



CONFEÇÃO DE MASSAS "CAKE"





CONFECCÃO DE MASSAS “CAKE”

CFPSA

CENTRO de FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

- 2009 -





FICHA TÉCNICA

MANUAL
CONFEÇÃO DE MASSAS "CAKE"

IDEALIZAÇÃO, CONCEPÇÃO, COMPOSIÇÃO E EDIÇÃO
CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR

TODOS OS DIREITOS DESTA PUBLICAÇÃO RESERVADOS POR **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

É PROIBIDA A REPRODUÇÃO, TOTAL OU PARCIAL, DA PRESENTE PUBLICAÇÃO SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E POR ESCRITO DO **CENTRO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O SECTOR ALIMENTAR**.

AS TRANSGRESSÕES SÃO PASSÍVEIS DE PROCEDIMENTO JUDICIAL DE ACORDO COM A LEI EM VIGOR.



• INTRODUÇÃO - PRINCIPAIS MASSAS CAKE.....	7
• TECNOLOGIA DAS MATÉRIAS-PRIMAS.....	9
• PROCESSOS DE FABRICO.....	11
- Queques Simples.....	13
- Queques de Chocolate.....	14
- Queques de Canela.....	15
- Queques de Maçã.....	16
- Queques de Cenoura.....	17
- Bolos de Arroz.....	18
- Madalenas Simples.....	19
- Madalenas de Laranja.....	20
- Madalenas de Coco.....	21
- Madalenas de Amêndoa.....	22
- Rochas.....	23
- Bolo de Nozes.....	24
- Ninhos da Páscoa.....	25
- Bolo Bruxelas Ao Rum.....	26
- Bolo Mármore.....	27
- Bolo Inglês.....	28
- Muffins Simples.....	29
- Muffins de Amêndoa.....	30
- Muffins de Chocolate.....	31
- Muffins de Fruta.....	32
- Bolo Suíço.....	33
- Bolo de Ananás.....	34
- Queques de Manteiga.....	55
- Cake Sable.....	36
- Plum - Cake Russo.....	37
- Cake de Amêndoa.....	38
- Queque Inglês.....	39
- Cake de Fruta.....	40
• ACONDICIONAMENTO E CONSERVAÇÃO DOS BOLOS CONFECCIONADOS.....	41



CFPSA





Como o próprio título indica foram utilizadas duas línguas para a sua criação; massas, em português, e o termo inglês “cake”, que significa bolo.

Esta designação pretende dissociar este tipo de massas de bolos, com as características que a seguir se descrevem, de outros tipos de massas cuja composição, percentagem de açúcar, gorduras e líquidos são semelhantes.



CFPSA





As massas “cake” têm como principal característica comum o facto de, na sua composição, as farinhas terem uma percentagem sensivelmente igual à soma das percentagens do açúcar e da gordura, seja ela óleo, margarina, manteiga ou outra. De salientar que, quando referimos farinhas, estamos a englobar também os frutos secos moídos.

Outra das suas características tem a ver com os processos de fabrico, que podem ser a frio ou a quente para a mesma receita. No processo a frio, a gordura bate com o açúcar, enquanto que, no processo a quente, a gordura é primeiro dissolvida no líquido da receita e só após esta fase é que bate com o açúcar.

Actualmente, as massas “cake” utilizam como agente gaseificador o fermento em pó, produto químico composto por amido de milho, cremor tártaro e bicarbonato de sódio. Na sua origem, começaram por utilizar apenas o bicarbonato de sódio.

A farinha a utilizar é a de trigo tipo 55, que, pelas suas características, é a que menos influência o sabor e a cor do produto final.

No que se refere à gordura, caso se utilize margarina, deverá usar-se sempre a margarina do tipo “massas”.

Quanto ao açúcar, é comum utilizar-se o açúcar granulado, embora seja possível usar o açúcar em pó, mas sem qualquer tipo de amido adicionado.

