1,5 Lt leite
- 400g açúcar
- 250g amido de milho
- 600 g manteiga sem sal
- 300g chocolate meio amargo
- 160g pasta de avelã

MODO DE PREPARO:

Coloque o leite para ferver com metade do açúcar e enquanto isso bata as gemas com a outra metade e o amido até ficarem branquinhas , depois de fervido acrescente o leite aos poucos nas gemas e mexa sempre com um fouet, volte com essa mistura para o fogo e cozinhe até engrossar.

Depois de cozido deixe o creme gelar bem e bata ele com a manteiga em ponto de pomada na batedeira acrescente o chocolate derretido aos poucos até agregar em todo o creme e por último acrescente a pasta de avelã.



MASSA DE VINHO TINTO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 210 ml de óleo de milho
- 190ml de vinho tinto
- 300g açúcar
- 250g farinha de trigo
- 30g chocolate em pó 50%
- 15g fermento em pó
- Corante em gel roxo a gosto

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes menos a farinha e o fermento no liquidificador por 6 minutos, depois acrescente a farinha e o fermento peneirados lentamente no creme, leve para assar a 180 Graus sem pré aquecer o forno.



CREME DE QUEIJO BRIE E DAMASCO

INGREDIENTES

- 150g queijo Brie ralado
- 300g leite condensado
- 300g creme de leite
- 30g leite integral
- 70g damasco seco picado em cubinhos

MODO DE PREPARO:

Leve todos os ingredientes menos o damasco e queijo brie no fogo médio alto até o ponto de recheio. depois de pronto acrescente o damasco picado e o queijo brie com o recheio fora do fogo e ainda quente, reserve e deixe esfriar.



MASSA DE QUEIJO PARMESÃO

INGREDIENTES

- 200 g de manteiga
- 150 g requeijão
- 360 g de açúcar
- 5 ovos
- 357g farinha de trigo
- 8g de fermento
- 50g queijo parmesão ralado seco

MODO DE PREPARO:

Em uma batedeira, misture a manteiga e o requeijão e o queijo ralado até obter um creme.

• Adicione o açúcar e bata bem.

• Acrescente os ovos um a um, batendo bem a cada adição.

• Diminua a velocidade e adicione a farinha aos poucos.

• Depois, adicione o fermento.

• Despeje o conteúdo em uma forma redonda untada com desmoldante. Asse em forno preaquecido à temperatura moderada de 180 °C



CREME BANANA TOFFEE

INGREDIENTES

- 200g leite condensado
- 400g creme de leite
- 300g banana cortada em rodelas
- 50g açúcar refinado

MODO DE PREPARO:

Faça um caramelo com o açúcar e coloque as bananas em rodelas no caramelo ainda no fogo e mexa por 2 minutos, em seguida acrescente o leite condensado e misture bem, por último despeje todo o creme de leite e cozinhe até o ponto de recheio.



MASSA DE CERVEJA

INGREDIENTES

- 150g de margarina
- 200ml de cerveja
- 300 g de açúcar
- 8 ovos
- 360g farinha de trigo
- 15g de fermento

MODO DE PREPARO:

Bata os ovos com açúcar por 8 minutos. enquanto isso leve ao microondas ou ao fogo a cerveja com a margarina até derreter. Acrescente a cerveja com a margarina no creme de ovos e fora da batedeira peneire a farinha de trigo com o fermento, leve para assar a 180 graus.



BRIGADEIRO DE CHURRASCO

INGREDIENTES

- 10g fumaça em pó
- 395g leite condensado
- 200g creme de leite
- 1 pedra de carvão

MODO DE PREPARO:

Acenda a pedra de carvão direto na chama do fogão até ficar bem vermelha, assim que acender pedra de carvão jogue ela dentro do creme de leite em um recipiente e tampe por 30 minutos.

Depois desse processo retire a pedra de carvão e peneire esse creme de leite

Leve ao fogo o leite condensado com o creme de leite e a fumaça em pó e cozinhe até o ponto de recheio.



