



CAKELOVER

by Bruna Rebelo

BEABÁ DO BUTTERCREAM 6.0



ÍNDICE

OLÁ! MEU NOME É BRUNA REBELO,	5
ANTES DE TUDO, VAMOS FALAR DOS INGREDIENTES.....	7
AÇÚCAR.....	8
OVOS.....	10
FARINHA DE TRIGO	11
GORDURA	12
FERMENTO.....	13
LÍQUIDOS	14
BUTTERCREAM AMERICANO.....	15
BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO	16
BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO COM AÇÚCAR MASCADO	17
BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO COM MANTEIGA GELADA	18
BUTTERCREAM DE MERENGUE ITALIANO	19
BUTTERCREAM FRANCÊS	20
BUTTERCREAM FRANCÊS PARA DIAS FRIOS	21
BUTTERCREAM ERMINE.....	22
BUTTERCREAM DE LEITE NINHO	23
BUTTERCREAM DE RAPADURA	24
BUTTERCREAM DE MELADO DE CANA	25
BUTTERCREAM DE CHOCOLATE	26
BUTTERCREAM DE CHOCOLATE BRANCO	27
BUTTERCREAM COM MARGARINA	28
COMO SABORIZAR MEU BUTTERCREAM?	29
COMO COLORIR MEU BUTTERCREAM?	30
O QUE PODE DAR ERRADO NO MEU BUTTERCREAM?	31
MASSAS.....	32
AMANTEIGADA BASE 1.....	33
AMANTEIGADA BASE 2.....	36
AMANTEIGADA BASE 1 COM COCO – MÉTODO REVERSO	37
SOBRE OS INGREDIENTES - MASSA	38
OPÇÕES DE SABORIZAÇÃO.....	39
PAO DE LÓ	40

CHIFFON DE BAUNILHA	41
BOLO ESPUMOSO ESTRUTURADO	42
MASSA A BASE DE ÓLEO – MÉTODO DIRETO	43
MASSA A BASE DE ÓLEO COM QUEIJO	44
MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE (MÉTODO INVERSO)	45
MASSA HÍBRIDA DE BAUNILHA	46
MASSA HÍBRIDA DE CHOCOLATE	47
BOLO DE CENOURA	48
MASSA DE NOZES	49
MASSA RED VELVET	50
VAMOS FALAR DE FORNO?	51
CALDA BASE DE AÇÚCAR	52
CALDA DE LEITE NINHO COM LEITE CONDENSADO	53
BRIGADEIRO CREMOSO	54
CREME 4 LEITES	55
BRIGADEIRO DE LARANJA	56
BRIGADEIRO DE CACAU	57
BRIGADEIRO DE PISTACHE - (FEITO NA PANELA MEXEDORA)	58
BRIGADEIRO DE CAPIM SANTO	59
BRIGADEIRO DOCE DE LEITE	60
BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE	61
BRIGADEIRO BRULÉE	62
BABA DE MOÇA	63
GANACHE AO LEITE	64
GANACHE MEIO AMARGA	65
GANACHE BRANCA	66
GANACHE DE FRUTAS VERMELHAS	67
DRIP DE GANACHE AO LEITE	68
DRIP DE GANACHE BRANCA	69
GANACHE DE MARACUJÁ	70
GANACHE MONTADA AO LEITE	71
GANACHE MONTADO AMARGO	72
GANACHE DE LIMÃO SICILIANO	73
GANACHE DE MORANGO	74
GANACHE DE CREAM CHEESE	75

GANACHE DE CHOCOLATE RUBY	76
GANACHE DE COCO	77
MORANGOS ASSADOS	78
REDUÇÃO DE FRUTAS VERMELHAS	79
REDUÇÃO DE FRUTAS AMARELAS	80
REDUÇÃO DE FRAMBOESA E LIMÃO SICILIANO	81
COMPOTA DE ABACAXI COM ESPECIARIAS	82
BANANA CARAMELIZADA	83
PASTA DE DAMASCO	84
PASTA DE AMEIXA	85
CARAMELO	86
PRALIN DE NOZES	87
PRALIN DE AVELÃ	88
CROCANTE DE MASSA FOLHADA	89
WAFER PAPER MALEÁVEL	90
ISOMALT	91
DECORAÇÃO COM FLORES NATURAIS	92
FOLHA DE AÇÚCAR	93
COCADA DE COCO QUEIMADO	94
COMBINAÇÃO DE CORES	95
AGRADECIMENTOS	96



OLÁ! MEU NOME É BRUNA REBELO, SOU FORMADA EM GASTRONOMIA DESDE 2009, MAS MINHA HISTÓRIA NA CONFEITARIA TEM MENOS TEMPO.

Eu nunca soube o que fazer da vida, então quando saí do colégio fui direto para a Faculdade de Administração. Eu odiei desde o primeiro dia, mas como não sabia o que fazer, fui ficando.

No segundo ano, já não aguentava mais e comecei a pesquisar cursos. Eu gostava muito de moda, mas não via nada interessante, e na época era o boom da gastronomia aqui no Brasil. Como minha mãe tinha um *buffet*, e embora eu nunca tivesse me interessado pelo assunto, achei naquele momento que seria interessante.

Tive que convencer minha família que essa loucura daria certo, larguei um emprego certo na minha área e meti a cara na Faculdade de Gastronomia. E não é que eu estava certa? Eu me apaixonei. Mas eu gostava mesmo da cozinha quente, nem ligava para a confeitaria. Em 2009 eu me formei, fiz estágio, e acabei assumindo o *buffet* da minha mãe.

Em 2011 fui fazer uma especialização em panificação e conheci uma professora de confeitaria que fez com que me apaixonasse pela área, fazendo *cupcakes* e brigadeiros. Saindo de lá procurei alguns cursos e comecei a fazer bolos e doces de festas no *buffet*. Mas nunca larguei a área de salgados.

Em 2014 fiquei doente e tive que vender minha cozinha, fiquei um mês internada e quando saí do hospital eu tinha perdido tudo, meu negócio, meus clientes. Sai de lá sem nenhuma perspectiva.

Então em casa resolvi fazer marmitinhas saudáveis, porque já fazia isso antes, e precisava de alguma coisa para sobreviver.

Juntamente com as marmitinhas eu fazia um bolo ou outro.

Mas meus bolos não davam certo, eles caíam no meio do caminho, na mesa do cliente. Enfim eu sempre tinha algum tipo de reclamação. Até que um dia uma cliente disse para mim que meus bolos eram uma delícia, mas muito feios! Foi a gota-d'água para mim. Então decidi largar tudo e não ser mais confeitadeira, mesmo porque tinha um negócio que estava indo bem e eu ganhava um bom dinheiro.

É claro que aquilo não deu certo, porque eu odiava fazer as marmitinhas saudáveis, o que eu amava mesmo era fazer meus bolos.

Depois de um ano sem tocar nos doces, fiz um bolo para o meu aniversário e me dei conta do que tinha deixado pra trás. Resolvi que não podia deixar de fazer aquilo e voltei a fazer meus bolos. Mas nesse retorno comecei a ler livros, ver muitos vídeos, estudar, para não cometer mais erros. É claro que tive muitos erros, rs.

Nesse meio-tempo eu conheci o *buttercream*, que foi um divisor de águas na minha vida, ele mudou tudo! Meus bolos começaram a ter um acabamento mais bonito.

O *Mais Você*, da Ana Maria Braga, convidou-me para participar do *Fecha a Conta Bolos*. Eu não acreditei, porque naquela época não tinha confiança nenhuma! Quando saí do programa e vi do que era capaz, ninguém mais me seguraria! Eu larguei tudo o que tinha, fechei a empresa de comida saudável, joguei tudo para o alto e fui ser confeitadeira! Entre a gravação do programa e o programa ir ao ar foram 10 meses.

Eu não evolui em 7 anos o que evolui naqueles meses... Ganhei autoconfiança, que era o que faltava para mim. Durante todos esses anos fui aprendendo tudo e extraíndo lições do que fazia de errado. Juntei toda essa bagagem e hoje ensino tudo isso para você!

BEM-VINDO AO MEU MUNDO DE BOLOS!





ANTES DE TUDO, VAMOS FALAR DOS INGREDIENTES.

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 graus.



INGREDIENTES



AÇÚCAR

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

ALGUNS TIPOS DE AÇÚCAR:

AÇÚCAR MASCAVO:

É o açúcar mais natural e sem nenhum processo de refinamento ou branqueamento. É mais úmido e tem sabor e aroma que lembram o do melado de cana, ou rapadura. Este açúcar mantém muitos dos seus nutrientes. Funciona muito bem para bolos de chocolate, pois intensifica a cor e o sabor. Já para um bolo de massa branca, saiba que a massa ficará numa cor mais escura e dourada. Além do mais, sua cor varia muito de marca para marca.

AÇÚCAR DEMERARA:

Visualmente, parece o açúcar cristal, porém sem o processo de branqueamento. Também preserva parte dos nutrientes do açúcar.

AÇÚCAR CRISTAL:

É um açúcar que passa pelo processo de branqueamento, porém não é tão refinado. Mantém ainda 10% dos seus minerais.

AÇÚCAR REFINADO:

É o açúcar que passa por processo de refinamento e branqueamento. Neste caso, não possui mais nutrientes, e sua função principal é adoçar, dar estrutura e cor para as preparações. É o açúcar que mais uso, e sua característica principal é que se dissolve com mais facilidade que o açúcar cristal ou demerara, por exemplo. Em alguns países ele não é encontrado com facilidade, então caso queira substituir pelo açúcar cristal nas minhas receitas, não há problema algum.

**AÇÚCAR DE CONFEITEIRO:**

O açúcar de confeitiro passa por todos os processos de refinamento e branqueamento. É um açúcar bem fino, como um pó. Usamos principalmente para preparos que não têm cocção, pois se dissolve com facilidade e você não sentirá os grãos na boca.

AÇÚCAR IMPALPÁVEL:

É o açúcar de confeitiro adicionado de amido de milho (cerca de 3 a 4%), para deixar a receita um pouco mais seca, como usado em macarons ou suspiros, por exemplo.

AÇÚCAR GELADO:

É cheio de ingredientes químicos, necessários para que este açúcar não derreta em contato com uma superfície úmida. Muito utilizado em finalizações de bolos polvilhados sobre frutas frescas, para dar aquela aparência de “chuvinha” de açúcar, sem que umedeça e desapareça.

XYLITOL:

Não é açúcar, mas sim um adoçante. Utilizamos em preparações em que não podemos usar o açúcar e em receitas de massa ou buttercream. Pode ser usado na mesma quantidade que o açúcar.

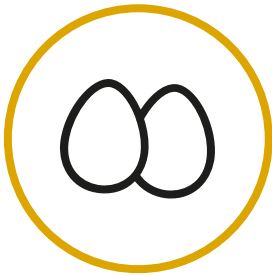
E você pode estar se perguntando: todos esses açúcares podem ser usados na massa de bolo?

Sim, mas com algumas ressalvas. Ao trocar o açúcar refinado por mascavo, por exemplo, que tem cor e sabor totalmente diferentes, você vai levar essas características do mascavo para sua massa.

Ao trocar o açúcar refinado por açúcar cristal, no entanto, não há grande diferença de estrutura e você pode fazer a substituição sem problemas.

Já ao trocar o açúcar refinado pelo açúcar de confeitiro, há certa perda de estruturação do bolo, o que não quer dizer que numa emergência você não possa fazer essa troca, mas não é o ideal.

INGREDIENTES



OVOS

Outro ingrediente muito importante são os ovos, e vamos falar sobre eles agora.

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.

Esta é a classificação dos ovos completa:

Industrial: < 45 g • Pequeno: 45 – 49 g

Médio (B): 50 – 54 g • Grande (A): 55 – 59 g

Extra: 60 – 66 g • Jumbo: > 66 g

Por isso, é importante pesar os ovos para compor a sua receita, e também é importante na hora de calcular os seus custos.

Para pesar os ovos corretamente, quebre os ovos em quantidade aproximada ao desejado. Bata os ovos com a ajuda de um garfo ou fouet. Só aí pese o que vai utilizar na receita.

Fazendo assim, você terá um equilíbrio de peso entre gemas e claras e terá o peso correto para sua produção.

INGREDIENTES



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.

Toda farinha de trigo tem glúten, que é desenvolvido quando está em contato com líquido e por processo de amassamento, que é necessário para o desenvolvimento de massas de pão e de bolo também. Porém, para massa de bolos, se o glúten for desenvolvido em excesso, pode ter como resultado uma massa pesada, deixando o bolo embatumado, duro, e sem crescer direito.

Por isso, quando adicionar a farinha à sua massa, não fique muito tempo batendo, basta envolver esse ingrediente até que a massa esteja homogênea.

Então, aqui no Brasil, a farinha com menor porcentagem de glúten, e consequentemente melhor para o bolo, é a farinha tipo 1.

INGREDIENTES



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.

Se caso você quiser fazer uma massa amanteigada, com óleo, por exemplo, perderá toda estrutura e sabor que uma massa amanteigada proporciona. Já no caso de uma receita em que é pedido óleo e você quiser usar manteiga, é possível a troca, porém é provável que obtenha um bolo um pouco mais seco no final.

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.

Já no *buttercream* não é possível fazer essa troca 100%.

Além do mais, o ideal é sempre escolher uma manteiga que tenha como ingrediente apenas o creme de leite pasteurizado, para que seja o mais natural possível, sem aditivos químicos ou corantes.

INGREDIENTES



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.

Quando você o coloca no bolo ele começa a agir lentamente, e quando entra no forno quente, a partir de 60 graus, começa a segunda parte da sua ação.

Já o bicarbonato de sódio não, assim que entra em contato com o líquido já começa a agir rapidamente.

Para trocar o fermento químico por bicarbonato de sódio, é necessário ter um ingrediente ácido, para não ter um sabor amargo residual. Esses ingredientes ácidos podem ser iogurte, cacau 100%, limão, vinagre, por exemplo. Porém, não indico a troca 100% do fermento por ele, porque não desejamos que o bolo cresça tão rapidamente, queremos que ele tenha um crescimento gradual.

Bicarbonato também pode trazer crocância para preparações e por isso é mais normalmente usado em massas de cookie ou de biscoito.

