

SEMANA GRATUITA

BOLOS CASEIROS NATALINOS

Fernanda Yamao



APRESENTAÇÃO E BOAS-VINDAS



Eu sou Fernanda, criadora do Curso de Bolos Caseiros Fernanda Yamao e gostaria de agradecer por você ter participado desta Semana Gratuita de Bolos Caseiros Natalinos que preparei com tanto carinho.

Sou advogada por formação, proprietária e cheff de restaurante oriental, mas sempre fui apaixonada por bolos caseiros. Essa paixão fez com que eu me tornasse uma boleira profissional e uma empreendedora de sucesso.

Consegui desenvolver um método de faturar uma ótima renda fazendo uma das coisas que mais gosto, que são os bolos caseiros, de forma prática, rápida e econômica. E o melhor, com liberdade de jornada, no conforto da minha casa e acompanhando o crescimento dos meus filhos.

Preparei para você este ebook com as dicas e receitas dos Bolos Caseiros Natalinos que ensinei nesta semana.

Faça bolos caseiros de sucesso!

Boas vendas!

Fernanda Yamao



DESMOLDANTE MÁGICO



INGREDIENTES

- 1 parte de gordura vegetal em temperatura ambiente
- 1 parte de óleo
- 1 parte de farinha de trigo.

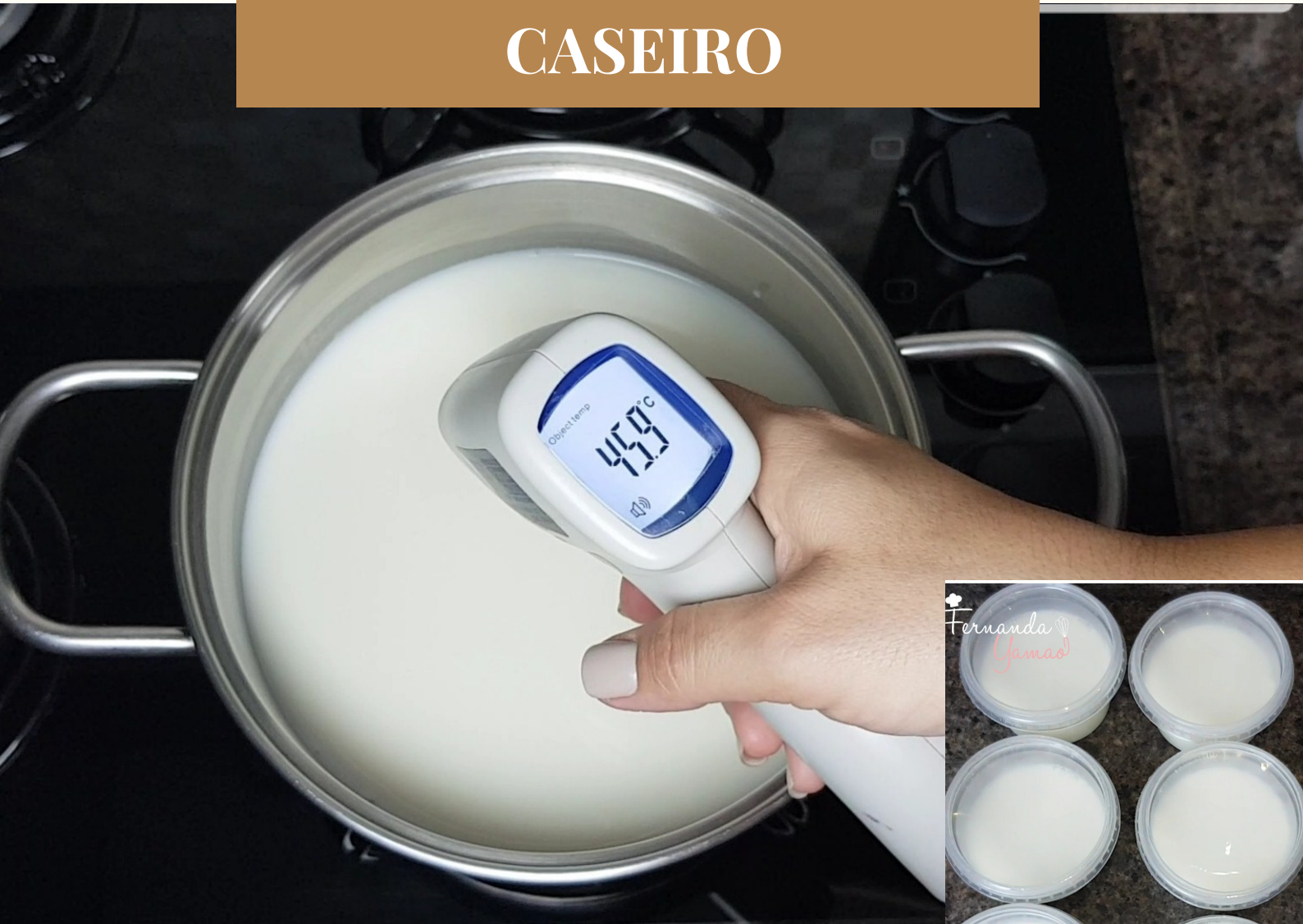
MODO DE PREPARO

Bater os ingredientes na batedeira até ficar homogêneo. Se estiver com muita pressa, bata com um fouet mesmo. Com um pincel de silicone espalhe essa mistura em todo interior da forma. Pronto!!! Simples assim!!!

DICAS DA FER

- Usar a mesma medida (parte), ou seja, o mesmo volume e não peso.
- Prefira a gordura vegetal porque a durabilidade é maior (até 07 dias sem refrigeração), não altera o sabor e o resultado final é bem melhor.
- Porém, se não tiver a gordura vegetal poderá substituir pela margarina. Jamais use manteiga!
- Preparado com gordura vegetal, pode armazenar por até 20 dias na geladeira.

IOGURTE NATURAL CASEIRO



INGREDIENTES

- 01 litro de leite
