

ESPECIALISTA EM BOLOS 5.0

DOCUMENTO 02 DE 06

Bolo de Cenoura com *Brigadeiro* Cremoso

A receita exata da aula do desafio — massa, recheio, corte e montagem. Com os pontos e os porquês que a Chef mostra na câmera.



Chef Beatriz Ramalho

Forma 20 cm · rende 8 fatias

Antes de começar

A Receita do Desafio · Chef Beatriz Ramalho · Especialista em Bolos 5.0

Como usar esta receita

Tudo aqui está em gramas, do jeito que a Chef ensina. Pese os ingredientes — confeitaria que dá certo sempre é confeitaria pesada. Uma balança de cozinha custa pouco e é o equipamento que mais muda o seu resultado.

20cm

forma redonda
10 cm de altura

180°

forno pré-aquecido
por 15 minutos

8h

de geladeira
antes de finalizar

Planeje o tempo — este bolo não fica pronto em uma tarde

Dia 1: asse a massa (~50 min) e faça o recheio. O recheio precisa de cerca de 4 horas para esfriar 100%.

Dia 1, à noite: corte, monte e leve à geladeira.

Dia 2, de manhã: depois de no mínimo 8 horas de geladeira, desenforme e finalize. É o bolo do dia.

Parte 1

A massa de cenoura

Ingredientes

INGREDIENTE	QUANTIDADE
Cenoura descascada	300 g
Ovos em temperatura ambiente	150 g
Óleo	150 g
Açúcar cristal <i>(não precisa ser refinado)</i>	425 g
Farinha de trigo tipo 1, sem fermento	325 g
Fermento em pó	15 g

Açúcar cristal serve porque tudo vai ao liquidificador — ele dissolve junto. Não precisa gastar com refinado.

Passo a passo

1. Separe os ingredientes e já ligue o forno a **180 °C** para pré-aquecer por cerca de 15 minutos. Esta massa é rápida — quando ela ficar pronta o forno já tem que estar quente.
2. No liquidificador: cenoura descascada, ovos, açúcar e óleo. Bata até virar uma mistura **bem homogênea, sem nenhum pedaço de cenoura**.
3. Transfira para uma tigela. **Nunca bata a farinha no liquidificador** — isso desenvolve o glúten e o resultado é massa pesada, que sola e embatuma. É por isso que "bolo de cenoura sempre fica pesado" na casa de muita gente.
4. Acrescente a farinha **peneirada, aos pouquinhos**, misturando com o fouet devagar, de baixo para cima, passando lá no fundo da tigela.
5. Peneire também o fermento e incorpore.
6. Pare de mexer **assim que a massa ficar homogênea** — sem bolinha de farinha, sem farinha seca aparecendo. Continuar mexendo depois disso é o que deixa a massa pesada. Vale para qualquer massa, não só a de cenoura.
7. Passe a espátula uma única vez pelo fundo e pelas laterais, só para conferir que misturou tudo.
8. Despeje na forma de **20 cm de diâmetro por 10 cm de altura** e leve ao forno por **cerca de 50 minutos**.

Como saber que a massa está certa

Ela fica **um pouco mais líquida** que a massa de bolo comum — e isso é exatamente o que você quer. É essa fluidez que dá a umidade que faz o bolo não secar rápido. Massa densa demais é sinal de que mexeu demais.

Se o seu forno for fraco

Se você perceber que o forno não tem potência, divida a massa em duas formas de 20 cm mais baixas em vez de uma alta. Assa mais uniforme e não corre o risco de queimar por fora e ficar cru no meio. Cada forno é um forno — vá conhecendo o seu.

O brigadeiro cremoso

É o recheio que faz esse bolo. Cremoso, brilhante, com o ponto certo para não escorrer e não endurecer.

Ingredientes

INGREDIENTE	QUANTIDADE
Leite condensado	395 g (1 caixinha)
Chocolate em pó 50%	100 g
Creme de leite	400 g (2 caixinhas)

Chocolate em pó 50%, nunca achocolatado

O 50% é o equilíbrio certo. Achocolatado deixa o recheio doce enjoativo — e um recheio enjoativo é o que faz a pessoa comer meia fatia e não pedir de novo. Duas caixinhas de creme de leite (e não uma) são o que dão a textura mais cremosa.

Passo a passo

- Com o **fogo desligado**, coloque o leite condensado na panela e junte o chocolate em pó por cima.
- Misture devagar, sem pressa, até o chocolate diluir completamente. Este é o segredo do brigadeiro sem bolinha: **diluir o chocolate no leite condensado com o fogo apagado**, antes de qualquer outra coisa.
- Só agora acrescente o creme de leite, todo de uma vez.
- Ligue o fogo **médio para alto**. Use uma panela de fundo grosso para não agarrar e uma colher dura, que raspa bem a lateral.
- Mexa **o tempo todo**, sem parar, até chegar no ponto.

O ponto do recheio — como reconhecer

O recheio continua **com brilho e bem cremoso**. Quando você passa a colher, ele **abre um risco no meio** e volta bem devagar. E quando você levanta a colher, ele **cai em pedaços que não se misturam** com o que está embaixo — fica um morrinho por cima.

Esse é o ponto de recheio para qualquer bolo: aniversário, bolo de andar, o que for.

6. Vire imediatamente em um **recipiente frio**. Não deixe na panela; a panela continua quente, o recheio continua cozinhando e passa do ponto — fica firme demais.

