Massas



Por Diana Zoz
Todos os direitos reservados.
Nenhuma parte dessa publicação pode ser reproduzida ou transmitida por qualquer meio eletrônico, fotocopiador, gravador ou de qualquer outra forma sem o consentimento por escrito da autora.

ÍNDICE

1. MASSA PÃO DE LÓ CLÁSSICO
2. MASSA PÃO DE LÓ SIMPLES
3. MASSA PÃO DE LÓ SAÚDE
4. MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE
5. MASSA PÃO DE LÓ IDEAL PARA BOLOS TIPO NAKED CAKE
6. MASSA PÃO DE LÓ DE COCO
7. MASSA PÃO DE LÓ AMÊNDOAS
8. MASSA PÃO DE LÓ SUCESSO
9. MASSA PÃO DE LÓ TECELÃ
10. MASSA PÃO DE LÓ DE OVOS
11. MASSA PÃO DE LÓ DE LEITE
12. MASSA PÃO DE LÓ SIMPLES E RÁPIDO
13. MASSA PÃO DE LÓ PARA BOLOS PROFISSIONAIS
14. MASSA PÃO DE LÓ DA FREGUESIA
15. MASSA PÃO DE LÓ DE REQUEIJÃO COM BAUNILHA
16. MASSA PÃO DE LÓ MUITO MACIO
17. MASSA PROFISSIONAL DA DIANA
18. MASSA DE CHOCOLATE
19. MASSA SEDA
20. MASSA DE CHOCOLATE COM MANTEIGA
21. MASSA BASE MUITOS USOS



PÃO DE LÓ CLÁSSICO

Ingredientes

- 8 ovos.
- 1 e 1⁄2 xícara (chá) de açúcar refinado.
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo.

Modo De Preparo

- Bata os ovos em velocidade crescente até triplicar o volume e ficar bem claro. Bata por aproximadamente 10 a 12 minutos. Adicione, aos poucos, o açúcar e bata por mais 5 minutos. Desligue a batedeira e adicione, aos poucos, a farinha peneirada.
- Mexa delicadamente para que misture, mas sem perder o ar da massa.
  Forre somente o fundo de uma fôrma com papel-manteiga e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 35 minutos ou até que, enfiando um palito, este saia limpo.



PÃO DE LÓ SIMPLES

Ingredientes

- 250g de açúcar.
- 250 g de farinha de trigo.
- 8 ovos.
- 1 colher (de chá) de fermento para bolo.
- 1 colher (de sobremesa) de emulsificante.
- 50 ml de água.
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha (ou outra de sua preferência).

Modo De Preparo

- Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata por uns 5 a 8 minutos. Ele vai ficar esbranquiçado e praticamente dobrar de volume.
- Corte um pedaço de papel manteiga e forre o fundo de uma assadeira. Você vai untar e enfarinhar apenas o fundo, não unte as laterais. Aprendi essa dica com um grande chef americano e achei ótima. Assim, evita do bolo baixar nas laterais.
- Despeje a massa na forma e leve ao forno médio preaquecido (uns 180 graus) por uns 35 minutos ou até que você enfie um palito e ele sair limpo.
- Retire do forno, deixe esfriar. Antes de desenformar o bolo, solte as laterais com uma faquinha. Depois vire sobre um prato e retire o papel manteiga do fundo do bolo.

Dica:

- Esse bolo é ótimo para fazer bolo de aniversário. Usando uma forma de 25 de diâmetro fica um bolo é ideal para cortar em três partes para colocar dois recheios.
- Se preferir passe as gemas dos ovos pela peneira, assim evita um eventual cheiro de ovo no bolo.
- Você pode aromatizar esse bolo com cascas de limão, de laranja, alguma bebida (como rum) ou qualquer essência de sua preferência.



PÃO DE LÓ SAÚDE

Ingredientes

- 4 gemas.
- 4 claras.
- 100 gramas de açúcar demerara batido no liquidificador (mais ou menos 5 colheres de sopa bem cheias).
- 100 gramas de fécula de batata – +- 6 colheres de sopa bem cheias.
- 20 gramas de farinha de linhaça – 1 colher de sopa cheia.
- Raspas de um limão.

Modo De Preparo

- Pré-aqueça o forno a 180 graus.
- Primeiro de tudo, os ovos devem estar em temperatura ambiente. Então deixe de um dia para o outro fora da geladeira.
- Bata as claras em neve, quando estiver ficando firme acrescente o açúcar e continue batendo.
- Quando tiver formado um suspiro acrescente as gemas e bata mais um pouco. Pare a batedeira e adicione a fécula de batata, a farinha de linhaça e as raspas do limão misturando bem delicadamente com uma espátula.
- Despeje a massa em fôrma untada e asse por 30-40 minutos, ou até o palito sair limpo.



PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 6 ovos.
- 2 xícaras de açúcar.
- 2 1⁄2 xícaras de farinha de trigo.
- 1 xícara de chocolate em pó.
- 1 colher rasa de fermento em pó.

Modo De Preparo

- Bata as claras em neve bem firmes. Acrescente uma a uma as gemas, sem parar de bater. A seguir coloque o chocolate e continue batendo. Por último devagar, só mexendo, a farinha de trigo e o fermento.
- Unte uma forma redonda e leve ao forno pré-aquecido a 200º.



PÃO DE LÓ IDEAL PARA BOLOS TIPO NAKED CAKE

Ingredientes

- 6 ovos.
- 3 xícaras de açúcar.
- 1 + 1⁄2 xícara de leite
- quente. 3 xícaras de
- farinha de trigo.
- 2 colheres rasas de sobremesa de fermento.

Modo De Preparo

- Comece batendo as claras em uma batedeira, até o ponto de claras em neve. Misture 1 + 1⁄2 xícara de açúcar e siga batendo para formar um merengue. Reserve. Em outro recipiente, bata as gemas com o restante do açúcar. Incorpore isso ao merengue e acrescente o leite quente. Aos poucos, coloque a farinha de trigo e o fermento.
- Coloque papel manteiga no fundo da forma e, mesmo assim, unte-a com óleo e farinha de trigo. Distribua a massa nas 3 formas ou, se não tiver 3, divida a massa em partes iguais e deixe para colocar o fermento apenas quando ela for para o forno.



PÃO DE LÓ DE COCO

Ingredientes

- 6 ovos.
- 2 xícaras (chá) de açúcar.
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 1⁄2 xícara (chá) de leite de coco.
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo De Preparo

- Bater as gemas com o açúcar até clarear. Retirar da batedeira, acrescentar a farinha, o leite de coco e o fermento aos poucos. Bater as claras em neve e incorporar delicadamente à mistura. Untar uma assadeira, colocar a massa e levar ao forno pré- aquecido por cerca de 25 minutos (200º).



PÃO DE LÓ AMÊNDOAS

Ingredientes

- 6 gemas.
- 2 ovos.
- 120 g de açúcar.
- 15 ml de amaretto.
- 20 g de fécula de batata.
- 50 g de amêndoa crua pelada e moída.

Modo De Preparo

- Pré-aquecer o forno a 220ºC.
- Untar com manteiga e forrar com papel vegetal uma forma de 22 cm de diâmetro. Bater os ovos, as gemas e o açúcar até que esteja um preparado leve e esbranquiçado.
- Juntar o licor e continuar a bater.
- Colocar a fécula numa peneira e deixar cair, pouco a pouco, sobre a massa.
- Incorporar a fécula com uma espátula fazendo movimentos delicados, de baixo para cima.
- Adicionar a amêndoa com os mesmos movimentos.
- Verter a massa na forma e levar ao forno durante cerca de 7 minutos.
- Retirar do forno e deixar esfriar completamente.



PÃO DE LÓ SUCESSO

Ingredientes

- 2 ovos médios (100g).
- 11 gemas (180g).
- 175 g de açúcar.
- 125 g de farinha de trigo.

Modo De Preparo

- Bater os ovos, as gemas e o açúcar com a batedeira durante pelo menos 10 minutos. Adicionar a farinha peneirada e envolver em movimentos suaves com a mão de modo a incorporar a farinha.
- Cortar quatro quadrados de papel vegetal. Forrar uma forma redonda de furo com as folhas, sobrepondo-as.
- Colocar a massa na forma.
- Levar ao forno pré-aquecido a 180ºC durante 35 a 40 minutos.



PÃO DE LÓ TECELÃ

Ingredientes

- 125 g de manteiga à temperatura
- ambiente. 300 g de açúcar.
- 5 ovos.
- 275 g de amêndoas moídas.
- 2 colheres de sopa de quirche.
- 100 g de farinha de trigo.

Modo De Preparo

- Unte com manteiga uma forma rasa de 20cm de diâmetro. Ligue o forno em temperatura média.
- Coloque a manteiga em uma tigela, acrescente o açúcar e bata até obter uma massa cremosa.
- Adicione os ovos um a um, batendo bem depois de cada adição. Misture as amêndoas e o quirche. Acrescente a farinha e bata bem (nessa última parte bata com fouet).
- Despeje a massa na forma e asse durante 40 minutos ou até dourar.



PÃO DE LÓ DE OVOS

Ingredientes

- 16 gemas.
- 3 ovos.
- 250g de açúcar.
- 125g de farinha peneirada.

Modo De Preparo

- Ligar o forno a 220º
- Bater as gemas, os ovos e o açúcar durante 15 minutos.
- Envolver a farinha peneirada.
- Forrar uma forma com papel vegetal ou papel manteiga
- Vai ao forno 10 minutos exatos. Repousa 4 horas antes de servir.
- Retira-se da forma e mantém-se o papel em volta do pão de ló.



