MASSAS PERFEITAS & Bônus

Por

ISABELLE SANTOS

SUMÁRIO

Pão de ló de baunilha	1
Pão de ló de chocolate	2
Massa amanteigada de Baunilha	3
Massa amanteigada de chocolate	4
Massa Red Velvet	5
Bônus 1	6
Bônus 2	7

Pão de ló de baunilha

Ingredientes

- 6 ovos
- 180g de açucar refinado
- 240g de farinha de trigo
- 1 colher de essencia de baunilha

Modo de preparo

1. Em uma batedeira adicione os ovos e o açúcar, bata até formar uma mistura esbranquiçada bem volumosa.
2. Adicione a farinha aos poucos e peneirando, mexa tudo bem devagar com o fuê para não perder o ar, pois ele é responsável pelo crescimento do bolo.
3. Despeje em uma forma untada e enfarinhada ou com papel manteiga no fundo.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos ou até espetar o palito e sair limpo.

Pão de ló de chocolate

Ingredientes

- 6 ovos
- 180g de açucar
- 200g de farinha
- 60g chocolate em pó 50%

Modo de preparo

1. Em uma batedeira, adicione os ovos e o açúcar, bata até formar uma mistura esbranquiçada e bem volumosa.
2. Adicione a farinha e o chocolate em pó aos poucos e peneirando; mexa tudo bem devagar com o fuê para não perder o ar, pois ele é responsável pelo crescimento do bolo.
3. Despeje em uma forma untada e enfarinhada ou com papel manteiga no fundo.
4. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C e asse por aproximadamente 30 minutos ou até espetar o palito e sair limpo.

Massa amanteigada de baunilha

Ingredientes

- 4 ovos
- 200g manteiga em ponto pomada
- 300g de açúcar cristal
- 1 colher de essencia de baunilha
- 250g de leite integral
- 380 g de farinha de trigo
- 12g de fermento químico em pó

Modo de preparo

1. Em uma tigela grande, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até que a mistura fique clara e fofa, o que geralmente leva alguns minutos.
2. Incorpore o leite integral, que deve estar em temperatura ambiente ou levemente gelado, batendo até que esteja bem misturado.
3. Desligue a batedeira e, com a ajuda de um fuê, adicione a farinha de trigo aos poucos. Misture delicadamente para evitar que a massa perca o ar incorporado, o que ajuda o bolo a ficar leve.
4. Por último, acrescente o fermento químico em pó, misturando-o suavemente à massa até que esteja completamente incorporado.
5. Despeje a massa em formas previamente untadas apenas no fundo. Leve ao forno preaquecido a 180 graus Celsius e asse por aproximadamente 20 a 25 minutos. O bolo estará pronto quando, ao espetar um palito no centro, ele sair limpo e a superfície estiver dourada.

Massa amanteigada de chocolate

Ingredientes

- 3 ovos
- 120g de manteiga
- 150g de açúcar cristal
- 75ml de leite integral
- 135g de farinha de trigo
- 80g de chocolate em pó 50%
  8g de fermento químico em pó

