CAKE Lover

BRUNA REBELO

BRUNA REBELO

Olá! Meu nome é Bruna Rebelo, tenho 31 anos, sou formada em gastronomia há pouco mais de 10 anos, mas minha história na confeitaria tem menos tempo.

Eu nunca soube o que fazer da vida, então quando sai do colégio fui direto para a faculdade de administração. Eu odiei desde o primeiro dia, mas como eu não sabia o que fazer, fui ficando. No segundo ano, eu 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, e como minha mãe tinha um buffet, mesmo eu nunca tendo me interessado no assunto, achei eu 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 em 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 eu me apaixonar pela área, fazendo cupcakes e brigadeiros. Saindo de lá eu procurei alguns cursos e comecei a fazer bolos e doces de festas no buffet. Mas nunca larguei a parte salgada. Em 2014 eu fiquei doente e tive que vender minha cozinha, fiquei um mês internada e quando sai do hospital eu tinha perdido tudo, meu negócio, meus clientes. Sai de lá sem nenhuma perspectiva. Então em casa eu resolvi fazer marmitinhas saudáveis, porque eu já fazia isso antes, e precisava de alguma coisa para sobreviver. Junto com isso eu fazia um bolo ou outro. Mas meus bolos não davam certo, eles caiam no meio do caminho, na mesa do cliente, eu sempre tinha algum tipo de reclamação. Até que um dia uma cliente falou pra mim que meus bolos eram uma delicia, mas eram muito feios! Foi a gosta d'água pra mim, ali eu decidi largar tudo e não ser mais confeiteira, mesmo porque eu tinha um negócio que estava indo bem, eu ganhava um bom dinheiro.

É claro que aquilo não deu certo, porque eu odiava fazer as marmitinhas saudáveis, o que eu amava fazer mesmo eram meus bolos. Depois de um ano sem tocar nos doces eu fiz um bolo para o meu aniversario e me dei conta do que tinha deixado pra traz. 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, pra não ter mais erros. É claro que eu 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 me convidou para participar do fecha a conta Bolos, eu não acreditei porque naquela época eu não tinha confiança nenhuma! Quando eu sai do programa, e vi do que eu era capaz, ninguém mais me seguraria! Eu larguei tudo que eu tinha, fechei a empresa de comida saudável, joguei tudo pro alto e fui ser confeiteira! Entre a gravação do programa e o programa ir ao ar, foram 10 meses. Eu não evolui em 7 anos o que eu evolui naqueles meses... Ganhei auto confiança que era o que faltava pra mim. Durante todos esses anos eu fui aprendendo tudo o que eu fazia de errado e juntei toda essa bagagem e hoje eu ensino tudo isso pra você! Bem vindo ao meu mundo de bolos!

Copyright © Todos os direitos reservados.

ÍNDICE

MASSA AMATEIGADA 04
Ingredientes 04
Modo de preparo 04
Sobre os ingredientes 06
Importante saber 06
Variação para Massa Amateigada de Chocolate 06
Sobre os ingredientes 06
Importante saber 06

BUTTERCREAM DE MERENGE SUÍÇO 07
Ingredientes 07
Modo de preparo 07
Sobre os ingredientes 08
Como saborizar meu Buttercream? 08
Como colorir meu Buttercream? 09

CREME 4 LEITES 10
Ingredientes 10
Modo de preparo 10

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS 10
Ingredientes 10
Modo de preparo 10

GANACHE DE LIMÃO SICILIANO 11
Ingredientes 11
Modo de preparo 11

BRIGADEIRO CREMOSO 11
Ingredientes 11
Modo de preparo 11

CALDA DE AÇÚCAR 12

DECORAÇÃO COM FLORES NATURAIS 13

RENDIMENTO DE FATIAS 13

RENDIMENTO DE MASSA X ASSADEIRA 14

MARCAS QUE EU MAIS GOSTO 15

OBRIGADA 17

Copyright © Todos os direitos reservados.

MASSA AMANTEIGADA

Rendimento: 4 discos de massa, assadeira de 15cm de diâmetro
Validade da massa assada congelada: 90 dias
Validade da massa crua congelada: 60 dias
Validade da massa assada refrigerada sem frutas: 7 dias
Validade da massa assada refrigerada com frutas: 5 dias

Ingredientes

180g manteiga sem sal
350g açúcar refinado
200g ovos
200g leite integral
350g farinha de trigo
10g fermento químico em pó
2g sal
8g 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 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 esta corretamente assado, o que vai facilitar muito a sua vida! Pré-aqueça seu forno a 170 graus.

