

GUIA COMPLETO

APRENDA A FAZER BOLOS DO ZERO

FATURE MAIS DE 5 MIL POR MÊS
VENDENDO BOLOS DE FESTA



ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Todas as informações contidas neste Ebook são resultantes de minhas experiências profissionais e pessoais ao longo de vários anos. Embora eu tenha me esforçado ao máximo para garantir a precisão e a mais alta qualidade das informações aqui contidas, qualquer decisão tomada após a leitura deste Ebook é de única e exclusiva responsabilidade do leitor. Qualquer alteração, qualidade dos ingredientes, bem como situações e/ou condição particular pode não se adequar perfeitamente nas receitas ensinadas neste guia, portanto cada um será responsável pela execução e consequentemente o resultado final. Todos nomes de marcas, produtos e serviços mencionados neste livro são usados somente como referência.

DIREITOS AUTORAIS

Este livro está protegido por leis de direitos autorais. Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 9.160 de 19/02/1998. Você não tem permissão para vender este guia nem para copiar/reproduzir o conteúdo do livro em sites, blogs, jornais ou quaisquer outros veículos de distribuição e mídia. Qualquer tipo de violação dos direitos autorais estará sujeito à ações legais.

Sumário:

- 1 - Introdução
- 2- Utensílios necessários
- 3- Utensílios necessários
- 4- Produtos utilizados
- 5- Dicas de Ouro
- 6- Rendimento x tamanho de forma
- 7- Massa 10x10 baunilha
- 8- Massa 10x10 chocolate
- 9- Massa 15x10 baunilha
- 10- Massa 15x10 chocolate
- 11- Massa 20x10 baunilha
- 12- Massa 20x10 chocolate
- 13- Massa 25x10 baunilha
- 14- Massa 25x10 chocolate
- 15- Recheios
- 16- Como fazer recheios perfeitos
- 17- Ponto do recheio
- 18- Brigadeiro ao leite
- 19- Brigadeiro de Ninho
- 20- Brigadeiro de chocolate branco
- 21- Creme 4 leites
- 22- Brigadeiro de doce de leite
- 23- Brigadeiro de paçoca
- 24- Brigadeiro de morango
- 25 - Brigadeiro de Cream cheese
- 26- Brigadeiro de Pistache
- 27- Brigadeiro de Maracujá
- 28- Ganaches para recheio
- 29- Cobertura de chantininho
- 30- Chantinho Resistente
- 31- Chantinho de chocolate
- 32- Ganache de chantilly
- 33- Ganache de blindagem
- 34- Como montar um bolo
- 35- Como montar um bolo
- 36- Como montar um bolo
- 37- Como montar um bolo
- 38- Como decorar um bolo
- 39- Como espatular um bolo
- 40- Dicas de decoração
- 41- Caixa x Prato
- 42- Tenho uma encomenda, e agora?
-
-
-
-
-
-

Êi, confeitiro (a)!

Estou muito feliz por ter você aqui! Quero te agradecer e parabenizar pela iniciativa de investir em você e no seu negócio.

O mercado de doces só tem a ganhar quando quem atua nele procura melhorar a qualidade na entrega dos seus produtos.

Aqui falaremos sobre métodos, técnicas e várias receitas práticas.

Os benefícios serão à todos!

Seus clientes ganham experiências melhores. Você ganha mais satisfação e dinheiro com seu trabalho.

E eu ganho também, por conseguir te ajudar nesta doce jornada.

Minha missão com este Ebook é compartilhar com você minhas receitas preferidas, exatamente o que eu utilizo nos meus cardápios e que conquistaram e principalmente fidelizaram os meus clientes.

Eu quero proporcionar o suporte básico para que você não desperdice ingredientes e muito menos fique triste porque uma receita não funciona. Vamos juntos (a) abrir sua mente para uma nova realidade, que começou a ser construída por você hoje mesmo.

E então? Bora renovar o caderninho de receitas? Ótimo, vamos começar! Um grande abraço!

