

OFICINA DE BENTÔ CAKES

Maíra Terres Gaffrée

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

INGREDIENTES:

BOLO DE LIMÃO

200 g de ovos

150 g de manteiga sem sal

300 g de açúcar refinado

300 g de farinha de trigo

150 ml de leite integral

15 g de fermento químico em pó

Raspas de 2 limões

MODO DE FAZER:

Na batedeira, bater a manteiga e o açúcar até obter um creme claro, adicionar os ovos, um de cada vez, batendo bem. Misturar as raspas de limão; Fora da batedeira com um batedor de ovos (*fouet*), incorpore a farinha, o fermento e o leite; Colocar a massa nas formas untadas com papel manteiga; Assar no forno pré-aquecido 180°C por aproximadamente 35 minutos;



Recheio

395 g de leite condensado

200 g de creme de leite

150 g de *creamcheese*

200 g de geleia de morango Santa Clara

MODO DE FAZER:

Misturar o leite condensado, o creme de leite e o *creamcheese* em uma panela e levar ao fogo até obter o ponto de brigadeiro para recheios (cerca de 20 a 25 minutos em fogo médio).

Cobertura de *Buttercream*

130 g de claras

200 g de açúcar refinado

400 g de manteiga sem sal

MODO DE FAZER:

Misturar as claras e o açúcar, levar ao fogo baixo ou banho-maria, mexer constantemente e aquecer até atingir a temperatura de 60 °C; Bater na batedeira em velocidade baixa, até obter um ganho de volume; aumentar a velocidade para média e bata até a consistência desejada; Depois de atingida a consistência desejada, bata por alguns segundos na velocidade máxima (ajuda a estabilizar o merengue). Adicionar a manteiga em ponto de pomada e bater com um batedor raquete.

Calda



100 ml de água

30 g de açúcar refinado

Suco de 1 limão

MODO DE FAZER:

Levar todos os ingredientes ao fogo e deixar ferver por cinco minutos.

Montagem

Esta receita rende seis buntôs de 10 cm de diâmetro. Cortar os bolos ao meio, umedecer com a calda de limão, rechear com o brigadeiro e a geleia de morangos. Cortar utilizando um cortador de 10 cm de diâmetro. Cobrir com o *buttercream* e decorar conforme desejado.

AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos para a execução das oficinas. Agradecemos também, aos nossos Técnicos e Técnicas em Panificação formados no curso que abrilhantam as oficinas da Arena IFRS desta edição. Por fim, agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