INGREDIENTES



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?

Será que posso trocar por um creme de leite?

Vamos analisar! Um creme de leite tem cerca de 17% de gordura, que é muito mais gordura que o leite, e ao trocar o leite pelo creme de leite, a gordura presente na receita aumenta muito, então você vai ter um bolo muito mais pesado e gorduroso, que não vai crescer direito, e que pode não assar completamente por dentro, criando um buraco.

Sempre que for fazer a troca do líquido no bolo, você precisa ver se é parecido com o leite.

Por exemplo, ao trocar por leitelho. Mas o que é leitelho (buttermilk)?

Leitelho é o líquido que sobra da produção de manteiga através do creme de leite pasteurizado batido. Para fazer a manteiga com base no 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 leitelho, 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.

BUTTERCREAM AMERICANO

Rendimento: 630g

INGREDIENTES:

-  200g manteiga sem sal
-  400g açúcar de confeiteiro
-  40g creme de leite UHT
ou 30g leite integral
-  Q.b. pasta saborizante
de baunilha





MODO DE PREPARO:

1. Antes de tudo, vamos peneirar o açúcar para retirar todas as pedrinhas que se formaram e para deixar o açúcar mais levinho.
2. Depois que peneirar o açúcar, vamos bater a manteiga sozinha na batedeira até que a manteiga fique mais clarinha.
3. Com a batedeira ligada, em velocidade média, vá adicionando de colheradas o açúcar à manteiga, com muito cuidado para o globo não jogar todo seu açúcar para fora do bowl. Depois de acrescentar todo o açúcar, aumente a velocidade da batedeira e deixe tudo se incorporar até formar um creme bem fofinho.
4. Com o creme pronto, adicione o creme de leite e volte a bater o creme até tudo ficar bem homogeneizado.
5. Depois de finalizado, acrescente a saborização que desejar.

BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

Rendimento: 750g

INGREDIENTES:

-  160g claras de ovos
-  220g açúcar refinado
-  400g manteiga sem sal
-  Q.b. essência, extrato, pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1 . Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72oC graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Além disso, precisamos derreter todo o açúcar para que o nosso creme fique bem lisinho. Esse processo pode ser feito de duas maneiras: em banho maria ou direto na panela. Isso vai depender muito da sua segurança na cozinha. Para o banho maria você vai precisar de uma panela com água quente e um bowl que se encaixe nessa panela. Vamos colocar as claras e o açúcar no bowl, em cima da panela, com o fogão ligado. Você vai mexer constantemente essa mistura até chegar na temperatura mínima de 65 graus, se você não tem um termômetro, você pode checar isso com os dedos. Você vai passar os dedos na mistura e se estiver bem quente e não conter mais nenhum grão de açúcar, está ok para ir para a batedeira. Se quiser fazer esse processo direto na panela, é bem simples. Você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.

2 . Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até esfriar. Esse processo vai demorar em torno de 15 minutos. Seu merengue precisa ficar bem firme e frio. Se você tocar o dedo e sentir que está frio, está pronto. A temperatura perfeita para chegar é de 32oC graus. Só que as vezes é muito difícil chegar, tem algumas batedeiras que de tanto bater, elas esquentam, e começam a esquentar o merengue também. Então tome cuidado com isso. Sempre faça o teste do toque.

3 . Sua manteiga aqui precisa estar em ponto de pomada para ser adicionada no merengue. Se estiver gelada, seu merengue pode talhar e se estiver derretida ela não vai ter estrutura para montar o creme. Com a batedeira ligada na velocidade média, vá adicionando aos poucos a manteiga. Quando sua manteiga acabar, você vai ter um creme fofo e bem firme. Se por acaso seu creme ficar muito mole, leve-o para a geladeira por 15 minutos, depois bata novamente. A manteiga vai gelar e vai ter estrutura novamente para o creme voltar ao normal.

4 . Nesse momento você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.

5 . Pronto, seu buttercream está pronto para ser utilizado.

OBS: Se você não tem batedor raquete para tirar as bolhas do creme, deve bater o creme na mão utilizando uma espátula/pão duro.

BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

(COM AÇÚCAR MASCADO)

Rendimento: 750g

INGREDIENTES:



160g claras de ovos pasteurizadas



220g açúcar mascavo



400g manteiga sem sal



Q.b. essência, extrato,
pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72°C graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Além disso, precisamos derreter todo o açúcar para que o nosso creme fique bem lisinho. Esse processo pode ser feito de duas maneiras: em banho maria ou direto na panela. Isso vai depender muito da sua segurança na cozinha. Para o banho maria você vai precisar de uma panela com água quente e um bowl que se encaixe nessa panela. Vamos colocar as claras e o açúcar no bowl, em cima da panela, com o fogão ligado. Você vai mexer constantemente essa mistura até chegar na temperatura mínima de 65 graus, se você não tem um termômetro, você pode checar isso com os dedos. Você vai passar os dedos na mistura e se estiver bem quente e não conter mais nenhum grão de açúcar, está ok para ir para a batedeira. Se quiser fazer esse processo direto na panela, é bem simples. Você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.

2. Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até esfriar. Esse processo vai demorar em torno de 15 minutos. A temperatura perfeita para chegar é de 32°C graus, mas como iremos usar uma manteiga mais amolecida nesse preparo, queremos um merengue mais frio, então quando ele atingir uma temperatura de 25°C graus está perfeito para a adição da manteiga.

3. Com a manteiga mais amolecida do que o ponto pomada (27°C), adicione toda a manteiga ao merengue e volte a bater na batedeira em velocidade média até que todos os ingredientes estejam completamente incorporados.

4. Nesse momento você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.

5. Pronto, seu buttercream está pronto para ser utilizado.

OBS: Se você não tem batedor raquete para tirar as bolhas do creme, deve bater o creme na mão utilizando uma espátula/pão duro.

BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

(COM MANTEIGA GELADA)

Rendimento: 750g

INGREDIENTES:



160g claras de ovos



220g açúcar refinado



400g manteiga sem sal



Q.b. essência, extrato,
pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72°C graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Além disso, precisamos derreter todo o açúcar para que o nosso creme fique bem lisinho. Esse processo pode ser feito de duas maneiras: em banho maria ou direto na panela. Isso vai depender muito da sua segurança na cozinha. Para o banho maria você vai precisar de uma panela com água quente e um bowl que se encaixe nessa panela. Vamos colocar as claras e o açúcar no bowl, em cima da panela, com o fogão ligado. Você vai mexer constantemente essa mistura até chegar na temperatura mínima de 65 graus, se você não tem um termômetro, você pode checar isso com os dedos. Você vai passar os dedos na mistura e se estiver bem quente e não conter mais nenhum grão de açúcar, está ok para ir para a batedeira. Se quiser fazer esse processo direto na panela, é bem simples. Você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.

2. Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até esfriar. Esse processo vai demorar em torno de 15 minutos. Seu merengue precisa ficar bem firme e frio. Se você tocar o dedo e sentir que está frio, está pronto. A temperatura perfeita para chegar é de 32°C graus. Só que as vezes é muito difícil chegar, tem algumas batedeiras que de tanto bater, elas esquentam, e começam a esquentar o merengue também. Então tome cuidado com isso. Sempre faça o teste do toque.

3. Sua manteiga estando gelada deve ser cortada em cubos pequenos, dessa forma ela vai se incorporar melhor ao seu merengue e assim evita que você quebre o seu equipamento devido a manteiga estar dura demais. Com a batedeira ligada na velocidade média, vá adicionando aos poucos os cubinhos de manteiga. Quando sua manteiga acabar, o seu creme vai atingir um aspecto de talhado, mas é devido a diferença de temperatura do merengue e da manteiga, mas não se preocupe, é só continuar batendo que a emulsão vai se formar e você terá um lindo creme sedoso e aveludado.

4. Nesse momento você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.

5. Pronto, seu buttercream está pronto para ser utilizado.

OBS: Se você não tem batedor raquete para tirar as bolhas do creme, deve bater o creme na mão utilizando uma espátula/pão duro.

BUTTERCREAM DE MERENGUE ITALIANO

Rendimento: 820g

INGREDIENTES:



160g claras



280g açúcar refinado



65g água



460g manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue italiano precisamos fazer uma calda com o açúcar e a água. Misture os dois ingredientes na panela e leve ao fogo. Aqueça até atingir a temperatura de 116°C graus. Quando sua calda estiver em 90°C graus, comece a bater suas claras em neve em velocidade baixa. Quando atingir 116°C graus adicione a calda em fio nas claras batidas. Bata em velocidade média até o merengue esfriar entre 30 a 34°C graus.
2. Sua manteiga aqui precisa estar em ponto de pomada para ser adicionada no merengue. Se estiver gelada, seu merengue pode talhar e se estiver derretida ela não vai ter estrutura para montar o creme. Com a batedeira ligada na velocidade média, vá adicionando aos poucos a manteiga. Se preferir, pode desligar a batedeira e colocar toda a manteiga e depois bater. Lembre-se de trocar o batedor globo para a raquete.
3. Quando sua manteiga acabar, você vai ter um creme fofo e bem firme. Se por acaso seu creme ficar muito mole, leve-o para geladeira por 15 minutos, depois bata novamente. A manteiga vai gelar e vai ter estrutura novamente para o creme voltar ao normal. Repita esse processo várias vezes se o creme continuar mole.
4. Bata seu buttercream por alguns minutos para diminuir as bolhas.
5. Pronto, seu buttercream está pronto para ser utilizado!

BUTTERCREAM FRANCÊS

Rendimento: 1120g

INGREDIENTES:



180g ovos inteiros



350g açúcar refinado



85g água



600g manteiga sem sal



Q.b. Essência, extrato,
pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Misture o açúcar e a água em uma panela. Misture os dois antes de levar ao fogo. Leve ao fogo e aqueça a calda a uma temperatura de 116oC graus. Use um pincel molhado com água para limpar as laterais da sua panela e evitar que sua calda fique açucarada.
2. Enquanto sua calda chegada na temperatura certa, coloque os ovos inteiros no bowl da batedeira e bata com o globo em velocidade alta. O ovo vai espumar, ficar mais claro e triplicar de volume.
3. Quando sua calda chegar na temperatura de 116oC graus, abaixe a velocidade da batedeira e verta a calda no canto do bowl sem parar. Cuidado para não despejar a calda no meio do bowl, senão o globo vai espirrar toda sua calda pelo bowl da batedeira e não vai misturar nos seus ovos. Outra atenção que você tem que ter aqui é despejar a calda, mas não tudo de uma vez. A calda quente pode coagular seus ovos, então vá com calma. Quando a calda acabar, aumente a velocidade da batedeira e bata até a mistura esfriar.
4. Quando a mistura estiver fria, adicione a manteiga em ponto pomada aos poucos. Quando finalizar de colocar toda a manteiga, seu creme ainda estará bem amarelo e cheio de bolhas, deixe bater por aproximadamente 20 minutos para ter um creme mais liso e claro.
5. Quando seu creme estiver mais clarinho e liso, faça a saborização dele e o seu buttercream está pronto!
6. Não se preocupe, buttercream não perde ponto. Se você bater muito, não tem problema.

BUTTERCREAM FRANCÊS

VARIAÇÃO PARA DIAS FRIOS

(Abaixo de 15C)

Rendimento: 1120g

INGREDIENTES:



180g ovos inteiros



350g açúcar refinado



85g água



400g manteiga sem sal

MODO DE PREPARO:

SIGA O MESMO MODO DE PREPARO DO BUTTERCREAM FRANCÊS.

SOBRE A RECEITA PARA DIAS FRIOS

O buttercream em dias muito gelados, pode ser desafiador de trabalhar. A manteiga quando gelada fica bem dura, certo? Se a minha cozinha estiver gelada demais, seu buttercream vai ficar firme, e difícil de espatular o bolo. A melhor solução é diminuir a quantidade de manteiga, pois isso vai te ajudar muito.

ESSA DICA NÃO VALE PARA TEMPERATURAS REGULARES OU QUENTES.

Além de diminuir a quantidade de manteiga no seu buttercream, você pode usar sempre o microondas como seu auxiliar. Ir sempre aquecendo um pouco para amolecer o creme. Um soprador térmico ou secador de cabelos, pode também te ajudar nessa missão.

BUTTERCREAM

ERMINE

Rendimento: 1400g

INGREDIENTES:



80g farinha de trigo



400g açúcar refinado



480g leite integral



600g manteiga sem sal



Q.b essência, extrato, fava ou pasta saborizante de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela acrescenta o leite, o açúcar e a farinha de trigo. Mexa bem usando um fouet, tomando cuidado para não ficar com grumos.
2. Mexa essa mistura até começar a engrossar
3. Após a mistura engrossar desligue o fogo, coloque tudo em outro recipiente e reserve refrigerado. Retire a base da geladeira pelo menos 30 minutos antes de usar.
4. Leve a base de leite e farinha à batedeira e adicione a manteiga em ponto pomada, bata com a raquete até incorporar bem todos os ingredientes.
5. Bata o buttercream por uns 15 minutos até ficar um creme fofo e mais esbranquiçado.

SOBRE OS INGREDIENTES



MANTEIGA

a manteiga é o principal ingrediente do buttercream, então capriche na qualidade que você vai comprar!

Tem muitas manteigas no mercado, como escolher a melhor? Sempre se atente aos ingredientes, manteiga é feita apenas de creme de leite pasteurizado. Mas mesmo assim algumas marcas são bem ruins. Você precisa prestar bastante atenção em quatro fatores: ingredientes, cor, odor e sabor.

Manteigas de qualidade tem que ter apenas um ingrediente: creme de leite pasteurizado. Quanto mais clara for a manteiga, mais branquinho vai ser o seu buttercream. Então escolha sempre a manteiga mais clara possível.

Tem muitas manteigas no mercado que tem cheiro de chulé, ou um odor muito forte. Cuidado com isso. Seu buttercream é o primeiro cheiro que o cliente vai sentir quando abrir a caixa do bolo, então compre manteigas com o odor bem neutro.

E por último, mas não menos importante, o sabor. Tem muita manteiga com gosto rançoso no paladar, então prove a manteiga antes de colocar no seu creme.