PÃO DE LÓ DE LEITE

Ingredientes

- 4 ovos.
- 2 xícaras (chá) de açúcar.
- 3 xícaras (chá) de farinha
- de trigo. 1 xícara (chá) de
- leite fervente.
- 1 colher (sopa) de fermento em pó. Margarina e farinha de trigo para untar.

Modo De Preparo

- Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 5 minutos ou até formar um creme esbranquiçado e dobrar de volume. Acrescente a farinha, intercalando com o leite, sem parar de bater. Acrescente por último o fermento e misture. Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se desejar, sirva acompanhado da geleia de sua preferência.



PÃO DE LÓ SIMPLES E RÁPIDO

Ingredientes

- 3 ovos.
- ½ xícara de chá de óleo.
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar.
- 1 xícara de chá de leite quente.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo.
- 1 colher de sopa de fermento em pó.
- 1 colher de sopa de essência de baunilha ou outra essência de sua preferência.

Modo De Preparo

- No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o açúcar, durante 5 minutos.
- Acrescente o leite quente e a farinha de trigo e bata no modo PULSAR só para misturar os ingredientes.
- Desligue o liquidificador, acrescente o fermento em pó e a essência e misture com uma colher.
- Despeje a massa em uma forma média, untada e enfarinhada. Leve para assar em forno médio preaquecido até dourar.
- Retire do forno, espere esfriar e desenforme.
- Utilize com as caldas, recheios e coberturas de sua preferência.



PÃO DE LÓ PARA BOLOS PROFISSIONAIS

Ingredientes

- 5 ovos.
- 2 xícaras deaçúcar.
- 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento.
- 1 colher de essência.
- 1 colher de fermento.
- 1 xícara de leite morno.

Modo De Preparo

- Em um recipiente coloque os ovos e bata com uma batedeira até começar ganhar volume. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até que a mistura se torne bem leve e esbranquiçada dobrando o volume. Acrescente toda a farinha de trigo peneirando sempre.Em seguida adicione o leite morno (importante estar morno), volte a bater até que a massa fique bem homogênea e lisinha. Para finalizar adicione a essência de baunilha, o fermento em pó e incorpore levemente.
- Despeje sua massa em uma fôrma untada e polvilhada de farinha de trigo e leve para o forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 55 minutos.



PÃO DE LÓ DA FREGUESIA

Ingredientes

- 100 g de açúcar.
- 6 gemas.
- 2 ovos inteiros.
- 50 g de farinha.

Modo De Preparo

- Bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Juntar pouco a pouco as gemas, previamente desfeitas.
- Bater durante 10 minutos a mistura com a batedeira. Se bater à mão, serão 20 minutos.
- Adicionar com movimentos suaves a farinha, previamente peneirada.
- Colocar o preparado numa forma redonda (24 cm) forrada com papel vegetal. Levar ao forno pré-aquecido a 225ºC durante 10 minutos. Assim que sair do forno, retirar da forma com o papel vegetal.



PÃO DE LÓ DE REQUEIJÃO COM BAUNILHA

Ingredientes

- 113g de manteiga sem sal amolecida.
- 113g de cream cheese amolecido.
- 143g de açucar.
- 2 ovos.
- 125g de farinha de trigo.
- 1 colher(chá) fermento em pó.
- 1 colher(chá) de sal.
- 1 colher(chá) de essência de baunilha.

Modo De Preparo

- Pré aqueça o forno a 160°C, unte e enfarinhe uma forma. Bata a manteiga com o cream cheese até ficar um creme homogêneo bem batido. Acrescente o açúcar e bata bem. Junte os ovos um a um batendo bem a cada adição. Acrescente a essência. Termine por colocar a farinha, o fermento e sal peneirados e bata mais um pouco.

  Leve para assar por cerca de 50 minutos, ou até que o teste do palito saia limpo. Se gostar peneire um pouco de açúcar de confeiteiro por cima.



PÃO DE LÓ MUITO MACIO

INGREDIENTES

- 250g de açúcar
- 250 g de farinha de trigo
- 8 ovos
- 1 colher (de chá) de fermento para bolo
- 1 colher (de sobremesa) de emulsificante
- 50 ml de água
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha (ou outra de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata por uns 5 a 8 minutos. Ele vai ficar esbranquiçado e praticamente dobrar de volume

Forre a forma com papel manteiga e despeje a massa. Leve ao forno médio, pré-aquecido a 180 graus por 35 minutos ou até que você espete um palitinho e ele saia seco.

Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e remova o papel toalha.



