

Decoração de bolos guia para iniciantes

O guia para iniciantes na decoreção de bolos



Decoração de bolos guia para iniciantes

Por Jideon Marques

© Copyright 2022 Jideon Marques - Todos os direitos reservados.

O conteúdo deste ebook não pode ser reproduzido, duplicado ou transmitido sem permissão direta por escrito do autor ou do editor.

Sob nenhuma circunstância qualquer culpa ou responsabilidade legal será imputada ao editor, ou autor, por quaisquer danos, reparações ou perdas monetárias devido às informações contidas neste ebook, direta ou indiretamente.

Notícia legal:

Este ebook é protegido por direitos autorais. É apenas para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste ebook sem o consentimento do autor ou editor.

Aviso de isenção de responsabilidade:

Observe que as informações contidas neste documento são apenas para fins educacionais e de entretenimento. Todo esforço foi feito para apresentar informações precisas, atualizadas, confiáveis e completas. Nenhuma garantia de qualquer tipo é declarada ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional. O conteúdo deste ebook foi derivado de várias fontes. Consulte um profissional médico licenciado antes de tentar este programa ou qualquer técnica descrita neste ebook.

Ao ler este documento, o leitor concorda que em nenhuma circunstância o autor é responsável por quaisquer lesões, morte, perdas, diretas ou indiretas, que sejam incorridas como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não limitado a a, erros, omissões ou imprecisões.

Introdução

Celebrar eventos especiais com bolo é tradição. Seja a festa um simples assunto de família ou uma extravagância completa, o bolo é uma parte importante da festa. Não há nada como fazer parte da festa compartilhando seus talentos. Se você é um decorador iniciante, este livro servirá como um curso passo a passo na decoração de bolos. Se você é um decorador experiente ou profissional, este livro rapidamente se tornará seu guia quando estiver buscando novas técnicas.

O livro está organizado em quatro seções: preparação básica do bolo, técnicas de tubulação, acentos de pasta de fondant e goma e técnicas diversas. Dentro das quatro seções há capítulos que cobrem dezenas de técnicas de decoração. Cada técnica é explicada em etapas e aprimorada com fotografias coloridas. Truques do comércio e dicas de solução de problemas são fornecidos para garantir que você produza bolos fabulosamente decorados com facilidade.

A primeira seção cobre a preparação básica do bolo. É importante aprender ou rever o básico antes de passar para uma decoração mais detalhada. Noções básicas de cozimento, receitas de glacê, glacê de um bolo, cobertura de um bolo com fondant e gráficos de bolo são apenas alguns dos conceitos básicos abordados nesta seção. A segunda seção inclui técnicas de tubulação para decoração tradicional de estilo americano. Explore várias dicas de decoração para criar texturas com glacê. Acentos de pasta de goma e fondant laminados são abordados na terceira seção. Este material de argila comestível fornece uma tela para técnicas de decoração incríveis. A seção final abrange diversas técnicas para aprofundar seu conhecimento de decoração. Introduções ao uso de técnicas e ferramentas avançadas são cobertas.

Decorar me trouxe tanta alegria; desde boas lembranças de trabalhar com minha mãe em vários projetos, até as inestimáveis expressões de alegria nos convidados de honra que receberam os bolos. Agora, como co-proprietário de uma loja de produtos de confeitaria, Country Kitchen Sweet Art, posso compartilhar minha paixão dando aulas e atendendo clientes.

É provável que a decoração do bolo logo se torne sua paixão. Com prática e paciência, você pode se tornar um ótimo decorador de bolos. Divirta-se aprendendo e lembre-se: Não existe jeito certo ou errado de decorar um bolo. Com o tempo, você desenvolverá um estilo único. A decoração do bolo é uma arte e o bolo gelado é a sua tela.



PARTE I

Preparação básica do bolo

É importante começar com um bolo bem assado e bem gelado antes de decorar. Esta seção abrange noções básicas de cozimento, receitas de glacê e técnicas. Instruções gerais e várias dicas estão incluídas para garantir o sucesso na cobertura de bolos em pasta americana ou bolos de cobertura com creme de manteiga. Esta seção também abrange o enchimento de bolos, uso de corante alimentar, armazenamento e transporte de bolos e fundamentos adicionais para iniciantes.



Ferramentas para assar e decorar bolos

Abaixo está uma lista de equipamentos necessários para começar. Nem todos os itens são necessários, mas as ferramentas listadas são práticas e tornarão o processo de cozimento, confeitaria e decoração mais agradável.

