

3ª MASTER CLASS



INTERNACIONAL



CHEF LÉO OLIVEIRA



Bem vindos a **3ª MASTERCLASS** **INTERNACIONAL**

Sejam muito bem vindos na nossa 1ª aula da 3ª Masterclass Internacional - A Maratona do Confeiteiro. Neste primeiro dia vou te ensinar o método que vai mudar os resultados dos seus bolos, e das suas decorações, que eu garanto que vai mudar a sua vida na Confeitaria. Eu decidi fazer esse Treinamento de graça, porque minha missão de vida é transformar a vida das pessoas na Confeitaria, eu mostro que qualquer pessoa pode ter sucesso nessa área e consegue preparar bolos perfeitos.



BOLO UNICÓRNIO

Pão de ló semi amanteigado

- 400g Farinha de trigo;
- 340g de Açúcar refinado
- 10 Ovos inteiros
- 160ml de Água
- 100g de Manteiga derretida
- 20g de Fermento em pó
- 10ml de Essência de baunilha



Validade

3 dias refrigerado
30 dias congelado

Modo de preparo

- Inicie peneirando todos os ingredientes secos e reserve
- Bater os ovos com o açúcar na batedeira até dobrar de volume
- Em uma tigela maior coloque o creme que foi batido na batedeira logo após vá acrescentando os ingredientes secos intercalando com a água em três partes.
- Misture a margarina derretida e mexer com um fuê. Ao final acrescente a essência.
- Colocar a massa em 3 formas de 22cm de diâmetros com papel manteiga somente na parte de baixo e levar ao forno pré aquecido à 190° por aproximadamente de 35 a 40 minutos.

Tamanho de formas opcionais para essa Receita

- 3 assadeiras de 22cm de diâmetros
- 3 assadeiras de 20cm de diâmetros (o bolo ficará mais alto)
- 1 assadeira de 25cm de diâmetros
- 1 assadeira de 30cm X 25cm

MOUSSE TRUFADO DE COCO

Ingredientes

- 600g de chocolate branco derretido
- 200g de creme de leite
- 250g de chantilly ou chantininho batido
- 150g de coco em flocos
- 6g de gelatina
- 30ml de água



Validade

5 dias refrigerado.



Rendimento

Peso do recheio - 1.200g
Recheia um bolo de até 4 kg

Modo de preparo

- Inicie hidratando a gelatina na água e deixe descansar por 10 minutos. Em seguida leve ao micro ondas para derreter por 15 segundos.
- Em uma tigela com o chocolate branco já derretido acrescente o creme de leite formando um ganache.
- Em seguida coloque a gelatina já derretida mexa bem e acrescente o coco em flocos.
- Acrescente também o chantilly, misture delicadamente.
- Deixe descansar por 2 horas na geladeira.

CHANTININHO POWER

Ingredientes

- 1 litro de chantilly bem gelado
- 150g de leite em pó
- 60g de glacê real
- 10g de emulsificante

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira em velocidade baixa no início e depois aumente para o máximo até formar um buraco no centro.
- Deixe descansar na geladeira por 30 minutos antes de utilizar.

CALDA BÁSICA

Ingredientes

- 200g de leite condensado
- 300ml de leite ou água

Modo de preparo

- Misturar todos os ingredientes.

Custo da receita

(Bolo pronto) Incluindo encargos e base de bolo R\$ 65,88

O valor do topo do bolo não está incluso, deve-se fazer uma cotação com o distribuidor.

Rendimento

Peso do bolo pronto -
3.900kg

Preço sugerido de venda

R\$ 195,00
Incluir o preço do topo de bolo

3ª MASTER CLASS



INTERNACIONAL



CHEF LÉO OLIVEIRA



BOLO FACE CAKE

Pão de ló de chocolate semi amanteigado

- 340g de farinha de trigo
- 340g de açúcar refinado ou cristal
- 160ml de água
- 100g de margarina derretida
- 8 ovos inteiros em temperatura ambiente
- 60g de chocolate em pó 50% cacau
- 20g de fermento em pó



Validade

3 dias refrigerado
30 dias congelado

Modo de preparo

- Peneira a farinha o fermento com o chocolate e reserve.
- Coloque os ovos e o açúcar na batedeira e bata por 10 minutos até aumentar de volume.
- Coloque o creme em uma tigela e vai intercalando os secos já peneirado em 3 etapas intercalando com a água, depois acrescente a margarina derretida e mexa bem.
- Unte 3 formas de 22cm de diâmetros untadas e com papel manteiga na parte do fundo, leve ao forno pré aquecido em 190° por aproximadamente de 35 á 40 minutos.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 500g de chocolate meio amargo derretido
- 300g de chantilly ou chantininho batido
- 200g de creme de leite
- 8g de gelatina
- 30ml de água



Validade

5 dias refrigerado.



