

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



"Definir metas diárias nos ajuda a ver sonhos ousados se tornando realidade".

Joyce Meyer

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sumário

1. APRESENTAÇÃO 7
2. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS 14
3. INGREDIENTES DA MASSA BASE 17
4. PESOS E MEDIDAS DA MASSA BASE 22
5. JEITOS DIFERENTES DE FAZER A MASSA BASE 28
6. RECEITAS DE BOLO SABRINA SANTOS 33
   - 6.1. Massa Base 35
   - 6.2. Massa Base Amanteigada 37
   - 6.3. Massa Base sem Lactose 39
   - 6.4. Bolo Formigueiro 41
   - 6.5. Bolo Mesclado 43
   - 6.6. Bolo de Chocolate 45
   - 6.7. Bolo Ouro Branco 47
   - 6.8. Bolo de Leite em Pó 49
   - 6.9. Bolo Cappuccino 51
   - 6.10. Bolo Vermelho (Não é Red Velvet) 53
   - 6.11. Bolo de Doce de Leite 55
     - 6.11.1. Bolo de Doce de Leite Recheado com Doce de Leite 56
   - 6.12. Bolo de Canela 57
     - 6.12.1. Bolo de Churros 58
     - 6.12.2. Bolo de Churros Invertido 58
   - 6.13. Bolo de Paçoca 59
     - 6.13.1. Bolo de Paçoca Recheado com Doce de Leite 60
   - 6.14. Bolo de Nozes 61
     - 6.14.1. Bolo de Nozes com Canela 62
   - 6.15. Bolo de Iogurte 63
     - 6.15.1. Bolo de Iogurte com Geleia de Morango 64
   - 6.16. Bolo de Queijo 65
     - 6.16.1. Bolo de Queijo Recheado com Doce de Leite 66
   - 6.17. Bolo de Tapioca 67
   - 6.18. Bolotone de Frutas 69
     - 6.18.1. Bolo de Chocotone 70

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

6.19. Bolo de Limão 71
6.20. Bolo de Laranja 73
6.21. Bolo de Maracujá 75
6.21.1. Bolo Formigueiro de Maracujá 76
6.22. Bolo de Maçã 77
6.22.1. Bolo de Maçã com Canela 78
6.23. Bolo de Morango 79
6.24. Bolo de Banana 81
6.24.1. Bolo de Banana com Canela 82
6.25. Bolo de Abacaxi 83
6.26. Bolo de Coco 85
6.26.1. Bolo de Coco Caramelizado 86
6.26.2. Bolo de Coco Recheado com Doce de Leite 86
6.27. Bolo de Cenoura 87
6.27.1. Bolo Formigueiro de Cenoura com Chocolate 88
6.27.2. Bolo Mesclado de Cenoura com Chocolate 88
6.27.3. Bolo de Cenoura no Estilo Norte-Americano 89
6.27.4. Bolo de Cenoura com Goiabada 89
6.27.5. Bolo de Beterraba 89
6.27.6. Bolo de Abóbora com Coco 89
6.28. Bolo de Fubá 90
6.28.1 Bolo de Fubá com Erva Doce 91
6.28.2. Bolo de Fubá com Goiabada 91
6.29. Bolo de Fubá com Queijo 92
6.29.1. Bolo de Fubá Romeu e Julieta 93
6.30. Bolo de Fubá Cremoso 94
6.31. Bolo de Milho Cremoso 96
6.32. Bolo de Pamonha 98
6.33. Bolo de Mandioca 100
7. RENDIMENTO DA MASSA BASE 102
8. DICAS DE CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO DA MASSA 103
9. DICAS DE COMO ASSAR A MASSA BASE 107
10. DICAS PARA DESENFORMAR UM BOLO PERFEITO 110
11. RECEITAS DE COBERTURAS SABRINA SANTOS 113
11.1. *Ganache* de Chocolate Branco (Ponto de Bico) 114

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

11.1.1. *Ganache* de Chocolate Branco (Cremosa) 115
11.2. *Ganache* de Chocolate ao Leite ou *Blend* (Ponto de Bico) 116
11.2.1. *Ganache* de Chocolate ao Leite ou *Blend* (Cremosa) 117
11.3. *Ganache* de Chocolate Meio Amargo (Ponto de Bico) 118
11.3.1. *Ganache* de Chocolate Meio Amargo (Cremosa) 119
11.4. Brigadeiro de Leite em Pó (Ponto de Bico) 120
11.4.1. Brigadeiro de Leite em Pó (Cremoso) 121
11.4.2. Brigadeiro de Morango 121
11.4.3. Brigadeiro de Queijo 121
11.4.4. Brigadeiro de Coco 121
11.4.5. Brigadeiro de Paçoca 121
11.4.6. Brigadeiro de Cappuccino 121
11.4.7. Brigadeiro de Canela 121
11.4.8. Brigadeiro de Limão 121
11.5. Brigadeiro ao Leite ou *Blend* (Ponto de Bico) 122
11.5.1. Brigadeiro ao Leite ou *Blend* (Cremoso) 123
11.6. Brigadeiro Meio Amargo (Ponto de Bico) 124
11.6.1. Brigadeiro Meio Amargo (Cremoso) 125
11.6.2. Brigadeiro de Café 125
11.7. Brigadeiro de Doce de Leite (Ponto de Bico) 126
11.7.1. Brigadeiro de Doce de Leite (Cremoso) 127
11.8. Creme de Leite em Pó (Ponto de Bico) 128
11.8.1. Creme de Leite em Pó (Cremoso) 129
11.8.2. Creme de Morango 129
11.8.3. Creme de Queijo 129
11.8.4. Creme de Coco 129
11.8.5. Creme de Paçoca 129
11.8.6. Creme de Cappuccino 129
11.8.7. Creme de Canela 129
11.8.8. Creme de Limão 129
11.9. Creme de Chocolate ao Leite ou *Blend* (Ponto de Bico) 130
11.9.1. Creme de Chocolate ao Leite ou *Blend* (Cremoso) 131
11.10. Creme de Chocolate Meio Amargo (Ponto de Bico) 132
11.10.1. Creme de Chocolate Meio Amargo (Cremoso) 133
11.11. Mousse de Leite em Pó 134
11.11.1. Mousse de Morango 135

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

11.11.2. Mousse de Maracujá 135
11.11.3. Mousse de Abacaxi 135
11.11.4. Mousse de Paçoca 135
11.11.5. Mousse de Doce de Leite 135
11.11.6. Mousse de Chocolate 135
11.11.7. Mousse de Cappuccino 135
11.11.8. Mousse de Canela 135
11.12. Cobertura de Cream Cheese 136
11.13. Calda de Goiabada 137
12. EMBALAGENS 138
13. VALIDADE DOS BOLOS 140
14. SUGESTÃO DE CARDÁPIOS 143
15. PRECIFICAÇÃO E GERENCIAMENTO 144
16. MARKETING DIGITAL 148
17. AGRADECIMENTOS 151

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

1. Apresentação



Olá, amada! Meu nome é Sabrina Santos, filha do Deus Vivo, esposa, Mãe de Três, dona de casa, Confeiteira, formada em Ciências Contábeis e graduanda em Gastronomia. Atualmente tenho um canal no YouTube com mais de 190 mil inscritos, 17 mil seguidores no Instagram, 57 mil membros no grupo do Facebook, além de mais de 4 mil membros nos grupos do WhatsApp e Telegram. E você está convidada a fazer parte dessa comunidade que cresce a cada dia.

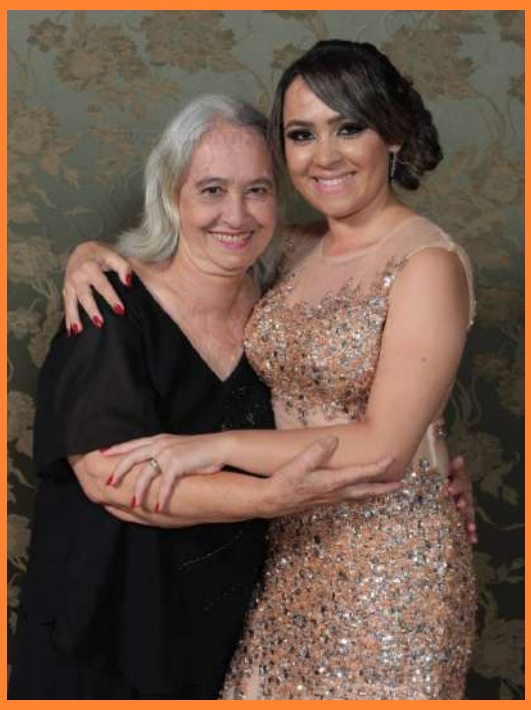
Este livro é sobre o caminho que percorri até aqui para conseguir fazer do meu sonho uma fonte de renda. E vou contar para você os detalhes, os altos e baixos, assim como **55 variações de massa**; além de **45 variações de coberturas** para deixar os seus bolinhos ainda mais saborosos! Desejo que o presente livro, sirva de inspiração e motivação para a sua produção de bolos caseiros, os quais traduzam-se em elogios; trazendo uma grande realização pessoal e, ao mesmo tempo, proporcionando uma fonte de renda. E também, te desejo determinação para superar todos os obstáculos durante essa caminhada.





Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Antes de ser Confeiteira, me formei em Ciências Contábeis pela Universidade Federal de Uberlândia, Minas Gerais, e trabalhei por alguns anos na área. Contudo, era algo que não gostava e que não fazia meu coração vibrar. Lembro-me que, no meu perfil pessoal de uma determinada rede social, havia colocado a frase: “Contadora por formação e Confeiteira por paixão”. E sempre ecoava dentro de mim, a possibilidade de abrir um pequeno negócio que eu gostasse de trabalhar.



Minha maior motivação para a Confeitaria e, logo, empreender nela, veio por intermédio da minha saudosa Avó Helena, que me ajudou a fazer e a vender os meus primeiros bolinhos para amigos e familiares. Lembro-me que ela me apelidou de “Boleira”.

Minha mãe, Raquel, tinha uma pequena quitandaria; na qual, mais tarde, tive a oportunidade de ser sua sócia. Não pensei duas vezes, deixei de trabalhar onde estava e fui sem medo trabalhar com a minha mãe na quitandaria, que se chamava “Café Mania”.

Nesse período, como era tudo muito novo pra mim, principalmente a questão comercial, ainda estava aprendendo e me adaptando. Já a minha mãe havia trabalhado por anos em uma padaria, tinha conhecimento da rotina e muita prática com atendimento. Essas eram duas coisas que eu não dominava, pois sempre trabalhei em frente a um computador, tanto nos escritórios de contabilidade quanto nos sites de telemarketing.

E esses foram alguns dos obstáculos que tive que aprender a lidar e me adaptar para continuar com o meu sonho. Então, depois de ter me adaptado melhor ao comércio, que não é nada fácil, só quem está atrás de um balcão lidando diretamente com o público sabe como é difícil, mas também gratificante, decidi trabalhar na produção, afinal era o meu sonho.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62











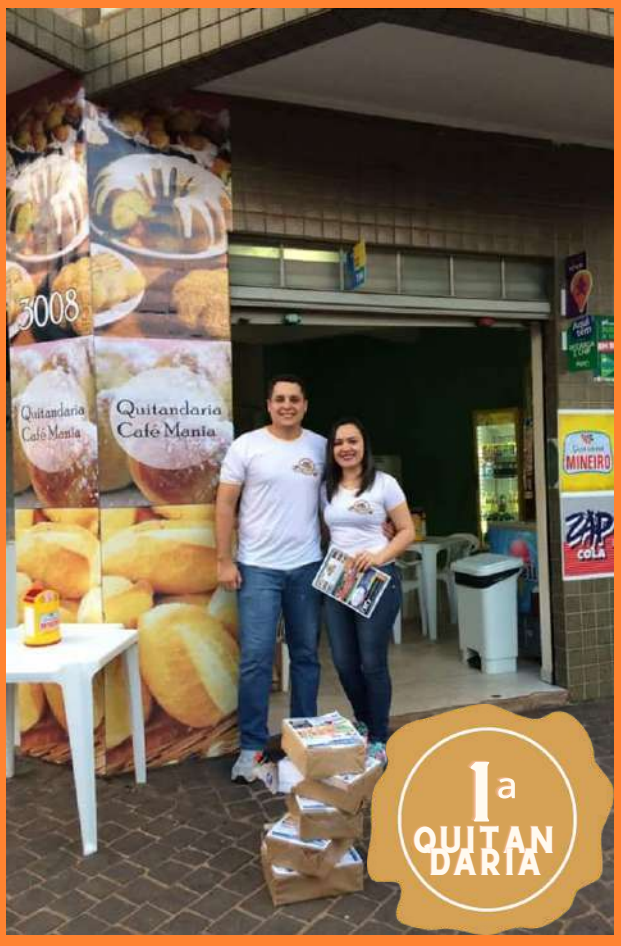


Mal sabia que lá na cozinha estaria um dos meus maiores desafios, que era “eu mesma”. Sempre fazia meus bolos e sobremesas com muito amor e com muita vontade de agradar o cliente, e fazer com que ele tivesse a melhor experiência. Acho que quase todo mundo já ouviu a frase: “O cliente come com os olhos”. Então, por mais que eu fizesse com muito amor, carinho e com os melhores ingredientes, ainda não eram tão atrativos. Vendíamos bem, mas sabia que tinha muito o que percorrer para tornar os meus bolinhos mais atraentes.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Diante disso, decidi que iria buscar o conhecimento que estivesse ao meu alcance para melhorar os meus produtos, mesmo não tendo condições de investir em cursos, o que acredito ser o caso de muitas pessoas também. Comecei a buscar informações assistindo vídeos na internet, participando de grupos virtuais de Confeitaria, e lendo sobre o assunto, sempre com dedicação e boa vontade.

Então, assim que me estabilizei um pouco na quitandaria, surgiu a oportunidade do meu esposo, José Roberto, se juntar a nós. E foi uma realização muito grande, trabalhar com o que gosto e ainda junto com a pessoa que sempre me apoiou e que compartilhava do mesmo sonho. Foi maravilhoso, mas também teve os seus desafios a serem superados.



Logo em seguida, surgiu a possiblidade de abrirmos um segundo ponto de negócio; então era um momento de tomar uma decisão difícil. Decidimos abrir esse segundo ponto e deixar a minha mãe com a quitandaria. Tínhamos de início duas funcionárias, mas a realidade de uma padaria era totalmente diferente de uma pequena quitandaria.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Em meio a isso tudo, já com a Manuella, engravidei do Alaor, e logo em seguida do Otávio. Era um sonho ser Mãe de Três! Sempre falei isso, e agradeço a Deus por ter se cumprido em nossas vidas. A rotina estava muito pesada, pois a linha de produção de uma padaria é mais variada e periódica, e eu não estava tão disponível para produzir, devido o tempo tomado pelas obrigações domésticas e com as crianças. Sem falar que reduzimos o quadro de funcionários, o que sobrecarregou ainda mais o meu esposo. Além de funcionar todos os dias da semana, e também nos feriados (inclusive Natal e Ano Novo). Tínhamos que alinhar sobre as crianças e obrigações comerciais nesses dias mais movimentados, e eu precisava estar presente para auxiliar o meu esposo.





Diante disso tudo, surgiu a possibilidade de mudarmos de cidade. Sou muita grata a Deus por todo o aprendizado que tivemos, por todas as pessoas que passaram pelo nosso caminho e por essa nova oportunidade. Assim, abrimos a nossa atual padaria. Meu pai, Hudson, foi extremamente importante nessa transição, pois nos auxiliou em todo o processo e hoje estamos aqui estabilizados e com a nossa padaria montada e funcionando.

