

*Brown-ye*

# Muito mais do que Chocolate

*Cinco receitas com esse ingrediente único, intenso e cheio de sabor.*



**Elaborado por:**

*Marina Vianna e Augusto Vianna*

Os direitos de todos os textos e fotos contidos neste livro eletrônico são reservados aos seus autores, e estão registrados e protegidos pelas leis do direito autoral. Conforme a Lei nº 9.610/98, é proibida a reprodução total ou parcial ou divulgação comercial desse material, sem prévia e expressa autorização dos seus autores. ISBN: 978-65-00-17255-3



## Índice:

Apresentação.....	02
Sobre o E-book.....	04
Rocambole.....	05
Mousse de Chocolate.....	11
Petit Gateau.....	15
Sonho Dourado.....	17
Bolo de Chocolate.....	20
Agradecimento.....	25



# Apresentação



Somos dois irmãos, advogados e apaixonados por cozinha desde pequenos. Nossa diferença de idade é de cinco anos, hoje essa diferença não é tão grande, mas quando criança era bastante relevante. Enquanto eu já dava minhas voltinhas pela cozinha, só para observar o que tinha por lá, ele tinha acabado de nascer, era uma vida de diferença.

Comecei efetivamente a me aventurar na cozinha com seis anos. Nessa idade, eu já fazia minha própria pipoca de panela com a ajuda de um banquinho de madeira, meu próprio queijo quente feito no fogão que era acompanhado do ovos mexidos da chef e ficavam iguais aos dos *buffets* de café da manhã de hotel. Depois que descobri que colocavam leite ou creme de leite nos ovos mexidos eu fazia igual em casa. Amava aquele ovo bem branquinho e bem mexidinho.

Por outro lado, meu irmão nunca foi uma criança que pudesse ficar perto de um fogão sozinho. Ele era bem explosivo por natureza. Nada que o tempo e muita paciência não resolvessem. Na adolescência, ele já era craque no churrasco e fazia aonde fosse possível: no tijolo, em balde de ferro, em qualquer lugar... era só ter carvão e fogo que ele dava um jeito e fazia o melhor churrasco desse mundo inteiro.

Nunca fomos incentivados a cozinhar pelos nossos pais, era algo que fazíamos e que vinha lá de dentro. A curiosidade, a vontade de unir pessoas em volta da mesa e, principalmente, a vontade de comer algo que fosse feito pelas nossas próprias mãos sempre nos impulsionou e incentivou a querer ter a mesa cheia e reunida de pessoas queridas que apreciassem uma boa comida.

O tempo passou, apesar de participarmos sempre um da vida do outro, nossas vidas tomaram rumos profissionais diferentes.

Eu me formei em direito pela UFRJ, fiz pós-graduação em Direito Tributário e outros milhões de cursos. Em 2006, passei em um concurso público de uma grande empresa de óleo e gás nacional aonde atuei por pouco mais 10 anos como advogada. Durante esse período, casei com um homem maravilhoso de um coração enorme e juntos tivemos um filho, o grande amor da minha vida, que me virou de cabeça para baixo e mudou as minhas prioridades.

Ele se formou em direito pela UCAM, fez pós-graduação em Gestão de Negócios no IBMEC, atuou com Direito Trabalhista e montou seu próprio negocio digital em 2010. Além disso, é faixa preta de *jiu jitsu* e coleciona alguns troféus de *wakeboard*.

Em 2016, decidi que iria sair do meu trabalho e tentar uma nova vida. Algo diferente que durante a minha vida nunca tinha pensado em fazer. Algo que vinha de dentro. Depois de muita conversa, convenci o meu irmão a se juntar comigo em um sonho, não tínhamos experiência no assunto, mas amávamos. E assim, lá do fundo dos nossos corações, surgiu a Brown-me.

Desde então, além de mudarmos os rumos de nossas vidas, adoçamos muitos e muitos momentos especiais, aquecemos corações e deixamos a vida das pessoas mais doce com os nossos produtos, o que nos deixa eternamente gratos.

Agora, estamos juntos concretizando mais um sonho. Impulsionados pela vontade de ensinar e de compartilhar, criamos esse e-book para dividir com vocês receitas que fizeram e fazem parte de nossas vidas e de nossa história. Queremos levar para a sua cozinha um pouco de conhecimento e com ele a alegria de preparar algo com as próprias mãos.

Muito obrigada/o por estar aqui com a gente!

*Marina Vianna e Augusto Vianna*

## Sobre o E-book

A ideia de passar para o papel algumas receitas que nos acompanharam durante nossas vidas é acima de tudo a vontade de poder partilhar a alegria, o amor e o carinho que uma receita pode gerar.

Essas receitas nos remetem a momentos especiais, com a família ou com amigos reunidos. Momentos em que todos esquecem seus problemas e se unem, simplesmente, pelo fato de quererem estar juntos. E o doce entra nesse cenário para finalizar da forma mais calorosa possível esses encontros tão especiais.

Todas as receitas selecionadas tem o chocolate (em pó, ou em barra) como ingrediente. Desde 2016 o chocolate entrou em nossas vidas para ficar, a cada dia nos vemos mais e mais conectados com esse alimento tão rico. É difícil alguém não gostar. Por isso, nosso primeiro e-book não podia ser diferente.

Mas, não queremos apenas repassar receitas, o nosso objetivo é ir além, é trazer alguns conceitos e tentar demonstrar que na confeitaria, existe uma explicação e um motivo para quase tudo. Existe muita técnica envolvida apesar de na maioria das vezes não nos darmos conta disso.

