

CURSO DE BOLOS ESPECIAIS COM BECA MILANO



Foto: JRG Comunicação

— CURSO DE —
Bolos Especiais
com *Beca Milano*





A Chef **Beca Milano** é unanimidade quando o assunto é inovação na confeitaria. Com perfeccionismo em cada detalhe, seus bolos são verdadeiras obras de arte, que carregam além de muito sabor, um visual surpreendente com extremo bom gosto e criatividade.

Natural de São José dos Pinhais, no Paraná, Beca sempre teve inspiração dentro de casa, com sua mãe e madrinha fazendo bolos e doces para vender entre os vizinhos e familiares. O universo doce da confeitaria a encantou e teve a certeza que seu futuro estava ligado a gastronomia. Na época escolar, que precisaria definir que curso seguir, optou por Farmácia e Bioquímica com a intenção de trabalhar desenvolvendo novos alimentos, já que na época não existiam tantas faculdades especializadas como hoje. Em paralelo a formação acadêmica, foi fazendo diversos cursos na área de confeitaria e panificação.

Com visão empreendedora, se manteve em um trabalho que lhe permitia custear seu sonho, até decidir viver integralmente como confeitadeira. A dedicação da chef logo foi notada e seus bolos e doces conquistaram o público e ela passou a viver fazendo o que mais gosta: bolos e doces!



A artista teve seu trabalho reconhecido nacionalmente quando passou a integrar o elenco do reality "Fábrica de Casamentos", em 2017 transmitido pelo SBT e Discovery Home & Health, onde foi encarregada de contar através de seus bolos a história do casal e surpreender a cada episódio. E fez tudo com tanta maestria que criou um estilo único em bolos de casamentos com versões grandiosas, que sempre trazem uma surpresa aos noivos.

No mesmo ano, seu profissionalismo e doçura lhe renderam também a oportunidade de ser jurada de um programa que sempre foi fã "Bake Off Brasil- Mão na Massa", onde imprimiu um estilo único de avaliar com críticas estruturadas que motivam os competidores a se superarem a cada episódio. Já em 2020, durante a quarentena, esteve à frente do programa "Bake Off Brasil – A Cereja do Bolo", onde teve a chance de revelar seus segredos e ensinar o passo a passo de receitas consagradas no reality.



@becamilano



Foto: JRG Comunicação

Índice

Bolo Baba de Moça com Nozes.....	04
Bolo Naked de Prestígio.....	06
Mini Bolo Bem-Casado com Renda de Açúcar.....	08
Bolo Decorado com Frutas Amarelas e Merengue.....	10
Bolo Charge.....	12
Bolo Mesclado Chocolateado.....	14



Bolo Baba de Moça com Nozes



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
230 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Massa

- meia xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 150g de nozes tostadas e trituradas

Baba de Moça

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 3 gemas

Ganache de Chocolate

- 400 g de Chocolate Branco GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Praliné de Nozes

- 300 g de açúcar refinado
- 50 ml de água
- 30 g de glucose
- 70 g de nozes tostadas

Decoração

- 200 ml de água
- 200 g de açúcar
- 1 kg de fitas de coco fresco



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume, acrescente o açúcar e deixe bater até obter uma massa homogênea. Desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento.
2. Asse em forno preaquecido a 180° graus, em forma redonda de 20 cm de diâmetro, por aproximadamente 35 minutos, ou divida a massa em três formas de 17 cm de diâmetro e asse por aproximadamente 15-20 minutos. Retire do forno e reserve até que esfrie.

BABA DE MOÇA

3. Em uma panela, misture o Leite MOÇA, o leite de coco e as gemas e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (cerca de 10 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar.

PRALINÉ DE NOZES

4. Em uma panela, misture o açúcar, água e a glicose. Leve ao fogo e cozinhe até chegar na cor âmbar (150° graus aproximadamente). Retire do fogo, acrescente as nozes e misture bem. Rapidamente verta essa mistura sobre um tapete de teflon ou silicone e espalhe bem. Espere resfriar por completo e triture o Praliné até obter pedaços pequenos (não deixar como uma farofa). Reserve.

GANACHE DE CHOCOLATE

5. Em um recipiente, derreta o Chocolate Branco GAROTO no micro-ondas em ciclos de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo, até estar completamente derretido. Adicione o NESTLÉ Creme de Leite, misture bem e reserve.