Faz 3 (três) anos e meio que inauguramos a Padaria Sabeto. Temos muitos sonhos e planos, mas hoje sabemos que não é possível fazer tudo acontecer de uma só vez. Então traçamos nossas metas e vamos executando conforme temos recursos e segurança para tal. Atualmente na parte da panificação trabalhamos com produtos congelados, pois conseguimos dessa forma padronizar a qualidade dos produtos e executar com facilidade o trabalho.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



Na área da Confeitaria, trabalhamos com produtos caseiros que eu mesma produzo. E no início do ano de 2020, havíamos decidido investir na produção e contratar funcionários para dar conta da demanda que estava aumentando cada dia mais. Porém, nesse tempo, infelizmente surgiu a pandemia global e tivemos que adiar nossos planos. Mesmo diante dessas circunstâncias, com a Graça de Deus, conseguimos superar tais desafios.





Nesse contexto, surgiram outras oportunidades e vários novos projetos, os quais estamos trabalhando dedicadamente. Uma dessas novas oportunidades, é a de cursar Gastronomia na Faculdade Unicesumar EAD, a qual é uma realização pessoal muito grande.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



Ainda estamos escrevendo essa história. E através do meu Canal do YouTube, Sabrina Santos Mãe de Três, nossa família cresceu ainda mais. Tive a oportunidade de conhecer muitas pessoas, as quais muitas compartilham de histórias parecidas com a minha. Essa identidade foi um marco para estreitarmos ainda mais esses laços, nos quais compartilhamos tantas experiências, o que resulta em cooperação nessa batalha que é o dia a dia de uma confeiteira.

A partir de agora, vou mostrar a parte prática do meu trabalho, contando a vocês o que preciso para produzir os meus bolinhos. Desde os utensílios, ingredientes até a finalização e a entrega do produto ao cliente.



Desejo a você, muito sucesso com os seus bolinhos! Que você alcance sua realização profissional e também a tão almejada renda através do trabalho que você ama. Deus abençoe muito você e boas vendas!

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

2. Equipamentos e Utensílios

Como muitos já sabem, durante a pandemia, que se iniciou no ano de 2020, eu estava em casa com meus filhos, e produzia meus bolinhos com equipamentos e utensílios simples, que tinha na minha cozinha. Geralmente, quando iniciamos na Confeitaria, não temos capital suficiente para investir devidamente na estrutura, nos insumos, entre outros. Conforme vai acontecendo as vendas, procuramos usar "o lucro" que temos dessas vendas para melhorar nosso ambiente de trabalho e otimizar o desempenho da produção.

Se você quer começar e não pode investir, comece hoje mesmo com o que você tem em casa, e não procrastine mais! Comece devagar, faça poucas unidades, e com as primeiras vendas, invista em mais insumos, equipamentos e utensílios.

A Massa Base é muito democrática, e ela pode ser feita a mão, no liquidificador ou na batedeira. A seguir, vou mostrar detalhadamente o modo de preparo dela das três formas.





Então se você for fazer a mão, você vai precisar dê:

- 1 *bowl* ou bacia;
- 1 copo medidor/xícara ou balança;
- 1 *fouet* ou uma colher/espátula.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Para fazer no liquidificador, você vai precisar dê:

- 1 liquidificador;
- 1 *bowl* ou bacia;
- 1 copo medidor/xícara ou balança;
- 1 *fouet* ou uma colher/espátula.

E para fazer na batedeira, você vai precisar dê:

- 1 batedeira planetária ou de mão;
- 1 copo medidor/xícara ou balança;
- 1 colher/espátula.

Outros equipamentos e utensílios que você vai precisar:

- Fôrmas de alumínio ou descartáveis (tamanho da sua preferência);
- Forno (uso o forno do meu fogão de 4 bocas, marca Brastemp);
- Embalagens - modelo da sua preferência (eu uso embalagem de plástico com tampa, por ser mais prática e também conservar melhor o bolo).

2.1. Tamanhos das Fôrmas

Essa é uma das perguntas que mais recebo: "Sabrina, qual o tamanho da sua fôrma?". Na verdade, uso fôrmas de vários tamanhos; e o rendimento da minha Massa Base vai variar de acordo com o modelo e o tamanho da fôrma.



- Fôrmas suíça que uso:
  - 19cm: Grande - 19x8x15cm
  - 16cm: Sabrina - 16x8x13cm
  - 13cm: Pequena - 13x6x11cm
  - 12cm: Baby - 12x6x8cm
  - 9cm: Mini - 9x4x6cm



- Fôrmas *ballerine* que uso:
  - 20cm: Coração - 20x4,5x18cm
  - 19cm: Tradicional - 19x5x17cm
  - 11cm: Baby - 11x4,5x9,5cm
  - 7,7cm: Mini - 7,7x2,5x6,3cm

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

A “minha marca registrada” e preferida é a Fôrma suíça 16x8x13cm. Sou muito questionada sobre o motivo que me fez escolher essa fôrma para trabalhar com os caseirinhos, pois muitos seguidores acham as fôrmas pequenas.

Embora muitas confeiteiras prefiram trabalhar com a fôrma de 19cm, escolhi a fôrma de 16cm porque ela faz um bolinho com peso final assado de 400 a 450g, que é a média que a maioria das padarias trabalham. E o motivo principal é o preço final do produto.

Com essa fôrma de 16cm, consigo oferecer um produto menor e com um preço mais acessível; e que será consumido mais rápido, o que diminui a possibilidade de perecer na casa do cliente. Dessa maneira, você aumenta a probabilidade de vender mais de um bolinho por semana, de sabores diferentes para o mesmo cliente, ao invés de vender um “bolão” que vai perdendo a qualidade no decorrer dos dias.

Resumindo, o intuito é que seu cliente compre mais vezes e sempre consuma um produto fresco. Mas, isso depende muito do público que você está trabalhando. Se for um público mais personalizado, você tem que se adaptar a ele.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

3. Ingredientes da Massa Base

Agora vou mostrar para você, os ingredientes necessários para fazer a massa base e falar um pouco sobre cada um deles. Você vai precisar de:

- Massa Base:
  - Ovos
  - Açúcar cristal
  - Óleo de soja
  - Leite
  - Farinha de trigo sem fermento
  - Fermento químico

Essa massa desperta muitas dúvidas, e tenho recebido perguntas diversas a respeito dela. As dúvidas mais comuns são: a quantidade de açúcar, a opção do óleo ao invés de margarina ou manteiga, e também o rendimento. Então, vamos falar sobre as funções de cada ingrediente:



- Ovos:
  - Estrutura
  - Aroma
  - Cor
  - Sabor

Os ovos são importantes para dar estrutura, aroma, cor e sabor à nossa massa. Ovos velhos têm boa parte de suas funções comprometidas, afetando diretamente o desenvolvimento e crescimento da massa. Se você fizer o teste, batendo ovos com açúcar, para fazer um bolo usando o método espumoso, perceberá que ovos novos (mais frescos) espumam e dão um volume bem maior; e também, estruturam melhor a sua massa, evitando que murchem.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

- Açúcar:
  - Maciez
  - Sabor
  - Confere cor a crosta do bolo
  - Retém umidade depois de cozido

Quanto ao açúcar, confere maciez, sabor, cor a crosta do bolo e retém umidade depois de cozido. O açúcar deve pesar o mesmo que a farinha. Mas lembre-se que esta relação é em peso, e não em volume. Uma xícara de açúcar pesa quase o dobro de uma mesma xícara de farinha de trigo. Na minha receita, uso 480g de açúcar e 480g farinha; e, convertendo essa quantidade em xícaras, são 4 xícaras de farinha e 2 xícaras de açúcar. Com essa proporção, tenho um bolo estruturado, muito fofinho e úmido. Mas essa proporção pode ser alterada. Caso queira diminuir o açúcar, você pode; contudo, o seu bolo ficará menos úmido.

- Óleo:
  - Aumento da incorporação de ar pelo batimento
  - Maciez e volume da massa
  - Umidade



O óleo permite um aumento da incorporação do ar pelo batimento, maciez e volume da massa, e umidade ao bolo. Prefiro fazer a minha Massa Base com óleo no liquidificador. Dessa maneira, consigo uma emulsão; e, consequentemente, uma maior incorporação de ar, na qual cria-se caminhos por onde parte dos gases da fermentação se alojarão, produzindo pequenas bolsas, resultando em um bolo mais fofinho.

Caso escolha fazer a Massa Base com óleo, você pode usar óleos com sabores mais discretos, como por exemplo: o óleo de milho ou o óleo de algodão. Mas,

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

caso queira fazer a minha Massa Base Amanteigada, você deve substituir adequadamente o óleo pela manteiga nas proporções corretas, e fazê-la na batedeira usando o método cremoso. Pois, usando esse método, batendo o açúcar e a manteiga, você consegue um creme de manteiga, que resultará também em bolo fofinho.



- Leite:
  - Proteína do leite:
    - Estrutura
    - Aroma
    - Valor nutricional
  - Lactose do leite:
    - Coloração da crosta
  - Água do leite:
    - Consistência da massa
    - Junto com o açúcar, fornece maciez

O leite tem suas subdivisões, na qual cada uma tem suas funções específicas na massa. Como por exemplo, a proteína do leite confere estrutura, aroma e valor nutricional à nossa massa. Já a lactose do leite, ajuda a dar coloração à crosta de nosso bolinho (função essa que se assemelha a do açúcar). Por fim, podemos falar sobre a água do leite, que dá consistência à massa e, junto com açúcar, fornece maciez.

Usar o leite em temperatura ambiente é o mais indicado. Assim, não haverá choque de temperatura entre os ingredientes e ocorrerá uma melhor homogeneização desses. Caso você não queira usar o leite, você pode substituí-lo por água, suco de fruta ou leite vegetal. Cada receita com sua proporção, como veremos no decorrer do presente livro.

Uma curiosidade: ao usar água na massa, você perceberá uma crosta do bolinho mais clara. Isso se dá, pela ausência da lactose ou da frutose na massa, as quais auxiliam na coloração do bolo.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



- Farinha de Trigo:
  - Dar estrutura ao bolo
  - Retenção dos outros ingredientes

A farinha de trigo tem como função estruturar o bolo e reter os demais ingredientes. Farinhas tipo “00”, são farinhas mais puras (com maior qualidade), indicadas para massas que necessitem de uma maior estruturação. Este tipo de farinha é excelente para pães e bolos; porém, tem um custo maior. No mercado, existe uma farinha tipo “01”, que se assemelha muito com a tipo “00”, mas tem um custo mais acessível: a farinha de trigo Venturelli.

É de praxe eu receber a seguinte pergunta: “Sabrina, posso usar farinha de trigo com fermento para fazer bolos?”. Tenho aprendido que na cozinha profissional usamos os ingredientes com menos alterações. Como por exemplo: farinha de trigo sem fermento, manteiga sem sal, creme de leite fresco, entre outros. Pois, dessa forma, temos o controle total de cada ingrediente da receita; o que diminui a probabilidade de erro.

As farinhas de trigo com fermento, são farinhas já balanceadas; porém, cada receita tem seu percentual de fermento a ser utilizado. Por exemplo: para fazer um bolo que vai 500g de farinha, precisa-se de 20g de fermento. Já para fazer

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

uma receita de bolacha com 500g de farinha, precisa-se de 30g de fermento. Assim, usando a farinha de trigo que já vem com fermento, não conseguimos usar exatamente a quantidade de fermento necessária para cada receita. Com isso, o resultado alcançado poderá não ser o esperado; pois o crescimento ou não do bolo ou bolacha, como no exemplo dado, dependerá diretamente da quantidade de fermento utilizado.



- Fermento químico:
  - Primordial quanto ao crescimento do bolo

O fermento químico, quando utilizado, é primordial para ao crescimento do bolo. Existem algumas receitas de bolo que não exigem fermento, como, por exemplo, o pão de ló. Essas são feitas pelo método espumoso, que têm a fermentação física (das claras).

A reação química do fermento de dupla ação (o fermento que uso), ocorre em duas etapas: a primeira, quando em contato com os líquidos da receitas (leite e ovos, por exemplo), liberando então uma pequena quantidade de gases; mas, a sua efetiva ação, só ocorre na segunda etapa, quando é levado ao forno, onde fica sujeito a uma temperatura mais alta. Assim, ocorre a liberação de uma quantidade maior de gases, que fará o bolo crescer. O fermento de dupla ação possibilita que a massa fique esperando, em temperatura ambiente, até ir ao forno; ou até mesmo, ser resfriada ou congelada, sem prejudicar o resultado final.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

4. Pesos e Medidas da Massa Base

A Confeitaria é uma mistura da ciência com a arte, e esse é um dos motivos que me fez usar a balança na produção ao invés de medidas em xícaras; pois, assim, diminuo bastante as chances de errar e consigo padronizar meus bolinhos. Mas, é perfeitamente possível fazer um bolo, tipo aqueles bolos de vó, que tem mais amor do que tudo, usando as medidas em xícaras.

Contudo, caso você opte por usar as medidas em xícaras é importante se atentar ao tamanho da xícara da receita. Pois, existem dois padrões de xícaras muito usadas em receitas caseiras que são:





- Xicara de chá - 240ml
- Xícara de café - 200ml

Para as minhas receitas, uso a xícara padrão, que é a de chá, com 240ml.

Dica importante! Se você for fazer para vender, é importante investir em uma balança. Pois, dessa forma, você consegue calcular os seus custos de maneira mais fácil; assim como padronizar o tamanho dos seus bolinhos, pesando as massas antes de ir ao forno.

E agora, vou mostrar para você as receitas em gramas e em xícaras da minha massa base:

- Massa Base com óleo (em gramas):
  - 300g de ovos
  - 480g de açúcar
  - 270g de óleo
  - 320g de leite
  - 480g de farinha
  - 20g de fermento químico

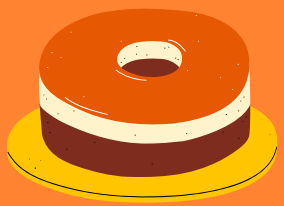
Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

- Massa Base com óleo (medida em xícaras):
  - 1 ¼ xícara de ovos (6 ovos)
  - 2 xícaras e 1 Cs. de açúcar
  - 1 ¼ xícara de óleo
  - 1 ¹/³ xícara de leite
  - 4 xícaras de farinha
  - 1 Cs. de fermento químico

- Massa Base com margarina ou manteiga (em gramas)
  - 300g de ovos
  - 480g de açúcar
  - 200g de margarina ou manteiga
  - 300g de leite
  - 480g de farinha
  - 20g de fermento químico

- Massa Base com margarina ou manteiga (medida em xícaras)
  - 1 ¼ xícara de ovos (6 ovos)
  - 2 xícaras e 1 Cs. de açúcar
  - 1 xícara de margarina ou manteiga
  - 1 ¹/³ xícara de leite
  - 4 xícaras de farinha
  - 1 Cs. de fermento químico

E com essas quatros formas, você consegue fazer um bolo fofinho, úmido, estruturado e muito saboroso.





Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Da Proporção 1:1

Usando quantidades iguais (em peso) do grupo de ingredientes secos e do grupo de ingredientes líquidos, você conseguirá fazer um bolo perfeito. “Mas Sabrina, você não usa essa proporção; pois, na sua receita, a soma do peso dos ovos, do leite e do óleo é menor do que a soma do peso do açúcar e farinha.” Certo, vamos lá!

Como já mencionei, a confeitaria é ciência. Ela é uma mistura de reações químicas e proporções certas. E dentro dessas proporções, existe a possibilidade de variações de até 20% para mais ou para menos do grupo de ingredientes líquidos em relação ao grupo dos ingredientes secos, ou vice e versa. Então, conhecendo a função de cada ingrediente e as proporções e variações, você tem uma liberdade maior na cozinha para fazer suas receitas. E, dessa forma, você não ficará presa a uma receita, podendo assim criar as suas próprias receitas ou ajustar receitas existentes para alcançar os seus objetivos.

Por exemplo, você pode aumentar a quantidade de farinha da massa base obedecendo a variação de até 20%, e você terá um bolo menos úmido e mais estruturado. Ou você pode aumentar o leite da receita, obedecendo a variação de até 20%, e ter uma massa mais líquida; e, consequentemente, mais úmida e cremosa, e assim por diante. Com isso, você vai perceber que uso essa proporção 1:1, tanto na minha receita da massa base feita com óleo, na minha massa base amanteigada e também na minha massa base aerada, que não vai gordura.

