

# Apostila do Curso **BOLOS DECORADOS**

*Com Silvia Nicolau*



**SILVIA NICOLAU**





Obrigada e parabéns pela aquisição do curso **BOLOS DECORADOS!**

Os BOLOS DECORADOS são, sem dúvida, uma atração à parte nas festas!

Para o confeitiro, uma fonte segura de renda, visto que é um dos produtos de maior aceitação e de maior versatilidade da confeitaria.

Podem ser facilmente adaptados a diversos tipos de festas, eventos, temas, datas comemorativas e até mesmo eventos corporativos.

Um BOLO DECORADO é composto por massa, calda, recheios, cobertura e uma bela decoração.

O sucesso dessa produção depende de inúmeros fatores, incluindo a organização, o domínio das técnicas, o conhecimento sobre o uso dos ingredientes, utensílios e equipamentos, harmonização, armazenamento, validade, formação do preço de venda, técnicas de vendas e muito mais. Trata-se de um trabalho que exige do confeitiro muito além dos conhecimentos básicos de confeitaria, mas também uma visão geral de todos os processos e etapas que compõem a rotina de produção e venda.

Sendo assim, estudando e praticando por meio das videoaulas e do material didático, você estará prestes a se tornar um profissional qualificado em confeitaria e um especialista no segmento de BOLOS DECORADOS!

**“O conhecimento do confeitiro não fica descrito no rótulo do produto, mas certamente se reflete na qualidade diferenciada e na exclusividade dos produtos que ele oferece.”**

Boa sorte e bom estudo!

**Silvia Nicolau**

# ÍNDICE

## ENTENDENDO A SUA APOSTILA ----- 05

## CAPÍTULO 1 – VOCÊ PRECISA SABER ----- 07

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS ----- 08

INGREDIENTES e SUBSTITUIÇÕES ----- 09

UTENSÍLIOS e EQUIPAMENTOS ----- 10

SOBRE AS MEDIDAS UTILIZADAS NAS RECEITAS ----- 11

SOBRE AS MASSAS ----- 12

SOBRE AS CALDAS ----- 15

SOBRE OS RECHEIOS ----- 15

SOBRE AS COBERTURAS ----- 16

USO DOS “CINCO SENTIDOS” NA PRODUÇÃO DE

BOLOS DECORADOS ----- 17

PERDA POR COCÇÃO ----- 20

TAMANHO DOS BOLOS DO CURSO ----- 22

QUANTIDADE DE BOLO POR PESSOA ----- 22

COMO CALCULAR O PESO FINAL DOS BOLOS DECORADOS ----- 23

## CAPÍTULO 2 – RECEITAS ----- 24

BOLO DE BRIGADEIRO ----- 26

- BOLO DE CHOCOLATE ----- 28

- CALDA DE CHOCOLATE ----- 28

- BRIGADEIRO CREMOSO ----- 29

- BRIGADEIRO PARA DECORAÇÃO ----- 29

- BARRINHAS DE CHOCOLATE PARA AS LATERAIS ----- 30

BOLO MUSSE DE FRUTAS VERMELHAS ----- 32

- BOLO DE FRUTAS VERMELHAS ----- 34

- MUSSE DE FRUTAS VERMELHAS ----- 34

- DECORAÇÃO ----- 35

- MONTAGEM ----- 35

BOLO COM PAPEL DE ARROZ ----- 36

- PÃO DE LÓ DE BAUNILHA ----- 38

- CALDA DE ESPECIARIAS ----- 38

- CREME DE COCO ----- 39

- DOCE DE ABACAXI ----- 39

- COMPLEMENTO DO RECHEIO ----- 39

- COBERTURA ----- 40

- DECORAÇÃO ----- 40

- MONTAGEM ----- 40

BOLO DE COCO QUEIMADO ----- 42

- BOLO DE COCO ----- 44

- CALDA DE CARAMELO ----- 44

- RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM COCO QUEIMADO --- 45

- COBERTURA ----- 45

- DECORAÇÃO ----- 46

- MONTAGEM ----- 46

### **CAPÍTULO 3 – ARMAZENAMENTO E VENDAS --- 48**

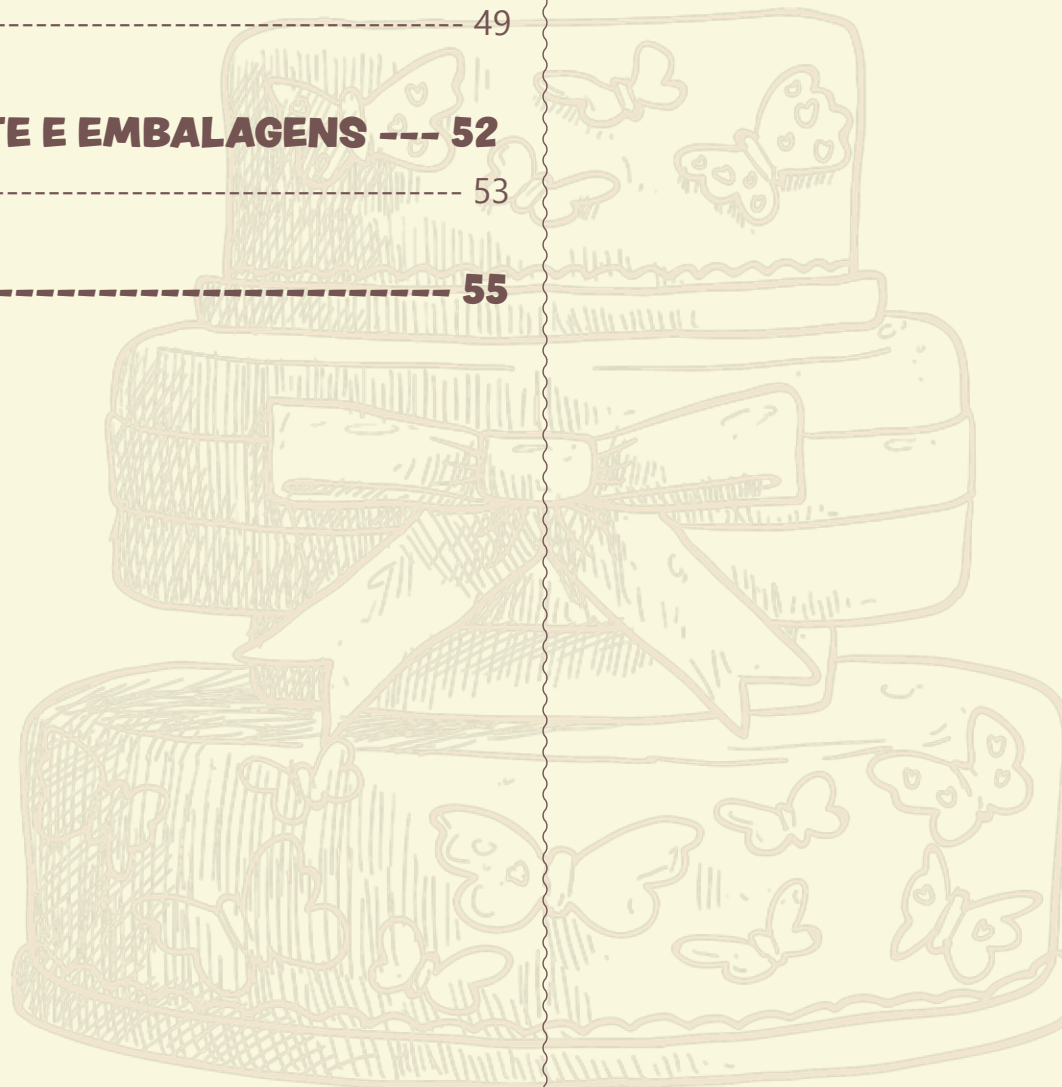
ARMAZENAMENTO ----- 49

VENDAS ----- 49

### **CAPÍTULO 4 - TRANSPORTE E EMBALAGENS --- 52**

SOBRE O VALOR DA ENTREGA ----- 53

**CONTATO ----- 55**



# Entenda a sua apostila

A apostila está dividida em capítulos, onde você tem acesso a todas as informações divididas em tópicos para facilitar a consulta. Leia toda a sua apostila com atenção, pois nela você encontrará apoio teórico para suas vivências práticas.

## CAPÍTULO 1 – VOCÊ PRECISA SABER

- o O primeiro capítulo da sua apostila traz algumas informações relacionadas aos conhecimentos básicos que um confeiteiro precisa ter, entre eles:
- o Boas práticas na manipulação dos alimentos
- o Ingredientes e substituições
- o Utensílios e equipamentos
- o Conversão de medidas
- o Informações sobre a produção de massas, caldas, recheios e coberturas
- o PPC (perda por cocção)
- o Tamanhos e alturas dos BOLOS DECORADOS
- o Como calcular as quantidades de massa, calda, recheio e cobertura para atender as diversas encomendas de BOLOS DECORADOS
- o Usando os cinco sentidos para fazer harmonizações entre as receitas do curso e criação de novas combinações

## CAPÍTULO 2 – RECEITAS

Esse capítulo é todo dedicado às receitas que compõem os BOLOS DECORADOS desse curso, com combinações prontas, cujas receitas você pode reproduzir sem medo de errar.

Algumas são combinações clássicas, conhecidas e apreciadas pelos consumidores e há também opções criadas exclusivamente para você.

Todas as receitas contemplam a descrição dos ingredientes, as quantidades em medidas caseiras e medidas padrão, o modo de preparo, o rendimento e o fator de correção por cocção – que se trata da perda que o alimento tem após passar por algum tipo de cozimento – finalizando com formas diversas de fazer a montagem.

Sempre que desejar, você pode substituir uma massa por outra, uma calda pela outra, substituir ou acrescentar recheios, enfim, poderá criar os seus BOLOS DECORADOS a partir de combinações exclusivas.

Use e abuse da sua criatividade e bom gosto, harmonizando sabores, aromas, texturas e cores.

Desfrute de todo esse conteúdo e prepare-se para fazer muito sucesso!

## **CAPÍTULO 3 – ARMAZENAMENTO E VENDAS**

## **CAPÍTULO 4 – TRANSPORTE E EMBALAGENS**





**CAPÍTULO 1**

**VOCÊ  
PRECISA SABER**

# BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

Para produzir BOLOS DECORADOS e outros alimentos seguros para o consumo, alguns cuidados são indispensáveis, visando evitar as DTAs (doenças transmitidas por alimentos).