MASSA DE CHICLETE

INGREDIENTES

- 360g de Farinha de Trigo
- 8 ovos grandes
- 360g de açúcar
- 130g de margarina
- 10 ml de baunilha
- 100ml de leite integral
- 15g de fermento
- 50g granulado colorido
- 10 gotas de essência de chiclete
- 170g iogurte natural

MODO DE PREPARO:

Bata os ovos com açúcar por 8 minutos. enquanto isso leve ao microondas ou ao fogo o leite com a margarina até derreter.

Acrescente o leite com a margarina e o iogurte no creme de ovos, em seguida a essência e fora da batedeira peneire a farinha de trigo com o fermento último, coloque o granulado e leve para assar a 180 graus.



BRIGADEIRO DE PIPOCA

INGREDIENTES

- 100g pipoca sem sal
- 395 g leite condensado
- 250g creme de leite
- 100g pipoca doce caramelizada

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador ou no mixer a pipoca sem sal com o creme de leite e depois passe essa mistura em uma peneira. leve ao fogo esse creme de leite que foi peneirado junto com o leite condensado até o ponto de recheio leve para esfriar depois de frio coloque as pipocas doces caramelizadas no brigadeiro e mexa bem.



MASSA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 300g açúcar refinado
- 180ml óleo
- 250g farinha de trigo
- 100g amendoim triturado
- 15g fermento químico
- 200 ml leite integral

MODO DE PREPARO:

Bata todos os Ingredientes menos a farinha de trigo e o fermento no liquidificador por 5 minutos e acrescente fora do liquidificador a farinha peneirada com o fermento, leve para assar em forno a 180Graus.

MOUSSE DE DOCE DE LEITE



INGREDIENTES

- 400g doce de leite
- 200g chantilly batido firme

MODO DE PREPARO:

Agregue lentamente o chantilly batido no doce de leite frio.



MASSA CHIFFON BLACK

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 300g açúcar refinado
- 350g óleo de soja
- 400g farinha de trigo
- 300g chocolate em pó 50%
- 15g fermento químico
- 6g bicarbonato de sódio
- 300ml de água mineral

MODO DE PREPARO:

Bater na batedeira ovos com açúcar e adicionar óleo aos poucos

Intercalar água e a mistura da farinha e chocolate nesse creme.

Por último adicionar fermento e bicarbonato Assar a 180 graus



CREME PATISSIERE DE CUMARU

INGREDIENTES

- 300g gema
- 1,5 Lt leite
- 400g açúcar
- 250g amido de milho
- 1 semente de cumaru
- 20g manteiga

MODO DE PREPARO:

Coloque o leite para ferver com metade do açúcar e o cumaru ralado a gosto e enquanto isso bata as gemas com a outra metade e o amido até ficarem branquinhas.

Depois de fervido acrescente o leite aos poucos nas gemas e mexa sempre com um fouet, volte com essa mistura para o fogo e cozinhe até engrossar e por último colocar a manteiga



MASSA FORMIGUEIRO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 320g açúcar refinado
- 200 ml óleo
- 280g farinha de trigo
- 100g granulado
- 15g fermento químico
- 200 ml leite integral
- Essência de baunilha a gosto

MODO DE PREPARO:

Bata todos os Ingredientes menos a farinha de trigo o fermento e granulado no liquidificador por 5 minutos e acrescente fora do liquidificador a farinha peneirada com o fermento e o granulado, leve para assar em forno a 180Graus



GANACHE DE CUPUAÇU

INGREDIENTES

- 300g polpa de cupuaçu
- 800g chocolate branco
- 50g creme de leite

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate com o creme de leite e acrescente a polpa da fruta, bata com um mixer por 3 minutos ou no liquidificador e coloque na geladeira de um dia para o outro.



MASSA AMANTEIGADA DE LARANJA

INGREDIENTES

- 8 ovos
- 300g açúcar refinado
- 150g manteiga sem sal
- 400g farinha de trigo
- 3 laranjas (raspas)
- 15g fermento químico
- 100 ml leite integral
- 100 ml suco de laranja

MODO DE PREPARO:

Bater na batedeira ovos com açúcar por 8 minutos e depois adicionar manteiga derretida com suco e leite.