Lembrando que essas proporções e variações, se aplicam à Massa Base e aos bolos com a característica mais macia. Ou seja, massas cremosas, como fubá cremoso, milho, entre outros, não se encaixam nessas regras.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Vamos ver:



- Massa Base:
  - Ingredientes Líquidos
    - 6 ovos (300g)
    - 300ml de óleo (270g)
    - 320ml de leite (320g)

  - Ingredientes secos
    - 480g de açúcar (480g)
    - 480g de farinha (480g)

O total de ingredientes líquidos em gramas são de 890g, e o total de ingredientes secos são de 960g. Esse peso está dentro daquela variação de até 20% que mencionei. Vamos lá:

- 960g (Ingredientes secos) – 7% (variação) = 960g – 67,2g = 892,8g (de ingredientes líquidos).

- Logo, conclui-se que variamos 7% a menos a quantidade dos ingredientes líquidos em relação aos ingredientes secos. Lembrando que pode variar até 20% para menos ou para mais, de acordo com seus objetivos.

Agora vamos analisar a massa base sem gordura que faço para bolos de vitrine e bolos no pote. Veja bem:

- Massa base sem gordura:
  - Ingredientes Líquidos
    - 6 ovos (300g)
    - 300ml de leite (300g)

  - Ingredientes Secos
    - 300g de açúcar (300g)
    - 360g de farinha (360g)

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Então, temos aqui um total de 600g de ingredientes líquidos e 660g de ingredientes secos; também obedecendo a variação de até 20%. Uma vez, uma inscrita me perguntou: “Sabrina, por que essa massa vai a mesma quantidade de ovos da sua massa base e bem menos farinha e açúcar?”. A resposta é simples! Como tirei a gordura da massa, eu precisava também diminuir a quantidade de farinha e açúcar, para manter a minha proporção 1:1 dos ingredientes secos e líquidos, e ter uma massa fofinha. Assim como precisava manter aquela quantidade de ovos, pois as gemas são emulsificantes naturais, e assim eu consigo manter a umidade e a maciez do bolo. E também, como essa massa é feita pelo método espumoso, preciso de uma maior quantidade de claras para dar estrutura ao meu bolo.

Existem muitas pessoas, que optam pela massa amanteigada, substituindo o óleo pela margarina ou manteiga. Já fiz essa substituição, e a proporção que troco na minha receita são 200g de margarina ou manteiga no lugar de 300ml de óleo. E a minha proporção 1:1, como fica? Permanece a mesma dentro da variação dos 20%? Olha só:

- Massa Base Amanteigada:
  - Ingredientes Líquidos
    - 6 ovos (300g)
    - 200g de margarina ou manteiga (200g)
    - 320ml de leite (320g)

  - Ingredientes secos
    - 480g de açúcar (480g)
    - 480g de farinha (480g)

Então, tenho aqui 820g de ingredientes líquidos e 960g de ingredientes secos. Obedeço a variação de até 20%; e tenho como resultado, um bolinho fofinho e muito bem estruturado. Como ele fica quase no limite da variação, essa massa fica mais estruturada; mas, ainda assim, macia e saborosa. Já fiz essa receita em meu canal do YouTube para um bolo naked cake e a massa ficou perfeita.

Resumindo, não tem necessidade de trabalhar com inúmeras massas. Você

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

pode usar uma massa e fazer as alterações para chegar no seu objetivo. Com apenas duas ou três massas excelentes, você pode criar outros sabores de bolos, fofinhos e saborosos. Basta usar a ciência e a criatividade que tudo dará certo.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

5. Jeitos Diferentes de Fazer a Massa Base

Então vamos colocar a mão na massa e começar a praticar tudo aquilo que falei na teoria. Vou começar a parte prática da forma mais simples que é fazendo a massa a mão. Para quem ainda não tem batedeira ou liquidificador, e quer começar a fazer bolos para vender em casa, aqui está a solução!

Massa Base Feita a Mão :

- Para bater a massa, você vai precisar de um *bowl*/bacia, que pode ser de vidro, inox, plástico ou a que tiver em casa;
- Para pesar/medir os ingredientes, será necessário um copo medidor, xícara ou balança;
- Para homogeneizar a massa, você vai precisar de um *fouet* ou uma colher; e
- E, para finalizar o preparo, você precisará de uma fôrma, a sua escolha, devidamente untada/enfarinhada.

- MODO DE PREPARO:

1. Acrescente no *bowl*/bacia, os ovos, o açúcar e o óleo e misture por 5 minutos até ficar homogêneo (lembrando que o açúcar precisa dissolver bem, para não interferir no crescimento do bolo, e também não deixar manchinhas na massa depois de assada);
2. Agora, acrescente o leite e misture novamente por 1 minuto (nessa etapa não pode misturar demasiadamente);
3. Feito isso, acrescente a metade da farinha de trigo e misture bem (a farinha pode ou não ser peneirada – trataremos disso mais tarde);
4. Acrescente o restante da farinha e misture novamente até ficar uma massa bem lisinha (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico, misture levemente e a massa já está pronta;

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

6. Leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 35 minutinhos (se estiver usando a forma 16cm) ou faça o teste do palito, e, se ele sair limpo, o bolo já está pronto.

Essa massa base, feita a mão e pelo método simples, fica úmida e fofinha.

Massa Base Feita com o Liquidificador :



- Para bater a massa, você vai precisar de um liquidificador e um *bowl*/bacia (que pode ser de vidro, inox, plástico ou a que tiver em casa);
- Para pesar/medir os ingredientes, será necessário um copo medidor, xícara ou balança;
- Para homogeneizar a massa, você vai precisar de um *fouet* ou uma colher;
- E, para finalizar o preparo, você precisará de uma fôrma, a sua escolha, devidamente untada/enfarinhada.

- MODO DE PREPARO:

1. Acrescente no liquidificador, os ovos, o açúcar e o óleo, e bata por 2 minutos, em velocidade média, até ficar homogêneo (nessa emulsão, vamos incorporar ar, por onde parte dos gases da fermentação se alojará, formando pequenas bolsas, que tornará o bolo bem fofinho);
2. Agora, acrescente o leite e misture novamente por 30 segundos (não misture o leite por muito tempo);
3. Feito isso, acrescente no *bowl*/bacia a mistura feita no liquidificador, adicione a metade da farinha de trigo e misture bem (a farinha pode ou não ser peneirada – trataremos disso mais tarde);
4. Acrescente o restante da farinha e misture novamente até ficar uma massa bem lisinha (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento, misture levemente e a massa já está pronta;
6. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 35

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

minutinhos (se estiver usando a forma 16cm) ou faça o teste do palito, e, se ele sair limpo, o bolo já está pronto.

Essa massa base, feita com o liquidificador e pelo método simples, fica úmida e fofinha. Essa é a minha favorita! Pois, além de úmida e fofinha tem uma durabilidade maior. Massas feitas com óleo, tem um melhor resultado quando feitas com o liquidificador; devido a eficiência no processo de emulsão e incorporação de ar pelo mesmo.

Massa Base Feita com a Batedeira :



- Para bater a massa, você vai precisar de uma batedeira, podendo ser planetária ou de mão, e de uma espátula ou colher;
- Para pesar/medir os ingredientes, será necessário um copo medidor, xícara ou balança;
- Para finalizar o preparo, você precisará de uma fôrma, a sua escolha, devidamente untada/enfarinhada.

- MODO DE PREPARO:

1. Acrescente na batedeira, os ovos, o açúcar e o óleo e bata por 2 minutos, em velocidade média, até ficar homogêneo (pode-se usar o batedor tipo “globo”, ou batedor tipo “raquete”);
2. Agora, acrescente o leite e bata novamente por 30 segundos, em velocidade baixa;
3. Feito isso, acrescente a metade da farinha de trigo e volte a bater por mais 1 minuto, em velocidade média;
4. Acrescente o restante da farinha e bata novamente, em velocidade média, até ficar uma massa bem lisinha (se necessário, desligue a batedeira e passe uma espátula nas laterais do *bowl*);
5. Por fim, acrescente o fermento, bata em velocidade baixa por 15 segundos, e finalize com a espátula;

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

6. Leve pra assar em forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 35 minutinhos (se estiver usando a forma 16cm) ou faça o teste do palito, e se ele sair limpo, o bolo já está pronto.

Essa massa base, feita com a batedeira e pelo método simples, fica úmida e fofinha. Caso queira fazer a massa base amanteigada pelo método cremoso, a batedeira é uma ótima opção! Porém, a ordem dos ingredientes será mudada. Faremos primeiramente um creme de manteiga para deixar o bolo fofinho. Falaremos mais detalhadamente dessa receita.

Observações :

- **PRIMEIRA ETAPA** (ovos, açúcar e óleo):

Nesta primeira etapa, tanto o preparo feito à mão, quanto no liquidificador ou na batedeira, é necessário bater muito bem; pois, é nesse momento que conseguimos deixar o bolo mais fofinho. Através da emulsão temos uma incorporação de ar nessa mistura. Então, atente-se a misturar muito bem de forma a deixá-la homogênea e cremosa. Os bolos feitos com óleo, têm um resultado melhor quando batidos no liquidificador. Lembrando que estamos usando o método simples para fazer a massa base nessas 3 formas de preparo. Caso queira fazer a massa amanteigada, o melhor resultado será uma massa feita na batedeira pelo método cremoso.

Curiosidade! O que deixa o bolo fofinho, é a execução correta do método escolhido. Se for o método simples, o segredo é bater bem os ovos, o açúcar e o óleo/manteiga derretida. Caso seja o método cremoso, bater bem o açúcar e a manteiga. E, ainda, se for pelo método espumoso, bater bem os ovos e o açúcar.

- **SEGUNDA ETAPA** (leite ou substituição desse):

Nessa etapa, devemos bater brevemente o leite, pois não queremos desfazer a emulsão obtida na primeira etapa. Caso queira, pode acrescentar alternadamente o leite e a farinha de trigo; unificando, assim, a segunda e

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

terceira etapa do processo.

- **TERCEIRA ETAPA** (farinha e fermento):

Na presente etapa, podemos ou não peneirar a farinha. Ao contrário do que muitos acreditam, peneirar a farinha não, necessariamente, deixará o bolo mais fofinho quando se tratando do método simples ou do método cremoso. Pois, como dito e explicado na primeira etapa, o que deixa o bolo fofinho é a execução correta do método aplicado.

É importante salientar que caso esteja fazendo uma massa pelo método espumoso, é necessário peneirar a farinha de trigo; pois, precisamos acrescentar a farinha aos poucos sobre a espuma, para manter o ar da mesma. Mas, não que isso vá fazer o bolo ficar mais fofo; pois, se você não executar o método espumoso corretamente, ou seja, bater bastante os ovos e açúcar para incorporar o ar, o seu bolo não possuirá a estrutura, e, mesmo peneirando a farinha, ele não ficará fofinho.

E, por fim, sobre o fermento, gosto de usar o de dupla ação, pois ele possibilita a espera da massa, já pronta, sobre a bancada, antes de ir ao forno, sem prejudicar o crescimento do bolo. Possibilitando também resfriar ou congelar essa massa. Lembrando que, essa espera só pode ocorrer quando tratar de massas feitas pelos métodos simples ou cremoso. Já as massas feitas pelo método espumoso não podem esperar. Pois, além da fermentação química, ela tem a fermentação mecânica (espuma das claras).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



Receitas de Bolos

SABRINA SANTOS

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Apresentação da Massa Base

A massa base tem ganhado os corações de muitas confeiteiras pelo o Brasil e o mundo. Trata-se de uma massa muito econômica, que exige poucos ingredientes e tem um rendimento excelente. Além disso, é uma massa fácil de fazer, muito democrática, podendo ser feita a mão, no liquidificador ou com a batedeira. Uma das principais vantagens de se trabalhar com a massa base, é a possibilidade de criar vários sabores a partir dela, facilitando o trabalho do dia a dia; e mantendo a qualidade dos produtos, padronização dos mesmos e otimizando o tempo e a produção.

A qualidade dessa massa base é excelente, tendo como principais características uma boa estrutura, massa úmida, aromática, saborosa e fofinha; assim como um ótimo prazo de validade, reduzindo, dessa maneira, possíveis perdas. A aceitação no mercado é alta, tanto pelas confeiteiras quanto pelo consumidor final, sendo muito elogiada.

Espero que essa massa base possa ser uma ótima ferramenta em suas mãos. E que, a partir dela, você possa incrementar ainda mais sua produção com: variados sabores de bolos, economia, produção padronizada e otimizada, qualidade em seus produtos, e um valor acessível para seu cliente.





Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Massa Base

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Massa Base Amanteigada

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
200g	Manteiga sem Sal
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo: 20 minutos

Fôrma / Embalagem: Suíça 16cm / G32M

Rendimento: 04unids. (450g cada)

Temperatura do Forno: 180°C

Tempo de Forno: 35 minutos

Validade: 03 dias

Modo de Preparo:

1. Bata na batedeira, em velocidade média, o açúcar e a manteiga (“ponto pomada”) por 5 minutos ou até formar um creme de manteiga fofinho (é importante bater bem, pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo. Usando o açúcar refinado, no lugar do cristal, o resultado poderá ser melhor);
2. Acrescente os ovos e bata em velocidade média por mais 1 minuto;
3. Em velocidade baixa, acrescente, alternadamente, o leite, a farinha de trigo e o sal, encorpando, aos poucos, a massa, evitando talhar (sempre comece e termine pela farinha);

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

4. Por fim, acrescente o fermento químico e misture em velocidade baixa por 30 segundos. Finalize com a espátula;
5. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
6. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
7. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Massa Base sem Lactose

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Água (Suco de Laranja ou Leite Vegetal)
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente a água (suco ou leite vegetal) e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente a água, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).



A Saborização da Massa Base:

Como visto, além da minha massa base tradicional (feita com óleo), tenho também a massa base amanteigada e a massa base sem lactose. Essas três massas podem ser saborizadas; e, a partir delas, pode-se produzir vários outros sabores.

