



CURSO ON-LINE

BOLOS VULCÃO

Por Valéria Ribeiro



Olá,

Meu nome é Valéria Ribeiro e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na “Dona Lú Doces”!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Neste curso você vai aprender a fazer 11 sabores do bolo “Vulcão”, vou ensinar 6 massas e 4 coberturas maravilhosas e versáteis, que permitem criar outras preparações a partir destas bases!

A linha de bolos "Vulcão" foi criada para transformar um simples bolo caseiro em um MARAVILHO bolo caseiro, que traz elegância e charme aos cafés da tarde e ainda substitui o bolo confeitado de festa.

Este bolo trouxe diferencial para a "Dona Lú Doces" e é um dos mais vendidos em nossa loja. Tenho certeza que você fará muito sucesso com ele!

Vamos começar?

Chef Valéria Ribeiro.



INDICE

02 Apresentação

05 Atenção

- 06 Bolo Pão de Mel
- Ingredientes
 - Modo de preparo
 - Rendimento
 - Validade

- 08 Bolo de Chocolate
- Ingredientes
 - Modo de preparo
 - Rendimento
 - Validade

- 10 Bolo de Cenoura
- Ingredientes
 - Modo de preparo
 - Rendimento
 - Validade

- 12 Bolo de Churros
- Ingredientes
 - Modo de preparo
 - Rendimento
 - Validade

- 14 Bolo de Limão Siciliano
- Ingredientes
 - Modo de preparo
 - Rendimento
 - Validade

- 16 Bolo de Leite
- Ingredientes
 - Modo de Preparo
 - Rendimento
 - Validade

- 18 Coberturas Trufadas
- Chocolate tradicional
 - Chocolate Branco

19 Preparo Coberturas Trufadas 20

- Cobertura de Ninho
- Ingredientes
 - Modo de preparo

- 21 Cobertura Trufada de Doce de Leite
- Ingredientes
 - Modo de preparo

- 22 Cobertura Tradicional de Doce de Leite
- Ingredientes
 - Modo de preparo

- 23 Cobertura de Limão
- Ingredientes
 - Modo de preparo

24 Como montar o Bolo Vulcão com uma cobertura

25 Como montar o Bolo Vulcão com duas coberturas

26 Decoração de Gotas para o bolo Pão de mel



INDICE



27 Decorações e Possibilidades

- Vulcão de Brigadeiro
- Vulcão Mesclado

28 Decorações e Possibilidades

- Vulcão Mesclado com Morangos
- Chokolatudo

29 Decorações e Possibilidades

- Vulcão Kinder Bueno
- Vulcão de Oreo

30 Decorações e Possibilidades

- Vulcão de Cenoura
- Mini Vulcão de Cenoura

31 Decorações e Possibilidades

- Vulcão de Choconinho
- Vulcão de Choconinho com morangos

32 Decorações e Possibilidades

- Vulcão de Churros
- Bolo tradicional de churros

33 Decorações e Possibilidades

- Vulcão de Limão
- Bolo tradicional de Limão

34 Decoração e Possibilidades

- Vulcão mesclado branco
- Vulcão branco decorado com bico

35 Marcas que usamos

Atenção!

1 - Sempre que for fazer uma receita, antes, separe e pese todos os ingredientes para que a sua preparação não dê errado porque você esqueceu de alguma coisa.

2 - O forno sempre deve ser pré-aquecido com 15 minutos de antecedência da preparação, pois o fermento é ativado com o calor. A temperatura ideal para assar bolos é de 180°C, em média leva-se de 35 a 45 minutos para assar um bolo, tudo depende da densidade da massa, algumas levam ingredientes que precisam de mais tempo de cocção.

3 - Balança é um item imprescindível para quem pretende comercializar bolos. Quando você trabalha com uma receita em que os ingredientes são pesados consegue manter um padrão. Medidas caseiras dão certo mas, pode haver uma variação e a receita não sair tecnicamente correta.

4 - Existe uma sequência na preparação de bolos de liquidificador para que ele fique fofinho, macio e úmido. O segredo é sempre bater primeiro o óleo, o açúcar, os ovos e, se tiver, a fruta que dará sabor ao bolo. Esse processo permite formar uma emulsão dos ingredientes que fará toda diferença no final. Outra consideração importante é misturar a farinha na mão para que o *glutém não se desenvolva e seu bolo fique embatumado.