Os bolos obtidos com este tipo de massas são, por regra, fofos, de crosta brilhante e de alvéolos fechados e húmidos.

CFPSA



CFPSA



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”



Processos de Fabrico ↙

Existem dois tipos de processos de fabrico: o **artesanal** e o **industrial**.

No processo **artesanal**, produzem-se pequenas quantidades de bolos secos, normalmente trabalhados manualmente ou com recurso a pequenas batedeiras.

No processo **industrial**, fabricam-se grandes quantidades, elaboradas e tendidas mecanicamente.

Em geral, na indústria, utilizam-se aditivos alimentares (corantes, conservantes, antioxidantes, emulsionantes e outros), que servem, por um lado, para alterar algumas características dos produtos (como o aspecto, o sabor, a textura, etc.), tornando-os assim mais comercializáveis, e, por outro, para aumentar a durabilidade dos alimentos.





CFPSA





RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1 kg
Margarina.....	0,500 kg
Ovos.....	0,500 kg
Rum.....	0,050 kg
Leite.....	0,700 kg
Farinha.....	1,500 kg
Fermento.....	0,050 kg
Limão (raspa).....	q.b.



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite, o rum e a raspa de limão.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coloque umas passas ao centro da superfície.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidos e frios, desenforme os queques e arrume-os.



CONFEÇÃO DE MASSAS "CAKE"

Queques de Chocolate



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1 kg
Margarina.....	0,500 kg
Ovos.....	0,500 kg
Rum.....	0,050 kg
Leite.....	0,800 kg
Farinha.....	1,400 kg
Fermento.....	0,050 kg
Cacau em pó.....	0,100 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite e o rum .
- Adicione a farinha, previamente misturada com o cacau e o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidos e frios, desenforme os queques, aplique brilho e chocolate derretido.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1 kg
Margarina.....	0,500 kg
Ovos.....	0,500 kg
Rum.....	0,050 kg
Leite.....	0,700 kg
Farinha.....	1,500 kg
Fermento.....	0,050 kg
Canela em pó.....	0,020 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite e o rum .
- Adicione a farinha, previamente misturada com a canela e o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidos e frios, desenforme os queques, aplique brilho e um pau de canela.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

Queques de Maçã



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1 kg
Margarina.....	0,500 kg
Ovos.....	0,500 kg
Rum.....	0,050 kg
Leite.....	0,800 kg
Farinha.....	1,400 kg
Fermento.....	0,050 kg
Maçã.....	q.b.

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite e o rum .
- Adicione a farinha, previamente misturada com e o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coloque maçã a meio da superfície.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidos e frios, desenforme os queques, aplique brilho.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1.100 kg
Margarina.....	0,300 kg
Ovos.....	0,500 kg
Farinha.....	0,750 kg
Fermento.....	0,025 kg
Cenoura.....	1 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Junte a cenoura cozida e triturada.
- Adicione a farinha, previamente misturada com o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidos e frios, desenforme os queques, aplique brilho e chocolate derretido.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

↳ Bolos de Arroz



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1 kg
Margarina.....	0,500 kg
Ovos.....	0,500 kg
Rum.....	0,050 kg
Leite.....	0,700 kg
Farinha.....	1,500 kg
Fermento.....	0,050 kg
Limão (raspa).....	q. b.

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite, o rum e a raspa de limão.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coloque açúcar a meio da superfície.
- Coza a 230° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto médio (2) e neutro (0) para o lar.
- Quando cozidos e frios, desenforme os bolos de arroz e arrume-os.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,450 kg
Manteiga.....	0,300 kg
Ovos.....	0,450 kg
Leite.....	0,150 kg
Limão (raspa).....	q. b.
Aroma de baunilha.....	q. b.
Farinha.....	0,700 kg
Fermento em pó.....	0,020 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite, o limão (raspa) e o aroma.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).