Como por exemplo, o bolo formigueiro. Posso acrescentar granulado na minha base tradicional, na amanteigada ou na massa base sem lactose, que o resultado será um Bolo Formigueiro com qualquer uma dessas três massas. Lembrando que, na massa base sem lactose, deve-se ter cuidado com o incremento a ser adicionado; pois, esse não pode ter em sua composição o açúcar do leite (lactose). Tal como, podemos usar nesse Bolo Formigueiro com a massa base sem lactose, um granulado que não tenha lactose.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo Formigueiro

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
50g	Granulado Macio e Não Forneável
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (480g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

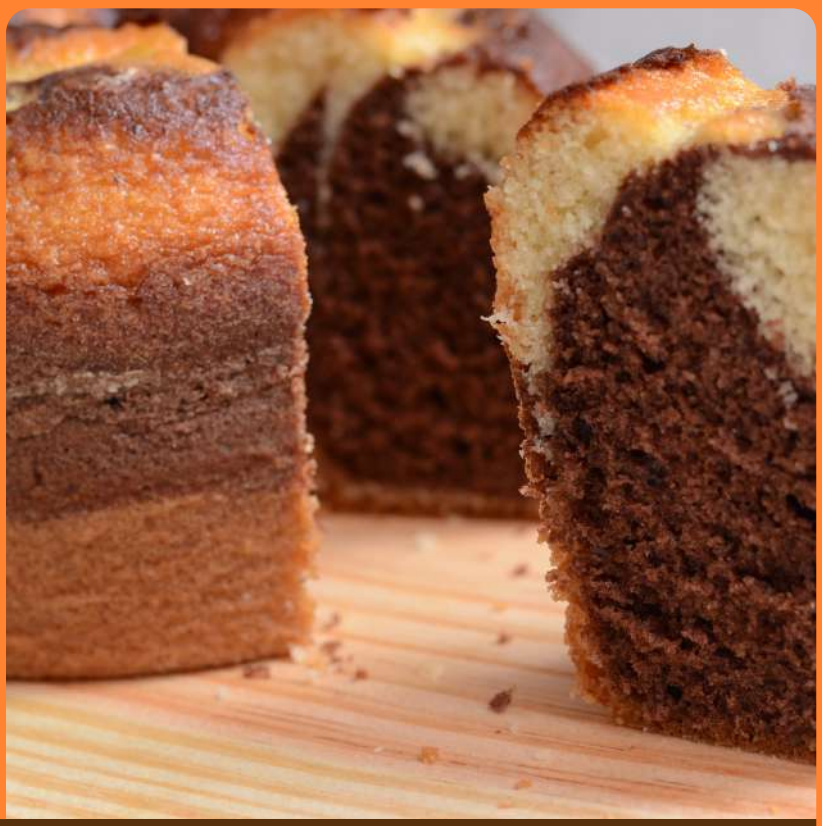
Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e o granulado, e misture bem;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo Mesclado



Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Cacau em Pó 100%
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 25 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a metade da massa branca nas fôrmas;
8. Com o restante da massa que está no *bowl*, acrescente o cacau em pó 100% e misture, até ficar homogêneo;
9. Despeje a massa de chocolate sobre a massa branca que já foi colocada nas fôrmas;
10. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
11. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
430g	Farinha de Trigo
4g	Sal
50g	Cacau em Pó 100%
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e o cacau em pó 100% (peneirado), misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo ou cacau em pó 100%, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo Ouro Branco

Ingredientes:

- 6 Ovos
- 480g Açúcar Cristal
- 300ml Óleo de Soja
- 320ml Leite
- 480g Farinha de Trigo
- 4g Sal
- 4 Bombons Ouro Branco
- 20g Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (490g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e os bombons picados, e misture bem (se quiser, pode substituir o bombom Ouro Branco por Sonho de Valsa);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Leite em Pó

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
400g	Farinha de Trigo
4g	Sal
80g	Leite em Pó de Boa Qualidade
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (caso queira um bolo com sabor mais intenso, acrescente uma colher de sopa de essência de leite);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e o leite em pó, e misture novamente até ficar uma massa homogênea;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo Cappuccino

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
430g	Farinha de Trigo
50g	Chocolate em Pó 50% Cacau
40g	Café Solúvel
3g	Canela
4g	Sal
6g	Bicarbonato de Sódio
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (480g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um fouet ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o chocolate em pó 50% cacau, o café solúvel, a canela, o sal e o bicabornato de sódio, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo Vermelho

(Não é Red Velvet)



Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
450g	Farinha de Trigo
4g	Sal
30g	Cacau em Pó 100%
15ml	Vinagre Branco
40ml	Corante Gel Vermelho Morango
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (480g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente no leite o vinagre e o corante, e, em seguida, despeje-os no liquidificador e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (bata somente os 30 segundos, mesmo que a cor ainda não esteja completamente uniforme por toda a mistura);

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);
4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e o cacau em pó 100%, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Doce de Leite

Ingredientes:

6	Ovos
380g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
100g	Doce de Leite
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

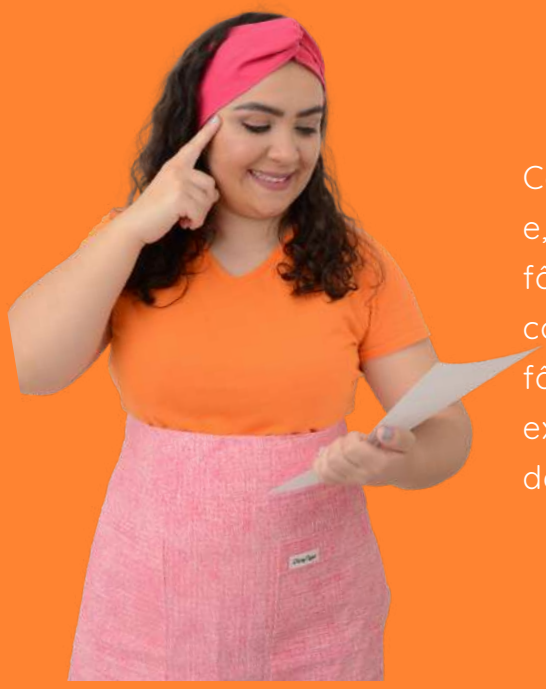
Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e o doce de leite, e volte a bater, em velocidade baixa, por 1 minuto;
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).



Sugestão!

Caso queira, faça a Massa Base Amanteigada, e, com ela já despejada devidamente nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, colheres de doce de leite (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar doce em excesso! Pois, caso aconteça, esse doce pode descer e grudar na fôrma.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Canela

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
3g	Canela
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo: 20 minutos

Fôrma / Embalagem: Suíça 16cm / G32M

Rendimento: 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno: 180°C

Tempo de Forno: 35 minutos

Validade: 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

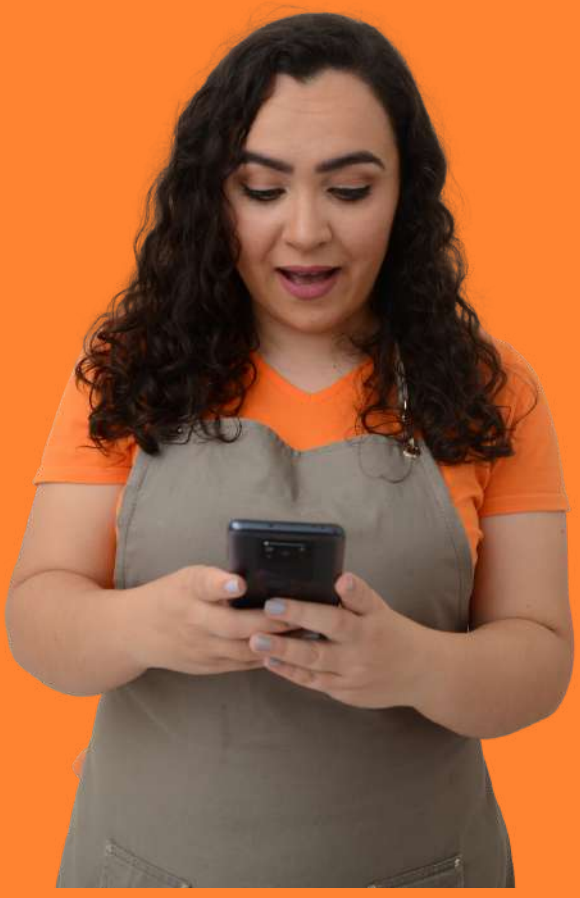
Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);
4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e a canela, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestões!

Bolo de Churros:

Caso queira, faça a Massa Base Amanteigada de Canela, e, com ela já despejada devidamente nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, colheres de doce de leite (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar doce em excesso! Pois, caso aconteça, esse doce pode descer e grudar na fôrma.



Bolo de Churros Invertido:

Faça normalmente a massa do Bolo de Canela. Com a fôrma muito bem untada com margarina, despeje uma lata de leite condensado em cada forminha (16 ou 19cm) e, posteriormente, a massa do bolo sobre esse leite condensado. O segredo dessa receita é untar bastante as fôrmas.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Paçoca



Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
60g ou 04 un.	Paçoca
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (480g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e a paçoca, e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).



Sugestão!

Caso queira, faça a Massa Base Amanteigada de Paçoca, e, com ela já despejada devidamente nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, colheres de doce de leite (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar doce em excesso! Pois, caso aconteça, esse doce pode descer e grudar na fôrma.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Nozes



Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
60g	Nozes Picadas
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (480g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);
4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e as nozes picadas, e misture bem;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão!

Faça normalmente a massa do Bolo de Nozes. Em seguida, acrescente 3g de canela e misture. Despeje nas fôrmas, devidamente untadas, e leve ao forno para assar.



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Iogurte



Ingredientes:

- 6 Ovos
- 480g Açúcar Cristal
- 300ml Óleo de Soja
- 340ml Iogurte Natural
- 480g Farinha de Trigo
- 4g Sal
- 20g Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o iogurte natural e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o iogurte natural, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).



Sugestão!

Despeje a massa nas fôrmas e acrescente, de maneira uniforme, colheres de geleia de morango sobre a massa (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar geleia em excesso! Pois, caso aconteça, essa geleia pode descer e grudar na fôrma.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Queijo

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
430g	Farinha de Trigo
50g	Queijo Parmesão Ralado
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo: 20 minutos

Fôrma / Embalagem: Suíça 16cm / G32M

Rendimento: 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno: 180°C

Tempo de Forno: 35 minutos

Validade: 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o queijo parmesão ralado, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).



Sugestão!

Caso queira, faça a Massa Base Amanteigada de Queijo, e, com ela já despejada devidamente nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, colheres de doce de leite (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar doce em excesso! Pois, caso aconteça, esse doce pode descer e grudar na fôrma.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Tapioca

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
160ml	Leite
160ml	Leite de Coco
180g	Farinha de Trigo
300g	Tapioca Hidratada
4g	Sal
50g	Coco em Flocos
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (480g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e o leite de coco e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente os leites, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal, a tapioca hidratada e o coco em flocos, e misture bem;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolotone de Frutas



Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
15ml	Essência de Panetone
50g	Frutas Cristalizadas
50g	Uva Passa
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (500g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e a essência de panetone, e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal, as frutas cristalizadas e a uva passa, e misture bem;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão!

Para fazer o Bolo Chocotone, deve-se substituir as frutas cristalizadas e uvas passa por 50g de granulado macio não forneável (para que ele derreta na massa), ou por 100g de chocolate nobre meio amargo.



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Limão

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
260ml	Leite
60ml	Suco de Limão
2	Limões em Raspas
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite, o suco de limão e as raspas, e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite e o suco, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Laranja

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Suco de Laranja
2	Laranjas em Raspas
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o suco de laranja e as raspas, e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o suco, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Maracujá

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
160ml	Leite
160ml	Suco Concentrado de Maracujá
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e o suco concentrado de maracujá, e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite e o suco, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão!

Bolo Formigueiro de Maracujá:

Faça normalmente a massa do Bolo de Maracujá. Em seguida, acrescente 50g de granulado macio não forneável e misture. Despeje nas fôrmas, devidamente untadas, e leve ao forno para assar.



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Maçã

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
2	Maçãs Picadas em Cubos Pequenos (Sem Casca)
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 25 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (500g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e a maçã sem casca picada, e misture bem;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão!

Faça normalmente a massa do Bolo de Maçã, em seguida, acrescente 3g de canela e misture. Despeje nas fôrmas, devidamente untadas, e leve ao forno para assar.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Morango

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
430g	Farinha de Trigo
4g	Sal
2	Envelopes (Aprox. 50g) Suco em Pó Sabor Morango
15ml	Corante Gel Vermelho Morango
100g	Geleia de Morango
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (500g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente no leite o suco em pó de morango e o corante, e, em seguida, despeje-os no liquidificador e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (mesmo que a cor ainda não esteja completamente uniforme por toda a mistura);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e a geleia de morango, e misture bem;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Banana

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
4	Bananas Nanicas Maduras
150g	Calda de Caramelo Industrializada
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 25 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (450g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 02 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Despeje a calda de caramelo na fôrma e coloque uma banana fatiada ao meio, ou em rodelas, em cada uma das forminhas;
7. Despeje a massa nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar e desenforme em sua embalagem (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão!

Faça normalmente a massa do Bolo de Banana. Em seguida, acrescente 3g de canela e misture. Despeje nas fôrmas, já com a calda de caramelo e a banana, e leve ao forno para assar.



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Abacaxi

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
480g	Farinha de Trigo
4g	Sal
1	Abacaxi Pequeno Picado*
150g	Calda de Caramelo Industrializada
20g	Fermento Químico

* Pique o abacaxi em cubos pequenos e cozinhe com 8 C s açúcar cristal e 120ml de água.



Tempo de Preparo : 25 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 02 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

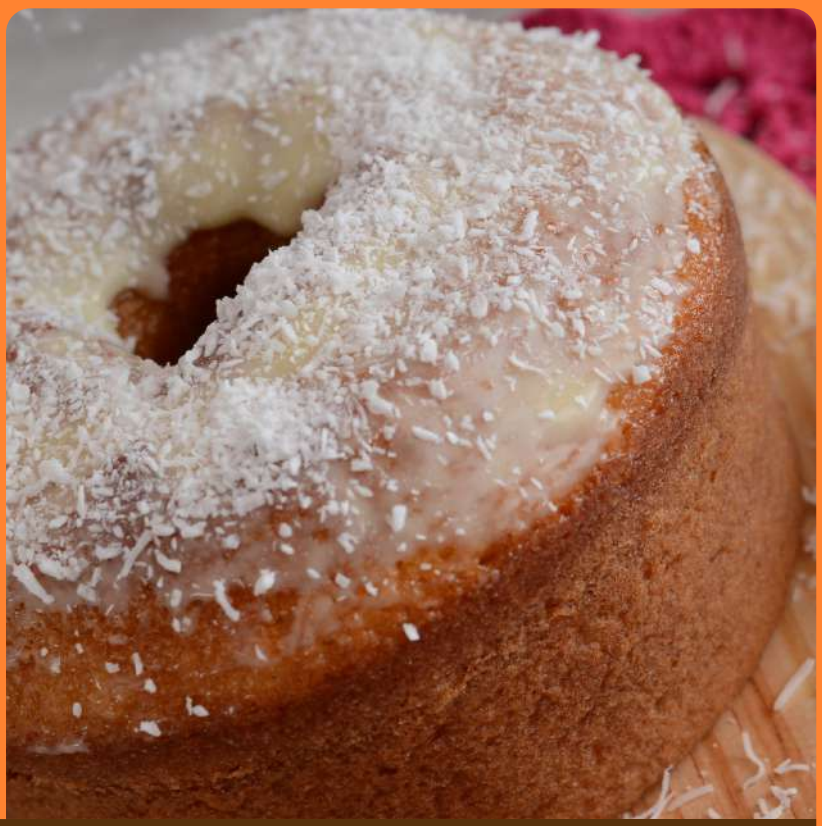
Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Despeje a calda de caramelo na fôrma e coloque ¼ do abacaxi picado, em cada uma das forminhas;
7. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar e desenforme em sua embalagem (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Coco



Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
160ml	Leite
160ml	Leite de Coco
430g	Farinha de Trigo
50g	Coco em Flocos
4g	Sal
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 05 dias

Modo de Preparo:

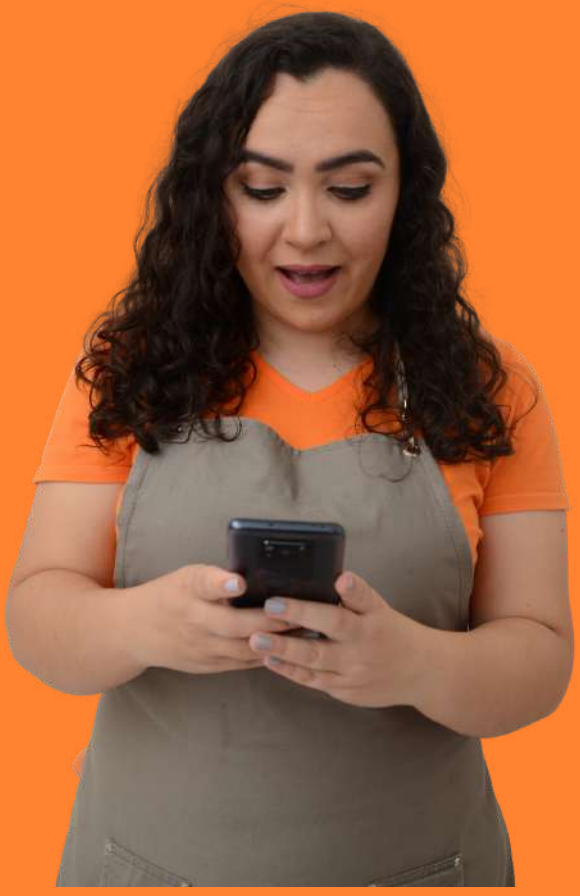
1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e o leite de coco, e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente os leites, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);
4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo, o sal e o coco em flocos, e misture bem;
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar e desenforme em sua embalagem (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão 01 !

