

Seja bem Vindo!

Curso
Decoração de Bolo com
Pasta Americana
CursosOnlineSP.com.br

Carga horária: 35hs



Conteúdo Programático:

Introdução

Higiene Pessoal

Higiene da Cozinha, Utensílios e Alimentos

Utensílios e Materiais Básicos

Preparando a massa

Recheando o bolo

Preparando o bolo para receber a Pasta Americana

Decorando o bolo

Pasta Americana e seus Segredos

Colorindo a Pasta Americana

Bibliografia/Links Recomendados

Introdução



A cada dia que passa, podemos notar que a criatividade dos profissionais em bolos decorados só aumenta. Os bolos decorados com pasta americana fazem cada vez mais sucesso, e os clientes buscam perfeição.

O mundo da culinária é mágico, cheio de delícias e sabores, ainda mais quando falamos em doces. Para um aniversário, evento, festa, confraternização, nada melhor do que um belo e delicioso bolo decorado para comemorar, não é mesmo?

O profissional que trabalha ou deseja trabalhar com bolos decorados deve ter sempre muito cuidado, afinal é um trabalho de muita responsabilidade. Isto porque, o profissional trabalha com a alimentação das pessoas. É fundamental ter os cuidados básicos de higiene, saber manter a organização da cozinha, cuidar dos alimentos, manter os utensílios sempre limpos, etc.

Com o Curso de Bolo Decorado com Pasta Americana da Prime Cursos do Brasil, o aluno irá aprender o passo a passo para preparar, rechear e decorar um bolo com pasta americana!

Os profissionais que trabalham com bolos decorados, podem atuar no ramo da confeitaria, seja trabalhando em um estabelecimento especializado ou por conta própria.

Higiene Pessoal

A higiene pessoal é fundamental, tanto para o ambiente de trabalho, quanto para a vida pessoal. Quando o trabalho envolve alimentos, os cuidados devem ser dobrados.



A boa apresentação do profissional é fator indispensável, pois reflete sua preocupação e seus cuidados com a higiene. O uniforme deve estar completo, limpo e bem conservado, com troca diária. Além disso, sua utilização deve ser somente nas dependências internas do estabelecimento. O profissional deve exercer suas atividades dentro da cozinha sempre respeitando o horário e as seguintes normas:

- Usar desodorante neutro;
- Manter os cabelos limpos e presos;
- Fazer e/ou aparar barba e bigode diariamente;
- Manter as unhas limpas e curtas;
- Trocar o uniforme sempre que necessitar sendo obrigatório o mínimo de uma vez por dia;
- Lavar as mãos sempre que se ausentar da cozinha ou após tossir, tocar no cabelo, espirrar, etc;
- Cuidar com o excesso de maquiagem;
- Utilizar calçados fechados, impermeáveis, bem conservados e com meias limpas.

Além dessas recomendações, é preciso evitar:

- Falar, cantar, assobiar, tossir ou espirrar perto dos alimentos;
- Mascar goma, palito, chupar balas ou comer durante as produções;
- Experimentar alimentos com as mãos, somente com colher descartável;
- Tocar o corpo;
- Usar capa/avental no banheiro;
- Usar perfumes, creme nas mãos, etc.;
- Enxugar suor com as mãos, panos, avental ou qualquer peça da vestimenta;
- Manipular dinheiro.



Todo profissional de cozinha deve sempre ter em mente que seu trabalho envolve a elaboração de alimentos e, por isso, o cuidado com a higiene deve se tornar um hábito constante.

É normal julgar a higiene pela aparência dos alimentos, porém estes podem ser facilmente contaminados se as devidas precauções não forem tomadas, e muitas vezes nem é possível enxergar seus causadores.

As DTA, doenças transmitidas por alimentos, são causadas pela ingestão de micróbios patogênicos que liberam toxinas nos órgãos do sistema digestivo. Estas doenças manifestam-se geralmente por sintomas como náuseas, vômitos, febre, cólicas, diarreias, etc.

A contaminação pode ser provada pela presença de parasitas, micróbios ou substâncias químicas não desejáveis ao organismo

humano. Por isso que é fundamental ter muitos cuidados com a higiene para evitar contaminação.

