



Co-funded by
the European Union



CC BY-NC-SA 4.0 DEED

Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

Bolos

UNIDADE 9





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>





Co-funded by
the European Union

UNIDADE 9

Bolos

Índice

9.1. Utensílios e equipamentos utilizados na confeção de bolos

9.2. Decoração/Materiais decorativos a utilizar na confeção de bolos





9.1. Utensílios e equipamentos utilizados na confeção de bolos

Os avanços tecnológicos de hoje, também, afetaram a indústria da pastelaria. Graças à tecnologia em desenvolvimento, a variedade de materiais aumentou, os materiais aditivos ganharam diversidade, e as técnicas de apresentação desenvolveram-se. Atualmente, o conceito tradicional de pastelaria, também, melhorou e agora temos bolos que oferecem designs mais modernos e personalizados. Nos bolos, indispensáveis para ocasiões especiais e significativas (noivado, casamento, celebrações de ano novo, etc.), o aspeto visual é tão importante como o sabor. Os bolos transformam-se numa festa visual com artes decorativas feitas com diferentes técnicas. Especialmente, a decoração do bolo é um campo amplo, dos quais os limites são determinados apenas pela habilidade e imaginação do chef.

Um bolo é composto por duas partes básicas; bolo e creme. As características comuns dos bolos são o uso de uma massa semelhante (massa de bolo de esponja), creme e materiais de decoração dentro e neles. Os componentes básicos da massa de bolo de esponja são farinha, ovo, açúcar, água ou leite, fermento em pó e outros agentes aromatizantes. Os principais componentes da nata são o açúcar, o óleo, a água, o leite e os componentes aromatizantes. Na confeção do bolo, em primeiro lugar, a massa do bolo é preparada e o bolo é arrefecido depois de assar. Depois do creme preparado num local separado ser descansado e arrefecido, este é espalhado para dentro ou na superfície das fatias de bolo, previamente, arrefecidas.

As ferramentas utilizadas na confeção de bolos devem ser fáceis de utilizar e feitas de materiais de alta qualidade (aço, plástico, etc.). Os materiais utilizados além de forno, fogão, grelha de arame são os seguintes:

Batedeira: É utilizado para misturar, amassar e bater.

Pote de molho: Enquanto as pegas de panelas de creme e panelas de molho proporcionam facilidade de utilização, é muito importante usar panelas de aço de alta qualidade com um diâmetro de 23-25 cm e uma profundidade de 7-10 cm na preparação de cremes de pastelaria. Especialmente em cremes e molhos preparados com leite, panelas feitas com materiais como o alumínio afetam, negativamente, a qualidade do produto.



Co-funded by
the European Union

Termómetro de açúcar e de bolso: É um termómetro com uma superfície exterior feita de aço, usado para medir a temperatura de caldas e cremes. É uma ferramenta importante na preparação do bolo.

Espátula: Estes materiais, feitos de plástico ou madeira, são utilizados para misturar e/ou raspar massa.

Faca de Pão: São facas de alta qualidade e afiadas com uma parte metálica de 25-30 cm de comprimento para cortar o bolo.

Coador de arame: Um coador de arame fino com um diâmetro de 12-15 cm é utilizado para peneirar farinha, amido e baunilha em pó.

Suporte de bolo: É usado para rolar e decorar todo o tipo de bolos nele, virando-o à mão.

Formas para Bolo: É o material utilizado para cozer bolos, bolos de esponja e massas semelhantes.

Batedores de arame: Uma ferramenta usada para bater ovos para espumar e preparar creme.

Saco pasteleiro (saco de nata): É um pano, plástico ou material de papel que proporciona comodidade em creme de espremer.

Boquilhas: Estes são vários pedaços de tamanho utilizados com um saco de espremer. Podem estar em várias formas, tais como serrilhadas, em forma de estrela, bem como de ponta plana.

Copo Doseador e Balança de Precisão: São materiais que podem fazer medições precisas e apresentar medições muito pequenas sem erros.

Unidade de Refrigeração: Frigoríficos tipo armazém/despensa, armários de exposição de bolos, armazenamento frio, frigoríficos de balcão são equipamentos para produtos de arrefecimento.

Leite, farinha, amido, açúcar, chocolate, cacau, pralina, gelatina, gel de esponja, corantes alimentares, chantilly, baunilha líquida ou em pó, frutas frescas, frutos secos, etc. são os ingredientes necessários. Será útil recordar brevemente as seguintes informações sobre



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union



materiais básicos;

Leite: É importante para a saúde que o leite, que é o ingrediente básico, seja pasteurizado e estéril. Os cremes preparados com leite cru e creme são arriscados em termos de albergar microrganismos causadores de doenças e fazer com que o creme azede rapidamente.