Caso queira fazer um Bolo de Coco Caramelizado, basta despejar calda de caramelo na fôrma (não untada e enfarinhada) e colocar 80g de coco em flocos em cada uma das forminhas. Despeje a massa nessas fôrmas e leve ao forno para assar.



Sugestão 02 !

Se quiser fazer um Bolo de Coco Recheado, basta fazer a Massa Amanteigada de Coco, e, com ela já despejada devidamente nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, colheres de doce de leite ou de brigadeiro de coco (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar doce em excesso! Pois, caso aconteça, esse doce pode descer e grudar na fôrma.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Cenoura



Ingredientes:

6	Ovos
550g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
400g	Cenoura Crua
400g	Farinha de Trigo
4g	Sal
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 25 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (490g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 35 minutos

Validade : 03 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente a cenoura crua e volte a bater, em velocidade média, por 1 minuto (nessa receita não é adicionado leite, pois a cenoura é composta, aproximadamente, por 90% de água; o que já substitui o líquido na receita. É importante lembrar que, excesso de líquidos pode “embatumar” o seu bolo);

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a metade da farinha de trigo e misture bem com o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);
4. Acrescente a outra metade da farinha de trigo e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 35 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão 01 !

Bolo Formigueiro de Cenoura :

Faça normalmente a massa do Bolo de Cenoura. Em seguida, acrescente 50g de granulado macio não forneável e misture. Despeje nas fôrmas, devidamente untadas, e leve ao forno para assar.

Sugestão 02 !

Bolo Mesclado de Cenoura com Chocolate :

Faça a metade de uma receita do bolo de chocolate, ensinado anteriormente, e a metade de uma receita do bolo de cenoura. Nas fôrmas untadas e enfarinhadas, despeje a massa de cenoura, e, em seguida, despeje a de chocolate e as leve ao forno. Essa receita rende 4 (quatro) bolinhos na forma de 16cm.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão 03 !

Bolo de Cenoura no Estilo Norte-Americano :

Faça normalmente a massa do Bolo de Cenoura. Em seguida, acrescente 3g de canela e 30g de nozes picadas grosseiramente. Misture. Despeje nas fôrmas, devidamente untadas e enfarinhadas, e leve ao forno para assar. Para um bolo perfeito, finalize com cobertura de cream cheese (a qual consta no tópico de coberturas).

Sugestão 04 !

Bolo de Cenoura com Goiabada :

Para esse bolo, faça a Massa Amanteigada de Cenoura, e, com ela já despejada nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, cubos pequenos de goiabada (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar goiabada em excesso! Pois, caso aconteça, essa goiabada pode descer e grudar na fôrma. Dica: empane os cubos de goiabada na farinha de trigo para um melhor resultado.

Sugestão 05 !

Bolo de Beterraba :

Outra possibilidade com a presente receita é a de substituir a cenoura por beterraba crua. Caso queira um bolo com o vermelho mais intenso, acrescente uma colher de sopa de corante em gel vermelho morango (aproximadamente 15ml).

Sugestão 06 !

Bolo de Abóbora :

Para fazer esse bolo, você deve substituir a cenoura por abóbora crua. Caso queira um bolo com o laranja mais intenso, acrescente uma colher de sopa de corante em gel laranja (aproximadamente 15ml). E incremente essa massa também com 50g de coco em flocos.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Fubá

Ingredientes:

6	Ovos
480g	Açúcar Cristal
300ml	Óleo de Soja
320ml	Leite
160g	Farinha de Trigo
320g	Fubá Fino (Mimoso)
4g	Sal
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 40 minutos

Validade : 03 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a farinha de trigo e misture bem com o

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);
4. Acrescente o fubá mimoso e o sal, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 40 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão 01 !

Bolo de Fubá com Erva Doce :

Faça normalmente a massa do Bolo de Fubá. Em seguida, acrescente 10g de erva doce e misture. Despeje nas fôrmas, devidamente untadas e enfarinhadas, e leve ao forno para assar.



Sugestão 02 !

Bolo de Fubá com Goiabada :

Para esse bolo, faça a Massa Amanteigada de Fubá, e, com ela já despejada nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, cubos pequenos de goiabada (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar goiabada em excesso! Pois, caso aconteça, essa goiabada pode descer e grudar na fôrma. Dica: empane os cubos de goiabada na farinha de trigo para um melhor resultado.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Fubá com Queijo



Ingredientes:

- 6 Ovos
- 480g Açúcar Cristal
- 300ml Óleo de Soja
- 320ml Leite
- 160g Farinha de Trigo
- 270g Fubá Fino (Mimoso)
- 50g Queijo Parmesão Ralado
- 20g Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 04unids. (470g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 40 minutos

Validade : 03 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o açúcar e o óleo por 2 minutos ou até homogeneizar (é importante bater bem e fazer uma emulsão, incorporando ar nessa mistura; pois, é nessa etapa que será definida a maciez do bolo);
2. Acrescente o leite e volte a bater, em velocidade baixa, por 30 segundos (nessa etapa, bata brevemente o leite, para não desfazer a emulsão obtida na primeira etapa);
3. Despeje a mistura em um *bowl* e acrescente a farinha de trigo e misture bem com o

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

o auxílio de um *fouet* ou colher (caso queira, peneire a farinha nesse momento);

4. Acrescente o fubá mimoso e o queijo parmesão ralado, e misture novamente até ficar uma massa homogênea (não tenha medo! misture o suficiente para que ela fique homogênea);
5. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente. Com isso, a massa já está pronta;
6. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
7. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 40 minutos, ou faça o teste do palito (se ele sair limpo, o bolo já está pronto);
8. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Sugestão !

Bolo de Fubá Romeu e Julieta :

Para esse bolo, faça a Massa Amanteigada de Fubá com Queijo, e, com ela já despejada nas fôrmas, acrescente, de maneira uniforme, cubos pequenos de goiabada (aprox. 50g em cada fôrma). Cuidado para não acrescentar goiabada em excesso! Pois, caso aconteça, essa goiabada pode descer e grudar na fôrma. Dica: empane os cubos de goiabada na farinha de trigo para um melhor resultado.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Fubá Cremoso



Ingredientes:

- 3 Ovos
- 40g Margarina ou Manteiga sem Sal
- 720ml Leite
- 300g Açúcar Cristal
- 120g Fubá Fino (Mimoso)
- 30g Farinha de Trigo
- 50g Queijo Parmesão Ralado
- 15g Fermento Químico

Tempo de Preparo : 10 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 02unids. (700g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 50 minutos

Validade : 02 dias

Modo de Preparo:

1. Bata todos os ingredientes, exceto o fermento químico, no liquidificador, em velocidade média, durante 2 minutos;
2. Acrescente o fermento químico e misture levemente com uma espátula ou “pulse” no liquidificador durante 10 segundos. Com isso, a massa já está pronta;
3. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
4. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 50 minutos. Lembrando que esse tempo pode variar de forno para forno;

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

5. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Milho Cremoso

Ingredientes:

3	Ovos
1	Lata de Milho sem a Água (Aprox. 170g)
50ml	Óleo de Soja
300ml	Leite
225g	Açúcar Cristal
150g	Fubá Fino (Mimoso)
40g	Margarina ou Manteiga sem Sal
4g	Sal
50g	Coco em Flocos
20g	Fermento Químico



Tempo de Preparo : 10 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 02unids. (580g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 50 minutos

Validade : 02 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o milho, o óleo, o leite, o açúcar, a margarina e o sal por 3 minutos;
2. Acrescente o fubá e volte a bater, em velocidade média, por 2 minutos;
3. Por fim, acrescente o coco em flocos e o fermento químico, e misture levemente com uma espátula ou “pulse” no liquidificador durante 10 segundos. Com isso, a massa já está pronta;
4. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

5. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 50 minutos. Lembrando que esse tempo pode variar de forno para forno;
6. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo Pamonha



Ingredientes:

4	Ovos
120ml	Óleo de Soja
100ml	Leite de Coco
6	Espigas de Milho (Aprox. 600g)
100g	Coco em Flocos
395g	Leite Condensado
4g	Sal
20g	Fermento Químico

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 02unids. (760g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 50 minutos

Validade : 02 dias

Modo de Preparo:

1. Bata no liquidificador, em velocidade média, os ovos, o óleo, o leite de coco, o milho, o coco em flocos e o sal por 3 minutos;
2. Acrescente o leite condensado e volte a bater, em velocidade média, por 2 minutos;
3. Por fim, acrescente o fermento químico e misture levemente com uma espátula ou "pulse" no liquidificador durante 10 segundos. Com isso, a massa já está pronta;
4. Com as palhas das espigas de milho já aferventadas e escorridas, coloque-as na fôrma, de maneira que não "fique" nenhum espaço; e que cubra o cone e laterais por completo (a fôrma não precisa ser untada);

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

5. Despeje a mistura nas fôrmas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 50 minutos;
6. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Bolo de Mandioca



Ingredientes:

4	Ovos
540g	Açúcar Cristal
80g	Manteiga sem Sal
400ml	Leite de Coco
1kg	Mandioca Crua Ralada
4g	Sal

Tempo de Preparo : 20 minutos

Fôrma / Embalagem : Suíça 16cm / G32M

Rendimento : 02unids. (1.100g cada)

Temperatura do Forno : 180°C

Tempo de Forno : 60 minutos

Validade : 02 dias

Modo de Preparo:

1. Em um refratário misture bem, com a ajuda de um *fouet*, os ovos, o açúcar, o sal e a manteiga sem sal por 3 minutos;
2. Acrescente o leite de coco e a mandioca crua ralada, e misture por mais 1 minuto;
3. Unte as fôrmas com margarina e polvilhe farinha de trigo, ou use o desmoldante caseiro (ou de sua preferência);
4. Despeje a mistura nas fôrmas, salpique mandioca ralada sobre a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C, por volta de 60 minutos;
5. Espere amornar, desenforme em sua embalagem e decore a gosto (lembre-se de

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

fechar a embalagem com o bolo já frio).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

7. Rendimento da Massa Base

Se tratando do rendimento da minha massa base, essa tem um peso médio total de 1,8kg. Para descobrir o peso total de uma massa antes de fazê-la, é só somar o peso de cada ingrediente. Tal como, os ingredientes da massa base são: (6) 300g ovos, 480g de açúcar, (300ml) 270g de óleo de soja, (320ml) 320g de leite, 480g de farinha de trigo, 4g de sal de cozinha e 20g de fermento químico. Assim sendo, o total da soma dessa receita é de 1,874kg.

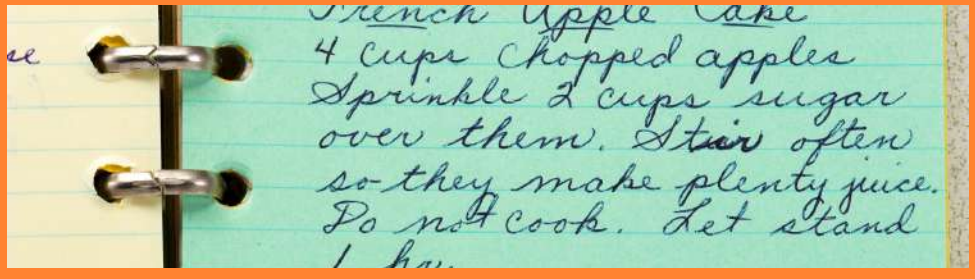
A seguir, indicaremos os dois modelos de fôrmas que usamos para assar nossos caseirinhos. Além desses modelos, citaremos diferentes tamanhos para que tenha uma maior diversidade.

Vamos iniciar pelas fôrmas suíças em tamanhos variados.

- 19cm: Grande - 19x8x15cm – rendimento de 3 unidades (625g cada)
- 16cm: Sabrina - 16x8x13cm – rendimento de 4 unidades (470g cada)
- 13cm: Pequena - 13x6x11cm – rendimento de 6 unidades (312g cada)
- 12cm: Baby - 12x6x8cm – rendimento de 12 unidades (156g cada)
- 9cm: Mini - 9x4x6cm – rendimento de 36 unidades (52g cada)

E agora, vamos citar as fôrmas *ballerines* (piscina) e seus tamanho os quais usamos:

- 20cm: Coração - 20x4,5x18cm – rendimento de 6 unidades (312g cada)
- 19cm: Tradicional - 19x5x17cm – rendimento de 4 unidades (470g cada)
- 11cm: Baby - 11x4,5x9,5cm – rendimento 12 unidades (156g cada)
- 7,7cm: Mini - 7,7x2,5x6,3cm – rendimento 36 unidades (52g cada)



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

8. Dicas de Congelamento e Descongelamento da Massa Base

Nas redes sociais é comum eu receber a seguinte pergunta: “Sabrina, posso levar a massa crua com fermento a geladeira ou congelar?” Sim! Isso se torna possível desde que esteja usando o fermento adequado para tal; e que a massa seja compatível com esse tipo de procedimento.

Existem 3 tipos de fermento químico:

- ## Fermento de Ação Rápida :

A mistura de bicarbonato de sódio com o cremor tártaro é um exemplo tradicional de fermento de ação rápida. A mistura libera grandes quantias de gás em contato com líquidos da massa (água, leite, suco, ovos e outros).

- ## Fermento de Ação Lenta :

O fermento de ação lenta tem por característica só liberar gás quando em contato com o calor do forno.

- ## Fermento de Ação Dupla (mais comum nos mercados) :

A maior parte dos fermentos químicos disponíveis no mercado é composta por fermentos de dupla ação. São assim nomeados por reagirem em duas etapas: a primeira logo após entrar em contato com os líquidos na receita; e, a segunda, quando em contato com a temperatura do forno, começando a agir a partir de 55°C.

Os bolos feitos com óleo ou margarina, utilizando o método simples ou cremoso, podem esperar antes de ir ao forno, em temperatura ambiente, por até 2 horas, na geladeira por até 24 horas, ou até serem congelados: no congelador da geladeira por até 30 dias, ou no freezer por até 90 dias. Mas bolos feitos usando o método espumoso, que geralmente não vão gordura, como o pão de ló e suas variações, não podem esperar. Pois, além da fermentação química, eles tem a

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

fermentação física ou mecânica (clara dos ovos), a qual perde sua função, e interfere diretamente no crescimento do bolo.

Para congelar a massa base crua, deve-se coloca-la em uma manga de confeitar descartável, tirar o máximo de ar de dentro dessa manga, e selá-la da melhor maneira possível (o ideal é que seja com a seladora de embalagem; mas, pode fechar a manga também com lacre abraçadeira). Após o procedimento, deve-se leva-la de imediato ao congelador da geladeira ou freezer.

Já para descongelar a massa base, nunca deve ser feito em temperatura ambiente, sobre o balcão ou a pia da cozinha. A massa deve ser mantida em uma temperatura segura durante o descongelamento. Se estiver fora da geladeira, no decorrer desse processo, partes da massa poderão alcançar uma temperatura que incentiva o crescimento de micro-organismos. Com isso, a maneira correta de fazer o descongelamento é dentro da geladeira, na parte resfriada, entre 4 e 5°C. Nessa temperatura não há a multiplicação dos patógenos e nem produção de toxinas.

Assim que a massa voltar à sua consistência habitual, a despeje na fôrma, como de costume, e a leve para assar normalmente. Notará que o bolo manteve-se úmido e fofinho; desmistificando o que se fala sobre massa congelada.

Considerando tal assunto, várias pessoas ainda têm receio quando se trata de massas congeladas. Sejam elas: pães, bolos ou outras. Confesso que eu mesma fui uma delas. E o motivo principal desse receio é quanto à qualidade do produto, sem desprezar a vontade habitual por um produto feito na hora. Mas o que é um pão ou um bolo fresquinho? Ao meu ver, um bolo fresquinho é aquele assado recentemente, com aspecto úmido, fofinho, sabor e textura agradável ao paladar e com prazo de validade distante.

Dito isso, faço a seguinte pergunta: Qual bolo é mais fresquinho? Um, cuja massa foi feita e congelada devidamente há 7 dias, porém ASSADO HOJE, úmido, fofinho, com sabor e textura agradáveis e prazo de validade distante? Ou, outro bolo imediatamente assado, assim que a massa foi feita há dois dias

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

atrás, porém já não tão úmido e fofinho quanto ao bolo assado hoje?

