



CULINÁRIA – PRODUÇÃO DE MASSAS CASEIRAS

SUMÁRIO

1-	MASSAS TIPO ITALIANA	3
2-	TORTAS	19
3-	MASSAS DOCES	22
4-	PREPARO DE MASSA CASEIRA	24
5-	CONSISTÊNCIA DE RECHEIOS	33
6-	RECEITA BÁSICA DE BOLO	40

REFERÊNCIAS

1- MASSAS TIPO ITALIANA

Quando pensamos em massa, pensamos logo na Itália, e não é para menos. A culinária italiana é conhecida mundialmente por seus pratos tradicionais, que são, em sua maioria, feitos a partir de massa. Canelone, macarrão, pizza e muitas outras delícias nasceram na cozinha italiana e conquistaram o mundo e, principalmente, os brasileiros.

A cultura italiana é lembrada por famílias grandes e unidas, sempre com momentos reservados para passarem juntos. A massa tem esse “poder” de unir as pessoas próximas, para que, em um almoço ou jantar, todos conversem e sorriam, como uma grande família tipicamente italiana.

Reserve esse momento em família pelo aplicativo Reservatio. Esses pratos deliciosos estão disponíveis em alguns dos melhores restaurantes de Juiz de Fora, cada um com o seu modo único de preparo e sabor. Reserve um momento e prove as massas dos restaurantes Sublime Espaço Gourmet, Pluri Bistrô, Village Grill, Néctar e Empório Aquarela e surpreenda-se com o melhor da culinária italiana.

Existem diversos tipos de massas. Aprenda um pouco mais sobre elas, escolha qual delas atende melhor o seu paladar e surpreenda a sua família na hora de pedir o prato:

Massas curtas



Esse tipo de massa é acompanhado de molhos mais espessos, pois seu tamanho e seu formato ajudam a massa e o molho a estarem sempre juntos.

Elas são menores e podem ser acompanhadas de molho branco ou molho com pedaços, como carne e cogumelos. São de rápido cozimento, então é necessária muita atenção quanto ao ponto perfeito.



Essas massas pequenas são vazadas, ou seja, permitem ser recheadas. Com um molho mais cremoso, feito com frango, o prato fica agradável e com acompanhamento perfeito, pois massa e molho completam os sabores.

Massas longas



Esse tipo de massa é acompanhado por molhos menos espessos, como o de tomate fresco – o mais tradicional da cozinha italiana. Pode também ser servido sem acompanhamento, como o macarrão alho e óleo.

Molhos leves, como o tradicional carbonara, ou um molho preparado com ervas finas também são ótimos acompanhamentos para essas massas.



O preparo é minucioso, pois, assim como as curtas, o ponto dessa massa deve ser seguido à risca, para que não fique mole ou dura demais. Geralmente são servidas al dente.

Massas para sopas



As massas para sopas são, em sua maioria, pequenas e côncavas, para melhor manuseio na colher e para fazer com que o molho sempre acompanhe a massa.

As massas para sopas são, em sua maioria, pequenas e côncavas, para melhor manuseio na colher e para fazer com que o molho sempre acompanhe a massa.

Os outros tipos de massa para pratos mais elaborados e com recheio são diversos



Essas massas pedem ingredientes mais sólidos e menor quantidade de molho.

Queijos, carnes e legumes são ótimas opções de acompanhamento, pois o diferencial dessas massas é ornar a consistência do recheio com a da massa.





Sorrentino

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios. O Sorrentino não tem nada a ver com Sorrento, na Itália, como o nome sugere. Foi inventado em Mar del Plata, na Argentina, como um ravioli diferente. O formato é semelhante a um chapéu arredondado, de abas bem pequenas, não levantadas.



Ravioloni

Massa produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, no seu formato clássico de quadrados recheados com diferentes sabores.

O Tortei é o Ravioloni mais conhecido entre nós.

Ravioloni são ravioli grandes. Ravioli é plural de raviolo, e vem do latim graviolo, que significa cheio. Eram inicialmente apenas círculos ou retângulos de massas, depois passaram a ser recheados.