Escovas Mantenha uma variedade de larguras e estilos de pincéis à mão. Esses pincéis devem ser usados exclusivamente para decoração de bolos para evitar pegar odores e

resíduos de outros alimentos. As escovas de pastelaria (1) podem ser usadas para untar as formas e para remover o excesso de migalhas da superfície de um bolo antes da cobertura. Pincéis com cerdas pequenas e finas (2) são usados para pintar detalhes em bolos e para adicionar cola comestível nas peças ao moldar à mão. Os pincéis planos com bordas quadradas (3) são ideais para bordar com pincel e para aplicar cor a flores de pasta de goma com pó de pó. Escovas com cerdas redondas e macias (4) são usadas para aplicar pó em grandes superfícies. Use pincéis de estêncil (5) para aplicar cor em um bolo com estêncil. Escovas também podem ser usadas para limpar o excesso de amido de milho ou açúcar em pó dos projetos.



Formas de bolo Dezenas de formas e tamanhos de formas de bolo podem ser encontradas em lojas de bolos e doces. Formas tradicionais como redonda, quadrada e retangular (bolo de folha) são versáteis, vêm em vários tamanhos e são práticas para muitos usos. As formas retangulares e quadradas estão disponíveis com cantos afiados, que fazem um bolo muito atraente com bordas crocantes, ou cantos arredondados, que facilitam a limpeza, mas as bordas não são tão profissionais.

Não há padrões da indústria sobre o tamanho de uma forma de bolo.

Tradicionalmente, uma forma de 9" x 13" (23 x 33 cm) é uma forma de bolo de um quarto de folha, uma forma de 12" x 18" (30,5 x 46 cm) é uma forma de bolo de meia folha e uma forma de bolo de 16" x 24" (4,5") x 61 cm) é uma forma de bolo de folha cheia. Meça o interior do forno antes de comprar qualquer panela grande. Deve haver um espaço de 1" (2,5 cm) ao redor da forma quando colocada no forno para que o ar possa circular adequadamente. Por exemplo, uma forma de bolo de folha cheia, 40,5 x 61 cm forno padrão.

Panels de novidade estão disponíveis em vários temas e personagens licenciados populares. Certifique-se de untar bem cada fenda dessas panels, pois o bolo tende a grudar nos detalhes.

A altura típica das formas de bolo é de 2" (5 cm). Tamanhos populares de formas de bolo também estão disponíveis em 3" (7,5 cm) de altura, mas são mais difíceis de encontrar. As formas de bolo de alumínio são o que a maioria dos padeiros prefere. As panelas de alumínio pesadas resistirão ao uso áspero e são menos propensas a deformar do que as de alumínio leve. Formas de bolo com acabamento escuro tendem a dourar os bolos mais rapidamente. Abaixar a temperatura do forno 25°F (20°C) se estiver usando panelas escuras. O aço inoxidável não é um bom condutor de calor e não é o melhor tipo de assadeira para bolos.



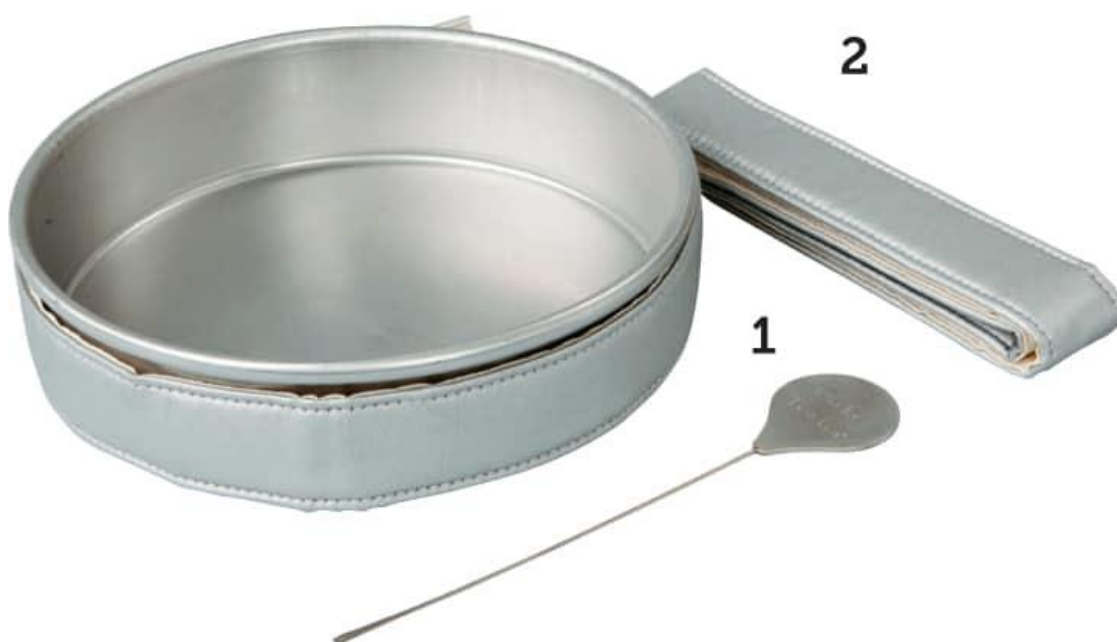
As formas de bolo Pantastic são um tipo de panela feita de plástico que pode suportar temperaturas de até 190°C (375°F). As formas de bolo Pantastic são uma opção acessível para assar bolos com formas divertidas e podem ser usadas várias vezes. Uma assadeira deve ser colocada sob a forma de bolo Pantastic durante o cozimento. É muito importante untar e enfarinhar bem todas as áreas.