Portanto, ao observamos esses dois exemplos, eu escolheria o bolo que foi assado hoje, mesmo tendo a massa feita e congelada devidamente há 7 dias atrás. Caso você tenha a possibilidade de trabalhar com massas frescas, e tenha uma produção pequena, de maneira que consiga atender a sua demanda, não justifica trabalhar com a massa congelada. A não ser que queira otimizar ainda mais o seu tempo. Por exemplo: caso queira abrir uma casa de bolos, ou até mesmo revender para mercados da sua cidade, a opção de trabalhar com produtos congelados é ótima; pois, dessa forma, você não diminui em nada a qualidade do seu bolo e otimiza muito a sua produção.

A boa qualidade de um bolo, não está diretamente vinculada ao congelamento ou não da sua massa; e, sim, vinculada a qualidade dos ingredientes e métodos de preparo usados na receita. Essa minha opinião é baseada na comercialização e consumo de pães congelados, por exemplo; que aliás, hoje em dia, é o método usado pela maioria das grandes redes de supermercado. Você mesmo, pode ter consumido um pão francês que foi feito e congelado, antes de ser assado, e não percebeu que se tratava de um produto que foi congelado.

Em nossa padaria, quando começamos a trabalhar com pães congelados, percebemos que o processo de congelamento não interferia na qualidade dos produtos. O congelamento apenas diminui a ação do fermento e microrganismos presentes na massa. Assim que o produto volta a temperatura ambiente, ele recomeça o trabalho de fermentação, como se tivesse sido feito naquele momento.



E, por fim, posso dizer que os produtos congelados que trabalhamos são de qualidade e os clientes aprovam. Facilitam, e muito, a nossa produção na padaria; e nos proporciona uma

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

padronização dos nossos produtos, em qualidade e segurança. Hoje, posso dizer que começamos a trabalhar com congelados com medo, mas que foi umas das melhores decisões que tomamos.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

9. Dicas de Como Assar a Massa Base

Uma outra pergunta que recebo bastante em meus canais digitais é: “Sabrina, é possível começar a produzir bolos sem investir alto, como em um forno grande e apropriado para isso?” A resposta, é sim! É perfeitamente possível de assim fazer. Em oportuno, já que trata-se do mesmo assunto, lembro-me que no meu canal do YouTube, em um dos comentários do vídeo “1 Massa Base – 12 Sabores de Bolos Caseiros”, uma inscrita perguntou: “Sabrina, qual é a marca e o tamanho do forno que você usa para assar essa quantidade de bolo?”. Então vamos lá!

Caso a sua produção não seja muito grande, seja em torno de 24 bolos diários, você consegue usar o forno convencional da sua casa; mesmo que seja um forno pequeno de um fogão de 4 bocas. Já que indicamos uma vantagem dessa situação, que é o de não precisar investir de início em um forno mais adequado para a produção dos bolinhos, apontamos uma desvantagem, que se trata do tempo a mais gasto para assar os bolos; já que o tamanho do forno é consideravelmente menor. Contudo, caso esteja sem intensão de investir, e tem a possibilidade de trabalhar em casa com o que já tem, não precisa pensar duas vezes. É só começar a agir com afinco e determinação que tudo tende a dar certo.

Com o início da pandemia no ano de 2020, como falei anteriormente, comecei a fazer os bolinhos em casa mesmo. Minha produção de bolos é relativamente pequena. Produzo no máximo 24 bolos por dia; pois, essa é uma quantidade de bolos viável para vendermos na padaria por dia; além do fato do forno que uso ser pequeno, já que utilizo o do meu fogão de 4 bocas, da marca Brastemp, modelo BFO4TAB.

Esse forno me atende bem. Os bolos assam perfeitamente e ficam lindos. Consigo assar 4 bolos por vez; pois, como informado anteriormente, minhas fôrmas suíça preferidas são as de 16x8x13cm, e cabem 4 unidades no meu forno. A temperatura que asso meus bolos varia entre 170 a 180°C, por mais ou menos 35 minutos. Porém, esse tempo pode variar pois depende do tamanho do bolo e

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

também do forno.

Atualmente trabalhamos com dois fornos grandes na padaria. O primeiro é o Forno Turbo Industrial Progás a Gás PRP-5000. O outro forno é um Forno de Lastro com Pedra Refratária PRP-900G2 Prógás. Geralmente usamos o forno turbo para assar os pães. Já o de lastro, usamos para assar bolos e demais massas doces. Os pães de queijo e broa de fubá também ficam perfeitos nesse segundo tipo de forno.

O forno turbo, é uma excelente opção. Nele conseguimos controlar o tempo e temperatura da fornada de forma exata. Ao definir o tempo e a temperatura em seu painel de controle, o próprio forno acende e apaga o fogo quando necessário, para manter a temperatura ajustada. O som de alerta de quando termina o tempo programado da fornada, também é de grande ajuda, já que em uma produção acaba que nos envolvemos com diversos processos. Contudo, ter a precisão da regulagem do tempo e temperatura corretos, e saber usar a função "turbo", que envolve a turbina contida dentro do forno, é de suma importância para se ter o resultado de um bolinho úmido e fofinho.

Depois de vários testes, entre erros e acertos, chegamos na seguinte fórmula: a temperatura deve ser ajustada a 150°C, os 15 minutos iniciais com turbina desligada; e nos últimos 15 minutos com turbina ligada. Desse modo, os bolos ficarão corados e bem finalizados. Esse forno suporta até quatro esteiras; o qual me permite assar até 20 (vinte) bolos por vez (com o tamanho de forma que uso – suíça 16cm). Uma dica! Sempre intercale as esteiras caso for assar bolos (assim, serão usadas apenas duas esteiras). Também é interessante você colocar as suas formas em assadeiras grandes, para que assim, o seu bolo fique bem "retinho".

Na outra opção, temos o forno de lastro. Esse é excelente para assar roscas, bolos e quitandas em geral; pois, ele deixa as quitandas com aspecto mais caseiro. Dentre os dois fornos, esse de lastro é o meu preferido; pois, o jeito de assar e o resulto nele é muito semelhante ao do meu forno caseiro. No forno de lastro, asso meus bolinhos a 180°C, por volta de 35 minutos. Nesse forno, conseguimos assar, de uma só vez, 10 bolos na forma suíça de 16cm. As

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Na outra opção, temos o forno de lastro. Esse é excelente para assar roscas, bolos e quitandas em geral; pois, ele deixa as quitandas com aspecto mais caseiro. Dentre os dois fornos, esse de lastro é o meu preferido; pois, o jeito de assar e o resulto nele é muito semelhante ao do meu forno caseiro. No forno de lastro, asso meus bolinhos a 180°C, por volta de 35 minutos. Nesse forno, conseguimos assar, de uma só vez, 10 bolos na forma suíça de 16cm. As desvantagens desse forninho são: ele não tem cronômetro, então você tem que ficar muito atento para que seu bolo não "passe do tempo"; e também, você não consegue controlar a temperatura de forma exata, pois, o termômetro dele não é digital (para controlar a temperatura, você precisa aumentar ou diminuir o fogo manualmente, ao contrário do forno turbo).

Em suma, podemos concluir sobre a temperatura e o tempo dos fornos da seguinte maneira:

- Forno Caseiro (fogão de 4 bocas da minha casa) :
  - 170 a 180°C
  - 35 minutos

- Forno Turbo :
  - 150°C
  - Primeiros 15 minutos com turbina desligada, os últimos 15 minutos com turbina ligada

- Forno de Lastro :
  - 180°C
  - 35 minutos



Lembrando que o tempo varia muito de forno para forno, e também de acordo com o tamanho dos bolos. Os meus são pequenos (forma suíça de 16cm), e pesam em média 470g. Se for um bolo maior, levará mais tempo; já, se for um menor, assará em menos tempo.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

10. Dicas Para Desenformar um Bolo Perfeito

Tão importante quanto a qualidade dos ingredientes e o preparo correto, é a maneira de untar a fôrma adequadamente. Não tem nada mais frustrante do que você fazer um bolo, com todo amor e carinho, e quando vai desenformar, ele quebra, não é mesmo? Eu já passei por isso, não uma, mas várias vezes! Até que entendi e fiquei mais atenta ao processo de untar e enfarinhar a fôrma (que também faz parte da linha de produção).

Hoje existem vários tipos de desmoldantes no mercado, os quais proporcionam mais praticidade. Os custos são bem variados e vou começar falando do desmoldante spray. Ele tem um custo mais alto; contudo, é um dos desmoldantes mais práticos.

Temos também o desmoldante líquido. Esse é, geralmente, vendido em galões de 5 litros. Inclusive usamos desse desmoldante na padaria. Ele é aplicado com a ajuda de um pincel de silicone. Nos atende muito bem na padaria; geralmente não uso esse desmoldante para os bolos, pois ele deixa a base dos bolinhos um pouco mais úmida.

Existe o desmoldante caseiro, feito com 3 ingredientes que toda boleira tem em casa que são: farinha, óleo e margarina. Além disso, tem um custo baixo e de fácil acesso a todos. É só misturar tudo a mão e está pronto. Esse desmoldante fica pastoso e precisa ser aplicado com a ajuda de um pincel de silicone. Ele agiliza muito a produção e tem um resultado final espetacular.

E, por último, falaremos do desmoldante clássico: a margarina e a farinha. Essa é a forma que nossas avós faziam. Algumas usavam até o óleo, e funciona muito bem. Ele tem um custo baixo e é acessível a todos. Mas, caso queira produzir uma quantidade maior de bolos, esse processo de untar a forma e depois enfarinhar torna-se demasiadamente demorado. E, por esse motivo, muitas confeiteiras optam pelo desmoldante caseiro, por ser mais prático.

Na minha rotina de produção, uso o desmoldante caseiro e também o clássico,

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

margarina e farinha; pois, ambos tem um ótimo custo e entrega um excelente resultado.



A receita completa do desmoldante caseiro é:

- 1 colher de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de margarina

O modo de preparo dele é simples: basta misturar todos os ingredientes a mão e já está pronto. A validade do mesmo é de 1 mês geladeira. Minha dica é fazer pequenas quantidades, para que você use no decorrer da semana e sempre tenha um produto fresquinho.

Além do cuidado para escolher o desmoldante, existem outras observações a serem feitas para que você consiga desenformar um bolo perfeito. Uma dica é: não desenformar o bolo quente e nem frio, sempre morno. Um bolo ainda quente, tem muita umidade interna (vapor) e ainda não está completamente estruturado. Então, é preciso esperar o vapor quente sair da massa, e o bolo estruturar um pouco mais, para que assim, consiga desenformar o bolo sem quebrar. Então o melhor momento de desenformar o seu bolo é quando ele está morno, em um temperatura que você consiga pegar a forma com as mãos sem a necessidade de usar pano de prato para te auxiliar a desenformar.

Certa vez, recebi uma dica de um padeiro que foi fundamental. Parece uma dica simples, mas faz toda a diferença. Às vezes, eu ficava muito frustrada, pois aparentemente eu fazia tudo certinho. Untava corretamente as fôrmas, desenformava ele morno, e mesmo assim eles quebravam. Então, a dica “de ouro” foi: não untar fôrmas úmidas. Pois, mesmo você enxugando muito bem a sua fôrma, ela ainda mantém umidade em sua estrutura, o que pode ser a causa do seu bolo estar grudando.

Eu mesma quando comecei, e tinha poucas fôrmas, as vezes precisava fazer uma remessa, esperar esfriar, desenformar, lavar e enxugar para fazer uma outra remessa. E, se esse for o seu caso, você pode pegar essa forminha que lavou e enxugou, coloca-la sobre a chama do fogão, e aquecê-la por 1 minuto.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Então, é só aguardar esfriar e untar a sua fôrma normalmente, e isso vai fazer toda diferença.



E, uma última dica, para te ajudar a desenformar o seu bolo, é deixa-lo esfriando sobre uma grade. Se você não tem a grade de confeitaria, própria para isso, pode deixar esfriando sobre a grande do fogão mesmo. Isso é necessário para que o ar circule por baixo da fôrma, evitando o excesso de umidade no fundo dela. E assim, seguindo todas essas dicas você terá grandes chances de desenformar um bolo perfeito.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



Receitas de Coberturas

SABRINA SANTOS

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Ganache de Chocolate Branco

(Ponto de bico)

Ingredientes:

350g Chocolate Nobre Branco
200g Creme de Leite



TEMPO DE PREPARO :
10 minutos (+12h de Descanso)



RENDIMENTO :
550g



VALIDADE :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 10 dias

Modo de Preparo:

1. Acrescente os pequenos pedaços de chocolate nobre branco e o creme de leite por cima desses em uma vasilha e a leve ao forno micro-ondas de 20 em 20 segundos (não ultrapasse os 20 segundos para não queimar o chocolate);
2. Repita o passo anterior até obter uma ganache homogênea e brilhante;
3. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície da ganache;
4. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente (não leve a ganache à geladeira, pois ela perderá parte da cremosidade para cobertura).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



Sugestão 01 !

- Essa receita, é para a ganache em ponto de bico.

- Se quiser usar a ganache como cobertura “para escorrer”, basta diminuir 30% (105g) do chocolate. Lembrando que, o descanso da ganache, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-a descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Sugestão 02 !

- Você pode acrescentar pasta saborizante (quantidade de acordo com o indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem) para dar cor e sabor; e, assim, conseguir fazer vários sabores a partir da base, que é a ganache branca.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Ganache de Chocolate ao Leite ou *Blend*

(Ponto de bico)

Ingredientes:

350g Chocolate Nobre ao Leite ou Blend
200g Creme de Leite

Tempo de Preparo :
10 minutos (+12h de Descanso)

Rendimento :
550g

Validade :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 10 dias

Modo de Preparo:

1. Acrescente os pequenos pedaços de chocolate nobre ao leite ou *blend* e o creme de leite por cima desses em uma vasilha e a leve ao forno micro-ondas de 20 em 20 segundos (não ultrapasse os 20 segundos para não queimar o chocolate);
2. Repita o passo anterior até obter uma ganache homogênea e brilhante;
3. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície da ganache;
4. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente (não leve a ganache à geladeira, pois ela perderá parte da cremosidade para cobertura).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão 01 !

- Essa receita, é para a ganache em ponto de bico.

- Se quiser usar a ganache como cobertura “para escorrer”, basta diminuir 30% (105g) do chocolate. Lembrando que, o descanso da ganache, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-a descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Ganache de Chocolate Meio Amargo

(Ponto de bico)

Ingredientes:

350g Chocolate Nobre Meio Amargo
400g Creme de Leite

Tempo de Preparo :
10 minutos (+12h de Descanso)

Rendimento :
750g

Validade :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 10 dias

Modo de Preparo:

1. Acrescente os pequenos pedaços de chocolate nobre meio amargo e o creme de leite por cima desses em uma vasilha e a leve ao forno micro-ondas de 20 em 20 segundos (não ultrapasse os 20 segundos para não queimar o chocolate);
2. Repita o passo anterior até obter uma ganache homogênea e brilhante;
3. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície da ganache;
4. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente (não leve a ganache à geladeira, pois ela perderá parte da cremosidade para cobertura).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão 01 !

- Essa receita, é para a ganache em ponto de bico.

- Se quiser usar a ganache como cobertura “para escorrer”, basta diminuir 30% (105g) do chocolate. Lembrando que, o descanso da ganache, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-a descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Brigadeiro de Leite em Pó

Ingredientes:

245g Chocolate Nobre Branco
200g Creme de Leite
395g Leite Condensado
40g Leite em Pó (de Qualidade)

Tempo de Preparo :
10 minutos (+12h de Descanso)

Rendimento :
880g

Validade :
Temp. Ambiente - 03 dias
Na Geladeira - 07 dias

Modo de Preparo:

1. Despeje em uma panela (ainda com o fogo desligado) o leite condensado e o leite em pó, e misture bem até homogeneizar;
2. Acrescente o creme de leite e os pequenos pedaços de chocolate nobre branco e leve ao fogo para cozinhar;
3. Assim que começar a ferver, conte de 3 a 5 minutos, e desligue (ele não desgrudará totalmente da panela como o brigadeiro para recheio, mas estará bem cremoso e brilhoso);
4. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície do brigadeiro;
5. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente (não leve o brigadeiro à geladeira, pois ele perderá parte da cremosidade para cobertura).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão 01 !