Rondelli

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

Rondelli significam arruelas, em italiano. São lâminas de massas recheadas, enroladas e cortadas em fatias. Semelhantes aos cannelloni, mas com enrolado maior e bem mais curtos.



Ravioli

Tradicional massa produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, no seu formato clássico de quadradinhos recheados com diferentes sabores.

Ravioli é plural de raviolo, e vem do latim graviolo, que significa cheio. Eram inicialmente apenas círculos ou retângulos de massas, depois passaram a ser recheados. Ravioloni são ravioli grandes.



Conchiglioni

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

Conchiglioni é o aumentativo da palavra italiana conchiglie, que significa concha. Conchiglioni são massas recheadas no formato de conchas grandes.



Mezzaluna

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

Mezzaluna, como sugere a palavra italiana e a imagem, tem o formato aproximado de uma meia-lua.



Pansotti

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

Massa recheada, fechada manualmente, na forma de um pote. Pansotti é uma palavra de origem italiana, em português significa tanto "pote inchado", quanto barrigudo, relativo a pansa (em italiano), pela aparência.



Caramelli

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

Caramelli é uma massa recheada com diferentes ingredientes na forma de balinhas, ou caramelo (caramelli, em italiano).



Cannelloni

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral. Enrolada em forma cilíndrica, com o recheio escolhido, e cortada em pedaços. Semelhante ao Rondelli, somente que mais fino e mais comprido.

Cannelloni é o plural de cannellone, que por sua vez é aumentativo de cannello, designação italiana para pequeno tubo. Vem do latim canna, que significa bastão.



Sacotini

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

O nome vem do italiano sacotini, diminutivo de sacco. O formato é parecido com uma sacolinha.



Tortelloni

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

Tortelloni é o aumentativo de tortelli, e tortellini é o diminutivo. Tortelli é o diminutivo da palavra italiana torta (torta também em português) que foi tomada do latim "torta", um tipo de pão.

Tortelli

Massa recheada produzida com farinha de trigo tipo 1 especial, ovos e água mineral, com diferentes recheios.

Tortelli é o diminutivo da palavra italiana torta (torta também em português) que foi tomada do latim "torta", um tipo de pão. Tortelloni é o aumentativo de tortelli, e tortellini é o diminutivo.



Pratos Prontos

Montamos seu prato conforme sua escolha da massa recheada e molho. Em casa, você coloca diretamente no forno. Tudo muito simples e muito prático.

2- TORTAS

Você sabia que existem **3 tipos de massas de torta**? As responsáveis por deliciosas sobremesas e também tortas salgadas são a **massa brisée**, a **sablée** e a **sucrée**. Elas são as massas-base da confeitaria francesa que servem para fazer tortas incríveis. Não conhece as diferenças nem para que serve cada uma? O TudoGostoso vai explicar tudinho sobre elas: quando devem ser usadas, com que tipo de recheio e como prepará-las.



3 tipos de massas de torta

Massa brisée

A **massa brisée** é a massa que pode ser usada tanto para tortas salgadas como quiches quanto para tortas doces. Isso porque ela não leva açúcar na massa. Ela é a famosa massa podre, de sabor neutro, a nossa queridinha. Além de não levar

açúcar, ela também não contém ovo. Ou seja, **a receita é bem simples**, como você pode ver a seguir:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1/4 xícara (chá) de água gelada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Depois é só misturar todos os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea. Asse, sem o recheio, em forno preaquecido até dourar levemente.



Quiche de abobrinha feita com massa brisée

Foto: Shutterstock / TudoGostoso

Massa sablée e massa sucrée

O TudoGostoso decidiu colocar esses dois tipos de massa em apenas um tópico para facilitar para você. Isso porque elas são praticamente iguais, têm os mesmos ingredientes. O que muda é a quantidade de açúcar. A **massa sablée** tem menos açúcar, o que faz com que ela seja adequada para receitas mais doces. Já a **massa**

sucrée leva uma quantidade maior de açúcar, sendo perfeita para receitas menos doces e mais ácidas como é o caso da torta de limão. Assim como a massa brisée, essas duas também são superfáceis de fazer. Confira como a seguir!