Formas de bolo com mais de 30,5 cm de diâmetro podem exigir um núcleo de aquecimento, que é colocado no centro da forma de bolo durante o cozimento para garantir que o bolo asse uniformemente. Coloque um núcleo untado e enfarinhado no centro da forma. Unte e enfarinhe a forma de bolo. Encha a forma e o núcleo de aquecimento com a massa do bolo. Após o cozimento, remova o núcleo e solte o pedaço do núcleo, deixando um buraco no bolo. Preencha o buraco no bolo com o pedaço de núcleo assado removido.

Fatiadores de bolo Os cortadores de bolo são usados para nivelar o bolo se ele tiver uma cúpula e para dividir uma camada de bolo para torcer. Um fatiador com lâmina ajustável permite ao usuário mais possibilidades.



Tiras de bolo e testador de bolo Um testador de bolo (1) é uma ferramenta com uma longa lâmina de aço inoxidável que é inserida no bolo para testar o cozimento. Um palito de dente também pode ser usado. As tiras isoladas (2) são projetadas para evitar que as laterais da forma fiquem muito quentes, fazendo com que o bolo pare de crescer nas laterais. Essas tiras produzem bolos com menos cúpula e menos rachaduras. Para usar, sature as tiras com água, esprema o excesso, coloque ao redor da forma e prenda com um alfinete.



Racks de resfriamento É importante que os bolos descansem em uma grade de resfriamento após o cozimento para garantir uma circulação uniforme.

Esponjas, almofadas e folhas de espuma Folhas de espuma e almofadas são usadas para colocar flores e adicionar veias a flores e folhas. Muitas almofadas de espuma de dupla face são usadas com rolos de plástico antiaderente para manipular formas de

pasta de fondant e goma. Um lado da espuma é macio, enquanto o outro lado é firme. Use o lado macio para suavizar as bordas das pétalas de flores e para fazer babados ([aqui](#)). O lado firme pode ser usado para laminação e corte. Algumas almofadas têm furos para secar e dar forma às flores.



Clay Gun/ExtrusoraEssas extrusoras, desenvolvidas para artesanato em argila, são ótimas para fazer pasta de goma ou linhas de fondant enroladas e cordas com espessura consistente. Os kits incluem uma variedade de discos intercambiáveis para fazer cordões em diferentes tamanhos e formas.



Cortadores para pasta de goma e fondant Centenas de cortadores estão disponíveis para cortar tiras de pasta de goma com eficiência, criar flores facilmente, fazer detalhes em 3-D e muito mais! Cortadores de biscoito também podem ser usados. Os cortadores de letras facilitam a escrita com aparência profissional em bolos. Cortadores de retalhos podem ser usados para um desenho de colagem ou para gravar um desenho no bolo. Muitos cortadores de êmbolo gravam detalhes na pasta de goma cortada. Os materiais para pasta de goma e cortadores de fondant variam de estanho, aço inoxidável a plástico. Deve-se ter cuidado ao lavar, pois o estanho pode enferrujar. Estanho e aço inoxidável podem dobrar ao pressionar o cortador, mas dão um corte afiado. O plástico pode não dar um corte tão afiado, mas é uma boa alternativa para cortadores de aço inoxidável caros.



Ferramentas de corte Um CelBoard é uma superfície perfeitamente lisa e plana para colocar pequenos pedaços de fondant ou pasta de goma para corte. Um CelFlap é uma folha transparente que é colocada em cima de pasta de goma enrolada ou fondant para evitar que as peças sequem.



O mini cortador de pizza é útil para cortar o excesso de fondant depois de cobrir o bolo e para cortar tiras e pedaços de fondant ou pasta de goma. Use uma régua de aço inoxidável para garantir que as tiras cortadas estejam retas. Lâminas finas e flexíveis de aço inoxidável podem fazer cortes microfinos sem esmagar o fondant laminado ou a pasta de goma. Um par de tesouras pequenas é usado para cortar cortes precisos em pasta de goma e fondant. Uma faca de aparar tem muitos usos na decoração de bolos. Um raspador de bancada corta facilmente grandes pedaços de fondant e pasta de goma. Também é útil para limpeza para raspar a superfície de trabalho para remover pedaços com crostas de pasta de goma ou fondant.

Alisadores de fondant Um alisador de fondant dá a um bolo coberto de fondant um acabamento acetinado e suave. Deslize sobre o bolo coberto de fondant com um mais suave enquanto segura o bolo no lugar com o outro para tirar quaisquer rugas e dar um acabamento uniforme. Alisar o bolo com as mãos pode deixar marcas desagradáveis.



