# Bolo de Cenoura

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Farinha de trigo Suprema Especial para Confeitaria | 0,450 | Kg |
| Ovos (6 unidades) | 0,300 | Kg |
| Óleo | 0,240 | Kg |
| Açúcar | 0,600 | Kg |
| Cenoura | 0,500 | Kg |
| Fermento Químico | 0,030 | Kg |

***Modo de Preparo:***

1. Pesar, individualmente, todos os ingredientes sólidos e líquidos da massa na balança;
2. No liquidificador colocar os ovos, o óleo e as cenouras lavadas e picadas em rodelas. Bater por 2 minutos;
3. Com o liquidificador em movimento, retirar com cuidado a tampa e acrescentar o açúcar. Bater por mais 5 minutos ou mais se necessário. –
4. Acrescentar a farinha de trigo e o fermento químico em pó. Bater por mais 2 minutos.
5. Desligar o liquidificador e misturar a massa utilizando o fuê, depois desse processo, raspar as laterais do liquidificador com a espátula para que toda a massa seja incorporada e aproveitada.
6. Bater por mais 1 minuto. Desligar o liquidificador.
7. Despejar em assadeira untada com desmoldante;
8. Levar para assar em forno médio por, aproximadamente, 40 minutos ou até que tenha assado.
9. Deve ficar com a superfície firme e dourada por igual;
10. Assim que retirar do forno, deixar esfriar e desenformar.

# Massa Chifon

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Farinha de trigo Suprema Confeitaria | 0,350 | Kg |
| Ovos (6 ovos) | 0,300 | Kg |
| Óleo | 0,050 | Kg |
| Açúcar | 0,400 | Kg |
| Água | 0,200 | Kg |
| Essência de baunilha | 0,010 | Kg |
| Fermento Químico | 0,015 | Kg |

***Modo de Preparo:***

1. Pesar, individualmente, todos os ingredientes sólidos e líquidos da massa na balança;
2. Junte a água, o óleo e a essênca de baunilha, e separadamente a **Farinha de trigo Suprema Especial para Confeitaria**, e o fermento. Reserve.
3. Na batedeira colocar os ovos, e o açúcar. Bater por 5 minutos, ou até dobrar de volume;
4. Diminua a velocidade da batedeira e intercale os secos e os liquidos que estavam reservados, até que tudo esteja homogêneo.
5. Despejar em assadeiras untada com desmoldante;
6. Levar para assar em forno médio por, aproximadamente, 40 minutos ou até que tenha assado.
7. Deve ficar com a superfície firme e dourada por igual;
8. Assim que retirar do forno, deixar esfriar e desenformar.

# Pão de ló

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Farinha de trigo Suprema Confeitaria | 0,075 | Kg |
| Ovos (5 ovos) | 0,250 | kg |
| Açúcar | 0,075 | Kg |

***Modo de Preparo:***

1. Pesar, individualmente, todos os ingredientes sólidos e líquidos da massa na balança;
2. Na batedeira colocar os ovos, e o açúcar. Bater por 5 minutos, ou até dobrar de volume;
3. Desligue a batedeira e acrescente a farinha delicadamente.
4. Assar em forno pré aquecido a 180° C.

# Bolo Amanteigado

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Farinha de trigo | 0,350 | Kg |
| Ovos (6 unidades) | 0,300 | Kg |
| Manteiga | 0,180 | Kg |
| Açúcar | 0,350 | Kg |
| Leite Integral | 0,220 | Kg |
| Fermento Químico | 0,015 | kg |
| Sal | 0,005 | kg |
| Raspas de limão | 0,010 | Kg |

***Modo de Preparo***

1. Pré aqueça o forno a 180°C.
2. Forre com papel manteiga o fundo de 4 formas de 15cm de diâmetro;
3. Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento. Misture o leite com a baunilha e o óleo;
4. Na batedeira, bata com o acessório raquete, a manteiga com o açúcar até obter um creme claro e fofo.
5. Acrescente as raspas de limão, os ovos (em duas partes) e misture para incorporar;
6. Alterne a adição dos ingredientes secos com os líquidos e misture rapidamente. Comece com os secos, depois os líquidos e finalize com os secos. (secos/líquidos/secos/líquidos/secos);
7. Divida a massa entre as assadeiras. Aprox. 370g, em cada;
8. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

# Bolo Amanteigado (invertido ou reverso)

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Farinha de trigo | 0,200 | Kg |
| Ovos (4 unidades) | 0,200 | Kg |
| Manteiga | 0,200 | Kg |
| Açúcar | 0,200 | Kg |
| Fermento Químico | 0,004 | kg |
| Frutas secas (opcional) | 0,200 | kg |

***Modo de Preparo***

1. Pré aqueça o forno a 180°C.
2. Na batedeira, coloque a farinha, manteiga, o açúcar o fermento, bata até obter uma farofa;
3. Acescente os ovos, até até ficar homogêneo;
4. Misture as frutas.
5. Divida a massa entre as assadeiras;
6. Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

# Brigadeiro Branco

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Leite Condensado (2 latas) | 0,800 | Kg |
| Creme de leite | 0,400 | Kg |
| Essência de baunilha | 0,004 | Kg |

***Modo de Preparo***

1. Em uma panela grande, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio;
2. Cozinhe até o ponto de recheio;
3. Vire a massa em prato cobrindo toda superfície com plástico-filme. Reserve.

# Ganache de chocolate

***Ingredientes:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Chocolate meio amargo | 0,400 | Kg |
| Creme de leite | 0,400 | Kg |

***Modo de Preparo – ganache:***

1. Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas ou em banho maria.
2. Adicione o creme de leite e mexa vigorosamente.
3. Tampe com plástico filme e deixa descansar por 6 horas

# Buttercream de Merengue Suíço

***Ingredientes:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Clara | 0,260 | Kg |
| Açúcar | 0,400 | Kg |
| Manteiga | 0,800 | Kg |

***Modo de Preparo***

1. Coloque as claras e o açúcar em uma tigela e leve ao banho Maria mexendo delicadamente até o açúcar dissolver por completo (aprox. 72°C);
2. Leva a mistura para a batedeira com o batedor globo, em velocidade alta (10min) até obter um merengue brilhante e frio;
3. Com a batedeira em velocidade baixa, acrescente aos poucos a manteiga em ponto de pomada. Bata até incorporar e obter um buttercream aveludado e cremoso. Mesmo que pareça talhado, continue batendo até atingir a consistência correta, se não resolver leve a geladeira por 10 minutos e volte a bater;
4. Troque de batedor para a raquete e misture para retirar as bolhas de ar;
5. Reserve fora da geladeira.

# Calda de Leite Condensado

***Ingredientes Massa:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Leite Condensado | 0,800 | Kg |
| Água | 0,400 | Kg |

***Modo de Preparo***

1. Misturar todos os ingredientes.