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA COMEÇAR:

QUANDO DECIDIMOS COMEÇAR NA CONFEITARIA É NORMAL QUERER SAIR COMPRANDO TUDO, PORÉM NEM SEMPRE TEMOS UM VALOR ALTO DE INVESTIMENTO, SENDO ASSIM PODEMOS DEIXAR DE LADO ALGUNS MATERIAIS E FOCAR NAQUELES QUE SÃO REALMENTE NECESSÁRIOS.

AQUI ESTÃO ALGUMAS DAS FERRAMENTAS IMPRESCINDÍVEIS PARA A SUA PRODUÇÃO:



BATEDEIRA CONVENCIONAL OU PLANETÁRIA

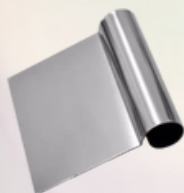


ESPÁTULA PÃO DURO



**KIT DE FORMAS
EU UTILIZO:**

**10X10
15X10
20X10
25X10**



ESPÁTULA ALISADORA DE BOLO



**FOUET NECESSÁRIO PARA
INCORPORAÇÃO DE AR E PARA
HOMOGENIZAR A MASSA**



**KIT DE ESPÁTULAS
PARA ALISAR O BOLO**



**SACO DE CONFEITAR
PARA APLICAR CHANTININHO**



**BAILARINA PARA ESPATULAR O
BOLO**



**BALANÇA PARA PADRONIZAR
RECEITAS E PESAR CORRETAMENTE**

Produtos que utilizo e recomendo:

FARINHA DE TRIGO - Dona Benta | Venturelli, | Rosa Branca | Nita | Globo

AÇÚCAR - União | Caravelas

FERMENTO EM PÓ - Royal | Dr.Oetker

LEITE CONDENSADO - Moça integral 8% | Itambé integral 8% | Italac semidesnatado 6%| Piracanjuba semidesnatado 6%

CREME DE LEITE - Piracanjuba 17% | Italac 17%

CHOCOLATE - Melken | Genuíne | Sicao

CHOCOLATE EM PÓ - Melken | Sicao

CHANTILLY - Amélia Supreme

LEITE EM PÓ - Ninho | Italac

DOCE DE LEITE - Itambé pronto ou leite moça (cozido)

MARGARINA - Qualy

MANTEIGA - Ipanema | Italac

CORANTES - Arcolor | Iceberg | Mago | Fab |GranChef

Dicas de ouro:

Ingredientes:

Utilize todos ingredientes em temperatura ambiente (exceto se alguma receita pedir o ingrediente gelado ou quente) assim eles irão emulsionar melhor.

Passe pela peneira os ingredientes secos e depois que adicionar a farinha e o fermento á massa misture apenas até incorporar, sem bater em excesso!

A farinha sempre deve ser incorporada delicadamente na massa de bolo, para não desenvolver o glúten e acabar deixando a massa pesada.

Untar:

Unte somente o fundo da assadeira com papel manteiga, desmoldante ou papel toalha, isso fará que sua massa cresça retinha pela "parede" da assadeira e fique com a superfície mais uniforme.

Corte correto:

Espere a massa esfriar totalmente para cortar.

Recheio:

Nunca coloque o recheio quente na massa do bolo, espere esfriar em temperatura ambiente.

Rendimento X tamanho de forma

Na minha produção trabalho com bolos redondos de 1kg, 2kg, 3kg e 5kg.

Para isso eu utilizo as formas: 10x10, 15x10, 20x10, 25x10

O bolo 10x10 rende 1kg - Serve 4 a 6 fatias- Ideal para 4 pessoas.

O bolo 15x10 rende 2kg- Serve 13 a 16 fatias, ideal para 10 pessoas .

O bolo 20x10 rende 3kg - Serve 20 a 25 fatias- ideal para 20 pessoas.

O bolo 25x10 rende 5kg- Serve 38 a 45 fatias, ideal para 30 pessoas.

Eu não trabalho com bolos por Kg e sim por tamanho. O peso do bolo pode variar dependendo da quantidade de recheio, calda e adicionais, como frutas.