Agitador de farinha e bolsas para polvilhar Um agitador de farinha ou bolsa de pó é usado para preparar a superfície de trabalho com amido de milho, açúcar em pó ou uma combinação dos dois ao rolar fondant. Escolha um agitador com malha fina para garantir que a superfície de trabalho não fique empoeirada. Demasiado amido de milho ou açúcar em pó pode secar o fondant enrolado. A bolsa de pó dá apenas um leve pó, o que é ideal.

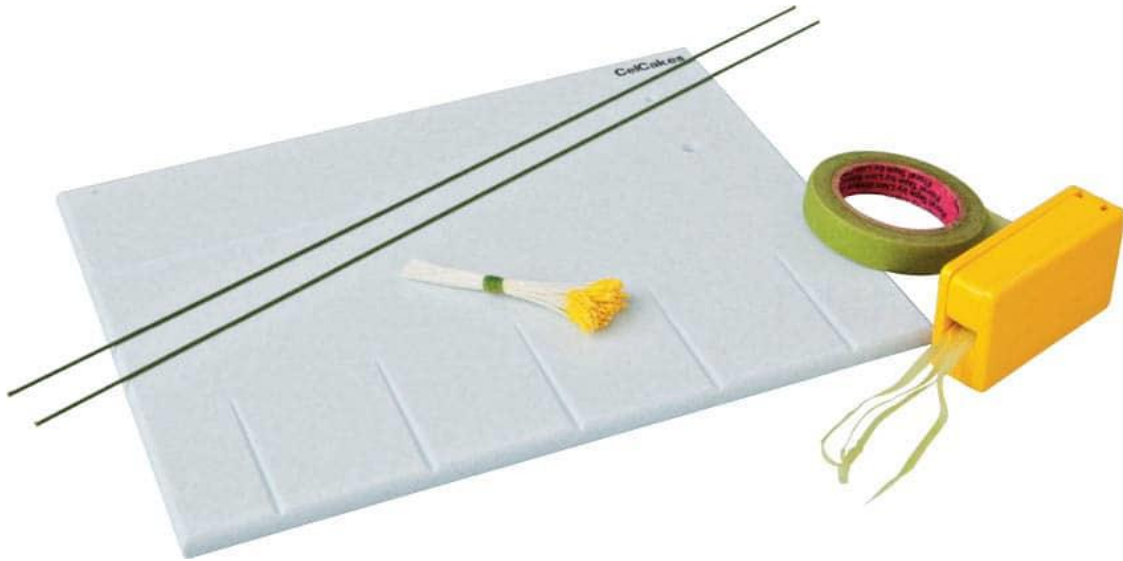


Papel pergaminho e papel celofane Folhas de pergaminho podem ser cortadas para caber nas formas de bolo antes de assar para garantir que o bolo não grude. A forma ainda deve estar untada e enfarinhada. O papel vegetal também está disponível em triângulos pré-cortados para fazer sacos de pastelaria descartáveis ([aqui](#)). O celofane transparente aprovado pela FDA fornece uma superfície maravilhosa para a tubulação sobre os padrões, que depois descascam facilmente.

Formadores de flores Para criar flores e acentos com forma, coloque flores cortadas planas em um formador de flores, pressione-as suavemente para se adaptarem à forma do molde e deixe-as secar.



Ferramentas para fazer flores Várias espessuras de fios são necessárias na confecção de florais em pasta de goma. Pequenas flores delicadas ficam melhores quando formadas em arame fino. Outras flores exigem um fio mais forte e mais grosso. Quanto menor o número da bitola do fio, mais forte é o fio. A fita floral é necessária para enrolar os fios e criar arranjos florais. Use fio branco e fita floral se as flores forem todas brancas. Use fio floral verde e fita para uma flor e caule realistas. Os estames estão disponíveis em várias variedades para criar centros de flores - eles não são comestíveis. A parte de trás de um CelBoard pode ser usada para adicionar facilmente fios a flores e folhas. Outras ferramentas úteis incluem ferramentas de modelagem, tesouras pequenas, pinças e um CelPad para desbaste de pétalas.



Espátulas de confeitiro e facas de paletaAs espátulas de glacê têm uma lâmina longa e fina e flexível. Eles estão disponíveis em ângulo (offset), reto e cônico. Cada comprimento pode ser usado para diferentes propósitos. Uma lâmina longa e reta é usada para cobrir o bolo. As espátulas angulares são úteis para espalhar recheios. Lâminas pequenas e cônicas são úteis para misturar pequenas quantidades de glacê. Use espátulas para levantar pedaços de pasta de goma cortados.



Levantador de bolo Jumbo/espátula de biscoito JumboEsta espátula de lâmina fina, geralmente de 10" ou 12" (25,5 ou 30,5 cm) de diâmetro, é usada para deslizar camadas umas sobre as outras. Também é usado para levantar facilmente o bolo enquanto cobre e decora.