Existem inúmeros perigos que podem causar a contaminação dos alimentos e que na maioria das vezes são invisíveis.

Os contaminantes estão divididos em três grupos: físicos, químicos e biológicos.

Apesar de o assunto parecer complexo, veja alguns exemplos de contaminantes presentes no nosso dia a dia, que parecem inofensivos – mas não são – dos quais existem inúmeros registros e relatos de ocorrências.

- o Contaminantes físicos: cabelo, caco de vidro (da louça da cozinha), pedaços de plástico (da uma embalagem que foi aberta ou da própria forma de chocolate), pêlos dos animais domésticos, grampos de grampeador, parafuso da tampa da panela, insetos (formiga, mosquito, moscas, baratas, etc) que ainda se enquadram nas outras categorias, pois podem vir contaminados por inseticidas altamente venenosos e por bactérias.
- o Contaminantes químicos: água corrente de má qualidade para lavar as louças, resíduo de detergente, resíduo de desengordurante, inseticidas dispersados no ambiente, teflon que se solta do fundo da panela, alumínio das panelas ao serem raspadas com colher.
- o Contaminantes biológicos: bactérias, parasitas e vírus (como da hepatite) que podem estar em nosso corpo e que podem ser transferidos para o alimento através das mãos do manipulador.

Sabendo disso, ao adotar cuidados básicos e rotineiros, essas contaminações podem ser evitadas.

Entre essas ações estão:

- o fazer exames de saúde
- o lavar as mãos antes e durante a manipulação dos alimentos

- o não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos
- o utilizar avental e touca durante o trabalho
- o manter o ambiente e utensílios de trabalho bem limpos e organizados
- o fazer a limpeza periódica da caixa d'água
- o manter animais domésticos fora da área de trabalho
- o utilizar na cozinha somente os equipamentos e utensílios que estiverem em bom estado

## INGREDIENTES E SUBSTITUIÇÕES

Quando iniciamos a produção de uma receita fazendo uso de ingredientes de qualidade, a chance de obter um resultado final excelente é muito maior.

Igualmente, se iniciamos com ingredientes de baixa qualidade, o resultado será proporcional, ou seja, há mais probabilidade do resultado ser ruim.

Quando temos como objetivo a produção de BOLOS DECORADOS para a venda, a única opção é a aquisição de ingredientes de qualidade, pois do contrário o prejuízo é certo.

E quando falamos em prejuízo, não se trata somente na perda do produto final e sim, da perda do cliente.

Um confeiteiro deve ser conhecido por oferecer produtos de qualidade por um preço justo e nunca por vender barato a qualquer custo.

Cada ingrediente de uma receita tem a sua função, seja para adoçar, para dar liga, para dar estrutura, para dar cor e assim por diante.

Toda receita deve ser estudada para que cada um dos ingredientes cumpra a sua função. Dizemos então que a receita está perfeitamente "balanceada".

Todas as receitas do seu curso de BOLOS DECORADOS foram balanceadas, testadas incansavelmente e padronizadas, a fim de facilitar o seu trabalho e evitar perdas.

Quando há a necessidade ou desejo de modificar algum ingrediente de uma receita é preciso fazê-lo com a visão de que trata-se de um teste.

Não há nada de errado em fazer testes!

Só devemos levar em consideração o ingrediente que se deseja substituir e se seu substituto supre as suas funções e mantém a receita dentro dos padrões esperados.

Por exemplo: em um creme, se substituir amido (que é um espessante) por gelatina (que é um gelificante), o doce endurecerá, porém, a textura será completamente diferente. Outro exemplo bastante recorrente é a troca de um chocolate em pó com 50% de cacau por um achocolatado com 10% de cacau. Nesse caso, teremos uma receita com sabor de chocolate, porém com textura, sabor, cor e aroma diferentes da receita original.

Sendo assim, todo teste deve ser feito com antecedência e os resultados devem ser registrados, descritos no seu receituário para consultas futuras.

Relembrando: testes devem ser feitos com antecedência. Nunca deixe para fazer testes na hora de preparar as encomendas.

## UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Para começar a produzir e vender BOLOS DECORADOS não são necessários grandes investimentos em utensílios e equipamentos, visto que a maioria deles é de uso diário em nossas cozinhas, como o forno, o fogão, a geladeira, micro-ondas e liquidificador.

Outros são mais específicos, como a batedeira, pode ser do modelo mais simples.

Com o passar do tempo e com a chegada das encomendas, o confeiteiro pode se equipar gradativamente com produtos mais potentes e eficientes para grandes produções.

Entre os utensílios simples e indispensáveis estão panelas, pratos e talheres.

Mas há também alguns utensílios específicos para trabalhos em confeitaria e que tornam o trabalho do confeiteiro mais rápido, padronizado e de melhor qualidade.

- o espátulas de silicone (conhecidas como “pão-duro”) que suportem altas temperaturas
- o as formas (ou assadeiras) de bolos de vários tamanhos e preferencialmente altas
- o os recipientes apropriados para ir ao micro-ondas

- o panelas que não soltem resíduo do fundo ao receberem doces que precisam ser mexidos constantemente (como cremes e brigadeiro)
- o peneiras
- o potes para separação de ingredientes (mise-en-place)
- o potes com tampa para armazenamento
- o tábua de corte exclusiva para uso na confeitaria
- o jogo de copos e talheres medidores
- o faca de serra
- o espátula para aplicação das coberturas
- o balança
- o bicos de confeitaria e adaptadores
- o calculadora (para calcular peso e PPC dos ingredientes/ peso do bolo pronto)

## **SOBRE AS MEDIDAS UTILIZADAS NAS RECEITAS**

Para que as suas receitas fiquem perfeitas e padronizadas é preciso seguir à risca as quantidades de ingredientes e o modo de preparo descrito em cada receita.

Sendo assim, os ingredientes são descritos primeiramente em medidas caseiras (ex.: colher, xícara, pote, lata, etc.) e logo em seguida, entre colchetes [ ] consta a medida por peso, que é uma unidade de medida padrão.

Isso quer dizer que as medidas por peso são sempre mais confiáveis, já que o peso em qualquer balança será igual.

Caso não tenha balança, a escolha da xícara e das colheres que serão usados como medidores é de extrema importância, pois existem utensílios parecidos, mas com capacidades diferentes (ex.: xícaras de chá com capacidade de 180, 200, 220 e 240ml).

A xícara de chá utilizada nas receitas dessa apostila tem capacidade para 240ml.

Caso utilize xícaras pequenas ou grandes demais para medir as receitas, o resultado não será satisfatório.

Existem à venda no mercado jogos de copos e de colheres que são medidores padronizados. São utensílios muito úteis e de baixo custo.

Outro item importante na descrição das receitas é que alguns ingredientes que habitualmente aparecem em “ml” (como água e óleo) nessa apostila estão descritos em gramas, visto que os BOLOS DECORADOS, geralmente, são vendidos por peso. É a soma do peso de todos os ingredientes, descontadas as perdas por cocção e as sobras, que resultam no peso final do bolo.

## **SOBRE AS MASSAS**

As massas utilizadas nessa apostila são divididas em três categorias: massas batidas com estrutura cremosa, massas batidas com estrutura aerada e massas líquidas.

o As massas de estrutura cremosa têm em sua composição uma boa quantidade de gordura, que é adicionada no início do preparo. Essas massas, depois de assadas, têm texturas mais compactas, são muito saborosas e úmidas. Exemplos: bolo de frutas vermelhas, bolo de coco, entre outros

o Já as massas aeradas são obtidas a partir da batida dos ovos, cujo objetivo é fazer espuma. Contém pouca ou nenhuma gordura em sua formulação, o que resulta em massas com pouca umidade, sendo necessário o uso de caldas. São massas leves, mais econômicas e que se harmonizam muito bem com todos os tipos de recheios, dos mais simples aos mais sofisticados. Exemplo: pão-de-ló de laranja, pão-de-ló de chocolate

o Há ainda as massas líquidas, que não se enquadram nas categorias anteriores. A gordura sólida é substituída pelo óleo vegetal, não há espuma proveniente da batida dos ovos e a fase inicial da massa é feita em liquidificador. Quando a segunda fase da receita (a adição de farinha e fermento) é feita manualmente, geralmente, é possível obter massas fofas. São saborosas e úmidas. Exemplo: bolo de chocolate de liquidificador

**Todas as massas dessa apostila podem ser assadas em:**

- o Forma retangular de 25cm x 35cm – rendimento 1 unidade
- o Forma redonda de 30cm – rendimento 1 unidade
- o Formas de 20cm – rendimento 2 unidades

**Para que o bolo desenforme com facilidade, escolha uma das opções:**

- o Forrar o fundo da forma com papel manteiga (nesse caso, não é necessário cobrir as laterais da forma e nem untar)
- ou
- o Untar o fundo e as laterais da forma com manteiga e polvilhar com farinha de trigo

**Para assar o bolo com eficiência:**

- o Quando começar a preparar a massa, ascenda o forno. Os equipamentos, tanto elétrico quanto a gás, demoram alguns minutos para atingir a temperatura que foi regulada.
- o Após o preparo da massa, ela deve ir imediatamente para o forno. Se a massa demora a ser levada ao forno, sua estrutura por ser comprometida, seja porque os ingredientes (principalmente o fermento) começaram a agir ou porque começaram a se desfazer, como as claras em neve.
- o Preaquecer o forno é necessário para que, ao levar o bolo no forno, o início do cocção da massa se dê imediatamente. Dessa forma, sua umidade é preservada e a massa não fica ressecada.
- o Quando assadas em formas grandes, a maioria das massas assa satisfatoriamente em fornos regulados a temperaturas médias, entre 160°C e 180°C.
- o Se for utilizar forno elétrico, não utilize o dourador. Essa função deve ser utilizada somente quando a massa já estiver assada e nos últimos minutos, apenas com objetivo de obter uma coloração dourada.
- o Como existem diferenças entre os equipamentos e diferentes tipos de massas o tempo de permanência no forno pode variar.