Eu tenho as minhas manteigas favoritas, eu vou te falar, mas às vezes pode ser que você não ache onde você mora. Então siga os quatro passos que eu te ensinei, que não tem erro!

MARCAS:

Se quiser fazer seu buttercream com margarina, por fazer, mas a troca tem que ser de até 50% da receita. Não troque 100% porque a margarina não tem a estrutura ideal para o buttercream.








CLARAS PASTEURIZADAS FUNCIONAM?

Se quiser fazer seu buttercream com margarina, por fazer, mas a troca tem que ser Sim! Mas com algumas ressalvas. Elas demoram 3x mais o tempo que as claras naturais para bater e chegar no ponto correto do merengue suíço. Então se você gasta 15 minutos com as naturais, vai gastar mais de 40 minutos com as pasteurizadas. Se você achar que sua batedeira aguenta e vale a pena a conta de luz, vá em frente. Eu segui preferindo as naturais.

BUTTERCREAM DE LEITE NINHO

Rendimento: 830g

INGREDIENTES:

-  160g de claras de ovos
-  210g açúcar refinado
-  450g manteiga sem sal
-  60g leite em pó
-  Q.b. Essência, extrato, pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72°C graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Além disso, precisamos derreter todo o açúcar para que o nosso creme fique bem lisinho. Fazer esse processo direto na panela é bem simples: você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.
2. Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até montar um merengue de picos médios, mas de forma que o merengue ainda fique parcialmente quente, pois dessa forma irá dissolver por completo o leite em pó.
3. Com o merengue próximo de 34°C graus, deixe a batedeira em velocidade média e comece a acrescentar o leite em pó e a manteiga em ponto pomada, intercalando sempre os dois.
4. Depois de acrescentar todos os ingredientes, deixe o creme batendo na batedeira em velocidade média até que tudo esteja incorporado.
5. Nesse momento você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.

BUTTERCREAM DE RAPADURA

Rendimento: 830g

INGREDIENTES:



160g de claras de ovos



250g rapadura



400g manteiga sem sal



Q.b. Essência, extrato,
pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Antes de tudo, corte sua rapadura em pedaços médios. Com a rapadura em pedaços menores, triture esses pedaços num processador ou liquidificador até que se forme uma farinha (açúcar de rapadura).
2. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar da rapadura. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los para que seja seguro para o nosso consumo. Além disso, precisamos derreter toda a rapadura para que o nosso creme fique bem lisinho.
3. Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até esfriar. Esse processo vai demorar em torno de 15 minutos. Seu merengue precisa ficar bem firme e frio. Se você tocar o dedo e sentir que está frio, está pronto. A temperatura perfeita para chegar é de 32oC graus. Só que as vezes é muito difícil chegar, tem algumas batedeiras que de tanto bater, elas esquentam, e começam a esquentar o merengue também. Então tome cuidado com isso. Sempre faça o teste do toque.
4. Sua manteiga aqui precisa estar em ponto de pomada para ser adicionada no merengue. Se estiver gelada, seu merengue pode talhar e se estiver derretida ela não vai ter estrutura para montar o creme. Com a batedeira desligada, coloque toda a manteiga em ponto pomada de uma vez dentro do merengue e volte a ligar a batedeira, deixando o creme batendo em velocidade média até que todos os ingredientes esteja completamente incorporados.
5. A partir desse momento você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.
6. Pronto, seu buttercream está pronto para ser utilizado.

BUTTERCREAM DE MELADO DE CANA

Rendimento: 750g

INGREDIENTES:



160g de claras de ovos



220g melado de cana



400g manteiga sem sal



Q.b. Essência, extrato,
pasta ou fava de baunilha






MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o melado de cana. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72°C graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Fazer esse processo direto na panela é bem simples: você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.
2. Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até esfriar. Esse processo vai demorar em torno de 15 minutos. Seu merengue precisa ficar bem firme e frio. Se você tocar o dedo e sentir que está frio, está pronto. A temperatura perfeita para chegar é de 32°C graus. Só que as vezes é muito difícil chegar, tem algumas batedeiras que de tanto bater, elas esquentam, e começam a esquentar o merengue também. Então tome cuidado com isso. Sempre faça o teste do toque.
3. Sua manteiga aqui precisa estar em ponto de pomada para ser adicionada no merengue. Se estiver gelada, seu merengue pode talhar e se estiver derretida ela não vai ter estrutura para montar o creme. Com a batedeira ligada na velocidade média, vá adicionando aos poucos a manteiga. Quando sua manteiga acabar o creme ainda estará mole, mas não se assuste e continue batendo que o seu creme irá encorpar e ganhar consistência.
4. Após alguns minutos você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.
5. Pronto, seu buttercream está pronto para ser utilizado.

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE

Rendimento: 860g

INGREDIENTES:

-  160g de claras de ovos
-  210g açúcar refinado
-  450g manteiga sem sal
-  80g de cacau em pó 100%
-  Q.b. Essência, extrato, pasta ou fava de baunilha






MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72°C graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Além disso, precisamos derreter todo o açúcar para que o nosso creme fique bem lisinho. Fazer esse processo direto na panela é bem simples: você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.
2. Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até montar um merengue de picos médios, mas de forma que o merengue ainda fique parcialmente quente, pois dessa forma irá dissolver por completo o cacau em pó.
3. Com o merengue próximo de 34°C graus, deixe a batedeira em velocidade média e comece a acrescentar o cacau em pó e a manteiga em ponto pomada, intercalando sempre os dois.
4. Depois de acrescentar todos os ingredientes, deixe o creme batendo na batedeira em velocidade média até que tudo esteja incorporado.
5. Nesse momento você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE BRANCO

Rendimento: 730g

INGREDIENTES:

-  160g de claras de ovos
-  200g açúcar
-  300g manteiga sem sal
-  100g de chocolate branco
-  Q.b. Essência, extrato, pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72°C graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Fazer esse processo direto na panela é bem simples: você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.
2. Antes de começar a bater o seu merengue, derreta o seu chocolate com muita atenção para não queimar. Reserve.
3. Em seguida verta a mistura de claras e açúcar no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até o merengue montar. Como iremos usar uma manteiga na consistência mais firme, o merengue não precisa estar 100% frio antes de colocar a manteiga.
4. Sua manteiga aqui precisa estar um pouquinho mais firme do que o ponto pomada. Com a batedeira ligada na velocidade média, vá adicionando aos poucos a manteiga, sempre em pedaços pequenos para não quebrar o seu equipamento. Quando tiver adicionado metade da quantidade da manteiga, intercale colocando o chocolate derretido e finalizando com o restante da manteiga.
5. Após alguns minutos você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aqui precisamos trocar o batedor da batedeira para a raquete e bater mais uns 15 minutos para ter um creme liso.
6. Pronto, seu buttercream de chocolate branco está pronto para ser utilizado.

BUTTERCREAM COM MARGARINA

Rendimento: 730g

INGREDIENTES:



160g de claras de ovos



220g açúcar refinado



400g margarina 80% lipídios



Q.b. Essência, extrato,
pasta ou fava de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Para preparar o merengue suíço precisamos aquecer as nossas claras com o açúcar. Quando usamos ovos crus, precisamos fazer o processo de aquecê-los até chegar na temperatura de 65-72°C graus, para que seja seguro para o nosso consumo. Além disso, precisamos derreter todo o açúcar para que o nosso creme fique bem lisinho. Fazer esse processo direto na panela é bem simples: você só precisa mexer constantemente em fogo bem baixo para que suas claras não virem uma omelete.
2. Em seguida verta a mistura no bowl da batedeira e com o globo bata a mistura em velocidade alta até esfriar. Esse processo vai demorar em torno de 15 minutos. Seu merengue precisa ficar bem firme e frio. Se você tocar o dedo e sentir que está frio, está pronto. A temperatura perfeita para chegar é de 32°C graus. Só que as vezes é muito difícil chegar, tem algumas batedeiras que de tanto bater, elas esquentam, e começam a esquentar o merengue também. Então tome cuidado com isso. Sempre faça o teste do toque.
3. Sua margarina aqui precisa estar em temperatura ambiente antes de ser adicionada ao merengue. Se estiver gelada, seu merengue pode talhar e se estiver derretida ela não vai ter estrutura para montar o creme. Com a batedeira desligada, adicione toda a margarina ao creme e bata na batedeira para incorporar bem todos os ingredientes.
4. Depois de acrescentar todos os ingredientes, continue batendo o creme na batedeira em velocidade média até que tudo esteja incorporado.
5. Nesse momento você vai ter um creme lindo, só que cheio de bolhas. Aí então você vai aquecer levemente seu creme e retirar o excesso de bolhas com a ajuda de uma espátula de silicone.

COMO SABORIZAR MEU BUTTERCREAM?



Buttercream é um creme neutro que aceita qualquer tipo de saborização. Você só precisa tomar cuidado com a quantidade.

Aqui nós não temos uma receita certa, mas lembre-se, você quer que seu buttercream lembre o sabor daquilo que você está colocando nele e não que seu buttercream se transforme naquilo.

ESSÊNCIAS: você pode utilizar qualquer tipo de essência no buttercream. Essências líquidas, pastas saborizantes industrializadas, extratos, bebidas alcóolicas. Mas tome cuidado com ingredientes líquidos, se for em excesso, eles podem deixar seu buttercream mole. Recomendo que você utilize de 10 a 15g se for usar essências e até 80g se for usar algum suco concentrado.

GELEIAS: O buttercream fica delicioso com geleias e pastas. Mas utilize geleias bem compactas, não muito líquidas. No mercado existem vários tipos de pastas saborizantes, de pistache, morango, banana, frutas vermelhas...do que você imaginar. Use e abuse da sua imaginação. Recomendo usar até 100g de geleia de frutas por receita de buttercream e até 30g de pasta saborizante. Cuidado com as pastas, porque elas são bem concentradas. Em excesso você pode deixar seu buttercream com o sabor artificial.

INGREDIENTES PASTOSOS: brigadeiro, doce de leite, Nutella...cuidado com esse tipo de ingrediente na hora de saborizar o buttercream. Não se empolgue. Se colocados em muita quantidade, seu buttercream pode ficar bem molenga, então use com moderação. Recomendo usar até 100g por receita de buttercream.

INGREDIENTES EM PÓ: farelo de biscoito, leite em pó, cacau em pó. Um buttercream saborizado com farelo de oreo além de lindo, fica delicioso, mas tem que ser bem farelo mesmo, para não ficar difícil na hora de espatular o bolo. Leite em pó pode deixar seu buttercream muito firme, então cuidado com a quantidade. O cacau para ser bem absorvido pelo buttercream precisa ser derretido com uma pequena porção e depois adicionado na maior porção. Quando usar leite ninho em pó, dissolva o leite em um pouco de água quente e faça uma pasta. Assim você consegue ter um creme mais liso com sabor de leite ninho.

CHOCOLATE: para fazer o buttercream de chocolate, você vai precisar de um chocolate com a maior % de sólidos de cacau possível. 70% no mínimo para ter uma cor de buttercream de chocolate bem bonita. Se você usar um chocolate ao leite por exemplo, vai ter um buttercream café com leite. Então precisamos de um chocolate bem forte aqui. O chocolate precisa ser derretido e frio antes de entrar no buttercream. Para cada receita eu gosto de usar de 150 a 200g de chocolate meio amargo. Se quiser uma cor mais intensa no seu buttercream, use corante marrom para intensificar.

BLACK: para fazer o buttercream black, você precisa utilizar cacau black e corante. Pode ser feito com cacau 100% também, mas aí você vai precisar colocar mais cacau, deixando seu creme mais grosso. Essa cor eu não tenho uma receita exata, você tem que fazer no olho.

COMO COLORIR MEU BUTTERCREAM?



Aqui temos um mar de opções para brincar com as cores do seu buttercream. Você pode colorir seu buttercream ou pintar ele depois de espatulado.

Para colorir o buttercream temos dois tipos de corantes: em gel ou em pó. Para o corante em pó, sempre escolha o hidrossolúvel, ele vai dissolver melhor e intensificar mais fácil a cor do seu buttercream.

PARA FAZER CORES BEM FORTES VOCÊ

VAI PRECISAR DE DOIS TIPOS DE CORANTES:

em gel e em pó. Os dois juntos resultam numa cor incrível. Só assim eu consigo atingir cores fortes no meu buttercream. Lembre-se que o corante em gel, se usado sozinho, precisa ser usado com moderação. Quanto mais corante em gel você usar, mais ele vai se separar da gordura da manteiga.

COM O BOLO ESPATULADO DE BRANCO E GELADO,

VOCÊ PODE USAR ALGUNS TIPOS DE PRODUTOS:

Corante em pó hidrossolúvel.

Pós de decoração.

Glitter comestível.

Pós Metálicos.

Todos esses pós, com exceção do glitter, são dissolvidos em álcool de cereais ou vodka. Você pode aplicar a mistura no bolo com pinceis, bombinhas ou aerógrafos.

Tem um mar de cores e opções para pintar seus bolos e isso garante a cor que você quiser sem prejudicar a estrutura do seu buttercream.

O QUE PODE DAR ERRADO NO MEU BUTTERCREAM?



Vamos lá!

Nós estamos trabalhando com produtos frescos, que sofrem interferências de temperatura externa.

MEU BUTTERCREAM FICOU MOLE, E AGORA?

Isso pode acontecer se você: colocar a manteiga no merengue ou mistura de ovos ainda quente. Isso vai derreter a sua manteiga e deixar o seu buttercream mole. Perdi, jogo no lixo? **NUNCA!** Para salvar o buttercream mole é só o levar à geladeira por 20 minutos e bater novamente. Repita o processo até seu buttercream chegar no ponto correto.

Se a sua manteiga estiver muito mole, isso pode acontecer também. O processo para salvar sua receita é o mesmo.

MEU BUTTERCREAM TALHOU, E AGORA?

O buttercream talha quando a manteiga está gelada. Se você colocar a manteiga gelada no merengue ou nos ovos e seu buttercream talhar, continue batendo. A batedeira vai fazer a temperatura da manteiga abaixar e a textura do buttercream vai ficar cremosa.