*O glutém é uma proteína encontrada em cereais que em contato com líquidos e ação mecânica, se desenvolve formando uma rede elástica que é excelente para pães mas, para bolos não.

5 - Desenforme o bolo morno. Bolos que esfriam dentro da forma tendem a murchar.

6 - Deixe seu bolo esfriar totalmente para aplicar a cobertura. Quando se aplica cobertura com o bolo ainda quente, pode acontecer de rachar. O ideal é preparar as massas de um dia para o outro.

Todas as ressalvas foram feitas, agora é só seguir a receita e sentir o cheirinho de bolo assando.



Bolo Pão de Mel

Ingredientes

- 5 ovos (225g)
- 200ml de óleo
- 150ml de chá de cravo
- 150g de açúcar refinado (3/4 de xícara)
- 100g de açúcar mascavo (3/4 de xícara)
- 5g de canela em pó (1 col. de sobremesa)
- 125g de chocolate em pó 50% cacau (1xíc.)
- 50ml de mel
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)

Para o chá de cravo

- 200ml de água
- 30g de cravo (1/4 de xícara)



Bolo Pão de Mel

Modo de Preparo

1. Prepare o chá de cravo. Junte os dois ingredientes e leve ao fogo até ferver. Deixe mornar para usar na receita (ATENÇÃO: No preparo do chá eu indico 200ml de água, mas na receita você deve usar apenas 150ml. Essa diferença é para possíveis perdas durante a evaporação da água)
2. Separe e pese todos os ingredientes
3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o chá de cravo (150ml), o açúcar refinado, o açúcar mascavo, a canela em pó, o chocolate em pó e o mel. Bata até que forme uma mistura homogênea.
4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.
5. Unte uma forma com furo. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento, quando o bolo formar uma casquinha e ficar firme no toque, ele está pronto).

Bolo Pão de Mel

Rendimento

Forma com furo tamanho 24x8 = 1 bolo
Forma com furo tamanho 18x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 19x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 14x6 = 4 a 5 bolos

Validade

A validade da massa é de 4 dias. Porém depois de confeitado (decorado) a validade diminui para 3 dias.

É importante ressaltar que a medida que vai passando os dias, o bolo vai perdendo umidade o que muda um pouco sua textura, por isso sempre trabalhe com massas frescas, feitas de um dia para o outro e passe as orientações de validade para o cliente, informando através de uma etiqueta.



Bolo de Chocolate

Ingredientes

- 5 ovos (225g)
- 200ml de óleo
- 150ml de água
- 240g de açúcar (1 xícara e 1/4)
- 125g de chocolate em pó 50% cacau (1 xíc.)
- 1 maçã gala/ fuji com casca (+/- 150g)
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1 col. de sopa)



Bolo de Chocolate

Modo de Preparo

1. Corte a maçã em cruz, retire as sementes e corte em pedacinhos.
2. Separe e pese todos os ingredientes.
3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o açúcar, o chocolate em pó e a maçã. Bata até que forme uma mistura homogênea, certifique-se que nenhum pedacinho de maçã ficou inteiro!
4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.
5. Unte uma forma com furo. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento, quando o bolo formar uma casquinha e ficar firme no toque, ele está pronto).

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está exatamente na maçã, pois ela deixará seu bolo de chocolate úmido, fofinho e com uma ótima consistência para transporte, principalmente se o seu objetivo for comercializar essa receita!



Bolo de Chocolate

Rendimento

Forma com furo tamanho 24x8 = 1 bolo
Forma com furo tamanho 18x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 19x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 14x6 = 4 a 5 bolos

Validade

A validade da massa é de 4 dias. Porém depois de confeitado (decorado) a validade diminui para 3 dias.

É importante ressaltar que a medida que vai passando os dias, o bolo vai perdendo umidade o que muda um pouco sua textura, por isso sempre trabalhe com massas frescas, feitas de um dia para o outro e passe as orientações de validade para o cliente, informando através de uma etiqueta.



