



Maratona 
do bolo perfeito

Receita de Bolo de Laranja +
Tipos de massas de bolo

Bem vinda(o) a Maratona do Bolo Perfeito

É aqui que vou te mostrar o caminho para fazer bolos altos e de andar, cobertos com buttercream.

Apesar de ser um curso gratuito, garanto que aqui você irá aprender coisas que muitos cursos pagos não ensinam.

E para tudo acontecer durante essa semana, eu preparei um cronograma de aulas para nós cumprirmos.

Pensei em cada detalhe desse cronograma para você poder aprender ao máximo e aproveitar cada aprendizado.

Cada dia você irá se aprofundar num assunto, por isso é muito importante assistir às aulas na sequência uma da outra, então o caminho é ir da aula 01 até a aula 03.

Esse é o nosso cronograma:

AULA 01 – Receita de Bolo de Laranja + Tipos de massas de bolo

- Aprenda uma receita completa de bolo de laranja versátil para diversas ocasiões.
- Domine os diferentes métodos de preparo de massas de bolo e ganhe confiança para preparar qualquer receita.

AULA 02 – Receita de Recheio de coco + Montagem de bolo

- Aprenda o passo a passo de uma deliciosa receita de recheio de coco.
- Domine as técnicas de montagem de um bolo decorado com instruções detalhadas.

AULA 03 – Decoração de bolo de andar com Buttercream

- Desvende os segredos da decoração de bolos de andar usando Buttercream.
- Ganhe confiança para criar bolos incríveis e superar qualquer insegurança na confeitaria.

Nesta aula, eu vou te mostrar o caminho completo com tudo o que você precisa saber sobre bolos e buttercream. Conhecimento que fará de você uma profissional diferenciada e muito valorizada.

Essa é uma das nossas principais aulas e você não pode perder de jeito nenhum.

Como vocês viram no nosso cronograma, todas as aulas são mega importantes, então não dá para perder um dia ou outro, senão você vai perder muita informação e aprendizado.

Assista todas as aulas e eu garanto que você vai amar todas as aulas do evento!

Então, vamos lá, métodos de preparo:

Método espumoso: é o método que consiste em bater ovos inteiros, gemas ou claras, com açúcar, até que espumem e o volume triplique de tamanho. Aqui trabalhamos a fermentação mecânica. Ao bater os ovos com açúcar, aprisionamos ar na estrutura da massa e, ao entrar no forno, faz o bolo crescer fofinho e aerado. Nesse método os ovos são a estrela.

Exemplos: pão de ló, chifon, genoise..

Método adição/direto: é o método mais prático de preparo de massa de bolo. Nesse método, apenas misturamos ingredientes secos com os ingredientes líquidos, juntando os dois e formando uma massa homogênea. Nesse método, a fermentação é química, sem isso o bolo não vai crescer.

Nesse método, a gordura sempre vai entrar em estado líquido, ou seja: óleo vegetal, azeite, manteiga derretida.

Exemplos: Red Velvet, bolo de cenoura, bolo de nada..

Método cremoso: esse método consiste em bater a manteiga em ponto pomada com o açúcar na batedeira até formar um creme esbranquiçado. Chamamos esse processo de cremagem. Quando fazemos a cremagem, nós incorporamos ar na massa do bolo através do batimento, e isso faz o bolo crescer fofo. A gordura presente agrega muito sabor e estrutura à massa do bolo e por isso esse é o meu método favorito. Aqui usamos fermentação química para fazer o nosso bolo crescer bem lindo.

Exemplos: massas amanteigadas

Método inverso/reverso: esse método consiste em fazer o inverso do método cremoso, ou seja, ao invés de bater manteiga e açúcar e depois acrescentar os demais ingredientes, no método inverso é batido primeiro a manteiga com todos os ingredientes secos, até formar uma farofinha úmida e somente após esse processo é que entram os demais ingredientes da receita.

