



CURSO DE

BOLOS

MÓDULO 1 - MASSAS



CHEF

Gentil Mendonça

Gentil Mendonça, chef profissional há 50 anos e chef da Nestlé® há 26 anos. É youtuber de Receitas Nestlé e apresenta os programas 'Gentil Só No Nome', 'Café com Gentil' e 'Receitas 3 em 1'.

Com certificações nacionais e internacionais, Gentil tem formações em Gastronomia, Confeitaria, Hotelaria, Gerência & Liderança, além de já ter participado de programas de TV e ser autor de dois livros no ramo da Gastronomia.

É conhecido por sua altíssima competência dentro e fora da cozinha e encanta a todos quando o assunto são doces finos e receitas com cara de restaurante.



@gentildm

Curso de Bolos

MÓDULO 1 - MASSAS

MASSAS CLÁSSICAS

Pão de Ló	04
Rocambole	06
Chiffon.....	08

MASSAS CASEIRAS

Massa Aerada	10
Massa Especial de Chocolate	12
Massa de Cenoura e Variações	14

MASSAS AMANTEIGADAS

Bolo Frapê ou Bolo Mármore	16
Bolo Inglês	18

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Clássicas



Pão de Ló

Uma massa leve, com poucos ingredientes e que serve de base para diversos preparos. Geralmente o Bolo “Pão de Ló” é cortado em discos ou assado em mais de uma forma para ser utilizado, em seguida, com recheios e coberturas. É recomendado que este preparo seja feito muito atentamente, pois, apesar dos poucos passos, a massa deve ser batida corretamente para que se atinja o ponto certo e, conseqüentemente, que ela cresça ao ser assada.



Pão de Ló

INGREDIENTES

8 ovos

1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

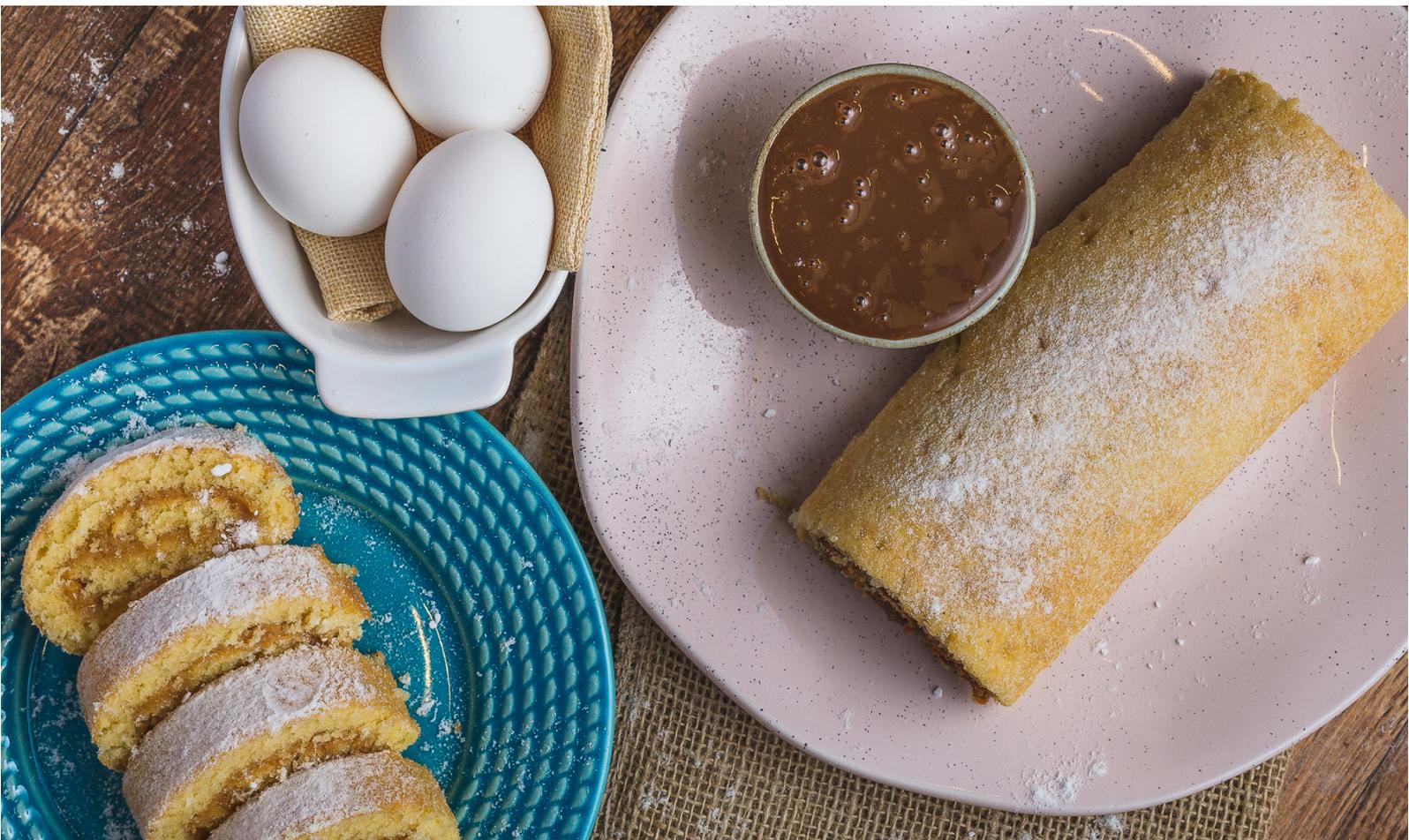
1. Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar em velocidade alta por cerca de 10 minutos, até obter uma mistura bem aerada.
2. Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo, misturando cuidadosamente para não perder a aeração, com a ajuda de um batedor de arame (fuê).
3. Distribua em duas formas redondas (20 cm de diâmetro) de fundo removível, untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que esteja dourado e assado. Desenforme após ter esfriado.

