

A Perfeição do Bolo: Mais de 100 Receitas para o Bolo Clássico, do Simples ao Incrível

A Perfeição do Bolo

Mais de 100 Receitas para o Bolo Clássico, do Simples ao Incrível



A Perfeição do Bolo: Mais de 100 Receitas para o Bolo Clássico, do Simples ao Incrível

Por Jideon F. Marques

© Copyright 2022 Jideon Marques - Todos os direitos reservados.

O conteúdo deste ebook não pode ser reproduzido, duplicado ou transmitido sem permissão direta por escrito do autor ou do editor.

Sob nenhuma circunstância qualquer culpa ou responsabilidade legal será imputada ao editor, ou autor, por quaisquer danos, reparações ou perdas monetárias devido às informações contidas neste ebook, direta ou indiretamente.

Notícia legal:

Este ebook é protegido por direitos autorais. É apenas para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste ebook sem o consentimento do autor ou editor.

Aviso de isenção de responsabilidade:

Observe que as informações contidas neste documento são apenas para fins educacionais e de entretenimento. Todo esforço foi feito para apresentar informações precisas, atualizadas, confiáveis e completas. Nenhuma garantia de qualquer tipo é declarada ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional. O conteúdo deste ebook foi derivado de várias fontes. Consulte um profissional médico licenciado antes de tentar este programa ou qualquer técnica descrita neste ebook.

Ao ler este documento, o leitor concorda que em nenhuma circunstância o autor é responsável por quaisquer lesões, morte, perdas, diretas ou indiretas, que sejam incorridas como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não limitado a a, erros, omissões ou imprecisões.