Ferramentas de modelagem Um conjunto de ferramentas de modelagem é essencial para a modelagem manual. Um kit básico para iniciantes deve incluir ferramentas esféricas em vários tamanhos, uma ferramenta com um cone no final, uma ferramenta de veia e uma ferramenta de osso de cachorro. Outras ferramentas práticas incluem uma roda de quilting, uma ferramenta de concha e uma agulha de riscar. CelSticks têm uma extremidade arredondada e uma extremidade afilada e pontiaguda. CelSticks são as melhores ferramentas para usar babados e adicionar babados. Cavilhas longas de madeira são usadas para moldar fitas encaracoladas.

Bolores Os moldes são uma forma eficiente de decorar. Os moldes de silicone são flexíveis, altamente detalhados e permitem que a pasta de goma seja facilmente liberada. Rendas elegantes e cordões de miçangas podem ser feitos de moldes de silicone. Moldes de doces baratos podem ser usados na decoração de bolos e podem ser encontrados em praticamente qualquer tema. Outros moldes podem ser encontrados em lojas de artesanato, mas podem não ser de qualidade alimentar.



Máquina de macarrão Uma máquina de macarrão é útil se você fizer muita decoração com fondant laminado e acentos de pasta de goma. Máquinas de manivela independentes estão disponíveis, ou existem acessórios para alguns misturadores. Geralmente, flores e acentos em bolos devem ser enrolados bem finos, enquanto os recortes que serão independentes devem ser enrolados um pouco mais grossos. Uma alternativa é rolar pasta de goma ou fondant entre duas tiras perfeitas da mesma espessura.

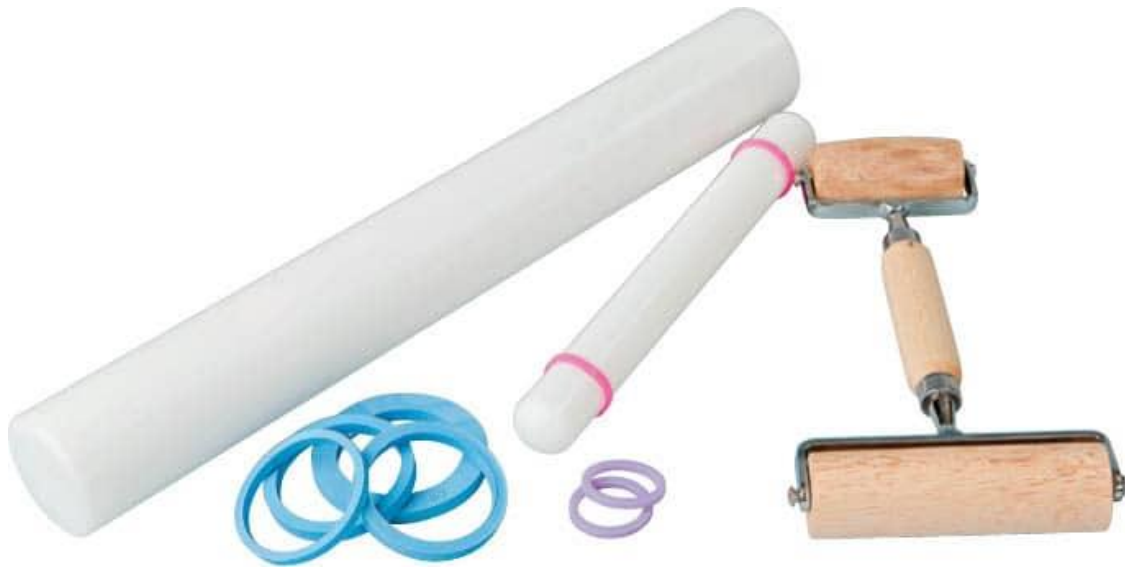


Sacos de confeitar Os sacos de confeitar reutilizáveis são econômicos e são oferecidos em vários tamanhos. Os sacos de pastelaria reutilizáveis dos fabricantes variam em tamanho, peso e material. Escolha um saco de confeitar fino, leve e que se adapte à sua mão. Um saco de 12" (30,5 cm) é um tamanho padrão para uso comum. Quanto menor

o saco de confeitar, mais fácil de controlar. Sacos de confeitar descartáveis são convenientes para limpeza. Coloque duas cores ao mesmo tempo com um saco de confeitar descartável dividido em duas seções. Preencha cada lado com uma cor diferente e coloque-os em um saco do mesmo tamanho com um bico de decoração de bolo. Os triângulos de pergaminho são usados para fazer sacos de confeitar leves, econômicos e descartáveis. glacê real O creme de manteiga e outros glacês à base de gordura podem fazer com que o glacê real se desfaça.