As pessoas que trabalham com alimentos não podem sofrer de qualquer doença infecto contagiosa como por exemplo a tuberculose ou a hepatite.

Algumas situações podem justificar o afastamento temporário das pessoas que manipulam os alimentos:

- Dores abdominais, diarreia, febre, náuseas e vômitos;
- Anginas, tosse ou corrimento nasal;
- Processos inflamatórios da boca, olhos e ouvidos;
- Lesões da pele como erupções, furúnculos, feridas infectadas.

Cuidados com as mãos!

As mãos são uma importante fonte de contaminação para os alimentos. Devem estar sempre limpas, com as unhas curtas e de preferência sem esmalte.

É recomendado o uso de sabonetes anti sépticos e cremes amaciadores. As escoriações ou cortes de pouca importância devem ser tratados e protegidos com curativos impermeáveis e de cores vivas.

Quando deve lavar as mãos

- Antes de iniciar, durante e no fim de qualquer tarefa.
- Depois de usar as instalações sanitárias.
- Quando mexer no cabelo no nariz ou noutra parte do corpo.
- Sempre que considere necessário.
- Depois de utilizar os sanitários.

Como lavar as mãos:

1. Molhar as mãos;
2. Ensaboar bem, de preferência com sabão líquido;

3. Escovar as unhas com escova própria;
4. Passar por água corrente para retirar o sabão, preferencialmente utilizando água quente;
5. Desinfetar com solução desinfetante própria para mãos;
6. Secar com toalhas de papel ou utilizar ar quente.

Higiene da Cozinha, Utensílios e Alimentos

Higiene do Ambiente

O ambiente de trabalho do profissional deve estar sempre extremamente limpo e organizado. Nada pior do que uma cozinha suja, não é mesmo? Além disso, a cozinha limpa irá evitar a contaminação dos alimentos. Veja abaixo algumas dicas:



Locais de armazenamento dos alimentos

É fundamental sempre limpar e manter a ordem nos locais de armazenamento dos alimentos, como armários, geladeira e freezer.

Espaço físico

O chão deve estar extremamente limpo sempre. O teto, a pia e as paredes não devem conter rachaduras. Além disso, o encanamento não pode ter vazamentos.

Lixo

O lixo deve ser adicionado em uma lixeira com tampa e pedal, e que seja forrada com saco plástico (que deve ser removido da cozinha com frequência, e ser depositado num local próprio até o momento da coleta). Além disso, a lixeira deve ser de fácil limpeza.

Caixa d'água

A limpeza da caixa d'água deve ser realizada semestralmente, para evitar que parasitas e micróbios patogênicos sejam transmitidos pelo meio da água. Além disso, a caixa d'água deve estar tampada e bem conservada sempre.

Prevenção da presença de insetos e roedores

A dedetização e a desratização devem ser realizadas periodicamente. As janelas devem conter telas. Os produtos para eliminação de insetos e roedores devem ser aplicados por empresas especializadas.

Higiene dos Utensílios

Os cuidados com os utensílios e equipamentos é igualmente importante aos outros cuidados que o profissional deve ter. É fundamental que os utensílios sempre estejam limpos.

Lavando os utensílios

Os utensílios devem ser lavados cuidadosamente, com água e detergente, para a remoção de toda a sujeira.

A desinfecção

Após lavar, é fundamental fazer a desinfecção dos utensílios, realizando imersão em água fervente ou em água acrescida de uma colher de água sanitária para cada litro de água.

Móveis e Equipamentos

Durante todo preparo dos alimentos, os balcões, as mesas, as geladeiras, os fornos e os fogões devem ser mantidos limpos.

Guardando as panelas

Para evitar o alojamento de resíduos, as panelas devem ser guardadas de boca para baixo.

Higiene dos alimentos



Quando falamos da higiene dos alimentos, estamos nos referindo às suas condições de consumo e o que podemos fazer para sua conservação. É importante prestar atenção na hora de comprar e escolher os alimentos, nos cuidados para sua conservação, na temperatura e nas condições de armazenagem. Veja abaixo outras dicas:

Data de validade

É fundamental sempre verificar a data de validade dos alimentos, pois produtos com o prazo de validade vendido não são próprios para consumo.