### **Para saber se o bolo está assado:**

- o As massas assam de fora para dentro, ou seja, as bordas do bolo assam mais rapidamente porque estão em contato com o metal da forma. O centro do bolo é o último a ficar pronto. Sabendo disso, é o centro do bolo que devemos observar.
- o Ascenda a lâmpada do forno e observe. Se a massa estiver muito brilhante, pode estar totalmente crua.
- o Algumas vezes a massa está corada por cima, mas ainda está crua. Se estiver em dúvida se o bolo está pronto, dê batidinhas bem leves no forno. Se o centro da massa se movimentar é porque ainda há muita massa crua.
- o Evite abrir o forno se a massa ainda estiver crua.
- o Para saber se o bolo está realmente pronto, espete um palito no centro. Se o palito sair limpo, retire imediatamente o bolo do forno.
- o Nunca deixe o bolo “descansando” dentro do forno quente, mesmo que desligado, pois ele continuará assando e ficará ressecado.

### **Se o bolo ficou baixo dos lados e alto no centro (com barriga):**

- o Baixe a temperatura do forno, porque esse é um sinal de que o forno está muito quente. A massa assa muito rapidamente nas laterais por estarem em contato com o metal da forma. A parte da massa que já está assada, não cresce mais. O centro do bolo que ainda está mole continua crescendo, ocasionando a formação da barriga.

### **Se o bolo baixou no centro:**

- o Isso pode ocorrer quando o forno é aberto antes do tempo. O bolo cresce porque os ingredientes reagem entre si e reagem com o calor, ocasionando a formação de gás carbônico. São as bolhas de gás que fazem a massa se crescer. Quando o forno é aberto, o gás escapa da massa e ela perde o volume.
- o Fornos devem ter boa vedação para que o ar quente não escape pelas frestas. Se o ar quente escapar, o forno perde calor. Se a temperatura interna do forno não estiver correta, a massa será prejudicada.

### **Para desenformar:**

- o Espere o bolo amornar.
- o Passe cuidadosamente uma faca nas laterais do bolo, para que nenhuma parte fique grudada.
- o Desenforme e retire o papel manteiga.

### **Para conservar:**

- o As massas têm a mesma validade, cinco dias em temperatura ambiente. Congeladas duram noventa dias. A refrigeração em geladeira não é aconselhada, pois a massa resseca e endurece.
- o Devem ser guardadas somente quando estiverem frias, em recipientes com tampa ou cobertas com plástico filme.

## **SOBRE AS CALDAS**

A função da calda é de umedecer a massa, tornando a composição do BOLO ainda mais gostosa.

Para acertar, não exagere na quantidade de calda. O excesso pode comprometer a textura do bolo e se sobressair aos outros sabores. A calda deve se harmonizar com massa e o recheio.

## **SOBRE OS RECHEIOS**

Todo bom confeiteiro deve ter o entendimento que o sucesso de um bolo depende de uma harmonização perfeita entre massa, calda, recheio, cobertura e uma boa apresentação.

O equilíbrio entre os elementos que compõe o bolo também é fundamental.

Ninguém espera encontrar muita massa, ou ainda, uma massa encharcada de calda.

Até mesmo um bolo com excesso de recheio, sendo ele muito doce, pode ser rejeitado pelo cliente.

Sendo assim, daremos uma atenção especial a esse componente tão importante, afinal, o recheio pode se tornar um grande diferencial.

Partindo desse conceito, desfrute da incrível variedade de opções desse curso.

Todas as receitas foram testadas e balanceadas para agradar todos os paladares. As quantidades foram calculadas para serem suficientes para uma massa de bolo. Caso queira colocar mais ou menos recheio, basta dividir ou multiplicar a receita.

Há inúmeras opções de recheios e cada um deles apresenta características diferentes:

- o Recheios densos (ex.: ganache, doce de leite)
- o Recheios aerados (ex.: chantilly, musse)
- o Recheios crocantes (ex.: frutas oleaginosas)
- o Recheios cremosos (ex.: creme de chocolate)
- o Recheio ácidos (ex.: doce de abacaxi)
- o Frutas in natura (ex.: morangos, uvas)

## **SOBRE AS COBERTURAS**

Quando tratamos de BOLOS DECORADOS, as possibilidades são infinitas.

Todos os dias aparecem novidades e tendências, como os bolos que dispensam coberturas, chamados de naked cake.

Há coberturas clássicas, como o merengue, chantilly e o ganache que são muito bem vindos em alguns casos e indispensáveis em outros.

Além de contribuir com sabor e textura dos BOLOS, elas têm a função de dar acabamento, de embelezar o bolo, sendo que algumas possibilitam o uso de bicos de confeitar.

Escolha a que mais lhe agrada e capriche!

# USO DOS “CINCO SENTIDOS” NA PRODUÇÃO DE BOLOS DECORADOS

## Visão, olfato, paladar, tato e audição

### Por que isso é importante ou relevante na nossa profissão?

Para a criação de um novo produto, a indústria de alimentos realiza um amplo trabalho de pesquisa, inúmeros testes, degustações e análises sensoriais, onde são avaliados o sabor, o aroma, a textura, aparência, melhor temperatura para o consumo, entre outras coisas.

Mais tais conhecimentos não estão limitados à indústria. Mesmo quem trabalha com alimentos de forma artesanal, deve entender que através do conhecimento amplo, nos tornamos capacitados para desenvolver receitas próprias. Combinações perfeitas e harmoniosas fazem com que o momento do consumo de um determinado alimento – criado por nós – se torne uma experiência agradável, prazerosa e algumas vezes, inesquecível.

Cada uma dessas etapas tem um objetivo específico, que pode estar relacionada com a definição da validade do produto, a importância e necessidade de agradar um determinado perfil de consumidor e até mesmo de vencer a concorrência.

Nesse estudo – cujo objetivo é a produção artesanal de BOLOS DECORADOS – o conhecimento dará ao confeiteiro a capacidade de fazer harmonizações entre as receitas do curso, novas combinações e novos produtos, visando garantir um grande volume de vendas e a fidelização dos clientes.

### Os cinco sentidos

A alimentação é uma experiência multissensorial em que usamos os nossos cinco sentidos: visão, olfato, paladar, tato e audição.

### Mas como associar o uso dos sentidos à alimentação?

Para exemplificar e reforçar o entendimento do quanto isso é relevante e presente na nossa vida, basta observar o nosso comportamento no momento em que estamos em frente a um alimento.

## Usando os sentidos:

### Visão

Imagine-se em uma padaria, em frente a uma vitrine repleta de guloseimas. Há vários alimentos atrativos, entre eles há bolos inteiros, em fatias, com e sem coberturas, doces com frutas, com creme, com geleias brilhantes, broas, bolachas, cookies, pão doce e muito mais. Mas algum deles vai nos chamar a atenção mais do que os outros. Nesse momento, como tudo está protegido pela vitrine, ainda não é possível sentir o aroma daquele alimento, nem seu sabor, nem textura. O que nos faz então escolher aquele alimento e não o outro que estava bem ao lado? A visão.

Num primeiro momento, é a visão que avalia e julga se um alimento está melhor ou pior que o outro e nos motiva a escolher pela aparência, pela cor, pelo brilho, pelo tamanho, gerando a expectativa sobre aquilo que estamos prestes a provar. Portanto, quanto mais bonito seu BOLO estiver, mais atrairá consumidores!

### Olfato

Como podemos identificar um alimento, mesmo antes de provar, apenas pelo cheiro? Usando um dos nossos sentidos: o olfato.

É com ele que sentimos os aromas e odores característicos de um alimento e até se está apropriado para o consumo ou não. O aroma de uma banana, por exemplo, pode ser diferente se ela estiver verde, madura ou estragada. Mesmo de olhos fechados, a maioria das pessoas adultas acertaria qual é qual.

Além disso, o olfato é o sentido que trabalha em conjunto com o paladar, responsável por percebermos o sabor dos alimentos. Por isso, quando estamos resfriados e com as vias respiratórias congestionadas, não conseguimos sentir o sabor dos alimentos. Baseados nesse conhecimento, na hora de criar uma receita nova, o confeiteiro deve ter o cuidado de fazer com que suas receitas tenham o aroma esperado e harmonioso com o que se vê e com o que se prova.

### Paladar

É com esse sentido que identificamos se um alimento é doce, salgado, azedo ou amargo. Há ainda um gosto que não faz parte das opções anteriores, chamado de umami (o gosto de tomate, por exemplo).

A sensação do gosto é identificada pelas papilas gustativas, que estão presentes na língua e em outras regiões da boca. Percebida e identificada, essa informação é levada ao cérebro.

O paladar é essencial para a percepção dos gostos básicos dos alimentos, por isso, mesmo de olhos vendados e nariz tapado é possível identificar se o que comemos é doce, salgado, azedo, amargo ou umami.

Mas até agora falamos de gosto e não de sabor. Gosto e sabor são coisas diferentes.

Para identificar o sabor de um alimento, o paladar trabalha em conjunto com os outros sentidos, principalmente o olfato ao enviar mais informações ao cérebro.

O seu BOLO DECORADO tem o gosto doce e o sabor de morango, por exemplo.

## **Tato**

O que esse sentido tem a ver com alimentos?

Quando pensamos no tato, a primeira impressão é que estamos falando do contato das mãos com o alimento. Mas o sentido do tato está presente em todo o nosso corpo através da pele. Nela existem os receptores de estímulo, que recebem e transmitem ao cérebro as sensações relacionadas ao alimento.

O tato é o sentido que nos permite a percepção de temperatura, de textura, de consistência dos alimentos. Por exemplo, mesmo de olhos fechados, qualquer um que provar um sorvete vai identificar que é gelado, ou que o café é quente, que a bolacha é crocante, que o iogurte é cremoso ou que o bolo é macio.

## **Audição**

É possível que alguns a ignorem, achando que não é importante quando associada a um alimento.

Mas se estivermos falando de um cereal matinal, por exemplo, o som produzido durante a mastigação é indispensável para quem gosta desse alimento. Se isso não acontecer é sinal que o cereal está murcho e perdeu uma de suas principais características, que é a crocância.

O mesmo se aplica aos salgadinhos de pacote, às frituras, aos biscoitos, à casca da maçã, ao amendoim torrado, à castanha do Pará e muitos outros alimentos que podem ser aplicados em um BOLO DECORADO com objetivo de trazer crocância.

# PERDA POR COCÇÃO

A palavra “cocção” é um pouco estranha e pouco utilizada no nosso dia-a-dia!