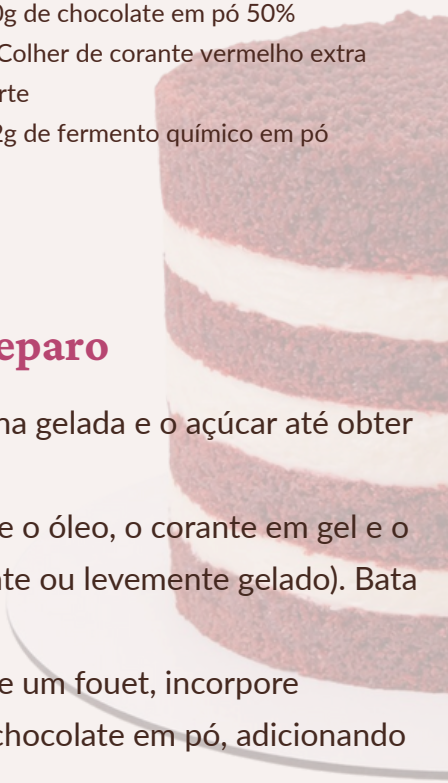
Modo de preparo

1. Em uma tigela grande, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até que a mistura fique clara e fofa, o que geralmente leva alguns minutos.
2. Incorpore o leite integral, que deve estar em temperatura ambiente ou levemente gelado, batendo até que esteja bem misturado.
3. Desligue a batedeira e, com a ajuda de um fuê, adicione a farinha de trigo aos poucos junto com o chocolate em pó. Misture delicadamente para evitar que a massa perca o ar incorporado, o que ajuda o bolo a ficar leve.
4. Por último, acrescente o fermento químico em pó, misturando-o suavemente à massa até que esteja completamente incorporado.
5. Despeje a massa em formas previamente untadas apenas no fundo. Leve ao forno preaquecido a 180 graus Celsius e asse por aproximadamente 20 a 25 minutos. O bolo estará pronto quando, ao espetar um palito no centro, ele sair limpo e a superfície estiver dourada.

Massa Red Velvet

Ingredientes

- 3 ovos
- 150g de manteiga
- 300g de açúcar cristal
- 50g Oleo vegetal
- 250g de leite integral
- 350g de farinha de trigo
- 30g de chocolate em pó 50%
- 1 Colher de corante vermelho extra forte
- 12g de fermento químico em pó



Modo de preparo

1. Na batedeira, bata os ovos, a margarina gelada e o açúcar até obter um creme claro e esbranquiçado.
2. Com a batedeira ainda ligada, adicione o óleo, o corante em gel e o leite integral (em temperatura ambiente ou levemente gelado). Bata até a mistura ficar homogênea.
3. Desligue a batedeira. Com o auxílio de um fouet, incorpore delicadamente a farinha de trigo e o chocolate em pó, adicionando aos poucos.
4. Por último, acrescente o fermento químico em pó e misture suavemente, apenas até incorporar à massa.
5. Distribua a massa em formas untadas e enfarinhadas, nivele e leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 a 25 minutos, ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo.

Chantininho

Ingredientes

- 1litro de Chantilly bem gelado
- 200g de leite em pó integral Ninho
- leite condensado semidesnatado ou integral (para hidratar)

Modo de preparo

1. Adicione na batedeira o Chantilly gelado + o leite Ninho e misture até dissolver bem o leite em pó,
2. Em seguida, comece a bater em velocidade média e aumente gradualmente até chegar na máxima ,
3. Assim, o ponto ideal é alcançado quando se forma um buraco no meio, fazendo com que o Chantininho se apegue ao globo da batedeira, resultando em uma textura firme e densa.
4. Neste momento, separe a porção que você irá utilizar e hidrate-a com a ajuda de uma.espátula de silicone ,adicionando aos poucos o leite condensado e alisando até chegar em um ponto cremoso com menos bolhas de ar.

A quantidade de leite condensado varia de acordo com a porção de Chantininho que irá usar ,vai adicionando sempre aos poucos para não desandar seu ChantiNinho.

Brigadeiro de maracujá

Ingredientes

- 395g Leite condensado
- 200g Creme de leite
- 100g chocolate branco
- 3 maracujás grandes
- 60g Açucar

Modo de preparo

1. Bata o maracujá no liquidificador ou processador até separar as sementes e depois peneire para extrair a polpa.
2. Em uma panela, acrescente a polpa do maracujá e o açúcar, deixe ferver até reduzir bem e virar uma geleia, reserve em uma vasilha bem tampada dentro da geladeira.
3. Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, creme de leite e o chocolate branco, mexa até o brigadeiro atingir o ponto de recheio, bem firme e desgrudando do fundo, reserve e deixe esfriar completamente.
4. Encorpore a geleia de maracujá no brigadeiro já completamente frio.
5. Use para rechear os seus bolos de aniversário, tortas e bolos de pote.