Isso acontece também quando tiramos o buttercream da geladeira e batemos ele ainda gelado. Sempre devemos esperar o buttercream chegar em temperatura ambiente para depois levá-lo à batedeira. Se você bateu ele gelado e ficou com aspecto talhado, continue batendo com a raquete, que ele voltará ao normal!

Depois do bolo espatulado se a sua cozinha estiver muito quente, quando retirado da geladeira, seu bolo vai começar a suar. Pegue um papel toalha e seque o bolo. Como ele estará gelado, não vai marcar. Se precisar colorir, faça isso e já entregue seu bolo ao cliente pra não correr o risco de manchar o bolo inteiro.

Se você mora em um lugar muito frio, seu buttercream pode ficar bem duro. Tente amolecer a manteiga no micro-ondas, só cuidado para não derreter. E adicione a manteiga no merengue ou ovos ainda quentes, com 40 graus por exemplo.

MASSAS DOS BOLOS



Nessa apostila você vai encontrar duas receitas de massa amanteiga base. O que é isso?

Porque eu coloquei aqui duas receitas de massa amanteigada?

As duas massas são maravilhosas, mas cada um tem a sua particularidade.

A MASSA AMANTEIGADA BASE 1, como você já deve ter visto no vídeo e vai ver aqui na receita, tem adição de óleo vegetal e amido de milho.

Esses dois ingredientes entram com a função de deixar a massa mais úmida e fofinha. Por esse fato, ela acaba esfarelando um pouco mais e não tendo um acabamento lateral tão perfeito. Ela também não tem força o suficiente pra sustentar um bolo de altura dupla, por exemplo. Ela é perfeito para bolos de 4 camadas de massa e 3 de recheio, sempre cobertos com buttercream. Ela sustenta bem bolos de até 3 andares, se feitos com a estruturação correta.

Por outro lado, a **MASSA AMANTEIGADA BASE 2**, não tem essa adição de amido de milho e óleo vegetal. Mas é uma receita maravilhosa também. Super úmida e muito estruturada.











Quanto ao sabor, você só vai saber qual escolher se fizer as duas e provar qual se encaixa melhor no seu cardápio e paladar. Essa massa, por ser menos fofa que a outra, esfarela menos e tem um acabamento lateral perfeito (se feita corretamente), nos permitindo usá-la também para naked cake.

Quanto à massa amanteigada de chocolate, temos apenas uma receita, porque ela já é perfeitinha do jeito dela!

Faça todas as massas e decida qual você gosta mais!

MASSA AMANTEIGADA BASE 1

INGREDIENTES:

 180g manteiga sem sal	 350g farinha de trigo
 350g açúcar refinado	 20g amido de milho
 275g ovos	 15g fermento químico em pó
 225g leite integral	 2g sal
 70g óleo vegetal	 16g essência de baunilha ou extrato de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. O primeiro passo quando vamos assar um bolo é ter o forno pré-aquecido. Então, pré-aqueça seu forno por no mínimo 15 minutos antes de assar seu bolo. Vou começar te explicando que cada forno se comporta de uma maneira, e não temos um manual correto de quanto tempo exatamente você vai gastar para assar o bolo no seu forno, mas vou te ensinar como ver se seu bolo está corretamente assado, o que vai facilitar muito a sua vida! Pré-aqueça seu forno a 170 graus.

2. Para esta receita podemos usar 2 assadeiras de 15cm de diâmetro e dividir nossa massa em duas partes, o que vai nos render uma massa bem alta e um pouco mais demorada para assar, mas se você não tiver tantas assadeiras assim, vai facilitar sua vida. Ou então, podemos dividir nossa massa em 4 partes e isso vai nos garantir menos tempo no forno. Para o preparo da assadeira você vai apenas precisar cortar um pedaço de papel manteiga, seguindo o desenho do fundo da sua assadeira. Coloque o papel no fundo da assadeira e não precisa untar as laterais, CONFIE EM MIM! Quanto untamos a lateral da forma o bolo cai e assa em formato de cone, então para você ter um bolo perfeitamente reto, não unta sua forma.

3. Agora vamos fazer nosso bolo! Para você ter um resultado perfeito, todos os seus ingredientes precisam estar em temperatura ambiente. Então tire tudo da geladeira com pelo menos 30 minutos de antecedência (isso vai depender muito do quanto a sua cidade é quente).

4. Nossas duas massas são amanteigadas, portanto vamos usar o processo que chamamos de método cremoso, que parte do princípio de bater manteiga e açúcar e depois ir adicionando os demais ingredientes. Sua manteiga precisa estar em ponto de pomada antes de ir para a batedeira.

MASSA AMANTEIGADA BASE 1

5. Na batedeira junta a manteiga em ponto de pomada (nunca gelada, ok?) com o açúcar refinado. Vamos usar o batedor em formato de globo, que vai agilizar nossa vida e bater a mistura mais rápido do que a raquete. Precisamos bater essa mistura até obter um creme fofo e esbranquiçado, isso vai demorar em torno de 3 minutos. Lembre-se sempre de parar a batedeira para limpar as laterais e juntar toda a mistura, para que tudo fique bem homogêneo.

6. Em seguida misture bem os seus ovos com um garfo ou fouet. Vamos adicioná-los em duas partes na mistura da manteiga. Aqui pode acontecer da sua massa talhar, você precisa tomar alguns cuidados. Seus ovos não podem estar gelados, nem a sua manteiga. Tudo precisa estar na mesma temperatura. Se você bater essa mistura por muito tempo, também pode talhar a massa. E por último, sempre dividir a adição dos ovos em duas partes, porque vamos jogar uma carga de água muito grande em uma carga de gordura maior ainda, e isso pode separar a massa. Pronto, agora que eu te falei tudo o que dar de errado, vamos voltar a receita!

7. Com a batedeira na velocidade média, adicione metade da mistura de ovos. Bata por aproximadamente 20 segundos, é bem rapidinho. Pare a batedeira, junte a mistura com a ajuda de uma espátula, ligue novamente e adicione o restante dos ovos. Bata rapidamente até misturar.

8. Agora vamos agilizar a sua vida! Ao invés de intercalar secos com líquidos, vamos juntar tudo de uma vez na batedeira. Esse processo tem que ser rápido, porque quando juntamos farinha de trigo com água, desenvolvemos glúten. O que para um bolo não é nada interessante, é aí que acontece de ter aqueles bolos embatumados, duros, ou que formam aqueles mega vulcões no topo da massa.

9. Peneire todos os secos dentro do bowl da batedeira e junte com os todos os líquidos. Leve para a batedeira e bate até misturar, comece com a velocidade baixa e vá aumentando para não espirrar leite e farinha na sua cozinha inteira. Esse processo é bem rapidinho, vai demorar em torno de 20 segundos. Para a batedeira, raspe bem as laterais e o fundo do bowl e bata por mais 20 segundos para a massa ficar 100% homogênea. Pronto! Nossa massa está pronta.

MASSA AMANTEIGADA BASE 1

10. Agora você vai dividi-la em duas ou quatro partes e levar ao forno. Se você optou por dividir a massa em duas partes, você vai ter uma massa bem alta, portanto seu forno precisa estar a 170 graus para não queimar o topo da massa. Se no meio do processo de assar você perceber que o topo da massa está ficando muito dourado, coloque um pedaço de papel alumínio em cima das formas, isso vai impedir que sua massa queime no topo e asse no meio tudo por igual.

11. Se você optar por dividir a massa em quatro partes, asse a 180 graus, por 30 minutos.

12. Ah, mas como eu sei se minha massa está pronta, se você está me falando que cada forno age de uma maneira? Aqui temos algumas opções: a primeira delas é a mais difícil, que é quando a sua cozinha se preenche com aquele cheiro maravilhoso de bolo, isso quer dizer que sua massa está assada. Mas se isso é muito complicado de identificar rs. Segunda opção: você vai tocar levemente o topo da massa, se seu dedo afundar, a massa ainda está crua, se ele voltar, a massa está assada. E o mais eficaz: espetar um palito na massa, se ele sair completamente limpo, sua massa está assada.

13. Saindo do forno, leve sua assadeira para que seu bolo esfrie mais rápido. **NUNCA EM HIPÓTESE ALGUMA** desenforme seu bolo quente. A massa amanteigada é muito fofa quente, ele vai quebrar em mil pedacinhos. O bolo precisa estar morno, quase frio para que você possa desenformar.

14. Desenforme seu bolo, embale bem com plástico filme e guarde-o na geladeira. Só faça a montagem do bolo no dia seguinte.

MASSA AMANTEIGADA BASE 2

INGREDIENTES:



180g manteiga integral
sem sal



350g açúcar refinado



180g ovos



200g leite integral



330g farinha de trigo



15g fermento químico
em pó



2g sal











16g essência ou extrato
de baunilha

MODO DE PREPARO:

(SIGA O MESMO MODO DE PREPARO DA MASSA AMANTEIGADA BASE 1)

MASSA AMANTEIGADA BASE 1 (MÉTODO INVERSO E SABOR COCO)

INGREDIENTES:

-  180g manteiga sem sal
-  350g açúcar refinado
-  275g ovos
-  75g leite integral
-  220g de leite de coco
-  350g farinha de trigo
-  15g fermento químico em pó
-  2g sal

MODO DE PREPARO:

1. O primeiro passo quando vamos assar um bolo é ter o forno pré-aquecido. Então, pré-aqueça seu forno por no mínimo 15 minutos antes de assar seu bolo. Vou começar te explicando que cada forno se comporta de uma maneira, e não temos um manual correto de quanto tempo exatamente você vai gastar para assar o bolo no seu forno, mas vou te ensinar como ver se seu bolo está corretamente assado, o que vai facilitar muito a sua vida!
2. Pré-aqueça seu forno a 170o C.
3. Agora vamos fazer nosso bolo! Para você ter um resultado perfeito, todos os seus ingredientes precisam estar em temperatura ambiente. Então tire tudo da geladeira com pelo menos 30 minutos de antecedência (isso vai depender muito do quanto a sua cidade é quente).
4. Essa massa amanteigada é feita pelo método inverso (ou método de sablage) onde misturamos primeiro a manteiga com a farinha de trigo e o restante dos secos até formar uma farofa e depois adicionamos o restante dos ingredientes.
5. Na batedeira junte a manteiga em ponto de pomada e temperatura ambiente, a farinha de trigo, o açúcar, o fermento químico e o sal. Vamos usar o batedor globo (fouet) neste caso. Misture em velocidade baixa até que se forme uma farofa bem úmida.
6. Adicione então os ovos e o leite misturado ao leite de coco e bata até formar uma massa homogênea.
7. Divida a massa em quatro assadeiras de 15cm de diâmetro.
8. Leve ao forno pré aquecido até dourar levemente o topo e ao espetar um palito no centro da massa, este saia seco.

SOBRE OS INGREDIENTES



LÍQUIDOS

O leite integral pode ser substituído por: leite de coco, outro leite vegetal, leite sem lactose, iogurte, buttermilk (leitelho) ou sucos de frutas.

Creme de leite não é substituição para o leite integral, porque ele entra como gordura e não como líquido.

Se você quiser fazer uma massa de limão ou laranja, te aconselho a colocar raspas das frutas ou óleo essencial, ao invés de substituir o leite pelo suco. O suco de limão e laranja evapora na massa e não deixa quase nenhum sabor, o que vai deixar o sabor é o óleo essencial que contém na casca da fruta. Já o suco de maracujá funciona super bem.



MANTEIGA

Posso trocar manteiga por margarina? Pode! Na estrutura da massa isso não vai mudar nada, você vai perder um pouco no sabor. Mas eu sei que em muitos lugares do Brasil a manteiga é muito cara e difícil de encontrar. Então pode fazer essa troca aqui sim.



AÇÚCAR

O que você precisa saber aqui é que cada açúcar tem uma característica. O açúcar refinado que sempre uso nas minhas receitas é mais fino e bem branquinho.

Se você fizer a troca pelo açúcar mascavo, por exemplo, você vai ter uma massa um pouco mais pesada, com sabor mais intenso e a cor mais escura.

Mas você pode usar qualquer tipo de açúcar na sua massa amanteigada, lembrando sempre do sabor e cor no resultado final do bolo.



ÓLEO

Por que o óleo na massa se já temos manteiga? A gordura em estado líquido traz mais umidade a massa, por isso o óleo entra na receita.

O óleo vegetal sempre escolha óleo de milho, canola ou girassol. O óleo de soja pode ser utilizado, mas ele tem um odor um pouco mais forte.



AMIDO DE MILHO

Por que usar o amido de milho? Porque ele traz mais maciez a massa.

Mas se não tiver, não tem problema. Substitua pela mesma quantidade de farinha de trigo.

OPÇÕES DE SABORIZAÇÃO



FRUTAS

Para adicionar blueberries na massa é importante que elas estejam congelados, para não afundar na massa. Você vai precisar de 120g de blueberry por assadeira, se dividir sua massa em duas partes. Ou 60g de blueberry por assadeira, se dividir sua massa em 4 partes. No caso de dividir a massa em 4 partes, a blueberry não precisa estar congelada.

Quando congelamos a fruta e colocamos na massa, no forno a massa vai começar a assar antes que a fruta descongele, mantendo-as mais tempo no interior da massa e não indo diretamente para o fundo.

Mas isso pode ser feito com qualquer fruta? Não. Algumas frutas como morangos, abacaxi, contem muita agua. Quando congelamos essas frutas elas ficam mais aguadas ainda, soltando muita agua na massa e assim podendo deixar a sua massa sem estrutura ou podendo azedar bem rápido.

Se quiser usar outras frutas como maçã, banana, pêras... você pode também umedecer a fruta e passar na farinha de trigo, quanto maior a camada de farinha, melhor. Corte a fruta em pedaços pequenos. Lembre que quanto mais pesada ela estiver, maiores as chances dela afundar. Isso vale também para goiabada.

O total de frutas por receita de massa amanteigada que eu aconselho são 250g.

Frutas secas estão liberadas! Damasco, ameixa, uvas passas, cranberry... pode usar a que preferir. Eu aconselho usar até 150g por receita. Aqui você não precisa de nenhum tipo de preparação, somente cortar em pedaços pequenos as frutas maiores como o damasco.