Porém, como confeitadores em desenvolvimento que somos, precisamos aprender os termos utilizados em nosso meio para que nenhuma informação seja perdida ou mal interpretada por falta de conhecimento.

Cocção nada mais é que o ato ou efeito de cozinhar um alimento pela ação do calor. Há diversos métodos de cocção, entre eles: assar, fritar, refogar, saltear, entre outros.

Saber quanto um alimento perde de peso devido à cocção é muito importante, pois é a soma do peso de todos os ingredientes que resulta no peso final do bolo.

Sendo assim, para saber quanto seu bolo irá pesar depois de pronto é preciso entender a perda que ocorre durante a cocção (ou cozimento) dos alimentos.

Quando usamos uma fruta in natura, o preparo pode se resumir ao descarte de partes indesejáveis, como cascas e sementes, lavagem, higienização e corte.

Em algumas receitas os ingredientes são simplesmente misturados, sem cocção, e resultam em recheios perfeitos.

Em outros casos, os ingredientes passam por algum tipo de cozimento e a esses dedicamos um pouco mais de estudo, conforme verá a seguir.

Algumas receitas, como uma massa de bolo ou um brigadeiro, necessitam de algum método de cocção (assado, cozido, etc.) Durante esse cozimento as receitas perdem peso devido à evaporação de líquidos. Sendo assim, ao pesarmos os ingredientes ainda crus, teremos um peso e após o cozimento, observa-se um peso bem menor.

Isso é chamado PPC – perda por cocção (ou perda por cozimento).

A perda varia de acordo com os ingredientes utilizados e o tempo de cozimento de cada receita.

Essa perda deve ser convertida em percentual, para facilitar os seus cálculos em produções futuras. Sabendo disso, basta somar o peso dos ingredientes crus, aplicar o percentual de perda e você saberá exatamente quanto a massa ou o recheio terá depois

de cozido, mesmo antes de iniciar o preparo.

Esse conhecimento dará ao confeiteiro autonomia e confiança na hora de calcular as quantidades que precisa para compor o BOLO de uma encomenda.

Esse cálculo deve ser aplicado às massas, caldas, cremes, geleias e coberturas que passam por algum tipo de cocção.

Veja como fazer o cálculo no exemplo abaixo:



### **Brigadeiro cremoso (do Bolo Brigadeiro)**

Peso inicial (ingredientes crus) = **1.278g**

Peso final (após cozimento) = **1.150g**

- Na calculadora, divida o peso menor pelo peso maior
- Depois, multiplique por 100
- O resultado que aparece no visor da calculadora é o rendimento da receita

**A diferença é a perda por cocção (PPC)**

#### **Exemplo:**

Brigadeiro cremoso =  $1.278 / 1.150 \times 100 = 89,98$  >>> arredondando para cima = 90

ou seja, o rendimento é de 90%

a diferença de 10% é a perda

então, o brigadeiro cremoso tem **10% de PPC (perda por cocção)**

NA SUA APOSTILA, TODAS AS RECEITAS FORAM PESADAS APÓS O COZIMENTO E O RENDIMENTO ESTÁ DESCRITO LOGO ABAIXO DO NOME DE CADA RECEITA.

## **TAMANHO DOS BOLOS DO CURSO**

As quantidades de massas, caldas, cremes e coberturas do curso BOLOS DECORADOS foram previamente testadas para que não haja sobra, falta ou desperdício de nenhum componente, sendo levada em consideração uma proporção equilibrada na composição de cada BOLO.

Cada confeito, porém, tem liberdade e autonomia para fazer as alterações que julgar necessárias. Mais recheio, menos recheio, mais ou menos calda, mudar uma massa branca por outra de chocolate e assim por diante.

Da mesma forma, o formato e a altura dos bolos também podem ser modificados.

BOLOS DECORADOS com 10 cm de altura ou mais, resultam em tamanhos menores.

Sendo assim, caso queira fazer bolos mais baixos e em tamanhos maiores com as mesmas receitas, é possível.

Exemplo: o BOLO DE BRIGADEIRO foi feito em formato redondo, com 10cm de altura e 20 cm de diâmetro. Para fazer um bolo mais baixo e maior, basta assar a massa em uma forma de 30cm e aplicar a mesma quantidade de recheio e cobertura.

O mesmo BOLO DE BRIGADEIRO poderia ser feito em formato retangular, em forma de 25cmx35cm, mesma quantidade de recheio e cobertura.

Ambos ficariam com 7cm de altura e o mesmo peso do BOLO original (3,5kg).

## **QUANTIDADE DE BOLO POR PESSOA**

A quantidade de bolo por pessoa vai depender do tipo de evento.

Sendo assim, converse sempre com o cliente para obter algumas informações, como: o horário da festa, o tipo de público (mais adultos ou mais crianças), se haverá outros doces para serem servidos antes do bolo ou alguma sobremesa, se será servida refeição ou trata-se de um coquetel, entre outras coisas. Tudo para que haja informações suficientes para que se faça

um cálculo mais preciso.

A média de consumo fica entre 80g e 150g, dependendo de todos os detalhes citados acima e mais o que for pertinente ao evento.

Lembre-se que ninguém gosta que falte bolo na festa, assim como reclamam quando sobra uma grande quantidade.

Um bom argumento de venda é que BOLO DECORADO, quando está gostoso, os convidados comem e querem repetir!

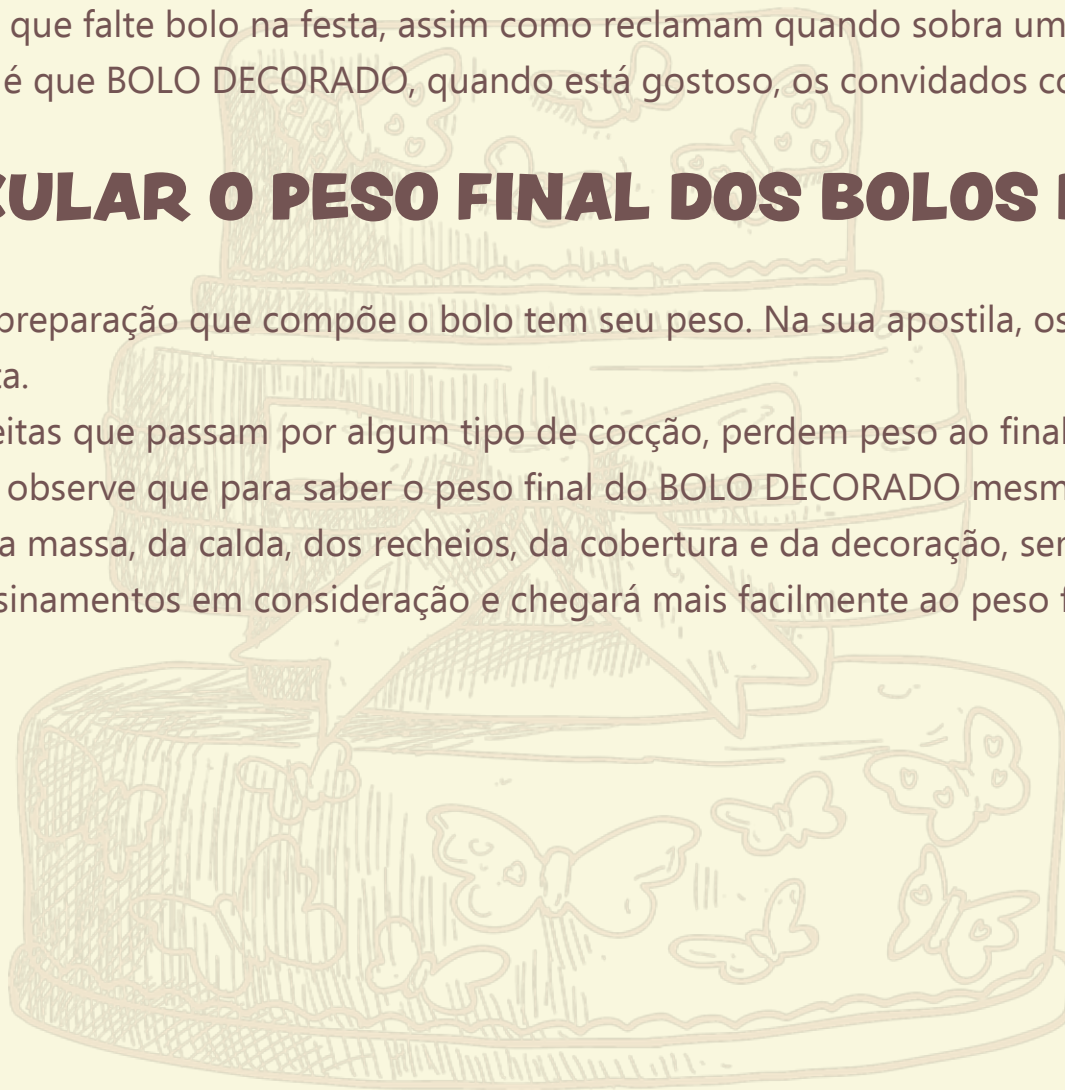
## COMO CALCULAR O PESO FINAL DOS BOLOS DECORADOS

Conforme já estudamos, cada preparação que compõe o bolo tem seu peso. Na sua apostila, os pesos estão descritos logo abaixo do nome de cada receita.

Aprendemos também que receitas que passam por algum tipo de cocção, perdem peso ao final do preparo.

Utilizando tais conhecimentos, observe que para saber o peso final do BOLO DECORADO mesmo antes de iniciar o seu preparo, basta somar o peso da massa, da calda, dos recheios, da cobertura e da decoração, sempre considerando a **PPC**.

Ao criar um BOLO, leve tais ensinamentos em consideração e chegará mais facilmente ao peso final muito próximo daquilo que o cliente solicitou.





**CAPÍTULO 2**

**RECEITAS**



# Bolo de Brigadeiro





# BOLO DE BRIGADEIRO



**Rendimento:** 1 unidade de 3,5 kg



**Validade:** 5 dias refrigerado/ 60 dias congelado

## BOLO DE CHOCOLATE

**[10% PPC] Rendimento após assado: 1.250g**

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de manteiga [220g]
- 2 xícaras (chá) de açúcar [360g]
- 4 ovos [200g]
- 1 xícara (chá) de leite morno [240g]
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha [10g]
- 1 xícara chá de chocolate em pó 50% [100g]
- 1 colher (sopa) de fermento [10g]
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo [280g]

### Modo de Preparo

Ligue o forno e regule a temperatura para 180°C.