Sablée

1 ovo
1 xícara (chá) de farinha de trigo
125 g de manteiga
125 g de açúcar

Sucrée

1 ovo
1 xícara (chá) de farinha de trigo
125 g de manteiga
175 g de açúcar

O modo de preparo das duas é igual da brisée: só misturar todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Asse, sem o recheio, em forno preaquecido até dourar levemente.

3- MASSAS DOCES

TIPOS DE MASSA PARA PREPARO DE TORTAS, DOCES, EMPADAS...

Massa podre, massa sablée, massa fola... Você não precisa ser um expert na cozinha para conhecer a diferença entre elas. A gente te explica tudo direitinho!



Na maioria das vezes, o segredo de doces, tortas, empadas e salgados está todo no preparo da massa. Não tem como negar que se a massa estiver bem feita já é meio caminho andado para que o quitute seja um sucesso. Para você entender de uma vez por todas o preparo (e o nome) de cada uma delas, a gente elaborou para você esse mini especial contendo uma lista das principais massas para receitas doces e salgadas.

Massa podre: Talvez o nome mais famoso de massas no Brasil. É a famosa “massa de empada”, que leva esse nome por esfarelar muito e parecer estar podre, por ser mais gordurosa que todas as outras. É uma massa elaborada apenas com farinha, água, margarina, ovo e sal – importante notar que ela não leva fermento.

Massa sablé: Ela tem textura arenosa e chega a desmanchar na boca, mas é diferente da massa podre. Esta massa é levemente adocicada e bastante utilizada em tortas ou tarteletes doces. A massa sablé leva açúcar, margarina, sal, ovo e farinha de trigo e você pode utilizar farinha de amêndoas para deixá-la ainda mais saborosa.

Massa brisee: A massa brisee é ideal para tortas doces e salgadas e possui consistência delicada e quebradiça, por levar uma quantidade um pouco maior de manteiga. Esta massa deve ser pouco trabalhada, para que obtenha efeito levemente folhado.

Massa frola: O grande diferencial desta massa é que ela pode ir ao forno direto com o recheio.

Choux: A massa choux resulta de uma mistura de água, manteiga e farinha, que é cozida e acrescida de ovos ainda morna. Ela ganha uma crosta fina e interior oco quando assada. A água pode ser substituída por leite, resultando em uma massa menos crocante e mais macia. É a massa base para as nossas famosas Carolinas ou bombas.

Massa para salgados em geral: É a famosa massa base de coxinhas, risoles, bolinhas e etc. e é ideal para salgados fritos. Existem diversas receitas para elaborar esta massa, sendo a mais famosa delas a partir de água, farinha de trigo, tempero e óleo.

4- PREPARO DE MASSA CASEIRA



INGREDIENTES

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 400 g)
 - 4 ovos
 - 3 colheres (chá) de sal
 - farinha de trigo para polvilhar a bancada
- FAVORITAR

MODO DE PREPARO

1. Numa tigela grande, misture a farinha de trigo com o sal e abra um buraco no centro.

2. Numa tigela pequena, quebre um ovo de cada vez e transfira para o centro da tigela com farinha - se um estiver estragado você não perde toda a receita. Com um garfo, mexa apenas os ovos para misturar as gemas com as claras. Aos poucos, misture os ovos com a farinha, fazendo movimentos circulares do centro para a borda da tigela, em sentido horário.
3. Assim que a farinha incorporar os ovos, misture e amasse com a mão até formar uma bolota. Transfira a massa para a bancada e amasse bem até ficar lisa e macia - isso leva cerca de 15 minutos. Embale a massa com filme e deixe descansar em temperatura ambiente por 30 minutos.
4. Prepare uma assadeira polvilhada com farinha de trigo. Leve ao fogo alto uma panela grande com cerca de 5 L de água para ferver.
5. Polvilhe a bancada de trabalho com um pouco de farinha. Desembale, transfira para a bancada e, com uma espátula (ou faca), divida a massa em 4 partes - assim fica mais fácil para abrir. Polvilhe mais um pouco de farinha sobre a bancada e, com o rolo de macarrão, abra uma das partes da massa formando um retângulo de cerca de 40 cm x 20 cm - a massa deve ficar bem fina, com cerca de 2 mm de espessura.
6. Para fazer o talharim: polvilhe farinha sobre a massa e dobre, no sentido do comprimento, 4 vezes - é importante dobrar a partir de um dos lados menores do retângulo, assim os fios de macarrão ficam mais longos; corte a massa em fatias de cerca de 0,5 cm; solte os fios e transfira para a assadeira polvilhada com farinha. Repita com o restante da massa.
7. Assim que a água ferver, adicione 2 colheres (sopa) de sal e acrescente o talharim. Misture com um garfo apenas para soltar os fios e deixe cozinhar por cerca de 7 min até ficar al dente. Assim que estiver cozido, passe o macarrão por um escurridor e deixe escorrer bem a água. Transfira o macarrão para uma travessa e sirva a seguir com o molho de sua preferência.

