DO ZERO AO

Bolo de Festa

INCLUSIVO · VEGANO · SEM GLÚTEN

MATERIAL DE APOIO

AULA 03



EVENTO ONLINE E GRATUITO

CHEFCARLAMAIA.COM

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2021 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

Oi! Eu sou a Carla Maia. Sou Especialista em Gastronomia Inclusiva e Natural. Desenvolvo conteúdos autorais em Panificação e Confeitaria livres de glúten, leite, ovos, soja, ingredientes de origem animal, capazes de inspirar a vida de todas as pessoas! Fundadora da primeira plataforma de cursos online do Brasil direcionada à Inclusão Alimentar, a Escola de Cozinha Inclusiva e Natural, que já capacitou mais de 8 mil alunas e alunos.



NAS REDES SOCIAIS

Facebook/chefcarlamaia

Instagram/@chefcarlamaia

Youtube/chefcarlamaia

Website/chefcarlamaia.com

CONTATO

contato@menubacana.com

GANACHE SELAGEM E CALDA DRIP DE CHOCOLATE 54%

Rendimento: 280 gramas

INGREDIENTES	QUANTIDADE	MEDIDA
CHOCOLATE 54% DERRETIDO	200	GRAMAS
LEITE VEGETAL	80	GRAMAS

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate 54% cacau e misture ao leite vegetal formando uma calda. Para selar o bolo, passe uma camada fina da ganache nas laterais do bolo, espalhando bem com uma espátula angulada e espere secar. Em seguida espalhe a cobertura e finalize com a drip. Transfira a calda para um saco de confeitar e distribua sobre o bolo.

CONSERVAÇÃO

Geladeira a 3ºC por até 5 dias.
Freezer a temperaturas abaixo de -18ºC por até 90 dias.
O descongelamento deverá ser realizado na geladeira.

CHEFCARLAMAIA.COM
© COPYRIGHT CARLA MAIA 2021 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

ANOTAÇÕES DA ALUNA:

CHEFCARLAMAIA.COM
© COPYRIGHT CARLA MAIA 2021 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

COMPONENTES DO BOLO

MÉDIA DE INGREDIENTES A SEREM UTILIZADOS

BOLO DE CENOURA COM BRIGADEIRO

BOLO 15CM DE DIÂMETRO

4 CAMADAS DE MASSA

3 CAMADAS DE RECHEIO

8 BRIGADEIROS 25G DECORAÇÃO

QUANTIDADE DE MASSA ASSADA	840 GRAMAS
QUANTIDADE DE CALDA	80 GRAMAS
QUANTIDADE DE CINTA DE CONTENÇÃO	150 GRAMAS
QUANTIDADE DE RECHEIO	600 GRAMAS
COBERTURA	350 GRAMAS
DECORAÇÃO	200 GRAMAS
PESO TOTAL	2.200 GRAMAS
FATIAS DE 100 GRAMAS	22 FATIAS

CHEFCARLAMAIA.COM

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2021 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

Carla Maia
ESCOLA DE COZINHA INCLUSIVA

NOVIDADES NO CARDÁPIO



BOLO DE FESTA
CENOURA COM BRIGADEIRO
SEM GLÚTEN E VEGANO

CHEFCARLAMAIA.COM

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2021 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

NO PRÓXIMO VÍDEO!

NÃO PERCA

- **Aprendizado**
- **Oportunidade**
- **Conhecimento**
- **Capacitação**
- **Mudança**

Carla Maia
RECEITAS DE COZINHA INCLUSIVA

Carla Maia

ESCOLA DE COZINHA INCLUSIVA

Este material é de autoria da Chef Carla Maia e integra o evento gratuito e online SEMANA DO ZERO AO BOLO DE FESTA INCLUSIVO, SEM GLÚTEN E VEGANO.

É expressamente proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial deste material sem a autorização prévia e expressa da autora, conforme previsto na Lei 9.610/98, é (artigo 29). A infração implicará ao autor as sanções previstas na legislação.