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme.

Junte os ovos um a um, batendo um pouco a cada adição.

Retire da batedeira e despeje o leite morno e a baunilha.

Acrescente o chocolate em pó, o fermento e a farinha peneirados.

Misture inicialmente com uma espátula e depois bata por dez segundos na batedeira para misturar bem.

Forre o fundo de duas assadeiras redondas (20cm diâmetro x10cm altura) e despeje metade da massa em cada uma delas.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por aproximadamente quarenta e cinco minutos.

## CALDA DE CHOCOLATE

**Rendimento: 227g**

### Ingredientes

- 1/4 da lata de leite condensado [100g]
- 1/2 xícara (chá) de água [120g]
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó 50% [7g]

### Modo de Preparo

Misture bem o leite condensado com a água e o chocolate em pó.

# BRIGADEIRO CREMOSO

[10% PPC] Rendimento após o cozimento: 1.150g

## Ingredientes

- 2 latas de leite condensado [790g]
- 1/3 xícara (chá) de chocolate em pó 50% [33g]
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo [30g]
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo em barra, picado [125g]
- 1 lata de creme de leite com o soro [300g]

## Modo de Preparo

Coloque o leite condensado em uma panela grande e com cabo para facilitar o manuseio.

Junte o chocolate em pó e a farinha de trigo peneirados, o chocolate meio amargo picado e o creme de leite.

Leve ao fogo médio e mexa até ferver e engrossar.

Cubra com um plástico e deixe esfriar.

Divida o doce em quatro porções.



## Dica:

Se preferir, faça o cozimento em aparelho de micro-ondas. Misture os ingredientes em uma tigela apropriada e cozinhe por oito minutos em potência alta. Retire, mexa bem e volte ao micro-ondas por mais quatro minutos. Como existem diferenças de potências entre os fornos, este tempo pode variar.

# BRIGADEIRO PARA DECORAÇÃO

[10% PPC] Rendimento: 33 unidades de 15g

## Ingredientes

- 1 lata de leite condensado [395g]
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% [21g]
- 1/2 colher (sopa) de manteiga [7g]
- Chocolate em escamas [aproximadamente 100g]

## Modo de Preparo

Misture o leite condensado, o chocolate em pó e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo, mexendo sem parar, até ferver e engrossar.

Aguarde esfriar e modele em formato de bolinhas de 12g.  
Passe os docinhos pelas escamas de chocolate.



### Dica:

- O chocolate em escamas pode ser substituído por raspas de chocolate ou chocolate granulado.

## BARRINHAS DE CHOCOLATE PARA AS LATERAIS

Rendimento: 36 barrinhas de 13g

### Ingredientes

- 470g de chocolate ao leite

### Modo de preparo

Coloque o chocolate em um recipiente apropriado para micro-ondas.

Aqueça o chocolate, regulando o aparelho para a potência média, por trinta segundos. Repita até que o chocolate esteja completamente derretido.

Para fazer o resfriamento, despeje-o sobre a mesa, mas

mantenha um pouco dentro do recipiente.

Mexa com uma espátula até esfriar e atingir a temperatura de 29°C.

Volte o chocolate resfriado para o recipiente e misture bem.

Transpira o chocolate para um saquinho e utilize para aplicar nas cavidades da forma.



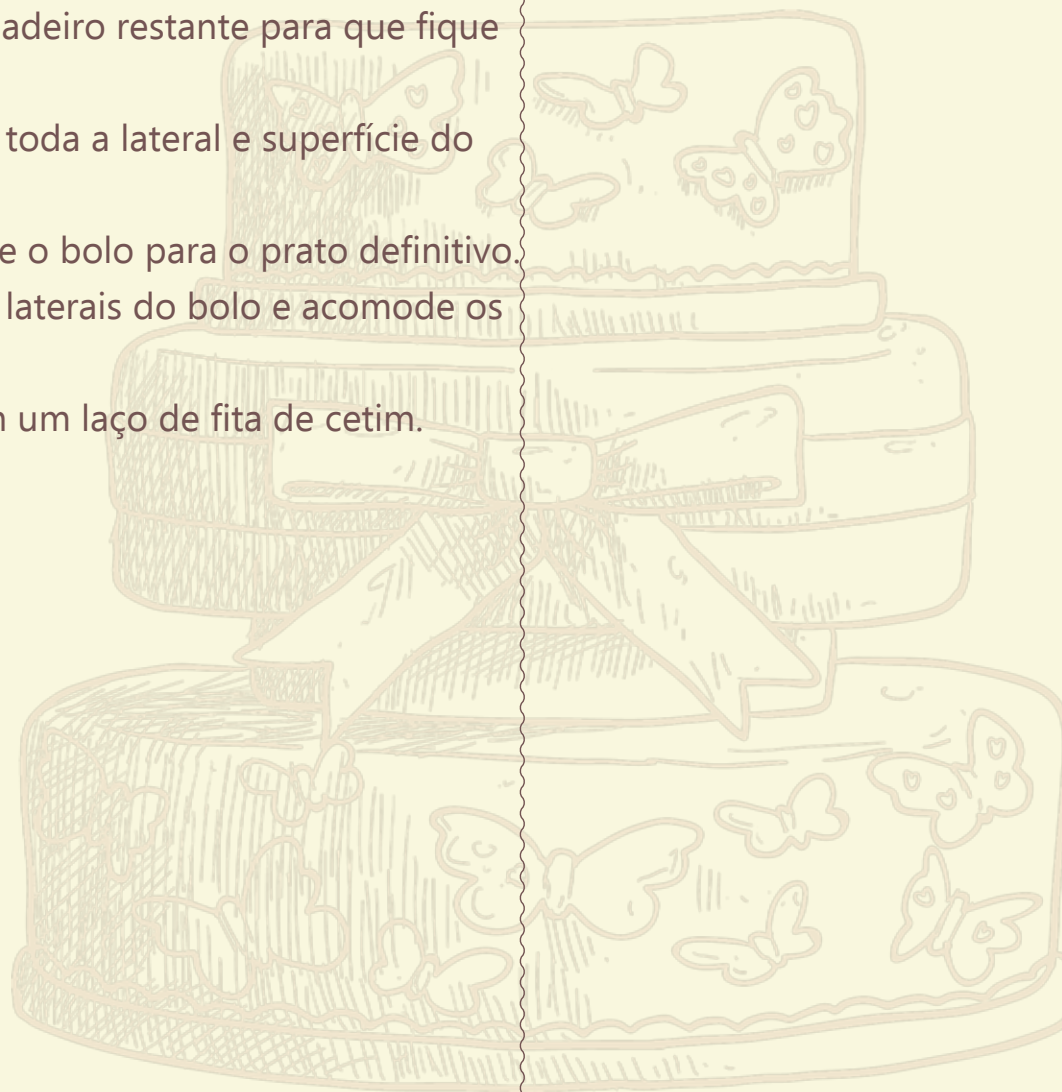
### Dicas:

- A forma para o chocolate é da marca BWB, código 35.
- O chocolate ao leite pode ser substituído pelo chocolate meio amargo.

### MONTAGEM

- Utilize a mesma forma que assou o bolo, para fazer a montagem. Forre-a o sobre um plástico fino.
- Corte cada bolo ao meio para obter quatro discos de massa.
- Faça a primeira camada com um disco de massa, regue com a calda e aplique uma porção de brigadeiro.
- Repita as camadas até finalizar com o último disco de massa e calda.

- Leve à geladeira por duas horas.
- Vire sobre um prato descartável e desenforme o bolo.
- Aqueça a porção do brigadeiro restante para que fique mais mole e fácil de espalhar.
- Aplique o brigadeiro em toda a lateral e superfície do bolo.
- Transfira cuidadosamente o bolo para o prato definitivo.
- Aplique as barrinhas nas laterais do bolo e acomode os brigadeiros na parte de cima.
- Finalize a decoração com um laço de fita de cetim.



**BOLO  
MUSSE DE  
FRUTAS  
VERMELHAS**





# BOLO MOUSSE DE FRUTAS VERMELHAS



**Rendimento:** 1 unidade de 3,3 kg



**Validade:** 1 dia refrigerado/ não deve ser congelado devido à adição das frutas frescas no recheio

## BOLO DE FRUTAS VERMELHAS

**[10% PPC] Rendimento após assado: 1.440g**

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal [220g]
- 2 xícaras (chá) de açúcar [360g]
- 8 ovos [400g]
- 1 xícara (chá) de leite [240g]
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo [280g]
- 1/2 xícara (chá) de amido [55g]
- 1 colher (sopa) de fermento [10g]
- 3 colheres rasas (sopa) de pó para sobremesa sabor frutas vermelhas [30g]
- 1 colher (chá) de corante em gel vermelho [5g]

### Modo de Preparo

Ligue o forno e regule a temperatura para 180°C.

Bata a manteiga com o açúcar na batedeira até obter um creme.

Junte os ovos um a um e continue batendo até incorporar.

Desligue a batedeira e adicione o leite, a farinha, o amido, o

fermento, o pó de sobremesa e o corante.

Misture inicialmente com uma espátula e depois volte a bater na batedeira por alguns segundos.

Divida a massa em duas formas redondas (20cm), forradas com papel manteiga.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por aproximadamente quarenta e cinco minutos.

## MUSSE DE FRUTAS VERMELHAS

**Rendimento: 1.240g**

### Ingredientes

- 500g de chocolate branco
- 1 lata de creme de leite com o soro e em temperatura ambiente [300g]
- 1 xícara (chá) de creme vegetal para chantilly [220g]
- 1 e ½ xícaras (chá) de frutas vermelhas variadas [220g]

## Modo de Preparo

Derreta o chocolate branco em banho-maria morno (50°C).

Deixe o chocolate esfriar completamente.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Junte o chantilly e as frutas picadas, mexendo delicadamente.

Divida a musse em quatro porções.