Quando cozidas e frias desenforme as madalenas e arrume-as.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

Madalenas de Laranja



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,350 kg
Manteiga.....	0,250 kg
Ovos.....	0,360 kg
Laranja (sumo e raspa).....	1(unid.)
Casca de laranja (escorrida).....	0,100 kg
Leite.....	0,200 kg
Farinha.....	0,500 kg
Fermento em pó.....	0,020 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite, a laranja e a casca de laranja.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coloque tiras de laranja escorrida na superfície.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidos e frios, desenforme as madalenas e arrume-as.

**R****RECEITA BASE****COMPONENTES**

Açúcar em pó.....	0,350 kg
Manteiga.....	0,200 kg
Ovos.....	0,360 kg
Aroma de baunilha.....	q. b.
Côco ralado.....	0,200 kg
Leite.....	0,200 kg
Farinha.....	0,450 kg
Fermento em pó.....	0,020 kg

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o leite, o coco e o aroma.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coza a 250° C com regulação do forno a: tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidas e frias desenforme as madalenas aplique brilho e côco.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

Madalenas de Amêndoa



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,300 kg
Manteiga.....	0,150 kg
Ovos.....	0,360 kg
Limão(raspa).....	q. b.
Aroma de baunilha.....	q. b.
Amêndoa moída.....	0,075 kg
Leite.....	q. b.
Farinha.....	0,375 kg
Fermento em pó.....	0,020 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve a amêndoa, o limão(raspa) e o aroma.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando leite se necessário.
- Divida a massa por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg.
- Coloque amêndoa na superfície.
- Coza a 250° C com regulação do forno a: tecto e porta no ponto neutro (0) e médio alto (3) para o lar.
- A meio da cozedura regule o lar para o ponto neutro (0) e a porta e o tecto passam para a regulação médio alto (3).
- Quando cozidas e frias desenforme as madalenas aplique brilho.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1,000 kg
Margarina.....	0,300 kg
Ovos.....	0,350 kg
Fruta (picada escorrida).....	0,500 kg
Farinha.....	2,000 kg
Fermento em pó.....	0,100 kg
Leite.....	q.b.



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve a fruta picada.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Rectifique a textura da massa acrescentando mais leite se necessário.
- Divida a massa, em porções de $\pm 0,070$ kg e coloque em tabuleiros forrados com papel de cozedura.
- Pinte a superfície com ovo inteiro.
- Coza a 220° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto médio (2) e neutro (0) para o lar.
- Quando cozidas e frias, arrume as rochas.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

↳ Bolo de Nozes



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	1,000 kg
Manteiga ou margarina.....	0,700 kg
Ovos.....	0,800 kg
Nozes picadas.....	0,300 kg
Farinha.....	1,200 kg
Fermento em pó.....	0,050 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a gordura até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve as nozes picadas.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias, e no peso pretendido
- Decore a superfície com meias nozes.
- Coza a 180° C com regulação do forno a tecto , porta e lar no ponto médio (2).
- Quando cozidos e frios desenforme-os, passe brilho ou polvilhe com açúcar em pó.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	0,900 kg
T.P.T. amêndoa (pelada).....	0,900 kg
Manteiga ou margarina.....	1,050 kg
Gemas.....	0,840 kg
Claras.....	1,260 kg
Amêndoa picada.....	0,500 kg
Farinha.....	1,050 kg
Fermento em pó.....	0,050 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a gordura até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue as gemas aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o T.P.T. de amêndoa e as amêndoas picadas.
- Misture suavemente as claras previamente batidas em castelo.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias, e no peso pretendido
- Coza a 180° C com regulação do forno a tecto , porta e lar no ponto médio (2).
- Quando cozidos e frios, cubra a superfície com creme a gosto e decore-os com motivos alusivos à Páscoa.