2. Para essa receita podemos usar 2 assadeiras de 15 cm 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! Quando untamos a lateral da forma o bolo cai e assa em formato de cone, então para você ter um bolo perfeitamente reto, não unte 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 principio 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.

5. Na batedeira junte 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.

Copyright © Todos os direitos reservados.

Modo de preparo

6. Em seguida misture bem os seus ovos com um garfo ou fouet. Vamos adiciona-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 agua muito grande em uma carga de gordura maior ainda, e isso pode separar a massa. Pronto, agora que eu te falei tudo o que pode 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 do 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 o glúten. O que para um bolo não é nada interessante, é ai 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 todos os líquidos. Leve para a batedeira e bata 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. Pare 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 esta pronta.

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. Vai depender muito do forno, mas vai demorar em torno de 50 minutos para sua massa ficar assada. Se no meio do processo de assar você perceber que o topo da massa esta 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 esta pronta, se você esta 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 esta assada. Mas isso é muito complicado de identificar rs. Segunda opção: você vai tocar levemente o topo da massa, se seu dedo afundar, a massa ainda esta crua, se ele voltar, a massa esta assada. E o mais eficaz: espetar um palito na massa, se ele sair completamente limpo, sua massa esta assada!

13. Saindo do forno leve sua assadeira para uma grade para que seu bolo esfrie mais rápido. NUNCA EM HIPOTESE ALGUMA desenforme seu bolo quente. A massa amanteigada é muito fofa quando 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.

Copyright © Todos os direitos reservados.

Sobre os ingredientes

Substitua o leite integral por leite de coco e tenha uma massa de coco deliciosa.
Para adicionar blueberries na massa é importante que eles 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.
Essa massa aceita oleaginosas, granulados, pedaços de chocolate, biscoitos, frutas secas, pode usar a sua criatividade!
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: se você trocar o açúcar refinado por cristal ou demerara, a única diferença é que você vai demorar um pouco mais de tempo batendo a massa do bolo, então pode fazer essa troca sim! O açúcar mascavo vai deixar seu bolo mais escuro e um pouco mais pesado. Se você quiser um bolo sem açúcar por usar xylitol ou Eritritol sem problemas, só substituir pela mesma quantidade de açúcar da receita.

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.

Variação para Massa Amanteigada de chocolate

220g manteiga sem sal
350g açúcar refinado
180g ovos
380g leite integral
350g farinha de trigo
50g cacau em pó 100%
3g sal
6g bicarbonato de sódio
12g fermento em pó

Sobre os ingredientes

Cacau em pó: quanto mais % de sólidos de cacau tiver, mais escuro e bonito vai ser o seu bolo de chocolate. Não utilize achocolatado nessa receita, vai ficar muito claro e muito doce.
Bicarbonato de sódio também é um agente de crescimento, mas ele precisa de ingredientes ácidos para ter um melhor efeito. Então quanto maior a acidez da sua massa, maior a ação do bicarbonato.
Porque colocamos sal em receitas doces? Sal levanta o sabor, ele não serve apenas para salgar. Então quando utilizamos o sal nas receitas de bolos, usamos para realçar o sabor da massa, ele reage especialmente melhor em receitas de chocolate.

Importante saber

Adicione 15g de café solúvel na sua massa e você vai ter um bolo de café delicioso.

Copyright © Todos os direitos reservados.

BUTTERCREAM DE MERENGE SUÍÇO

Rendimento: 600g
Validade na geladeira: 7 dias
Validade no freezer: 90 dias
(*a validade não altera se o buttercream for saborizado ou colorido)*

Ingredientes

200g claras de ovos
300g açúcar refinado
400g manteiga sem sal

Variação para dias quentes

200g claras de ovos
200g açúcar refinado
400g manteiga sem sal

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 65-72C 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, esta 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 esta frio, esta pronto. A temperatura perfeita para chegar é de 32 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.

Copyright © Todos os direitos reservados.

Sobre os ingredientes

Manteiga: a manteiga é o principal ingrediente do buttercream, então capriche na qualidade que você vai comprar! Aqui não da pra substituir por margarina, tem que ser manteiga pra você ter o melhor resultado possível.
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 três fatores: cor, odor e sabor. 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 ultimo, 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 três passos que eu te ensinei, que não tem erro!
Marcas: La sereníssima, Itambé, Aviação e Batavo.

Claras Pasteurizadas funcionam? 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.