Esperamos que de alguma forma essas receitas e esse livro possam ter um significado especial em sua vida.

Aproveite!





# Rocambole



*Essa receita me foi apresentada há muito tempo pelo Daniel, um grande amigo do nosso irmão do meio, o Murillo. Sim, no total somos três! Eles fizeram faculdade de engenharia juntos e todos os doces que o Daniel fazia, eram simplesmente divinos. Aliás, foi com ele que eu (Marina) fiz o meu primeiro brownie. Tive até aula gratuita estilo mão na massa para nada dar errado.*

*Nessa época, morávamos todos juntos com meus pais e o Murillo achava que era DJ. Melhor nem tecer comentários sobre o assunto... Por conta desse hobby toda semana tinha festa na nossa casa com os seus amigos. Bem, se fosse unicamente pelas músicas daríamos um jeito de fugir de casa nesse horário, mas aqueles amigos do nosso irmão nos cativaram e entraram em nossas vidas e em nossos corações. Mesmo a música não sendo das melhores, a presença deles deixava tudo mais leve e alegre. Marcito, Cadu, Fernanda, Helena, Daniel e Lillo, essa receita é dedicada à vocês.*

## **Conceitos Importantes:**

### **Fermentação mecânica e a aeração dos ovos:**

Você já ouviu falar em método espumoso? Existem alguns métodos que são utilizados no preparo de massas de bolo ou tortas, são eles: o cremoso, o cremoso reverso, o direto ou método poço e o método espumoso.

Essa massa de rocambole, especificamente, é uma massa obtida através do método espumoso, ou seja, sua estrutura deriva do batimento dos ovos. Essa é a fase mais importante desse método. A correta estruturação dos ovos é que dará a correta estrutura da massa.

As massas feitas pelo método espumoso utilizam os ovos aerados como fermentação. É a chamada fermentação mecânica, que ocorre com a incorporação do ar a massa. Uma das formas dessa fermentação ocorrer é com o batimento dos ovos, como no caso dessa receita. O ar incorporado a massa irá funcionar como um agente de fermentação responsável pelo seu crescimento e pela sua estrutura. A fermentação através da aeração dos ovos, pode ocorrer com o batimento dos ovos inteiros, com o batimento das claras em neve ou ainda, como é o caso dessa receita, pela separação das claras e das gemas e do batimento em separado.

## ***Vamos falar um pouco de claras em neve?***

Como já foi dito, a aeração dos ovos é a parte mais importante dessa receita. Por esse motivo, não podemos deixar de falar aqui um pouquinho sobre as claras em neve. Existem alguns truques e conceitos que te ajudarão na hora de bater as suas claras, e isso serve para qualquer receita que tenha claras em neve.

É importante saber que a clara é formada por água e proteína, a albumina, e que o batimento das claras é um processo de desnaturação de sua proteína. Por sua vez, a proteína é formada por cadeias de aminoácidos que são expostos pela desnaturação através do batimento.

Quando isso ocorre os aminoácidos hidrofóbicos, aqueles que fogem da água, capturam bolhas de ar e as prendem em uma espécie de rede. Resumidamente, é assim que as claras viram essa solução fofa que nos remete a uma nuvem e que nós conhecemos como claras em neve.

Para manter a sua estrutura, ter uma clara em neve perfeita e com mais estabilidade alguns truques são utilizados:

- *Claras em neve X Gordura*: a aeração das claras não irá ocorrer de forma satisfatória caso haja algum tipo de gordura nessa solução. Por isso, é importante que os utensílios utilizados estejam bem limpos e que não haja resquício de gema nas claras, já que as gemas são formadas em grande parte por gordura.

- *Clara e açúcar*: bater as claras com açúcar, por si só, já traz mais estabilidade as claras. Assim, sempre que possível separe uma colher de sopa de açúcar da receita para bater com as claras.

- *Adicionar algum ácido às claras*: existe toda uma ciência por trás disso. Na verdade a confeitaria como um todo envolve muita ciência e muitas reações. Tudo existe por algum motivo que pode ser comprovado cientificamente, mas não é necessário ser um PHD em reações químicas para conseguir executar com excelência uma receita. De qualquer forma, entender alguns processos, abre a nossa mente e nos faz pensar em

possibilidades que não pensaríamos se não entendêssemos o que está por trás de determinados ingredientes e misturas. O ácido ao ser adicionado no batimento das claras em neves funciona como um estabilizante que fortalece a cadeia dos aminoácidos hidrofóbicos. Não é a toa que nossas avós adicionavam limão ao bater as claras em neve. O vinagre e o cremor de tártaro também são ácidos e funcionam com esse mesmo objetivo.

- *Aquecimento das claras:* outra forma de conferir mais estabilidade às suas claras é aquecendo em banho maria. Isso faz com que a albumina se desnature e torne essa mistura de clara e açúcar mais estável.

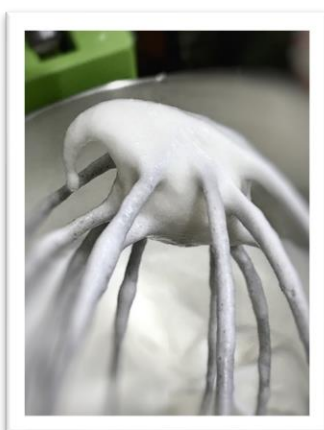
- *Utilização imediata:* As claras quando batidas devem ser utilizadas imediatamente na receita que está sendo preparada. Deixá-las em repouso irá fazer com que murchem, percam sua estrutura e se liquidifiquem aos poucos.