Rendimento

Peso do recheio - 1.200g
Recheia um bolo de até 4 kg

Modo de preparo

- Na água coloque gelatina como chuveirinho e deixe descansar de 5 à 10 minutos depois leve ao micro de 10 à 15 segundos para derreter.
- Coloque o chocolate derretido na tigela e o creme de leite formando um ganache, acrescente a gelatina já dissolvida.
- Misture tudo muito bem e acrescente o chantilly misturando delicadamente;
- Cubra com plástico filme e deixe descansando no mínimo por 2 horas na geladeira. Ou se preferir já monte o bolo com o mousse ainda mole e deixe firmar já no bolo dentro da geladeira de um dia para o outro.

FROZEN BUTTERCREAM

Ingredientes

- 400g de manteiga em ponto de pomada
- 4 claras
- 200g de açúcar refinado

Dica

Se preferir depois de pronto pode-se acrescentar 30g de pastas saborizantes . Se você quiser fazer um frozen buttercream de chocolate acrescente 150g de chocolate ao leite ou meio amargo derretido (o chocolate não pode estar quente) e misture bem. Este creme serve como recheio também.



Rendimento

720g de Buttercream



Validade

15 dias refrigerado
60 dias congelado

Modo de preparo

- Em uma tigela de vidro coloque as claras e o açúcar e mexa bem
- Leve a banho maria sempre mexendo, com um termômetro vai medindo até chegar a temperatura de 65°graus não ultrapasse 70 graus, retirar do fogo e leve para batedeira formando o merengue suiso.
- Bater em velocidade máxima até esfriar pois deve estar bem frio para depois ir acrescentando a manteiga aos poucos. Bater bem até ficar um creme aerado e brilhante.

Dica

Dá para confeitar um bolo de 15cm de diâmetros por 10cm de altura.

CHANTININHO POWER

Ingredientes

- 1 Litro de chantilly bem gelado
- 150g de leite em pó
- 60g de glacê real
- 10g de emulsificante

Modo de preparo

- Levar todos os ingredientes à batedeira por aproximadamente 5 à 7 minutos.

CALDA DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 200g de leite condensado
- 300ml de leite ou água
- 1 colher de chocolate em pó 50% cacau ou 3 colheres de achocolatado.

Modo de preparo

- Misturar todos os ingredientes.

MONTAGEM DO BOLO

Para fazer a transferência do risco utilize chocolate fracionado derretido e papel manteiga. Não se esqueça de colocar o risco ao contrário para riscar com o chocolate.

Bicos utilizados na decoração - 104, 21, 352

Bico utilizado para fazer os riscos - 02

Pulo do gato

Utilize folhas de acetato para estruturar a montagem dos seus bolos. Você encontra esse material em papelarias, e pode comprar em grande quantidade. Depois, é só cortar no tamanho desejado para a altura do seu bolo.

Peso do bolo pronto

2.550kg

Custo do bolo pronto

R\$ 58,52

*Preço sugerido
de venda*

R\$ 114,00

ENDEREÇO DOS NOSSOS COLABORADORES

BASE PARA BOLOS – Tabuleiros Avaré –

Site – www.tabuleirosavare.com.br

Rua Dicó Mercadante 77

Jardim Paineiras | Avaré | SP

Fone 11 9 8493-6711 TIM

Fone 14 9 9693-0204 VIVO

TOPOS DE BOLOS - Sonho Fino –

Instagram - @sonhofino

Site – www.sonhofino.com.br

R. Pref. Bernardino de Souza, 266,

Bela Vista, Gaspar, SC - 89111-118

Whatsap – 047-99177-0637

PAPEL DE ARROZ

Instagram - @papelarrozmirassol -

@docechef.centroculinário

Whatsap – 017 - 99199-7818 - Cris



3ª MASTER CLASS



INTERNACIONAL



CHEF LÉO OLIVEIRA



BOLO SEREÍSMO

Massa Dark de chocolate

- 400g de farinha de trigo
- 400g de açúcar refinado
- 320ml de leite
- 240ml de óleo
- 200ml de água morna
- 120g de chocolate 50% cacau
- 20ml de vinagre
- 4ovos
- 20g de fermento para bolo
- 20g de bicarbonato

Modo de preparo

- Primeiramente faça o buttermilk aqueça levemente o leite e coloque o vinagre e reserve.
- Peneire os secos a farinha, fermento e o bicarbonato.
- Em uma tigela coloque os ovos o açúcar e o óleo e mexer bem com o fuê, após misturar o chocolate e acrescente o buttermilk, aos poucos agregue a farinha e intercalando com a água morna e mexa bem com o fuê, e com uma espátula passe pelo fundo da tigela para ver se não ficou nenhum ingrediente.
- Coloque em 3 formas de 22 cm de diâmetros em partes iguais untadas na parte de baixo forradas com papel manteiga, e leve em forno 190° por aproximadamente de 35 a 45 minutos.