RENDIMENTO: 2 BOLOS DE 20 CM

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 60 MINUTOS

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Clássicas



Rocambole

A clássica massa de Rocambole é um preparo que começa com a mistura de duas gorduras: a manteiga e a margarina. Apesar de simples, é de suma importância entender o processo de preparo desta massa, uma vez que ela será assada muito rapidamente para a montagem. Outro ponto: a massa é mantida em refrigeração por 2 horas antes de ser assada, tudo para garantir a estrutura correta para se trabalhar com ela e obter um resultado perfeito. Escolha seu recheio favorito para um Rocambole delicioso!



Rocambole

INGREDIENTES

- 10 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 10 colheres (sopa) de margarina
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado
- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, com o batedor tipo raquete, bata a manteiga, a margarina e o açúcar em velocidade alta até obter um creme.
2. Reduza a velocidade, acrescente os ovos e deixe bater por mais 2 minutos.
3. Adicione a farinha de trigo até obter uma massa homogênea e leve para gelar por 2 horas.
4. Espalhe a massa em assadeiras finas retangulares (35 x 20 cm) untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo e asse em forno alto (220°C), preaquecido, por cerca de 2 a 3 minutos, deixando dourar rapidamente.
5. Retire do forno e desenforme a massa em uma bancada polvilhada com açúcar e espalhe o recheio escolhido. Repita a operação de 2 a 3 vezes e, para o rocambole, enrole a massa com cuidado para obter o formato correto.

RENDIMENTO: : 2 PLACAS RETANGULARES
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 140 MINUTOS

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Clássicas



Chiffon

Este é um bolo certamente muito diferente, não apenas por seu preparo, como também pela forma em que é assado. O Chiffon é de um sabor neutro, tem uma altura que varia de 12 a 15 cm e, durante a cocção fica mais douradinho, porém é importante verificar se ele não está cru, para isso pressione o centro do bolo com os dedos e sinta se ele está firme. Além disso, é um bolo sinônimo de paciência, pois, após ser assado, a forma deverá ser virada e ali ele fica até escolher o momento certo de descer e se auto desenformar. Acompanhe, pois é um momento de muita expectativa!