OBS.: Com essa receita você pode preparar outros tipos de macarrão. Abra a massa seguindo as instruções do passo 5 e corte no formato que desejar: lasanha, fettuccine, pappardelle ou até recheado.

Para algumas pessoas pode até parecer bobagem, mas quem costuma fazer suas próprias massas em casa garante: não há nada melhor!

Sim, preparar uma massa caseira é um tanto trabalhoso, mas a vantagem é um sabor muito superior ao da massa comprada (que é cheia de ingredientes, muitas vezes, irreconhecíveis).

Além disso, para quem “gosta de por a mão na massa”, fazer macarrão, nhoque, entre outras massas caseiras, é uma verdadeira terapia! Imagina servir para toda a família um delicioso macarrão com molho vermelho, por exemplo, preparado inteiramente por você?!

E, engana-se quem pensa que existe somente um jeito de preparar uma boa massa caseira! Abaixo você conhece diferentes maneiras de preparo e, com certeza, encontrará aquela que mais chamará sua atenção... Para você colocar em prática assim que der vontade!

Massas básicas

1. Massa caseira: é um pouco trabalhosa para fazer, mas fica com sabor superior ao da massa comprada. Receita ótima para se fazer no final de semana. Dá pra customizar e fazer no formato que você quiser, como ravioli, spaghetti etc.
2. Massa fresca simples: você precisará apenas de farinha de trigo, ovo e sal. Trata-se de uma massa básica e com ela dá para fazer desde massas para lasanha (depois de abrir é só cortar no tamanho da sua forma), raviolis, rondelle e qualquer outra que você quiser.
3. Massa fresca integral: uma versão melhor para quem tem diabetes ou, simplesmente, para quem quer manter a forma e não dispensa uma massa. Você precisará apenas de farinha de trigo integral e ovos. O sal vai só na água!

4. Massa fresca sovada: a massa ideal para um bom molho à bolonhesa, tagliatelle. Dica perfeita para o almoço de domingo em família! Vale destacar que a base da massa é a mesma para várias receitas, o que muda é como você cortará.



5. Massa fresca finíssima: uma massa fresca básica que serve para fazer fettuccine, rondelli, cannelloni, ravióli, entre outras delícias italianas! Você precisará de farinha de trigo, ovos, sal e azeite de oliva. Vale a pena aprender e fazer sempre que quiser oferecer um almoço especial!

6. Massa fresca com sêmola: a dica aqui é usar uma proporção de 20% de sêmola para 80% de farinha de trigo; além de ovos orgânicos. Essa receita não usa máquina de macarrão, “vai na mão e no rolo mesmo”.

7. Massa caseira verde: o espinafre dá uma corzinha especial, além de sabor extra, a essa massa, que tem uma cara ótima! Todos os ingredientes usados na receita são orgânicos. Além do espinafre, você usará ovos e farinha.

8. Massa fresca com cenoura: nada de corantes! A cenoura dará mais cor e sabor a esta massa! Você precisará de 30g de cenoura, 1 ovo e 150g de farinha de trigo. O rendimento da receita é para 2 pessoas; então, basta adaptar os ingredientes para as quantidades que você precisar e “botar a mão na massa”!