É muito mais fácil vender bolos por tamanho do que por peso, assim você não terá nenhum prejuízo.



Massa 10x10 baunilha:

Ingredientes:

1 ovo

100g de farinha de trigo

70g de açúcar refinado

80g de leite ou água

12g de óleo

4g de fermento

1 colher de essência de baunilha (opcional)

Modo de preparo:

Na batedeira, bata somente o ovo e o açúcar, até que essa mistura fique bem clara, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 30 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio: Para essa quantidade de massa recomenda-se 1 receita de recheio, ou seja, 1 caixa de leite condensado e 1 de creme de leite, podendo variar as savorizações. Utilize 1/2 receita em cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 250 g de chantininho aproximadamente.

Massa 10x10 chocolate:

Ingredientes: 1 ovo 90g de farinha de trigo 80g de açúcar refinado 25g de cacau em pó 50% 60g de leite ou água 15g de óleo 3g de fermento 2g bicarbonato 1 colher de essência de rum (opcional) 1 pitada de sal (realçador de sabor)

Modo de preparo:

Na batedeira, bata somente o ovo e o açúcar, até que essa mistura fique bem clara, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 30 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio: Para essa quantidade de massa recomenda-se 1 receita de recheio, ou seja, 1 caixa de leite condensado e 1 de creme de leite, podendo variar as saborizações. Utilize 1/2 receita em cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 250 g de chantininho aproximadamente.

Massa 15x10 baunilha:

Ingredientes:

3 ovos

200g de farinha de trigo

130g açúcar refinado

100g de leite ou água

25g de óleo

6g de fermento

1 colher de essência de baunilha (opcional)

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos, até que essa mistura dobre de volume, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 40 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio:

Para essa quantidade de massa recomenda-se 2 receitas de recheio, ou seja, 2 caixas de leite condensado e 2 de creme de leite, podendo variar as saborizações. Utilize 1 receita para cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 350 g de chantininho aproximadamente.

Massa 15x10 chocolate:

Ingredientes:

3 ovos

160g de farinha de trigo

150g açúcar refinado

65g de cacau em pó 50%

100g de leite ou água

15g de óleo

5g de fermento

2g de bicarbonato

1 colher de essência de rum (opcional)

1 pitada de sal (realçador de sabor)

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos, até que essa mistura dobre de volume, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 40 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio: Para essa quantidade de massa recomenda-se 2 receitas de recheio, ou seja, 2 caixas de leite condensado e 2 de creme de leite, podendo variar as saborizações. Utilize 1 receita para cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 350 g de chantininho aproximadamente.

Massa 20x10 baunilha:

Ingredientes:

5 ovos

300g de farinha de trigo

190g de açúcar refinado

150g de leite ou água

20g de óleo

8g de fermento

1 colher de essência de baunilha

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos, até que essa mistura dobre de volume, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 50 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio:

Para essa quantidade de massa recomenda-se 3 receitas de recheio, ou seja, 3 caixas de leite condensado e 3 caixas de creme de leite, podendo variar as saborizações. Utilize 1 receita e 1/2 para cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 450g de chantininho aproximadamente.

Massa 20x10 chocolate:

Ingredientes:

- 5 ovos
- 230g de farinha de trigo
- 150g açúcar refinado
- 100g de cacau em pó 50%
- 100g de leite ou água
- 50g de óleo
- 7g de fermento
- 3g de bicarbonato
- 1 colher de essência de rum (opcional)
- 1 pitada de sal (realçador de sabor)

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos, até que essa mistura dobre de volume, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 50 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio:

Para essa quantidade de massa recomenda-se 3 receitas de recheio, ou seja, 3 caixas de leite condensado e 3 caixas de creme de leite, podendo variar as saborizações. Utilize 1 receita e 1/2 para cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 450 g de chantininho aproximadamente.

