

Montando Bolo de Andares





Meu nome é Simone Reis, Cake Design, ex Confeiteira e apaixonada pelo ramo da Confeitaria, criei o site Confeitaria OnLine Oficial para passar todo o conhecimento e experiência que adquiri na prática para que outras Confeiteiras tenham a facilidade de encontrar muita informação num lugar apenas!

Dicas de receitas, modelagens, bolos, cupcakes, marketing na confeitaria, trabalhar sem sair de casa, eventos, tudo voltado para a Confeitaria.

Estou sempre disposta a ajudar respondendo dúvidas no segmento e auxiliando o quanto puder para que todas as confeiteiras tenham muito sucesso e realização em sua tarefa de adoçar os momentos das pessoas!

No site www.confeitariaonlineoficial.com passei todos os passos para montagem de um bolo de andares, desde a massa do bolo mais adequada, tipos de recheios, divisão das camadas, forma de rechear e prensar, a pré-cobertura com ganache e até a cobertura com pasta americana!

Até aí tudo bem, agora vem uma parte fundamental para o sucesso do seu bolo!

A montagem em andares...

Essa técnica eu aprendi em cursos on line, tutoriais, e usei muito! Sempre deu certo e tenho certeza que se você prestar atenção, tomar todos os cuidados e treinar seu bolo também será um grande sucesso e uma cliente vai indicar para outra!

Vamos ao trabalho?

Vamos partir do princípio de que os bolos já foram assados, molhados com calda, recheados, prensados, cobertos com ganache duas vezes, e estão a 6 horas na geladeira para firmar...(ufa...dá trabalho né???) Sem falar que os recheios também foram feitos de forma artesanal!

Ok...este bolo é de dois andares! A mesma técnica você vai usar no bolo com mais andares, só repetindo a operação. Nesse do modelo, a base é um bolo de 20cm de diâmetro e o segundo andar 15cm.

Os bolos foram montados e cobertos com a ganache, sobre uma base de isopor para alimentos, o mesmo isopor que vem nas pizzas. É muito importante essa base pois é mais higiênico que montar o bolo num tabuleiro de MDF, madeira ou plástico.

Ok, os bolos já estão firmes e com uma faquinha (a minha já tá queimada de tanto uso) aquecida no bico do fogão você vai cortando o isopor para que ele fique exatamente no mesmo tamanho do bolo:



Agora com uma faca ou espátula limpa e aquecida em água quente, acerte as bordas do bolo:



Reserve os bolos e comece a amassar a pasta americana sobre uma base limpa, seca e com um pouco de gordura vegetal. Sove bem até a pasta ficar mole e macia.

Nesse caso eu tingi a minha com corante gel Azul Jeans, e já meça o bolo para saber a circunferência que terá que abrir **DICA: cubra um bolo de cada vez!**

Dica 2: corte uma beirada da pasta para ter certeza que a espessura está uniforme!



Aberta a pasta, polvilhe com amido de milho (numa trouxinha de perfex virgem) e enrole a pasta no rolo:



Aproxime o bolo, e delicadamente cubra com a pasta, e imediatamente pressione com as mãos a parte de cima para não rachar a pasta nas bordas, depois vai descendo com a lateral das mãos até selar todo o bolo:



Com o alisador já alise bem a parte de cima, pressionando mas sem forçar:

E corte com uma faca bem afiada ou estilete o restante da pasta: **DICA : não corte muito curto pois a pasta tende a subir um pouco.**



E já pode usar dois alisadores, para deixar o bolo liso enquanto a pasta está macia!

DICA polvilhe amido de milho para os alisadores deslizarem mais facilmente:



Pegue umas 50 g de chocolate da sua preferência, e derreta no micro ondas, coloque uma colher desse chocolate no centro do tabuleiro em que vai montar o bolo, ele serve para colar o bolo no tabuleiro:



Com ajuda de uma espátula grande e forte, ou uma salva bolos, transfira o bolo para o tabuleiro, alise novamente e acerte as bordas usando alisador em cima e na lateral ao mesmo tempo:



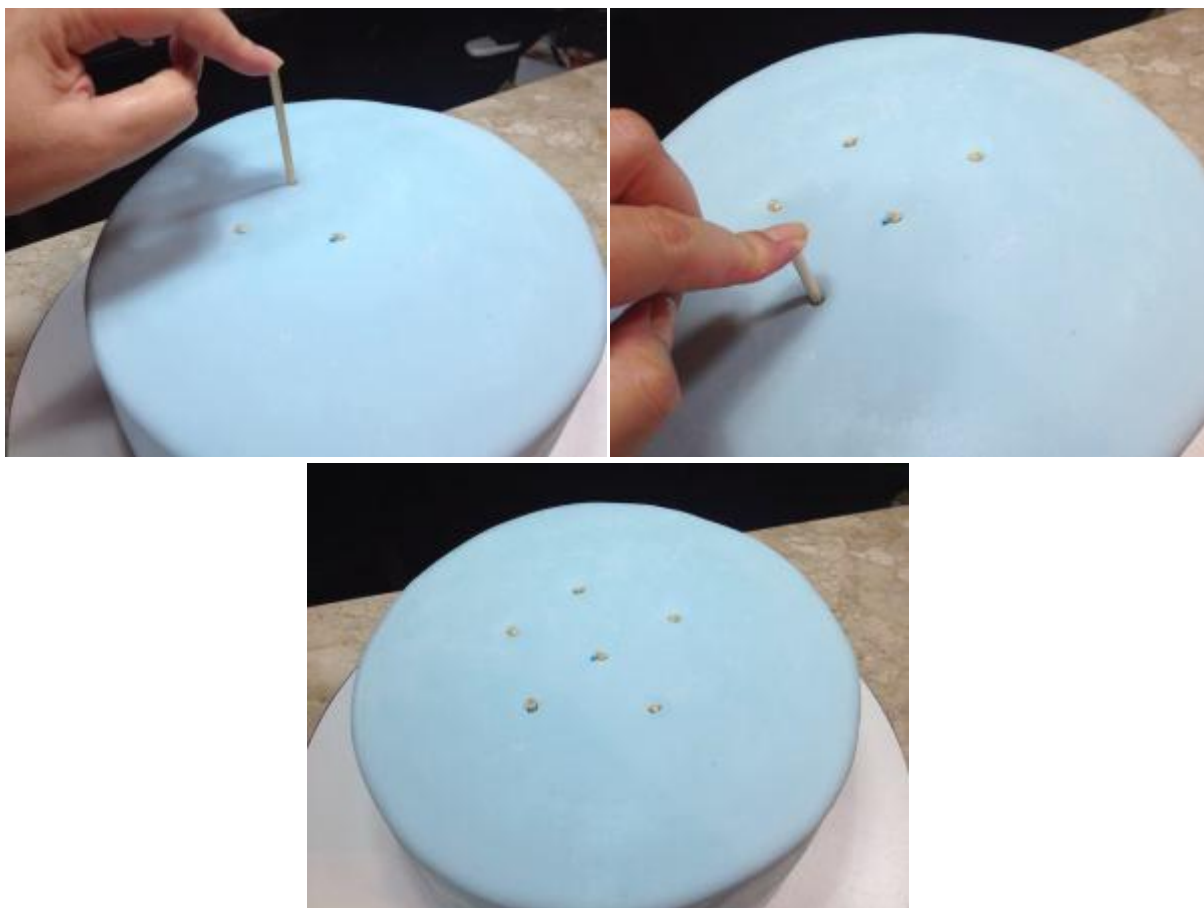
Repita todo o processo com o segundo bolo!

Com um pincel limpo e SECO 'varra' o amido de milho do bolo.

Pegue palitos de churrasco (existe palitos especiais para esse tipo de técnica, mas os palitos de bambu SEMPRE DE BAMBU substituem os caros tranquilamente) , separe uma caneta de tinta comestível. Enfie um palito no centro do bolo base, marque , corte exatamente do mesmo tamanho do bolo, com essa medida corte mais 6 ou 8 palitos. Com eles formaremos um 'banquinho' para o segundo bolo não afundar no primeiro!



Eu já faço no olho, mas você pode recortar em papel a circunferência do segundo bolo e enfiar os palitos na área onde ele vai ficar.



Agora derreta mais um pouco de chocolate e cubra estes palitos , além de isolar os palitos, esse chocolate servirá de cola para o segundo andar:



Com a espátula ou salva bolos, coloque delicadamente o segundo andar do bolo no lugar e alise novamente:



Para você rever como foi feito o bolo, recheios e montagem seguem os links:

<http://bit.ly/PassoAPassoBoloAndares>

<http://bit.ly/BoloAndaresChocolate>

<http://bit.ly/EscolhaRecheioBolo>

<http://bit.ly/RecheioBabadeMoça>

<http://bit.ly/ReceitaPreCoberturaGanache>

<http://bit.ly/MontarMolharRechearBolo>

<http://bit.ly/CobrirBoloPastaAmericana>

Vamos fazer os acabamentos básicos! Abra pasta americana de outra cor, eu usei branca, meça com uma fita métrica ou fita comum, barbante, linha,... para saber qual a circunferência seu bolo tem agora, e com uma carretilha ou cortador de pizza faça uma tira, passe gel de confeiteiro (muito pouco) ao redor do bolo. Faça um rolinho com a pasta cortada e desenrole no bolo colando, use o alisador para deixar bem coladinho:



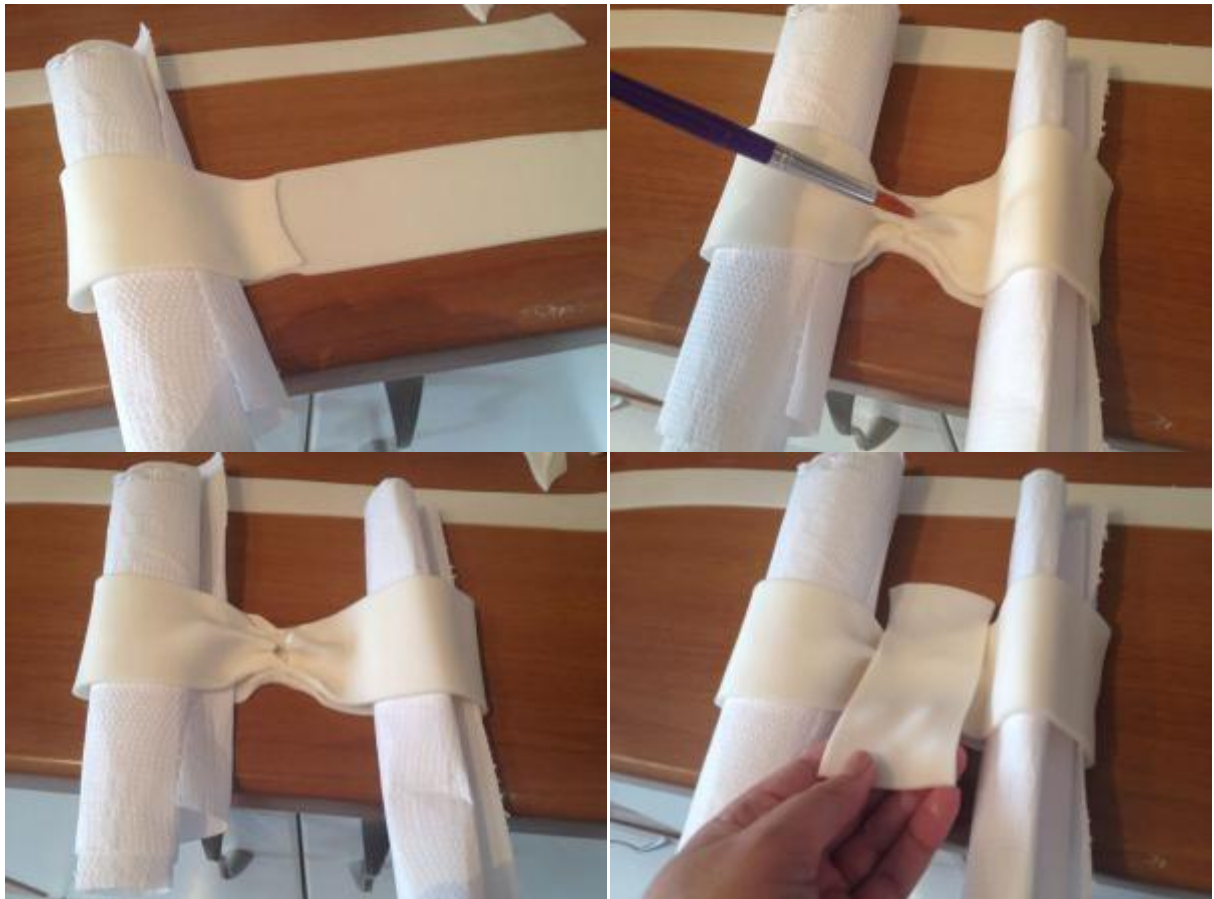
Com a mesma "fita" de pasta recorte duas pontas de laços e fixe no bolo com gel de confeiteiro ou glacê real:



Vamos fazer um laço? Misture a pasta americana com um pouco de pasta de pastilhagem, para poder abrir a massa bem fina , secar rápido e ficar um laço bem delicado, misture bem, abra e com um estilete corte uma fita um pouco mais larga que a que você colocou no bolo, e um pedacinho mais estreito para fazer o miolo do laço:



Meça o tamanho do laço que quer, dobre as pontas para o meio, faça um pequeno franzido e use gel de confeitiro para fixar. Para que o laço fique fofo e natural, deixe secar com rolos de papel toalha no meio. Com a parte mais estreita faça o miolo do laço e deixe secar bem, mas não deixe endurecer muito, pois no momento que for aplicar no bolo é bom que ele ainda seja um pouco flexível:



Com ajuda do gel de confeitiro ou glacê real, cole o laço no bolo:



Por fim, para deixar mais elegante e com bom acabamento use pó perolado (eu uso sempre da Mix) com um pincel macio. Olha como ele fica brilhante na luz noturna!



O restante da decoração....use sua criatividade e o tema da festa. Este fiz para uma formatura!

Espero ter sido clara e ter te ajudado muito!

Um beijo da Si e

BOAS FORNADAS!!!!





FAÇA TAMBÉM...

**Curso de Cupcake da Si, todo em vídeo
aulas**

**Saiba detalhes clicando e acessando este
link: www.cursocupcakedasi.com**

Encontre-me:



e-mail:

contato@confeitariaonlineoficial.com