Macarrão



FOTO: GETTY IMAGES

9. Macarrão caseiro vegano: uma maneira econômica de fazer um delicioso macarrão caseiro. Você usará 400 g de farinha de trigo e mais o quanto baste para abrir a massa, 1 copo de água levemente amornada ou em temperatura ambiente, 1 colher (de sopa) de sal e 2 colheres. (sopa) de óleo vegetal.

10. Macarrão caseiro semi-integral: sem nenhum aditivo químico e preparado com farinhas orgânicas, é também econômico porque rende bastante. Se você fizer mais do que vai consumir, deixe secar mais tempo e pode guardar na geladeira para usar depois. Também pode ser congelado.

11. Macarrão caseiro de beterraba: versão que fica saborosa, leve e molhadinha; e também bonita, dando mais cor ao seu prato! Além das beterrabas, você só usará

ovo, sal e farinha de trigo. Mesmo que você não seja muito fã de beterraba, pode provar, pois o gosto é bem suave e quando misturado ao molho fica ainda mais discreto.

12. Macarrão caseiro de beterraba em pó: uma receita de talharim que fica com uma cor incrível e que é ideal para ser servido com um molho claro. Rende dois pratos pequenos, então, para não correr risco de faltar, faça uma receita por pessoa.



Veja também [25 receitas de arroz de forno para você experimentar](#)

13. Macarrão caseiro com espinafre: até mesmo quem não é “fã número 1” de espinafre pode apostar nesta receita. O espinafre é muito nutritivo, dá cor a essa massa, mas isso sem deixar um sabor marcante. Além dele você usará ovos, sal, farinha de trigo e óleo.

14. Macarrão com espinafre 3 ingredientes: você usará apenas 1/2 maço de espinafre, 1 ovo e 150 gramas de farinha de trigo e mais um pouco de farinha para a hora de abrir a massa. A dica é fazer, depois, um molho com alho, salsa, manjericão, tomates, azeite de oliva, sal e pimenta.

Outras massas

15. Massa de lasanha caseira: nada como fazer a própria massa da lasanha em casa! É fácil de fazer e o sabor não tem comparação, a massa fica leve e deliciosa. Ela pode ser consumida em até dois dias ou congelada por três meses.

16. Massa de lasanha caseira sem ovo: uma receita vegan, que leva farinha de trigo, água amornada, sal e óleo vegetal. A dica, depois, é fazer um molho, com pimenta-do-reino, óleo, alho, sal, cebola roxa, pimentão vermelho, pimentão amarelo, molho de tomate e proteína vegetal texturizada (carne de soja) já hidratada.

17. Caapeletti caseiro: não é difícil fazer, mas tem que ter um pouco de boa vontade... Afinal, é um processo que tem várias etapas e, por isso, além de paciência, ter alguém ajudando é sempre bom. Fica a dica!

18. Nhoque de batata: ideal para um bom almoço de fim de semana. Esse nhoque fica muito gostoso, supermacio, leve e desmanchando na boca. E o melhor de tudo é que você pode combiná-lo com o molho de sua preferência!

19. Nhoque de batata doce: uma forma deliciosa de inovar neste delicioso prato que é o nhoque. Para acompanhar, a dica é um molho de carne assada. Mas você pode usar a criatividade e fazer o seu próprio molho com seus ingredientes prediletos!

20. Nhoque de mandioca: fica delicioso e é fácil de fazer. Para acompanhar, a dica é apostar num autêntico molho à bolonhesa, numa salada e pronto... A refeição está completa! Boa sugestão para o almoço de domingo!

21. Nhoque de mandioquinha: uma receita sofisticada e deliciosa, “de comer ajoelhado” mesmo. É daquelas preparações que dão trabalho, mas compensam! Um nhoque de mandioquinha com parmesão, champignon e abóbora assada, perfeito para aquele almoço ou jantar no fim de semana!

22. Nhoque de grão de bico: uma massa leve e deliciosa. Dá certo trabalho para preparar, mas compensa! Além do grão de bico, você usará manteiga, ovo, sal e farinha. Para acompanhar, a dica é um ragu!