Massa 25x10 baunilha:

Ingredientes: 10 ovos grandes
430g de farinha de trigo 260g de
açúcar refinado 80g de leite ou
água 50g de óleo 16g de fermento
2 colheres de essência de baunilha

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos, até que essa mistura dobre de volume, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 30 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio:

Para essa quantidade de massa recomenda-se 4 receitas de recheio, ou seja, 4 caixas de leite condensado e 4 caixas de creme de leite, podendo variar as savorizações. Utilize 2 receitas para cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 650 g de chantininho aproximadamente.

Massa 25x10 chocolate:

Ingredientes:

10 ovos
350g de farinha de trigo
375g açúcar refinado
150g de cacau em pó 50%
150g de leite ou água
50g de óleo
13g de fermento
5g de bicarbonato
1 colher de essência de rum (opcional)
1 pitada de sal (realçador de sabor)

Modo de preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos, até que essa mistura dobre de volume, após isso adicione os líquidos e secos peneirados e misture com um fouet de baixo para cima. Lembrando sempre de misturar com delicadeza. Por fim acrescente o fermento e leve ao forno á 170/180 graus por 30 minutos ou até que espete um palito na massa e saia limpo.

Quantidade de recheio:

Para essa quantidade de massa recomenda-se 4 receitas de recheio, ou seja, 4 caixas de leite condensado e 4 caixas de creme de leite, podendo variar as savorizações. Utilize 2 receitas para cada camada.

Quantidade de cobertura:

Para cobrir um bolo desse tamanho recomenda-se 650 g de chantininho aproximadamente.

Recheios:

TIPOS DE RECHEIOS:

BRIGADEIRO - BASE DE LEITE CONDENSADO

CREMES - BASE DE LEITE E AMIDO

GANACHE - BASE DE CHOCOLATE + LÍQUIDO

MOUSSE - BASE DE CHANTILLY BATIDO, MERENGUE OU GELATINA
QUAL A MELHOR OPÇÃO?

Quando se trata de recheios temos uma variedade imensa de sabores e texturas e saber escolhê-los garantem a estrutura do bolo, ou seja, ele pode ficar firme ou literalmente desmoronar. Por isso é sempre importante fazer uma barreira de contenção no bolo.



Isto é uma barreira de contenção

Serve para impedir que o recheio mais mole (como geléias, cremes e frutas) vazem pra fora do bolo.

Essa barreira deve ser feita preferencialmente com recheios ou coberturas firmes. Exemplo: Ganache / Brigadeiro

Como fazer recheios perfeitos:

Sempre que a receita tiver ingredientes em pó como: amido de milho, chocolate/cacau em pó, leite em pó, dissolva-os no leite condensado antes de acrescentar os demais ingredientes. Isso evita a formação de "gruminhos".

Creme de leite e manteiga proporcionam cremosidade e brilho, opte por creme de leite com pelo menos 17% de gordura, a marca que mais utilizo é piracanjuba.

Utilize panelas de fundo grosso, panelas finas queimam o recheio, minha panela preferida é a Tramontina Paris.

Utilize a espátula de silicone pão duro para recheios de brigadeiro e fouet para homogenizar depois de pronto, para que ele fique brilhante e lisinho. Ao retirar da panela cubra o recheio com filme plástico.

A Ganache precisa de descanso fora da geladeira, por no mínimo 8h.

Glucose de milho aumenta a durabilidade dos recheios e brigadeiros retardando o processo de cristalização.



Ponto do recheio:

Logo após levantar fervura já devemos nos atentar ao ponto do brigadeiro para recheio. Ele começa a engrossar e ficar espesso. Não tem como falar em tempo exato da panela no fogão, mas normalmente demora uns 9 minutos aproximadamente, (se for somente conhecer receita) visualmente alguns movimentos servem para indicar se já chegou no ponto correto.

Ao passar a espátula de uma parede à outra da panela abre-se um "caminho" e vc consegue ver o fundo da panela. O fecho logo a reação como se fosse um "risco" ou uma "linha" que permanece visível por alguns segundos.

Outra dica é quando você levanta o recheio com a espátula e ele cai em blocos, sem se desmanchar. Se estiver como na foto abaixo é um indicador que já chegou ao ponto ideal para recheio.