Pinos de rolagem Bolos de creme de manteiga com crosta lisa com um pequeno rolo de pastelaria. Use um rolo grande e pesado com um acabamento liso para enrolar o fondant. Os rolos de massa especialmente projetados para fondant laminado são os melhores. Os rolos de madeira podem mostrar detalhes de madeira. Os rolos de silicone funcionam bem para massas de pastelaria e biscoitos, mas pegam fiapos, então não são a melhor escolha para fondant enrolado.



Pontas (Tubos) e Acopladores Pipe uma variedade de formas, tamanhos e desenhos com dicas de decoração. Dica Uso, [aqui](#), abrange as dicas mais populares. As escovas de limpeza de pontas possuem uma pequena escova cilíndrica para esfregar o interior das pontas. Os pregos de flores estão disponíveis em vários estilos e permitem que as pétalas sejam canalizadas de forma eficiente e consistente com o giro do prego. Uma unha redonda é padrão para a maioria das flores simples.

Dicas de decoração de bolo (tubos) podem ser colocadas em cada saco. Puxe suavemente a ponta para prender. A bolsa pode precisar ser cortada para pontas maiores ou se estiver usando um acoplador. Um acoplador é usado para trocar as pontas ao usar o mesmo saco de confeitaria. Também ajuda a evitar que o glacê vaze. Um acoplador tem duas partes: uma base e um parafuso. A ponta vai no meio.



Ferramentas de textura Adicione um design em relevo a projetos com uma variedade de ferramentas de textura. Rolos ou folhas de textura adicionam um padrão completo. Os cortadores podem ser usados para gravar formas e padrões. Os crimpadores são

pequenas ferramentas semelhantes a pinças usadas para pressionar um desenho em um bolo de fondant recém-coberto.



toca discos Um toca-discos é uma ajuda valiosa na hora de cobrir e decorar um bolo. As laterais dos bolos são muito mais fáceis de congelar se o bolo puder virar. Ao usar um pente de decoração, uma mesa giratória permite que o bolo deslize sem esforço enquanto penteia um desenho.

Escala Algumas instruções neste livro listam a medida em gramas. Gramas são mais precisos do que onças. A maioria das balanças digitais converte onças em gramas facilmente e está disponível em uma variedade de faixas de preço.

Moldes para Veias Adicione realismo às pétalas de flores e folhas com moldes de veios.



Assando o bolo

Existem muitos livros de receitas de bolos ou centenas de receitas online, muitos dos quais estão completos com classificações e sugestões de bolos, para fazer um bolo a partir do zero. Para aqueles que querem assar um bolo rapidamente, os fabricantes comerciais de misturas para bolos fizeram um trabalho fantástico aperfeiçoando sua mistura. As misturas de bolo comerciais variam em sabor, textura e desempenho de cozimento. Experimente com diferentes marcas para encontrar o melhor sabor. Se o bolo não tiver um sabor fantástico, seu trabalho não será totalmente apreciado.

Instruções de cozimento

1. **1.** Pincele com graxa ou graxa e enfarinhe o interior da panela. É muito importante untar bem cada fresta em formas e formas novas. Tiras de isolamento ([ver aqui](#)) pode ser usado para que os bolos cresçam uniformemente. Umedeça as tiras com água, esprema o excesso e coloque as tiras ao redor da forma. Prenda as tiras com um alfinete reto.



1. **2.** Siga as instruções da receita para misturar a massa do bolo. Encha a forma untada e polvilhada com farinha com a massa do bolo aproximadamente dois terços.



1. **3.** Asse de acordo com as instruções da receita. Pouco antes do tempo acabar, teste se o bolo está pronto inserindo um testador de bolo no centro do bolo. Se o bolo estiver pronto, o testador de bolo deve ficar limpo com apenas algumas migalhas, mas sem áreas úmidas. As bordas devem começar a se soltar e ficar douradas. Coloque o bolo assado em uma grade de resfriamento por 10 minutos. Se o bolo estiver muito quente ao removê-lo da panela quente, o bolo pode rachar ou desmoronar. Não deixe o bolo na forma por muito tempo, ou o bolo grudará. A panela deve estar quente ao toque, mas não quente ou resfriada completamente.



1. **4.** Se o bolo não crescer uniformemente, ou se o bolo tiver uma cúpula, nivele a parte superior do bolo com um cortador de bolo ou uma faca de pão grande. O bolo pode rachar quando virado se a parte superior do bolo não estiver nivelada.



1. **5.** Quando a forma do bolo estiver fria o suficiente para ser manuseada, deslize uma faca ao longo da borda da forma.



1. **6.** Coloque uma grade de resfriamento em cima da panela. Enquanto segura o rack e a forma firmemente juntos, vire o bolo assado com o rack de resfriamento.



1. **7.** Levante lentamente a forma do bolo para cima e para longe do bolo. Deixe o bolo esfriar.



1. **8.** Se o bolo ainda não estiver nivelado, use um cortador de bolo para nivelar o topo.