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 esta colocando nele e não que seu buttercream se transforme naquilo.
Essências: você pode utilizar qualquer tipo de essência no buttercream. Essências liquidas, pastas saborizantes industrializadas, extratos, bebidas alcóolicas. Mas tome cuidado com ingredientes líquidos, se for em excesso, eles podem deixar seu buttercream mole.
Geleias: O buttercream fica delicioso com geleias e pastas. Mas utilize geleias bem compactas, não muito liquidas. No mercado existem vários tipos de pastas saborizantes, de pistache, morango, banana, frutas vermelhas...do que você imaginar. Use e abuse da sua imaginação.
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.
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, pra 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.
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.
Black: para fazer o buttercream black, você precisa utilizar cacau black. Para cada receita de buttercream eu uso 80g de cacau black e vou acertando com corante preto até chegar na cor que eu quero.

Copyright © Todos os direitos reservados.

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. O buttercream de merengue suíço não chega em tons escuros, e quanto mais pigmentação você colocar nele, mais ele vai desandar. O corante vai chegar em um momento que vai separar da manteiga. Então para cores fortes eu recomendo pintar o bolo depois de espatulado.
Para colorir o buttercream temos dois tipos de corantes: em gel ou em pó. Em pó tem que ser sempre lipossolúvel se for para misturar no buttercream, que é o corante que pode ser dissolvido em gordura. O corante em gel vai ser sempre igual.
Para o uso do corante em gel, temos duas opções. Podemos colocar o gel direto no buttercream, o que não vai resultar em uma cor tão vibrante. Agora vem o pulo do gato: retire um pequena parte de buttercream e misture com o corante, leve por 5 a 10 segundos no micro-ondas. A manteiga vai derreter e vai se juntar com o corante. Misture bem essa misture e misture na quantidade maior de buttercream. Isso vai resultar em uma cor mais bonita e vibrante no seu buttercream. Você vai precisar fazer o mesmo processo com o corante em pó, mas ele é mais chatinho e às vezes precisamos da ajuda de um mixer para incorporar melhor no buttercream.
Mas isso tudo vai resultar em cores mais fracas no seu buttercream, vou ser sincera com você, esse tipo de buttercream, não faz cores fortes.
Para isso precisamos pintar o nosso bolo.

Com o bolo espatulado de branco e gelado você pode usar alguns tipos de produtos:
Corante em pó hidrossolúvel.
Pós de decoração da Marca FAB.
Pós Metálicos.

Todos esses pós são dissolvidos em álcool de cereais ou vodca. 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.

Copyright © Todos os direitos reservados.

CREME 4 LEITES

Rendimento: 600g
Validade:
7 dias refrigerado
90 dias congelado

Ingredientes

395g Leite condensado
100g creme de leite UHT
200g leite de coco
100g leite ninho em pó

Modo de preparo

1. Leve todos os ingredientes em uma panela ao fogo e mexa bem até engrossar.
2. Reserve refrigerado.

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS

Rendimento: 400g
Validade:
5 dias refrigerado
90 dias congelado

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.

Copyright © Todos os direitos reservados.

GANACHE DE LIMÃO SICILIANO

Rendimento: 400g
Validade:
7 dias refrigerado
90 dias congelado

Ingredientes

300g Chocolate branco
100g Creme de leite UHT
40g Suco de limão siciliano
Raspas de 1 ½ limão siciliano

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 coloco 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. Misture o creme de leite com o chocolate fora do fogo, quando estiver bem misturado, junte o suco de limão e as raspas. A ganache precisa de pelo menos 6 horas para firmar antes de você usá-la como recheio. Reserve refrigerada.

BRIGADEIRO CREMOSO

Rendimento: 650g
Validade:
7 dias refrigerado
90 dias congelado

Ingredientes

395g Leite condensado
200g Creme de leite UHT
150g Chocolate picado
20g Glucose de milho (opcional)

Modo de preparo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e mexa até engrossar.
2. Reserve refrigerado. Para rechear o bolo o recheio precisa estar em temperatura ambiente.

Importante Saber

O chocolate pode ser de qualquer %. Branco, ao leite, meio amargo. O que você preferir!
A glucose entra como ingrediente aqui para evitar que seu brigadeiro cristalize. Então se você precisa de uma maior durabilidade, utilize esse ingrediente.

Copyright © Todos os direitos reservados.

CALDA DE AÇÚCAR

Rendimento: 500g
Validade:
30 dias refrigerado
90 dias congelado

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 preferencia.
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.