Brigadeiro ao leite

RECHEIO DE BRIGADEIRO AO LEITE

RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 550G

VALIDADE: 7 DIAS NA GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

30g de chocolate em pó 50% cacau

90g de chocolate ao leite

Modo de Preparo:

Misture o chocolate em pó no leite condensado. Adicione os demais ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Brigadeiro de ninho

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CHOCOLATE BRANCO

RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 550G

VALIDADE: 7 DIAS NA GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

40g de ninho

Modo de Preparo :

Misture o leite em pó no leite condensado, em seguida acrescente demais ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Brigadeiro de chocolate branco

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CHOCOLATE BRANCO

RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 550G

VALIDADE: 7 DIAS NA GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

50g de chocolate branco

Modo de Preparo :

Misture todos os ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Creme 4 leites

RECHEIO DE CREME 4 LEITES

RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 700G

VALIDADE: 7 DIAS NA GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

100g de leite em pó

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

200ml de leite de coco

Modo de Preparo :

Misture o leite em pó no leite condensado. Adicione os demais ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espatula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Brigadeiro de doce de leite

**RECHEIO DE BRIGADEIRO DOCE DE LEITE RENDIMENTO:
APROXIMADAMENTE 550G VALIDADE: 7 DIAS NA
GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER**



Ingredientes:

**1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga**

Modo de Preparo :

Cozinhe a lata de leite condensado por 50 minutos após abrir pressão, depois de cozido, espere esfriar e leve na batedeira somente o doce de leite para deixar ele com a textura bem lisa e homogênea, feito isso, leve o doce de leite ao fogo, junto com o creme de leite e manteiga, mexa até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos.

Recheio Brigadeiro de Paçoca

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE PAÇOCA

RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 650G

VALIDADE: 7 DIAS NA GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

5 Paçoquinhas

20g de manteiga

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Recheio Brigadeiro de Morango

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE MORANGO

RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 650G

VALIDADE: 7 DIAS NA GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

50g de Nesquik

60g de chocolate branco

Modo de Preparo:

Misture o Nesquik no leite condensado. Adicione o creme de leite e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espatula e o recheio cai em blocos. Retire a panela do fogo e acrescente o chocolate branco misturando até ele derreter por completo. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico

Brigadeiro de Cream Cheese

RECHEIO DE BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE

RENDIMENTO: APROXIMADAMENTE 700G

VALIDADE: 7 DIAS NA GELADEIRA | 30 DIAS NO FREEZER



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

150 g de cream cheese

20g de manteiga

Modo de Preparo:

Misture o leite condensado, creme de leite e a manteiga e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Retire a panela do fogo e acrescente o cream cheese, misture bem. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Obs: Deixe o cream cheese em temperatura ambiente 25 para não talhar na hora de misturar

Brigadeiro de Pistache

Recheio Brigadeiro de Pistache

Rendimento: Aproximadamente 700g

Validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

50g de pistache triturado

40 g de chocolate branco

20g de manteiga

1 colher de sopa de pasta saborizante (Eu utilizo da marca blend)

Modo de Preparo:

Misturar todos ingredientes exceto a pasta e levar a panela ao fogo médio até o ponto desejado, após isso adicionar a pasta saborizante. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Brigadeiro de Maracujá

Recheio Brigadeiro de maracujá

Rendimento: Aproximadamente 700g

Validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

100g de chocolate branco

150g de polpa de maracujá

Modo de Preparo:

Triturar a polpa do maracujá no liquidificador e depois peneirar (até mais de uma vez se preferir que fique com menos sementinhas). Colocar numa panela e levar ao fogo mexendo sempre até reduzir e ficar como uma pasta. Reserve. Numa outra panela colocar o leite condensado, creme de leite, chocolate branco e levar ao fogo médio até o ponto desejado. Retire a panela do fogo e acrescente a pasta de maracujá. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Ganaches para Recheio

Recheio de ganache (feita com chocolate nobre)

Rendimento: Aproximadamente 700g

Validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Validade: 7 dias na geladeira

Chocolate Meio Amargo:

500g de chocolate nobre

250g creme de leite

Chocolate Ao Leite:

500g de chocolate nobre

200g creme de leite

Chocolate Branco:

500g de chocolate nobre

180g creme de leite

Modo de Preparo

Derreter o chocolate em banho maria ou no microondas de 30 em 30 segundos cuidando para não queimar.