* NOTA - T.P.T. - São partes iguais de açúcar e frutos secos.

ex. 1 Kg de T.P.T. = 0.500 kg de açúcar + 0.500 kg amêndoa.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

↳ Bolo Bruxelas ao Rum



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	0,250 kg
Manteiga.....	0,375 kg
Ovos.....	0,300 kg
Rum.....	0,100 kg
Água.....	0,100 kg
Maçã.....	0,550 kg
Açúcar em pó.....	0,125 kg
Farinha.....	0,550 kg
Fermento em pó.....	0,025 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a gordura até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o rum, água e a maçã previamente descascada e picada.
- Adicione a farinha, previamente misturada com o fermento e o açúcar em pó, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias, e no peso pretendido.
- Coza a 180° C com regulação do forno a tecto, porta e lar no ponto médio (2).
- Quando cozidos e frios, decore-os.

CONFEÇÃO DE MASSAS "CAKE"



Bolo Mármore ↙

RECEITA BASE
COMPONENTES
MASSA NEUTRA

Açúcar em pó.....	1,000 kg
Manteiga.....	0,400 kg
Gemas.....	0,600 kg
Claras.....	0,900 kg
Farinha.....	1,500 kg
Fermento em pó.....	0,050 kg
Rum.....	0,100 kg
Limão (raspa).....	q. b.

MASSA de CACAU

Açúcar em pó.....	0,500 kg
Manteiga.....	0,200 kg
Gemas.....	0,300 kg
Claras.....	0,450 kg
Farinha.....	0,700 kg
Cacau.....	0,050 kg
Fermento em pó.....	0,030 kg
Rum.....	0,050 kg
Limão (raspa).....	q. b.

**MÉTODO DE EXECUÇÃO**

- Trabalhe o açúcar com a gordura até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue as gemas aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o rum e o limão.
- Junte as claras batidas em castelo.
- Massa neutra: adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Massa de cacau: adicione a farinha, previamente misturada com fermento e o cacau, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque as massas em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida as massas por formas próprias, e no peso pretendido (2/3 da neutra para 1/3 da de cacau).
- Coza a 180° C com regulação do forno a tecto , porta e lar no ponto médio (2).
- Quando cozidos e frios, pinte a superfície com brilho ou cubra com chocolate.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

↳ Bolo Inglês



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	1,000 kg
Manteiga.....	0,400 kg
Gemas.....	0,600 kg
Claras.....	0,900 kg
Farinha.....	1,500 kg
Fermento em pó.....	0,050 kg
Fruta picada.....	0,500 kg
Sultanas maceradas.....	0,050 kg
Casca de laranja(escorrida).....	0,300 kg
Rum.....	0,100 kg
Limão (raspa).....	q. b.

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a gordura até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue as gemas aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o rum e o limão.
- Ligue as claras batidas em castelo.
- Misture as frutas na massa.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias, e com o peso pretendido.
- Decore a superfície com amêndoa pelada, cerejas e tiras de frutas escorridas variadas .
- Coza a 180° C com regulação do forno a tecto , porta e lar no ponto médio (2).
- Quando cozidos e frios pinte a superfície com brilho.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,900 kg
Manteiga.....	0,900 kg
Ovos.....	0,800 kg
Leite.....	0,250 kg
Farinha.....	1,000 kg
Fermento em pó.....	0,030 kg
Limão (raspa).....	q.b.



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a manteiga até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve metade do leite e o limão.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Misture o restante leite.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida as massas por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto médio (2) e neutro(0) para o lar.
- Quando cozidos e frios pinte com geleia neutra.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

↳ Muffins de Amêndoa



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,900 kg
Manteiga.....	0,900 kg
Ovos.....	0,800 kg
Leite.....	0,250 kg
Farinha.....	0,800 kg
Fermento em pó.....	0,030 kg
Amêndoa moída.....	0,300 kg
Amêndoa triturada.....	0,200 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a manteiga até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve o rum e o limão.
- Misture as frutas na massa.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida as massas por formas próprias, e no peso pretendido.
- Decore a superfície com amêndoa pelada, cerejas e tiras de frutas escorridas variadas .
- Coza a 180° C com regulação do forno a tecto, porta e lar no ponto médio (2).
- Quando cozidos e frios pinte a superfície com brilho.