23. Nhoque de abóbora: uma excelente opção para variar o tradicional nhoque de batata. É feito com abóbora de leite, e fica com uma cor linda, além de, é claro, muito saboroso. Para o molho, use manteiga, sal, cebola ralada, pimenta-do-reino e folhas de manjericão.

24. Nhoque de inhame: a massa fica muito leve com inhame, que por sinal é um alimento saudável, que ajuda a eliminar as toxinas do organismo. A receita é fácil e o resultado é um prato delicioso.

25. Nhoque de ricota: um nhoque leve, diferente e saboroso. O preparo é superfácil, a massa dá ponto rápido, não faz tanta sujeira e usa pouca farinha. Boa dica para um jantar rápido no meio da semana.

26. Nhoque vegano: esta receita rende bastante e é econômica! Você usará, basicamente, batata, batata-doce, sal, azeite, cominho e farinha de trigo. Para acompanhar, a sugestão é um molho de berinjela.

Massas sem glúten

FOTO: GETTY IMAGES

27. Massa fresca sem glúten: você usará amêndoas, polvilho doce, farinha de araruta, farinha de linhaça, ovos e sal. A massa você deve abrir com rolo entre duas folhas de plástico filme (filme PVC). Depois, é só escolher seu molho preferido para acompanhar!

28. Massa fresca com farinha de arroz: você usará somente farinha de arroz e ovos. Esta receita dá um pouco mais de trabalho, mas vale a pena para quem é intolerante ao glúten ou, simplesmente, prefere evitá-lo.

29. Talharim de abobrinha: dá certo trabalho para preparar, mas compensa, pois fica um macarrão leve, saboroso e mais saudável. Retire as cascas da abobrinha com um cortador de legumes, e retire “fitas” da abobrinha. Depois, com uma faca, corte 2 ou 3 vezes no sentido do comprimento para ficar como um talharim. É basicamente isso!

30. Macarrão de pupunha: que tal um macarrãozinho 100% vegetal com molho béchamel sem leite animal? O molho béchamel é o “nome chique” para o querido molho branco, e o palmito pupunha é uma opção sustentável para substituir

os tradicionais palmitos juçara e de açai (que têm sua extração regulada pelo seu risco de extinção).

31. Nhoque de biomassa sem glúten: uma receita básica, com ingredientes de fácil acesso e mais em conta. Fica deliciosa, não perdendo em nada para o nhoque tradicional, aliás, saindo em disparada no critério valor nutricional.

Como armazenar massa caseira

Fazer massa caseira é mesmo uma delícia, mas nem sempre ela é usada por inteiro; assim, a dica é congelá-la para usar outro dia! Para fazer isso, não tem muito segredo:

- Coloque a massa em uma assadeira e leve ao freezer sem cobrir, só para dar uma endurecida, por algumas horas.
- Depois retire, coloque em um saquinho ou mais (a depender da quantidade) e volte para o freezer.
- Quando for prepará-la, basta tirar do freezer e colocar na água fervendo.
- Quando a massa boiar, deixe por mais 5 minutos.
- Retire e coloque o molho.

Vale destacar que a massa congelada não perde seu sabor e nem sua qualidade!

5- CONSISTÊNCIA DE RECHEIOS



Um bolo pode ser composto por vários elementos, como massa, recheio, calda, cobertura e decoração.

Na hora de escolher o recheio, é importante lembrar que, além do sabor, a consistência tem papel fundamental no resultado final.

Confira as dicas e acerte sempre!!

Se for muito fluído poderá escorrer pelas laterais e umedecer demais a massa.

Se for firme demais provavelmente não será uma experiência agradável ao paladar.

A ocasião e o modo como o bolo será servido também tem papel importante na hora de escolher a melhor opção. de recheio.

Devemos levar em consideração, entre outros fatores, quanto tempo o bolo permanecerá fora da geladeira.

Esta informação é fundamental para manter a integridade e o sabor do recheio, e do bolo, claro.

O tipo de massa utilizado também ajuda a determinar o recheio adequado.