Acrescentar o creme de leite (nunca gelado) e misturar bem até se homogenizar, caso queira pode passar o mixer para dar brilho. Cubra com filme plástico e deixe descansar por no mínimo 8h antes de utilizar.

Pode ocorrer variação de texturas de acordo com a marca do chocolate.



Cobertura de chantininho:

Chantininho Simples

Este é um chantininho básico, recebe bem cores claras. Com excesso de corante ou líquidos perde mais rápido sua estrutura.

Excesso de corante amarga o chantininho.

Ingredientes

1L de Chantilly 200g leite em pó

Modo de Preparo

Misturar o leite em pó no Chantilly e bater em velocidade média/alta até ficar firme e no ponto em que se forma um buraco no meio da batedeira.

Hidratar para utilizar.

Eu utilizo leite condensado ou o próprio chantilly para hidratar.

ESTE É O PONTO DE BATIMENTO DE QUALQUER CHANTININHO. O TAL DO "BURACO NO MEIO"

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:
Caso queira um chantininho colorido, é necessário primeiro tingir o chantininho batido e só depois hidratar. Vá colocando o corante aos poucos para não ter risco de amargar. Sempre informe seu cliente que existe esse risco com cores escuras, como preto e vermelho.



Chantinho Resistente:

Chantinho Resistente

Como o nome diz este é um chantinho resistente e isso se dá á adição do glacê real e o emulsificante. Suporta cores fortes (grande quantidade de corante) e também resiste á mais tempo em exposição fora da geladeira.

É mais estruturado e por isso recebe mais quantidade de líquido resultando numa cobertura quase sem bolhas.

Ingredientes:

500ml de Chantilly 120g leite em pó 15g de glacê real
5g de emulsificante

Modo de Preparo:

Misturar o leite em pó, glacê real e emulsificante no Chantilly e bater em velocidade média alta até ficar firme e no ponto em que se forma um buraco no meio da bateadeira. Hidratar até ficar lisinho para utilizar.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Para tingir o chantinho utilize corante em gel, ou corante em pó caso você queira uma cor super forte, eu recomendo o da GranCheff hidrossolúvel.



Chantinho de Chocolate

Chantinho Chocolate

Este é um chantinho com sabor de chocolate. É bem saboroso e para ficar com mais cor de chocolate pode acrescentar algumas gotinhas de corante em gel marrom.

Ingredientes:

500ml de Chantilly

70g leite em pó

50g de chocolate em pó(50%) peneirado

5g de emulsificante (opcional)

Modo de Preparo:

Misturar o leite em pó e chocolate em pó no Chantilly e bater em velocidade média/alta até ficar firme e no ponto em que se forma um buraco no meio da batedeira. Hidratar com leite condensado ou chantilly, até perceber que está mais lisinho.



Ganache de chantilly (Chantinache)

UTILIZE CHOCOLATE NOBRE!

Ganache escura:

500g de chocolate meio amargo (utilizo da melken)

125g de chantilly líquido

Ganache branca:

500g de chocolate branco (utilizo da genuíne)

100g de chantilly líquido

Modo de Preparo:

Leve ao microondas o chocolate e o chantilly líquido de 30 em 30 segundos mexendo sempre nos intervalos até derreter por completo.

Após derretido, misture muito bem para homogenizar. Transfira para um saco de confeitar e deixe descansar em temperatura ambiente até que fique uma textura cremosa para espátular. Normalmente eu espero em torno de 1h.

Porém depende da temperatura do dia.

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Para utilizar a chantinache é necessário agilidade, pois ela seca rápido. Caso seque, você pode utilizar um maçarico, ou aquecer a espátula de alumínio na água quente.