DECORAÇÃO

6. Comece montando o bolo com as Massas já resfriadas, colocando uma camada de Baba de Moça sobre elas e, no centro, um pouco do Praliné de Nozes. Espatule o bolo com a Ganache de Chocolate Branco reservada e reserve.
7. Em uma panela, misture a água, o açúcar e as tiras de coco. Mexa em fogo médio-alto até as tiras cozinharem um pouco na calda. Com uma peneira, retire-as da calda, escorra-as e reserve até que esfriem por completo para utilizar.
8. Por fim, comece a colar as tiras de coco na lateral e topo do bolo, aderindo-as na Ganache, até completar todo o bolo. Sirva.



Bolo Naked de Prestígio



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
120 minutos



Rendimento:
12 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Ingredientes

Massa

- meia xícara (chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar refinado
- 6 gemas
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 6 claras batidas em ponto de neve
- meia colher (sopa) de fermento químico em pó

Calda de Açúcar

- 200 ml de água
- 200 g de açúcar

Recheio

- 2 Leite **MOÇA®** (lata ou caixinha) 790g
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 160 g de coco fresco ralado

Decoração

- 400 g de **Chocolate ao Leite GAROTO®**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- Coco fresco ralado



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, coloque a manteiga e o açúcar e bata até formar uma mistura esbranquiçada. Junte as gemas, uma a uma, sem parar de bater até obter um creme homogêneo. Adicione a farinha de trigo e o Chocolate em Pó GAROTO, aos poucos, intercalando com o Leite e misture. Por último, junte o fermento em pó e as claras batidas em neve, misturando delicadamente.
2. Asse em forno preaquecido a 180° graus em forma redonda de 20 cm de diâmetro, por aproximadamente 35 minutos, ou divida a massa em três formas de 17cm de diâmetro e asse por aproximadamente 20 minutos. Retire e reserve.

CALDA DE AÇÚCAR

3. Em uma panela, misture bem os ingredientes e leve ao fogo médio. Deixe cozinhar até que o açúcar tenha se dissolvido. Retire a espuma que se formar na superfície. Espere a calda esfriar e guarde-a em um recipiente fechado para utilizar na montagem do bolo.

RECHEIO

4. E uma panela fora do fogo misture todos os ingredientes muito bem. Leve ao fogo médio e continue mexendo até que o recheio engrosse e reduza, ficando mais firme. Transfira para um recipiente, cubra com plástico-filme e deixe esfriar.

DECORAÇÃO

5. Faça uma ganache com o Chocolate Ao Leite Garoto e o NESTLÉ Creme de Leite, misturando os dois ingredientes em um recipiente e levando ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo, até estar completamente homogêneo. Reserve.
6. Monte o bolo com as camadas de Massa umedecidas com a Calda de Açúcar, as camadas de Recheio e, por fim, decore com a Ganache já firme utilizando algum bico de confeitaria de sua preferência e finalize com o coco ralado. Sirva.



Mini Bolo Bem-Casado com Renda de Açúcar



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
160 minutos



Rendimento:
6 mini bolos

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Massa

- 6 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de fécula de batata
- meia colher (sopa) de fermento em pó

Calda de Açúcar

- 200 ml de água
- 200 g de açúcar refinado

Doce de Leite

- 1 lata de **Leite MOÇA®** 395g

Decoração

- 200 g de Pó para Renda de Açúcar
- 1 xícara (chá) de frutas vermelhas



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume. Adicione o açúcar e bata mais um pouco. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o Leite. Desligue a batedeira, adicione a fécula de batata e o fermento em pó e misture delicadamente com a ajuda de um batedor de arame.
2. Despeje em forma retangular (30 cm x 41 cm), untada com manteiga e polvilhada com fécula de batata. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
3. Retire do forno e espere amornar. Desenforme e corte o bolo em pequenos círculos com a ajuda de um aro redondo (10 cm de diâmetro). Reserve.

CALDA DE AÇÚCAR

4. Em uma panela, misture bem os ingredientes e leve ao fogo médio. Deixe cozinhar até que o açúcar tenha se dissolvido. Retire a espuma que se formar na superfície. Espere a calda esfriar e guarde-a em um recipiente fechado para utilizar na montagem do bolo.

DOCE DE LEITE

5. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA. Em uma panela de pressão, coloque a lata fechada com água suficiente para cobri-la por completo. Tampe a panela, leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 30 minutos (contados após início da fervura). Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar completamente antes de abri-la. Transfira o conteúdo para um recipiente, misture para ficar homogêneo e reserve.