GRAXA PARA PANELA

Pan Grease, ou graxa de padeiro, ajuda os bolos a se soltarem adequadamente das formas. Não há necessidade de enfarinhar a forma se for usada graxa. Simplesmente escove uma camada grossa de graxa de panela na panela. Pan Grease está disponível em lojas de bolos e doces. A forma também pode ser untada com gordura vegetal sólida e depois polvilhada com farinha.

Uma folha de papel manteiga pode ser cortada para caber na forma para garantir que o fundo do bolo não grude. Ainda é importante untar e enfarinhar a forma de bolo, mesmo se estiver usando pergaminho.

Fatores que afetarão como o bolo assa

Temperatura imprecisa do forno Um termômetro de forno pode ser usado para garantir que o forno esteja assando na temperatura adequada. Coloque um termômetro de forno no forno e compare a leitura com a temperatura ajustada no forno. Se a leitura estiver desativada, ajuste a temperatura de acordo.

Colocação do Forno É melhor assar bolos no meio do forno na prateleira central. Se houver vários bolos na prateleira central, deixe 2,5 cm de espaço ao redor de cada forma. As formas de bolo não devem tocar uma na outra ou nas laterais do forno. Se for usado um forno de convecção, os bolos levarão menos tempo de cozer e deve ser assado a uma temperatura mais baixa do que a receita dita. Os fornos de convecção circulam o ar por todo o forno para que vários bolos possam ser assados de uma só vez. No entanto, sobrecarregar um forno com muitos bolos pode fazer com que a massa do bolo cresça desigualmente.

guloseimas

Faça alguns deleites de bolo saborosos com pedaços de bolo e glacê restante. Esfarele os pedaços de bolo em uma tigela e misture o restante do glacê. Adicione o glacê até que a mistura esteja firme o suficiente para rolar. Enrole em bombons pequenos. Mergulhe no chocolate derretido e deixe endurecer.

MisturaSiga exatamente as instruções de mistura. O bolo misturado demais pode não crescer adequadamente e pode ficar seco. Bolos mal misturados também podem não crescer adequadamente e podem ter grandes orifícios de ar em todo o bolo assado. A massa do bolo deve ser assada logo após ser misturada. Isso é mais importante para alguns batedores do que para outros. Massas de bolo com bicarbonato de sódio e fermento em pó precisam ser assadas imediatamente após a mistura. Deixar a massa descansar por vários minutos pode fazer com que o bolo fique denso e achatado.

Hora de assarSe o bolo estiver mal assado, ele cairá no centro. Se o bolo estiver cozido demais, ele ficará duro e seco. A porta do forno não deve ser aberta durante o cozimento, pois isso pode fazer com que o bolo esvazie.

Torturar e rechear bolos

O recheio pode ser adicionado entre as camadas do bolo ou adicionar sabor e drama adicionais torcendo as camadas. Torting um bolo pode ser feito com um cortador de bolo ou uma faca serrilhada. Um cortador de bolo é o preferido, pois garantirá que a camada do bolo seja cortada uniformemente.

Para conter o recheio, primeiro faça uma barragem nas bordas usando a mesma cobertura que será usada para cobrir o bolo. Se o bolo for coberto com fondant, a cobertura de creme de manteiga deve ser usada para a barragem. Uma barragem não é necessária se o recheio for o mesmo que a cobertura externa. Deixe cerca de ¼" (6 mm) de espaço entre a barragem e a borda do bolo, para que, quando a camada superior for colocada no bolo, a pressão empurre a cobertura na barragem, mas não esguiche pelas laterais do bolo.

1. Coloque o bolo em uma superfície plana. Ajuste um fatiador de bolo para a altura desejada. Insira o cortador de bolo na lateral do bolo. Mantendo os pés nivelados com a superfície, deslize o cortador de bolo para frente e para trás para cortar o bolo. Não levante os pés do cortador de bolo ao cortar. Levante a camada superior do bolo cortado usando um elevador de bolo jumbo ou uma assadeira sem lados. Defina a camada superior de lado.



1

1. **2.**Encha um saco de confeitar com cobertura de creme de manteiga ou qualquer outra cobertura que será usada. Com a ponta #1A, coloque uma barragem de glacê ao redor da borda do bolo.



2

1. **3.**Encha um saco de confeitar com o recheio do bolo. Espalhe o recheio no centro do bolo. Em seguida, com uma espátula deslocada, espalhe o recheio nas bordas da represa.



1. **4.** Alinhe a camada superior com a camada inferior e deslize a camada superior de volta para o bolo.



Receitas de recheio

O recheio transforma um bolo básico em um bolo gourmet em camadas com sabor e umidade adicionais. Recheios de bolo devem complementar o sabor do bolo, mas não sobrecarregar. Na maioria das vezes, uma fina camada de enchimento é tudo o que é necessário. Se os recheios estiverem muito espessos, o sabor pode sobrecarregar. Bolos recheados com ingredientes perecíveis, como frutas frescas, devem ser refrigerados até serem servidos.