Ganache de blindagem:

GANACHE DE BLINDAGEM

1kg de cobertura fracionada de chocolate meio amargo

100ml de água morna

Derreta a cobertura no microondas de 30 em 30 segundos mexendo sempre nos intervalos. Após derretido, acrescente a água e misture bem até ficar bem homogêneo . Utilizar em seguida

EXCLUSIVAMENTE PARA BLINDAR BOLOS QUE RECEBERÃO COBERTURAS COMO:

PASTA AMERICANA - GANACHES -BRIGADEIRO.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE:

A blindagem de chocolate também serve para deixar o bolo mais seguro caso você perceba que o recheio não ficou tão firme. Porém nesse caso não se deve fazer a camada de blindagem muito fina, pois se não pode rachar.



Como montar um bolo:

Para montar um bolo, a massa, recheio e calda não devem estar quente nem morno. Nessas temperaturas além de estarem com estruturas desestabilizadas ficam mais vulnerável à proliferação de microorganismos.

Assim, quando as caldas estão de temperatura fria, é a melhor hora para iniciar a montagem com elas assim.

Retire a tampa do bolo para melhor absorção da calda e para nivelar a camada.

Utilize uma bisnaga para despejar a calda e um saco de confeitar para aplicar o recheio.

Faça a montagem do bolo deixando na primeira camada acima da base do bolo o recheio mais pesado e na última camada de cima o mais leve (se houver diferenças de texturas). Após montado, pressione o topo para compactar massa e recheio. Cubra bem e leve à geladeira por no mínimo 8h antes de decorar.

Como montar um bolo:

Prensagem do Bolo no Acetato:

O ato de prensar o bolo é o que garante que tudo se mantenha firme no lugar e fique todo uniforme para receber a cobertura e decoração.

Após a montagem de todas as camadas envolve-se uma tira de acetato ao redor de todo bolo compactando nas laterais e no topo.

VANTAGENS:

Este método possibilita centralizar corretamente o bolo no prato, tem melhor visibilidade para rechear e molhar o bolo e não ocupa formas.

DESVANTAGENS:

Ocupa mais espaço na geladeira.



Como montar um bolo:

Prensagem do Bolo na Forma:

A montagem deve ser feita numa forma do mesmo diâmetro em que o bolo foi assado.

Forre uma assadeira alta com plástico próprio para alimentos, (aqueles de rolos de saquinho que vendem em supermercado) faça a montagem, cubra e compacte o topo do bolo.

VANTAGENS:

Ocupa menos espaço na geladeira.

DESVANTAGENS:

O plástico pode atrapalhar durante a montagem, e ocupa assadeira.



Como montar um bolo:

Na hora de montar o bolo, procure sempre pesar o total de recheio e dividir na proporção certa nas camadas, para que fique padronizado. Por exemplo, o recheio pesa 500g e você fará duas camadas de recheio, então coloque 250g em cada camada, assim as camadas ficarão iguais. Se for adicionar frutas, ou geleias, sempre faça uma contenção (barreira de recheio mais firme) para que não tenha o risco de vazar.



Na hora de montar, nunca coloque excesso de recheio nas laterais, pois pode deixar o bolo com (barriga) coloque o recheio sempre com 1 dedo de distância das laterais.

Na hora de molhar, você pode pesar os discos de massa, e colocar aproximadamente a metade do seu peso de calda, ou seja se o disco de massa pesar 100g, você coloca aproximadamente 50 g de calda. Lembrando sempre de nunca molhar demais as laterais do bolo.

Calda para molhar:

Leite condensado + água filtrada (a quantidade de leite condensado vai da preferência, quanto mais colocar, mais doce fica. Eu utilizo 200g de leite condensado + 400 g de água filtrada.

