



Maratona 
do bolo perfeito

Receita de Recheio de coco +
Montagem 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.

Eu sei que o caminho não é fácil, mas uma coisa vocês vão sempre escutar eu dizendo: **eu tenho 100% de certeza que é super possível.**

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.

Você quer realmente se tornar uma confeitadora de sucesso? É nessa aula aqui que você vai ter muita clareza sobre isso.

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!

Muitas pessoas ficam com medo na hora de montar um bolo alto, medo de criar barriga, medo do recheio vazar, do bolo trincar, são muitas inseguranças.

E aqui nós vamos acabar com todas elas.

BRIGADEIRO DE COCO

(cocada cremosa) - **Rendimento:** aproximadamente 730g depois do cozimento

Ingredientes

395g leite condensado

100g leite de coco

200g creme de leite uht

100g coco flocos

Modo de Preparo

1. Na panela adicione o leite condensado e o creme de leite e mexa bem até que fique uma mistura homogênea.
2. Adicione o leite de coco, coco em flocos, misture e acenda o fogo.
3. Cozinhe até o ponto de recheio (caindo em blocos)
4. Disponha em um recipiente e coloque plástico em contato. Deixe descansar em temperatura ambiente por no mínimo 4h

Obs: caso não vá utilizar no mesmo dia, leve-o à geladeira e retire por volta de 1h antes de usar.

MONTAGEM DO BOLO

Serão 4 camadas de massa de 2,5cm de altura cada uma e 3 camadas de recheio, 240g de recheio por camada.

Acetato usado da marca Porto Formas

Quando se fala em montagem de bolo, podemos dividir em 5 passos importantes:

Passo 1: Massa

Passo 2: Calda

Passo 3: Cinta de Contenção

Passo 4: Ponto do recheio

Passo 5: Montagem (acetato e tempo de descanso)

Massa Red Velvet e Amanteigada: É muito importante fazer a massa do seu bolo, esperar ficar morno e desenformar. Depois que o bolo estiver frio, embalar, ou em plástico filme ou em saco plástico e deixar descansar na geladeira.

Fazendo esse processo seu bolo vai ficar muito mais firme, seguro e mais fácil de fazer a montagem.

Esse processo vai otimizar seu tempo num processo de produção.

Nunca monte seu bolo com massa e recheio quentes!

Recomendo que seja usado o nivelador para cortar as massas, dessa forma, todas as camadas de massa vão ter a mesma espessura e seu bolo vai seguir sempre um padrão. Vai permitir que o seu bolo esteja lindo por dentro, o seu cliente vai conseguir ver todas as camadas de massa e recheio.

Sobre o recheio: É muito importante saber quanto tempo seu bolo vai ficar exposto, se seu cliente vai guardar na geladeira, qual a temperatura ambiente de onde esse bolo vai ser servido, como vai ser feito o transporte.

Se preocupando com todos esses fatores você vai poder escolher qual o melhor recheio, se você pode escolher algo mais líquido, mais firme, mais recheio, menos recheio. Todos esses fatores vão interferir em quanto tempo seu bolo vai ficar firme e perfeito.

Você pode usar desde cremes mais leves, como creme de confeiteiro, até recheios mais densos como brigadeiro ou ganaches. Geleias também são super bem vindas, assim como curds, caramelos, entre outros.

Grude o bolo no cakeboard com brigadeiro, buttercream, ganache ou glúcase para ele não deslizar.

Sobre a calda: Regar o bolo com cuidado para não colocar calda em excesso. Você pode usar uma calda base de açúcar, com 2 partes de água e 1 de açúcar. Ou uma calda de água filtrada e pasta saborizante de baunilha ou outra de preferência; pode-se usar guaraná também, que combina com qualquer bolo e lembra a infância.

Cinta de Contenção: A cinta de contenção é uma barreira para não deixar seu recheio vazar para fora do bolo.

Nesse caso estou fazendo buttercream, mas você pode fazer com brigadeiro, com ganache mais firme...

Quanto mais fininha for a cinta de contenção, melhor, assim ela não vai tomar muito espaço do seu recheio.

Coloque o buttercream (ou o que você preferir, desde que esteja mais firme) num saco de confeitar e faça um corte bem fininho. Posicione esse saco bem na bordinha da sua massa, pressiona o buttercream para ele sair e gira a bailarina, não mexa a mão. Coloque mais uma camada de cinta se necessário.