Chiffon

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
meia colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
8 colheres (sopa) de óleo
6 gemas
1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado
6 claras batidas em ponto de neve

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal. Reserve.
2. Em uma batedeira e com o batedor tipo globo, bata em velocidade média o Leite NINHO® com o óleo e as gemas até obter uma mistura esponjosa.
3. Troque o batedor para o tipo raquete e adicione o açúcar. Misture, e adicione a mistura de farinha reservada, tudo na velocidade mínima, pois os ingredientes devem ser somente incorporados e não batidos.
4. Incorpore delicadamente as claras em neve e coloque a massa em forma própria para bolo Chiffon (uma forma de 3 partes especial), não sendo necessário untá-la. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que fique dourado e bem assado. Deixe esfriar de cabeça para baixo e não desenforme o bolo ainda quente.

DICA

Se preferir, adicione raspas de limão ou laranja ou até mesmo 1 colher (sopa) de alguma essência de sua preferência para dar um sabor especial ao bolo.

RENDIMENTO: : 1 BOLO

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 120 MINUTOS

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Caseiras



Massa Aerada

Esta massa simples e bastante caseira leva, além dos ingredientes tradicionais, o Requeijão NESTLÉ® que auxilia a unir todos os ingredientes. É uma massa deliciosa e que se adapta bem a diferentes recheios e coberturas, sendo que seu preparo também pode incluir ingredientes opcionais – como o coco – para que ela se torne um bolo fofo, daquele especial para um café da tarde.



Massa Aerada

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 copo de NESTLÉ® Requeijão Tradicional
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 pacote de coco ralado seco (opcional)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture bem todos os ingredientes.
2. Distribua a massa em uma forma redonda com furo no meio (22 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que esteja assado e dourado. Espere esfriar para desenformar.

DICA

Se preferir, troque o coco ralado por 1 colher (sopa) de essência de baunilha ou de outro sabor de sua preferência.

RENDIMENTO: 1 BOLO DE 22 CM

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 60 MINUTOS

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Caseiras



Massa Especial de Chocolate

Um Bolinho de Chocolate caseiro, do tipo especial: uma massa à base de manteiga, mais firme, porém ainda leve, do tipo que combina perfeitamente com uma calda quente de chocolate ou mesmo uma ganache. Para deixá-la ainda mais especial: troque o Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES® por Cacau em Pó 70% ou 100%, assim você terá sabores intensos e cores ainda mais apetitosas.



Massa Especial de Chocolate

INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

5 ovos

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
meia xícara (chá) de NESTLÉ® DOIS FRADES®
Cacau em Pó 100%

1 colher (chá) de fermento químico em pó

1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+
Integral

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar em velocidade alta até obter um creme esbranquiçado. Abaixar a velocidade e adicione os ovos, um de cada vez e continue batendo.
2. Em um recipiente, misture a farinha, o NESTLÉ® DOIS FRADES® Cacau em Pó 100% e o fermento em pó. Em seguida, adicione-os à batedeira em velocidade baixa até ter tudo incorporado. Por fim, adicione o Leite NINHO®, até obter uma massa homogênea.
3. Distribua a massa em duas formas redondas (20 cm de diâmetro) untadas com manteiga e polvilhadas com cacau. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que esteja assado. Espere esfriar para desenformar.

RENDIMENTO: 2 BOLOS DE 20 CM

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 60 MINUTOS

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Caseiras



Massa de Cenoura e Variação

A tradicional, aquela que o brasileiro ama! Porém, com um detalhe: claras em neve! Já pensou em transformar seu Bolo de Cenoura do dia a dia em uma massa ainda mais fofinha, mantendo o mesmo sabor e cor? E que tal melhorá-lo e finalizar com um delicioso brigadeiro? O processo é o mesmo; o resultado, no entanto, é surpreendente!



Massa de Cenoura e Variação

INGREDIENTES

3 cenouras médias picadas
meia xícara (chá) de óleo
4 gemas
1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
meia xícara (chá) de amido de milho
1 colher (sopa) de fermento químico em pó
1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado
4 claras

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata as cenouras, o óleo e as gemas.
2. Transfira a mistura para um recipiente e adicione a farinha de trigo, o amido de milho, o fermento em pó e o açúcar.
3. Em uma batedeira, bata as claras até obter o ponto de neve.
4. Em seguida, misture as claras em ponto de neve delicadamente à massa e coloque em uma forma redonda de furo no meio (24 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
5. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até assar completamente. Espere esfriar e desenforme.