E, por último, é importante saber que as claras em neve passam por alguns estágios. O primeiro, é o ponto de espuma. No início do batimento se forma uma espuma com bolhas largas e quase líquida. Passado o primeiro estágio, chega-se ao ponto de neve ou picos moles. Aqui essa mistura já está fofa, parecendo uma nuvem, mas mole, ao mergulhar o *fuê* nas claras e retirar você irá reparar que se forma um pico pequeno, sem estabilidade. Um terceiro estágio é um meio termo entre os picos moles e picos firmes, ou seja, o pico é um pouco maior e mais estável que no estágio anterior. E, finalmente, os picos firmes. Nesse estágio ao retirar o *fuê* da batedeira é possível verificar que o pico está bem firme como o da foto.

Ponto espuma



Pico mole



Pico firme



Após o pico firme, temos os picos secos. As claras ressecam e coagulam, uma consequência da ligação extrema das redes de aminoácidos que se tornam rígidas e acabam prejudicando o preparo de qualquer receita. Nesse ponto, as claras passam de brilhantes e homogêneas para opacas e irregulares, criando ainda um líquido no fundo das mesmas. Há um colapso total. Adicionar açúcar, algum ácido ou ainda esquentar as claras pode retardar esse processo, já que dá mais estabilidade às claras.





## ***Hora da Receita!***

### ***Ingredientes:***

6 ovos  
8 colheres de sopa de açúcar (120g de açúcar)  
6 colheres de sopa de chocolate em pó ou  
cacau em pó (80g de chocolate em pó ou cacau)  
800g de doce de leite (aproximadamente duas latas)

### ***Modo de Fazer:***

**Recheio:** Forre uma forma de aproximadamente 29cm x 41cm com papel antiaderente e unte, inclusive o papel. Derrame o doce de leite na forma e espalhe por toda a sua superfície com o auxílio de uma espátula. Reserve.

**Para a massa:** separe as gemas das claras. Bata as 6 gemas com as 4 colheres de açúcar até a mistura ficar esbranquiçada. Reserve. Bata as claras com as 4 colheres de açúcar até dobrar ou triplicar de tamanho e chegar o mais próximo dos picos firmes (se você tiver duas batedeiras faça o batimento das claras e das gemas simultaneamente).



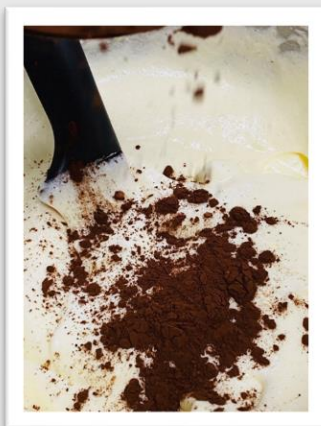
# Brown-ye

Incorpore as claras em neve às gemas com uma espátula ①. Quando a mistura estiver homogênea acrescente o chocolate em pó ou cacau em pó ②, e misture com a espátula até sua incorporação total ③. Verta essa mistura na forma com o doce de leite, e leve ao forno pré-aquecido a 160° (forno baixo). Deixa assar por 20 a 30 minutos ou até que a massa esteja cozida. Faça o teste do palito, ele deverá sair seco.

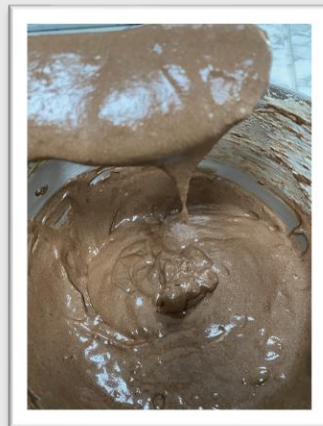
①



②



③



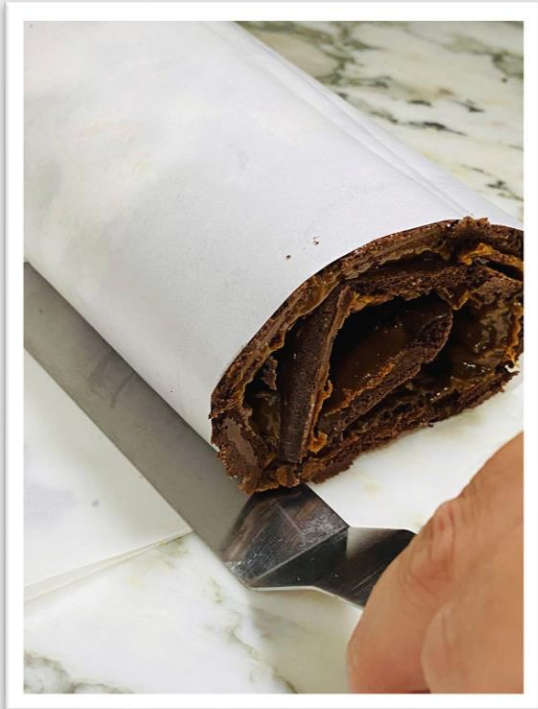
**!** Cada forno tem uma regulagem e uma cocção diferente. O tempo acima indicado é uma previsão aproximada, que pode variar para mais ou menos a depender do forno. Assim, o ideal é que você conheça o seu forno. Só você é capaz de determinar com mais exatidão esse tempo e o tempo de qualquer receita.