- Essa receita, é para o brigadeiro em ponto de bico.

- Se quiser usar o brigadeiro como cobertura “para escorrer”, basta acrescentar, ao final da receita (já com o fogo desligado) 200g de creme de leite e misturar bem. Lembrando que, o descanso do brigadeiro, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-o descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Sugestão 02 !

- Você pode acrescentar pasta saborizante (quantidade de acordo com o indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem) para dar cor e sabor; e, assim, conseguir fazer vários sabores a partir da base, que é o brigadeiro de leite em pó.

Sugestões Variadas !

- Caso queira fazer um:
  - Brigadeiro de Morango: basta substituir o leite em pó por 40g Nesquik Morango;
  - Brigadeiro de Queijo: basta substituir o leite em pó por 25g de queijo parmesão ralado;
  - Brigadeiro de Coco: basta substituir o leite em pó por 80g de coco em flocos;
  - Brigadeiro de Paçoca: basta substituir o leite em pó por 30g de paçoca esfarinhada;
  - Brigadeiro de Cappuccino: basta substituir o leite em pó por 10g de café solúvel e uma pitada de canela;
  - Brigadeiro de Canela: basta acrescentar 3g de canela em pó; e
  - Brigadeiro de Limão: basta acrescentar raspas de 1 (um) limão, e quando desligar o fogo, acrescente o suco de 1 (um) limão e misturar bem.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Brigadeiro ao Leite ou *Blend*

Ingredientes:

245g Chocolate Nobre ao Leite ou *Blend*
200g Creme de Leite
395g Leite Condensado



TEMPO DE PREPARO :
10 minutos (+12h de Descanso)



RENDIMENTO :
840g



VALIDADE :
Temp. Ambiente - 03 dias
Na Geladeira - 07 dias

Modo de Preparo:

1. Despeje em uma panela o leite condensado, o creme de leite e os pequenos pedaços de chocolate nobre ao leite ou blend e leve ao fogo para cozinhar;
2. Assim que começar a ferver, conte de 3 a 5 minutos, e desligue (ele não desgrudará totalmente da panela como o brigadeiro para recheio, mas estará bem cremoso e brilhoso);
3. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície do brigadeiro;
4. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente (não leve o brigadeiro à geladeira, pois ele perderá parte da cremosidade para cobertura).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão !

- Essa receita, é para o brigadeiro em ponto de bico.

- Se quiser usar o brigadeiro como cobertura “para escorrer”, basta acrescentar, ao final da receita (já com o fogo desligado) 200g de creme de leite e misturar bem. Lembrando que, o descanso do brigadeiro, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-o descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Manual de Bolos Caseiros
Sabrina Santos

Brigadeiro Meio Amargo

Ingredientes:

245g Chocolate Nobre Meio Amargo
400g Creme de Leite
395g Leite Condensado

Tempo de Preparo :
10 minutos (+12h de Descanso)

Rendimento :
1,040 Kg

Validade :
Temp. Ambiente - 03 dias
Na Geladeira - 07 dias

Modo de Preparo:

1. Despeje em uma panela o leite condensado, o creme de leite e os pequenos pedaços de chocolate nobre meio amargo e leve ao fogo para cozinhar;
2. Assim que começar a ferver, conte de 3 a 5 minutos, e desligue (ele não desgrudará totalmente da panela como o brigadeiro para recheio, mas estará bem cremoso e brilhoso);
3. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície do brigadeiro;
4. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente (não leve o brigadeiro à geladeira, pois ele perderá parte da cremosidade para cobertura).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão 01 !

- Essa receita, é para o brigadeiro em ponto de bico.

- Se quiser usar o brigadeiro como cobertura “para escorrer”, basta acrescentar, ao final da receita (já com o fogo desligado) 200g de creme de leite e misturar bem. Lembrando que, o descanso do brigadeiro, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-o descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Sugestão 02 !

- Caso queira fazer um Brigadeiro de Café, basta acrescentar 10g de café solúvel.



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Brigadeiro de Doce de Leite

Ingredientes:

245g Chocolate Nobre Branco
200g Creme de Leite
395g Doce de Leite Pastoso



TEMPO DE PREPARO :
10 minutos (+12h de Descanso)



RENDIMENTO :
840 g



VALIDADE :
Temp. Ambiente - 03 dias
Na Geladeira - 07 dias

Modo de Preparo:

1. Despeje em uma panela o doce de leite, o creme de leite e os pequenos pedaços de chocolate nobre branco e leve ao fogo para cozinhar;
2. Assim que começar a ferver, conte de 3 a 5 minutos, e desligue (ele não desgrudará totalmente da panela como o brigadeiro para recheio, mas estará bem cremoso e brilhoso);
3. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície do brigadeiro;
4. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente (não leve o brigadeiro à geladeira, pois ele perderá parte da cremosidade para cobertura).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão !

- Essa receita, é para o brigadeiro em ponto de bico.

- Se quiser usar o brigadeiro como cobertura “para escorrer”, basta acrescentar, ao final da receita (já com o fogo desligado) 200g de creme de leite e misturar bem. Lembrando que, o descanso do brigadeiro, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-o descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Creme de Leite em Pó

Ingredientes:

245g	Chocolate Nobre Branco
200g	Creme de Leite
395g	Leite Condensado
40g	Leite em Pó (de Qualidade)
240ml	Leite
20g	Amido de Milho

Tempo de Preparo :
10 minutos (+12h de Descanso)

Rendimento :
1,140 Kg

Validade :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 05 dias

Modo de Preparo:

1. Despeje em uma panela (ainda com o fogo desligado) o leite condensado, o leite em pó e o amido de milho, e misture bem até homogeneizar;
2. Acrescente o leite, o creme de leite e os pequenos pedaços de chocolate nobre branco e leve ao fogo para cozinhar;
3. Assim que começar a ferver, conte de 8 a 10 minutos, e desligue;
4. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície do creme;
5. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão 01 !

- Essa receita, é para o creme em ponto de bico.

- Se quiser usar o creme como cobertura “para escorrer”, basta acrescentar, ao final da receita (já com o fogo desligado) 100g de creme de leite e misturar bem. Lembrando que, o descanso do creme, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-o descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Sugestão 02 !

- Você pode acrescentar pasta saborizante (quantidade de acordo com o indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem) para dar cor e sabor; e, assim, conseguir fazer vários sabores a partir da base, que é o creme de leite em pó.

Sugestões Variadas !

- Caso queira fazer um:
  - Creme de Morango: basta substituir o leite em pó por 40g Nesquik Morango;
  - Creme de Queijo: basta substituir o leite em pó por 25g de queijo parmesão ralado;
  - Creme de Coco: basta substituir o leite em pó por 80g de coco em flocos;
  - Creme de Paçoca: basta substituir o leite em pó por 30g de paçoca esfarinhada;
  - Creme de Cappuccino: basta substituir o leite em pó por 10g de café solúvel e uma pitada de canela;
  - Creme de Canela: basta acrescentar 3g de canela em pó;
  - Creme de Limão: basta acrescentar raspas de 1 (um) limão, e quando desligar o fogo, acrescente o suco de 1 (um) limão e misture bem.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Creme de Chocolate ao Leite ou *Blend*

Ingredientes:

245g	Chocolate Nobre ao Leite ou *Blend*
200g	Creme de Leite
395g	Leite Condensado
20g	Cacau em Pó 100%
240ml	Leite
20g	Amido de Milho



TEMPO DE PREPARO :
10 minutos (+12h de Descanso)



RENDIMENTO :
1,120 Kg



VALIDADE :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 05 dias

Modo de Preparo:

1. Despeje em uma panela (ainda com o fogo desligado) o leite condensado, o cacau em pó 100% e o amido de milho, e misture bem até homogeneizar;
2. Acrescente o leite, o creme de leite e os pequenos pedaços de chocolate nobre ao leite ou *blend* e leve ao fogo para cozinhar;
3. Assim que começar a ferver, conte de 8 a 10 minutos, e desligue;
4. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície do creme;
5. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão !

- Essa receita, é para o creme em ponto de bico.

- Se quiser usar o creme como cobertura “para escorrer”, basta acrescentar, ao final da receita (já com o fogo desligado) 100g de creme de leite e misturar bem. Lembrando que, o descanso do creme, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-o descansar por 6 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Manual de Bolos Caseiros
Sabrina Santos

Creme de Chocolate Meio Amargo

Ingredientes:

245g	Chocolate Nobre Meio Amargo
400g	Creme de Leite
395g	Leite Condensado
20g	Cacau em Pó 100%
240ml	Leite
20g	Amido de Milho



TEMPO DE PREPARO :
10 minutos (+12h de Descanso)



RENDIMENTO :
1,320 Kg



VALIDADE :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 05 dias

Modo de Preparo:

1. Despeje em uma panela (ainda com o fogo desligado) o leite condensado, o cacau em pó 100% e o amido de milho, e misture bem até homogeneizar;
2. Acrescente o leite, o creme de leite e os pequenos pedaços de chocolate nobre meio amargo e leve ao fogo para cozinhar;
3. Assim que começar a ferver, conte de 8 a 10 minutos, e desligue;
4. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície do creme;
5. Deixe descansar por 12 horas em temperatura ambiente.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão !

- Essa receita, é para o creme em ponto de bico.

- Se quiser usar o creme como cobertura “para escorrer”, basta acrescentar, ao final da receita (já com o fogo desligado) 100g de creme de leite e misturar bem. Lembrando que, o descanso do creme, nesse caso, é a metade do tempo indicado; ou seja, deixe-o descansar por 6 horas em temperatura ambiente.



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Mousse de Leite em Pó

Ingredientes:

395g Leite Condensado
400g Creme de Leite
350g Leite em Pó (de Qualidade)
30g Emulsificante

Tempo de Preparo :
10 minutos (+12h de Descanso)

Rendimento :
1,175 Kg

Validade :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 05 dias

Modo de Preparo:

1. Acrescente todos os ingredientes na batedeira e bata em velocidade média por 5 minutos (se necessário, desligue a batedeira e passe a espátula nas laterais do *bowl* e volte a bater);
2. Despeje em um refratário e cubra com plástico filme em contato com a superfície da mousse (caso queira, pode usá-la de imediato);
3. Se quiser leva-la à geladeira, ficará um pouco mais consistente; mas, não ao ponto para rechear um bolo.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Sugestão 01 !

- Você pode acrescentar pasta saborizante (quantidade de acordo com o indicado pelo fabricante no rótulo da embalagem) para dar cor e sabor; e, assim, conseguir fazer vários sabores a partir da base, que é a mousse de leite em pó.

Sugestões Variadas !

- Caso queira fazer um:
  - Mousse de Morango: antes de bater, basta acrescentar 25g de suco em pó, sabor morango, e, depois de pronta, acrescentar 200g de geleia de morango;
  - Mousse de Limão: antes de bater, basta acrescentar 25g de suco em pó, sabor limão, e, depois de pronta, acrescentar raspas de 1 limão;
  - Mousse de Maracujá: antes de bater, basta acrescentar 25g de suco em pó, sabor maracujá, e, depois de pronta, acrescentar 200g de geleia de maracujá;
  - Mousse de Abacaxi: antes de bater, basta acrescentar 25g de suco em pó, sabor abacaxi, e, depois de pronta, acrescentar 200g de cubos de abacaxi em calda;
  - Mousse de Paçoca: antes de bater, basta acrescentar 60g de paçoca esfarinhada;
  - Mousse de Doce de Leite: basta substituir o leite condensado por doce de leite;
  - Mousse de Chocolate: antes de bater, basta acrescentar 40g de chocolate em pó 50% cacau;
  - Mousse de Cappuccino: antes de bater, basta acrescentar 10g de café solúvel e uma pitada de canela; e
  - Mousse de Canela: antes de bater, basta acrescentar 3g de canela em pó;

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Cobertura de Cream Cheese

Ingredientes:

150g Cream Cheese
95g Açúcar Refinado
45ml Leite



TEMPO DE PREPARO :
10 minutos (+12h de Descanso)



RENDIMENTO :
290 g



VALIDADE :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 05 dias

Modo de Preparo:

1. Em um refratário, despeje o cream cheese e o açúcar e misture muito bem;
2. Em seguida, acrescente o leite, aos poucos, para dar o ponto desejado;
3. Tampe o refratário e refrigere (caso queira, pode usá-la de imediato).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Calda de Goiabada

Ingredientes:

200g Goiabada Picada
100ml Água



TEMPO DE PREPARO :
10 minutos (+12h de Descanso)



RENDIMENTO :
300 g



VALIDADE :
Temp. Ambiente - 01 dia
Na Geladeira - 15 dias

Modo de Preparo:

1. Acrescente água em uma panela e ferva;
2. Pique a goiabada em pequenos cubos;
3. No copo do liquidificador, coloque os cubos de goiabada e a água fervente, e bata até homogeneizar;
4. Despeje em um refratário, o tampe e refrigere (caso queira, pode usá-la de imediato).

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

12. Embalagens

Atualmente no mercado, existem vários tipos de embalagens para bolos caseiros. Vou mostrar alguns modelos para você, e contar o porquê escolhi a embalagem que trabalho atualmente.

- Os modelos são:
  - Base de isopor com celofane e laço;
  - Plástico filme;
  - Embalagem plástica com tampa (Galvanotek G32M).

Esses são alguns modelos de embalagem para finalizar seu bolinho e vender. Porém, cada embalagem tem seus prós e contras; e vou falar um pouco sobre isso agora.

- *Base de isopor com celofane e laço :*

Essa embalagem é linda! Ela chama muito atenção do cliente. É muito usada por confeiteiras, mas nem tanto em padarias. É preciso ter muito cuidado e habilidade ao embalar seu bolinho com cobertura; pois, ela pode sujar o celofane e a embalagem que é tão bonita, em segundos, pode passar uma ideia de descuido.

Então, por mais que a embalagem seja linda e chame a atenção do cliente, são pouco usadas em padaria; pois, demandam maior tempo e cuidado ao embalar e pode ter um custo mais alto (levando em consideração também o tempo de mão de obra dispendido). E dependendo do laço e da qualidade do isopor e celofane, ela sai mais cara do que a embalagem com tampa de plástico.

Todavia, a viabilidade de trabalhar com essa embalagem depende do público com que você trabalha. Assim como do valor que eles estão dispostos a pagar pelo seu produto. Se você gasta mais tempo e dinheiro para embalar o seu bolo, e o cliente paga, excelente!

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

- ## Plástico filme :

Já embalei muitos bolinhos dessa maneira, envolvendo-os com plástico filme. Esse método conserva bem a massa, a mantendo úmida por mais tempo; e tem um custo excelente. Porém, não é possível vender bolinhos com cobertura embalados dessa maneira; além de precisar de um maior cuidado na hora de embalar e (principalmente) transportar.

- ## Embalagem plástica com tampa (Galvanotek G32M) :

Essa é a embalagem que eu uso atualmente. Ela é muito prática, conserva muito bem o produto e tem um custo razoável. Existem alguns cuidados ao embalar os bolinhos com ela, como qualquer outra embalagem. É indicado embalar o bolinho sempre frio, para não embaçar a tampa e conservar melhor o bolo; pois, se a embalagem reter umidade, o bolo perderá tempo de validade.

Quanto às suas características, pode-se dizer: trata-se de uma embalagem prática; com o processo de embalar e transportar fácil e rápido; o bolo fica bem embalado e consequentemente tem uma durabilidade maior; e, o custo dela é razoável (caso você encontre um bom fornecedor e compre uma quantidade maior, certamente conseguirá um preço interessante por unidade).



