

APOSTILA BOLO DE POTE



INTRODUÇÃO

Por ser um produto de fácil aceitação e produção o Bolo no Pote vem cada dia sendo mais procurado por pessoas que desejam uma renda extra. A grande vantagem, inclusive, é que vender bolos no pote é um tipo de negócio que não exige tantos investimentos, além, é claro, de gerar grandes retornos financeiros para quem procura ganhar dinheiro fácil e rápido.

Esse é o tipo de produto capaz de despertar o desejo até mesmo daquelas pessoas mais regradas com a sua própria dieta. E com uma boa apresentação, os ingredientes certos, e algumas práticas básicas, certamente muitas pessoas comprarão de você - até mesmo pela curiosidade.

Nessa apostila, reunimos tudo que você precisa saber para dar os primeiros passos para a produção do Bolo no Pote, além de algumas dicas e segredinhos extra que farão total diferença na hora de vendê-los



HIGIENE

Qualquer área que você for trabalhar dentro da culinária, a higiene deve estar sempre presente, lidar com alimentos é algo que requer muito cuidado pois qualquer erro pode levar a uma contaminação ou até mesmo muita dor de cabeça, já imaginou alguém comprar um bolo de você e ao abrir tem um fio de cabelo? Certamente o cliente pensaria que você não teve cuidado e higiene nenhuma e provavelmente não compraria mais nada com você, além de sair falando mal. Confira nossas dicas sobre Higiene.

Sempre utilize

- Touca descartável
- Avental
- Luvas

Sempre limpe

- utensílios que vai utilizar
- Todas as superfícies como fogão, balcões, pia
- Chão sempre limpo
- Suas mãos.

UTENSÍLIOS

Por mais que Bolo no Pote seja uma das opções mais simples de se iniciar na confeitaria, você certamente vai precisar de alguns utensílios que farão a total diferença no resultado final dos seus bolos, recomendamos os seguintes utensílios básicos:

- Batedeira (que pode ser simples ou planetária);
- Panela;
- Liquidificador;
- Copo medidor;
- Xícaras de medida;
- Colheres de medida;
- Colheres de silicone
- Assadeiras;
- **Entre outros.**

Um outro utensílio de trabalho que você deve se atentar, é para a balança de precisão digital, que é muito utilizada pra medir os alimentos de forma rápida e precisa.

EMBALAGENS

Hoje com a alta de fazer diversas sobremesas no pote, as empresas vem cada dia inovando no design de novas embalagens, atualmente as mais comuns para Bolo no Pote são as de plástico de 200 ml, assim o cliente consegue consumir o produto até o final sem ficar nada enjoativo.

Recomendo que você pesquise muito sobre as embalagens pois a divergência de preços é muito alta. De uma pesquisada em lojas de artigos para Confeitaria e Distribuidoras de embalagens, lá o preço tende a ser menor.



ATENÇÃO

Se você deseja vender seus Bolos no Pote, recomendamos que de maneira nenhuma você deixe a desejar na hora de escolher os ingredientes. Como já é de se imaginar você tem diversas concorrentes na sua região, e levar a qualidade no seu negócio vai fazer total diferença na hora de se destacar.

Recomendamos o uso de chocolate em pó, e não nescal, isso fará que seu bolo no pote não fique muito enjoativo.

A manteiga ideal para as receitas é a extra e sem sal.

A escolha dos ingredientes de qualidade fará toda a diferença no resultado final dos seus bolos no pote.

Para ficar com um visual caprichado e irresistível faça a montagem na seguinte ordem.

**Pouquinho de recheio no fundo + Massa +
Calda para molhar + Recheio + Massa+ Calda
+ Cobertura e a decoração**

Existe 2 maneiras de montar a massa, sendo ela esfarelada e a outra cortando no formato do pote o que dá um visual muito melhor.

Depois que você já escolheu o método de montagem da massa, é hora de regar com uma calda bem saborosa. Geralmente, os confeitores costumam utilizar calda simples de açúcar com água. No entanto, você pode fazer calda simples de leite condensado ou adequar de acordo com o sabor do seu bolo.

A calda ajudará a preparar a massa para receber o recheio. Aliás, deixará seu bolo muito mais saboroso após um tempo de geladeira. Portanto, não esqueça da calda!

Capriche bastante no recheio, uma dica é que o recheio não pode ser muito mole para não desestruturar seu bolo dentro do pote, nem tão firme. Lembre-se que a maioria dos bolos no pote vão à geladeira, se o recheio for bem firme ficará ainda mais firme após a geladeira.

Dependendo do tipo de embalagem escolhida, você pode fazer uma cobertura bem simples. Agora, se sua embalagem mostra bastante a cobertura, é interessante caprichar bem para chamar a atenção.