## DECORAÇÃO

**Rendimento: aproximadamente 600g**

## Ingredientes

- Morangos, amoras, framboesas, uvas ou outras frutas vermelhas de sua preferência, na quantidade que baste para decorar o bolo

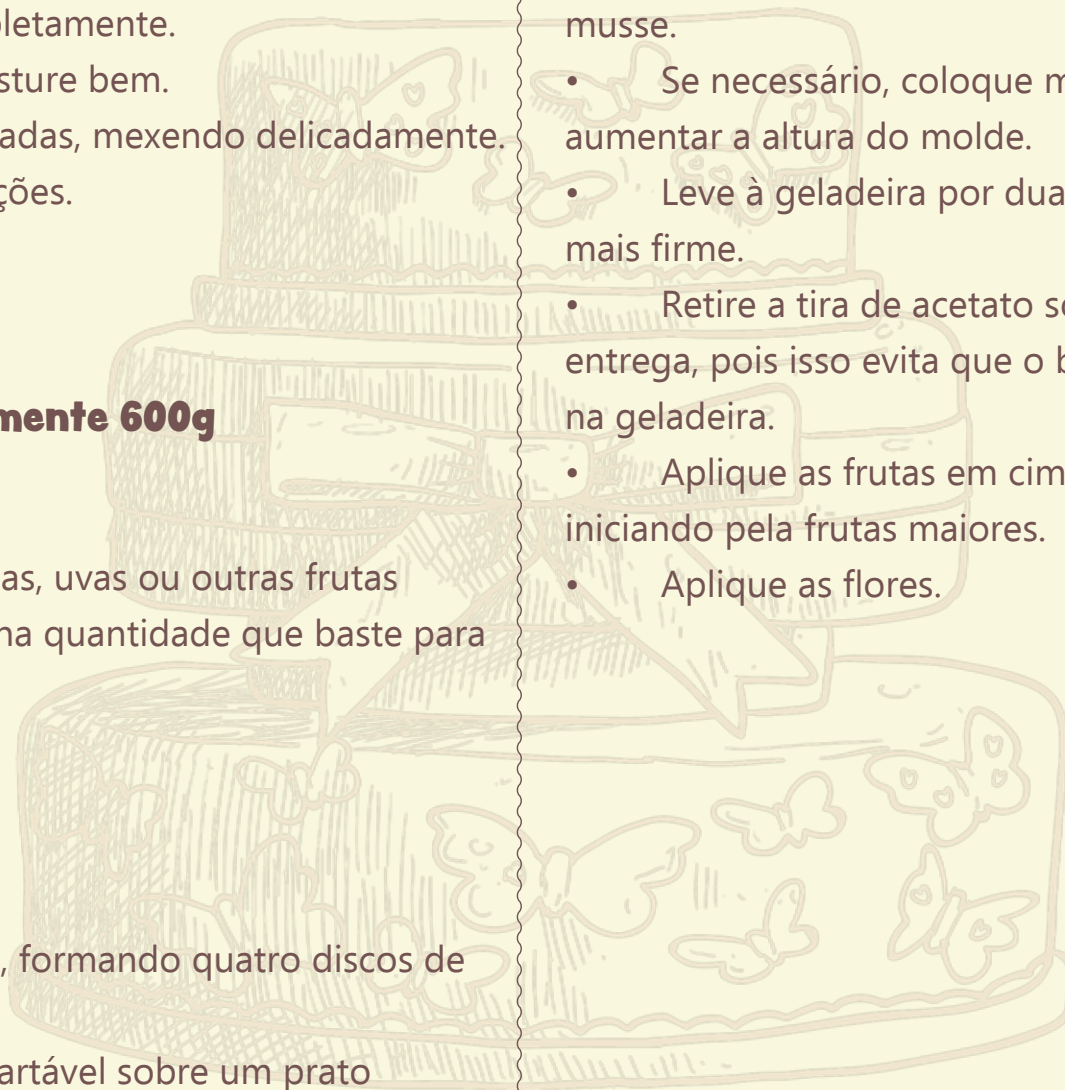
- Flores comestíveis

## MONTAGEM

- Corte cada bolo uma vez, formando quatro discos de massa.
- Acomode um prato descartável sobre um prato decorado.
- Coloque o primeiro disco de massa sobre o prato.
- Utilize uma tira de acetato para

envolver o bolo, com a função de criar um molde para o bolo.

- Aplique a primeira porção de musse.
- Continue fazendo camadas até utilizar toda a massa e a musse.
- Se necessário, coloque mais uma tira de acetato para aumentar a altura do molde.
- Leve à geladeira por duas horas para o recheio ficar mais firme.
- Retire a tira de acetato somente no momento da entrega, pois isso evita que o bolo resseque enquanto estiver na geladeira.
- Aplique as frutas em cima e nas laterais do bolo, iniciando pela frutas maiores.
- Aplique as flores.



# **BOLO COM PAPEL DE ARROZ**





# BOLO COM PAPEL DE ARROZ



**Rendimento:** 1 unidade de 3,6 kg



**Validade:** 3 dias refrigerado/ 30 dias congelado

## PÃO DE LÓ DE BAUNILHA [10% PPC] Rendimento após assado: 1.260g

### Ingredientes

- 8 ovos [400g]
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado [360g]
- 1 xícara (chá) de água [240g]
- 4 colheres (sopa) de óleo [40g]
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo [350g]
- 1 colher (sopa) de fermento em pó [10g]

### Modo de Preparo

Ligue o forno e regule a temperatura para 180°C.  
Bata as claras na batedeira até ficar em ponto de neve.  
Adicione o açúcar, as gemas e continue batendo.  
Retire da batedeira e adicione a água, o óleo e a baunilha.  
Peneire a farinha e o fermento sobre os ovos e mexa delicadamente.  
Transfira a massa para uma forma redonda (25cm) ou retangular (25cm x 35cm) forrada com papel manteiga.

Asse em forno preaquecido por aproximadamente cinquenta minutos.

## CALDA DE ESPECIARIAS [15% PPC] Rendimento após cozimento: 255g

### Ingredientes

- 1/3 xícara (chá) de açúcar [60g]
- 1 xícara (chá) de água [240g]
- 1 ramo de canela
- 10 cravos-da-índia

### Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela.  
Leve ao fogo até ferver.  
Retire do fogo, coe e transfira para uma bisnaga.

## CREME DE COCO

[10% PPC] Rendimento após cozimento: 915g

### Ingredientes

- 1 e ½ xícaras (chá) de leite [350g]
- 3 colheres (sopa) de amido de milho [21g]
- 1 lata de leite condensado [395g]
- 1 vidro de leite de coco [200g]
- 1/2 xícara de coco em flocos [50g]

### Modo de Preparo

Em uma panela dissolva o amido no leite.

Junte todos os outros ingredientes e leve ao fogo até ferver e engrossar. Cubra e deixe esfriar.

## DOCE DE ABACAXI

[25% PPC] Rendimento após cozido: 560g

### Ingredientes

- 2 e ½ xícaras (chá) de abacaxi picado [500g]
- 1 xícara de açúcar [180g]
- 1/4 xícara (chá) de água fria [60g]
- 1/2 colher (sopa) de amido [3g]

### Modo de Preparo

Coloque o abacaxi picado e o açúcar em uma panela.

Leve ao fogo para que o abacaxi cozinhe e reduza a água que a fruta libera naturalmente.

Dissolva o amido na água fria e despeje sobre o doce de abacaxi.

Deixe cozinhar por mais alguns minutos até ferver e engrossar. Mexa algumas vezes para não grudar no fundo da panela.

## COMPLEMENTO DO RECHEIO

### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de creme vegetal para chantilly [220g]



### Dicas:

- Se preferir fazer o cozimento em aparelho de micro-ondas, misture os ingredientes em uma tigela apropriada e cozinhe por oito minutos em potência alta. Retire, mexa bem e volte ao micro-ondas por mais quatro minutos. Como existem diferenças de potências entre os fornos, o tempo pode variar.
- Caso necessite congelar, substitua o amido por quatro colheres de farinha de trigo [40g].

## Modo de preparo

Na batedeira, bata o creme vegetal gelado até atingir o ponto de chantilly.

## COBERTURA

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de creme vegetal para chantilly [440g]
- Corantes alimentícios em gel nas cores de sua preferência

### Modo de preparo

Na batedeira, bata o creme vegetal gelado até atingir o ponto de chantilly.

Caso queira fazer o chantilly colorido acrescente gotas de corante até atingir a cor desejada.