Bolo de Cenoura

Ingredientes

- 4 ovos (200g)
- 250ml de óleo
- 300g de cenoura descascada e cortada em rodelas (+/- 2 cenouras médias) 300g de
- açúcar (1 xícara e 1/2)
- 300g de farinha (2 xícaras)
- 15g de fermento em pó (1col. de sopa)



Bolo de Cenoura

Modo de Preparo

1. Descasque as cenouras e corte em rodelas.
2. Separe e pese todos os ingredientes.
3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 3 minutos), certifique-se que nenhum pedacinho de cenoura ficou inteiro!
4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.
5. Unte uma forma com furo. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar).

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está em bater muito bem os ingredientes no liquidificador.

Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.



Bolo de Cenoura

Rendimento

Forma com furo tamanho 24x8 = 1 bolo
Forma com furo tamanho 18x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 19x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 14x6 = 4 a 5 bolos

Validade

A validade da massa é de 4 dias. Porém depois de confeitado (decorado) a validade diminui para 3 dias.

É importante ressaltar que a medida que vai passando os dias, o bolo vai perdendo umidade o que muda um pouco sua textura, por isso sempre trabalhe com massas frescas, feitas de um dia para o outro e passe as orientações de validade para o cliente, informando através de uma etiqueta.



Bolo de Churros

Ingredientes

- 5 ovos (225g)
- 200ml de óleo
- 200ml de leite
- 240g de açúcar (1 xícara e 1/4)
- 8g de canela em pó (1 col. de sobremesa)
- 240g de farinha (1 xícara e 3/4)
- 15g de fermento em pó (1 col. de sopa)



Bolo de churros

Modo de Preparo

1. Separe e pese todos os ingredientes
2. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e a canela. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 2 minutos).
3. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.
4. Unte uma forma com furo. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar).

Ps.: Este bolo não fica muito dourado. Para saber se está assado faça o teste do palito, se ele sair limpo está pronto.



Bolo de Churros

Rendimento

Forma com furo tamanho 24x8 = 1 bolo
Forma com furo tamanho 18x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 19x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 14x6 = 4 a 5 bolos

Validade

A validade da massa é de 4 dias. Porém depois de confeitado (decorado) a validade diminui para 3 dias.

É importante ressaltar que a medida que vai passando os dias, o bolo vai perdendo umidade o que muda um pouco sua textura, por isso sempre trabalhe com massas frescas, feitas de um dia para o outro e passe as orientações de validade para o cliente, informando através de uma etiqueta.



Bolo de Limão Siciliano

Ingredientes

- 4 ovos (200g)
- 200ml de óleo
- 150ml de água
- 1/2 limão siciliano (aproximadamente 30g)
- 300g de açúcar (1 xíc. e 1/2)
- 300g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 15g de fermento em pó (1 col. de sopa)



Modo de Preparo

1. Corte a metade do limão siciliano ao meio, no centro você vai observar um miolo branco, retire essa parte e as sementes pois, elas amargam o bolo.
2. Separe e pese todos os ingredientes.
3. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o limão e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea (cerca de 3 minutos), certifique-se que nenhum pedacinho de limão ficou inteiro!
4. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.
5. Unte uma forma com furo. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. (cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar. Retire o bolo do forno ainda clarinho, pois quando ele fica muito dourado tende a ficar mais seco).

Dica de Ouro: O segredo dessa receita está em bater muito bem os ingredientes no liquidificador.

Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.



Bolo de Limão Siciliano

Rendimento

Forma com furo tamanho 24x8 = 1 bolo
Forma com furo tamanho 18x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 19x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 14x6 = 4 a 5 bolos

Validade

A validade da massa é de 4 dias. Porém depois de confeitado (decorado) a validade diminui para 3 dias.

É importante ressaltar que a medida que vai passando os dias, o bolo vai perdendo umidade o que muda um pouco sua textura, por isso sempre trabalhe com massas frescas, feitas de um dia para o outro e passe as orientações de validade para o cliente, informando através de uma etiqueta.