DECORAÇÃO

6. Hidrate o pó para renda de açúcar conforme a recomendação da embalagem. Distribua de maneira uniforme sobre o tapete de silicone próprio para rendas sem deixar excessos. Faça o processo de secagem em temperatura ambiente ou em forno em temperatura baixa (aproximadamente 100 graus). O ponto correto é quando a renda começa a soltar do tapete de silicone, porém ainda é maleável. Não deixe a renda secar demais senão ela pode quebrar. Espere esfriar para desenformar e reserve.
7. Monte os mini bolos com as Massas resfriadas, umedeça-as com a Calda de Açúcar e, utilizando tiras de acetato, envolva a primeira camada. Aplique uma camada de Doce de Leite e repita o processo. Deixe o bolo firmar na geladeira por alguns minutos e em seguida remova o acetato e cole a Renda de Açúcar com cuidado em toda a lateral do bolo, cortando o restante.
8. Por fim, decore o bolo com as frutas vermelhas e sirva.

Bolo Decorado com Frutas Amarelas e Merengue



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
130 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Massa *Ingredientes*

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 6 colheres (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Recheio de Leite *MOÇA*

- 1 **Leite MOÇA®** (lata ou caixinha) 395 g
- 1 medida (da lata ou caixinha) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 gemas

Merengue Suíço

- 6 claras
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado

Geleia de Frutas Amarelas

- 250 g de polpa de maracujá com sementes
- 200 g de manga cortada em cubinhos
- 150 g de abacaxi cortado em cubos
- 300 g de açúcar refinado

Decoração

- Frutas Amarelas (abacaxi, manga) e Flores Comestíveis



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume. Adicione o açúcar e bata mais um pouco. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o leite. Desligue a batedeira, adicione a farinha e o fermento em pó e misture delicadamente.
2. Asse em forno preaquecido a 180 graus, em forma redonda de 20cm de diâmetro, por aproximadamente 35 minutos, ou divida a massa em três formas de 17cm de diâmetro e asse por aproximadamente 15-20 minutos. Retire do forno e reserve.

RECHEIO DE LEITE MOÇA

3. Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver. Diminua o fogo e cozinhe por cerca de 5 minutos ou até obter um creme consistente. Retire do fogo e deixe esfriar. Reserve.

GELEIA DE FRUTAS AMARELAS

4. Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, deixando cozinhar e mexendo aos poucos até atingir o ponto de uma geleia mais firme (cerca de 10-12 minutos). Transfira para um recipiente e reserve até esfriar.

MERENGUE SUIÇO

5. Leve uma panela com água em fogo médio. Você irá usar para realização do banho-maria. Em um recipiente de vidro ou inox adicione as claras e o açúcar. Com um batedor de arame misture os dois ingredientes.
6. Leve em banho-maria e mexa sempre, até todo açúcar dissolver. Cuidado para não cozinhar as claras.
7. Transfira o preparado para a tigela da batedeira e bata em velocidade alta por cerca de 15 minutos, ou até esfriar e formar um merengue firme.

DECORAÇÃO

8. Monte o bolo com as Massas já resfriadas, fazendo uma camada na lateral com o recheio de Creme de Leite MOÇA, como se fosse uma contenção. No centro da massa, adicione uma porção da Geleia de Frutas Amarelas. Faça isso com as duas camadas de recheio e decore o bolo com o Merengue Suíço em toda a volta e no topo, utilizando um maçarico para deixar levemente queimado. Finalize o topo com as Frutas Amarelas e um pouco da Geleia de Frutas Amarelas, além das flores comestíveis. Sirva preferencialmente gelado.



Bolo Charge



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
105 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 e meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral** morno
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®**
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Ganache de Chocolate Meio Amargo com Amendoim

- 500 g de **Chocolate Meio Amargo GAROTO®**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 1 xícara (chá) de amendoim descascado, sem sal tostado e picado grosseiramente

Caramelo Toffee

- 200 g de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**

Decoração

- 600 g de **Chocolate Ao Leite GAROTO®**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**
- 2 xícaras (chá) de amendoim descascado, sem sal tostado e picado grosseiramente
- **Bombons CHARGE®**



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme fofo e esbranquiçado. Adicione o Leite quente e bata mais um pouco. Desligue a batedeira e acrescente a farinha, o Chocolate em Pó GAROTO e o fermento, misturando levemente.
2. Asse em forno preaquecido a 180° graus em forma redonda de 20 cm de diâmetro (por aproximadamente 35 minutos), ou divida a massa em três formas de 17 cm de diâmetro e asse por aproximadamente 15-20 minutos. Após esse tempo, retire do forno e reserve.