Temperatura dos alimentos

É sempre importante verificar a temperatura de conservação que consta no balcão e a que é indicada nas embalagens. Isto porque produtos conservados em temperaturas inadequadas podem acabar sofrendo alterações.

Características

É muito importante analisar as características dos alimentos. Não utilize alimentos que apresentem indícios de deterioração, como a cor, consistência, cheiro ou sabor alterados.

Alimentos perecíveis

Alimentos perecíveis devem ser mantidos em locais refrigerados sob temperatura adequada. Exemplo: leites, carnes.

Alimentos não perecíveis

Os alimentos não perecíveis devem ser mantidos em temperatura ambiente, em locais ventilados e bem iluminados. Exemplo: açúcar, farinha, chocolate.

Latarias

Se sobrar algum alimento em lata aberta, este deve ser colocado em um recipiente de plástico ou vidro, com tampa, e guardados na geladeira. Isto porque, latarias amassadas, estufadas ou enferrujadas, podem conter alterações e causar a contaminação dos alimentos.

Frutas, verduras e legumes

É fundamental higienizar muito bem estes alimentos, para eliminação de parasitas e micróbios que possam estar presentes.

Alimentos congelados ou refrigerados

Os alimentos refrigerados devem ser colocados e permanecer na geladeira, e os congelados no freezer. Quando forem retirados apenas para uso de porções não devem permanecer fora, pois os micróbios presentes podem se multiplicar rapidamente em temperatura ambiente.

- Cada tipo de alimento requer uma temperatura ideal para seu preparo.

Temperatura de frutas e produtos perecíveis: de 7 a 10 °C

Temperatura de produtos lácteos: de 4 a 8 °C

Utensílios e Materiais Básicos

Há diversos equipamentos e utensílios para cozinha, cada um com uma função específica. Como sempre lançam novidades, o

ideal é visitar algumas lojas especializadas e conhecer os lançamentos do mês.

Conheça abaixo quais são os utensílios e os materiais básicos:

Espátulas: são fundamentais no mundo da confeitaria. Ajudam a rechear e cobrir o bolo, a misturar a pasta americana, etc. A espátula pequena é ideal para rechear, a espátula grande é ideal para espalhar e a espátula de plástico é indicada para preparar o bolo para receber a pasta americana.



Pincéis: O pincel culinário pode ser usado para untar formas e pincelar massas. O pincel comum pode ser utilizado para “colar” peças de decoração (feitas com pasta americana) no bolo coberto com pasta.



Batedor de claras ou Fouet: É indicado para bater claras de ovos, misturar a massa e o recheio dos bolos, evitando que formem pelotas.



Faca com serra: pode ser utilizada para fazer a divisão das camadas do bolo antes de recheá-lo, e também para reparar as laterais, preparando-o para receber a cobertura e a decoração.



Xícaras e colheres-medidas: são indicadas para servirem de modelo de medidas padrão de xícaras e colheres.



Tábuas da madeira: são utilizadas como suporte para os bolos. Devem ter o mesmo formato dos bolos (redondos, quadrados) e ter também no mínimo 5 cm de diâmetro a mais.



Estecas: indicadas para modelar, as estecas são utilizadas na pasta americana.



Rolo para massa: há diversos modelos e tamanhos, e é indicado para abrir massas.



Peneira: há diversos tamanhos e é ideal para peneirar os ingredientes.



Colheres diversas: há diversas opções de tamanhos e modelos. Servem para misturar recheios e massas.



Formas: existem formas de diversos modelos e tamanhos, e servem para assar as massas.



Pão-duro: é utilizado para retirar a massa da batedeira, e distribuir e mexer recheios e coberturas.



Carretilha: é ideal para cortar a pasta americana.



Panelas: são utilizadas para banho-maria, e para misturar molhos e recheios.



Alisador de pasta: este utensílio tem como função alisar a pasta americana, facilitando a fixação e deixando-a bem homogênea.



Balança de cozinha: ideal para medir os ingredientes.



Papel manteiga: indicado para facilitar o deslocamento do bolo (ao tirar da forma) e para assar.



Sacos Plásticos (de diversos tamanhos): servem para armazenar a pasta americana e facilitam no momento de rechear o bolo.