7. Cubra com **plástico filme em contato**, encostado no recheio. Isso impede aquela película de açúcar de se formar por cima, que dá uma textura estranha e tira a cremosidade.

8. Deixe esfriar **100%** — cerca de 4 horas. Pode ir para a geladeira para acelerar, sem problema.

9. Antes de usar, mexa o recheio rapidinho para devolver a cremosidade. Ele sai da geladeira firme e consistente, mas ao mesmo tempo cremoso — é só acordar ele.

Parte 3

A Receita do Desafio · Chef Beatriz Ramalho · Especialista em Bolos 5.0

O corte da massa

Você vai cortar a massa em **3 discos**. Três discos = duas camadas de recheio.

Com nivelador (o ideal — e é baratinho)

Ajuste a altura, encoste na massa e **vá girando o bolo** enquanto a sua mão do nivelador fica parada. Depois de marcar toda a volta, aí sim atravesse e saia do outro lado.

Com faca (funciona também)

Segure a faca na altura desejada e **gire o bolo**, não a faca. Apoie o cotovelo para a mão não tremer nem subir e descer. Faça a marcação em toda a volta primeiro. Só depois vá aprofundando, sempre girando o bolo.

O erro que quebra a massa

Nunca entre com a faca (ou com o nivelador) de um lado querendo sair do outro de uma vez. A massa quebra. O movimento é sempre: mão parada, bolo girando.

Aparar a lateral

Retire a casquinha da lateral — a parte que recebeu mais calor e ficou mais seca e escura. Também girando. Essa casca serviu de proteção e estruturação enquanto assava; agora ela sai.

Parte 4

A montagem

1. Forre a forma com **acetato** na altura da forma. Não tem acetato? Abra um saco plástico de congelar (dos grandes) e use no lugar. É ele que faz o bolo desenformar fácil depois.
2. A primeira camada, lá no fundo, é sempre a "**bundinha**" — o disco que estava no fundo da forma. Ele recebeu mais calor e tem estruturação maior, então é o que sustenta o bolo.
3. **Não molhe a massa.** Essa massa já é úmida por si só — a calda não tem necessidade nenhuma e ainda corre o risco de desestruturar. Faça o teste sem molhar e você vai ver.
4. Coloque o recheio na **manga de confeitar** e corte a ponta na espessura de **um dedinho**. Não precisa de bico. Essa espessura é que define a altura da camada.
5. Distribua o recheio em espiral, de forma bonita, e depois **alise com as costas de uma colher** só para tirar as marcações. Colocando com a manga e alisando depois, a camada fica muito mais reta do que jogando de uma vez.
6. Coloque a próxima massa e dê uma **leve pressionada** para ela colar. O recheio também é cola — ele faz parte da estruturação.
7. Repita: recheio, alisar, massa, pressionar. Você termina com **3 massas e 2 recheios**.
8. Cubra com **plástico filme em contato** e leve à geladeira por **no mínimo 8 horas**.

Por que 8 horas e não 12

Bolo de aniversário com outras massas, molhado com calda e com mais camadas, precisa de 12 horas. Este aqui é mais baixinho, não levou calda e tem um recheio só — 8 horas de geladeira já criam a estruturação de que ele precisa.

A camada tem que ficar bonita

Um bolo de corte não se vende só pela cobertura. Ele se vende pelo **corte** — pela camada reta, pelo recheio brilhante aparecendo na fatia. É a foto da fatia que faz a pessoa pedir. Capriche na camada como se ela fosse a parte de fora.

A finalização

Assista este trecho na aula

A aula do desafio termina com o bolo indo para a geladeira, e a Chef mostra a finalização — a cobertura brilhante escorrendo pela lateral e os brigadeiros por cima — na sequência do curso. **Siga o que ela mostra na aula:** o acabamento é uma das coisas que ela avalia quando você marca o seu bolo.

Este material não inventa uma receita de cobertura no lugar da dela. O que você precisa saber antes de chegar lá está tudo aqui: o bolo tem que sair da geladeira firme, gelado e bem estruturado — é isso que faz a cobertura escorrer bonito e parar no lugar certo.

Parte 6

Da forma para as 8 fatias

1. Desenforme gelado, puxando o acetato devagar.
2. Corte em **8 fatias iguais**: primeiro ao meio, depois cada metade ao meio, depois cada quarto ao meio. Assim todas ficam do mesmo tamanho — e ninguém reclama de ter recebido a menor.
3. Limpe a faca a cada corte, com água quente e um pano. Fatia com corte sujo parece bolo de ontem.
4. Embale cada fatia individualmente — potinho transparente, caixinha ou filme. A pessoa tem que ver as camadas **antes** de abrir.

O detalhe que faz voltar

Um guardanapo bonito, um garfinho, um cartãozinho com o seu nome e o seu WhatsApp. Custa centavos e é o que transforma "comprei uma fatia" em "achei uma confeitadora".

Lista de conferência antes de sair vendendo

- ☐ A massa ficou úmida e fofa, sem solar
- ☐ O recheio está cremoso e brilhante, sem bolinha
- ☐ As camadas estão retas e visíveis no corte
- ☐ O bolo passou pelo menos 8 horas na geladeira
- ☐ Tirei foto do bolo inteiro e da fatia com luz do dia
- ☐ Postei marcando @beatriz.chef no Instagram
- ☐ As 8 fatias estão embaladas e identificadas