## DECORAÇÃO

### Ingredientes

- 1 folha de papel de arroz

### MONTAGEM

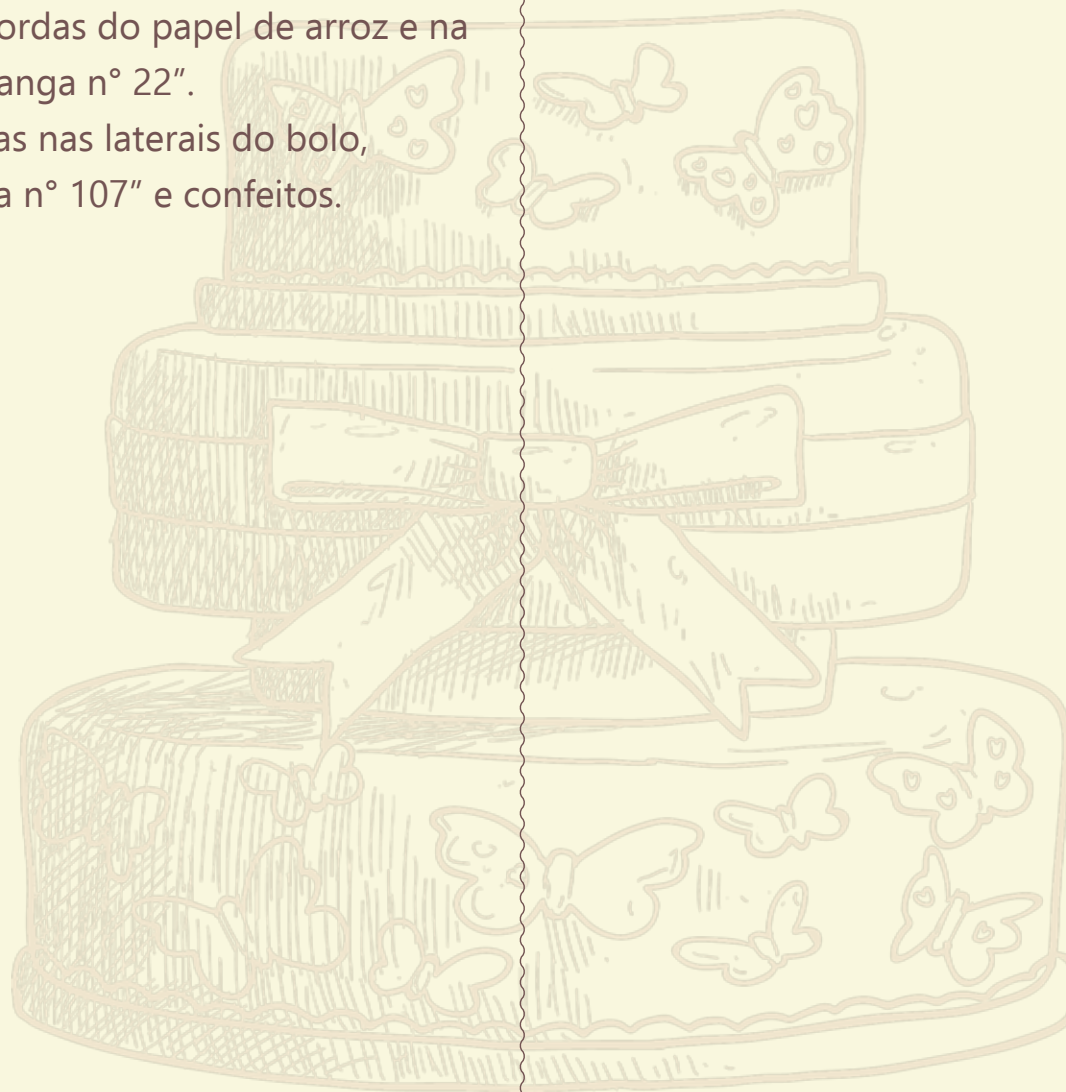
- Utilize a mesma forma que assou o bolo para fazer a montagem.
- Cubra o interior da forma com um plástico.
- Corte cada bolo duas vezes, formando três discos de massa.
- Comece a montagem acomodando um disco de massa no fundo da forma.
- Regue com a calda e aplique metade do doce de abacaxi.
- Espalhe metade do creme de coco e uma camada de chantilly.
- Repita as camadas, finalizando com massa e calda.
- Acomode um prato descartável sobre o prato definitivo. Desenforme o bolo.
- Cubra todo o bolo com chantilly e alise bem.
- Faça acabamentos em toda a lateral do bolo, utilizando os bicos de confeitar "Serra nº 1 A" e "Pitanga nº 18".



### Dicas:

- Harmonize a(s) cor(es) do chantilly com as cores do papel de arroz..

- Recorte o papel de arroz de acordo com o formato e tamanho do bolo.
- Aplique cuidadosamente o papel de arroz sobre o bolo.
- Faça acabamentos nas bordas do papel de arroz e na borda do bolo com o bico "Pitanga nº 22".
- Finalize com flores miúdas nas laterais do bolo, utilizando bico "Pitanga torcida nº 107" e confeitos.



# **BOLO DE COCO QUEIMADO**





# BOLO DE COCO QUEIMADO



**Rendimento:** 1 unidade de 2,7 kg



**Validade:** 5 dias refrigerado/ 60 dias congelado

## BOLO DE COCO

**[10% PPC] Rendimento após cozimento: 1.300g**

### Ingredientes

- 6 ovos [300g]
- 1 xícara (chá) de manteiga [220g]
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado [360g]
- 1 vidro de leite de coco [200g]
- 1 pacotinho de coco ralado [50g]
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo [280g]
- 4 colheres (sopa) de amido [28g]
- 1 colher (sopa) de fermento em pó [10g]

### Modo de Preparo

Ligue o forno e regule a temperatura para 180°C.

Bata as claras em ponto de neve e reserve.

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e as gemas até formar um creme.

Adicione o leite de coco, o coco ralado, a farinha e bata mais um pouco.

Retire da batedeira e acrescente as claras em neve e o

fermento.

Transfira a massa para duas formas (20cm) forradas com papel manteiga.

Leve ao forno preaquecido (180°C) por aproximadamente cinquenta minutos.

## CALDA DE CARAMELO

**[35% PPC] Rendimento: 200g**

### Ingredientes

- 1/3 xícara (chá) de açúcar [60g]
- 1 xícara (chá) de água [240g]
- 5 cravos-da-índia
- 1 canela em pau

### Modo de Preparo

Coloque o açúcar em uma panela e mexa até formar um caramelo dourado.

Junte a água, o cravo e canela.

Mantenha no fogo médio até que os cristais de caramelo dissolvam.

Aguarde esfriar, coe e transfira a cada para uma bisnaga para facilitar a aplicação.

## RECHEIO DE DOCE DE LEITE COM COCO QUEIMADO

[10% PPC] **Rendimento: 790g**

### Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de leite [120g]
- 3 colheres (sopa) de amido [21g]
- 1 pote de doce de leite [400g]
- 1 lata de creme de leite [300g]
- 1/3 de xícara (chá) de coco queimado [33g]

### Modo de Preparo

Dissolva o amido no leite.

Transfira para uma panela e junte o doce de leite, o creme de leite e o coco ralado.

Leve ao fogo, mexendo sem parar, até ferver e engrossar.



### Dica:

- Se preferir fazer o cozimento em aparelho de micro-ondas, misture os ingredientes em uma tigela apropriada e cozinhe por oito minutos em potência alta. Retire, mexa bem e volte ao micro-ondas por mais quatro minutos. Como existem diferenças de potências entre os fornos, o tempo pode variar.

## COBERTURA

**Rendimento: 350g**

### Ingredientes

- 1/3 do pote de doce de leite [130g]
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal, gelada [220g]

### Modo de Preparo

Bata os dois ingredientes na batedeira até obter um creme leve.

# DECORAÇÃO

Rendimento: aproximadamente 120g

## Ingredientes

- 1 coco seco com a casca

## Modo de Preparo

Fure o coco e retire a água.

Leve o coco ao forno até que a casca comece a trincar.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Bata na casca do coco até que ela se solte completamente.

Retire toda a casca.

Caso queira fazer o coco ralado, retire a película escura com um descascador de legumes e passe no ralador (ralador fino para coco fino, ralado médio para coco médio ou ralado grosso para coco em flocos).

Para fazer o coco queimado, basta levar ao forno pelo tempo suficiente do coco desidratar e dourar.

Para fazer o coco em fitas, utilize um descascador de legumes. Nesse caso, a película escura pode ser mantida ou retirada, conforme a proposta de decoração.

Para fazer o coco em fitas queimado, basta levar ao forno e deixar dourar.



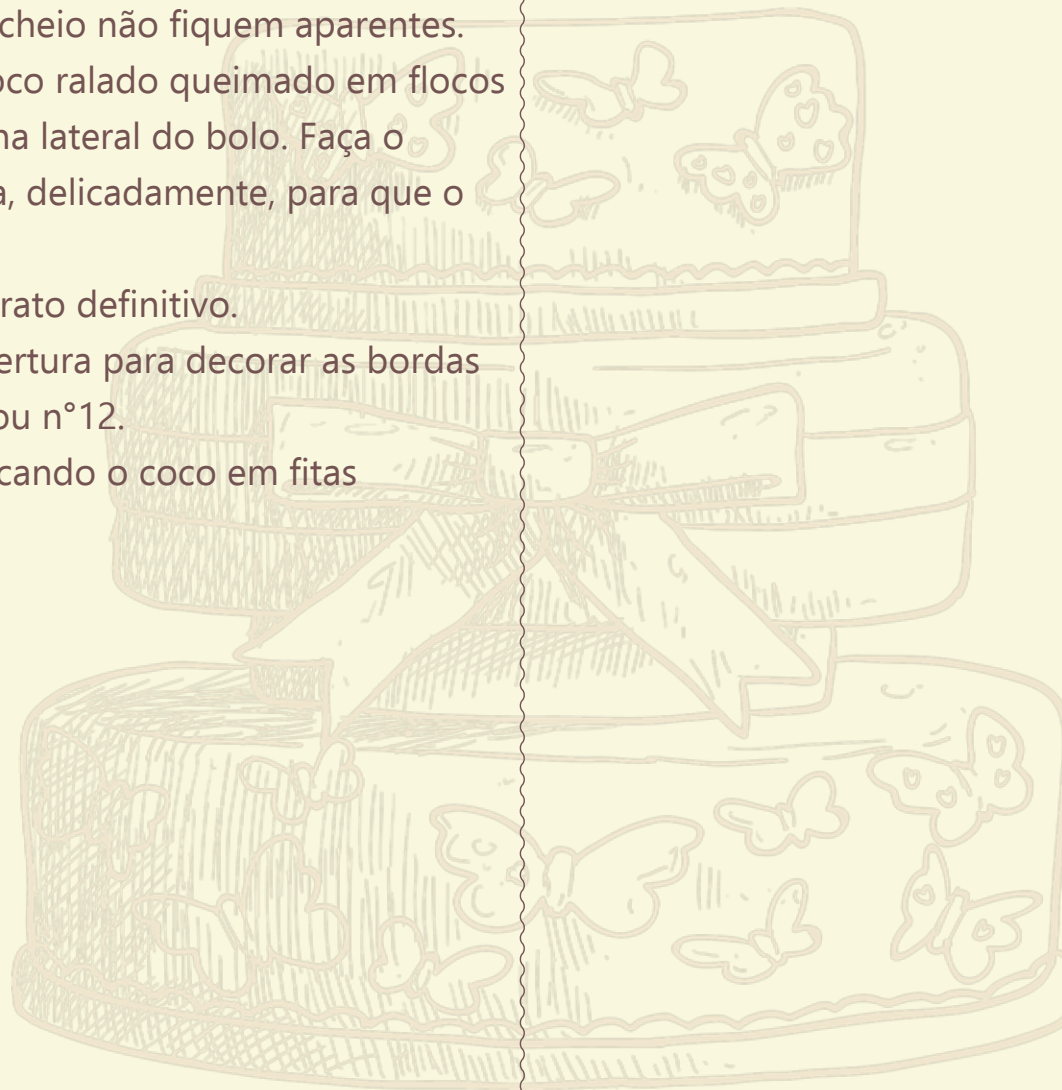
## Dicas:

- Para decoração do bolo são necessários 70g de coco em flocos queimado (para decorar as laterais) e 50g de coco em fitas queimado (para a parte de cima).
- As sobras de coco podem ser congeladas por 30 dias.