**!** Cuidado para não ressecar a massa. Ela é muito frágil e ressecada fica muito quebradiça, o que irá comprometer a finalização do seu rocambole. Essa receita não é uma receita de fácil execução. Se ela não der certo da primeira vez, insista, pois ela vale a pena!



Ao retirar o tabuleiro do forno passe uma facinha em suas laterais para soltar a massa das bordas. Espere no máximo 5 minutos e desinforme ainda quente. Vire o tabuleiro em papel antiaderente polvilhado com açúcar, enrole o rocambole com o auxílio do papel.





Após enrolar completamente o rocambol, não o retire do papel, utilize o próprio papel para prensá-lo. Se necessário utilize uma espátula. Transfira o rocambol prensado e devidamente vedado com papel filme para a geladeira, por pelo menos 2 horas, ele precisa esfriar para ficar mais firme. Depois disso é só retirar e decorar. Fica uma delícia com sorvete. Conservar na geladeira.



# Mousse de Chocolate

*Muito mais que uma receita, essa mousse traz história, momentos e lembranças da melhor época de nossas vidas, a infância. Naquela época, em todas as comemorações na casa da nossa avó, a Dona Carmen, comíamos de sobremesa a mousse da Fátima. Apesar da Fátima não estar mais presente entre nós, sua receita até hoje nos abraça nesses encontros de família. Atualmente, sempre que como ou vejo uma mousse de chocolate por aí lembro daquela mulher de sorriso largo e de uma gargalhada que contagiava a todos. Lembro daqueles momentos ricos de aconchego e de nossa família toda reunida na casa da nossa avó Carmen.*



## **Conceitos Importantes:**

### **Merengue suíço, o que é isso?**

Você conhece a diferença entre os tipos de merengues existentes? São três: o merengue francês, o merengue suíço e o merengue italiano. Todos eles tem em comum a aeração das claras com o açúcar. Contudo, o processo utilizado em cada um deles é diferente. Vamos entender mais um pouquinho?

O merengue francês é sem dúvida o mais fácil de fazer. Para o seu preparo basta bater as claras com o açúcar, simples assim. É claro que pode ser adicionado um ácido a esse merengue e a qualquer outro para lhe conferir mais estabilidade. O merengue francês não é aquecido. Não há aqui a pasteurização das claras (que precisa chegar a uma temperatura de 56,7° por 3,5 minutos), ou seja, como não há a pasteurização o ideal é que esse tipo de merengue seja utilizado nos preparos que serão posteriormente aquecidos, ex.: suspiro. O merengue francês é o mais instável dos três.



O merengue italiano, por sua vez, é o que tem o preparo mais complexo. Não é difícil de fazer, mas vai demandar uma atenção especial, já que há a necessidade de gerenciar simultaneamente o aquecimento da calda de açúcar e a aeração das claras. Quando a calda chega a temperatura de 120° celsius deve ser lentamente transferida, em fio, para o *bowl* da batedeira onde as claras estão sendo batidas, e com a batedeira em constante movimento, bate-se o merengue até o ponto desejado. Esse merengue é um merengue estável, muito mais que o francês, e aguenta temperaturas maiores, ideal para ser utilizado em regiões mais quentes.

E, finalmente, o merengue que nos interessa para essa receita, o suíço. Ele tem algumas vantagens em relação aos outros dois, o seu preparo é mais fácil que o do merengue italiano, ele é mais estável que o merengue francês e a cocção a uma temperatura de 56,7° celsius por 3,5 minutos garante a pasteurização das claras. Assim, esse merengue é o ideal para ser usado em receitas que não irão ser cozidas ou assadas posteriormente, como é o caso da mousse.

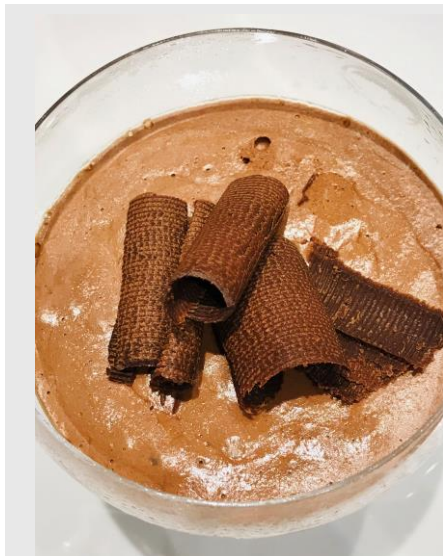
O método de preparo do merengue suíço consiste em aquecer as claras com o açúcar em banho maria. Para dar mais estabilidade acrescentar algum ácido, como uma pitada de cremor de tártaro ou gotinhas de limão nessa mistura. Com todos os ingrediente misturados, levar a mistura ao fogo baixo em banho maria, sempre mexendo, até chegar a temperatura de pelo menos 65° celsius. Nós normalmente elevamos a temperatura a 79° celsius. Caso você não tenha termômetro para saber se a mistura chegou ao ponto correto, mergulhe os dedos, e ao esfrega-los não deve sentir os grânulos do açúcar, cuidado para não se queimar! Nesse ponto, você já pode retirar a mistura do banho maria e levar para a batedeira. Comece batendo a uma velocidade baixa e aumente gradativamente para a velocidade alta, continue batendo até formar picos firmes (pode demorar de 10 a 15 minutinhos).

Agora que você já sabe como se faz um merengue suíço, está mais do que pronto para começar a fazer essa mousse leve que mais parece uma nuvem de chocolate.

