

Reinventando

BOLOS

Caseiros

com a Chef Ana Costa



ana costa

CONFEITARIA ARTESANAL

AULA 1 - 14/07

FUNÇÃO DOS INGREDIENTES

OVOS:

Ele é um dos ingredientes estruturais - eles trazem estrutura ao bolo, pois homogeneiza as gorduras e o leite. Ele dá “liga”, pois contém um emulsificante natural.

As proteínas encontradas nos ovos são: A albumina, proteína da clara, e a lecitina, proteína da gema. A gema também é rica em gordura - os ovos batidos incorporam ar e é exatamente isso que vai fazer nosso bolo firmar e ter estrutura. Porque durante a cocção, as proteínas irão se estabilizar e irão trazer a estrutura ao bolo.

CENOURA:

A cenoura é um ingrediente de saborização e também um dos líquidos da composição da receita. Por isso a escolha dela é tão importante, sempre as menores.

AÇÚCARES:

Ele é um ingrediente importante e amaciador, mas não é apenas essa a função do açúcar na massa do bolo. Ele também é responsável pelo sabor (dulçor), umidade, caramelização e fermentação. O açúcar amacia as proteínas e isso deixará seu bolo mais fofo e mais úmido.

ÓLEO:

Responsável pela umidade e maciez da massa do bolo.

FARINHA DE TRIGO:

É um ingrediente da família dos estruturais, contém a proteína que neste caso é o glúten que, durante o processo de cocção, armazena o fermento em bolsões de ar trazendo estrutura. É muito importante que a farinha de trigo tenha no máximo 5g de proteínas.

AMIDO:

Ingrediente amaciador. Ele “enfraquece” as proteínas (no nosso caso, o glúten da farinha) e isso faz com que nosso bolo fique mais fofo e macio.

FERMENTO:

Fermento químico seco - o fermento químico é composto por um alcalino (bicarbonato), um ácido (cremor tártaro) e um diluente que normalmente é o amido de milho. O bolo cresce por conta da expansão de ar que acontece durante o processo de cocção da massa no forno.

CACAU:

- O **cacau natural** é, naturalmente ácido com pH em torno de 5,0, ou seja, possui um sabor mais amargo e intenso, quase cítrico. É esse o sabor das barras de chocolate meio amargas.
- O **cacau alcalino**, o ideal para bolos, tem um pH em torno de 7,0 a 8,0. Ele passa por uma alcalinização através do processamento com carbonato de potássio, que neutraliza sua acidez. Apresenta tonalidade mais escura, sabor mais suave e se mistura mais facilmente em substâncias líquidas.

TIPOS DE FORMAS E TEMPERATURA DO FORNO

FORMA DE ALUMÍNIO FUNDIDO:

- Forno a gás - 140 a 150 graus
- Forno elétrico doméstico - 140 graus
- Forno elétrico profissional - 130 graus

FORMA DE ALUMÍNIO COMUM:

- Forno a gás - 160 a 170 graus
- Forno elétrico doméstico - 150 graus
- Forno elétrico profissional - 140 graus

DESCARTÁVEIS DE PAPEL:

- Forno a gás - 155 a 165 graus
- Forno elétrico doméstico - 145 graus
- Forno elétrico profissional - 135 graus

SILICONE:

Não utilizo para produtos de forno.

MÉTODO DIRETO

MANUAL:

Método que consiste em misturar separadamente líquidos (ovos + líquido + açúcar) e secos (farinhas + amido + cacau) e em seguida misturar essas duas misturas com auxílio de um fouet.

LIQUIDIFICADOR:

Método que consiste em bater no liquidificador ingredientes que precisam ser “tritutados” + os líquidos, e em seguida manualmente misturamos os secos aos ingredientes batidos.