Quanto aos modelos das fôrmas suportados por essa embalagem, são:

- Fôrma suíça de 16cm;
- Fôrma suíça de 19cm;
- Ballerine de 20cm;
- Ballerine de 19cm.

Dessa forma, não será preciso comprar vários modelos de embalagens; pois, com ela é possível embalar quatro tamanhos diferentes de bolinhos.

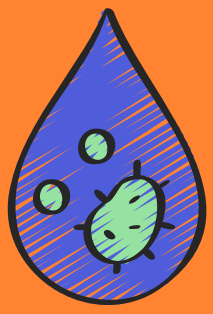
Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

13. Validade dos Bolos

Quanto à validade do bolo, é importante salientar que está diretamente ligada com a boa prática de manipulação dos ingredientes. Primeiramente, vamos ao conceito de boa prática de manipulação dos alimentos.

A boa prática de manipulação dos alimentos consiste em práticas de higiene pessoal e do ambiente de trabalho, que devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos ingredientes, a serem utilizados no preparo do alimento, até a venda ao consumidor. O objetivo das boas práticas é o de evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados e manter a durabilidade do produto.

A contaminação dos alimentos podem ocorrer de 3 formas:



- Contaminação biológica :

·Ocorre devido às substâncias produzidas por organismos vivos – humanos, roedores e micro-organismos. Isso inclui contaminação bacteriana, viral ou parasitária; as quais podem ocorrer através de sangue, saliva (espirros) ou fezes.



- Contaminação física :

·Acontece quando um objeto estranho (como um pedaço de utensílio de cozinha – anel, brinco, pregos, giletes, entre outros) entra em contato direto com os alimentos. O risco adicional da contaminação física, é a de que o objeto possa apresentar algum tipo de contaminação biológica.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

- ## Contaminação química :

Ocorre devido à presença de compostos químicos estranhos ou de toxinas produzidas por micro-organismos nos alimentos. São considerados compostos químicos estranhos: os inseticidas, os sabões, os metais pesados, os medicamentos, os corantes e os aditivos (não autorizados), entre outros.

Caso aconteça uma ou mais das contaminação citadas, a validade do bolo estará comprometida. Pois, a proliferação de micro-organismos ou toxinas no produto, acelera a sua deterioração; diminuindo sua validade.

Para evitar a contaminação dos alimentos, algumas recomendações devem ser lembradas:

- Lavar sempre as mãos antes e durante o processo de produção;
- Manter as unhas sempre curtas e limpas;
- Usar máscara facial indicada;
- Usar touca descartável;
- Não usar adornos, tais como: brincos, anel, pulseira, alianças, entre outros;
- Manter sempre o ambiente e utensílios limpos e organizados;
- Conservar os ingredientes em locais adequados;
- Atenção ao prazo de validade dos ingredientes a serem usados; e
- Não usar produtos não autorizados por órgão fiscalizador tanto na produção, quanto na limpeza do ambiente de trabalho e utensílios.

A validade do bolo vai variar de acordo com o momento em que a massa foi assada, tal como: no dia da produção; congelada e posteriormente assada; ou, assada e congelada. Segue abaixo a tabela com algumas informações:

Massa fresca	Assada no dia da produção	Validade de 5 dias em temperatura ambiente
	Congelada no dia da produção; e assada depois do descongelamento	
	Assada no dia da produção congelada (90 dias), e descongelada	Validade de 1 dia em temperatura ambiente

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

Alguns bolos caseiros, como os de cenoura, fubá, milho, mandioca e outros, tem suas particularidades e tem um prazo de validade menor. Essa tabela acima tem como referência o bolo neutro feito com a massa base.

Lembrando sempre que, o prazo de validade dos bolinhos é uma informação fornecida por quem fabrica o produto, e indica a data limite de garantia da integridade daquele alimento. Então fique atento, pois como estamos falando de produtos caseiros, e não estamos em um ambiente industrial, onde é mais fácil controlar os fatores que interferem na validade, é sempre bom fazer os testes com os bolinhos em casa e trabalhar com uma variação menor do prazo de validade total.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

14. Sugestão de Cardápio

Para se criar um cardápio mais atrativo, é necessário dispor de sabores de bolos tradicionais (os clássicos), de bolos mais incrementados (variações de sabores, coberturas e confeitos), e a opção do cliente montar o próprio bolinho (como por exemplo, escolher a massa, a cobertura e possíveis confeitos). Assim, você terá em seu cardápio os bolos simples, com preço mais acessível; os bolos incrementados, que aumentarão o seu faturamento; e, por fim, a opção para o cliente montar o seu próprio bolo, o que dará uma maior liberdade para ele, criando, dessa maneira, uma dinâmica, o que deixa seu cardápio mais convidativo.

Você tem as opções de trabalhar com um cardápio a pronta entrega ou sob encomenda. A segunda opção é mais interessante; pois, desse modo, evita perda de produtos. Mas, nada impede de você trabalhar com as duas opções, e sempre optar por produzir bolos que tem uma saída maior; diminuindo, assim, as chances de não vende-los.



Quanto aos sabores do bolinhos mais tradicionais, pode-se incluir em seu cardápio: Massa Base, Formigueiro, Mesclado, Chocolate, Banana, Leite em Pó, Coco, Laranja, Iogurte, Amanteigado, Cenoura, Mandioca, Fubá e Milho. Já para os bolos mais incrementados, podemos citar: Limão com Mousse de Limão, Maçã com Canela, Churros Invertido, Queijo com Doce de Leite, Formigueiro de Maracujá, Paçoca, Nozes, Cappuccino, Ouro Branco, Fubá Cremoso e Romeu e Julieta. Existem vários sabores de bolos caseiros. Citamos apenas alguns para pode direcioná-lo na confecção de seu cardápio.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

15. Precificação e Gerenciamento

(Prof. Eduardo Hordones)

Estabelecer um preço de venda é uma das atividades dos empreendedores. Muitos talvez não consigam dar a devida atenção a esta atividade, principalmente por envolver uma série de desafios relacionados ao conhecimento de tributação, concorrência, ambiente político, econômico e aspectos culturais.

Apesar destes fatores, conhecer os números do empreendimento é uma atividade necessária e essencial. Sem estas informações não possuímos métricas para a gestão e o que não é medido não é gerenciado. Desta forma, apresentaremos brevemente neste material de apoio informações que darão subsídios para a elaboração de uma precificação assertiva.

• Objetivo da Precificação :

O propósito das técnicas de precificação é dar clareza no que diz respeito às margens dos produtos ou serviços e a partir disto a possibilidade de alavancagem do negócio.

• Quais são as Técnicas de Precificação ?



Demonstraremos duas formas de estabelecer o preço de venda conhecidas como Markup e Markdown. A metodologia Markup, ou marca acima, parte do princípio que é necessário conhecer a estrutura de custos e despesas para se obter o preço de venda. Já a metodologia Markdown, ou marca abaixo, parte do princípio que é necessário conhecer o mercado (quanto os clientes estão dispostos a pagar) para se obter a margem do produto ou serviço.

• Qual a Diferença Entre Custos, Despesas e Margens ?

- Custos representam gastos utilizados no processo produção ou prestação de serviços. Existem os Custos Fixos (existem independentemente da produção ou prestação de serviços) e Variáveis

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

(existem dependentemente da produção ou prestação de serviços);
- Despesas representam gastos utilizados no processo administrativo ou BackOffice. Existem as Despesas Fixas (existem independentemente da venda) e Variáveis (existem dependentemente da venda);
- Margem compreende a diferença entre o preço de venda e os custos e despesas. Existe o conceito de Margem Bruta (diferença de preço menos custos fixos e variáveis), Margem de Contribuição (diferença de preço menos custo e despesa variável) e Margem Liquida (diferença do preço menos custos e despesas fixas e variáveis);

• Quais são as Etapas do Processo de Precificação ?

Levantamento dos números do negócio: Esta é a primeira etapa e a mais relevante. Neste momento consiste em identificar todos os registros financeiros da empresa. Neste sentido, recomenda-se que extraia estas informações do banco de dados da entidade. Quanto maior for o grau de consistência destas informações, maior será a chance de precificar de forma assertiva;





- Classificação dos Gastos: Na segunda etapa do processo de precificação, deve-se classificar os registros conforme apresentado na definição de custos e despesas. Esta classificação é essencial para entender o que faz parte da atividade fim (Produção) e o que faz parte da retaguarda (Administrativo);
- Elaboração do Demonstrativo Gerencial: A terceira etapa consiste na realização do Demonstrativo de Resultado de Exercício Gerencial composto por: Receita de Vendas; Custos e Despesas Variáveis; Margem de Contribuição; Custos e Despesas Fixas e Margem Líquida. Neste momento é fundamental o entendimento da Contabilidade de Custos;
- Análise Contábil do Negócio: Na quarta etapa recomenda-se análise econômica da situação do negócio, sendo alguns indicadores sugeridos: análise vertical, análise horizontal,

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

margem bruta, margem de contribuição e margem liquida. Desta maneira, conseguimos compreender como se encontra a empresa antes mesmo da precificação;

- Elaboração da Precificação: Neste momento aplicamos as técnicas de precificação. Ressalta-se que sempre é interessante entender quem são os clientes, concorrentes diretos e indiretos;
- Comparação mercadológica: Na sexta etapa, recomenda uma avaliação do preço calculado com o praticado no mercado. Esta etapa é fundamental para evitar apresentar produtos com preços incoerentes. Recomenda-se buscar os concorrentes diretos com maior semelhança dos Produtos/Serviços para uma análise de benchmarking; e
- Definição da precificação e política de vendas: Sabemos que cada empresa é única, possui missões e visões diferentes. Neste sentido o empresário deve entender a diferença entre preço (valor financeiro pago pela disposição de um produto ou serviço) e valor (o que efetivamente é entregue ao cliente). Esta etapa é a chave do sucesso de uma empresa.

• Cuidados na Análise de Custos :





- Informações sem registros: entendemos que nem sempre as empresas conseguem obter uma organização no que diz respeito a parte numérica do negócio. Assim, orientamos que busquem otimizar este formato de trabalho, haja vista que impactara no ciclo de vida da empresa. Cabe sempre ressaltar que se existe dificuldade ou limitação, a contratação de profissionais de gestão será sempre bem-vindas;
- Entendimento prático do assunto: outro ponto a ser destacado é uma visão aplicada dos conceitos de contabilidade de custos. Isso é relevante, pois uma energia pode ser classificada como custo e despesa. Além disto, na classificação de custo ela pode ser entendida como custo fixo ou variável. Esta variação da

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

classificação impacta na precificação e gestão do negócio;

- Domínio Contabilidade: contabilidade é a linguagem dos negócios, portanto a não compreensão dela seria o mesmo que dizer que o gestor não sabe ler e escrever;
- Noções Tributação: sabemos dos desafios no que diz respeito da tributação no Brasil. Neste sentido recomendamos sempre ter por perto um parceiro contador. Se o parceiro for bem selecionado o processo de aprendizado será natural e uma constante, considerando as mudanças e dinâmicas do mercado; e
- Conhecer a missão da empresa: o que a empresa faz ou por qual motivo a Pessoa Jurídica faz o que faz?

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

16. Marketing Digital

(Por Lucas Araújo Patrício - Agência Celer)

Uma das bases que sustenta toda ação do marketing é o “aparecer” para ser lembrado. Você já ouviu falar naquele famoso ditado: “Quem não é visto, não é lembrado?”. Pois bem! Você precisa entender bem isso se quiser de fato ter bons resultados com o marketing com a venda dos seus bolos.

Diferentemente do que muitos pensam, promover ações de marketing não são coisas de outro mundo. E, você pode fazer muita coisa com o que tem em mãos hoje.

Como posso fazer, Lucas? Veja só: hoje, basta ter um bom celular e acesso a algum computador que já dá para produzir muitas coisas boas para você divulgar os seus bolos caseiros.

Primeiro, você precisa fazer duas coisas: tirar boas fotos e divulgar em todas as suas redes sociais. Tente tirar fotos dos seus bolos de vários ângulos e, se possível, faça pequenos vídeos dos seus bolos. Fazendo isso, de forma organizada e constante, você fará com que os seus bolos estejam na lembrança dos seus seguidores.

Além disso, para mostrar o seu profissionalismo, é necessário investir em uma logomarca. Existem sites gratuitos que você mesmo pode conseguir fazer. Porém, caso você queira investir em algo mais profissional, contrate uma agência de marketing ou designer específico para tratar aquilo que será um dos seus principais cartões de visitas.

Outra coisa importante para o marketing das confeiteiras é a prospecção de clientes nas redes sociais. Ou seja, você precisa perder a timidez e vender os seus bolos nos grupos de whatsapp e facebook.

Para o Instagram, vou te dar uma estratégia simples: realize enquetes simples sobre os seus bolos. E, depois entre em contato pelo *direct* com todas as pessoas que responderam o que você propôs. Isso é uma técnica simples para

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

você conseguir clientes através do *direct* no Instagram.



Essas estratégias de vendas são baseadas em movimentos atuais que os marketeiros utilizam para realizarem vendas. Antes, as pessoas esperavam que os clientes chegassem até elas. Hoje, cada vez mais tem se investido no movimento contrário: os vendedores andam em direção aos clientes para que assim se realizem as vendas.

Por isso, não fique esperando que os seus clientes apareçam do nada. Vá até eles através das redes sociais. Com uma boa logomarca, fotos bonitas dos seus bolos e um esforço para prospectar clientes nas redes sociais, você estará na frente de muitas boleiras e conseguirá os seus clientes através da internet.

Vale salientar que, quanto mais você crescer, mais importância você deverá dar ao marketing. Hoje, milhões de pessoas vendem diversos serviços e produtos todos os dias na internet. E, caso você queira aumentar as suas vendas por aqui, será necessário adotar estratégias mais complexas para ter maiores resultados financeiros.

Assim, será indispensável o auxílio de profissionais que utilizem ferramentas que impulsionam as suas ações, como o tráfego pago e produção de conteúdo específico para as suas redes sociais.

Se você já estiver em um ritmo acelerado de vendas, não tenha medo de separar um pouco dos seus ganhos para investir em uma equipe de marketing ou em um profissional que te ajude a crescer no meio digital.

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



vendas dos seus bolos nas redes Encerrando esse tópico, quero te deixar uma mensagem: uma das coisas que mais separa você dos seus clientes na internet é o medo da opinião alheia. Não pare nele. Vá adiante! Quando esse medo vier, pense nos seus filhos e na sua maior motivação de mostrar a cara para vender. Tenho certeza de que, quando você lembrar das suas maiores motivações, o medo cairá para longe e você irá começar a ter um bom trabalho nas redes sociais.

Por isso, coloque o medo no bolso e acelere as vendas dos seus bolos nas redes sociais!

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

17. Agradecimentos

Primeiramente, gostaria de agradecer a Deus, por permitir compartilhar o meu conhecimento com você. Por me inspirar em continuar nessa caminhada com Fé e Amor! Por proteger eu e minha família em todos os dias de nossas vidas! E por me conceder grandes oportunidades, como a de conhecer e conviver, mesmo digitalmente, com tantas pessoas e famílias, que são tão queridas por nós.

Agradeço também ao meu esposo, José Roberto, por total dedicação a este trabalho, assim como por ter me ajudado com cada detalhe; e, aos meus filhos, por terminar de compor a minha linda família, e me motivarem a melhorar cada vez mais.

E, não menos importante, agradeço a você! Agradeço-lhe por confiar em meu trabalho; e te desejo toda a sorte de Bênçãos! Desejo-lhe que o presente livro tenha servido para você como uma ferramenta nessa jornada; e que realmente faça a diferença no seu dia a dia, e facilite a produção dos seus bolinhos. Que Deus abençoe você grandemente, hoje e sempre!



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62

“E acrescentou: "Seja forte e corajoso! Mãos ao trabalho! Não tenha medo nem desanime, pois Deus, o Senhor, o meu Deus, está com você. Ele não o deixará nem o abandonará até que se termine toda a construção do templo do Senhor”.

Crônicas, 28:20

Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62



Licensed to Maisa dos Santos Brito - maisabritoquedes@gmail.com - 020.274.442-62