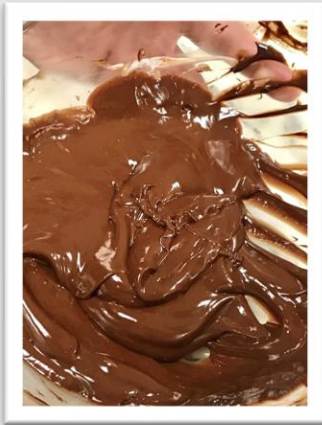
## ***Vamos à receita!***

### ***Ingredientes:***

- 5 claras ou 185g
- 4 ½ colheres de sopa de açúcar ou 115g
- 1 caixinha de creme de leite 20% de gordura (200g)
- 200g de chocolate meio amargo (se você preferir pode substituir até 50% do total de chocolate por chocolate ao leite, mas não ultrapasse esse limite poderá comprometer a estrutura da *mousse*)
- 1 colher de café de suco de limão para o merengue

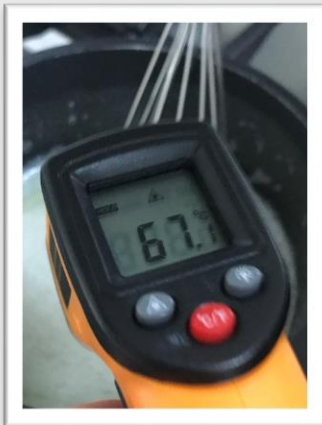


## Modo de fazer:



**Creme de Chocolate:** Coloque o chocolate em um recipiente e derreta no micro-ondas. Quando o chocolate estiver totalmente derretido acrescente o creme de leite, e mexa até a mistura ficar homogênea. Reserve em temperatura ambiente.

**!** O chocolate queima acima de uma determinada temperatura (essa temperatura é indicada em algumas embalagens). Para evitar que isso ocorra o derretimento deve ser feito em etapas. Não deixe mais de 30 segundos no micro-ondas por vez. Coloque o chocolate 30 segundos, tire do micro-ondas, mexa, coloque mais 30 segundos, tire e mexa até que ele esteja completamente derretido.



**Merengue suíço:** para o preparo do merengue suíço junte no *bowl* da batedeira as claras, o açúcar e uma colher de café de limão para dar mais estabilidade ao merengue. Aqueça essa mistura em banho maria a uma temperatura que garanta a pasteurização das claras (65° celsius pelo menos, vide pág 12). Bata as claras com açúcar até formar picos firmes.

**!** Não esqueça de manter o fogo baixo durante todo o cozimento para não ocorrer o cozimento das claras



**Finalização:** Incorpore o creme de chocolate ao merengue. Misture com cuidado. Quando a mistura estiver totalmente homogênea, transfira a mousse para um pote e leve, devidamente fechada, para a geladeira ou congelador até a hora de servir. Ela fica perfeita bem gelada. Conservar em geladeira ou congelador.

**Raspas de chocolate para enfeitar:** fica a dica de como fazer raspas lindas, é super simples! Separe um descascador de legumes e deixe reservado só para doces. Com uma barra de chocolate faça as raspas. O chocolate meio amargo é mais rígido e por isso fica mais quebradiço, se necessário coloque a barra de chocolate 5 segundos no micro-ondas, só para perder a rigidez. Se precisar de mais tempo, coloque mais 5 segundo e assim por diante. Cuidado, pois chocolate derrete com facilidade!





# Petit Gateau

*A época de faculdade talvez tenha sido aquela em que mais aprendi receitas novas. Para desestressar de todo aquele estudo pesado que envolve uma faculdade de direito, eu adorava relaxar encontrando com os amigos, e uma boa comida fazia parte desses encontros, é claro!*

*Essa receita aprendi com uma amiga chamada Gabriela. Ela era namorada de um grande amigo meu e do meu marido (na época meu namorado). Adorávamos nos reunir para jogar Alhanbra, ficávamos horas e horas jogando.*

*Um belo dia, combinamos de jogar na casa da Gabi que nos surpreendeu com petit gateau e sorvete. Que dia feliz! É Claro que pedi a receita imediatamente e, desde então, esse bolinho faz parte de meu repertório de doces favoritos.*

## Oba, receita!

### Ingredientes:

100g de manteiga  
120g de chocolate  
2 ovos  
2 gemas  
¼ de xícara de açúcar  
2 colheres de sopa de farinha de trigo

### Modo de fazer:

Derreta o chocolate no micro-ondas ou em banho maria (pág. 13). Junte a manteiga mexendo até que fique homogêneo, liso e brilhante. Reserve em temperatura ambiente. Em uma vasilha bata os ovos, gemas e o açúcar até que essa mistura aumente de volume e fique bem fofa. Incorpore o chocolate aos ovos batidos até que os ingredientes estejam bem integrados. Por último, acrescente a farinha de trigo e mexa suavemente.

Coloque a mistura em forminhas de alumínio untadas com farinha e manteiga ou em formas de silicone. Leve ao forno pré-aquecido a 250° por cerca de 10 minutos.

Cuidado com o tempo de forno para não assar excessivamente (vide observação sobre forno da pág. 9). O *petit gateau* é um bolinho que não fica totalmente cozido, se o seu ficar, diminua o tempo de forno. Não se esqueça do sorvete!



Opção bem mais fácil de fazer.  
Assim não precisa desenformar.