MASSA BRANCA



Você vai precisar de:

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara de leite quente]
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) fermento em pó

Como preparar:

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dissolver o açúcar e a mistura ficar clara. Desligue a batedeira, adicione farinha aos poucos e misture até incorporar bem. Derreta a manteiga no leite bem quente e jogue na mistura. Acrescente o sal e o fermento e bata até ficar uma massa homogênea. Coloque em uma assadeira (+- 30 cm X 25 cm) untada com manteiga e farinha e leve para assar em forno médio-baixo pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

MASSA DE CHOCOLATE



Você vai precisar de:

- 4 xícaras de farinha de trigo
- 4 ovos Baunilha (à gosto)
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 1/2 xícaras de leite
- 1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 5g de bicarbonato

Como preparar:

Bata o açúcar e os ovos até dobrar de tamanho. Acrescente o óleo, o leite, a baunilha e a margarina. Deixe bater em velocidade mínima por 1 minuto, acrescente todos os secos (fermento, chocolate e farinha). Leve ao forno pré-aquecido à 180° por 45 minutos. Rendimento: 2 formas redondas de 25cm.

MASSA DE BROWNIE



Você vai precisar de:

- 170g de chocolate meio amargo
- 40g de chocolate em pó 50%
- 120g de manteiga ou margarina Qualy
- 320g de açúcar refinado
- 170g de farinha de trigo
- 3 ovos
- 7g de essência de baunilha

Como preparar:

No micro-ondas ou em banho maria, derreta o chocolate meio amargo junto com a manteiga. Adicione o chocolate em pó e reserve. Em um bowl, misture os ovos com o açúcar e a baunilha, com o auxílio de um fouet. Junte o chocolate derretido do passo 1. Por último, agregue a farinha de trigo. Distribua em forma untada. Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 15 minutos ou até o palito sair com grumos da massa.

MASSA PÃO DE LÓ



Você vai precisar de:

- 4 ovos
- 2 xícaras chá de farinha de trigo
- 2 xícaras chá de açúcar
- 1 colheres sopa de fermento em pó
- 1 xícaras chá de água fervente

Como preparar:

Separe as claras das gemas, bata as claras em neve e reserve. Na outra tigela, coloque as gemas com 1 xícara de chá de água fervente e bata até fazer uma boa espuma. Sempre bata e aos poucos, coloque 2 xícaras de chá de açúcar. Depois de alguns minutos batendo, de pouco em pouco incorpore 2 xícaras de chá de farinha de trigo e continue batendo até ficar homogênea (cerca de 10 minutos). Desligue a batedeira, junte o fermento em pó, as claras em neve e com uma espátula, mexa delicadamente de baixo pra cima. Despeje a massa numa assadeira untada e bata a assadeira com a massa algumas vezes numa superfície a fim de eliminar bolhas de ar. Leve ao forno preaquecido a 180 graus por cerca de 20 minutos ou até dourar e passar no teste do palito!

MASSA AMANTEIGADA



Você vai precisar de:

- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 200 g de manteiga sem sal
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícaras de chá de leite
- 1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
- 2 colheres sopa de fermento em pó

Como preparar:

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar em velocidade alta, até ficar um creme clarinho. Depois adicione os ovos, um por vez batendo sem parar. Diminua a velocidade e coloque a farinha e o leite, aos poucos alternadamente. Desligue e batedeira, coloque o fermento e misture sem bater mais. Leve para assar em uma assadeira untada em forno preaquecido a 180 graus por 30 minutos, até dourar e passar no teste do palito! Se você for esfarelar essa massa é perfeita.



RECHEIO DE BRIGADEIRO DE COLHER

Você vai precisar de:

- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 Caixa de Creme de Leite
- 3 colheres de chocolate 50%
- 50grs de chocolate ao leite em barra
- 1/2 colher de glucose

Como preparar:

Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa, misturando tudo antes de ir ao fogo. Mexa até que comesse a levantar fervura, após esse ponto, abaixe o fogo e continue mexendo, até que comesse a levantar bolhas. Retire da panela e transfira para um recipiente limpo e sem respingos de água



RECHEIO DE LEITE NINHO

Você vai precisar de:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite (caixinha)
- 25g de leite em pó
- 15g de margarina

Como preparar:

Em uma panela leve ao fogo médio todos os ingredientes, e mexa bem até começar dar a desgrudar da panela, quando chegar a esse ponto desligue coloque em uma vasilha e cubra com um plástico filme em contato.

Essa receita é um clássico da confeitaria, então use ingrediente de qualidade como o próprio leite ninho, uma sugestão é fazer o bolo no pote com a massa de chocolate + recheio de ninho + recheio de nutella que vou deixar na próxima página.



