

BOLO PARA FESTAS



BOLO DE CASAMENTO DEO PARFUM

INGREDIENTES

MASSA (REPETIR 2 VEZES A RECEITA DA MASSA):

12 ovos

2 xícaras (de chá) de açúcar

3 xícaras (de chá) de farinha de trigo

1 colher (de sopa) fermento em pó

1 xícara (de chá) de leite fervente

RECHEIO 1:

2 litros de leite

2 latas de leite condensado

6 gemas(sem pele)

8 colheres de maisena

300 g de nozes picada

300 g de ameixas secas cortadinhas

2 caixas de creme de leite (temperatura ambiente)

1 cálice de licor de cacau

½ copo de açúcar impalpável (*) para polvilhar

RECHEIO 2:

4 latas de leite condensado

2 latas de doce de pêssigo em calda (o que a fruta vem partido ao meio)

RECHEIO 3:

2 latas de creme de leite

3 claras(*) (somente em pó)

4 colheres de açúcar refinado

Raspas de nós moscadas (ref. a 2 cabeças de um palito de fósforos)

CALDA BÁSICA PARA BOLOS:

3 pêssegos frescos (para perfumar)

½ litro de água

3 colheres (de sopa) de açúcar

1 maçã

3 cravos

1 pau pequeno de canela

A calda do doce de pêssego em latas

1 calice delícor de cacau

COBERTURA:

PASTA AMERICANA:

A Pasta Americana Arcólor é um produto que se apresenta pronto para usar, sem a necessidade

da adição de nenhum outro ingrediente, bastando apenas manuseá-la até recompor sua

elasticidade e maciez no instante de aplicá-la ou moldá-la.

DECORAÇÃO:

FLORES:

Pasta Americana ou Massa elástica

2 colheres (café) de CMC

Gel na cor rosa

Essência de pêssego incolor

Açúcar impalpável (**)

Cortadores de flores em 2 tamanhos

Modeladores (do mesmo material para bombons)

Ferramentas para abaular (modelar as flores)

Pincel

Cola Soft Brilho para Papel de Arroz Arcólor ou colinha de CMC ou glacê.

Se preferir fazer a Pasta Americana

PARA FINALIZAR:

Para preenchimento e últimos retoques optar por Drenn Crenn ou marshmallow ou chantilly.

É aconselhável comprá-los prontos (da Arcólor) por ter um sabor suave.

MODO DE PREPARO

MASSA 1:

Bata os ovos inteiros com o açúcar até obter uma consistência firme (8 a 10 minutos)

Desligue a batedeira e misture a farinha e o fermento delicadamente, colocando por último o leite fervendo

Mexa com cuidado para incorporar o leite na massa

Despeje numa assadeira redonda de 42 cm de diâmetro e outra de 36

Leve ao forno quente

MASSA 2:

Não faça a massa de uma só vez, a menos que vá assá-los todos juntos, a clara se ficar

muito tempo com o sal, fermento químico estraga o bolo

Repetir a receita massa 1 para assadeira de 28 cm 22cm (2x)

Para pouco experientes: asse 2 vezes a medida de 22cm que será serrada horizontalmente com uma linha fina - um disco de 3 cm e unida com a de 22 cm também

com o tampo serrado bem retinho com uma vista uniforme para obter um acabamento

perfeito

Use papel manteiga nas assadeiras

Leve ao forno quente (180°C) e quando crescer abaixe aos poucos para assar, não abra o forno antes de pronto, ele forma bolhas e desnivela

RECHEIO 1:

Misture os 6 primeiros itens, leve ao fogo cozinhe e faça um creme, depois de frio, misture o creme de leite e o licor de cacau

RECHEIO 2:

Leve ao fogo o leite condensado mexendo sem parar até encorpar, então junte o doce de pêssigo passado em uma peneira e junte 1 xícara de calda que vem com doce