# Sonho dourado

*Crescemos com essa receita em casa. A nossa mãe, a Dona Angela, além de engenheira, mãe de três filhos e avó, é uma grande cozinheira de doces e de salgados. Depois de uma certa idade ela parou de cozinhar e deixou essa tarefa para nós dois. Durante muito tempo, todos os almoços, jantares e festas comemorativas, sempre foram feitos por ela. Com certeza as melhores comidas que já comi foram preparadas pelas suas mãos. Ela nunca utilizou técnicas, e nunca seguiu uma receita perfeitamente. Fazia as coisas da forma que ela achava que tinham que ser feitas. Ela tem um sexto sentido na vida e na cozinha. Tudo sempre dá certo quando é feito e preparado por ela.*

## **Conceitos importantes:**

### **Vamos falar de ganache?**

Essa emulsão de chocolate com um líquido, normalmente, o creme de leite, é super versátil e combina com muitas receitas. A espessura do *ganache* pode ser controlada através do ajuste das proporções de líquido e de chocolate. Quanto mais líquido, mais fluido será o *ganache* e quanto mais chocolate mais espesso será o *ganache*. Além disso, é importante observar que o percentual de cacau contido no chocolate irá modificar essa fluidez, quanto maior o percentual de cacau mais espesso e rígido será o seu *ganache*. Entendendo essa lógica fica muito mais fácil fazer um preparo adequado ao que se pretende, ou seja, se você pretende blindar um bolo, o percentual de chocolate deverá ser maior que o de líquido e por aí vai.





Existem algumas formas de preparar *ganache*. A primeira, é esquentar o creme de leite e depois de quente acrescentar o chocolate. A segunda, é derreter o chocolate no micro-ondas, sempre atento para não queimar (pág. 13) e posteriormente acrescentar o creme de leite. Você pode aerar ou não o *ganache*, o esperado para esse preparo é um creme liso, denso e mais pesado, mas a grande vantagem da confeitaria é que você pode fazer como quiser!

Além disso, se a intenção é obter um *ganache* com mais brilho é só acrescentar um pouco de manteiga, mel ou glucose de milho (um deles).

É importante atentar para o fato de que no preparo do *ganache* não se tempera o chocolate. Esse processo não é útil quando estamos falando de *ganache*, você só irá perder tempo. Dito isso...

## ***Receita, Receita, Receita!***

### ***Ingredientes:***

#### **Creme branco:**

3 latas de leite condensado  
6 ovos  
2 colheres de sopa de açúcar  
2 colheres de sopa de manteiga

#### **Cobertura (*ganache*):**

300g de chocolate meio amargo  
200g de creme de leite (20% de gordura)





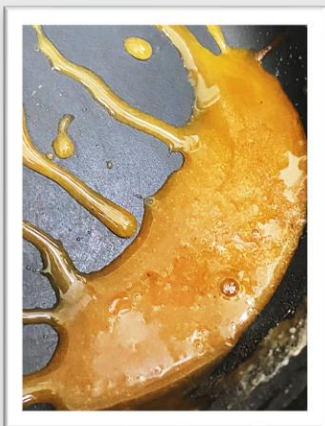
## Modo de fazer:

**Creme branco:** Misture sem bater o leite condensado e os ovos inteiros, reserve. Leve ao fogo o açúcar para caramelizar ①, quando estiver totalmente derretido e cor de caramelo junte a manteiga e misture. Verta a mistura de leite condensado na panela com o açúcar caramelizado ②. O açúcar caramelizado irá endurecer ③, mas aos poucos ele dissolve, continue mexendo lentamente em fogo brando, essa mistura irá ficar granulada e encorpada ④. Mexa até ferver (demora uns 15 min). Coloque esse creme em uma compoteira. O aspecto dele lembra o de ambrosia.

**Cobertura (ganache):** Derreta o chocolate no micro-ondas (pág.13), quando o chocolate estiver derretido adicione o creme de leite e misture até formar um creme homogêneo ⑤.

**Finalização:** Coloque o *ganache* por cima do creme já preparado e leve a compoteira para a geladeira. Sirva gelado, não leve para o congelador. Não esqueça de vedar antes de levar para a geladeira, mas para isso o creme branco precisa estar em temperatura ambiente, caso contrário poderá criar umidade no doce. Conserve na geladeira.

①



②



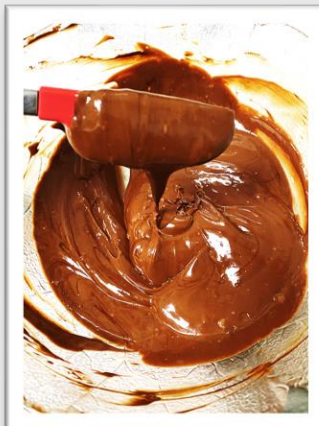
③



④



⑤



# Bolo de Chocolate

*Março de 2020, um marco. O começo de uma época inimaginável e muito difícil em que precisamos nos adaptar e nos reinventar. Nossas vidas já não eram mais as mesmas. Suspendemos nossas atividades de encomendas na Brown-me, rompemos a nossa convivência praticamente diária e fizemos nosso isolamento, cada um em seu canto, cuidando daqueles com quem moramos e amamos. Nada mais era como antes, a vida tinha virado de cabeça para baixo.*

*Nesse período de isolamento intenso e do inevitável distanciamento social, o mundo virtual ganhou força e um espaço jamais alcançado. Todo tipo de relacionamento passou a ser feito através da internet: exercícios, aulas, festas, tudo... Passei a conversar bastante com a Juliana Penna do Pecaditos (@pecaditos), pessoa incrível que admiro de mais! Trocávamos experiências e jogávamos conversa fora, meus dias ficaram mais leves com a sua presença.*