Recheios de Pastelaria Comercial

Recheios de pastelaria comerciais são uma maneira deliciosa, rápida e fácil de adicionar um recheio em bolos. Esses recheios estão disponíveis em uma variedade de sabores de frutas e recheios de creme. Bolos recheados com a maioria dos recheios de pastelaria comerciais não precisam ser refrigerados.

RECEITA DE RECHEIO DE CAMELO

½ xícara (113 g) de manteiga

1 xícara (230 g) de açúcar mascavo embalado

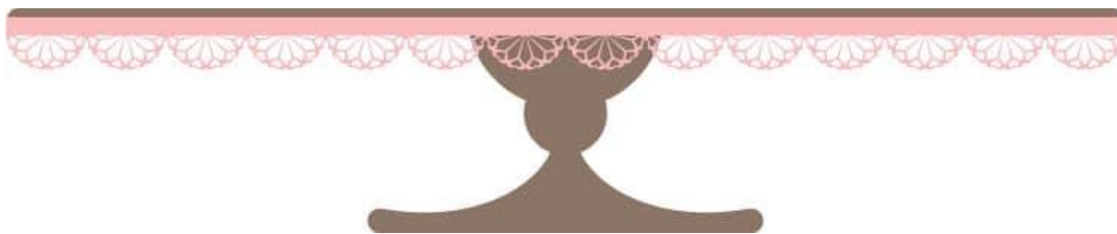
¼ colher de chá (1 g) de sal

6 colheres de sopa (90ml) de leite

3 xícaras (345 g) de açúcar em pó

Manteiga derretida. Misture o açúcar mascavo e o sal. Ferva por 2 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo, acrescente o leite e volte ao fogo. Leve para ferver. Deixe esfriar até ficar morno e misture o açúcar de confeitiro. Deixe esfriar antes de rechear.

Rendimento: 2½ xícaras (625 mL)



RECEITA DE RECHEIO DE FUDGE

1⅓ xícaras (330 g) de creme de marshmallow

1 ½ xícaras (300 g) de açúcar

⅔ xícara (160 ml) de leite evaporado

¼ xícara (56 g) de manteiga

¼ colher de chá (1 g) de sal

3 xícaras de chocolate meio amargo (480 g), derretido

½ xícara (120 ml) de água quente

1 colher de chá (5 ml) de extrato de baunilha

Em uma panela grande e pesada em fogo médio, misture o creme de marshmallow, o açúcar, o leite evaporado, a manteiga e o sal. Mexa constantemente e vigorosamente

até ferver e cozinhe por 5 minutos, mexendo sempre. Retire do fogo e deixe esfriar até ficar morno. Misture o chocolate derretido até ficar homogêneo. Adicione a água quente e a baunilha. Mexa até ficar homogêneo. Deixe esfriar antes de rechear. A mistura de fudge ficará macia.

Rendimento: 3 xícaras (750ml)



Recheio de Frutas Frescas

Bolos com recheio de creme e frutas frescas são especialmente elegantes. Normalmente, uma camada de recheio leve é espalhada no bolo seguida de uma camada de frutas frescas. Bolos com recheio de frutas frescas devem ser montados e decorados apenas algumas horas antes de servir. Eles também requerem refrigeração até serem servidos. O suco de frutas frescas pode escorrer pela cobertura, por isso é muito importante que a fruta esteja seca. Lave bem e corte a fruta. Coloque as frutas em papel toalha para secar.

Coberturas usadas como recheio

Vários tipos de glacê fazem recheios deliciosos. O glacê batido é um glacê leve e levemente doce que é delicioso em cupcakes e bolos. A cobertura de creme de manteiga adiciona doçura extra ao bolo. Ganache adiciona uma riqueza como nenhum outro recheio. Esses glacês também podem ser aprimorados com a adição de aromatizantes ou frutas de confeitiro. Por exemplo, transforme um bolo de chocolate básico em um bolo mocha trufado usando um recheio de ganache com sabor de café e chocolate.

Receitas de glacê

Bolo gelado de creme de queijo

A cobertura de cream cheese tem uma riqueza delicada que a torna deliciosa em quase qualquer bolo. O bolo pode ser decorado com bordas simples e enfeitadas usando essa cobertura, mas a cobertura é muito mole para enfeitar com detalhes.

Armazenando a cobertura de cream cheese

A cobertura de cream cheese não utilizada pode ser mantida em um recipiente hermético na geladeira por duas semanas. Bolos com cobertura de cream cheese podem ser mantidos em temperatura ambiente por um ou dois dias. Manter o bolo na geladeira prolongará a vida útil do bolo, mas a condensação pode se formar na cobertura, fazendo com que a cobertura fique com uma textura granulada.