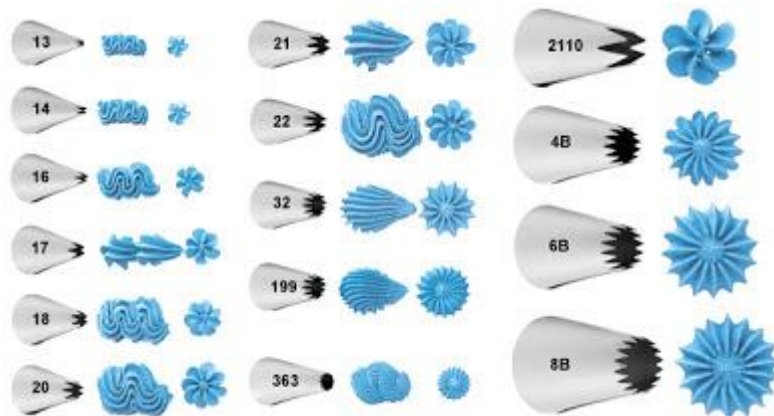
Corantes: os corantes alimentícios são utilizados para tingir a pasta americana e o glacê. Os mais indicados para serem utilizados com a pasta americana são os corantes em gel ou líquido.



Boleador: este utensílio facilita e auxilia a dar um formato mais natural ao que for modelado com pasta americana.



Bicos para confeitar: existem diversos modelos de bicos, com diferentes desenhos e tamanhos. É importante escolher o bico de acordo com a decoração que você deseja fazer no bolo.



Saco de confeitar: há diversos tipos e tamanhos. São feitos para confeitar o bolo. Dentro dele colocamos a pasta usada para decorar, e na ponta o bico com o formato desejado.



Cortador: este utensílio é utilizado para cortar a pasta americana, e também para fazer mini bolos em vários formatos.



Preparando a massa

Vamos dar início a parte prática deste curso, começando desde como fazer a massa do bolo. Talvez você já tenha mais experiência, e ache que não seja necessário ver este capítulo, porém, como a pasta americana é bem delicada em seu manuseio, é necessário ter alguns cuidados no momento da preparação da massa, por isso é importante que você não pule nenhum capítulo. Vamos lá!

Os ingredientes utilizados, serão:

5 ovos
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de trigo (não muito cheia)
1 xícara de água morna
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo da Massa

- Abrir os ovos um a um, em um recipiente (para não ter surpresa que tenha algum estragado).
- Em seguida coloque na batedeira e deixe bater por uns 5 minutos, incorpore o açúcar e deixe bater em velocidade máxima por + 15 minutos.
- Diminua a velocidade e junte a água morna, deixando bater + 3 minutos.
- Desligue a batedeira e junte o trigo com o fermento, misturando levemente para não perder o ar da massa.
- Coloque em uma forma de sua preferência (redonda ou quadrada) untada nas laterais e com papel manteiga no fundo, e leve ao forno 180 graus por 30 a 35 minutos, colocando o palito para verificar se está assado.

Recheando o bolo

Como o recheio pode variar muito conforme seu gosto, não iremos nos aprofundar no modo de preparo, apenas na forma de aplicá-los no bolo.

Recheios: Brigadeiro e Ameixa Preta.

Será necessário também preparar uma calda para regar as partes do bolo. Estamos utilizando uma calda feita de leite de coco com leite condensado, porém ela poderá ser a seu gosto.

Como rechear o bolo!

O bolo com cobertura de pasta americana, exige uma montagem de tal forma, que quando o tirarmos da forma, ele não despenque. Veja:

- Pegue a mesma forma em que o bolo foi assado, ou um aro regulável, que encontramos nas casas especializadas em artigos para confeitaria,;
- Forre esta forma com papel filme, deixando uma boa parte caindo para fora;
- Coloque a primeira parte do bolo e regue com a calda que falamos no início, para que a massa fique com uma consistência mais molhada.
- Coloque o primeiro recheio e em seguida a segunda parte do bolo, repetindo o mesmo processo da primeira.
- Coloque o segundo recheio, e por fim a terceira parte de bolo, também regando com a calda.
- Feche o bolo com o filme que ficou caído para fora da forma.
- Vede bem e coloque um peso em cima deste bolo recheado, levando para a geladeira por 6 a 12 horas para compactar.