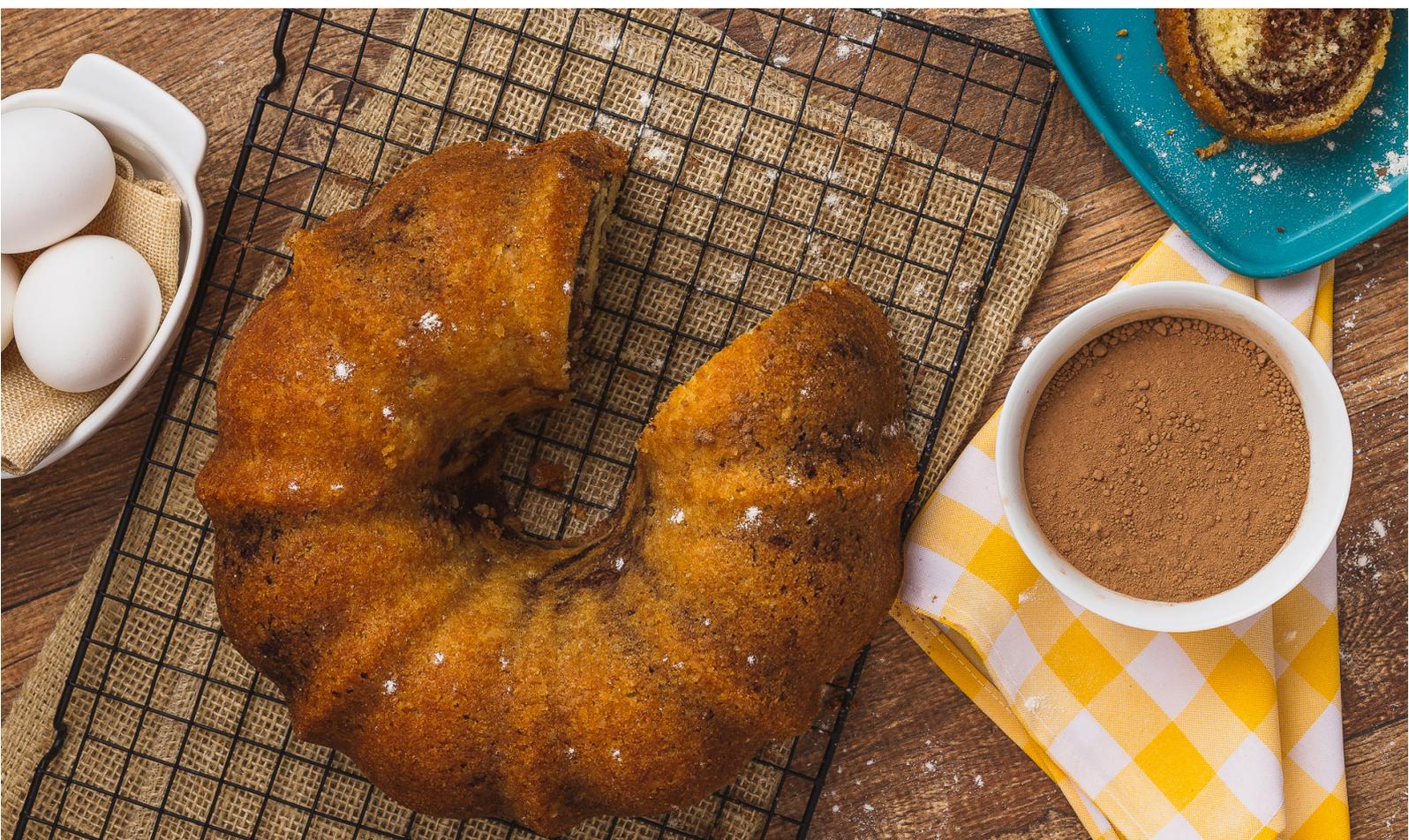
VARIAÇÃO

Se preferir, troque a cenoura por 3 bananas-nanicas grandes maduras ou 3 batatas-doces sem casca e cozidas, assim você terá sabores diferentes em seu bolo.