Leve ao fogo novamente, deixe cozinhar bem

O doce tem que ficar molinho para ser usado em saco de confeitar

RECHEIO 3:

Bata as claras*(em pó) até formar picos, junte com o creme de leite sem soro e bata na

batedeira até encorpar,

Depois junte o açúcar e bata mais um pouco

Com a batedeira ligada despeje aos poucos a noz-moscada e bata mais

(*) Nunca confeccionar um bolo com claras de ovos cruas e depois cobri-lo com: Pasta

americana, massa elástica, pasta mámore ou marzipan, por causa da bactéria salmonela

use somente clara em pó

CALDA BÁSICA:

Em uma panela cozinhe os 6 primeiros elementos, depois de frio coar e junte com o licor

de cacau e a calda do doce de pêssago em latas

(**)açúcar impalpável caseiro: No liquidificador despeje o açúcar de confeitiro glaçúcar

e junte o amido de milho (maisena), para cada 500gr de açúcar 3 colheres de amido

de milho

COBERTURA:

Misture a massa americana pronta (da Arcolor é muito boa) com o CMC (comestível) e

abra a massa com cerca de 2 mm de espessura

Usando os cortadores faça flores de 2 tamanhos e também somente pétalas

Coloque-as sobre a esponja e modele

Deixe secar por no mínimo 3 horas e estiver com pressa ligue o ventilador sobre elas

Dissolva em 2 recipientes o gel rosa mais forte com a essência incolor fazendo uma cor

mais clara que a outra

Pinte as flores, já secas, com a cor clara

Deixe secar por uns 20 minutos e pinte com a cor mais escura no centro delas e deixe

secar completamente

MONTAGEM:

Refinar meio copo de açúcar cristal no liquidificador

Divida o bolo ao meio e polvilhe com esse açúcar de modo uniforme (com pouco pó - retire o excesso)

Molhe as partes com leite e depois espalhe o recheio 1 com a espátula e regar com a calda básica para perfumar

Com um saco de confeitar coloque a mistura do recheio 3, faça linhas horizontais como se fosse um caderno, distanciadas 1 cm uma da outra

Depois faça a 2ª linha com o recheio 2 alternadamente

E por fim em linhas vertical, quadricule com drenn crenn – Linha Arcólor)

Drenn Crenn é um produto em pó para confecção de creme tipo chantilly dirigido a

recheios, coberturas e decoração para produtos de confeitaria

Possui textura suave, sabor agradável, coloração natural e prática elaboração

O Drenn Crenn deve ser usado principalmente quando o bolo for coberto por Pasta

Americana, Pasta Mármore etc, pois fica muito compacto, então o drenn chantilly quebra

essa rigidez tornando o pedaço de bolo mais cremoso e flexível

Ele serve ainda para coberturas e acabamento em detalhes

COBRINDO O BOLO:

Use a Pasta Americana Arcólor, é um produto que se apresenta pronto para usar, sem a

necessidade da adição de nenhum outro ingrediente, bastando apenas manuseá-la até

recompor sua elasticidade e maciez no instante de aplicá-la ou moldá-la

Nota – noção de quantidade de pasta usada - Rendimento: 1200 gramas de Pasta

Americana Arcólor revestem 1 bolo redondo de 30cm ou um bolo retangular de 25 x 35cm

Caso queira A Pasta Americana, tem que ter muita prática

Ver mais receitas Pasta American Deo Parfum no site Tudo Gosto

Quem tem pouca prática ou nenhuma prática primeiro faça um bolinho piloto

E é ainda aconselhável comprar a Pasta Americana sugiro a Arcolor, é ótima

Fazer esta pasta não é tão fácil

DICA IMPORTANTE:

Primeiramente use uma base – pode ser uma bandeja no formato do

bolo ou uma esfera de MDF ou outro aglomerado duratex qualquer, com 4cm a mais que o

tamanho do primeiro andar do bolo antes de levar qualquer cobertura

Cubra com cartolina laminada ou papel celofane, e se preferir cubra com papel arroz

comestível para fundos

Faça um disco de isopor 1,5 cm e modele e pelo menos 10 cm de largura a mais que a

bandeja

Cubra com a pasta americana ou formando um forro meio embabadado

Então é hora de começar cobrir o bolo

A pasta Americana não esconde imperfeições, portanto o bolo tem de estar sem defeitos na superfície e nivelado

É recomendável fazer o pão-de-ló bem cedinho e após rechear, coloque o bolo novamente dentro da forma e presse colocando uma tábua em cima e um peso, deixe algumas horas até modelar bem

Desenforme e passe Soft Brilho especial para Papel de Arroz da Arcólor também, em todo o bolo deixe secar e cubra com a Pasta Americana

Retire a pasta Americana da embalagem e sove até ficar macia

Abra a pasta com rolo antiaderente, sobre superfície polvilhada (opcional) com açúcar

impalpável até uma espessura de 3 a 5mm

Assegure-se de que a pasta se move livremente

Levante cuidadosamente a pasta apoiada no rolo

Retire o excesso de açúcar com pincel e enrole no rolo

Começando em um lado do bolo junto à base, vá desenrolando cuidadosamente a pasta

que foi enrolada no rolo, cobrindo totalmente o bolo até chegar ao lado oposto do início da cobertura

Alise com as mãos, a superfície fazendo movimentos circulares e os lados do bolo

Use o aplainador para corrigir imperfeições

Leve o excesso de cima para a base, excluindo qualquer bolha de ar da superfície

Corte o excesso da pasta na base usando uma faca ou carretilha

Finalize o bolo colando um rolinho de pasta americana branca ao redor de cada andar no rodapé e demarcando com espátula ou pinça

E se preferir fazer mangas ou pitangas com bicos de confeitar com Drenn Crenn ou

marshmallow ou chantilly

Junte as sobras limpas e guarde num saco plástico dentro da embalagem

Use para cobrir o prato do bolo ou para detalhes da decoração

Após coberto, em HIPÓTESE alguma guardar em geladeira evite recheios facilmente

perecíveis

Próximo passo modelar as flores:

MODELANDO AS FLORES:

Use cortadores para pétalas e folhas e monte as rosas usando a colinha para colar e o

abaulador para modelar os formatos das pétalas

Pode substituir o modelo de rosa por lírios - modele a massa elástica em formato de cone e depois faça os 5 cortes para modelar a flor igual ao lírio, enrole um lápis na ponta das pétalas e dando-lhe formas

FINALIZANDO:

Marque conforme maket, demarcar o bolo com pincel formando pontinhos no local a ser

fixadas as flores, passe cola de CMC ou Cola Soft Brilho para Papel de Arroz Arcólor no

verso de cada flor e fixe no local marcado

Decore o babado em volta do bolo na base com bastante com Drenn Crenn ou marshmallow ou chantily, sendo este o último passo

Receita de bolo de casamento simples

Se você vai casar, ou conhece alguém que está prestes a selar a união em uma animada festa, veja esta sugestão de um bolo de casamento simples de preparar e delicioso.

Ele tem 677 calorias a cada porção e com esta receita rende até 10 porções. Acompanhe os passos para fazer este bolo de casamento simples que leva castanha-do-pará e doce de leite.

Ingredientes:

– 200g de castanhas-do-pará moídas

– 100g de manteiga

– 2 xícaras (chá) de açúcar

- meia dúzia de ovos
- 2 xícaras, de chá, de farinha de trigo
- 1 colher, de sopa, de fermento em pó
- 2 xícaras, de chá, de leite
- 2 latas de doce de leite

Modo de preparo

A massa: bata a manteiga com o açúcar, na batedeira, até ficar cremoso. Em seguida, acrescente as gemas, aos poucos, uma por vez, sempre batendo.