MASSA PROFISSIONAL DA DIANA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 gemas
- 1 xícara e meia de açúcar
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher (de sopa) de suco de limão
- 1/2 xícara de óleo
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque os ovos junto com as gemas e bata até que a mistura comece ganhar volume.
Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater. Quando sua mistura dobrar de volume e estiver com uma cor esbranquiçada, reserve.
Amorne um pouquinho o leite e acrescente o suco de limão, então despeje dentro da sua mistura de ovos com açúcar e em seguida adicione o óleo e volte a bater.
Acrescente a farinha aos poucos, peneirando e encorporando com um fouet.
Por último acrescente o fermento.
Despeje em uma forma untada e polvilhada farinha de trigo, e leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos. Faça o teste do palito.



MASSA DE CHOCOLATE FÁCIL

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar.
Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogênea.
Acrescente o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo.
Adicione a farinha aos poucos peneirando e misture.
Por último adicione o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorpore levemente à massa.
Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó e leve para assar em forno médio pré aquecido a 180ºC por aproximadamente 40 minutos.



MASSA SEDA

Ótima para naked cakes, ela é parecida com o pão de ló, porém leva óleo, isso faz com que ela tenha uma estrutura mais forte e suporte recheios e coberturas mais pesadas. Na versão clássica, as claras são batidas separadamente e acrescentadas ao final do preparo. Essa massa fica úmida e é muito saborosa, podendo ser coberto com pasta americana, ganache, entre outros.

INGREDIENTES

- 7 ovos médios
- 1 colher (de sopa) de essência de baunilha
- 1/2 xícara de óleo de canola (ou outro óleo vegetal)
- 1/2 xícara de água
- 1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte duas formas de cerca de 24 cm de diâmetro cada.

Separe as claras das gemas.

Com o fouet misture e bata as gemas, o óleo, a baunilha e a água. Adicione 1/2 xícara de açúcar, a farinha peneirada e o fermento. Reserve.

Na batedeira, bata as claras em neve com a pitada de sal. Quando começarem a espumar vá acrescentando 1 xícara de açúcar, até chegar em picos firmes.

Incorpore um pouquinho das claras na massa com o fouet, delicadamente, até ficar bem homogêneo. Acrescente o restante com espátula, bem delicadamente.

Despeje a massa nas formas e asse por cerca de 35 minutos, até que o teste do palito saia seco.



MASSA DE CHOCOLATE COM MANTEIGA

São bolos muito saborosos e com uma estrutura ótima para serem decorados com pasta americana e coberturas mais pesadas, e também para bolos de andares.
Essa massa também permite acrescentar frutas e castanhas, como no bolo inglês, sem que as mesmas afundem.

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 250g de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó

(se quiser branca basta tirar o chocolate em pó)

- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas.
Coloque as 6 claras na batedeira, coloque uma pitada de sal e bata em velocidade máxima até ficarem em neve. Retire as claras e as reserve em um recipiente a parte. No mesmo bowl da batedeira, não é necessário lavar. Coloque as 6 gemas e o açúcar.
Bata em velocidade alta até as gemas dobrarem de tamanho e formar um creme claro. Acrescente 1/2 xícara de chocolate em pó e a manteiga sem sal e em temperatura ambiente.
Bata por mais 5 minutos em velocidade máxima.
Desligue a batedeira, então acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó.
Bata só mais um pouquinho, em velocidade baixa, para incorporar a farinha.
Adicione as claras batidas à massa e incorpore.
Desligue a batedeira e coloque nas formas untadas.
Leve ao forno pré aquecido a 180ºC, até dourar.
Após 30-40 minutos, faço o teste do palito.



MASSA TRADICIONAL MUITOS USOS

INGREDIENTES

- 7 ovos médios
- 200g de açúcar
- 1 colher (de chá) de sal
- 200g de farinha de trigo sem fermento
- 60g de manteiga
- 1 colher (de chá) de essência baunilha
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno a 180ºC

Unte duas formas de 24cm de diâmetro cada.

Coloque os ovos, o açúcar e o sal em uma panela, coloque outra panela com água no fogo e coloque a panela com os ingredientes em cima da que está com água para fazer banho-maria.

Vá batendo com um fouet, por aprox. 5 minutos, até espumar.

Coloque esses ingreidentes na batedeira e bata em velocidade alta por 10 minutos.

Derreta a manteiga no micro-ondas e misture com a essência de baunilha.

Retire da batedeira, vá peneirando a farinha por cima da mistura da batedeira e mexendo delicadamente com uma espátula, de baixo para cima, sem mexer muito, tomando cuidado para não afundar a massa

Por fim coloque um pouquinho da massa na manteiga derretida, misture bem e junte tudo com a massa, misturando cuidadosamente mais um pouco, para incorporar. (E o fermento se por algum motivo sua massa baixou)

distribua nas formas e leve ao forno por aprox. 25 minutos.

Faça o teste do palito antes de retirar