OLEAGINOSAS

Para ter uma massa de nozes, adicione 180g de nozes moídas, em ponto de farinha, na sua massa. Não precisa fazer nenhuma substituição.

Isso pode ser feito com qualquer oleaginosa. Exemplos: amêndoas, pistache, amendoim. Na massa de amendoim, você pode também ao invés de colocar o amendoim triturado, colocar paçoca. 140g de paçoca bem moída deixa seu bolo maravilhoso. Eu dou preferência para a paçoca diet para que o meu bolo não fique extremamente doce.



BISCOITOS

Biscoitos podem entrar na massa triturados ou em pedaços. Eu costumo usar Oreo partida em pedaços, com o recheio mesmo. Só lembre que se o pedaço estiver muito pesado, ele vai todo para o fundo da sua massa. Pode usar até 180g.



PASTAS E INGREDIENTES PASTOSOS

Pastas ou ingredientes pastosos, pode? Eu diria que sim se fosse utilizar até 20g por receita. Agora, o que 20g de doce de leite, por exemplo, vai mudar no sabor da massa? Nada! Então melhor não. O ingrediente pastoso muda a textura da massa, deixando-a mais mole, o risco dela quebrar é imenso.

IMPORTANTE SABER

Sempre leia a receita inteira antes de começar, assim você vai saber todos os passos e não vai se perder no meio do caminho. Separe todos os ingredientes para não se perder no meio da receita, ou então quando seu bolo já estiver no forno, lembrar que esqueceu o fermento.

PÃO DE LÓ

INGREDIENTES:



250g ovos



150g açúcar



150g farinha de trigo

MODO DE PREPARO:

1. O primeiro passo quando vamos assar um bolo é ter o forno pré-aquecido. En pré-aqueça seu forno por no mínimo 15 minutos antes de assar seu bolo. Vou explicando que cada forno se comporta de uma maneira, e não temos um man de quanto tempo exatamente você vai gastar para assar o bolo no seu forno, m ensinar como ver se seu bolo está corretamente assado, o que vai facilitar muit vida! Pré-aqueça seu forno a 170oC graus.

2 . Leve os ovos para a batedeira juntamente com o açúcar e bata até triplicar o Essa massa é feita pelo método espumoso e é através da fermentação mecâni ovos que conseguimos garantir como resultado um bolo fofinho e bem aerado.






3 . Peneire a farinha de trigo dentro do bowl, juntando com a mistura dos ovos e

4 . Incorpore delicadamente a farinha na mistura com um fouet, girando o bowl e raspando bem as laterais e o fundo. Cuidado para não perder a aeração dos ov etapa!

5 . Divida a massa em 2 partes, se preferir, pode dividir em 4 partes se estiver u assadeira de 15cm de diâmetro. Leve ao forno por aproximadamente 35 minuto você tocar a massa e garantir o ponto correto.

CHIFFON DE BAUNILHA

INGREDIENTES:


-  120g claras
-  50g açúcar
-  80g gemas
-  90g água filtrada
-  80g óleo
-  10g essência de baunilha
-  160g farinha de trigo
-  20g amido de milho
-  100g açúcar refinado
-  10g fermento químico em pó
-  2g sal

MODO DE PREPARO:

1. Coloque suas claras no bowl da batedeira e leve para bater. Assim que suas claras comecem a espumar e ganhar volume, adicione o açúcar e continue batendo as claras até montar picos médios.
2. Reserve as claras em outro bowl.
3. No mesmo bowl onde você bateu as claras misture as gemas, o óleo, a água e o extrato de baunilha e leve para bater até que essa mistura tenha triplicado de volume.
4. Enquanto você bate a mistura dos ovos, peneire todos os secos da receita: farinha de trigo, amido de milho, a segunda parte do açúcar, o sal e o fermento.
5. Adicione 1/3 dos secos na mistura de ovos, nesse momento a mistura de ovos vai cair um pouco, é normal. Use um fouet e faça movimentos leves de baixo para cima enquanto gira o bowl, dessa forma vai incorporar bem todos os ingredientes. Repita esse processo até que todos os secos estejam misturados.
6. Agora é a hora de acrescentar as claras em neve. Primeiro adicionamos 1/3 das claras e usando uma espátula o movimento para misturá-las é o mesmo que foi feito anteriormente: sempre de baixo para cima e girando o bowl da batedeira para que todos os ingredientes se incorporem corretamente.
7. Após adicionada a primeira parte das claras, coloque o restante das claras na mistura e termine de envolver toda a massa.
8. Pronto, sua massa está pronta! Coloque a massa numa assadeira de 20cm de diâmetro e leve para o forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que a massa esteja completamente assada.

BOLO ESPUMOSO ESTRUTURADO

INGREDIENTES:









-  150g de ovos inteiros
-  40g de gemas
-  320g de açúcar refinado
-  160g leite integral
-  115g óleo
-  300g de farinha de trigo
-  10g de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO:

1. Leve os ovos inteiros e as gemas para a batedeira e bate em velocidade média até que os ovos tripliquem de tamanho.
2. Depois que seus ovos triplicarem de tamanho, diminua a velocidade da batedeira e aos poucos acrescente o açúcar.
3. Nesse momento voce pode saborizar a mistura de ovos e açúcar colocando um pouco de pasta saborizante ou extrato da sua preferência.
4. Misture o leite com o óleo e misture todos os seus secos.
5. Com a batedeira em velocidade baixa, vá intercalando a adição dos líquidos e dos secos a mistura de ovos, dessa forma voce não perde a aeração dos ovos.
6. Continue batendo a massa em velocidade baixa até que todos os ingredientes tenham se incorporado.

MASSA À BASE DE ÓLEO (MÉTODO DIRETO)

INGREDIENTES:

-  165g de ovos
-  320g de açúcar refinado
-  170g de óleo
-  50g de creme de leite UHT
-  225g de leite
-  380g de farinha de trigo
-  12g de fermento químico em pó
-  15g de baunilha

MODO DE PREPARO:

- 1 . Esse é um bolo pá pum! Primeiro comece pré-aquecendo seu forno a 180C graus.
- 2 . Em um bowl misture todos os ingredientes líquidos, açúcar entra como líquido. Depois peneire todos os secos e adicione a mistura dos líquidos e pronto. Sua massa está pronta!
- 3 . Divida em 2 ou 4 assadeiras e leve ao forno até que um palito saia completamente limpo.










SOBRE OS INGREDIENTES

Para transformar a sua massa em qualquer sabor, use as dicas que te falei na massa amanteigada.

Para transformar essa massa em massa de chocolate, retire 20% de farinha de trigo e adicione cacau em pó 100%.

MASSA À BASE DE ÓLEO COM QUEIJO

INGREDIENTES:

-  165g de ovos
-  320g de açúcar refinado
-  170g de óleo
-  150g de creme de leite integral
-  100g de iogurte natural
-  380g farinha de trigo
-  12g de fermento químico em pó
-  15g de baunilha
-  85g de queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO:












1. Adicione todos os secos no bowl da batedeira, incluindo o fermento (nesta massa não será adicionado o sal, pois o parmesão já é um queijo bem salgado) e misture brevemente com o fouet.
2. Adicione em seguida os líquidos e bata até a massa ficar homogênea.
3. Adicione o parmesão e misture um pouco mais, até o queijo incorporar bem a massa. E está pronta.
4. Divida a sua massa em 2 ou 4 formas, ou em 5 formas caso deseje ter um bolo com 5 camadas mais finas e leve ao forno até que o palito saia completamente limpo ao espetar a massa no centro.

SOBRE OS INGREDIENTES

O queijo deve ser ralado bem fino, pois ele não se dissolve na massa. Pode ser usado no lugar do parmesão, queijo canastra. Pense sempre na intensidade de sabor e textura do queijo.

MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

	200g manteiga sem sal		50g cacau em pó 100%
	350g açúcar refinado		60g óleo vegetal
	270g ovos		3g sal
	300g leite integral		8g bicarbonato de sódio
	300g farinha de trigo		8g fermento em pó
	20g amido de milho		

MODO DE PREPARO:

1. O primeiro passo quando vamos assar um bolo é ter o forno pré-aquecido. Então, pré-aqueça seu forno por no mínimo 15 minutos antes de assar seu bolo. Vou começar te explicando que cada forno se comporta de uma maneira, e não temos um manual correto de quanto tempo exatamente você vai gastar para assar o bolo no seu forno, mas vou te ensinar como ver se seu bolo está corretamente assado, o que vai facilitar muito a sua vida!

2. Pré-aqueça seu forno a 180º C.

3. Agora vamos fazer nosso bolo! Para você ter um resultado perfeito, todos os seus ingredientes precisam estar em temperatura ambiente. Então tire tudo da geladeira com pelo menos 30 minutos de antecedência (isso vai depender muito do quanto a sua cidade é quente).

4. Essa massa amanteigada é feita pelo método reverso (ou método de sablage) onde misturamos primeiro a manteiga com a farinha de trigo até formar uma farofa e depois adicionamos o restante dos ingredientes.

5. Na batedeira junte todos os secos e a manteiga em ponto de pomada. Misture em velocidade baixa até que se forme uma farofa bem úmida.

6. Em seguida adicione junte todos os líquidos e misture até que fique homogêneo.

7. Divida a massa em duas ou mais assadeiras de 15cm de diâmetro.






8. Leve ao forno pré aquecido até dourar levemente o topo e ao espetar um palito no centro da massa, este saia seco.






OBS: Para fazer uma massa saborizada de canela e pimenta adicione 5g de canela e 2g de pimenta para a receita padrão (forma de 15cm). A quantidade de canela e pimenta pode variar de acordo com o seu paladar individual. Você pode aumentar ou diminuir, como preferir.

MASSA HÍBRIDA DE BAUNILHA

Rendimento: 2 formas de 15cm
(aproximadamente 1,2kg)

INGREDIENTES:

-  150g de manteiga sem sal
-  160g de açúcar refinado
-  100g de gemas (aproximadamente 5 unidades)
-  150g de leite integral (pode ser substituído por iogurte, suco de frutas, buttermilk...)
-  300g de farinha de trigo

-  15g de fermento químico em pó
-  2g de sal
-  15g de extrato de baunilha (essência ou pasta)
-  150g de claras (aproximadamente 5 unidades)
-  160g de açúcar refinado













MODO DE PREPARO:

1. Bata com o fouet a manteiga em pomada com o açúcar refinado até que fique bem fofa e esbranquiçada.
2. Adicione as gemas e bata até incorporar.
3. Adicione todo o líquido e todos os secos ao mesmo tempo, e bata até misturar apenas.
4. Não misture por muito tempo para não desenvolver o glúten. O resultado será uma massa bem pesada. Reserve.
5. Comece a bater as claras e então adicione o açúcar com a batedeira ainda ligada. Bata até ficar bem aerada mas não firme demais.
6. Saborize a massa com a baunilha.
7. Adicione 1/3 das claras batidas e envolva na massa com uma espátula na mão mesmo.
8. Adicione o restante. Misture com cuidado para não perder a aeração. Envolva misturando de baixo para cima.
9. Passe desmoldante no fundo das assadeiras, divida em 2 partes e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus C até que doure e esteja toda assada por dentro.

MASSA HÍBRIDA DE CHOCOLATE

Rendimento: 2 formas de 15cm
(aproximadamente 1,240kg)

INGREDIENTES:







	160g de manteiga sem sal		5g de bicarbonato de sódio
	160g de açúcar refinado		10g de fermento químico em pó
	100g de gemas (aproximadamente 5 unidades)		2g de sal
	165g de leite + 15g de suco de limão		20g de café bem forte (coado ou espresso)
	260g de farinha de trigo		150g de claras (aproximadamente 5 unidades)
	40g de cacau 100%		160g de açúcar refinado

MODO DE PREPARO:

1. Bata com o fouet a manteiga em pomada com o açúcar refinado até que fique bem fofo e esbranquiçado.
2. Adicione as gemas e bata até incorporar.
3. Adicione todo o líquido (leite com limão e o café) e todos os secos ao mesmo tempo, e bata até misturar apenas.
4. Não misture por muito tempo para não desenvolver o glúten. O resultado será uma massa bem pesada. Reserve.
5. Comece a bater as claras e então adicione o açúcar com a batedeira ainda ligada. Bata até ficar bem aerada mas não firme demais.
7. Adicione 1/3 das claras batidas e envolva na massa com uma espátula na mão mesmo.
8. Adicione o restante. Misture com cuidado para não perder a aeração. Envolva misturando de baixo para cima.
9. Passe desmoldante no fundo das assadeiras, divida em 2 partes e leve para assar em forno pré aquecido a 180 graus C até que doure e esteja toda assada por dentro.

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES:

-  405g de cenoura
-  225g de ovos
-  435g de açúcar refinado
-  195g de óleo
-  375g de farinha de trigo
-  22g fermento químico em pó

MODO DE PREPARO:

1. Pré aqueça seu forno a 180 graus por 15 minutos.
2. Este é um bolo feito por método de adição, e usaremos um liquidificador para triturar as cenouras cruas e misturar com os líquidos.
3. No copo do liquidificador coloque as cenouras descascadas, lavadas e em rodela.
4. Adicione os ovos e o óleo, bata até misturar. Com o liquidificador ligado, adicione o açúcar.
5. Bata por cerca de 3 minutos até que fique uma mistura bem homogênea. Reserve.
6. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo peneirada e o fermento químico em pó.
7. Despeje a mistura do liquidificador num bowl e misture a farinha e o fermento químico com um fouet até que esteja tudo incorporado.
8. Divida a massa em 3 partes iguais e despeje sobre as assadeiras com o fundo untado. (4 assadeiras de 15cm de diâmetro).
9. Leve para assar até dourar levemente e até que ao espetar um palito no meio, este saia seco.

MASSA DE NOZES

INGREDIENTES:



160g de manteiga sem sal



320g de açúcar refinado



160g de ovos



250g de leite integral



280g de farinha de trigo



100g de nozes trituradas



15g de fermento químico em pó



2g de sal



20g de baunilha














MODO DE PREPARO:

1. Pré aqueça o forno a 180o C.
2. Na batedeira adicione a farinha de trigo, açúcar, fermento, sal e manteiga, bata com o globo em velocidade baixa até virar uma farofinha.
3. Adicione as nozes e misture um pouco mais.
4. Adicione o leite e ovos e bata até ter uma mistura homogênea.
5. Divida a massa em 2 ou 4 formas, leve ao forno pré-aquecido e asse até o seu palito sair limpo.