Bolo de Leite

Ingredientes

- 4 ovos (200g)
- 200ml de óleo
- 150ml de água
- 125g de leite em pó (1 xíc)
- 240g de açúcar (1 xíc. e 1/4)
- 240g de farinha de trigo (1 xícara e 3/4)
- 1 col. de chá de essência de baunilha
- 15g de fermento em pó (1 col. de sopa)



Bolo de leite

Modo de Preparo

1. Separe e pese todos os ingredientes.
2. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, o leite em pó, e o açúcar. Bata até que forme uma mistura homogênea.
3. Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha aos poucos e misture com o auxílio de um fouet (ou uma colher grande), por último acrescente a essência de baunilha, o fermento e misture, a massa deve ficar lisa e homogênea.
4. Unte uma forma com furo. Despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 35min. Cada forno possui uma concentração de calor, por isso fique atento quando o bolo começar a dourar.

Ps.: sempre misture a farinha e o fermento na mão. Se colocar a farinha para misturar no liquidificador seu bolo pode ficar embatumado.



Bolo de Leite

Rendimento

Forma com furo tamanho 24x8 = 1 bolo
Forma com furo tamanho 18x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 19x8 = 2 bolos
Forma com furo tamanho 14x6 = 4 a 5 bolos

Validade

A validade da massa é de 4 dias. Porém depois de confeitado (decorado) a validade diminui para 3 dias.

É importante ressaltar que a medida que vai passando os dias, o bolo vai perdendo umidade o que muda um pouco sua textura, por isso sempre trabalhe com massas frescas, feitas de um dia para o outro e passe as orientações de validade para o cliente, informando através de uma etiqueta.



Coberturas Trufadas

Ingredientes:

Chocolate Tradicional

- 2 latas de leite condensado (790g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 200g de chocolate fracionado meio amargo (1 xícara e 1/4)
- 40g de chocolate em pó 50% cacau (2 colher de sopa)
- 50ml de água para diluir o chocolate em pó
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)
- 20g de glucose de milho (1 colher de sopa)



Chocolate Branco

- 2 latas de leite condensado (790g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 200g de chocolate fracionado branco (1 xícara e 1/4)
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)
- 20g de glucose de milho (1 colher de sopa)



Preparo Coberturas Trufadas

Esta cobertura é famosa por ser cremosa, sedosa e brilhante. Sua textura é macia e o segredo para essas características está nos ingredientes e no ponto.

Seu preparo é simples:

1 - Junte todos os ingredientes em uma panela de ferro ou inox, leve ao fogo médio e mexa até levantar fervura (muitas bolhas). Depois que levantar fervura, para a cobertura branca, mexa por mais 3 a 4 minutos e retire do fogo. E para cobertura de chocolate, depois que levantar fervura, mexa por mais 2 minutos e retire do fogo. A cobertura ficará com uma consistência de mingau.

2 - Transfira a cobertura da panela para uma vasilha de vidro funda. Quando a cobertura estiver morna, com o auxílio de uma colher você vai batê-la em movimentos circulares (como se estivesse batendo clara de ovo), essa técnica deixa a textura da cobertura mais macia e brilhante. Bata por aproximadamente 1 minuto.

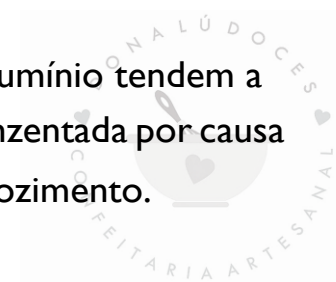
Trabalhe com a cobertura morna, para que ela escorra sobre o bolo e fique com um efeito bonito.

A cobertura pode ser feita de um dia para o outro e armazenada na geladeira mas, sempre que for usá-la precisa aquecê-la no micro-ondas e fazer o processo de bater com a colher na vasilha de vidro.

Sua validade é de 5 dias armazenada em um pote com tampa na geladeira.

Panelas:

Prefira sempre panelas de ferro ou de inox. As panelas de alumínio tendem a deixar recheios e coberturas brancos com uma coloração acinzentada por causa de pequenas partículas de alumínio que se soltam durante o cozimento.



Cobertura Cremosa de Ninho

Ingredientes

- 395g de leite condensado (1 lata)
- 200 ml de creme de leite (1 caixinha)
- 200g de leite em pó (1 xícara e 1/3)
- 125g de margarina sem sal (5 colheres de sopa)
- 40g de emulsificante (1 colher de sopa)

Atenção: O leite condensado, o creme de leite e a margarina devem estar refrigerados, caso contrário o seu creme não ficará com a consistência correta



Modo de Preparo

1 - Coloque na batedeira o leite condensado e a margarina (refrigerados), deixe bater por 5 minutos.