## MONTAGEM

- Utilize um prato descartável para fazer a montagem do bolo.
- Corte cada massa uma vez para obter quatro discos de massa.
- Inicie a montagem acomodando um disco de massa sobre o prato.
- Regue com a calda.
- Aplique um terço do recheio, espalhando bem.
- Repita as camadas de massa, calda e recheio.
- Observe se o bolo está bem alinhado. Caso não esteja, acerte as laterais retirando excessos com uma faca.

- Aplique inicialmente uma camada fina de cobertura por todo o bolo.
- Em seguida, passe uma camada mais grossa de cobertura para que massa e recheio não fiquem aparentes.
- Pegue uma porção de coco ralado queimado em flocos com uma das mãos e aplique na lateral do bolo. Faça o movimento de baixo para cima, delicadamente, para que o coco grude na cobertura.
- Transfira o bolo para o prato definitivo.
- Utilize o restante da cobertura para decorar as bordas do bolo. Use bico "Perlê nº10 ou nº12.
- Finalize a decoração aplicando o coco em fitas queimado sobre o bolo.



## **CAPÍTULO 3**

# **ARMAZENAMENTO E VENDAS**

# ARMAZENAMENTO

Logo abaixo do nome de cada BOLO DECORADO há informações sobre as validades.

Cada BOLO DECORADO tem a sua validade determinada, principalmente pelos ingredientes que foram utilizados, pela umidade presente no bolo e pela manipulação correta dos alimentos.

Todos os BOLOS ensinados nesse curso devem ser mantidos sob refrigeração.

Oriente o cliente sobre como o BOLO DECORADO deve ser armazenado até o momento da festa.

Quanto ao congelamento, para alguns bolos não é recomendado devido à presença de algum ingrediente que, ao ser descongelado, têm a textura comprometida – como é o caso das frutas frescas ou de cremes espessados com amido.

## VENDAS

O preço de venda dos BOLOS DECORADOS é composto pelos custos com ingredientes + gastos adicionais (água, luz, etc) + mão de obra + margem de lucro.

Para fazer os cálculos, siga as instruções abaixo:

### 1º) COMO CALCULAR O CUSTO COM INGREDIENTES

- o Consulte nos cupons fiscais do supermercado o preço que pagou na embalagem fechada de cada ingrediente
- o Divida o preço do produto pelo conteúdo da embalagem. Assim você obterá o preço de 1 grama ou 1 ml ou quantas unidades há na embalagem

Ex.: 1 kg de farinha custou R\$ 4,50 e na embalagem tem 1.000 gramas. Então,  $R\$ 4,50 / 1.000 = R\$ 0,0045$

- o Multiplique esse valor pela quantidade solicitada na receita. Ex.: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo [280g], então:  $R\$ 0,0045 \times 280g = R\$ 1,26$ .

- o Portanto, 280g de farinha de trigo custam R\$ 1,26.

- o Faça o mesmo cálculo com todos os ingredientes. Ex.: açúcar, manteiga, leite, etc.

- o Some os valores obtidos para ter o total do custo com ingredientes

## 2º) COMO CALCULAR OS CUSTOS ADICIONAIS

Há gastos com água, energia elétrica, gás, etc. que são mais difíceis de serem calculados. Sendo assim, é aconselhável escolher um valor fixo e somá-lo a todas as receitas. Dessa forma, cada receita “contribui” para o pagamento dessas despesas. Esse valor pode ser R\$ 1,00, R\$ 2,00 ou outro valor que julgar adequado.

## 3º) COMO CALCULAR A MÃO DE OBRA

- o Segundo um dos últimos cálculos divulgados pelo DIEESE (Departamento Intersindical de Estatísticas e Estudos Socioeconômicos), o salário ideal de um trabalhador brasileiro é de R\$ 3.673,09, valor que seria suficiente para suprir as necessidades básicas de uma família de quatro pessoas.
- o Sendo assim, se considerarmos um salário de R\$ R\$ 3.673,09 e dividirmos por 220 horas (que é a carga horária da maioria dos trabalhadores), teremos o valor de R\$ 16,70/ hora.
- o Analise o tempo que vai utilizar para o preparo das receitas e montagem do BOLO DECORADO. Caso tenha dificuldade em definir com precisão, estabeleça um número de horas padrão para todos os BOLOS. Por exemplo, se para cada BOLO DECORADO considerarmos três horas de preparo no total, cada BOLO vai lhe render R\$ 50,00 de salário.

A constituição, promulgada em 5 de outubro de 1988, define o salário mínimo como aquele fixado em lei, nacionalmente unificado, capaz de atender às suas necessidades vitais básicas (do trabalhador) e às de sua família com moradia, alimentação, educação, saúde, lazer, vestuário, higiene, transporte e previdência social, com reajustes periódicos que lhe preservem o poder aquisitivo. (Constituição Federativa do Brasil, art. 7º - IV).

Para calcular o Salário Mínimo Necessário, o DIEESE considera o preceito constitucional de que o salário mínimo deve atender as necessidades básicas do trabalhador e de sua família e cujo valor é único para todo o país. Usa como base o Decreto lei nº 399, que estabelece que o gasto com alimentação de um trabalhador adulto não pode ser inferior ao custo da Cesta Básica de Alimentos. A família considerada para o cálculo é composta por 2 adultos e 2 crianças. Fonte: [www.dieese.org.br](http://www.dieese.org.br)

#### 4º) COMO CALCULAR A MARGEM DE LUCRO

- o A margem de lucro é variável e pode ser definida . A margem é calculada em porcentagem (%).
- o Para calcular a margem de lucro é necessário ter como base os custos mencionados anteriormente.
- o Some: custo com ingredientes + gastos adicionais + mão de obra = CUSTO TOTAL
- o Agora, multiplique o CUSTO TOTAL pela margem de lucro que desejar. O resultado é o preço final de venda.
- o Exemplo: Custo total R\$ 80,00 x margem de lucro de 50% = Preço final de venda R\$ 120,00

#### 5º) COMO CALCULAR O PREÇO DE VENDA POR QUILO

- o Para calcular o preço de venda por quilo, basta dividir o preço final pelo peso do bolo.  
Ex.: R\$ 120,00/ 3 kg = preço do kg >>> R\$ 40,00

**O preço de venda por kg, nesse exemplo, seria de R\$ 40,00**



#### Dica:

Sempre que possível, solicite sempre parte do pagamento adiantado. Isso garante os direitos e deveres de ambas as partes, tanto do cliente para que se comprometa a vir buscar o que encomendou, quanto por parte do confeitiro que deve honrar com o compromisso que assumiu ao aceitar a encomenda.

O sinal também garante que a compra dos ingredientes seja feita com o dinheiro do próprio cliente, sem a necessidade do confeitiro ter que arcar com essas despesas.



**CAPÍTULO 4**

**TRANSPORTE E  
EMBALAGENS**

Quando for realizar as entregas das suas encomendas, acomode os BOLOS DECORADOS, sempre que possível, em caixas. Quando não for possível, cuide para que o veículo de transporte não ofereça risco de contaminação ao alimento. O melhor lugar para transportar o BOLO DECORADO é no porta-malas do carro, desde que esteja limpo e com tapete antiderapante. Dirija com cuidado e devagar, passando por buracos e lombadas com o mínimo de impacto possível! Escolha os horários com de menor fluxo de veículos e de calor para realizar suas entregas.

## **SOBRE O VALOR DA ENTREGA**

A entrega do BOLO DECORADO deve ser cobrada separadamente, ou seja, na fórmula de cálculo descrita anteriormente não estão contemplados os gastos com condução, gasolina, entregador, etc.

Deixe essa informação bem clara para o seu cliente no momento da encomenda. Caso o cliente solicite a entrega, combine qual será esse valor.

O cálculo para saber o valor de uma entrega pode ser a soma do valor gasto para o deslocamento (ida e volta) + tempo que necessita para executar a entrega.

**Exemplo:** O cliente solicita que faça a entrega em sua casa, a uma distância de 5km

Sendo assim, devemos considerar 5km ida + 5Km volta = 10 km

Gasto com combustível para percorrer 10km: **R\$ 5,00** ( se for de ônibus, considere as duas passagens)

Tempo necessário para entrega: 40 minutos (se for de ônibus, o tempo será maior)

Lembrando que o valor da sua hora de trabalho é de R\$ 16,70 o cálculo será:

$R\$ 16,70 \text{ (valor da hora)} / 60 \text{ minutos} = R\$ 0,28 \times 40 \text{ minutos} = \mathbf{R\$ 11,20}$

**O seu tempo para realizar a entrega custa R\$ 11,20**

Então, temos:

Mão de obra para entrega = R\$ 11,20

Gasto com entrega = R\$ 5,00

**Valor da entrega = R\$ 16,20**



### **Dica:**

- Por se tratar de um serviço cobrado à parte, busque parceiros para realizar as entregas.
- Assim, o seu precioso tempo será melhor aproveitado, dando ênfase às suas habilidades de confeitoiro e otimizando o tempo com as tarefas relacionadas à produção de BOLOS DECORADOS.
- Aumentando a produção é possível vender mais, gerar mais faturamento e conseqüentemente, mais entregas e ganhos para o entregador também.
- Observando atentamente, essa é a opção adotada pela maioria das pizzarias e lanchonetes que oferecem o serviço de entrega em domicílio. Pagamos pelo produto (pizza) e pela entrega separadamente e assim, um não encarece o outro.





# SILVIA NICOLAU



[www.silvianicolau.com.br](http://www.silvianicolau.com.br)  
[facebook.com/chefsilvianicolau](https://facebook.com/chefsilvianicolau)  
[instagram.com/chefsilvianicolau](https://instagram.com/chefsilvianicolau)

Este material é parte integrante e complementar do Curso Online de BOLOS DECORADOS e possui direitos autorais. É expressamente proibida qualquer reprodução parcial, total, divulgação ou repasse sem a autorização prévia e expressa do autor, conforme LEI nº 9.610/98.

O presente arquivo PDF também possui os dados do comprador criptografados, sendo possível sua identificação. Por este motivo, pedimos a gentileza de não encaminhar este material através de redes sociais ou aplicativos de mensagens.

Colabore com o autor. Não incentive ou promova a pirataria.

Obrigada!