CALDA DE CHOCOLATE

Ingredientes/preparo

- 200g de leite condensado
- 300ml de leite ou água
- 1 colher de chocolate em pó ou achocolatado
- Misture tudo e está pronto

MOUSSE BRANCO

Ingredientes

- 600g de chocolate branco
- 200g de creme de leite
- 300g de chantilly batido ou chantininho
- 30ml de água
- 8g de gelatina
- 2 pacote de Óreo triturado e sem recheio (oi utilizado apenas 1 pacote na receita, coloque à gosto.)

Modo de preparo

- Inicie hidratando a gelatina e deixe descansar de 5 a 10 minutos
- Em uma tigela coloque o chocolate derretido acrescente o creme de leite formando um ganache após coloque a gelatina derretida no micro por 10 segundos e mexa bem.
- Acrescente o chantininho e mexa bem até agregar os ingredientes após já coloque as bolachas óreo trituradas. Termine de agregar.



Rendimento

1.300g



Validade

5 dias refrigerado
30 dias congelado

CREME DE CHOCOLATE PLÁSTICO

Ingredientes

- 200g de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 100g de chocolate branco
- 50g de leite em pó
- 60g de amido
- 100ml de água
- 8g de gelatina
- 60ml de água

Modo de preparo

- Inicie hidratando a gelatina em 60ml de água e deixe descansar por 5 minutos.
- Em uma panela coloque o leite condensado e dissolva o amido e o leite em pó depois de bem dissolvido acrescente o creme de leite a água e após a gelatina (não precisa derreter) e o chocolate picado, leve todos ingredientes ao fogo assim que começar engrossar mexa bem forte para que fique bem liso e cozinhe por mais 1 minutos, quando tiver desgrudando do fundo da panela está pronto.

MATERIAIS UTILIZADOS NA DECORAÇÃO

- Bicos 1M, 8B, 21
- Pérolas
- pequena, média e grande
- Moldes para a cauda da sereia
- Brilho pérolas
- Pó perolado

Peso do bolo pronto

3,750kg

Custo do bolo pronto

R\$ 72,00

*Preço sugerido
de venda*

R\$ 220,00

3ª MASTER CLASS



INTERNACIONAL



CHEF LÉO OLIVEIRA



BOLO FLORESTA

Mousse de Ninho Trufado

- 1 k de chocolate branco derretido
- 400g de leite em pó
- 350g de chantininho ou chantilly batido, mas se quiser pode acrescentar mais 150g de chantininho.
- 600g de creme de leite
- 40ml de água
- 8g de gelatina se sabor

Modo de preparo

- Inicie hidratando a gelatina na água e deixe descansar por 10 minutos e em seguida leve ao micro por 10 a 15 segundos.
- Em uma tigela coloque o chocolate branco já derretido e o creme de leite, mexer bem para virar um ganache, depois acrescente o leite em pó mexer até virar uma pasta.
- Acrescente a gelatina já derretida mexa bem até se misturar.
- Por final gregue o chantilly e mexa delicadamente até misturar .
- Recheiar o bolo com o mousse ainda mole.

CALDA 3 LEITES

Ingredientes/preparo

- 150g de leite condensado
- 100g de leite em pó
- 400ml de leite
- Coloque em uma jarra de vidro todos ingredientes e mexa bem até ficar tudo bem misturado e está pronto.

*Peso do bolo pronto
com 2 andares*

8.570kg

Custo do bolo pronto

R\$ 125,00

*Preço sugerido
de venda*

R\$ 514,20

MONTAGEM DO BOLO

- Massa semi-amanteigada assada em assadeiras de 25cm de diâmetros, fazer duas receitas para a parte de baixo. E para a parte de cima assar 1 receita em 2 assadeiras de 20cm de diâmetros e depois de pronta recortar no tamanho de 18cm de diâmetros.
- Recheio de mousse de ninho trufado
- Cobertura - 2 receitas de chantinhinho

Decoração

- Suculentas feito com chocolate plástico
- Flores de açúcar
- Imagem de papel de arroz colado na pasta americana. (colocar 150g de pasta americana e 1gg de CMC, sovar a massa, abrir com rolo e deixar com 3mm de espessura, recortar o desenho como explicado em vídeo e colar o papel de arroz. Deixe secar por no mínimo 24 horas, para depois passara chocolate derretido com um pincel nas costas do desenho.)
- **Bicos utilizados** - 352 e 353 Folha - 21 e 18 pitangas
- Pincéis número 1 , 2 , e algum pincel de pelo chato pequeno.
- Armador de flores, Tapetinhos de celofane, Corantes – verde, laranja, amarelo, marrom.