CONFEÇÃO DE MASSAS "CAKE"



Muffins de Chocolate ↙

RECEITA BASE
COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,900 kg
Manteiga.....	0,900 kg
Ovos.....	0,800 kg
Leite.....	0,250 kg
Farinha.....	0,950 kg
Fermento em pó.....	0,030 kg
Cacau em pó.....	0,050 kg


MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a manteiga até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve metade do leite.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento e o cacau, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Misture o restante leite.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida as massas por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto médio (2) e neutro para o lar.
- Quando cozidos e frios decore com chocolate.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

↳ Muffins de Fruta



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,600 kg
Manteiga.....	0,500 kg
Ovos.....	0,450 kg
Gemas.....	0,040 kg
Leite.....	0,250 kg
Farinha.....	1,000 kg
Fermento em pó.....	0,030 kg
Fruta picada.....	0,300 kg
Sultanas.....	0,200 kg
Amêndoa triturada.....	0,200 kg
Rum.....	0,100 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a manteiga até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos e gemas aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve metade do leite, o rum e as frutas .
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Misture o restante leite
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida as massas por formas próprias, em porções de $\pm 0,070$ kg
- Coza a 250° C com regulação do forno a: tecto e porta no ponto médio (2) e neutro para o lar.
- Quando cozidos e frios pinte com geleia neutra.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	0,550 kg
Margarina (massas).....	0,550 kg
Ovos.....	0,600 kg
Rum.....	0,200 kg
Cereja picada.....	0,150 kg
Farinha.....	0,550 kg
Fermento em pó.....	0,030 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a manteiga até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Junte o rum.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Misture as cerejas picadas.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias.
- Coza a 250° C com regulação do forno a tecto e porta no ponto médio (2) e neutro para o lar.
- Quando cozidos e frios aplique brilho e decor com cereja.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

↳ Bolo de Ananás



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	1,000 kg
Manteiga.....	0,400 kg
Gemas.....	0,600 kg
Claras.....	0,900 kg
Farinha.....	1,500 kg
Fermento em pó.....	0,050 kg
Ananás picado.....	0,500 kg
Calda de ananás.....	0,100 kg
Limão (raspa).....	q.b.

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a gordura até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue as gemas aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Envolve a calda de ananás e o limão.
- Ligue as claras batidas em castelo.
- Misture o ananás picado na massa.
- Adicione a farinha, previamente misturada com fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Prepare formas com caramelo, ananás e cerejas.
- Divida a massa pelas formas.
- Coza a 180° C com regulação do forno a tecto , porta e lar no ponto médio (2).
- Quando cozidos e frios pinte a superfície com brilho.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	0,500 kg
Ovos.....	0,500 kg
Margarina (massas).....	0,250 kg
Leite.....	0,250 kg
Limão raspa.....	q.b.
Farinha.....	0,800 kg
Fermento em pó.....	0,050 kg
Leite.....	0,250 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada.
- Leve ao lume a margarina, o leite (1º) e raspa de limão, até ferver..
- Junte ao preparado anterior, sempre com a batedeira em movimento..
- Adicione a farinha, previamente misturada com o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Ligue o restante leite
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias.
- Coza a 250°C com regulação do forno a tecto e lar no ponto neutro (0) e médio alto (3) para a porta.
- Quando cozidos e frios, desenforme os queques.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

☞ Cake Sable



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	0,450 kg
Margarina.....	0,300 kg
Ovos.....	0,450 kg
Amido.....	0,250 kg
Farinha.....	0,350 kg
Fermento.....	0,015 kg
Avelãs picadas e torradas.....	0,500 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Junte a avelã picada.
- Adicione a farinha, previamente misturada com o amido e o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias.
- Salpique a superfície com avelãs.
- Coza a 180°C com regulação do forno a tecto e lar no ponto neutro (0) e médio alto (3) para a porta.
- Quando cozidos e frios, desenforme e aplique brilho.