Introdução

Regras de ouro

Ingredientes Essenciais

Ferramentas Essenciais

Técnicas básicas de cobertura

1

Mostrar bolos

Bolo de pedra falsa

Bolo S'mores

Bolo de frutas cítricas com flores comestíveis

Merengues de Sorvete de Coco e Morango

Bolo De Mel De Limão

Bolo Bundt de Chocolate Alemão

Bolo Ombré de Morango com Folha de Ouro Rosa

Bolo Cannoli De Pistache

Bolo gelado de chocolate triplo

Bolo Aquarela

Coalhada de Cranberry e Citrus Pavlova

Bolo Zebra de Chocolate e Baunilha

Bolo Mousse De Limão

Bolo de Berry Layer

Bolo de Penas de Café

Bolo de crepe de framboesa e chocolate com avelã

Gemada Semifrio Genoise

Bolo De Sorvete Gafanhoto

Pão de Ló de Baunilha com Merengue de Morango

Bolo Salpicado com Coalhada De Maracujá

Bolo Starburst

2

Bolos de Camada

Bolo Meyer de Camada de Limão e Coco

Kremówka

Bolo do Diabo

Bolo de Leite e Biscoitos

Bolo Spumoni

Bolo de cenoura com cobertura de chocolate branco

Bolo chiffon de frutas nuas

Genoise com recheio de coalhada de amora

Bolo de caramelo Guinness de noz-pecã de chocolate

Bolo de Maçã

Bolo de Chocolate com Caramelo Salgado Mile-High

Bolo gelado de menta e chocolate

3

bolos do dia a dia

Pistache-Cardamomo Bundt

Bolo Tropical

Bolo de frigideira de nectarina

Bolo De Brownie

cheesecake de damasco

Bolo de Migalhas de Ruibarbo

Bolo Red Velvet

Bolo Bundt de Laranja Dupla

Bourbon e Berry Bolo de Açúcar Mascavo

Bolo de libra mármore

Bolo De Tâmaras De Chocolate Sem Farinha

Bolo de Azeite de Limão

Bolo invertido de ameixa

Bolo de migalhas de Snickerdoodle

Cheesecake de limão sem forno

Cheesecake PB&J

4

bolos folhados

Bolo de Chocolate com Amêndoa sem Farinha

Bolo de Chocolate com Buttercream de Merengue Suíço

Bolo Folhado De Biscoito De Morango

Bolo Quatro Leches

Bolo De Folhas De Ombré

Bolo Folhado de Baunilha com Cobertura de Cream Cheese Cítrico

bolo de abobrinha e chocolate

Bolo de coco semolina

Bolo de confete com cobertura de baunilha

Bolo de Baunilha com Ganache de Chocolate Buttercream

Bolo de folha com cobertura de limão

Bolo de folha de banana sem assar

Bolo de Lanche Temperado

Cheesecake de ricota com mirtilo sem forno

5

Bolos de copo

Cupcakes macios de manteiga de amendoim

cupcakes napolitanos

cupcakes de mirtilo

Cupcakes de café expresso com chocolate derretido

Cupcakes de Coalhada de Laranja

Cupcakes de baunilha separados com frutas vermelhas

Mini Cupcakes Temperados

Bolinhos de Chocolate Stout

Cupcakes Mini Mocha

Cupcakes de redemoinho de frutas cítricas

Cupcakes de pudim de chocolate

Cupcakes Suculentos de Matcha

6

Bolos de comemoração

Bolo Ninho Primavera

Bolo Chiffon de Coco

Bolo Coração de Banana

Bolo de Chocolate com Framboesa

Cupcakes de coração de chocolate

Cheesecake de frutas cítricas e especiarias

Rocambole Suíço de Caramelo e Café

Bolo Anjo da Discoteca

Polvilhar Bolo

Cheesecake de Cranberry-Swirl

Bolo De Abóbora

Registro de Natal

guirlanda Pavlova

7

Noções básicas de cozimento

Bolos que combinam

Recheios de Mistura e Combinação

Como encher um saco de confeitar

Coberturas que combinam

Guarnições e Extras



Introdução

Trabalhamos muito tempo aperfeiçoando os novos e antigos favoritos deste livro, aprimorando as técnicas para que cada bolo tenha a aparência e o sabor do protótipo retratado. Seus bolos serão perfeitos para o Instagram e não durarão muito depois que a primeira fatia for cortada.

Assim como a confecção de tortas, onde se aplicam as regras de ouro, a confecção de bolos requer atenção aos detalhes. Prepare todos os ingredientes, no estilo mise en place, para que não haja surpresas. Você não quer descobrir, enquanto bate a manteiga e o açúcar, que esqueceu de comprar a farinha do bolo. Prepare suas panelas de acordo com as instruções e preste atenção ao tamanho das panelas - os centímetros são importantes! O clima também afeta o resultado do bolo: fresco é melhor que quente,

e ar-condicionado, quando você está glacê e decorando, pode resultar em uma obra-prima de aparência mais refinada.

Sempre fui confeitoiro, fazendo bolos para meus irmãos e pais. Meu pai adorava seu bolo amarelo com recheio de laranja e creme de chocolate amargo, e minha mãe adorava bolos com frutas dentro ou sobre eles. Sempre adorei tudo com limão - experimente o Bolo de Mousse de Limão é um dos meus favoritos.

Meu bolo de quinquagésimo aniversário foi uma gigantesca sobremesa de coco que nos deixou sem fôlego com sua delícia, sabor e tamanho. bolos de sorvete, extravagâncias do sistema solar e formas que imitam personagens e objetos de livros de histórias - tudo totalmente natural, assado com manteigas, farinhas e cremes impecáveis, com a promessa de que cada mordida tem um sabor tão bom quanto ela. visual.

Acho que você vai gostar de todos os bolos e das instruções claras deste livro, e vai desejar que haja algo especial para assá-los todas as semanas. Não espere, asse mesmo assim!





Regras de ouro

1. Asse algo delicioso para cada

ocasião-torna até mesmo um dia comum um pouco mais extraordinário. Pratique novas técnicas de cozimento, como aquarela no capítulo Show Cakes, ou delicie-se com alguns níveis altos clássicos (Devil's Food Cake, [esta página](#), alguém?). Para assar