



MÓDULO 15

Bolos de Casamento





Renda de Açúcar

As Rendas de Açúcar são excelentes opções para deixar um bolo mais requintado e sofisticado. Inclusive, elas podem ser aplicadas em qualquer tipo de bolo, seja ele de bodas, seja de aniversário ou de casamento.

● Utensílios

- 1 Espátula de silicone
- 1 Tapete de silicone para renda

● Ingredientes

- 100g de Renda flex
- 500g de Gordura hidrogenada
- 300g de Pasta americana

● Modo de Preparo

- 1.** Pegue 100 gramas do produto renda flex e despeje em um recipiente. Em seguida, adicione 80 ml de água, misture e amasse com um garfo até obter uma consistência homogênea. Depois é indicado o uso de corante em gel ou Softgel da cor de sua preferência, gotejando aos poucos para alcançar a cor desejada.
- 2.** Com a mistura já pronta, em um tapete de silicone, coloque em uma superfície plana. Espalhe a mistura de renda flex com a ajuda de uma espátula sem ponta, com o cuidado de não deixar espaços vagos e evitando excesso de massa para que a renda fique bem visível.
- 3.** Coloque o tapete de silicone já preenchido com a renda em uma assadeira e leve ao forno pré-aquecido em uma temperatura de 100° C de 8 a 10 minutos. Caso o seu forno não seja profissional e não tenha temperaturas tão baixas, pré aqueça à temperatura mínima, que normalmente é 150° C, e coloque a assadeira por cerca de 3 minutos. Retire e confira se já está soltando do tapete, caso ainda esteja úmida, retorne por mais 2 minutinhos.
- 4.** Deixe esfriar, depois retire a renda com cuidado e use para decorar seus confeitos.



Drapeado Simples

Bolos decorados com drapeados em pasta americana são clássicos e chiques, perfeitos para casamentos, noivados e festas de 15 anos. Nesta aula você vai aprender técnicas. E o mais interessante, sem necessidade de comprar ferramentas sofisticadas e caras.

Utensílios

- 1 Rolo para corte
- 1 Pincel pequeno
- 1 Molde de silicone para laços médios
- 1 Corante em gel
- 1 Pacote de Canudo médio

Ingredientes

- 300g de pasta americana
- 10gr de cola CMC



● Modo de Preparo

- 1.** Sove a pasta, abra com o rolo e faça retângulos bem fininhos. Para obter uma massa fina e lisa;
- 2.** Os retângulos devem ser medidos tendo como base o tamanho do bolo mais o tamanho do caimento que se deseja;
- 3.** Utilizando a técnica dos canudos, aprendida em sala de aula, drapeie apenas uma das pontas de um retângulo formando ondulações;
- 4.** Coloque o retângulo (com a parte drapeada) bem nas laterais do bolo;
- 5.** Repita o procedimento com quantos retângulos forem necessários até que se cubra toda lateral do bolo;
- 6.** A cada emenda aplique o laço para o bom acabamento.



Drapeado com Rosas

Utensílios

- 1 Pacote de canudo médio
- 1 Rolo para corte
- 1 Pincel pequeno
- 1 Cortador de pétalas
- 1 Esteca para bolear
- 1 Corante em gel rose e verde

Ingredientes

- 150g de Pasta americana para fazer rosas
- 500g de Pasta americana
- 10g de Cola CMC

● Modo de Preparo

1. Sove a pasta, abra com o rolo e faça retângulos bem fininhos. Para obter uma massa fina e lisa;
2. Os retângulos devem ser medidos tendo como base o tamanho do bolo mais o tamanho do caimento que se deseja;
3. Utilizando a técnica dos canudos, aprendida em sala de aula, drapeie apenas uma das pontas de um retângulo formando ondulações;
4. Coloque o retângulo (com a parte drapeada) bem no centro do bolo;
5. Pegue outro retângulo e repita o procedimento. Ao fixá-lo no centro do bolo, tenha o cuidado de sobrepô-lo ao primeiro. Neste momento, dobre cuidadosamente a lateral que ficará por cima do primeiro retângulo de forma que ela também forme uma onda e passe a intenção de continuidade;
6. Repita o procedimento com quantos retângulos forem necessários até que se cubra todo o bolo;
7. Lembre-se de centralizar as pontas drapeadas no meio do bolo. Isso é muito importante pois ao colocar uma outra camada de bolo por cima da primeira ou ao se cobrir o centro com arranjos, elas serão encobertas.



Decoração com Glacê Real

Glacê é uma preparação de açúcar de confeiteiro, suco de limão e clara de ovo utilizada para diversos usos na confeitaria, como cobertura e decoração de bolos e biscoitos

● Utensílios

Batedeira
Espátula
Saco de confeitar
Bico de confeitar

● Ingredientes

500g de glacê real
80ml de água



● Modo de Preparo

1. Coloque todos ingredientes na batedeira e bata até que fique consistente.
2. O ponto certo é quando você virar a tigela de cabeça pra baixo e o glacê não cair ou não descer.

Dica: Para colorir a massa, basta usar corantes alimentícios. Adicione algumas gotas ao glacê e misture com uma espátula até obter a cor desejada.



Laços e Fitas

● Utensílios

- 1 Rolo de cortador para fitas
- 1 Cola cmc
- 1 Pincel pequeno
- 1 Tapete de silicone
- 1 Rolo de pasta americana
- 1 Pó pisca
- 1 Pó perolado rosa
- 1 Pincel pequeno

● Ingredientes

- 300g massa elástica
- 30g gordura hidrogenada



● Modo de Preparo

1. Sove a pasta e abra com o rolo deixando bem fina. Com um cortador, corte 4 fitas. Separe duas partes superior do laço, una uma ponta a outra colando com cola de cmc e coloque para secar. Aplique as outras duas partes no topo do bolo dando um caimento similar ao de uma fita em movimento.
2. Após este processo aplique as duas partes superior que estavam secando no topo acima das duas fitas.



Efeito Marmorizado

Para formar um acabamento semelhante ao do mármore é usada a famosa pasta americana e corantes comestíveis na cobertura do bolo. O efeito é conquistado com uma mescla das pastas em tonalidades diferentes.

● Utensílios

- 1 Rolo para pasta americana
- 1 Pó para decoração dourado
- 1 Pincel pequeno
- 1 Corante em gel cinza
- 1 Corante em gel rosé

● Ingredientes

- 300g de pasta americana



● Modo de Preparo

1. Sove a pasta e divida em três partes, a base branca 200g e a outras cores com 50gr cada.
2. Enrole cada cor separadamente e depois una as três cores e enrole como caracol.
Após este processo, abra a massa e cubra o bolo