GANACHE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM AMENDOIM

3. Derreta o Chocolate em ciclo de 30 segundos no micro-ondas até derreter totalmente. Acrescente o NESTLÉ Creme de Leite e misture bem até formar um creme homogêneo. Acrescente o amendoim, misture e reserve.

CARAMELO TOFFEE

4. Em uma panela em fogo baixo, derreta o açúcar refinado até obter um caramelo seco, mexendo aos poucos. Ainda com o fogo ligado, adicione a manteiga, misture e adicione o NESTLÉ Creme de Leite misturando muito bem. Reserve em um recipiente.

DECORAÇÃO

5. Comece fazendo uma Ganache com o Chocolate ao Leite e o Nestlé Creme de Leite para utilizar ao redor e no topo do bolo.
6. Monte o bolo com as Massas já resfriados, fazendo uma contenção na borda delas com a Ganache com Amendoim e adicionando uma porção do Caramelo Toffee no centro. Repita o processo até finalizar e decore todo o bolo com a Ganache reservada. Adicione o amendoim em toda a lateral do bolo, faça uma decoração no topo com a Ganache e um bico de sua preferência, preencha o centro com um pouco mais de Caramelo e finalize com os Bombons CHARGE cortados ao meio. Sirva.

Bolo Mesclado Chocolatudo



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
95 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Massa *Ingredientes*

- 200g manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 200 g de açúcar refinado
- 4 ovos
- 200 g de farinha de trigo
- 10 g de fermento químico em pó
- 50 g de Chocolate em Pó GAROTO®

Ganache de Chocolate

- 500 g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 500 g de Chocolate Branco GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite
- 500 g de Chocolate Ao Leite GAROTO®
- 1 caixinha de NESTLÉ® Creme de Leite

Decoração

- 600 g de Chocolate Meio Amargo GAROTO®
- 600 g de Chocolate Branco GAROTO®



Modo de Preparo

MASSA

1. Na batedeira com o batedor globo, bata o açúcar e a manteiga até obter um creme fofo e esbranquiçado. Com a batedeira ligada, adicione os ovos um a um. Em seguida acrescente a farinha e o fermento. Bata até fica homogêneo.
2. Separe a massa em duas partes. Em uma das partes acrescente o chocolate em pó. Coloque em uma assadeira untada alternando as duas massas para obter um efeito mesclado. Asse em forno preaquecido a 165° graus, em forma redonda de 20 cm de diâmetro (por aproximadamente 35 minutos) ou divida a massa em três formas de 17 cm e asse por 15 a 20 minutos. Retire do forno e reserve.

GANACHES

3. Derreta cada Chocolate picado em ciclos de 30 segundos no micro-ondas até que derretam por completo. Acrescente o NESTLÉ Creme de Leite em cada um e misture bem até obter Ganaches homogêneas. Reserve-as.

DECORAÇÃO

4. Derreta os Chocolates Meio Amargo e Branco e faça as temperagens de acordo com os indicados nas embalagens. Espalhe porções do Chocolate Branco sobre uma folha de acetato com uma colher e por cima, no centro do Chocolate Branco, uma porção do Chocolate Meio Amargo. Puxe a mistura dos Chocolates com as costas da colher, formando uma espécie de folha ou pétala, deixando secar por 10 minutos na geladeira. Em seguida, solte as pétalas com cuidado e utilize um pouco de Ganache para colá-las ao redor do bolo. Decore o topo do bolo com Ganache e confeitos de chocolate de sua preferência e sirva.



SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO DE TODA RECEITA? RECICLAR AS EMBALAGENS!

Você sabia que **97%** das embalagens dos produtos Nestlé já são produzidas para serem **re.cicladas**?

- 1** Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.
- 2** Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.
- 3** Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

(11) 99714-0849, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



CIRCULARIDADE

Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



re.generar
é nutrir o
que faz bem



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

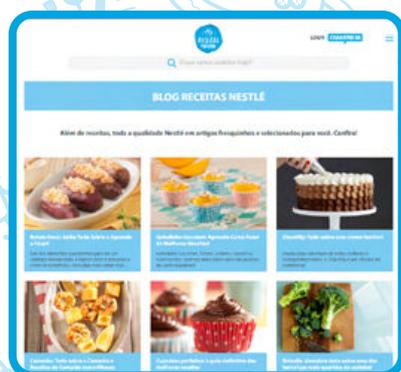
ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:



Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