RENDIMENTO: 1 BOLO DE 24 CM
TEMPO TOTAL DE PREPARO: 60 MINUTOS

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Amanteigadas



Bolo Frapê ou Bolo Mármore

Um dos icônicos bolos do grupo de massas batidas de estrutura cremosa, o Bolo Frapê – também conhecido como Bolo Mármore – é lindo e delicioso! Atente-se sempre à temperatura dos ingredientes no caso de massas amanteigadas, pois isso fará toda a diferença nas etapas iniciais do preparo e garantirá que seu Bolo Frapê tenha as cores corretas no interior e cause aquela sensação que impressiona a todos na primeira fatia!



Bolo Frapê ou Bolo Mármore

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal derretida
- 4 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres (sopa) de NESTLÉ® DOIS FRADES® Chocolate em Pó 50%

MODO DE PREPARO

1. Em uma batedeira, bata em velocidade alta a manteiga, os ovos e o açúcar até obter um creme homogêneo.
2. Diminua a velocidade e adicione a farinha de trigo e o fermento em pó em duas vezes, intercalando com o Leite NINHO®.
3. Quando a massa estiver homogênea, retire da batedeira e separe meia xícara dela em um recipiente.
4. Despeje a maior parte da massa em uma forma de furo central (20 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Reserve.
5. Na massa separada, misture o Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES® 50% Cacau.
6. Em seguida, com o auxílio de uma espátula de silicone, distribua sobre a massa que está na forma e misture levemente para que ambas se mesquem.
7. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que esteja assado. Espere esfriar e desenforme.

RENDIMENTO: 1 BOLO DE 20 CM

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 60 MINUTOS

MÓDULO 1 - MASSAS

Massas Amanteigadas



Bolo Inglês

Um dos bolos “ricos” das massas amanteigadas, o Bolo Inglês leva em sua composição as frutas cristalizadas, uvas passas embebidas no rum e, para decorar, amêndoas em lascas. Isso faz dele um bolo tradicional para o Natal? Sim! E não! É uma receita bastante saborosa, simples e que tende a agradar os paladares que, muitas vezes, acham que este é um bolo mais “antigo” – enganam-se eles! Decore com um fondant branco ou mesmo com o açúcar de confeitado e ficará perfeito!



Bolo Inglês

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de uva passa preta sem semente
4 colheres (sopa) de rum branco
6 colheres (sopa) de frutas cristalizadas
raspas da casca de 1 limão
10 colheres (sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado
4 ovos
2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1 e meia colher (sopa) de fermento químico em pó
meia xícara (chá) de amêndoas sem pele, laminadas e torradas

MODO DE PREPARO

1. Deixe a uva passa de molho no rum por 10 minutos. Em seguida, em uma frigideira, leve-as ao fogo baixo, flambe-as com cuidado, retire do fogo, misture as frutas cristalizadas e as raspas de limão. Reserve para que esfrie.
2. Em uma batedeira, bata a manteiga e o açúcar em velocidade alta, até obter um creme homogêneo. Em seguida, diminua a velocidade e adicione os ovos, um a um.
3. Ainda em velocidade baixa, junte as frutas reservadas, a farinha de trigo e o fermento em pó e misture até obter uma massa homogênea, sem a necessidade de batê-la demais.
4. Transfira a massa para uma forma de bolo inglês (29 x 11 x 7 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Coloque as amêndoas por cima e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 50 minutos ou até que esteja assado. Espere esfriar, desenforme e sirva.

RENDIMENTO: 1 BOLO INGLÊS

TEMPO TOTAL DE PREPARO: 70 MINUTOS



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

Ingredientes / Produto

e ou

Ingredientes / Produto

e ou

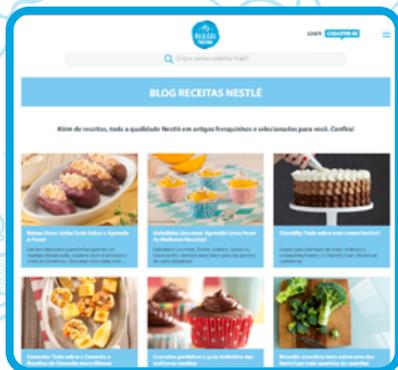
Ingredientes / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