2 - Acrescente o creme de leite (refrigerado) e o leite em pó, misture e deixe bater por mais 3 minutos.

3 - Por último acrescente o emulsificante e bata por mais 3 minutos

Dica: É muito importante você seguir este passo a passo, se colocar todos os ingredientes de uma única vez não vai dar certo! A cremosidade depende exatamente de todos esses processos.

O ideal é sempre usar essa cobertura assim que ela for feita.

Sua Validade é de até 3 dias armazenada na geladeira mas, depois que fica refrigerada sua textura muda um pouco e é necessário batê-la na batedeira novamente.



Cobertura Trufada de Doce de Leite

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado (790g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400g)
- 200g de chocolate fracionado branco (1 xícara e 1/4)
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)
- 20g de glucose de milho (1 col. de sopa)
- 200g de doce de leite (3/4 de xícara)



Modo de Preparo

1 - Junte todos os ingredientes em uma panela de ferro ou inox, com exceção do doce de leite.

2 - Leve ao fogo médio e mexa até levantar fervura (muitas bolhas), abaixe o fogo, mexa por mais 3 minutos e retire do fogo. Se mexer por muito mais tempo sua cobertura ficará muito firme.

3 - Assim que retirar a cobertura do fogo, ainda na panela, acrescente o doce de leite e mexa até que se dissolva por completo.

4 - Transfira a cobertura da panela para uma vasilha de vidro funda. Quando a cobertura estiver morna, com o auxílio de uma colher você vai batê-la em movimentos circulares (como se estivesse batendo clara de ovo), essa técnica deixa a textura da cobertura mais macia e brilhante, bata por pelo menos um minuto.

Trabalhe com a cobertura morna, para que ela escorra sobre o bolo e fique com um efeito bonito.



Cobertura Tradicional de Doce de Leite

Ingredientes

- 500g de doce de leite Itambé (2 xíc)
- 100g de creme de leite (meia caixinha)

Ps.: Você pode usar outra marca de doce de leite ou cozinhar a latinha de leite condensado porém, talvez precise aumentar ou diminuir a quantidade de creme de leite.

A textura dessa cobertura precisa ficar fina sem ser líquida.



Modo de Preparo

1 - Coloque em um refratário o doce de leite e o creme de leite. Leve para aquecer no micro-ondas por 2 minutos.

2 - Retire do micro-ondas e com o auxílio de uma colher misture muito bem até que forme um creme liso e fino.

Utilize essa cobertura morna.

Nota:

As coberturas de doce de leite podem ser feitas de um dia para o outro e armazenadas na geladeira mas, sempre que for usá-la precisa aquecê-la no micro-ondas e fazer o processo de bater com a colher na vasilha de vidro.

A validade é de 5 dias armazenada na geladeira em um pote com tampa. Essa cobertura é para preencher o furo central do bolo vulcão de churros.



Cobertura de Limão

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 75 ml de suco de limão (+/- 3 limões)



Modo de Preparo

1 - Esprema os limões e passe o suco na peneira para retirar os gruminhos do limão.

2 - Misture o suco do limão com o leite condensado. Está pronto!

Dica: Para uma mousse mais consistente deixe refrigerar por 6hs

A validade dessa cobertura é de 5 dias armazenada na geladeira em um pote com tampa

Esta cobertura é para preencher o furo central do bolo vulcão de limão



Como Montar o Bolo Vulcão com 1 cobertura

1 - Desenforme o bolo em um prato grande, deixando a parte do fundo para cima.



2 - Preencha com a cobertura desejada o furo central do bolo



3- Acrescente mais cobertura, e com o auxílio de uma colher deixe cair pelas laterais do bolo, quanto mais melhor! É você quem vai dizer a quantidade!



4 - Para a decoração use a criatividade, nas próximas paginas disponibilizamos algumas idéias



Como Montar o Bolo Vulcão com 2 coberturas

1 - Desenforme o bolo em um prato grande, deixando a parte do fundo para cima



2 - Como auxílio de uma colher cubra a lateral do bolo aos poucos, de modo que a cobertura escorra de cima para baixo.