Como decorar um bolo:

Após o tempo de descanso na geladeira , por pelo menos 8h já é possível decorar com segurança e uma bailarina com um bom rolamento (que gira bem) é fundamental nessa hora. Deixe separado tudo o que irá utilizar na decoração do bolo:

A COBERTURA - ESPÁTULAS - BICOS - CORANTES -
ITENS ADICIONAIS DECORATIVOS - PANO ÚMIDO

LEMBRE-SE DE COLAR O BOLO NO PRATO COM



BRIGADEIRO OU GANACHE



Com o bolo no prato, centralize em cima da bailarina. Para aplicar a cobertura eu recomendo que utilize um saco de confeitar pois fica mais fácil de aplicar, faz menos sujeira e controla a quantidade de cobertura deixando o bolo mais uniforme. Aplique a cobertura e com uma espátula alisadora alise o bolo. Decore da sua preferência e deixe o bolo dentro de caixas apropriadas, deixe na geladeira até o momento de servir/entregar.



Como espátula r um bolo:

O primeiro passo mais importante é acertar o ponto o chantininho, pois se ele não estiver hidratado o suficiente pode ficar com um acabamento feio e cheio de bolhas. O ideal é hidratar muito bem o chantininho, e ver se ele está lisinho, mas muito cuidado para não perder o ponto.

Depois de hidratar muito bem, transfira o chantininho para um saco de confeitar, vá girando a bailarina e adicionando o chantininho, cubra todo o bolo e após isso pegue uma espátula, apoie a espátula no prato, encostando no chantininho e vá girando a bailarina, sem apertar a espátula para não tirar todo o chantininho, apenas delicadamente para alisar. Coloque mais chantininho se perceber que faltou em algum lugar e finalize passando a espátula para alisar. Quando for ganhando experiência pode comprar outras espátulas, com texturas diferentes.



Dicas de decoração

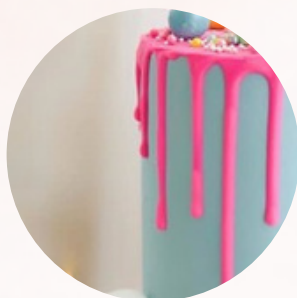
A terra comestível utilizada na decoração pode ser feita com qualquer biscoito triturado, farinha láctea, leite em pó+ cacau, paçoca ou amendoim triturado.



A grama comestível pode ser feita com coco ralado e corante em gel verde, basta colocar ambos em um saquinho e misturar com as mãos.



O drip cake (gotinha escorrendo) pode ser feito com o próprio chantilly batido, basta tingi-lo da cor que deseja e adicionar água filtrada até que fique com textura o suficiente para escorrer.



Caixa x Prato

Utilize pratos com pelo menos 8cm a mais do tamanho do bolo.

Dê preferência para caixas de bolo em que o prato fique bem justinho dentro, ou se caso a caixa for maior, coloque uma fita embaixo do prato para que ele não fique deslizando.

Utilize caixas altas, caixas baixas podem encostar no topo do bolo e comprometer a decoração.

Dê preferência para pratos firmes, o bolo fica desestabilizado em pratos moles. Utilizo somente cakeboard, não precisa ser necessariamente de madeira, pode ser de papelão, contanto que seja firme.



Tenho uma encomenda, e agora?

Primeiro passo, tenha um cardápio para oferecer ao seu cliente, onde ele possa escolher o tamanho, a massa e o recheio do seu bolo.

Tenha uma parceira de topos e peça tudo com antecedência, lembre-se de passar as dimensões do bolo, para que ela faça topos proporcionais ao tamanho do bolo.

Organize sua produção, faça tudo com antecedência, em um dia faça as massas e recheios, espere esfriar em temperatura ambiente e faça a prensagem do bolo, somente no dia seguinte faça a decoração. Nunca faça a decoração um dia antes, pois o chantininho pode ressecar e acabar rachando na geladeira. Entretanto também não deixe para decorar em cima da hora, eu recomendo 5 horas de antecedência para iniciantes.

Depois de decorar, coloque o bolo com cuidado na caixa e aguarde até o horário da entrega.

Agora é hora de colocar tudo em prática, vamos lá?

Não tenha medo de começar, dê um passo de cada vez, estamos juntos(a) nessa doce jornada.