Caso o recheio necessite estar gelado para manter a textura, – como mousses e sorvetes – evite massas amanteigadas, pois estas devem ser servidas em temperatura ambiente, do contrário ficarão muito duras.

Recheios mais densos, como ganaches e brigadeiros devem sempre serem servidos em temperatura ambientes para estarem cremosos e saborosos.

Quanto aos sabores, se utilizar recheios com sabores intensos, escolha massas mais suaves e vice-versa.

Recheios muito doces pedem massas mais leves.

A quantidade utilizada vai também depender do sabor e da textura.



recheios como brigadeiros e doce de leite devem ser utilizados assim que forem preparados e não devem ser colocados em geladeira antes de irem para o bolo



recheios que utilizam gelatina devem ser preparados no dia anterior e mantidos em geladeira por várias horas



ganache e creme de confeiteiro também devem ser preparados com antecedência para terem tempo suficiente de atingir a consistência correta



geléias podem ser preparadas com antecedência e mantidas em geladeira ou congeladas



recheios à base de manteiga, como os buttercreams devem ser utilizados assim que preparados, podendo ser congelados por vários meses – neste caso basta deixar em temperatura ambiente e bater novamente antes de utilizar



na hora de espalhar o recheio no bolo certifique-se que esta em ponto correto, caso esteja muito firme poderá quebrar a massa – neste caso basta colocar no microondas por alguns segundos e utilizar em seguida

é também fundamental levar em consideração fatores como a durabilidade, temperatura ambiente, cobertura do bolo e tempo de antecedência de preparo

6- RECEITA BÁSICA DE BOLO

Cozinha básica: Aprenda a fazer massa de bolo!



Massa de bolo básica é algo em que todos buscam acertar na perfeição! Esse post vai te passar uma concentração de dicas e passo-a-passo para você conseguir realizar essa receita com muita exatidão!

Existe uma variação grande de tipos de massa de bolo, mas dois modelos se destacam por serem os mais realizados pelo mundo, o PÃO-DE-LÓ e a massa AMANTEIGADA.

O pão-de-ló é uma massa feita à base de uma espuma de ovos, bem delicada, bem simples e econômica! Utilizada mundialmente por confeitarias e padarias desde as mais famosas e renomadas até as iniciantes e humildes. A massa amanteigada já é um pouco mais requintada, e como o nome já entrega, é

a base de manteiga, o que a torna mais pesada, suportando recheios e decorações mais brutas e pesadas, é uma massa de alta sustentação, usada para bolos de pasta americana, de andares, recheados e bem trabalhados.

Fique ligado às dicas e ingredientes para realizar essas duas iguarias com excelência!

1) O Pão-de-ló!

Ingredientes:

6 ovos

1 xícara e meia de açúcar

200ml de água morna

1 colher de sopa de fermento

1 colher de chá de essência de baunilha

2 xícaras e meia de farinha de trigo

Passo #1:

Pré aqueça o forno à 200° por 15 minutos. Separe todos os ingredientes na bancada para não esquecer de nada. Unte apenas o fundo da forma com manteiga ou óleo e um pedaço de papel manteiga cortado do tamanho do fundo do tabuleiro.

Passo #2:

Em uma batedeira, coloque os ovos e deixe bater até que eles espumem e tripliquem de tamanho. Leva cerca de 5 a 10 minutos para isso acontecer, dependendo da potência da sua batedeira. Após aerados, adicione ainda em movimento, o açúcar, aos poucos. Deixe bater por mais 5 minutos até que o açúcar dissolva bem na espuma de ovos. Leve a água para esquentar no fogo ou micro-ondas.

Passo #3:

Agora com a batedeira desligada, vamos finalizar a massa na mão, por ser muito delicada. Adicione a espuma de ovos com açúcar a farinha de trigo aos poucos, alternando com a água morna. Um pouco da farinha, um pouco da água, adicione à massa com um batedor de ovos (fouet) ou um garfo. Mexa delicadamente de cima para baixo, do meio para fora. As mãos sempre leves. Quando menos brutalidade, melhor, pois essa massa é a base das bolhas de ar que foram incorporados nos ovos, e quanto menos essas bolhas estourarem, mais estruturado o bolo ficará no final.