- 1/2 pote de iogurte natural (85g)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 01 litro de leite e leve ao fogo até atingir a temperatura de 46°C ou até que coloque o dedo e consiga ficar 10 segundos sem qualquer desconforto. Tire 01 ou 02 conchas de leite e misture com o iogurte. Acrescente essa mistura ao leite e misture bem. Distribua em potes e guarde em local abafado (preferencialmente em uma caixa térmica) durante 08 a 12 horas.

DICAS DA FER

- ATENÇÃO para a temperatura do leite! Não deve ultrapassar 46°C quando for misturar o iogurte. Use o termômetro ou faça o teste do dedo.
- O iogurte que comprar no mercado não poderá conter açúcar, sabor, amido, gelatina ou espessante. Deve conter apenas leite e fermento lácteo. Leite reconstituído e leite em pó também pode.
- Uso leite pasteurizado UHT integral, mas pode usar leite in natura (fervido). Neste caso a durabilidade é menor.
- Depois de pronto, manter o iogurte na geladeira.
- Se preferir, pode fazer o iogurte e congelar após as 08 a 12h de repouso.

BOLO RED VELVET NATALINO



Rendimento
02 bolos de 19 cm
02 pool cakes de 19 cm
10 mini caixinhas
20 mini pool cakes

INGREDIENTES

- 3 Ovos (150g)
- 1 xíc. de açúcar cristal (170g)
- 1/2 xíc. de óleo (80g)
- 1/2 colher (chá) de essência de baunilha (2,5g)
- 1 pote de iogurte natural (170g)
- 1/2 beterraba pequena crua ralada (50g)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% (20g)
- 1/2 colher (chá) de corante em gel vermelho (2,5g)
- 1 colher (sopa) de raspas de limão
- 2 1/4 xíc. de farinha de trigo (215g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico (15g)
- Para decorar cerejas e frutas cristalizadas

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, açúcar, óleo, essência de baunilha, iogurte natural, beterraba ralada, chocolate em pó e corante até triturar a beterraba.

Colocar essa emulsão em um bowl, acrescentar a farinha de trigo (peneirada), as raspas de limão e misturar até incorporar os ingredientes. Acrescentar o fermento químico e misturar delicadamente. Assar em forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 30 minutos. Espere esfriar para desenformar.