3- Depois que a lateral estiver toda coberta, com o auxílio de uma concha ou de uma colher, preencha o furo central do bolo com outro sabor de cobertura.



4 - Para a decoração use a criatividade, nas próximas paginas disponibilizamos algumas idéias



Decoração de Gotas para o bolo Pão de Mel

1 - Desenforme o bolo em um prato grande, deixando a parte do fundo para cima



2 - Para a decoração deste bolo, utilize um doce de leite de sua preferência. Aqueça no microondas até que fique com uma consistência cremosa.

Pegue um pouco de doce de leite, posicione a colher na horizontal, dê uma leve batidinha e deixe a cobertura escorrer



3- Repita o processo, gota por gota, até decorar todo o bolo.



4- Por último, preencha o furo central com a cobertura trufada de chocolate tradicional e decore da maneira que achar melhor. Na foto ao lado decoramos apenas com Granulé Melken



Decorações e Possibilidades

VULCÃO DE BRIGADEIRO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Como montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura de chocolate tradicional e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxílio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com granulado e brigadeiros.



VULCÃO MESCLADO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional na lateral do bolo e furo central preenchido com cobertura trufada de chocolate branco.

Como montar: Com o auxílio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de chocolate tradicional, de forma que escorra da parte de cima para a lateral do bolo. Depois preencha o furo central com a cobertura Trufada de Chocolate Branco.

Sugestão: Finalize com granulado ou outro tipo de confeito.



Decorações e Possibilidades

VULCÃO MESCLADO COM MORANGOS

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional na lateral do bolo e furo central preenchido com cobertura trufada de chocolate branco

Como montar: Com o auxílio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de chocolate tradicional, de forma que escorra da parte de cima para a lateral do bolo. Depois preencha o furo central com a cobertura Trufada de Chocolate branco.

Sugestão: Finalize com granulado e morangos cortados ao meio.



CHOCOLATUDO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Como montar: Com o auxílio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de chocolate tradicional de forma que escorra para as laterais do bolo.

Sugestão: Finalize com granulado ou outro tipo de confeito.



Decoração e Possibilidades

VULCÃO KINDER BUENO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Branco na lateral do bolo e furo central preenchido com cobertura Trufada de Chocolate Tradicional

Como montar: Com o auxílio de uma colher coloque aos poucos a cobertura Trufada de Chocolate Branco, de forma que escorra da parte de cima para a lateral do bolo. Depois preencha o furo central com a cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Sugestão: Finalize com granulado Branco, morangos, brigadeiro e Kinder Bueno White.



VULCÃO DE OREO

Bolo de chocolate com cobertura Trufada de Chocolate Branco e biscoito oreo.

Como montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura trufada de chocolate branco e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxílio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com bolacha oreo picadinha e 3 bolachas inteiras no centro