*Depois de ver e rever o trabalho lindo e encantador da Juliana, comecei a ficar com vontade de fazer bolos (não fazia bolo há algum tempo). Peguei minha receita predileta, comprei umas formas novas e comecei. Sempre tive muito receio de bolos... bolo sola, pode dar errado, depende de um bom forno, tem muitas variáveis para dar certo. Superei esses medos e com um empurrãozinho e incentivo da Juliana, me animei e fui fazer um bolinho. Fiz um, dois, e fui me encantando. Comprei o meu primeiro curso on-line de bolos. Não parou por aí, é tanta informação, um mundo tão cheio de possibilidades que em menos de 3 meses completei 5 cursos diferentes sobre bolos. Hoje, estou simplesmente apaixonada por bolos, e se não fosse a Juliana nada disso teria acontecido. Ela e o trabalho dela inspiram!*

*A receita que escolhi para esse e-book é uma receita feita pelo método direto, por adição ou método poço. Depois de muito estudo e noção das proporções ideais para uma massa de bolo, fui capaz de criar a minha receita de bolo de chocolate. Foi necessário realizar alguns cálculos e alguns testes para chegar ao resultado final. É um bolo intenso, macio e aveludado, ideal para um chá da tarde.*



## **Conceitos Importantes:**

### **Dicas para fazer um bolo perfeito.**

Fazer um bolinho parece ser algo simples, mas envolve muita técnica e conhecimento. Não é o objetivo desse e-book detalhar todos os conceitos e reações que envolvem o preparo de uma massa de bolo. Mas, seguem algumas dicas preciosas que fazem muita diferença no resultado final do seu bolo:

- *Mise en place*: é um termo francês muito usado na confeitaria e significa “por em ordem”, ou seja, separe todos os ingredientes que você irá utilizar antes de começar o preparo da massa do bolo. Isso é muito importante para evitar qualquer contratempo enquanto você prepara a receita, o que pode colocar tudo a perder (essa dica é importante para qualquer receita, mas para bolo é essencial!).

- *Ingredientes em temperatura ambiente*: lembre-se de deixar todos os ingredientes em temperatura ambiente antes de começar a fazer o seu bolo. A diferença de temperatura pode arruinar a sua receita, exceto nos casos em que a diferença de temperatura é necessária, e pedida expressamente.

- *Forno pré-aquecido*: sempre pré-aqueça o forno 10 a 15 minutos antes de colocar o bolo para assar. O pré-aquecimento ajuda no cozimento mais uniforme do bolo. Conheça o seu forno para saber qual a temperatura ideal para assar um bolo. A indicação aqui ou em qualquer livro ou receita é apenas para dar uma noção, mas cada forno é diferente e você precisa conhecer o seu.

- *Ingrediente ácido*: acrescentar um ingrediente ácido ao bolo, qualquer ácido, amacia a farinha, mas cuidado para não exagerar. Mesmo não acrescentando um ingrediente alcalino, como o bicarbonato de sódio, vale acrescentar um pouquinho de suco de limão por exemplo. O limão não vai deixar gosto, mas deixa o bolo mais macio.

- *Farinha de trigo*: Não bata muito a farinha de trigo para não ativar o glúten, isso faz com que o bolo fique pesado, podendo até ficar solado (essa observação não se aplica ao método cremoso reverso).

- *Balança*: balança é algo essencial na cozinha para qualquer preparo, e para bolo é mais essencial ainda. A balança traz mais segurança e exatidão para quem trabalha com confeitaria, ajuda a padronizar o seu produto.

- *Direto para o forno*: o recomendado é que se leve a massa pronta direto ao forno, não deixe descansando na bancada, a maioria dos fermentos químicos é ativado quando entram em contato com algum líquido. Assim, para o seu rendimento ser o melhor possível é importante fazer a massa e levar ao forno pré-aquecido.



### ***Sobre o método direto, por adição ou poço.***

O método de preparo utilizado nessa receita é o método direto. Além desse método, existem o método espumoso, o método cremoso e o método cremoso reverso.

O método espumoso foi descrito na receita do rocambole (pág. 05). O método cremoso é feito a partir do batimento da manteiga com o açúcar. Já o método cremoso reverso, se difere dos demais pois se bate a farinha desde o início do processo com a gordura para evitar a formação do glúten. É uma lógica reversa, a manteiga quando batida com a farinha cria uma capa de gordura que a protege do contato com os líquidos evitando a formação do glúten.

Entre todos os métodos existentes, o método direto é o mais simples e rápido, e consiste em separar os ingredientes secos dos líquidos, misturar separadamente e, posteriormente, realizar a junção dos líquidos com os secos. Você não vai precisar de batedeira, pode fazer tudo à mão com um *fuê* ou uma espátula.

Geralmente, o método direto está relacionado a uma fermentação química, ou seja, o grande responsável pelo crescimento do bolo é o fermento. Mas, nada impede que você, se quiser, bata as claras em neve ou os ovos inteiros, e adicione uma fermentação mecânica ao processo. Nesse caso, o bolo pode ficar mais frágil e não terá a simplicidade do método direto, em compensação ficará mais fofo por conta da aeração das claras ou dos ovos.

O fato de ser um método de simples execução, não quer dizer que seu resultado seja inferior. Por esse método é possível fazer receitas deliciosas.

### ***Que forma usar? Untar ou não a forma?***

Existem vários tipos de formas e de materiais, as que mais usamos são as de alumínio e as de aço inoxidável.