Preparando o bolo para receber a Pasta Americana

Preparando o bolo para receber a pasta americana

- Tire o bolo da geladeira e deixe em temperatura ambiente por mais ou menos 2 horas.
- Após este tempo, remova o papel filme e passe um pouco de doce de leite no fundo do prato que você irá utilizar como tabuleiro, assim ele não irá escorregar.
- Coloque o prato em cima do bolo e vire-o.
- Besunte todo o bolo nas laterais e no topo com alguma coisa que possa ser usada como cola, estamos utilizando também o doce de leite, mas você pode usar o que quiser, sendo que este faça o papel de cola para a pasta americana.
- Limpe bem os excessos de doce de leite, para quando receber a pasta americana, não corra risco de sujá-la.

Decorando o bolo

Decorando o bolo

Para utilizar a pasta americana, temos que ter uma superfície lisa e limpa. E usamos uma trouxinha de amido de milho, para que ela não grude na superfície.

Pasta Americana e seus Segredos

Ingredientes

O equilíbrio dos ingredientes faz toda a diferença. Como também o uso de medidas corretas, textura, densidade e até temperatura, influi no resultado final da pasta americana.

Água:

Utilizar a quantidade indicada, sem acrescentar ou reduzi-la.

Margarina:

Aconselha-se a utilizar as margarinas destinadas à culinária, as chamadas “Forno e Fogão”, “Culinária” e etc. Porque são elaboradas para uso culinário, e portanto possuem uma quantidade de água reduzida em relação às margarinas comuns. Caso não encontre este tipo de margarina, o melhor é optar por uma margarina que possua um alto teor de lipídeos, de 80% de lipídeos, a 65-70% .

Outra dica importante em relação à margarina, ou gordura vegetal, é utilizá-la em temperatura ambiente, porque se ela estiver gelada, pode acontecer de você deixá-la em banho maria por mais tempo que o normal para poder derretê-la totalmente, e este “tempo à mais”, faz parte da água evaporar, desequilibrando a quantidade correta dos ingredientes, e assim prejudicando o resultado final da pasta.

Gelatina:

Utilize gelatina sem sabor e incolor.

Não esquite a água do banho-maria antes; a gelatina hidratada pode ser neutralizada. O banho-maria deve começar do frio para o mais quente e não diretamente no quente.

Glucose:

Aconselha-se utilizar a glucose branca. Embora o produto chamado “Karo” seja uma glucose, ele tem textura e densidade diferentes, enquanto que a glucose branca, costuma ser mais densa e menos líquida.

A quantidade aqui é muito importante, pois apesar de ser 1 colher de sopa, ela precisa estar com a medida correta.

Deve-se usar medidas padronizadas.

Açúcar impalpável:

Ele é diferente do açúcar de confeitador. O açúcar impalpável é o que tem adição de amido de milho na sua composição.

A quantidade do açúcar vai variar conforme a quantidade dos outros ingredientes. Logo, não se pode afirmar a quantidade exata que a receita utiliza.

Entretanto, para se saber o ponto certo da pasta, vá acrescentando o açúcar aos poucos.

Colocar aproximadamente 350g a 400g de açúcar. Adicionar a quantidade necessária enquanto for amassando. No início a massa apresenta-se grudenta.

Conforme for recebendo mais açúcar, a pasta vai tomando forma. Quando os dedos ficarem marcados nela, sem que ela esteja grudando mais nas mãos, é hora de parar de acrescentar o açúcar, pois já atingiu o ponto ideal.

Quanto mais sovar a pasta, mais macia e elástica ela ficará.

Aplicação:

A pasta feita para cobrir o bolo, deve ser utilizada prontamente: fez a pasta, cubra o bolo imediatamente, caso contrário ela perde a textura ideal e pode “rachar” com mais facilidade.

Após cobrir o bolo com a pasta americana, não se deve armazená-lo na geladeira. A cobertura umedece e estraga. Porém se sobrar pasta, pode-se guardar o restante em saco plástico bem fechado e em local seco e fresco (Tendo o cuidado para que a mesma não receba umidade). Ela tem durabilidade de aproximadamente 15 dias.

Muitos recomendam não colocar na geladeira, para evitar pegar umidade.

Reutilização:

Depois de alguns dias, quando quiser reutilizar a pasta que foi feita dias atrás, ela estará seca e mais dura.

