

Isis Alvarez
chef confeitira

SEMANA DOS
Bolos Caseiros 2.0



Apostila

É com muito amor que hoje compartilho com você esse material que elaborei com estudo e dedicação. Por meio dele, venho tornar seu caminho mais doce e fácil.

Em todos os preparos, quero que utilize ingredientes de boa qualidade. Isso faz toda diferença no resultado final!

Não sei se você já trabalha com confeitaria ou é iniciante, mas é imprescindível o uso da **balança** para que você tenha bons resultados e consiga padronizar a sua produção.

É muito importante a atenção ao tratamento com os seus clientes e, também, na hora da precificação e gestão do seu negócio. Você precisará colocar tudo na ponta do lápis. Organize-se, encontre bons fornecedores, tenha tudo em mãos quando for começar.

Não pule etapas ou deixe detalhes passarem batidos.

Capriche na entrega. Conquiste o seu Cliente!



Espero que você colha bons frutos de todo o conteúdo que preparei para você.

Deixo aqui o meu convite para conhecer as minhas redes sociais e sobre os meus outros cursos.

Instagram: @chefisisalvarez

Youtube: Chef Ísis Alvarez

Facebook: /chefisisalvarez

Site: <https://chefisisalvarez.com.br/>

Bolo de Cenoura



Ingredientes:

- 5 ovos;
- 200g de óleo;
- 300g de cenoura;
- 400g de açúcar refinado;
- 400g de farinha de trigo;
- 20g de fermento em pó;
- 44 brigadeiros enrolados com 10g cada.



Modo de preparo:

No liquidificador, acrescente os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar. Bata por 3 minutos.

Transfira a mistura para outro recipiente, junte a farinha e o fermento, mexa com um *fouet* até ficar homogêneo.

Passe as bolinhas de brigadeiro na farinha de trigo e retire o excesso.

Unte as formas que for utilizar e distribua a massa até a metade da forma, coloque o restante da massa e o restante dos brigadeiros para finalizar.

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Desenforme ainda morno.



Rendimento:

- 4 formas pequenas de 11cm de fundo x 6cm de altura x 13cm de boca
- 2 formas de 17cm de fundo x 7,5 cm de altura x 20cm de boca
- 1 forma de 23cm de fundo x 10cm de altura x 26cm de boca

Bolo de Leite Ninho



Ingredientes:

- 5 ovos;
- 250g de margarina com 80% de lipídios (gordura) ou manteiga;
- 200g de leite integral;
- 350g de açúcar refinado;
- 350g de farinha de trigo;
- 100g de leite ninho;
- 100g de creme de leite;
- 20g de fermento em pó.



Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente os ovos e bata até ficar homogêneo. Fora da batedeira intercale o leite, o creme de leite com a farinha de trigo e o leite ninho, mexa com a ajuda de um *fouet*, no final acrescente o fermento em pó.

Unte as formas que for utilizar e distribua a massa.

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Desenforme o bolo ainda morno.



Rendimento:

- 4 formas pequenas de 11cm de fundo x 6cm de altura x 13cm de boca
- 2 formas de 17cm de fundo x 7,5 cm de altura x 20cm de boca
- 1 forma de 23cm de fundo x 10cm de altura x 26cm de boca

Bolo Formigueiro



Ingredientes:

- 5 ovos (250g);
- 200g de óleo;
- 250g de leite;
- 100g de granulado;
- 100g de coco seco ralado;
- 350g de açúcar refinado;
- 350g de farinha de trigo;
- 20g de fermento em pó.



Modo de preparo:

No liquidificador, acrescente os ovos, o óleo e o açúcar. Bata por 3 minutos.

Transfira a mistura para outro recipiente, junte a farinha, o fermento, o coco seco e o granulado, mexa com um *fouet* até ficar homogêneo.

Unte as formas que for utilizar e distribua a massa.

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Desenforme ainda morno.



Rendimento:

- 4 formas pequenas de 11cm de fundo x 6cm de altura x 13cm de boca
- 2 formas de 17cm de fundo x 7,5 cm de altura x 20cm de boca
- 1 forma de 23cm de fundo x 10cm de altura x 26cm de boca

Bolo Paçoca



Ingredientes:

- 5 ovos;
- 250g de margarina com 80% de lipídios (gordura) ou manteiga;
- 300g de açúcar refinado;
- 300g de leite integral;
- 300g de paçoca de rolha;
- 400g de farinha de trigo;
- 20g de fermento em pó.



Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente os ovos e bata até ficar homogêneo. Fora da batedeira, intercale o leite com a farinha de trigo, mexa com a ajuda de um *fouet*. No final acrescente a paçoca esfarelada e o fermento.

Unte as formas que for utilizar e distribua a massa.

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Desenforme o bolo ainda morno.



Rendimento:

- 4 formas pequenas de 11cm de fundo x 6cm de altura x 13cm de boca
- 2 formas de 17cm de fundo x 7,5 cm de altura x 20cm de boca
- 1 forma de 23cm de fundo x 10cm de altura x 26cm de boca

Cobertura de Brigadeiro de Chocolate



Ingredientes:

- 790g de leite condensado;
- 400g de creme de leite;
- 200g de chocolate meio amargo (fracionado).



Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o todos os ingredientes, mexa constantemente, depois que começar a borbulhar mexa por mais 3 a 4 minutos.

Retire do fogo e passe por uma peneira. Bata a cobertura com um *fouet* por 30 segundos para dar mais brilho. Aplique a cobertura morna no bolo.

Cobertura de Ninho



Ingredientes:

- 790g de leite condensado gelado;
- 200g de creme de leite gelado;
- 300g de leite ninho;
- 20g de emulsificante.



Modo de preparo:

Na batedeira, bata todos os ingredientes até dobrar de volume (3 minutos).
Está pronta para aplicar no bolo.

Ganache de Doce de Leite



Ingredientes:

- 175g de chocolate branco;
- 90g de creme de leite;
- 125g de doce de leite.



Modo de preparo:

Em uma panela, coloque todos os ingredientes, leve para o fogo baixo, mexa sem parar até derreter o chocolate e ficar homogêneo.

Brigadeiro de enrolar



Ingredientes:

- 200g de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 50g de chocolate meio amargo



Modo de preparo:

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve para o fogo médio. Sem parar de mexer, deixe chegar no ponto de enrolar (conforme demonstrado no vídeo).