Copyright © Todos os direitos reservados.

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 agua filtrada e 1 tampinha de agua 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 esta pronta para enfeitar seu bolo com segurança!

As flores precisam ser usadas na decoração dos bolos no mesmo dia da festa, caso contrario 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?

RENDIMENTO DE FATIAS

A maior dúvida que eu recebo de alunos é: quantas fatias rende?
Então fiz um tabelinha fácil para facilitar a vida de vocês:
Aqui estamos pensando em bolos com 4 camadas de massa e 3 de recheio.

Diâmetro	Fatia
15	20
17	25
20	30
25	40
30	55
35	75

Copyright © Todos os direitos reservados.

RENDIMENTO DE MASSA X ASSADEIRA

Quando eu expliquei a massa para você, te falei de duas formas de assar, certo? Ou dividimos a massa em 4 partes ou em 2 partes.
Aqui vou te explicar certinho a quantidade exata de massa crua que você vai precisar para obter exatamente 4 discos de massa assada. Cada disco assado eu uso a medido de 2,5cm. Então é nessa medida que eu me baseio, ok?
Esse calculo é para assadeiras de 10 cm de altura, se dividirmos a massa em duas partes. Então, você vai precisar de 2x isso:

Diâmetro	Quantidade de Massa crua
15	650 g
17	750 g
20	1 kg
25	1,4 kg
30	2 kg
35	2,5 kg

Aqui esta o calculo se você for dividir em 4 assadeiras, então lembre-se, 4x isso:

Diâmetro	Quantidade de Massa crua
15	325 g
17	375 g
20	500 g
25	700 g
30	1 kg
35	1,250 kg

Copyright © Todos os direitos reservados.

MARCAS QUE EU MAIS GOSTO

Aqui eu vou deixar para você algumas das marcas de ingredientes e utensílios que eu mais gosto de usar! Você não precisa seguir isso ao pé da letra, são só algumas dicas, que se você não conhecer nada desse mundo, vai facilitar sua vida.

MANTEIGA:
La Sereníssima. Itambé. Aviação. Batavo.

LEITE CONDENSADO
Nestlé ou Itambé

CHOCOLATE
Callebaut ou Sicao/Sicao Seleção

CACAU EM PÓ
Barry Callebaut / Sicao / Mavalério

PASTAS SABORIZANTES
Dabella
http://www.padaria2000.com.br/loja/produtos/produtos-dabella/12

CORANTES EM PÓ
Granchef – Linha de corantes lipossolúveis e hidrossolúveis, pós metálicos.

PÓS DECORAÇÃO E ÁLCOOL DE CEREAIS
FAB
https://fab.ind.br/produtos/

BAILARINA, ASSADEIRAS, SILPAT, FORMAS DE SILICONE
Cimapi
www.cimapi.com.br
Usando o cupom cakeloverbr15 você tem 15% em todo o site.

ESPATULAS DE TEXTURA
NP CORTADORES
@npcortadores
(27) 995294743 – Falar com Flavio
Usar o cupom Cakeloverbr10 para ter 10% de desconto

DÓLMÃS E AVENTAIS
Capobella
https://capobella.com.br/

Copyright © Todos os direitos reservados.

MARCAS QUE EU MAIS GOSTO

EMBALAGENS
Patchii embalagens
(11) 97685-0277

LOJAS ONLINE DE PRODUTOS DE CONFEITARIA
https://www.lojasantoantonio.com.br/
https://centraldosabor.com.br/
http://www.lojabondinho.com.br/
https://www.barradoce.com.br/
https://www.chefcenter.com.br/?gclid=EAIaIQobChMI4v3Yiu_Z4QIVxAiRCh1Tigp7EAAYASAAEgLSpvD_BwE

Copyright © Todos os direitos reservados.

OBRIGADA!

Muitooooo obrigada por ter participado da minha aula! Espero que você tenha gostado e tirado o máximo de proveito dela. Mas, se sobrou alguma dúvida, vou deixar aqui os meus contatos.
Prefiro que você entre em contato comigo por WhatsApp sempre que tiver urgência, ta? Instagram nunca funciona na pressa, lá tem muita gente, e aluno pra mim tem preferência.
Te espero em uma próxima aula!

Beijos!!

Bruna Rebelo
(11) 947397141
contato@cakelover.com.br

Copyright © Todos os direitos reservados.

CAKE Lover

BRUNA REBELO

/cakeloverbr @cakeloverbr
11 94739-7141 | www.cakelover.com.br