Colocar a mesma no micro-ondas por 3 à 6 segundos com 1 colher de café da margarina, ou da gordura hidrogenada, que foi usada para fazer a pasta, e amasse (sovar) bastante até voltar a ter a mesma textura.

Repita este processo até que ela fique boa de novo. Não precisa adicionar mais açúcar.

Tingimento:

Pode-se usar 3 tipos de corantes para tingir a pasta americana: anilina (corante) comestível, gel e líquido e em pó.

Corante em gel:

Com um palito de madeira, ou de plástico, aplicar o corante na pasta.

Amasse bem a pasta até incorporar todo o gel.

Repita o processo até obter a cor desejada.

A anilina em gel é muito concentrada, portanto, para as cores claras, deve-se tomar o cuidado de não colocar gel demais, porque a cor poderá ficar mais escura que o desejado.

Corante líquido:

Utilizado apenas com aparelhos de tingimento, conhecidos como “Aerógrafos”.

Corante em pó:

O dourado, prateado e perolado, existem apenas na versão em pó. Para incorporar a massa é necessário diluir o mesmo no álcool de cereais, ou em qualquer outra bebida branca que contenha álcool, e aplicar com um pincel no local desejado.

O mesmo vale para todas as cores de anilina em pó.

Cola:

Para colar a decoração feita em pasta americana, sobre um bolo coberto também com pasta, usa-se água em pequena quantidade através de um pincel, desde que a flor/figura que esteja sendo colada ao bolo, não esteja seco, caso contrário apenas o glacê real poderá servir de cola.

Portanto, deve-se colar com glacê real, as figuras, flores ou qualquer outro adereço feito em pasta americana que já estejam secas na hora da aplicação no bolo.

Dicas:

Quando não for usar a pasta americana de imediato, faça com metade do açúcar recomendado. Guardo em saco plástico bem fechado dentro de pote também fechado para evitar a qualquer custo a umidade. No dia que vou usá-la, retiro-a da geladeira, espero ficar em temperatura ambiente e daí acrescento o restante do açúcar que faltava até dar o ponto. Não coloque açúcar demais; isso provocaria o rachamento da pasta.

A pasta americana não deve ser exposta à umidade.

Antes de colocar a pasta americana no bolo, passe por todo o bolo uma fina camada de glacê real. Isso servirá como uma espécie de cola para a pasta e dará melhor acabamento.

O bolo pronto não deve ser guardado na geladeira para que não haja alteração na consistência da cobertura.

Procure utilizar essências neutras, como a de baunilha, para não anular o sabor do bolo ou combine a essência com a massa do bolo. A melhor essência para pasta americana é a de amêndoas.

Glucose é o açúcar extraído do milho, transparente e com sabor menos doce que o açúcar da cana. O açúcar impalpável, um tipo de açúcar de confeitiro de textura mais fina, é fundamental para o bom resultado da receita.

A coloração com corantes em gel, é mais eficaz. Acrescente o corante e amasse bem até obter uma coloração homogênea. Ao aplicar corante preto ou vermelho, deixe a massa descansar até obter as cores.

Nem a pasta americana e nem o glacê real devem ficar à luz, pois podem desbotar quando coloridos.

As diferenças climáticas (local seco ou úmido) alteram a quantidade de açúcar usada.

A mistura de uma receita de pasta elástica com meia receita de pasta americana é ideal para fazer drapeados em bolos artísticos.

Colorindo a Pasta Americana

Para tingir a pasta americana, usa-se o corante em gel.

- Pegue a quantidade de pasta que você pretende utilizar;
- Coloque uma quantidade de corante em gel e trabalhe esta pasta até que chegue na cor desejada.

Observação: Adicione o corante em pequenas quantidades, para não correr o risco de colocar demais e acabar estragando a pasta.

Sempre que for colorir com outras cores, lembre-se de trocar a luva e limpar bem a sua bancada, para não contaminar com a cor anterior.

Bibliografia/Links Recomendados

<http://www.dicasdeconfeitaria.com.br/blog/que-tipo-de-corante-alimenticio-usar/>

<http://www.dicasdeconfeitaria.com.br/pasta-americana-2/>

<http://www.infoescola.com/profissoes/confeiteiro/>