

O recheio deverá ser feito sobre fatias de pão-de-ló dentro de um aro inox devidamente forrado, na parte interna, com um plástico.



A cobertura de bolos com pasta americana (ou pasta de chocolate) precisa ser feita com bastante cuidado

As fatias de *pão-de-ló* deverão ser umedecidas com calda para bolos. Independente do recheio que se utilizar, é muito importante que ele constitua uma camada bem uniforme, praticamente com uma mesma espessura. Isso permitirá que o disco de pão-de-ló que virá por cima do recheio fique bem nivelado e com a superfície bem regular.

Para que a camada de recheio fique com as características desejáveis, utilize o fundo de uma colher para facilitar o trabalho dentro do aro e permitir que o recheio fique bem distribuído e nivelado corretamente.

Depois de rechear o bolo, lembre-se de utilizar uma fatia do fundo do pão-de-ló colocada ao contrário para que a parte de cima do bolo fique bem nivelada e facilite a cobertura que será feita com a pasta.

Deixe a última fatia do pão-de-ló um pouco mais alta que o aro, geralmente em um centímetro a um centímetro e meio. Isso deve ser feito para que, ao ser prensado, o bolo fique exatamente na altura do aro.

É bom esclarecer que para aqueles que pretendem se aprimorar na arte de confeitaria os recursos de confeitagem são as técnicas, os procedimentos e os processos utilizados para produzir decorações mais sofisticadas para os bolos.

Esses recursos são fundamentais para se obter decorações bem feitas, com excelente qualidade de acabamento, como também para produzir efeitos mais sofisticados que deixam os bolos mais glamourosos e mais agradáveis de serem vistos.

A prensagem do bolo deverá ser feita por meio da colocação de peso sobre ele, podendo-se utilizar uma panela contendo água em seu interior. A panela deverá apoiar-se em um

disco de alumínio, plano, que ficará em contato com a superfície do bolo. A quantidade de água deverá ser suficiente para fazer prensar levemente o bolo sem que ele deforme, ou seja esmagado.



O confeiteiro precisa ter em mente que um bolo coberto com pasta precisa ficar com a superfície bem lisa e sem imperfeições

### **Cobertura de bolo redondo**

A execução dessa tarefa (cobertura do bolo) se tornará muito mais fácil se o confeiteiro utilizar uma bailarina que é um instrumento de base giratória. Veja o processo:

**1)** Retire o bolo da montagem que foi feita para prensá-lo e coloque sobre uma bailarina;

**2)** Aplique uma camada de doce cremoso ao redor e sobre o bolo. Esse doce poderá ser do mesmo que foi utilizado para fazer o recheio. Com uma espátula de lâmina longa consegue-se alisar a superfície do bolo tanto por cima como na lateral. Isso precisa ser feito para deixá-lo com a superfície bem lisa e sem irregularidades para que, quando a pasta for colocada, não apareçam irregularidades. Tenha cuidado para que essa camada de doce envolva todo o bolo e fique relativamente fina, com uma espessura suficiente apenas para formar um tipo de “envelope” cremoso que será utilizado para colar a pasta sobre o bolo.

**3)** Depois de envolver o bolo com o doce, abra uma determinada quantidade de pasta americana que seja suficiente para cobrir todo o bolo. Faça isso utilizando uma mesa de superfície lisa, como inox ou granito e o rolo abridor de massas até ela ficar com uma espessura de aproximadamente três milímetros. A massa poderá ser feita em casa ou ser adquirida no comércio. Vale lembrar que a pasta industrial é mais indicada para modelagens.

**4)** Acerte uma das bordas da massa com um cortador de lâmina circular. Afine a borda da

massa nesse local com o rolo e, em seguida, enrole a massa no mesmo rolo. A finalidade de afinar essa borda é evitar que ela marque a massa quando essa for enrolada no rolo abridor.

**5)** Transfira o bolo revestido com a camada de doce cremoso da bailarina para sobre a mesa. Coloque a pasta americana que foi aberta sobre ele. Ajeite cuidadosamente a pasta americana tanto por cima como na lateral do bolo. Use as mãos para fazer isso e tome todo o cuidado para não deixar bolhas de ar nem imperfeições. Depois que a pasta americana estiver bem aderida e corretamente posicionada no bolo, utilize a desempenadeira para deixá-la com uma superfície perfeita, sem qualquer irregularidade.

**6)** Utilize mais uma vez o cortador de massas e corte ao redor do bolo próximo da base. Guarde o restante da pasta americana para ser novamente utilizada. Finalize utilizando a desempenadeira para acertar eventuais irregularidades no local onde o bolo foi cortado.



O pão-de-ló deverá ser partido ao meio, de forma a obter dois discos separados pelo recheio

### **Cobertura de bolo quadrado ou retangular**

O bolo quadrado ou retangular também deverá ser montado da mesma maneira que para o bolo redondo. Para isso, o pão-de-ló deverá ser feito em uma fôrma retangular ou quadrada e a montagem, obviamente, deverá ocorrer em um aro de mesmo formato e com as mesmas dimensões.

**1)** O recheio e o revestimento com um doce cremoso também deverá ser feito. A mesma coisa deverá ser feita também para obter a prensagem do bolo. É comum o pensamento de que bolos retangulares ou quadrados são complicados de serem cobertos com pasta. O segredo é a atenção especial que deverá ser dada nas quinas do bolo.

**2)** Depois de colocar a pasta americana sobre o bolo, procure ajeitá-la corretamente para não ficar nenhuma dobra. Aperte levemente nas quinas, com as mãos, para que a pasta se ajuste a elas de forma correta. Em seguida, ajeite também nas laterais procurando

deixar a pasta bem aderida ao bolo sem nenhuma irregularidade.

**3)** Utilize a desempenadeira para dar o acabamento necessário na superfície superior e nas laterais do bolo. Em seguida, use o cortador de massas e corte o excesso de pasta junto à base e, por fim, acerte eventuais irregularidades onde a massa foi cortada com a desempenadeira.

Estes procedimentos de cobertura de bolos com pasta, seja ele redondo, retangular ou quadrado poderão ser utilizados também caso a opção seja pela pasta de chocolate.