CFPSA

CONFEÇÃO DE MASSAS "CAKE"



Plum - Cake Russo ↙

RECEITA BASE

COMPONENTES

Açúcar.....	0,500 kg
Margarina.....	0,500 kg
Mel.....	0,125kg
Ovos.....	0,500 kg
Fruta picada.....	0,300 kg
Farinha.....	0,750 kg
Fermento.....	0,025 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina e mel até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Junte a fruta picada.
- Adicione a farinha, previamente misturada com o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias.
- Salpique a superfície com amêndoas.
- Coza a 180°C com regulação do forno a tecto e lar no ponto neutro (0) e médio alto (3) para a porta.
- Quando cozidos e frios, aplique brilho.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

👉 Cake de Amêndoa



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	0,400 kg
Margarina.....	0,400 kg
Composição.....	0,400 kg
Limão (raspa).....	q. b.
Ovos.....	0,400 kg
Gemas.....	0,060 kg
Leite.....	0,200 kg
Farinha.....	0,600 kg
Amido.....	0,100 kg
Fermento.....	0,015 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina e mel até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Junte a fruta picada.
- Adicione a farinha, previamente misturada com o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias.
- Salpique a superfície com amêndoas.
- Coza a 180°C com regulação do forno a tecto e lar no ponto neutro (0) e médio alto (3) para a porta.
- Quando cozidos e frios, aplique açúcar em pó.



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar.....	0,500 kg
Margarina.....	0,500 kg
Mel.....	0,075 kg
Gemas.....	0,140 kg
Claras.....	0,210 kg
Fruta picada.....	0,500 kg
Passas de uva.....	0,125 kg
Farinha.....	0,600 kg
Fermento.....	0,025 kg
Cacau em pó.....	0,010 kg



MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina e mel até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue as gemas aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Junte as claras batidas em castelo.
- Junte a fruta picada e as passas.
- Adicione a farinha, previamente misturada com o fermento e o cacau, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias.
- Decore a superfície com amêndoas e cerejas.
- Coza a 180°C com regulação do forno a tecto e lar no ponto neutro (0) e médio alto (3) para a porta.
- Quando cozidos e frios, aplique brilho.



CONFEÇÃO DE MASSAS “CAKE”

📄 Cake de Fruta



RECEITA BASE COMPONENTES

Açúcar em pó.....	0,600 kg
Manteiga.....	0,500 kg
Glucose.....	0,050 kg
Ovos.....	0,450 kg
Leite.....	0,250 kg
Rum.....	0,200 kg
Fruta picada.....	0,400 kg
Passas de uva.....	0,300 kg
Farinha.....	0,100 kg
Fermento.....	0,020 kg

MÉTODO DE EXECUÇÃO

- Trabalhe o açúcar com a margarina e glucose até obter uma mistura esbranquiçada.
- Ligue os ovos aos poucos e trabalhe o conjunto até obter um creme fofo.
- Adicione o leite e o rum.
- Junte a fruta picada e as passas.
- Adicione a farinha, previamente misturada com o fermento, ligue o conjunto até obter uma mistura homogénea.
- Coloque a massa em descanso durante pelo menos uma hora.
- Divida a massa por formas próprias.
- Coza a 180°C com regulação do forno a tecto e lar no ponto neutro (0) e médio alto (3) para a porta.
- Quando cozidos e frios aplique brilho.

CONFECÇÃO DE MASSAS “CAKE”**Acondicionamento e Conservação dos Bolos Confeccionados** ↙

Os bolos depois de confeccionados devem ser acondicionados e conservados em vitrinas próprias, de acordo com as temperaturas de conservação das mesmas e por forma a minimizar qualquer risco de contaminação, ou convenientemente embaladas com materiais adequados aos alimentos. Nessa embalagem devem ser mencionadas a composição do produto, a data de confecção e a validade.





CFPSA



