

OFICINA DE BOLOS E CUCAS DA VOVÓ

Prof. Dr. Odoaldo Ivo Rochefort Neto - IFRS - Campus Porto Alegre
odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

Alunos e Alunas do Curso Técnico em Panificação: Carolina Contini Brum, Luana Campos dos Santos, Luana Martins, Fabio de Souza Santos, Juliana Cátia Steigleder Becker, Cibele Fagundes Capaverde, Everton Blumberg, Maíra Terres Gaffree.

BOLO DE LARANJA

Ingredientes para a massa:

1 laranja cortada com a casca (desprezar as pontas)

90g de óleo vegetal

110g de leite

360g de açúcar

220g de ovos

275g de farinha de trigo

10g de fermento químico

1 pitada de sal

Ingredientes para a calda:

Suco de meia laranja com duas colheres (de sopa) de açúcar

Modo de preparo do bolo:

1. Pré-aquecer o forno a 180 °C.
2. Untar e enfarinhar a forma a ser utilizada.
3. Pesar os ingredientes.

Apoio:

Ferga®
Compartilhando sabores

certo
maq

Santa Clara
desde 1912

Geração
SAÚDE
Integral por natureza

JOHANN®
alimentos
Marca de confiança, produtos de qualidade.

Roseflor®
Alimentos

BIOMICA
Ingredientes com Amor

Hunstück®
CERVEJARIA

REEMAQ

4. Reunir os utensílios sobre a bancada de trabalho.
5. No copo do liquidificador adicionar os ovos, o óleo, o leite,; o açúcar e a laranja.
6. Bater até que todos os ingredientes estejam bem misturados.
7. Despejar o conteúdo do copo do liquidificador em um bowl.
8. Adicionar os ingredientes secos peneirados.
9. Mexer com um fouet até que os sólidos se dissolvam.
10. Despejar a massa na forma.
11. Levar para assar, por cerca de 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia seco.

Modo de preparo da calda:

1. Extrair o suco de meia laranja.
2. Coar.
3. Acrescentar duas colheres de açúcar.
4. Misturar.
5. Levar ao fogo até que esteja dissolvido o açúcar.
6. Espalhar a calda sobre o bolo assado.

BOLO DE CENOURA

Ingredientes para a massa:

330 g de cenoura picada

95 g de óleo vegetal

365 g de açúcar refinado

210 g de ovos

335 g de farinha de trigo tipo 1

10 g de fermento químico

1 pitada de sal

Apoio:



Ferga[®]
Compartilhando sabores



certo maq



Santa Clara
desde 1912



Geração SAÚDE
Integral por natureza



JOHANN
alimentos
Marca de confiança, produtos de qualidade.



Roseflor
Alimentos



BIOMICA
Ingredientes com Amor



Hunstück
CERVEJARIA



REEMAQ

Ingredientes para a calda:

- 18 g de manteiga sem sal
- 40 g de chocolate em pó
- 55 g de açúcar refinado
- 60 g de água

Modo de preparo do bolo:

1. Pré-aquecer o forno a 180 °C.
2. Untar e enfarinhar a forma a ser utilizada.
3. Pesar os ingredientes.
4. Peneirar os ingredientes secos em um bowl.
5. Reunir os utensílios sobre a bancada de trabalho.
6. No copo do liquidificador adicionar os ovos, o óleo, as cenouras e o açúcar.
7. Bater até que estejam bem misturados todos os ingredientes.
8. Despejar o conteúdo do copo em um bowl.
9. Adicionar os ingredientes secos peneirados. Mexer com um fouet até que os sólidos se dissolvam.
10. Despejar a massa na forma.
11. Levar para assar, por cerca de 25 a 30 minutos ou até que um palito inserido no centro do bolo saia seco.

Modo de preparo da cobertura:

1. Adicionar os ingredientes em uma panela.
2. Mexer para misturar.
3. Levar ao fogo, mexendo sempre, e, quando levantar fervura, cozinhar por quatro minutos, mexendo sempre.
4. A calda estará pronta quando começar a desgrudar do fundo da panela.
5. Cobrir o bolo já frio com a calda quente.

Apoio:



Ferga®
Compartilhando sabores



certo maq



Santa Clara
desde 1912



Geração SAÚDE
Integral por natureza



JOHANN®
alimentos
Marca de confiança, produtos de qualidade.



Roseflor®
Alimentos



BIOMICA
Ingredientes com Amor



Hunstück®
CERVEJARIA



REEMAQ

CUCA DA VOVÓ

Ingredientes para a massa:

- 500 g de farinha de trigo tipo 1
- 10 g de fermento biológico instantâneo
- 80 g de açúcar refinado
- 1 pacote de açúcar de baunilha (opcional)
- Raspas de limão (opcional)
- Raspas de noz-moscada (opcional)
- 280 g de leite
- 100 g de banha de porco
- 1 pitada de sal
- 1 ovo

Ingredientes para a farofa:

- 150 g de farinha de trigo tipo 1
- 75 g de açúcar refinado
- 1 pacote de açúcar de baunilha
- 100 g de manteiga sem sal
- Canela em pó (opcional)
- Raspas de limão (opcional)

Modo de preparo da cuca:

1. Pesar os ingredientes.
2. Reunir os utensílios sobre a bancada de trabalho.

Apoio:



Ferga[®]
Compartilhando sabores



certo maq



Santa Clara
desde 1912



Geração SAÚDE
Integral por natureza



JOHANN
alimentos
Marca de confiança, produtos de qualidade.



Roseflor
Alimentos



BIOMICA
Ingredientes com Amor



Hunstück
CERVEJARIA



REEMAQ

3. Em um bowl colocar a farinha, o fermento, o açúcar, o açúcar de baunilha.
4. Mexer muito bem.
5. Adicionar o ovo levemente batido e o leite.
6. Misturar.
7. Adicionar o sal e misturar.
8. Incorporar a banha, em ponto de pomada. Misturar.
9. Transferir a massa para a superfície de trabalho e sovar por aproximadamente 10 minutos.
10. Modelar uma bola e colocar em um bowl untado com manteiga.
11. Deixar crescer por 40 minutos.
12. Abaixar a massa.
13. Dividir a massa e colocar em formas untadas.
14. Aplicar o recheio e a farofa e deixar crescer durante 35 minutos.
15. Levar para assar, em forno pré- aquecido a 180 °C, durante 30 minutos ou até a farofa dourar levemente.
16. Desenformar e transferir para uma grade.

Modo de preparo da farofa:

1. Misturar os ingredientes secos.
2. Adicionar as raspas de limão e noz moscada, se desejar.
3. Misturar.
4. Acrescentar a manteiga.
5. Com a ponta dos dedos formar uma farofa.

Agradecimento especial a Sulserve pelo convite, a toda as empresas que nos apoiaram com insumos de suas valorosas marcas, aos alunos e alunas do Curso Técnico em Panificação que foram incansáveis na preparação das oficinas e a toda equipe de professores e servidores do IFRS pelo apoio.

Apoio:



Ferga®
Compartilhando sabores



Certo Maq



Santa Clara
desde 1912



Geração SAÚDE
Integral por natureza



JOHANN®
alimentos
Marca de confiança, produtos de qualidade.



Roseflor®
Alimentos



BIOMICA
Ingredientes com Amor



Hunstück®
CERVEJARIA



REEMAQ