As formas de alumínio têm um excelente custo benefício e trazem um ótimo resultado. Podem ser untadas com manteiga e farinha, da forma tradicional, ou com desmoldante que traz um belo acabamento lateral.

Uma terceira opção é não untar. Sim, não untar! Apenas coloque papel antiaderente no fundo da forma com o lado brilhante para cima (corte o papel do tamanho exato do fundo) e despeje a massa. Quando a forma é lisa, sem detalhes, é assim que fazemos.

Já, se você tem uma dessas lindas formas de aço inoxidável toda desenhada, conhecida como *bundt*, recomendamos fortemente que utilize o desmoldante para evitar decepções. E, mesmo assim, passe um pincel macio para uniformizar e certifique-se de que toda a forma está com desmoldante. Nenhum cantinho pode ser esquecido! Se você preferir pode fazer esse processo com manteiga e farinha. Dá certo! Mas se você esquecer algum cantinho sem untar pode colocar tudo a perder.

### ***Buttermilk ou leitelho, o que é e para que serve.***

O *buttermilk* é um soro que resulta no processo de fabricação da manteiga. No Brasil não é fácil encontrar esse produto nas prateleiras dos supermercados. Diante dessa dificuldade, existem algumas opções que você pode fazer em casa.

A primeira, é comprar creme de leite fresco e bater até virar manteiga. Quando isso ocorre um resíduo líquido irá aparecer. Esse é o *buttermilk* ou leitelho. Esse processo é mais trabalhoso e caro.

Outra opção muito simples é o *buttermilk* feito com o acréscimo de um ácido ao leite. Para esse preparo deve-se acrescentar algumas gotas de limão ou de vinagre ao leite e esperar talhar. Se o leite estiver morno irá acelerar esse processo. O acréscimo do ácido ao leite faz com que haja a coagulação da proteína do leite, a caseína, e o seu desprendimento do soro. Isso será visível nesse preparo.

Geralmente, o *buttermilk* é utilizado em receitas que contém bicarbonato de sódio, um elemento alcalino e que reage com um ácido. Nessa reação do bicarbonato de sódio com um ácido há a liberação de água (H<sub>2</sub>O) e gás carbônico (CO<sub>2</sub>), responsáveis por deixarem o bolo úmido e fofo. Além de disso, é importante saber que com o aquecimento é liberado também o Carbonato de Sódio. Esse elemento em excesso no bolo poderá deixar um retrogosto amargo, mas na quantidade correta o próprio ácido neutraliza o seu sabor.

Independente da reação química mencionada acima, o acréscimo de um ácido à massa de bolo amacia a farinha deixando o bolo mais aveludado. Por esse motivo, a nossa receita de bolo de chocolate contém *buttermilk*, mesmo não contendo um ingrediente alcalino (bicarbonato de sódio).

### ***Bolo com calda ou sem calda? Que dúvida!***

A receita que vamos passar aqui se feita com cacau tem um gosto bem intenso e não é doce. Se você preferir algo mais doce, faça uma calda de brigadeiro, a combinação fica perfeita! Mas, essa é uma decisão muito particular.

## Preparados para a última receita?

### Ingredientes secos:

300g de farinha  
300g de açúcar  
10g de fermento  
100g de cacau em pó

### Ingredientes Líquidos:

310g de *buttermilk* (leite + suco de meio limão grande)  
60g de água  
232g de ovos (entre 4 e 5 ovos)  
180g de óleo

### Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes secos peneirados ou aerados com um *fuê* ou garfo em uma vasilha e todos os ingredientes líquidos levemente mexidos em outra vasilha. Faça um poço nos ingredientes secos e despeje os ingrediente líquidos, mexa todos os ingredientes e quando estiver uma mistura homogênea despeje a massa na forma untada ou não (pág. 22 e 23). Leve ao forno pré-aquecido a 180° e deixe o tempo necessário para o seu cozimento. Isso dependerá do seu forno, da sua forma e da quantidade de massa envolvida. A quantidade aqui descrita é para uma forma *bundt*. Se quiser utilizar em uma forma de alumínio de 20cm de diâmetro faça metade da receita. Nesse caso será um bolo baixo. O tempo de cocção no nosso forno em uma forma *bundt* é de 40 min a 50 min.

Não se deve abrir a porta do forno antes de ter certeza de que o bolo já está estruturado para ele não murchar com o choque térmico e ficar solado. Se você não tem noção alguma de quanto tempo irá demorar, espere pelo menos 30 minutos. Uma outra dica é esperar o aroma de bolo se espalhar pela sua cozinha. Lembrando que no teste do palito, o palito deve sair seco.





# Agradecimento

*Estamos muito felizes em compartilhar um pouco de nosso conhecimento e da nossa história. Que este e-book seja um incentivo para um começo, para uma continuação ou até mesmo para uma ideia.*

*As receitas estão aqui postas, com todos os detalhes necessários para a sua execução, inclusive com detalhes técnicos para te ajudar a pensar e, se for o caso, inovar.*

*Aproveite ao máximo esse conteúdo. Esperamos que alguma dessas receitas possa fazer parte de sua história. Faça da forma que achar melhor! Não tenha medo, vá para cozinha, cozinhe, inove, surpreenda e se surpreenda!*

*E, para finalizar, não esqueça do principal ingrediente da confeitaria: o AMOR*

*Um doce não é somente um doce, é muito mais do que isso, é um pedacinho do nosso coração, um pouco da nossa essência e da nossa alma.*

*Muito obrigada/o pela confiança!*

*Marina Vianna e Augusto Vianna*

ISBN: 978-65-00-17255-3