Junte a farinha de trigo e o fermento, peneirados, alterne com o leite. Bata as claras e, com delicadeza, misture-as à massa

Divida a massa em duas formas de 20 centímetros de diâmetro, untadas e forradas com papel-manteiga. Coloque no forno pré-aquecido a 180 graus, por cerca de 30 minutos. Reserve.

Corte os bolos ao meio e aplique o doce de leite como recheio e a castanha picada. Use também o doce de leite para cobrir os bolos e decore com raspas da castanha-do-pará.

Está pronto! É só se deliciar com o seu bolo de casamento simples.

BOLO DA NOIVA

INGREDIENTES

Massa:

12 ovos

600 g de manteiga

6 xícaras (chá) de açúcar

9 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 colheres (sopa) de fermento químico em pó

3 xícaras (chá) de leite

manteiga para untar

farinha de trigo para polvilhar

Recheio:

4 vidros de leite de coco (800ml)

12 gemas

meia colher (sopa) de amido de milho

Calda:

1 xícara e meia (chá) de açúcar

Passo-a-passo:

3 potes de pasta americana pronta branca (3,6Kg)

açúcar impalpável

MODO DE PREPARO

Massa:

Divida os ingredientes em três partes iguais.

1ª Massa:

Em uma batedeira, bata quatro ovos com 200g de manteiga e duas xícaras (chá) de açúcar, até obter um creme esbranquiçado. Desligue a batedeira e misture delicadamente três xícaras (chá) de farinha de trigo com o fermento, peneirados, e o leite até ficar homogêneo. Despeje a massa em uma forma redonda (35cm de diâmetro) untada e polvilhada e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até que a massa esteja dourada. Retire do forno e espere esfriar. Desenforme e reserve.

2ª massa:

Repita o procedimento de preparo da primeira massa.

3ª massa:

Repita o procedimento de preparo das massas anteriores e leve para assar em uma forma redonda (26cm de diâmetro) em forno médio-alto (200°C), pré-aquecido, por cerca de 40 minutos ou até que a massa esteja dourada. Retire do forno e espere esfriar. Desenforme e reserve.

Recheio:

Em uma panela grande, misture o LEITE MOÇA com o leite de coco, as gemas e o amido de milho. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (o que corresponde a cerca de 10 minutos). Retire do fogo e reserve.

Calda:

Em uma panela, coloque o açúcar com um litro de água, leve ao fogo e deixe ferver por cerca de 10 minutos. Desligue o fogo, espere esfriar e reserve.

Passo-a-passo:

Instrumentos: Rolo de macarrão, espátula, alisador, carretilha, boleador, cortador em formato de flor.

- 1- Separe os dois bolos, 35 e 26cm de diâmetro, já recheados. Comece cobrindo o maior.
- 2- Em uma superfície polvilhada com açúcar impalpável, sove dois potes de pasta americana até que adquira elasticidade.
- 3- Abra a pasta com um rolo de macarrão.
- 4- Enrole a pasta no rolo. Reserve coberta com filme plástico.
- 5- Com uma espátula, aplique uma fina camada de Doce de Leite em volta do bolo de 35cm de diâmetro, para fixar a pasta.
- 6- Desenrole a pasta sobre o bolo.
- 7- Passe o alisador para retirar todo o ar entre a pasta e o bolo.

- 8- Corte o excesso com a carretilha. Repita o procedimento com um pote de pasta restante para a massa de 26cm de diâmetro.
- 9- Coloque o bolo menor sobre o maior.
- 10-Prepare a pasta bem fina e faça flores com o cortador e pequenas bolinhas. Use o boleador para deixá-las côncavas e aplique uma bolinha no meio.
- 11-Para fixar a decoração ao bolo, dissolva um pouco de pasta americana em água e utilize-a como 'cola'. Aplique as flores entre os dois bolos e decore com as bolinhas.
- 12-Coloque os noivinhos em cima do bolo.

DICA:

Se você não tiver açúcar impalpável, bata o açúcar de confeiteiro no liquidificador até ficar bem fino.