OBS. Xícara de 200ml

COBERTURA DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 cx de creme de leite (200g)
- 200g de leite em pó
- 01 colher (sopa) de emulsificante (30g)

MODO DE PREPARO

Bater os ingredientes na batedeira por aproximadamente 3 minutos ou até dobrar de volume em velocidade alta.

DICA DA FER

Quanto mais bater a cobertura, mais ela ficará consistente.

BOLO DOS DEUSES



Rendimento
02 bolos de 19 cm
10 mini caixinhas

INGREDIENTES

- 2 Ovos (100g)
- 1 xíc. de açúcar cristal (170g)
- 1 xíc. de óleo (170g)
- 3/4 de xíc. de leite (150g)
- 1/4 de xíc. de vinho tinto suave (50g)
- 2 xíc. de abobrinha verde crua ralada (150g)
- 1/2 xíc. de chocolate em pó 50% (50g)
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio (2,5g)
- 2 1/4 xíc. de farinha de trigo (215g)
- 1 colher (sopa) de fermento químico (15g)
- 1/2 xíc. de frutas cristalizadas (50g)
- 1/2 xíc. de uva passas (50g)

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos, açúcar, óleo, leite, vinho, chocolate e bicarbonato de sódio até dissolver o açúcar. Colocar essa emulsão em um bowl, acrescentar a abobrinha, as frutas cristalizadas, a uva passas, farinha de trigo (peneirada), e misturar até incorporar os ingredientes. Acrescentar o fermento químico e misturar delicadamente. Assar em forno pré-aquecido a 180°C por 20 a 30 minutos. Espere esfriar para desenformar.

OBS. Xícara de 200ml

FAROFA CROCANTE (opcional)

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal (40g)
- 1/2 xíc. de farinha de trigo (50g)
- 1/2 xíc. de açúcar cristal (85g)
- 01 colher (sopa) de raspas de limão

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes com uma colher até virar uma farofa e polvilhar na massa antes de levar ao forno.

DICA DA FER

- Não bater muito a emulsão para não dar muitas bolhas na massa.
- Para decorar, use cerejas e frutas cristalizadas.

SUPER DICAS



TAMANHO DAS FORMAS USADAS

Bolo caseiro: 19x8x15 cm
Pool cake (ballerine): 19x5x17 cm
Embalagens forneáveis 80g:
5,3x10,8x3,5 cm
Mini pool cake: 6,3x7,7x2,5cm

MEDIDAS EM XÍCARAS

Use xícara de 200ml. Lembrando que a densidade dos ingredientes são diferentes.

Portanto:

1 xícara de 200ml de farinha corresponde a 100g de farinha.
O ideal é usar a balança sempre!

PRAZO DE VALIDADE DOS BOLOS

Red Velvet com cobertura: se fora da geladeira, 02 dias. Se mantido na geladeira, até 05 dias.
Bolo dos Deuses: 04 dias fora da geladeira e 07 dias na geladeira.

RENDIMENTO DA COBERTURA DE LEITE NINHO

Bolo caseiro: 09
Pool cake: 06
Mini caixinha: 20
Mini Pool Cake: 50

DURABILIDADE DA COBERTURA

07 dias na geladeira.

EMBALAGENS

Bolo caseiro: G32m (Galvanotek)
Mini ballerine: G640 (galvanotek)

TAMANHO DE ADESIVOS

Bolo caseiro e pool cake: 6cm
Mini pool cake e caixinhas: 4cm

Use **FITAS DE PRESENTE** ou de **CETIM** para decorar a embalagem. Se usar cetim, cortar com cortador específico para não desfiar.

DECORAÇÃO DO BOLO

Red Velvet: há diversas maneiras de decorar este bolo, como por exemplo com morangos frescos ou uma calda de frutas vermelhas ou com o próprio bolo esfarelado.

Bolo dos Deuses: A farofa é opcional. Se preferir pode derreter chocolate branco, fazer riscos e acrescentar as furtas cristalizadas e cerejas.



CONTATOS



www.facebook.com/fernandayamao



www.instagram.com/fernandayamao



www.youtube.com/fernandayamao

www.fernandayamao.com.br

