



# O SEGREDO DOS BOLOS GELADOS

# O SEGREDO DOS BOLOS GELADOS

## MÓDULO I – COMO PREPARAR AS MASSAS

### MASSA DE BAUNILHA

#### Ingredientes:

- 8 ovos
- 600 gramas de açúcar refinado
- 1 colher de essência de baunilha
- 200 gramas de margarina
- 400 ml de leite integral
- 800 gramas de farinha de trigo
- 2 colheres de fermento em pó

#### Modo de Preparar:

Bata na batedeira os ovos o açúcar e a essência até dobrar de volume, em uma vasilha coloque a manteiga e o leite e leve para aquecer só para derreter a margarina.

Em uma bacia coloque a farinha de trigo peneirada, depois coloque a mistura da batedeira por cima e misture com fue levemente de baixo para cima.

Depois vai colocando o leite com a margarina aos poucos mexendo com cuidado, por último coloque o fermento em pó.

Distribua em assadeiras dividindo a massa, assar em forno pré-aquecido por mais ou menos 45 minutos.

### MASSA DE CHOCOLATE

#### Ingredientes:

- 4 ovos
- 300 gramas de açúcar refinado
- 1 colher de essência de baunilha
- 100 gramas de margarina
- 200 ml de leite integral
- 300 gramas de farinha de trigo



100 gramas de cacau em pó 50%

1 colher de fermento em pó

### **Modo de preparar**

Bata na batedeira os ovos o açúcar e a essência até dobrar de volume, em uma vasilha coloque a manteiga e o leite e leve para aquecer só para derreter a margarina.

Em uma bacia coloque a farinha de trigo peneirada, o cacau em pó 50% e depois coloque a mistura da batedeira por cima e misture com fue levemente de baixo para cima.

Depois vai colocando o leite com a margarina aos poucos mexendo com cuidado, por último coloque o fermento em pó.

Distribua em assadeiras dividindo a massa, assar em forno pré-aquecido por mais ou menos 45 minutos.

## **MASSA DE RED VELVET**

### **Ingredientes:**

130 ml de leite integral

Suco de meio limão médio

160 gramas de margarina

170 gramas de açúcar refinado

15 ml de vinagre de maçã ou de álcool

4 ovos grande

250 gramas de farinha de trigo

15 gramas de fermento em pó

10 gramas de cacau em pó 50%

5 gramas de bicarbonato

20 ml de essência

2 gramas de corante em pó vermelho ou 5 gramas em Gel

### **Modo de preparar**

Misture o leite com o suco do limão e reserve

Na batedeira bater a margarina com o açúcar até formar um creme branco e fofo.

Enquanto vai batendo, peneire os secos em uma vasilha.

Depois que a margarina com o açúcar estiver branco e fofo acrescente os ovos um a um e bata na velocidade alta até dobrar de volume, depois coloque o vinagre e bata só pra misturar.

Desligue a batedeira e com ajuda de um funil vai colocando aos poucos a farinha intercalando com o leite e misture delicadamente.

## MÓDULO II – COMO PREPARAR OS RECHEIOS

### RECHEIO DE BRIGADEIRO

#### Ingredientes:

2 latas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

100 gramas de cacau em pó 50%

150 gramas de chocolate nobre meio amargo, ou 50% ou 70%.

1 colher rasa de café de glucose

#### Modo de preparar

Coloque tudo em uma panela de fundo grosso, leve tudo ao fogo alto até dar ponto de mingau. Mais ou menos 15 minutos no fogo.

### RECHEIO DE COCO CREMOSO

#### Ingredientes:

100 ml de leite de coco

2 latas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

200 gramas de coco em flocos

1 colher rasa de glucose

1 colher rasa de dióxido de titânio

#### Modo de preparar

Coloque tudo em uma panela de fundo grosso, misture bem e leve ao fogo alto até dar ponto de mingau. Mais ou menos uns 15 minutos no fogo.



## RECHEIO CREMOSO DE LEITE EM PÓ

### Ingredientes:

2 latas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

150 gramas de leite em pó

1 colher rasa de café de glicose

1 colher rasa de café de dióxido de titânio

### Modo de preparar

coloque tudo em uma panela de fundo grosso, misture bem até dissolver tudo. Depois leve ao fogo alto até que fique no ponto de mingau. Mais ou menos uns 15 minutos no fogo.

## RECHEIO DE ABACAXI

### Ingredientes:

1 abacaxi grande

200 gramas de açúcar refinado

500 ml de água

### Modo de preparar

Leve tudo ao fogo até cozinhar bem o abacaxi, não deixe demais para não virar um doce muito grosso.

## RECHEIO DE COMPOTA DE FRUTAS VERMELHAS

### Ingredientes:

1 kg de frutas vermelhas congeladas (usei morango, amora, framboesa)

150 gramas de açúcar refinado

Suco de meio limão

### Modo de preparar

Leve tudo ao fogo mexendo sempre até que o caldo fique mais grosso, porém não deixe as frutas cozinham de mais, elas têm que ficar em pedaços.

## RECHEIO DE AMEIXA

### Ingredientes:

300 gramas de ameixa

250 ml de água

### Modo de preparar

Leve tudo ao fogo e deixe cozinhar até ela dar uma amolecida. Depois coloque-as em uma peneira e deixe escorrer toda água.

## RECHEIO DE DAMASCO

### Ingredientes:

300 gramas de damasco

250 ml de água

### Modo de preparar

Leve tudo ao fogo e deixe cozinhar até ele dar uma amolecida. Depois coloque-os em uma peneira e deixe escorrer toda água.

## CALDA PARA MOLHAR A MASSA

### Ingredientes:

167 gramas de leite condensado

200 gramas de creme de leite

260 ml de água

100 gramas de leite em pó

### Modo de preparar

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem, pronto sua calda estará pronta.