



BOLO NO POTE

Faça e Venda em 24 horas

MAYLA MINUSHI

Parabéns!!

**Você acaba de dar o Primeiro passo para
iniciar suas Produções...**



Então Vamos Por a Mão na Massa!!

"Muito Prazer!!

Meu nome é Mayla, tenho 28 anos.

Trabalho com Confeitaria profissionalmente á 11 anos.

E quero compartilhar com vocês o que eu aprendi durante esses anos!

Vamos Juntos Tornar nossos Sonhos Realidade; Claro que é possível Criar um negocio próprio na sua casa!"



Dica:

"Comece acreditando que é Possível"

Índice:

- 1- Massa Semi- Amanteigada
 - 2- Massa Semi - Amanteigada de Chocolate
 - 3- Massa Semi- Amanteigada Red Velvet
 - 4- Massa Bolo de Cenoura
-
- 5- Ganache Trufado Laranja/Rum
 - 6- Recehio Ninho/ 3 Leites
 - 7- Brigadeiro Cremoso
 - 8- Prestigio
 - 9- Floresta Negra

1- Massa Semi - Amanteigada

*Uma Massa super Versátil, Fica Aerada, bem fofinha e super estruturada.

Ingredientes:

4 Ovos

2 Xícaras de Farinha de Trigo

1 Xicara de Açúcar

1 Copo Americano de Leite

1 Colher de chá de essência de Baunilha

1 Colher Cheia de Margarina(DERRETIDA)

1 Colher de Sopa de Fermento em pó

Modo de Preparo:

Na Batedeira, bata as CLARAS EM NEVE, em seguida acrescente as GEMAS, bata por mais 2 minutos vá acrescentado lentamente o AÇÚCAR com a batedeira ligada, depois de adicionar todo o açúcar deixe bater por mais 2 minutos, desligue a batedeira e agora com uma colher ou um fouet vá acrescentando alternadamente a FARINHA peneirada com o LEITE E MARGARINA e por ultimo o FERMENTO.

Asse em uma forma de 35 cm por 25, untada e enfarinhada, forno 190°C por 30 minutos.

2- Massa Semi - Amanteigada CHOCOLATE

*Uma Massa super Versátil, Fica Aerada, bem fofinha e super estruturada.

Ingredientes:

4 Ovos

2 Xícaras de Farinha de Trigo

1/2 Xicara de Cacau 100%

1 Xicara de Açúcar

1 Copo Americano de Leite

1 Colher Cheia de Margarina(DERRETIDA)

1 Colher de Sopa de Fermento em pó

Modo de Preparo:

Na Batedeira, bata as CLARAS EM NEVE, em seguida acrescente as GEMAS, bata por mais 2 minutos vá acrescentado lentamente o AÇÚCAR com a batedeira ligada, depois de adicionar todo o açúcar deixe bater por mais 2 minutos, desligue a batedeira e agora com uma colher ou um fouet vá acrescentando alternadamente a FARINHA e o CACAU peneirados com o LEITE E MARGARINA e por ultimo o FERMENTO. Asse em uma forma de 35 cm por 25, untada e enfarinhada, forno 190°C por 30 minutos.

3- Massa Semi - Amanteigada RED VELVET

Ingredientes:

- 4 Ovos
- 2 Xícaras de Farinha de Trigo
- 1/4 Xicara de Cacao 50%
- 1 Xicara de Açucar
- 1 Copo Americano de Leite
- 3 Colheres de Vinagre de Álcool
- 1 Colher de Chá de Corante Vermelho
- 1 Colher de Chá de essência de Baunilha
- 1 Colher Cheia de Margarina(DERRETIDA)
- 1 Colher de Sopa de Fermento em pó

Modo de Preparo:

Na Batedeira, bata as CLARAS EM NEVE, em seguida acrescente as GEMAS, bata por mais 2 minutos vá acrescentado lentamente o AÇÚCAR com a batedeira ligada, depois de adicionar todo o açúcar acrescentas o VINAGRE ,CORANTE E ESSÊNCIA deixe bater por mais 2 minutos, desligue a batedeira e agora com uma colher ou um fouet vá acrescentando alternadamente a FARINHA e o CACAU peneirados com o LEITE E MARGARINA e por ultimo o FERMENTO. Asse em uma forma de 35 cm por 25, untada e enfarinhada, forno 190°C por 30 minutos.

4-Massa De Cenoura

Ingredientes:

3 Ovos

2 Xícaras de Farinha de Trigo

1/2 Xicara de Amido de Milho

1 Xicara de Açucar

1 Cenoura média (200g)

200 ml de leite

180g de Margarina

Modo de Preparo:

Bata As CLARAS EM NEVE reserve.

No liquidificador bata o LEITE e a CENOURA, reserve.

Bata na batedeira o AÇUCAR, GEMAS E A

MARGARINA, até obter um creme claro, desligue a

batedeira e acrescente a FARINHA e o AMIDO

peneirados alternando com a CENOURA E O LEITE

BATIDO, após agregar os ingredientes acrescente o

FERMENTO EM PÓ, e por ultimo as CLARAS EM

NEVE, misturado delicadamente para não perder a

estrutura das claras .Asse em uma forma de 35 cm

por 25, untada e enfarinhada, forno 190°C por 35

minutos.