Ovo: O peso de um ovo é de cerca de 45 a 70 g. Em média, 31 g de um ovo fresco com 53 g é a clara de ovo (branca), 16 g é a gema e 6 g é a casca. A frescura dos ovos utilizados na preparação de bolos molhados afeta positivamente a qualidade do produto. Os ovos devem ser utilizados depois de os colocar à temperatura ambiente antes da preparação. Os ovos trazidos à temperatura ambiente incham bem, atingem uma consistência de gel mais rapidamente, e não minguam rapidamente quando a farinha ou o amido lhe são adicionados.

Óleo: Deve-se ter cuidado para garantir que o óleo é fresco, inodoro e de boa qualidade. A gordura sólida de boa qualidade deve ser usada na confeção de natas. O óleo de boa qualidade tem um baixo teor de água.

Gel esponja: É um aditivo em forma de gel que aumenta o volume e suavidade dos produtos em bolos de esponja, rolos e bolos na indústria de pastelaria.

Cacau: O cacau, que é utilizado na produção de bolo e natas, é um dos ingredientes básicos do açúcar e do chocolate. É o fruto de uma árvore que cresce nas ilhas da América, Haiti e Antilhas. O cacau em pó é produzido triturando a parte restante após a remoção do óleo do cacau.

Açúcar: É um dos principais ingredientes utilizados na preparação de bolos molhados. É usado como pó e açúcar em pó na confeção de bolos.

Baunilha: É uma substância usada para dar fragrância e aroma a bolos, biscoitos e cremes e para aliviar o cheiro dos ovos. A baunilha genuína é obtida a partir de uma planta que cresce em países quentes.

Corante Alimentar: Diferentes marcas de corantes doces são usadas no mercado para colorir alimentos. É muito importante que os corantes utilizados sejam aprovados pelas instituições autorizadas e não prejudiquem a saúde.

Uso de cremes na confeção de bolos

Os cremes são usados como camada protetora na confeitaria para dar sabor aos produtos, para enchê-los e para evitar que o bolo seque.



Co-funded by
the European Union

Algumas variedades são:

Creme de Pasteleiro

É um tipo de creme altamente preferido na indústria da pastelaria. Os ingredientes do creme de pasteleiro são leite, manteiga, farinha e ovos, que são materiais que podem ser facilmente encontrados em todas as cozinhas. Também, é usado como recheios em éclairs, soufflés, bolos, tortas e biscoitos. O creme de pasteleiro pode ser usado sozinho ou misturado com chantilly.

Creme Frio/Creme Duplo

É usado para espalhar entre e sobre os bolos. O creme frio é fácil de preparar, e é usado de forma clara ou aromatizada com diferentes sabores e usado para fins decorativos tanto nas camadas do bolo como no topo.

Chantilly

Chantilly, que é, frequentemente, usado na pastelaria, é um tipo de creme que é usado com fruta, bolo ou gelado, espumado por bater e adição de açúcar. Atualmente, o preparado para chantilly embalado fornece sempre a mesma qualidade e produto padrão. O leite ou a água adicionada antes de bater o creme em pó deve estar a +4 °C. O chantilly deve ser guardado no frigorífico.

Nata fresca

É uma nata francesa usado em pastelaria. É geralmente preparado para saborear a parte da massa do bolo. Consiste em calda de açúcar preparado com leite ou água e gema de ovo. Às vezes, a nata fresca é adicionada juntamente com o óleo.

9.2. Decoração/Materiais Decorativos a utilizar na confeção de bolos

Os materiais de decoração a serem utilizados na confeção de bolos molhados variam. Especialmente, nos últimos anos, em linha com as mudanças nas exigências, a difusão da preparação de bolos pessoais (boutique pastelaria) tem levado à diversificação e expansão dos materiais de decoração utilizados. Decorações de chocolate, flores de bolacha, decorações de cobertura real (coloridas), várias geleias frias são alguns destes produtos usados.



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org



Co-funded by
the European Union

- Confeitaria de frutas
- Frutas frescas
- Nozes, amendoins, etc.
- Coberturas
- Corantes alimentares
- Figuras feitas de manteiga de amêndoa/maçapão
- Glacê (contém clara de ovo, açúcar em pó e algumas gotas de sumo de limão. Depois de secar as formas, são usadas para decoração no bolo.)
- Açúcar caramelizado



Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org