Bolo Frapê de Cenoura (Mescclado)

MASSA

- 5 ovos (**300g**)
- **275 g** de cenoura crua picada
- **300 g** de açúcar refinado
- **180 g** de óleo vegetal
- **250 g** de farinha de trigo
- **50 g** de amido de milho (gosto apenas de maizena)
- **12 g** de fermento em pó químico

PREPARO:

- **Método Direto Liquidificador**
- Separe 200 g de massa e junte 12 g de cacau e 30 g de leite.
- Demonstração em vídeo.

CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR A AULA

Vídeo disponível até 17/07/2022.

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado Integral Itambé (**395g**)
- **25 g** de Cacau em Pó Sicao
- **15 g** de manteiga sem sal Itambé
- **300 g** de creme de leite Itambé 20% de gordura (lata) - (mínimo 20% de gordura, máximo 25% de gordura)

DECORAÇÃO

- Bolo Esfarelado
- **6 Brigadeiros** - 3 grandes (18 g) e 3 pequenos (10 g)



AULA 2 - 15/07

TIPOS DE FORNOS

FORNO A GÁS:

É um dos mais tradicionais, o forno a gás, isto é, a maneira como ele assa, pode ser um pouco desigual e imprecisa. A maioria dos modelos tem **porta em vidro temperado** e um sistema de isolamento interno de calor, que ajuda na distribuição e retenção do calor. Modelos mais sofisticados contam com um sistema de ventilação que garante a uniformidade da queima.

O forno a gás é muito utilizado para assar grandes quantidades do mesmo produto, como biscoitos e pães, que levam mais tempo assando. Também existem fornos a gás **especiais para pizzas**, que têm uma pedra refratária que armazena o calor, proporcionando regularidade na queima.

FORNO ELÉTRICO:

O modelo elétrico é diretamente ligado na tomada e ele esquentar bem mais rapidamente e mantém a temperatura mesmo numa situação em que a porta tenha que ser aberta e fechada várias vezes em um curto espaço de tempo.

FORNO COMBINADO:

O forno combinado é uma das grandes evoluções em equipamentos para cozinhas industriais dos últimos tempos. Ele funciona combinando ar quente seco com vapor. Como resultado, garante alta variedade de tipos de preparo, como cozinhar, assar, **fritar**, grelhar, gratinar, regenerar, descongelar e até mesmo cozinhar em banho-maria. Com isso, pode-se até dispensar o uso de **fogões industriais** em alguns casos.

FORNO DE LASTRO:

Ele é o famoso forno de pedra. Aquece rapidamente e mantém a temperatura, porém a utilização do termômetro de forno é muito importante para a utilização de cocção de bolos.

FORNO DE CONVECÇÃO:

O maior atributo de um forno de convecção, no caso, é a praticidade do turbo de circulação de ar quente. Assim, fazendo uma comparação aos fornos tradicionais e mais antigos, essa tecnologia evita a variação de temperatura e de espaço na câmara — garantindo pratos preparados muito mais rapidamente, com uma temperatura relativamente menor. Vale ressaltar que a velocidade com que um forno de convecção assar um bolo é incomparável, uma vez que o sistema de circulação proporciona a agilidade no processo.

MÉTODO ESPUMOSO

Ovos batidos e aerados com açúcar refinado, seguidos pelos ingredientes secos alternados com os ingredientes líquidos. O ar incorporado previamente é o que chamamos de fermentação mecânica e é responsável pelo crescimento da massa no forno, mesmo com ausência de fermento.

Bolo Gelado de Doce de Leite com Coco

MASSA

- 6 ovos (360 g)
- 200 g de açúcar refinado
- 120 ml de leite integral Itambé
- 120 ml de óleo vegetal
- 180 g de farinha de trigo
- 30 g de coco ralado
- 40 g de amido de milho
- 12 g de fermento em pó
- Raspas de 1/2 laranja Pêra ou Bahia
- Forma retangular (37 x 27 x 5)

RECHEIO

- 200 g de doce de leite
- 200 g de leite condensado
- 100 ml de leite de coco
- 300 g de creme de leite
- 50 g de coco em flocos

Depois de Frio: 50 g de creme tipo chantilly Gran Finale ponto médio

PREPARO:

- Demonstração em vídeo.

CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR A AULA

Vídeo disponível até 17/07/2022.

CALDA

- 350 ml de leite
- 100 ml de leite de coco
- 20 g de açúcar refinado

COBERTURA

- 100 g de coco em flocos



AULA 3 - 16/07

TIPOS DE MERENGUES

FRANCÊS:

Este é o merengue mais comum e utilizado! Batemos as claras em picos médios e em seguida adicionamos o açúcar aos poucos até obter picos firmes. Ideal usar em açúcar bem fino para que dissolva mais rapidamente e não fique grão de açúcar sem dissolver. Esse merengue é menos firme, porém mais leve e aerado, portanto é ideal para **misturar em suflês, mousses e suspiro**.

SUÍÇO:

O merengue suíço é o mais denso de todos. Misture o açúcar e as claras em uma panela em banho maria, esquentando até ficar morno. Após ficar morno, bata em uma batedeira até chegar no ponto neve. Neste preparo, o açúcar é adicionado logo no começo, antes de bater as claras. Por isso, às claras não geram tanto volume, mas cria uma textura mais firme. Ideal para bolos de merengue, coberturas de tortas, etc.

ITALIANO:

merengue é o mais estável. Primeiro, um xarope de açúcar deve ser feito, aquecendo o açúcar até chegar no ponto de bala mole (113°C a 115°C). Adicione o xarope gradualmente às claras (que já devem estar em ponto meio-castelo), e bata até chegar em neve. A estabilidade é ótima para fazer **buttercream e cobertura de bolos**.

MÉTODO CREMOSO

TRADICIONAL:

O processo consiste em fazer um creme com manteiga e açúcar para incorporar a maior quantidade de bolhas de ar possível na massa (para uma massa leve, e com mais bolhas de ar. Caso queira uma massa com menos bolhas de ar utilize o batedor raquete).

INVERSO OU INVERTIDO:

Numa vasilha grande, coloque a manteiga e a farinha e bata numa batedeira com o batedor raquete em velocidade baixa até que se forme uma mistura com textura arenosa. A gordura da manteiga irá revestir as proteínas da farinha, protegendo-a do líquido da receita e da formação de glúten. Quanto menos glúten, melhor a textura do bolo. Em seguida, adicione o açúcar até que se forme uma mistura homogênea e aerada

HÍBRIDO:

É a mistura de dois métodos na mesma massa . Por exemplo .. faço uma cremagem com a manteiga, açúcar e gemas e adiciono as claras em neve (clara em neve é método Espumoso). Aqui temos a junção do método cremoso + o método espumoso.

POSSÍVEIS ERROS EM MASSAS AMANTEIGADAS

TEMPERATURA DA MANTEIGA:

A mesma deve estar sempre em ponto de pomada (19 a 23 graus).

TEMPERATURA DO FORNO:

Sempre conforme a indicada para cada tipo de forma e cada tipo de forno.

Bolo Torta de Limão com Merengue Maçaricado

MASSA

- 170 g/ml de leite integral Itambé
- 30 ml de suco de limão
- 200 g de manteiga sem sal Itambé macia (ponto de pomada 19 a 24 graus)
- 200 g de açúcar refinado
- 4 ovos médios (200 g) em ambiente
- 210 g de farinha de trigo
- 40 g de amido de milho
- 12 g de fermento em pó
- Raspa de 1 limão

RECHEIO

- 200 g de leite condensado Itambé
- 80 ml de suco de limão
- 20 g de creme de leite Itambé sem o soro (lata)
- Raspas de 1 limão taiti

PREPARO:

- Demonstração em vídeo.

CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR A AULA

Vídeo disponível até 17/07/2022.

COBERTURA (MERENGUE ITALIANO)

- 50 g de açúcar refinado
- 25 ml de água
- 40 g de claras
- 25 g de açúcar refinado

