

Isis Alvarez
chef confeitira

Fábrica de Bolos Caseiros

Semana dos Bolos Caseiros



AULA 03

DESMOLDANTE CASEIRO

Ingredientes:

- Óleo de soja;
- Farinha de trigo;
- Gordura vegetal.

Modo de preparo:

Essa receita tem que ser feita com a mesma quantidade de todos os ingredientes por igual, ou seja, a mesma quantidade de óleo, de gordura vegetal e de farinha de trigo.

Exemplo: 100g de farinha de trigo, 100g de gordura vegetal, 100g de óleo de soja.

Misture todos os ingredientes até que forme uma pasta.

VALIDADE

Temperatura ambiente: 30 dias.

Geladeira: 40 a 60 dias na geladeira

BOLO DE IOGURTE morango e limão



Ingredientes:

- 5 ovos;
- 150g de óleo;
- 130g de leite;
- 170g de iogurte;
- 400g de açúcar;
- 400g de farinha de trigo;
- 20g de fermento em pó;
- 1 gelatina de morango (20g);
- 1 gelatina de limão (20g).



Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo, o iogurte, o leite e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*, junte a farinha de trigo e por último o fermento e vá mexendo sempre com um *fouet*.

Divida a massa em duas partes iguais, em cada uma delas acrescente a gelatina do sabor desejado.

Unte duas formas com o desmoldante caseiro e distribua as massas.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.



Tamanho das formas utilizadas:

17cm de fundo x 20cm de boca x 7,5cm de altura



VALIDADE DA MASSA

Temperatura ambiente : 5 dias

Geladeira: 7 dias

Congelado: 60 dias

BOLO DE CHURROS



Ingredientes:

- 5 ovos;
- 200g de margarina;
- 320g de açúcar;
- 320g de farinha de trigo;
- 250g de leite;
- 5g de canela em pó;
- 15g de fermento químico.



Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme fofo e esbranquiçado.

Adicione os ovos e bata até ficar homogêneo.

Fora da batedeira intercale o leite com a farinha de trigo, mexendo sempre com um *fouet*. No final acrescente o fermento em pó e a canela.

Unte duas formas com o desmoldante caseiro e distribua a massa.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.



Tamanho das formas utilizadas:

17cm de fundo x 20cm de boca x 7,5cm de altura



VALIDADE

Temperatura ambiente : 5 dias

Geladeira: 7 dias

Congelado: 60 dias



BOLO DE FUBÁ

Ingredientes:

- 5 ovos;
- 150g de óleo;
- 300g de leite;
- 400g de açúcar;
- 320g de fubá;
- 80g de Farinha de trigo;
- 20g de fermento em pó.



Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o óleo e o leite e bata por 1 minuto. Junte o açúcar e bata por mais 1 minuto. Coloque a mistura batida em um *bowl*. Junte o fubá, a farinha de trigo e o fermento aos poucos e vá mexendo sempre com um *fouet*.

Unte as formas com o desmoldante caseiro e distribua a massa.

Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus por aproximadamente 45 minutos.



Tamanho das formas utilizadas:

- Forma trabalhada da caparroz de 18cm de fundo x 22cm de boca x 8cm de altura.
- 2 formas pequenas de 11cm de fundo x 13cm de boca x 5,5 de altura.



VALIDADE

Temperatura ambiente : 5 dias

Geladeira: 7 dias

Congelado: 60 dias

COBERTURA DE GOIABADA



Ingredientes:

- 250g de goiabada;
- 200g de água.



Modo de preparo:

Pique a goiabada em cubos.

Em uma panela coloque a goiabada e a água até derreter e virar uma calda. Deixe esfriar e utilize para cobrir o bolo de fubá.

Obs.: Esse tanto de calda dá para cobrir o bolo da forma da caparroz.



VALIDADE

Temperatura ambiente : 10 dias

Geladeira: 30 dias

Congelado: 90 dias



COBERTURA DE MORANGO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 15g de suco tang de morango.

Modo de preparo:

Junte os dois ingredientes e misture bem com o *fouet*. A mistura desses dois ingredientes vai dar a textura ideal para decorar! Se ficar muito firme acrescente creme de leite a gosto.

VALIDADE

Temperatura ambiente : 5 dias

Geladeira: 7 dias

Congelado: 60 dias



COBERTURA DE LIMÃO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 50g de suco de limão.

Modo de preparo:

Junte os dois ingredientes e misture bem com o fouet. A mistura desses dois ingredientes vai dar a textura ideal para decorar!

VALIDADE

Temperatura ambiente : 5 dias

Geladeira: 7 dias

Congelado: 60 dias



COBERTURA DE DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado cozida na pressão por 40 minutos

Modo de preparo:

Cozinhe a lata de leite condensado (de preferencia da marca Moça) por 40 minutos na pressão, ou seja, depois que pegar a pressão conte 40 minutos e desligue. Retire a pressão, e deixe a lata esfriar em temperatura ambiente por pelo menos 6 horas.

Dica: se quiser usar doce de leite pronto, eu recomendo da marca Itambé, pois ele já vem no ponto de bico!

No vídeo decorei com o bico 1M da Wilton.



EMBALAGENS

Para as embalagens eu uso a marca Galvanotek, as numerações são:

Pequena: G30

Média: G50

Grande: G56



Site que eu indico para compras online:

www.lojasantoantonio.com.br