5- Ganache Trufado Para Recheio- Laranja/Rum

Ingredientes:

400g de Chocolate Meio Amargo

350g de Creme de Leite

1 Colher de chá de essência de Laranja ou Rum

Modo de Preparo:

Derreta o Chocolate no banho maria ou no microondas, acrescente o Creme de leite e a essência e misture bem ate que fique um creme homogêneo.

Reserve em Refrigeração.

6- Ninho / 3 Leites - Recheios

Ingredientes:

1 1/2 Xícara de Leite em Pó

3 Xícaras de Água quente

2 Xícaras de Creme de Leite

1 Xicara de Leite Integral

1 1/2 de Açucar

1 Colher de sopa de gelatina sem Sabor.

Modo de Preparo:

Aqueça a ÁGUA.

Hidrate a GELATINA em 3 Colheres de água e derreta em banho maria ou Microondas.

No Liquidificador coloque o CREME DE LEITE, LEITE INTEGRAL , ÁGUA QUENTE, AÇÚCAR e o LEITE EM PÓ.

Bata por 5 minutos em seguida acrescente a gelatina ainda com o liquidificador ligado, a gelatina deve estar totalmente dissolvida, bata por mais 2 minutos.

transfira para uma tigela tampe e leve a geladeira ate criar consistência (3 horas).

7- Brigadeiros Cremoso

Ingredientes:

- 2 lata de leite condensado
- 2 Caixinhas de creme de leite
- 1 Xicara de leite integral
- 1 Colher de Amido de Milho
- 1 colher de Margarina

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque todos os ingredientes leve ao fogo médio, misturando sempre por 15 minutos ou ate engrossar.

Transfira para um recipiente, deixe esfriar por completo em temperatura ambiente.

tampe de deixa em refrigeração.

8- Prestigio Cremoso

Ingredientes:

- 2 lata de leite condensado
- 2 Caixinhas de creme de leite
- 1 Xicara de leite integral
- 1 Colher de Amido de Milho
- 200g Coco Ralado
- 1 colher de Margarina

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque todos os ingredientes leve ao fogo médio, misturando sempre por 15 minutos ou ate engrossar. Transfira para um recipiente, deixe esfriar por completo em temperatura ambiente. tampe de deixa em refrigeração.

9- Floresta Negra

Ingredientes:

2 Xícaras de Aguá

1 Xícara de Leite em Pó

1 Xícara de Creme de Leite

1 Xicara de açúcar

1 Colher de sopa de Gelatina sem sabor

100g de Chocolate Branco Derretido

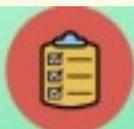
300g de Cerejas

Modo de Preparo:

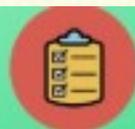
Pique as cerejas, reserve.

Hidrate a Gelatina com 3 Colheres de água e dissolva.

No liquidificador bata todos os ingredientes e a gelatina, exceto as cerejas, por 3 minutos coloque em uma recipiente e misturar as cerejas e leva para refrigeração por 3 horas.



Dicas!



1- As Massas Semi- Amanteigadas são perfeitas para produção de Bolos recheados para festas.

Por ser uma massa bem estruturada, e bem Macia, e ideal para aplicação de Glace Mármore e Pasta Americana.

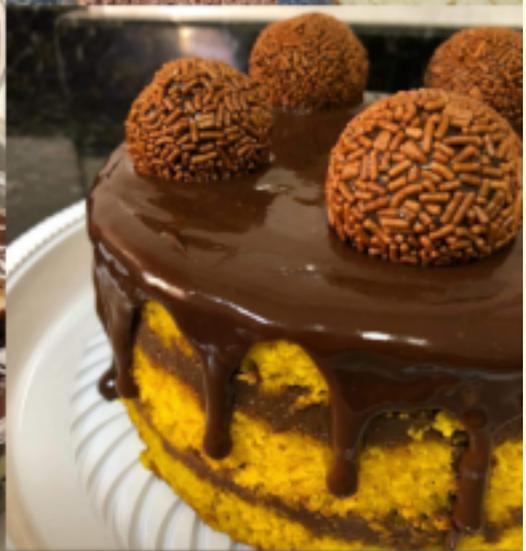
2- A Massa Red Velvet pode ser utilizada para a produção da massa "Blue Velvet" apenas alterando a cor do corante para Azul Marinho

3- As 3 Opções de Massas, também podem ser usadas para a Montagem de bolos NakedCakes.

4- A Massa de Cenoura é ótima para fazer os "Bolos Vulcões"



Nossas Massas



Foi um prazer poder compartilhar com vocês anos de experiência, isso é só uma pontinha de tudo que você pode realizar.

A área da confeitaria cresce e se modifica a todo instante, então esse foi apenas o seu primeiro passo e lembre que **"UMA META SEM UM PLANO, É SOMENTE UM DESEJO"**.

Se você realmente quer se destacar e oferecer qualidade aos seu cliente é necessário se aprimorar sempre.

A grande Receita é:

- 1- Identifique onde você quer chegar
- 2- Anote tudo em uma folha
- 3- Trace um plano e siga
- 4- Trabalhe por isso todos os dias

LEMBRE-SE:

"Você é o único responsável pelo seu sucesso"

"Conhecimento não é Gasto, é investimento com retorno garantido"

Siga a gente nas nossas Redes Sociais

Instagram: @maylaminushi

Facebook: Ateliê Sabores