MASSA RED VELVET

Rendimento: 1.200g aproximadamente

INGREDIENTES:

 120g manteiga sem sal	 150g ovos	 3g sal
 100g água	 310g farinha de trigo	 10g vinagre de vinho branco
 170g iogurte natural	 12g cacau em pó	 8g essência de baunilha ou extrato de baunilha
 2g corante vermelho em pó hidrossolúvel Granchef	 8g fermento químico em pó	
 250g açúcar refinado	 6g bicarbonato de sódio	

MODO DE PREPARO:

1. O primeiro passo quando vamos assar um bolo é ter o forno pré-aquecido. Então, pré-aqueça seu forno por no mínimo 15 minutos antes de assar seu bolo. Vou começar aqui te explicando que cada forno se comporta de uma maneira, e não temos um manual correto de quanto tempo exatamente você vai gastar para assar o bolo no seu forno, mas vou te ensinar como ver se seu bolo está corretamente assado, o que vai facilitar muito a sua vida! Pré-aqueça seu forno a 180º C.

2. Agora vamos fazer nosso bolo! Para você ter um resultado perfeito, todos os seus ingredientes precisam estar em temperatura ambiente. Então tire tudo da geladeira com pelo menos 30 minutos de antecedência (isso vai depender muito do quanto a sua cidade é quente).

3. Essa é uma massa super fácil de fazer, não precisa nem de batedeira. Mas temos alguns “pulos do gato”.

4. Em uma tigela junte a água e a manteiga e leve ao micro-ondas para derreter. Reserve. E um bowl maior misture o iogurte com o corante em pó, quando estiver bem misturado, adicione os ovos e o açúcar e misture bem. O próximo passo é adicionar a mistura da água com a manteiga na mistura dos ovos, aqui só precisamos ter o cuidado de a água não estar muito quente, senão ela pode cozinhar seus ovos. Misture bem, adicione a essência de baunilha e reserve.

5. Peneire a farinha de trigo, cacau em pó, o fermento, bicarbonato de sódio e o sal e misture os líquidos. Misture bem com o fouet porque pode empelotar nessa etapa da receita. Tome o cuidado para não bater muito a receita, porque quando juntamos farinha de trigo com água, desenvolvemos o glúten. O que para um bolo não é nada interessante, é aí que acontece de ter aqueles bolos embatumados, duros, ou que formam aqueles mega vulcões no topo da massa.

6. Com a massa pronta, adicione o vinagre. O vinagre vai reagir com o bicarbonato, o que vai ajudar a fermentar a massa, realçar o vermelho e deixar a massa mais fofa.

7. Separe a receita em 2 assadeiras e leve ao forno.

8. Saindo do forno leve sua assadeira para uma grade para que seu bolo esfrie mais rápido. NUNCA EM HIPÓTESE ALGUMA desenforme seu bolo quente. A massa de red velvet é muito fofa quando quente, ele vai quebrar em mil pedacinhos se você não tiver muito cuidado. O bolo precisa estar morno para que você possa desenformar

OBS: Corante em pó da marca MIX na cor vermelho morango (usar 12g)
Corante em gel (usar até 8g)

VAMOS FALAR DE FORNO?

O seu forno é o seu principal aliado, mas você precisa conhecê-lo. Não adianta eu te dizer que a temperatura correta para você assar seu bolo é de 180c graus, se no seu forno, por exemplo, 180c graus deixa seu bolo ainda cru. Aqui no meu forno eu sempre asso meus bolos a 170c graus, mas eu já usei um forno igualzinho o meu, que 170c graus não era o suficiente e sim 185C graus.

E isso você só vai saber: TESTANDO! Um bolo de 15cm de diâmetro e 650g de massa crua, não pode levar mais de 55 minutos para ficar pronto. Se ele depois de 35 minutos não estiver dourando, algo está errado. Se o seu bolo demorou muito para assar, e ficou com a parte de cima úmida, isso é um problema de temperatura de forno, quer dizer que estava faltando temperatura.

Se o forno estiver muito quente, o topo do seu bolo vai queimar, e o meio vai ficar cru. Principalmente se você estiver assando uma massa alta. Isso é um erro que acontece muito, achar que o bolo está completamente assado, tirar do forno e o meio afundar.

Os bolos que afundam no meio também podem ter outro motivos. Massas mais densas ou líquidas demais se assadas em muita quantidade podem afundar no meio, porque não dá tempo do calor do forno chegar no meio. Isso é fácil de ser corrigido.

Se seu bolo leva 50 minutos para assar, quando passar um pouco mais da metade da cocção, com 35 minutos mais ou menos, abra o forno e colocar um assadeira ou pedaço de alumínio em cima da forma do bolo. Isso vai criar um calor dentro do bolo, que vai permitir que ele asse de dentro para fora, impedindo do seu bolo afundar.

CALDA BASE DE AÇÚCAR

(PARA REGAR SEU BOLO)

INGREDIENTES:



250g Açúcar refinado (pode ser cristal)



500g Água



15g essência ou extrato de baunilha
(pode trocar por raspas de limão,
outras essências, bebidas alcóolicas
ou o que preferir aromatizar)

MODO DE PREPARO:

1. Leve a água e o açúcar em uma panela ao fogo até ferver e derreter todo o açúcar. Retire da panela e adicione a essência da sua preferência.
2. Armazenar refrigerado.

IMPORTANTE SABER

Você com certeza tem uma vó, ou mãe que molhava o bolo com guaraná, né? Eu adoro!

Sempre que eu não tenho calda pronta eu uso guaraná. Não se preocupe, isso não vai azedar o seu bolo.

CALDA DE LEITE NINHO COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:



200g leite condensado



50g leite ninho em pó



250g água filtrada

MODO DE PREPARO:

Misturar bem todos os ingredientes e utilizar para regar o bolo.

BRIGADEIRO

CREMOSO

Rendimento: 660g

INGREDIENTES:



395g Leite condensado



200g Creme de leite UHT



150g Chocolate em pedaços

MODO DE PREPARO:

1. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar próximo ao ponto de recheio. O que vai dar em torno de 90°C, se você quiser medir.
2. Em seguida, coloque o chocolate e mexa até chegar na temperatura de 94°C ou o ponto de levantar a espátula e o brigadeiro escorrer em blocos.
3. Você pode fazer essa receita colocando o chocolate desde o início, mas isso pode dar um efeito de talhado ou empelotado na massa, porque o chocolate, principalmente os com mais gordura, não podem ser elevados a temperaturas tão altas.
4. Se for usar no dia seguinte, cubra o brigadeiro com plástico filme e deixe em temperatura ambiente. Se for demorar mais que um dia para usar, reserve refrigerado, mas lembre-se de retirar da geladeira algumas horas antes de utilizar para rechear o bolo.

IMPORTANTE SABER

O chocolate usado pode ser com qualquer % de sólidos de cacau. Se for usar chocolate com mais de 54% de sólidos de cacau, reduza para 100g.

CREME 4 LEITES

Rendimento: 700g

INGREDIENTES:



395g Leite condensado



100g creme de leite UHT



200g leite de coco



100g leite em pó

MODO DE PREPARO:

1. Em um recipiente alto, misture muito bem todos os ingredientes, para que todo o leite em pó dissolva nos outros ingredientes.
2. Em seguida, leve a mistura para o micro-ondas em potência máxima por aproximadamente 3 minutos.
3. Retire do micro-ondas, misture muito bem para que todo o calor seja distribuído igualmente e em seguida, retorne ao micro-ondas, fazendo sempre esse processo de retirar e misturar muito bem.
4. Conforme for voltando a mistura para o micro-ondas, ela vai ganhando corpo e com isso, você deve ir diminuindo o tempo para não correr o risco de empelotar.
5. Após o cozimento, o ponto do brigadeiro de recheio ideal é quando ele escorre da espátula e cai em blocos.
6. Terminado o preparo leve o seu brigadeiro para o descanso, bem embalado, de pelo menos 6h fora da geladeira para que ele fique na consistência ideal.
7. Lembrando que este mesmo preparo pode ser feito no fogo.

BRIGADEIRO DE LARANJA

INGREDIENTES:



395g de Leite condensado



200g Creme de leite UHT



100g de Chocolate branco



70g de pasta de laranja (ensinada no módulo de buttercream)

MODO DE PREPARO:

1. Na panela junte o leite condensado e o creme de leite e misture até levantar fervura, mexendo sempre em fogo médio.
2. Quando a mistura já estiver um pouco mais encorpada, acrescente o chocolate e continue mexendo até dar o ponto de recheio, que pode ser verificado a olho, de maneira que ele escorra da espátula, mas caia em blocos.
3. Com seu brigadeiro pronto, desligue o fogo e misture bem para acalmar a fervura, eliminando parte do vapor e em seguida acrescente a pasta de laranja em partes, misturando bem, para que não corra o risco de talhar o seu brigadeiro, em razão da alta acidez da pasta.
4. Depois de incorporar toda a pasta, leve o seu brigadeiro para o descanso, devidamente embalado e por pelo menos 6h de descanso fora da geladeira.

OBS: Redução (pasta) de laranja:

Suco de 3 laranjas Bahia (180g de suco) + raspas das cascas e 30g de açúcar refinado.

Rendimento depois da redução: 70g

BRIGADEIRO DE CACAU

INGREDIENTES:



395g de Leite condensado



200g Creme de leite UHT



40g de cacau em pó

MODO DE PREPARO:

1. Na panela junte todos os ingredientes e misture muito bem, antes de levar ao fogo, para que todo o cacau deseje dissolvido nos outros ingredientes, para que não corra o risco de empelotar o seu recheio.
2. Em seguida, leve a panela ao fogo, mexendo sempre em fogo médio, até atingir o ponto de recheio.
3. Para se certificar que o recheio está no ponto correto, desligue o fogo e mexa até acalmar a fervura e verificar o ponto.
4. Diferente dos brigadeiros feito com chocolate em barra, esse brigadeiro escorre um pouco diferente, ele tende a grudar mais na espátula e na lateral da panela.
5. Com ele escorrendo da espátula, retire da panela e leve para o descanso fora da geladeira por pelo menos 6h, para que ele chegue na consistência ideal para rechear o seu bolo.

BRIGADEIRO DE PISTACHE

INGREDIENTES:



395g de Leite condensado



200g de Creme de leite UHT



100g de Chocolate branco



35g de Pasta saborizante Pistacchio
d'Oro - DaBella





MODO DE PREPARO:

1. Na panela acrescente o leite condensado, o creme de leite e a pasta saborizante. Misture tudo muito bem.
2. Em seguida, leve a panela ao fogo, mexendo sempre até que a mistura inicie a fervura, quando isso acontecer, acrescente o seu chocolate.
3. Quando começar a engrossar, diminua o fogo e verifique o ponto, sendo necessário, volte ao fogo médio, sempre mexendo até atingir o ponto ideal de recheio.
4. O ponto de recheio pode ser verificado com a espátula, ele vai escorrer em blocos.
5. Terminado o preparo, leve o seu brigadeiro para o descanso, bem embalado, de pelo menos 6h fora da geladeira, para que ele fique na consistência ideal.

OBS: somente em preparos com pastas gordurosas podem ser adicionadas desde o início do preparo, caso esteja trabalhando com pastas ácidas, o ideal é colocar no final do preparo, para não correr o risco de talhar o seu brigadeiro.

BRIGADEIRO DE CAPIM SANTO

INGREDIENTES:

-  395g de Leite condensado
-  200g de Creme de leite UHT
-  100g de Chocolate branco
-  6 folhas de capim santo

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador, bata o leite condensado, creme de leite e capim santo.
2. Com o auxílio de uma peneira, despeje essa mistura na panela para retirar os bagaços do capim santo.
3. Leve ao fogo, e ao levantar fervura, adicione o chocolate e mexa até atingir o ponto (caindo em blocos).
4. Despeje em um recipiente, cubra com plástico filme e reserve. Deixe descansar de 6h a 8h.

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:



395g de Leite condensado



200g de doce de leite
(usado da marca Tirol na aula)



200g creme de leite UHT

MODO DE PREPARO:

1. Passe o doce de leite com o leite condensado e o creme de leite no liquidificador.
2. Leve tudo a panela e mexa até ponto de brigadeiro mole.
3. Pode ser feito no micro-ondas, mas demora um pouco mais que os outros.
4. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

BRIGADEIRO DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES:



395g de Leite condensado



200g de creme de leite UHT



100g cream cheese



60g de chocolate branco

MODO DE PREPARO:






1. Na panela adicione o leite condensado, creme de leite, cream cheese.
2. Use o mixes para dissolver todas as pelotas (pode fazer isso no liquidificador)
3. Leve ao fogo, pouco antes de levantar fervura, adicione o chocolate e mexa até atingir o ponto (caindo em blocos).
4. Despeje em um recipiente, cubra com plástico filme e reserve. Deixe descansar de 6h a 8h.

SOBRE OS INGREDIENTES:

Você pode bater os ingredientes no liquidificador para dissolver bem o cream cheese, pode usar o mixer (como demonstrado) e depois de pronto, caso ainda tenha pelotas, use a peneira.

BRIGADEIRO BRULÉE

INGREDIENTES:





-  790g de leite condensado
-  300g de creme de leite UHT
-  100g de gemas
-  160g de chocolate branco
-  30g de pasta de baunilha

MODO DE PREPARO:

1. Misture na panela o leite condensado, o creme de leite e as gemas peneiradas. Não raspe a peneira com a espátula para não transferir a película do ovo para o seu preparo.
2. Misture bem todos os ingredientes que estão na panela com um fouet ou espátula antes de levar ao fogo.
3. Coloque a fava de baunilha, ou a pasta saborizante, misture tudo muito bem e leve a panela ao fogo médio mexendo sempre até que a mistura inicie a fervura, quando isso acontecer, acrescente o seu chocolate.
5. Quando começar a engrossar, diminua o fogo e verifique o ponto, sendo necessário, volte ao fogo médio, sempre mexendo até atingir o ponto ideal de recheio.
6. O ponto de recheio pode ser verificado com a espátula, ele vai escorrer em blocos.
7. Terminado o preparo, leve o seu brigadeiro para o descanso, bem embalado, de pelo menos 6h fora da geladeira, para que ele fique na consistência ideal.