Montagem: Siga o mesmo processo com as mesmas quantidades em todas as camadas: Massa, calda, cinta de contenção, recheio e repita até acabar.

Siga dessa forma até o fim da montagem do seu bolo. Você pode montar tanto dentro da forma quanto a mão livre, como se sentir mais à vontade.

É importante pesar, para manter o padrão na sua produção e para não perder dinheiro mandando a mais para seu cliente.

Coloque o acetato com cuidado para não apertar demais e deixando o bolo o mais retinho possível.



WE
LOVE
CAKES

Cubra com plástico filme e deixe descansar por 12 horas na geladeira. Dessa forma você vai ter um bolo firme e seguro. Além disso, o sabor vai ficar ainda melhor.

Além disso tudo, se você quiser, poderá congelar tanto as suas massas assadas e recheios separadamente quanto ele inteiro, já montado. **Use o CONGELAMENTO ao seu favor.**

Não importa se você não sabe nada de como fazer um bolo, com meu método de ensino testado e aprovado você com certeza consegue chegar lá.

Sobre o seu acesso completo...

Durante esses dias, eu tô passando muitas informações pra vocês, e te mostrando todo o caminho que você precisa saber para fazer bolos altos e seguros cobertos com buttercream.

Somente no curso você tem acesso ao meu método totalmente completo e detalhado. E, te garanto, se gratuitamente você aprendeu tudo isso, imagina quando você entrar para o curso e tiver todo o nosso suporte e acesso a todos os detalhes?

Através do **curso online**, te dou o passo a passo, **todos os mínimos detalhes**, com apostila, com receita, com planilha de cálculo, com suporte ao aluno e muito mais. Esse é o meu propósito, o propósito da minha empresa. Transmitir conhecimento, mudar a vida das pessoas, trazer superação e liberdade através da confeitaria.

Como eu já falei pra vocês, eu já tive diversos tipos de acidentes com bolos. Foram vários e de todos os tipos que você possa imaginar. Além disso, **eu também não precisava meus bolos da forma correta**, além de não controlar e entender meu fluxo de caixa e meu negócio.

Eu sempre trabalhei na minha casa e achava que sabia de tudo o que era necessário, mas ainda assim, eu não conseguia fazer as coisas darem certo.

Muitos dos nossos alunos também trabalham de casa e passam pelo mesmo, é normal. E é aí que a gente entra nessa história: **a gente entra pra ensinar como fazer dar certo!**

Só para reforçar, **o Novo Beabá do Buttercream é um curso 100% online**, desenvolvido por mim, com todas as minhas técnicas e ensinamentos sobre o mundo dos bolos altos, seguros e cobertos com buttercream.

É um curso super completo, sobre bolos, recheios, calda, estruturação, ganache, buttercream, decorações e muito mais!

E mesmo que você não saiba absolutamente nada, ou tenha insegurança na hora de fazer um bolo, eu posso te tranquilizar pois **eu ensino tudo a partir do zero**. Acesso a todas as receitas nos mínimos detalhes. E tudo isso que estou te falando, meus **mais de 46 mil alunos** podem confirmar, que não guardo nenhum segredo e você tem todo o suporte necessário.

Além disso iremos entregar **alguns bônus para quem entrar nessa turma**. Um deles é **uma planilha que vai te dar todos os valores automaticamente**, quantidade de massa, de recheio, cobertura, tudo! Isso vai te ajudar a não ter desperdício de nada e você vai poder calcular todos os preços do seu bolo e vender seu bolo no valor correto.

O objetivo aqui é atingir muitas pessoas com o nosso método e eu quero realmente mudar a vida do máximo de pessoas possíveis com a confeitaria.

Então eu vou fornecer o curso na melhor condição possível!

Eu não sei qual a sua situação atual, mas sei que **você está aqui e quer algo a mais para sua vida, uma mudança, uma evolução**.

E nesse exato momento eu estou te mostrando o que você precisa fazer para subir mais um degrau na sua escada de evolução.

Com certeza absoluta você não irá se arrepender de tomar essa atitude e mudar a história da sua vida nesse momento.

Pare de inventar desculpas que continuam adiando os seus sonhos. Chega de postergar e depois sofrer pelos resultados que não alcançou.

Então, se você tem certeza de que vai entrar na próxima turma e **vai garantir sua vaga, esteja presente na nossa terceira aula!**

Parabéns pela sua participação no dia de hoje.

Te espero pra nossa última aula, beijos!

ENTRAR NO WHATSAPP