E para todas essas perguntas que podem estar passando na sua cabeça, o que eu posso te dizer agora é: **Calma! Acompanha tudo o que iremos passar durante todo o evento do Beabá do Bolo Perfeito, que eu tenho certeza de que vou tirar todas essas dúvidas da sua cabeça!**

Primeira coisa que eu te garanto é: **não importa o seu nível de conhecimento**, eu vou te passar coisas aqui que vão te ajudar e agregar muito na sua jornada. Então fica aí e pode confiar no que eu estou te falando!

Eu vou te mostrar como fazer, com muita segurança, bolos altos e de andares, cobertos com buttercream.

A **confeitaria**, de forma geral, **mudou a minha vida**. A confeitaria me trouxe onde eu estou hoje e hoje eu tenho o privilégio de compartilhar tudo o que eu sei com milhares de pessoas.

Agora vamos falar um pouco sobre os ingredientes do bolo:

É importante conhecer os ingredientes e saber como se comportam no nosso bolo

Cada ingrediente tem uma função, e isso é algo muito importante na estruturação do bolo.

Todos os ingredientes que vão entrar na receita precisam estar em temperatura ambiente de 19-21°C graus



AÇÚCAR

O açúcar traz umidade, estrutura e cor para a sua massa, portanto, trocas ou mudanças de quantidade podem afetar o balanceamento da receita.

No mercado, atualmente, existem alguns tipos de açúcares:

- Açúcar mascavo
- Açúcar demerara
- Açúcar cristal
- Açúcar refinado
- Açúcar de confeitiro
- Açúcar impalpável
- Açúcar gelado

OVOS

Os ovos são extremamente importantes na estrutura dos bolos. A gema traz gordura, cor e maciez para a massa. Já as claras trazem poder de expansão, aeração e rigidez. Cada tipo de ovo tem uma medida, um peso e é classificado de forma diferente de acordo com essas características.

Por exemplo, um ovo industrial pode ter até 45 gramas, e um ovo jumbo até 70 gramas. Por isso, considerar a quantidade unitária de ovos em vez do peso, pode ser muito prejudicial para sua receita, fazendo até mesmo com que não dê certo no final do preparo.

FARINHA DE TRIGO

Um outro ingrediente importante para obter um bolo bem perfeito é a farinha de trigo. Ela tem como componentes principais amido e glúten, e os dois vão fazer com que você tenha um bolo bem fofo e bem estruturado.

Normalmente, não conseguimos tirar a farinha de trigo e trocar por um tipo de farinha sem glúten, pois seria necessário uma combinação de ingredientes para imitar todas as características da farinha de trigo.

Então, como escolher uma boa farinha de trigo? Nós, no Brasil, temos a farinha tipo 1, tipo 2 e a integral. Para fazer bolos, quanto menor a porcentagem de proteínas melhor, pois significa que ela não tem tanto glúten, sendo, portanto, mais “leve”, proporcionando assim um bolo mais fofo.

GORDURA

A gordura entra em nossas receitas na forma de manteiga, óleo, margarina. E o que ela traz para o bolo? Ela traz a umidade e a textura.

Cada ingrediente que você coloca tem uma característica e, se você trocá-lo, terá outro resultado. Atente-se a isso.

O óleo entra em receitas que pedem mais umidade, como uma massa de bolo de cenoura, por exemplo.

A manteiga é gordura animal, extraída do leite da vaca; já a margarina é gordura vegetal. A manteiga quando gelada fica dura, e a margarina sempre vai ser cremosa, portanto, quando fazemos essa troca, estamos mudando a estrutura da massa, porém ainda é possível fazer.

FERMENTO

Temos também como ingrediente, o agente fermentador, que pode ser fermento químico em pó ou bicarbonato de sódio, no caso das massas de bolo.

O fermento químico em pó é nada mais que o bicarbonato de sódio adicionado de um agente ácido, que geralmente é o cremor de tártaro, mais o amido de milho para manter a mistura seca e evitar que a reação entre o bicarbonato de sódio e o ácido aconteça ainda dentro da embalagem.