Passo #4:

Depois de tudo muito bem envolvido, adicione o fermento e a essência de baunilha. Despeje a massa na forma de 25 centímetros de diâmetro com o fundo untado. Não unte as laterais da forma, pois a massa pode crescer deformada nas laterais. Asse por 210° por 40 minutos. Desligue o forno e deixe a massa esfriar juntamente dele, guardado lá dentro, para não murchar.

Passo #5:

Para retirar da forma, passe uma faca lisa ao redor do bolo com cuidado para não deixar marcas ou feridas. Retire o bolo do tabuleiro e não esqueça de remover o papel manteiga do fundo. Essa massa pode ser molhada com qualquer calda, recheada com inúmeras possibilidades de recheios, é uma massa coringa, leve, que derrete na boca, e muito elástica, facilitando o seu trabalho de cortar e fatiar.

2) Massa amanteigada!**Ingredientes:**

6 ovos

3 xícaras de açúcar

8 colheres de sopa de manteiga

2 xícaras de leite

6 xícaras de farinha de trigo

1 colher de chá de essência de baunilha

2 colher de sopa de fermento

Passo #1:

Pré aqueça o forno à 200º por 15 minutos. Separe todos os ingredientes na bancada para não esquecer de nada. Unte apenas o fundo da forma com manteiga ou óleo e um pedaço de papel manteiga cortado do tamanho certo.

Passo #2:

Separe as gemas das claras. Bata as claras até que elas atinjam o ponto de neve. Reserve. Em uma batedeira ou na mão, bata as gemas com o açúcar até obter um creme de cor amarelo claro. Quando isso acontecer, agregue manteiga à mistura e bata até formar um creme espesso.

Passo #3:

Adicione a essência ao leite. Reserve. Peneire a farinha de trigo, isso deixará a massa do seu bolo muito mais leve. Após peneirada, adicione ao creme de gemas intercalando com o leite aromatizado com a baunilha. Mexa a massa até que acabe o leite e a farinha, deixe a massa bem lisa e homogênea, e não bata além do necessário para não desenvolver o glúten da farinha de trigo, deixando a massa mais pesada do que o ideal.

Passo #4:

Com a massa lisa e homogênea, adicione as claras em ponto de neve em duas partes diferentes, a primeira metade, adicione normalmente, para aerar um pouco a massa e preparar para receber a outra metade, que deverá ser adicionada delicadamente, de dentro para fora e de cima para baixo. Quando mais leveza nas mãos, melhor. Despeje a massa em uma forma de 30 centímetros ou em duas de 20 centímetros. Não unte as laterais da forma. Asse a 200º por 40 minutos aproximadamente.

Exerça o seu poder criativo em cima dessas massas! Recheie do que quiser, molhe com uma calda saborizada, trabalhe e pratique sempre que puder, e quando menos esperar, estará dominando esse assunto!

REFERÊNCIAS

<https://reservatio.com.br/blog/conheca-os-tipos-de-massa-italiana/>>acesso em 25/05/2020

<http://pastificioitaliano.com.br/massas-recheadas>>acesso em 25/05/2020

<https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/culinaria/tudogostoso/3-tipos-de-massas-de-torta-confira-as-diferencas-e-como-fazer,8465811c4fe32d39ce5c683e176938f5okfxcw5u.html>>acesso em 25/05/2020

<https://blog.tudogostoso.com.br/dicas-de-cozinha/tipos-de-massa-para-preparo-de-tortas-doces-empadas/>>acesso em 25/05/2020

<https://www.panelinha.com.br/receita/Massa-de-macarrao-caseiro>>acesso em 25/05/2020

<https://www.dicasdemulher.com.br/massas-frescas/>>acesso em 25/05/2020

<https://escoladebolo.com.br/o-recheio-do-bolo/>>acesso em 25/05/2020

<https://homechefs.com.br/blog/cozinha-basica-aprenda-fazer-massa-de-bolo/>>acesso em 25/05/2020