RECHEIO DE NUTELLA

Você vai precisar de:

- 1 Creme de leite (caixinha)
- 25g de chocolate em pó 50%
- 350g de chantilly batido
- 300g de Nutella

Como preparar:

Em uma batedeira adicione o creme de leite, chocolate em pó e a Nutella, bata até dobrar o volume. Desligue a batedeira e acrescente o chantili batido. Com a ajuda de um fouet misture delicadamente.



RECHEIO DE LAKA

Você vai precisar de:

- 1/2 caixa de creme de leite
- 1/4 lata de leite condensado
- 1 xícaras de chantilly líquido
- 1/2 colher de sopa de Emustab para sorvete
- 200 gramas de chocolate branco derretido no micro-ondas
- 200 gramas de chocolate branco bem ralado
- 4 colheres de sopa de leite Ninho.

Como preparar:

Na batedeira, bata o leite condensado e o creme de leite. Coloque o emustab e em seguida o chantilly. Ao virar um creme fofo, acrescente o leite em pó e o chocolate branco bem ralado. Por fim, acrescente o chocolate branco derretido, e bata mais uns 3 minutos e pronto.



RECHEIO DE CREME DE MORANGO

Você vai precisar de:

- 400ml de leite integral
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 colher de sopa de margarina sem sal
- meia xícara de água fervendo
- 1 gelatina sabor morango

Como preparar:

Na panela coloque a gelatina e água fervendo e mexa até dissolver a gelatina, agora coloque o leite condensado, a margarina, o amido de milho e misture bem, ligue o fogo e mexa sem parar, vai colocando o leite e sempre mexendo, quando começar ferver espere 30 segundos e desligue o fogo. Por último acrescente o creme de leite, deixe esfriar e está pronto.



RECHEIO DE MARACUJÁ

Você vai precisar de:

- 1 maracujá grande
- 2 caixinha de leite condensado

Como preparar:

Em uma panela adicione os 2 leites condensados e leve ao fogo até levantar fervura. Após isso desligue e transfira para uma tigela e aguarde esfriar completamente, agora adicione o maracujá com as sementes e misture muito bem e está pronto. Essa receita fica muito boa, pois com a fruta natural não fica muito enjoativo,



COBERTURAS **PERFEITAS**



COBERTURA GANACHE

Você vai precisar de:

- 300 g de chocolate meio amargo (ou branco, ou ao leite)
- 1 caixa de creme de leite

Como preparar:

Pique bem o chocolate em um refratário de preferência de vidro e derreta esse chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos mexendo a cada pausa. Ao terminar o processo, acrescente o creme de leite e misture bem até formar um creme liso. Está pronta a sua ganache!



COBERTURA CHANTININHO

Você vai precisar de:

- 1 litro de chantilly bem gelado
- 1 lata de leite condensado bem gelado
- 13 colheres de sopa de leite ninho

Como preparar:

Bata na batedeira em velocidade média todos os ingredientes até dar o ponto. Quando pegar na colher e virar para baixo sem cair, saberá que é o ponto certo! 3. Pode acrescentar corante em gel para colorir ou chocolate em pó!



CALDA PERFEITA

Você vai precisar de:

- 1 xícara chá açúcar •
- 1 xícara chá água

Como preparar:

Em uma panela, misture a água com o açúcar e leve ao fogo médio até levantar fervura e derreter todo o açúcar. Espere esfriar bem para usar. Coloque em um dosador ou borrifador para molhar o bolo de forma precisa!



Dicas

As coberturas são parte fundamental no bolo de pote! Pode ser usado o chantilly, o merengue, geleias, chantininho e as ganaches e complementar com confeitos, cereja em calda, morango, frutas, granulados, etc... vai da combinação e da sua criatividade.

A validade do bolo de pote varia de acordo com o recheio utilizado. Caso o recheio seja de cremes, doce de leite, brigadeiros ou nozes a validade é de 3 dias, podendo (se bem conservado em geladeira) ficar por 5 dias. Caso utilize recheios com frutas a validade varia de 2 a 3 dias.

Na hora da montagem sempre coloque um pouquinho de recheio no fundo do pote, para depois colocar a primeira camada de massa. Se você deseja um visual mais bonito, corte a massa do tamanho do potinho, isso vai deixar muito mais bonito o bolo no pote.

Use os ingredientes da melhor qualidade possível, não minta para o seu cliente, se você fala que é Nutella coloque Nutella e não algo parecido, eles percebem e não voltam mais, mesma coisa com o leite ninho.

Se você precisar de mais receitas e combinações pode pedir no nosso grupo de alunas