Por último adicionar a farinha com o fermento e raspas das 3 laranjas.



GELEIA DE ACEROLA

INGREDIENTES

- 600g acerola
- 50ml água
- 15g pectina
- 200g açúcar refinado

MODO DE PREPARO:

Triture no liquidificador as acerolas com a água e depois passe em uma peneira, leve ao fogo com o açúcar e a pectina até o ponto de geleia.



MASSA BOLO BROWNIE DE CASTANHA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 450g açúcar refinado
- 150g chocolate meio amargo
- 250g farinha de trigo:
- 60g cacau em pó
- 15g fermento químico
- 250g manteiga sem sal
- 200 ml água mineral
- 100g castanha de caju

MODO DE PREPARO:

Misturar a manteiga derretida, chocolate e água;

Misturar separadamente açúcar, farinha e cacau;

Alternar as misturas nos ovos e por último;

Acrescentar o fermento;

Assar a 180 graus.



MASSA DE JAMBU E CACAU

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 210 ml de óleo de soja
- 190 ml de cachaça de jambu
- 300g açúcar
- 250g farinha de trigo
- 40g cacau 100%
- 15g fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes menos a farinha e o fermento no liquidificador por 6 minutos, depois acrescente a farinha e o fermento peneirados lentamente no creme, leve para assar a 180 Graus sem pré aquecer o forno.

BRIGADEIRO DE CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

- 300g açúcar refinado
- 1kg leite condensado
- 200g creme de leite
- Uma pitada de flor de sal

MODO DE PREPARO:

Derreta o açúcar e acrescente o creme de leite, depois de diluir o caramelo no creme de leite acrescente o leite condensado e mesa até o ponto de recheio, por último acrescente a flor de sal.





GANACHE DE JAMBU EXPLOSIVA

INGREDIENTES

- 1kg chocolate meio amargo
- 50g creme de leite
- 100g açúcar explosivo
- 200 ml cachaça de jambu
- 200g cobertura fracionada meio amarga

MODO DE PREPARO:

Derreta o chocolate e misture com a cachaça e creme de leite, separadamente derreta a cobertura e misture com o açúcar explosivo, leve para endurecer e quebre em pequenos pedaços, misture esses pedaços com a ganache já fria.







O rendimento de cada massa varia com o diâmetro da forma usada.

O ponto para retirar as massas do forno é o ponto da faca limpa, assim que você colocar a faca no bolo até o final e retirar e ela sair limpa o bolo já está assado.

Nunca abra o forno antes de 30 minutos das massas assando.

Não é necessário pré aquecer o forno para assar as massas que tem base de óleo.

Em receitas grandes você pode fazer apenas metade dos ingredientes.

Os ovos das receitas foram calculados com 50 gramas cada.

Os ingredientes sempre devem ser utilizados nas receitas em temperatura ambiente exceto quando a receita determina a temperatura.

Validade da massas depois de assadas são:

- 4 dias em temperatura ambiente
- 7 dias refrigeradas
- 30 dias congeladas

Validade dos recheios :

- 5 dias refrigerados

(todos os recheios devem ser mantidos na geladeira)



DICAS PARA QUEM QUER PARTICIPAR DO PROGRAMA:

01 Faça sua inscrição no site do SBT

02 Movimente suas redes sociais sempre mostrando seus trabalhos com fotos e vídeos

03 Faça bolos diferentes e criativos e marque a hashtag do Bake off Brasil no Instagram nos seus posts de bolos

04 Tenha uma boa comunicação, saiba se expressar.

05 Seja autêntico, não crie um personagem, seja você mesmo!

06 Seja sincero e demonstre sua personalidade!

07 Vá em feiras de confeitaria e participe das atividades, pode ser que tenha alguém te observando!

08 Estude sempre as tendências da confeitaria e esteja sempre aparecendo nos stories!

09 Mostre suas raízes e conte em detalhes sua história de vida.

10 Você não precisa saber fazer bolos incríveis, só precisa ter uma boa personalidade e um conhecimento básico de confeitaria.