BABA DE MOÇA

INGREDIENTES:

-  200g de gemas
-  250g de açúcar refinado
-  250g de água
-  150g leite de coco

MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela, adicione a água e o açúcar e misture antes de ligar o fogo. Passe um pincel com água nas laterais para retirar o excesso de açúcar das laterais.
2. Leve ao fogo até essa calda atingir a temperatura de 118o C.
3. Como o forno desligado, adicione o leite de coco em temperatura ambiente e mexa até misturar bem.
4. Em um recipiente a parte tenha as gemas. Para temperá-las, vá adicionando a calda aos poucos.
5. Volte com essa mistura para panela e cozinhe até atingir o ponto.
6. Despeje em um recipiente e reserve até esfriar.

GANACHE AO LEITE

Rendimento: 480g

INGREDIENTES:



300g chocolate ao leite 33%



180g creme de leite UHT

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas e em seguida misture com o creme de leite.
2. Deixe em temperatura ambiente por 12 horas e aplique no bolo. Se reservar na geladeira, retire algumas horas antes de utilizar.

VARIAÇÕES:





Creme de leite fresco: Retire 30% da quantidade de creme de leite indicada na receita e utilize o creme de leite fresco.

Chocolate Sicao (ou similar): Aumente 20% da quantidade de creme de leite da receita e utilize o UHT mesmo. Neste caso, aumente o tempo de descanso para 12 horas antes de utilizar.

GANACHE MEIO AMARGA

Rendimento: 590g

INGREDIENTES:

-  300g chocolate 54% cacau
-  240g creme de leite UHT
-  20g mel
-  30g cointreau (opcional)

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas e em seguida misture com o creme de leite e os demais ingredientes.
2. Deixe em temperatura ambiente por 12 horas e aplique no bolo. Se reservar na geladeira, retire algumas horas antes de utilizar.

VARIAÇÕES:

Creme de leite fresco: Retire 30% da quantidade de creme de leite indicada na receita e utilize o creme de leite fresco.

Chocolate Sicao (ou similar): Aumente 20% da quantidade de creme de leite da receita e utilize o UHT mesmo. Neste caso, aumente o tempo de descanso para 12 horas antes de utilizar.

GANACHE BRANCA

Rendimento: 440g

INGREDIENTES:



300g chocolate branco 32%



140g creme de leite UHT

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas e em seguida misture com o creme de leite
2. Deixe em temperatura ambiente por 12 horas e aplique no bolo. Se reservar na geladeira, retire algumas horas antes de utilizar.
3. Como “saborizar” a ganache branca com outros sabores
4. Primeiro de tudo, você tem a base da ganache, então o liquido precisará sempre ser igual ao do creme de leite. Você pode trocar até 100% por algum suco ou água se quiser.

VARIAÇÕES:

Creme de leite fresco: Retire 30% da quantidade de creme de leite indicada na receita e utilize o creme de leite fresco.

Chocolate Sicao (ou similar): Aumente 20% da quantidade de creme de leite da receita e utilize o UHT mesmo. Neste caso, aumente o tempo de descanso para 12 horas antes de utilizar.

GANACHE DE FRUTAS VERMELHAS

Rendimento: 500g

INGREDIENTES:



300g chocolate branco 32%



80g creme de leite UHT



120g geleia de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate branco e adicione o creme de leite e a geleia. Misture até ficar homogêneo.
2. Reserve na geladeira por no mínimo 12 horas antes de usar. Mantemos esse ganache refrigerado por causa das frutas vermelhas.

OBSERVAÇÕES

Aqui o chocolate branco deve ser nobre. Quanto maior a qualidade do seu chocolate, melhor vai ser seu ganache.

A % indicada no chocolate branco se refere à % de manteiga de cacau, e não de sólidos de cacau.

VARIAÇÕES:

Creme de leite fresco: Retire 30% da quantidade de creme de leite indicada na receita e utilize o creme de leite fresco.

Chocolate Sicao (ou similar): Aumente 20% da quantidade de creme de leite da receita e utilize o UHT mesmo. Neste caso, aumente o tempo de descanso para 12 horas antes de utilizar.

DRIP DE GANACHE AO LEITE

Rendimento: 80g

INGREDIENTES:



50g Chocolate ao leite 33%



20g Creme de leite UHT



10g Leite integral

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas e misture com o creme de leite.
2. Misture com o leite e aplique imediatamente no bolo gelado.

DRIP DE GANACHE BRANCA

Rendimento: 70g

INGREDIENTES:



50g Chocolate branco 32%



20g Creme de leite UHT

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas e misture com o creme de leite. Aplique imediatamente no bolo.

IMPORTANTE SABER

O chocolate que vai ser utilizado para fazer a sua calda precisa ser nobre, para chocolate fracionado ou hidrogenado você vai precisar alterar a receita.

O ganache de chocolate branco pode ser colorido da cor que você preferir, mas lembre-se sempre de usar corantes lipossolúveis em pó, que são dissolvidos em gordura, ou corantes em gel.





Os ganaches ficam mais firmes se você deixar para usar depois de um tempo dele pronto, se ele endurecer demais, coloque de 5 a 15 segundos no micro-ondas só para amolecer.

Cuidado para não esquentar e aplicar muito quente no seu bolo, senão ela vai derreter seu buttercream.

GANACHE DE MARACUJÁ

Rendimento: 610g

INGREDIENTES:

-  400g de chocolate branco
-  80g creme de leite UHT 17%
-  130g suco de maracujá
-  5g gelatina incolor em pó
+ 15g água gelada

MODO DE PREPARO:

1. Se o seu chocolate for em barra, pique o chocolate e derreta no micro-ondas. Nunca derreta o chocolate de uma vez, porque você pode queimá-lo. Então sempre derreta de 30 em 30 segundos. Se não tiver micro-ondas, pode fazer o derretimento no banho-maria. Para isso você precisa tomar alguns cuidados. A água da panela não pode encostar no bowl onde vai o chocolate, depois que a água ferver, desligue o fogo e coloque o bowl em cima da panela. O chocolate vai derreter com o vapor da água, se o fogo estiver aceso, vai correr o risco de queimar seu chocolate. Cuidado para não respingar água no chocolate.

2. Hidrate a gelatina incolor com a água gelada e reserve.

3. Misture o creme de leite no chocolate derretido e em seguida leve o ganache para o liquidificador juntamente com o suco de maracujá. Bata bem até misturar. Se não tiver liquidificador, pode fazer a mistura no bowl, mas o liquidificador deixa o ganache aerado.

4. Derreta a gelatina no micro-ondas por 5 a 10 segundos, cuidado para não queimá-la. Misture no liquidificador.

5. Reserve o ganache fora da geladeira. Caso não vá usar no dia seguinte, melhor armazenar refrigerada. O ganache precisa de pelo menos 6 horas para firmar.

OBS: Se preferir, pode substituir o suco natural por suco concentrado de maracujá. O sabor altera um pouco e não tem o charme das pintinhas pretas do maracujá.

A gelatina pode ser substituída por gelatina em folha, nesse caso você vai precisar de 2 folhas.

VARIAÇÕES:

Creme de leite fresco: Retire 30% da quantidade de creme de leite indicada na receita e utilize o creme de leite fresco.

Chocolate Sicao (ou similar): Aumente 20% da quantidade de creme de leite da receita e utilize o UHT mesmo. Neste caso, aumente o tempo de descanso para 12 horas antes de utilizar.

GANACHE MONTADA AO LEITE

Rendimento: 520g

INGREDIENTES:



220g chocolate ao leite Callebaut
33% (823)



120g creme de leite UHT 17%



185g creme de leite fresco

MODO DE PREPARO:

1. Derreta seu chocolate no microondas, com muito cuidado para não derreter.
2. Com o chocolate derretido, misture ao chocolate o creme de leite UHT e misture bem.
3. Com o ganache pronto, acrescente o creme de leite fresco gelado e reserve o ganache na geladeira, por no mínimo, 12 horas antes de batê-lo.
4. Depois do descanso do ganache, leve-o para a batedeira e bata até montar um creme fofo e sedoso.

GANACHE MONTADO AMARGO

Rendimento: 500g
aproximadamente

INGREDIENTES:



100g Chocolate amargo 70%



120g creme de leite UHT



210g creme de leite fresco / ou 190g
de nata com 20g de leite integral





MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no banho maria ou microondas.
2. Misture o crème de leite UHT até obter uma mistura homogênea. E por ultimo, misture o creme de leite fresco.
3. Leve para gelar por no mínimo 12 horas na geladeira.
4. Retire da geladeira e coloque a mistura no bowl da batedeira.
5. Bata em velocidade media alta até que o creme atinja consistência firme e aerada.
6. Cuidado para não bater demais e talhar o seu creme.

GANACHE DE LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 440g

INGREDIENTES:

-  300g chocolate branco 32%
-  100g creme de leite UHT
-  40g suco de limão siciliano
-  Raspas de limão siciliano

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas e em seguida misture com o creme de leite.
2. Em seguida misture o suco de limão e as raspas do limão.
3. Deixe em temperatura ambiente por 12 horas e aplique no bolo. Se reservar na geladeira, retire algumas horas antes de utilizar.
4. Pode também usar pastas saborizantes para dar sabor a sua ganache. Use até 15g por receita. Se quiser adicionar algum ingrediente pastoso, que não vá interferir na estrutura da ganache, pode usar.

VARIAÇÕES:




Creme de leite fresco: Retire 30% da quantidade de creme de leite indicada na receita e utilize o creme de leite fresco.




Chocolate Sicao (ou similar): Aumente 20% da quantidade de creme de leite da receita e utilize o UHT mesmo. Neste caso, aumente o tempo de descanso para 12 horas antes de utilizar.

GANACHE DE MORANGO

Rendimento: 860g

INGREDIENTES:

 300g de morango frescos
 40g de açúcar refinado
 300g chocolate branco 32%

 50g água
 25g gelatina em pó sabor morango
 200g creme de leite UHT

MODO DE PREPARO:

1. Lave bem seus morangos e corte em pedaços pequenos. Leve ao fogo com o açúcar refinado por 5 minutos. Queremos só que solte a água e não que vire geleia. Reserve.
2. Hidrate a sua gelatina com a água.
3. Derreta o chocolate branco no micro-ondas ou banho maria. Misture o creme de leite no chocolate derretido e em seguida leve o ganache para o liquidificador juntamente com o morango. Bata até tudo ficar bem misturado.
4. Derreta a gelatina no micro-ondas (máximo 20 segundos) e adicione a mistura do liquidificador.
5. Reserve na geladeira. Esse recheio fica bem firme gelado, então quando sair da geladeira, bata na batedeira para o creme ficar cremoso.

VARIAÇÕES:

Crema de leite fresco: Retire 30% da quantidade de crema de leite indicada na receita e utilize o crema de leite fresco.

Chocolate Sicao (ou similar): Aumente 20% da quantidade de crema de leite da receita e utilize o UHT mesmo. Neste caso, aumente o tempo de descanso para 12 horas antes de utilizar.

GANACHE DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES:



300g chocolate branco 32%



100g cream cheese



120g creme de leite UHT



Raspas de 1 laranja bahia

MODO DE PREPARO:

1. Derreta o chocolate, leve-o a bateadeira com o creme de leite, cream cheese e raspas da laranja e misture usando o batedor globo. (você pode fazer esse mesmo processo utilizando um mixer de mão)
2. Coloque em um recipiente, cubra com plástico filme e deixe-o descansar.

GANACHE DE CHOCOLATE RUBY

INGREDIENTES:



300g de chocolate Ruby



130g de creme de leite fresco ou
190g de creme de leite UHT ou
140g de creme de leite lata



40 suco de limão siciliano

MODO DE PREPARO:

1. Na panela aqueça o creme de leite fresco.
2. Despeje o creme de leite aquecido no chocolate e tampe para que o chocolate derreta.
3. Com a ajuda de um fouet, misture até ficar homogêneo.
4. Acrescente o suco de limão e volte a misturar até ficar uma consistência lisa.
5. Despeje em um recipiente, cubra com plástico filme e reserve para descansar.

GANACHE DE COCO

INGREDIENTES:



300g de chocolate branco



70g de leite de coco



30g de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO:





1. Na panela junte o creme de leite e o leite de coco e leve ao fogo até levantar fervura e então verta a mistura no chocolate e tampe por alguns segundos.
2. Em seguida, misture bem todo o chocolate com o creme de leite e o leite de coco para que todo o chocolate derreta.
3. Com o chocolate 100% derretido e a mistura lisa e homogênea, reserve.
4. Deixe em temperatura ambiente por 12 horas e aplique no bolo. Se reservar na geladeira, retire algumas horas antes de utilizar, para que ela esteja em temperatura ambiente e seja mais fácil de trabalhar.

Obs. Caso o seu ganache fique com aspecto de talhado, basta misturar bem o preparo com ajuda de um mixer ou mesmo com um fouet, até que toda gordura seja incorporada.

Obs 2. Outra opção de balanceamento da receita é: 300g de chocolate branco, 90g de leite de coco e 30g de creme de leite UHT.

MORANGOS ASSADOS

INGREDIENTES:

-  500g de morangos
-  Alecrim
-  50g açúcar refinado
-  Suco de limão siciliano

MODO DE PREPARO:

1. Lave os morangos e corte-os ao meio.
2. Disponha em uma forma, acrescente açúcar, suco de limão siciliano e alecrim.
3. Misture e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus celsius por 20 minutos.
4. Retire do forno e retire o líquido com a ajuda de uma peneira.
5. Reserve e use quando esfriar.

OBS: Pode guardar o líquido para usar como calda do bolo.

REDUÇÃO DE FRUTAS VERMELHAS

Rendimento: 380g

INGREDIENTES:



500g Frutas vermelhas (podem ser frescas ou congeladas, faça um mix)



50g Açúcar refinado



10g Suco de limão






MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo em uma panela. Quando a água secar desligue o fogo e retire da panela
2. Reserve refrigerado.