A diferença entre o fermento químico em pó e o bicarbonato é que o fermento químico tem uma fermentação mais lenta. Já o bicarbonato de sódio, assim que entra em contato com o líquido, começa a agir rapidamente.

LÍQUIDOS

O líquido da receita pode ser bem variado. Normalmente, usamos leite integral com 3% de gordura, mas o que eu poderia usar no lugar do leite?

Por exemplo, ao trocar por leiteiro. Mas o que é leiteiro (buttermilk)? Leiteiro é o líquido que sobra da produção de manteiga através do creme de leite pasteurizado batido. Para fazer a manteiga a partir do creme de leite fresco pasteurizado, você deve bater na batedeira o creme que primeiro vira chantilly e, ao continuar batendo, talha e começa a virar manteiga. Esse líquido que se separa da gordura é o leiteiro, um líquido com baixa gordura e alta acidez.

Nesse caso, essa troca é uma boa troca e costuma dar bons resultados às massas. Quer trocar o leite por água? Você até pode, mas, como ela não tem nenhuma gordura, seu bolo vai ficar um pouco mais seco que aquele feito com leite, por exemplo.

Existem algumas outras trocas que podem ser possíveis também, como iogurte, leite de coco, suco e até vinho, por exemplo. Porém, sempre pense na estrutura do ingrediente que você quer colocar em relação ao que tem em mãos para ver se a troca valerá a pena.

Você pode não acreditar ainda, mas são essas informações que vão te impedir de passar pelos mesmos erros que eu passei.

Com elas, você consegue antecipar os problemas e com certeza, isso **irá evitar muita dor de cabeça.**

Por isso eu sei com tantos detalhes o que você pode estar passando hoje, nesse momento, porque eu já passei por todos os perrengues possíveis e imagináveis.

Mas uma coisa que vocês têm hoje e eu não tive o privilégio de ter foi: **uma professora que me pegasse pela mão e ensinasse o certo, mas também o errado e como consertá-lo.**

Então a mensagem que fica aqui é: **Se você quer realmente, você se dedica de verdade e você consegue.** Eu já vi milhares de alunos meus conseguirem, como prova, por isso eu falo com tanta segurança.

Eu tô aqui e vou te ajudar, basta você querer.

BOLO DE LARANJA

(Método direto) - Rendimento: Aproximadamente 1.062kg

Ingredientes

150g ovos

250g açúcar refinado

130g óleo vegetal

170g iogurte integral

Raspas de duas laranjas bahia
ou a laranja de sua preferência

50g suco de laranja

300g farinha de trigo

8g fermento químico

4g bicarbonato de sódio

Modo de Preparo

1. Para começar, pré aqueça o forno a 180°C graus

2. Esse método é pá-pum, então vamos começar colocando o açúcar refinado num bowl e fazendo as raspas de laranja por cima do açúcar. Em seguida, usando um fouet, misture bem o açúcar e as raspas de laranja para que o óleo essencial da fruta incorpore ao açúcar, adicione os ovos e mexa.

3. Em seguida vamos adicionar os demais ingredientes, adicionando primeiro a parte líquida: o óleo, o iogurte e suco de laranja e misturando tudo muito bem.

4. Com os ingredientes secos pesados e peneirados, adicione na mistura de líquidos e mexa bem para formar uma massa lisa e homogênea.

5. Disponha em 4 formas de 15cm untadas somente no fundo 265g de massa e leve ao forno pré-aquecido até que a massa esteja com o topo levemente dourado e que você espete um palito e ele saia completamente limpo e seco.

Obs: ralador utilizado em aula foi o zester/microplane

WE
LOVE
CAKES

Agora você tem uma missão: entrar no nosso **Grupo de WhatsApp** do curso gratuito para não perder nenhum conteúdo durante a nossa maratona:

ENTRE PARA O WHATSAPP

Então, temos muito conteúdo para amanhã também.

Se comprometa a assistir todas as aulas, coloque na sua agenda e deixe programado para não perder nenhuma aula durante toda essa semana.

Parabéns pela sua participação no dia de hoje.