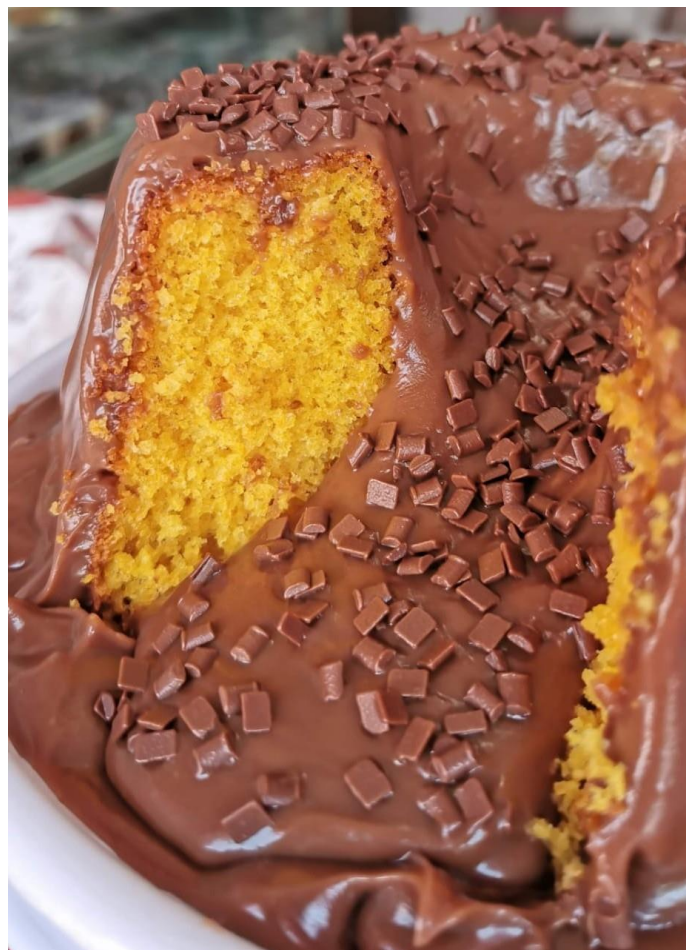


VULCÃO DE CENOURA

Bolo de cenoura com Cobertura Trufada de Chocolate Tradicional.

Como Montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura Trufada de Chocolate Tradicional e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxílio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com o Granulado de chocolate e decore com alguns brigadeiros.



MINI VULCÃO

Com a receita do bolo de cenoura você pode fazer 5 mini bolos vulcão, usando formas com 14cm de diâmetro e 6cm de altura

Decoração e Possibilidades

VULCÃO DE CHOCONINHO

Bolo de chocolate com Cobertura de Ninho

Como Montar: Com uma concha você vai pegar um pouco de cobertura de ninho e preencher o furo central do bolo. Feito isso coloque mais cobertura por cima e com o auxílio de uma colher ajude a escorrer a cobertura para as laterais.

Sugestão: Finalize com leite em pó e Granulado de chocolate



POSSIBILIDADES

Finalize com leite em pó e decore com morangos cortados ao meio.



Decoração e Possibilidades

VULCÃO DE CHURROS

Bolo de churros com cobertura Trufada de Doce de Leite.

Como montar: Com o auxílio de uma colher coloque aos poucos a cobertura trufada de doce de leite, de forma que escorra da parte de cima para a lateral. Depois preencha o furo central com a cobertura de doce de leite tradicional

Sugestão: Finalize com granulado branco e morangos.



POSIIBILIDADES

Esse bolo pode ser um pouco mais simples, finalizado apenas com a cobertura de doce de leite tradicional e canela em pó com açúcar de confeiteiro povilhado por cima.

Decoração e Possibilidades

VULCÃO DE LIMÃO

Bolo de limão siciliano com cobertura
Trufada de Chocolate Branco na lateral do
bolo e furo central preenchido com mousse
de limão

Como montar: Com o auxílio de uma colher
coloque aos poucos a cobertura trufada de
chocolate branco, de forma que escorra da
parte de cima para a lateral do bolo. Depois
preencha o furo central com a mousse de
limão.

Sugestão: Finalize com raspas de limão.



POSIIBILIDADES

Esse bolo pode ser um pouco mais simples,
finalizado apenas com a mousse de limão.

Decoração e Possibilidades

VULCÃO MESCLADO BRANCO

Bolo de Creme de Leite com cobertura trufada de chocolate tradicional e chocolate branco na lateral do bolo. Furo central preenchido com cobertura trufada de chocolate tradicional.

Como montar: Siga a mesma decoração exemplificada no bolo pão de mel, porém utilize as coberturas trufadas, alternando as gotas em chocolate tradicional e chocolate branco. Preencha o furo central com a cobertura de sua preferência.



POSIIBILIDADES

Usando a cobertura trufada de chocolate branco gelada é possível decorar o bolo com o bico 1M da marca wilton.

Posicione o bico na base do bolo e suba até o topo. Repita esse processo até cobrir todo o bolo. Preencha o furo central com a mesma cobertura e decore com morangos

Marcas que usamos

Chocolate em pó - Melken 50% cacau

Chocolate meio amargo fracionado - Top gotas harald

Leite Condensado - Moça / Itambé / Italac / Piracanjuba

Creme de leite - Nestlê / Itambé / Italac / Piracanjuba

Margarina - Qualy

Leite em pó - Ninho / Itambé / La sereníssima

Emulsificante - Marvi Gel Plus

Doce de leite - Itambé

Granulado de chocolate - Granulé Melken ao leite

Granulado branco - Granulé Melken Branco





Obrigada!

Recria tua vida, sempre, sempre.

Remove pedras e planta roseiras e faz doces.

Recomeça.

Cora Coralina