REDUÇÃO DE FRUTAS AMARELAS

Rendimento: 245g

INGREDIENTES:

-  150g manga
-  80g maracujá
-  35g suco de laranja
-  60g açúcar
-  10g mel

MODO DE PREPARO:

1. Corte a manga em pedaços pequenos. Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até secar o líquido ou atingir a temperatura de 105°C. Lembre-se de mexer de vez em quando para não queimar o fundo.
2. Reserve refrigerado.

REDUÇÃO DE FRAMBOESA E LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 410g

INGREDIENTES:



500g framboesas frescas ou congeladas



50g açúcar refinado



10g suco de limão



Cascas de 1 limão siciliano cortado em
formato "Julienne" ou em raspas

MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo em uma panela. Cozinhe até atingir 105 graus para que ela fique pastosa na textura correta. Quando a atingir a temperatura, desligue o fogo e retire da panela.
2. Reserve refrigerado.

COMPOTA DE ABACAXI COM ESPECIARIAS

Rendimento: 570g

INGREDIENTES:



700g abacaxi fresco cortado em cubinhos (peso sem a casca e já limpo)



150g açúcar refinado



1 pedaço de canela em pau



3 cravos



30g Cachaça

MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo em uma panela. Quando a água secar desligue o fogo e retire da panela. Não esqueça de mexer de vez em quando para não grudar no fundo da panela.
2. Reserve refrigerado.

SOBRE OS INGREDIENTES

As especiarias e a cachaça são opcionais, se preferir, não coloque. Mas já aviso que fica extremamente especial com elas! O açúcar pode ser trocado por qualquer tipo de açúcar.

DICA:

Lave bem o abacaxi antes de descascar, use as cascas com 150g de açúcar, 500g água e leve tudo ao fogo para fazer uma calda super especial para molhar seu bolo!

BANANA CARMELIZADA

INGREDIENTES:



250g açúcar



100g água



600g banana (foi usado banana prata)







MODO DE PREPARO:

1. Corte sua banana em rodela e reserve.
2. Coloque o açúcar na panela e leve ao fogo para derreter, formando um caramelo seco inicialmente. Conforme seu caramelo for derretendo nas laterais, vá mexendo ele e puxando para o centro, para que as laterais não queimem antes de caramelizar todo o açúcar.
3. Com o açúcar todo derretido desligue o fogo e coloque a água. Nesse momento vai levantar fervura e o caramelo vai endurecer, tome cuidado! Continue mexendo o caramelo que aos poucos os pedaços de caramelo irão se dissolver.
4. Com o caramelo líquido novamente, coloque a banana, misture bem para envolver toda a banana e ligue o fogo novamente para a banana cozinhar.
5. Deixe a banana cozinhando por uns 5 a 10 minutos, aproximadamente.
6. Com a banana pronta, retire da panela e reserve até que esfrie.

PASTA DE DAMASCO

Rendimento: 450g

INGREDIENTES:

-  250g damasco seco
-  65g açúcar refinado
-  400g água
-  2g cardamomo em pó
-  Q.b (quanto bastar) de noz moscada ralada
-  4g canela em pó

MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo em uma panela. Quando a água secar, bata tudo no liquidificador.
2. Reserve refrigerado.

PASTA DE AMEIXA

Rendimento: 350g

INGREDIENTES:



300g de ameixa sem caroço



300g de água

MODO DE PREPARO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo em uma panela. Quando a água secar, amasse as ameixas com a espátula.
2. Reserve refrigerado.

CARAMELO

Rendimento: 480g

INGREDIENTES:



225g açúcar refinado



160g creme de leite fresco pasteurizado



100g manteiga sem sal gelada



25g água



5g gelatina incolor sem sabor

MODO DE PREPARO:

1. Leve o açúcar em uma panela ao fogo e deixe derreter, fazendo um caramelo seco. Tome cuidado ao derreter o açúcar. Enquanto derrete o açúcar, aqueça o creme de leite fresco até começar a ferver, em seguida, reserve-o.
2. Com o açúcar completamente derretido, misture a manteiga gelada e imediatamente mexa com um fouet para incorporar bem a mistura. Logo em seguida adicione o creme de leite fresco morno ao caramelo.
3. Transfira a mistura do caramelo para um bowl e espere diminuir a temperatura até uns 40°C aproximadamente.
4. Enquanto aguarda o caramelo esfriar, hidrate a gelatina com água gelada e aguarde ela firmar.
5. Derreta levemente a gelatina e adicione ao caramelo já mais frio. Aqui será necessário mixer essa mistura com um mixer, processador ou até mesmo liquidificador para incorporar bem a gelatina no caramelo.
6. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

PRALIN DE NOZES

Rendimento: 350g

INGREDIENTES:



200G de açúcar refinado



50g de água



110g de nozes

MODO DE PREPARO:

1. Leve ao fogo todos os ingredientes até caramelizar.
2. Assim que caramelizar, espalhe num silpat até esfriar. Cerca de 5 minutos é suficiente.
3. Agora você tem 2 opções para usar o praliné. Você pode quebrar com a faca para ter pedacinhos maiores, ou bater tudo no processador para obter uma farofinha.

PRALIN DE AVELÃ

INGREDIENTES:

 200g açúcar

 50g água

 110g avelãs

MODO DE PREPARO:

1. Antes de tudo, vamos torrar as avelãs para que elas liberem ainda mais o seu sabor, então disponha as avelãs numa assadeira e leve ao forno a 180°C por uns 10 minutos ou até que você sinta o cheiro de avelãs torradas no ar.
2. Com as avelãs já torradas, esfregue-as com um pano descartável para retirar as casquinhas da avelã.
3. Depois que retirar as cascas, misture o açúcar, a água e as avelãs dentro de uma panela e leve ao fogo até todos os ingredientes caramelizarem.
4. Assim que caramelizar, espalhe num silpat até esfriar. Cerca de 5 minutos é suficiente.
5. Quebre o praliné em pedaços e coloque dentro de um processador ou liquidificador e bata até formar uma faforinha.
6. Pronto! Agora seu pralin está pronto e é só usar para rechear o bolo.

CROCANTE DE MASSA FOLHADA

INGREDIENTES:



600g de chocolate (Na aula foi usado Alunga 40%, mas pode ser qualquer chocolate de sua preferência)



250g de massa folhada (Paillette Feuilletine - Cacao Barry)

MODO DE PREPARO:

Conforme descrito em vídeo aula.

DECORAÇÃO PARA O WAFER PAPER MALEÁVEL

INGREDIENTES:



200g água



10g folha de arroz

MODO DE PREPARO:

Siga conforme vídeo aula.

ISOMALT

INGREDIENTES:



200g isomalt



50g água

MODO DE PREPARO:

Misture o isomalt com a água, leve ao fogo. Se for colorir, aguarde chegar na temperatura de 140 graus e coloque o corante, misture e leve de volta ao fogo e aguarde chegar a 160 graus. Está pronto para usar!

MODO DE PREPARO:

O ISOMALT é um açúcar modificado obtido por processos químicos a partir do açúcar normal (sacarose de beterraba). É um produto sem cor e com sabor adocicado que pode ser consumido até por diabéticos.

Faça sua escultura assim que for colocá-la no bolo, porque ao passar das horas ele vai ficando opaco.

DECORAÇÃO COM FLORES NATURAIS



Bolos decorados com flores naturais são encantadores, mas para utilizarmos flores naturais precisamos tomar alguns cuidados.

O primeiro deles é na escolha das flores. Algumas flores são tóxicas e por isso se forem consumidas podem até causarem morte.

AQUI UMA LISTA DE FLORES TÓXICAS: copo de leite, espirradeira, hortênsias, bico de papagaio, coroa de cristo, azaleia, antúrio, violeta africana. Sempre pergunte ao floricultor sobre flores novas para saber se ela pode ser tóxica ou não.

PLANTAS ATÓXICAS: astromélias, borago, flor de sabugueiro, rosas, ipê, capuchinha, calêndula, begônia, gerânio, tulipa, lavanda, rosa de jericó, amor perfeito, endro, borragem, cravo, girassol, ipê, hibisco, piúva, agave, angélica, anêmona, malmequer, dália, petúnia, dente de leão, violeta verdadeira (viola odorata), palhete, beijo turco, cúrcuma, caruru, trapoeraba, picão branco, jambu, flor do cosmos, cravina, verbena, orquídeas, margaridas, mosquitinho, lavanda, entre muitas outras!

AGORA QUE VOCÊ ESCOLHEU AS SUAS FLORES, VAMOS AOS CUIDADOS QUE VOCÊ VAI PRECISAR TER COM ELAS PARA COLOCAR NO SEU BOLO.

1. Corte o caule na altura que você for utilizar e retire todos os espinhos.
2. Pegue uma bacia com água filtrada e 1 tampinha de água sanitária ou hipoclorito de sódio (utilizar a quantidade recomenda pelo fabricante), enxague as flores bem delicadamente nessa solução e depois deixa-as em cima de um papel toalha para secar naturalmente.
3. Com uma fita floral, envolva bem o caule de cada flor, bem apertado para não escapar.
4. Pronto, sua flor está pronta para enfeitar seu bolo com segurança!

As flores precisam ser usadas na decoração dos bolos no mesmo dia da festa, caso contrário elas podem murchar no bolo. Algumas flores, como as orquídeas, são mais resistentes e podem aguentar de um dia para o outro. Mas, melhor não arriscar, não é mesmo?

FOLHA DE AÇÚCAR

INGREDIENTES:



300g açúcar cristal



50g glucose de milho



5g CMC

MODO DE PREPARO:

Se for colorir a sua folha de acucar, coloque seu acucar dentro de um saquinho corante em gel e va esfregando o acucar ate estiver tudo colorido.

Transfira o acucar para uma tigela e coloque a glucose de milho e o cmc.

Va envolvendo tudo com cuidado ate virar uma pasta. Se quiser colocar algum brilhante ou glitter comestivel, coloque antes de formar a massa.

Abra a massa conforme ensinado em aula. A folha precisa de pelo menos 5 hor secar.

Isso vai depender tambem do quao umida e a sua cidade. Depois de seca, aplique a folho no bolo.

SOBRE OS INGREDIENTES

Aqui nao podemos fazer a troca ou substituicao de NENHUM ingrediente.
Fórmula para calcular o perímetro P (perímetro) = $2 \times 3,1415 (\pi) \times R$ (raio do circulo)

EXEMPLO:

Se meu bolo tem 30cm de diâmetro





$R \text{ (raio)} = 30/2 = 15$ $P = 2 \times 3,1415 \times 15$ $P = 94,25 \text{ cm}$

667 Ou seja, o comprimento da sua folha de açúcar tem que ser 94,25cm.

COCADA DE COCO QUEIMADO

Rendimento: 540g

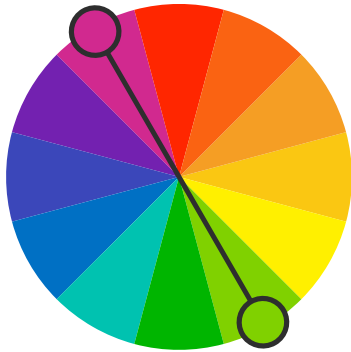
INGREDIENTES:

-  395g Leite condensado
-  200g Leite de coco
-  50g Creme de leite UHT
-  100g Coco em flocos queimado

MODO DE PREPARO:

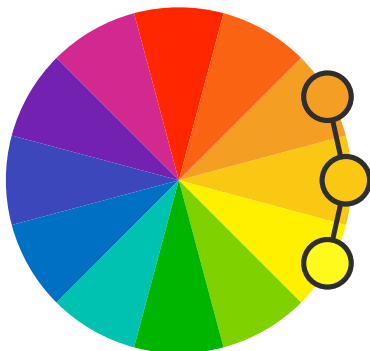
1. Leve todos os ingredientes em uma panela ao fogo e mexa bem até engrossar. O ponto é de brigadeiro mole, retire antes de soltar do fundo da panela. Pode ser feito no micro-ondas.
2. Reserve refrigerado, mas utilize em temperatura ambiente.

COMBINAÇÃO DE CORES



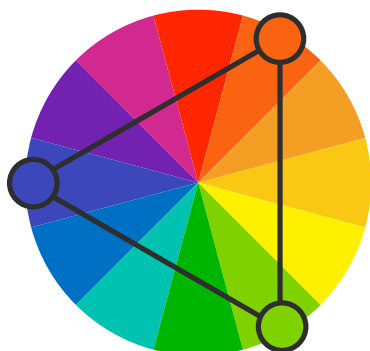
CORES COMPLEMENTARES

Diretamente opostas na Roda das Cores. Uma delas é escolhida como dominante.



CORES ANÁLOGAS

São três cores que estão lado a lado em uma parte da roda de cores. Normalmente, uma das três predomina.



CORES TRIÁDICAS

Utiliza três cores, igualmente espaçadas (120° uma da outra), em torno da roda de cores. É muito popular porque oferece um forte contraste visual e é considerado por muitos como o melhor dos esquemas.



AGRADECIMENTOS

PARABÉNS POR TER ENTRADO PARA MINHA TURMA DO CURSO BEABÁ DO BUTTERCREAM 6.0!

Espero que tenha gostado e tirado o máximo de proveito do curso.

Mas, se ainda estiver com alguma dúvida, deixe seu comentário embaixo de cada vídeo aula que minha equipe irá te responder.

Em minhas redes sociais recebo diversos contatos diariamente e não consigo filtrar quem é aluno ou responder a todos por lá, sendo assim, foque sempre suas dúvidas na própria plataforma da Cakelover para facilitar essa interação!

PLATAFORMA DE AULAS:

<https://beabadobuttercream60.club.hotmart.com/login>



[@brunarebelo](https://www.instagram.com/brunarebelo)



[Bruna Rebelo CakeLover](https://www.facebook.com/BrunaRebeloCakeLover)



[#Cakelovers](https://www.telegram.me/#Cakelovers)
[Bruna Rebelo](https://www.telegram.me/#BrunaRebelo)



alunos@cakelover.com.br