

DINÂMICA DO BOLO CATEQUÉTICO

Aqui você encontrará a função de cada ingrediente que vai em um bolo, para poder explicar aos catequizandos durante a "Dinâmica do Bolo Catequético"

Abaixo coloco algumas informações que encontrei no facebook, na página

“Descobrimo a Cozinha” COM Leo Duarte – cujo endereço

é: www.facebook.com/178613982272938/posts/254216261379376

A FUNÇÃO DE CADA INGREDIENTE DO BOLO (PARTE I)...

O açúcar:

Resumidamente, o açúcar define sabor ao bolo e, em conjunto com a margarina ajuda a reter ar, que no forno expande e ajuda o bolo a crescer (por isso muitos bolos pedem pra bater o açúcar com a margarina). Mesmo sendo um bolo de mel ou chocolate, por exemplo, ele precisa de açúcar.

Além disso, ao fazer um bolo sem açúcar, notou-se que ficou muito denso e seco, e demorou mais tempo para solidificar. Isto acontece porque as moléculas de açúcar (sacarose) ligam-se a moléculas de água mantendo-as nos bolos para não deixá-los secar.

A manteiga... e a margarina:

Serve para dar sabor, retenção de ar, e em conjunto com a lecitina presente na gema do ovo (emulsificante) ajuda a reter água, aumentando a vida útil do bolo. Além de afetar o sabor, a margarina também impede que o glúten se forme, pois vai envolver as proteínas da farinha, impedindo que elas se liguem entre si, portanto, também contribui para o bolo ficar mais macio.

Os ovos:

Esses têm várias funções... aerar o bolo dando volume, cor (com a gema) e estrutura quando a proteína do ovo coagula com o calor e deixa o bolo duro, tanto que é possível fazer um bolo sem farinha, mais não um bolo sem ovos! No nosso teste, o bolo feito sem as gemas ficou com uma cor muito clara e meio mole. E preparado sem bater as claras em neve, ficou menos fofo.

O leite... e a água:

O leite, curiosamente, não dá sabor pois tem pouca lactose (açúcar do leite), mas tanto ele quanto a água servem como amaciante (sim, eles é que dão maciez ao bolo). Não há diferença entre usar leite ou água na receita. Algumas pedem para incorporar água quente como último ingrediente, ela serve para ativar o fermento. No nosso teste, o bolo feito substituindo o leite pela água ficou mais úmido e demorou mais tempo no forno. O leite, querendo ou não, também contribui com suas proteínas na receita.

A farinha:

Ela é a estrutura do bolo, já que o seu amido coagula com o calor, deixando o bolo firme após assado.

Além disso, quando sovada ou batida, ela ativa o glúten que proporciona elasticidade à massa.

Fermento químico:

É o que faz crescer. No teste, o bolo sem fermento obteve uma massa dura e bastante densa, sem os furinhos típicos de um bolo.

O fermento químico é composto por uma mistura de substâncias que sob a ação do calor e em contato com a água libera o gás carbônico que faz a massa crescer e ficar fofa.

No teste, o bolo feito com fermento biológico e não químico, obteve fermentação mais demorada e todo o gás carbônico escapou da massa.

Em outra página do mesmo autor no Facebook, Leo Duarte dá as seguintes dicas:

1) Muitas receitas pedem ovos e manteiga em temperatura ambiente. Por quê?

Em temperatura ambiente as claras crescem mais firmes e a manteiga adquire textura mais cremosa, facilitando a incorporação aos outros ingredientes deixando a massa mais aveludada.

2) Posso aumentar ou diminuir a quantidade de ingredientes de uma receita?

Não é recomendado, pois a confeitaria é uma ciência exata. Por isso, é importante respeitar as proporções indicadas e, como já ensinei no vídeo do "Bolo Gelado", vale usar medidores e balança para ter todas as quantidades perfeitas!

3) O que dá leveza a um bolo que não leva fermento?

A leveza é conferida pela clara. Sua proteína, quando batida, infla e absorve ar. O ar preso nas moléculas da clara é que ajuda a criar a estrutura leve do bolo.

4) Qual é a melhor maneira de bater claras em neve sem batedeira?

Use um batedor de arame e faça movimentos de baixo para cima, até que se formem picos nevados.

5) Bater claras em neve, mesmo que a receita não recomende, melhora a textura do bolo?

Sim! Deve-se bater as claras e adicioná-las por último, misturando cuidadosamente.

6) A ordem dos ingredientes realmente interfere no resultado?

Sim! Um bolo é o resultado de uma série de reações químicas que precisam de ordem para funcionar bem!

7) Por que não se deve misturar demais a massa?

Misturar muito a massa faz com que as claras percam a aeração e, com isso, a capacidade de crescer. O bolo fica baixo e murcho.

8) Qual a diferença entre o fermento em pó e o bicarbonato de sódio?

Fermento em pó é uma mistura de bicarbonato de sódio e cremor de tártaro, ou seja, uma ligação química entre uma base e um ácido. O bicarbonato de sódio é só uma base, que também libera dióxido de carbono, mas não ajuda no crescimento como o fermento.

9) Qual a função do sal em uma receita de bolo?

O sal ajuda a aerar a clara mais rapidamente, mas é preciso ter cuidado, porque ele provoca desidratação, resultando em uma clara mais quebradiça, que perde a textura nevada com facilidade.

10) O sal ajuda a realçar o sabor do bolo?

Uma pitada de sal realça o sabor, mas deve-se acrescentá-lo com a farinha de trigo, não diretamente nas claras em neve!

11) Por que é preciso pré-aquecer o forno?

Para ativar o fermento e manter a aeração da massa. A farinha precisa do calor para reagir com os outros ingredientes e “aprisionar” o ar, dando leveza à massa.

12) Por quanto tempo o forno deve ser pré-aquecido?

Como a potência do forno varia muito de um fogão para outro, não há consenso. Se o forno for potente, 5 a 10 minutos bastam.

13) Qual a temperatura ideal para assar o bolo?

O forno precisa estar quente para começar, mas durante o tempo, normalmente é usada a potência média para bolos e pães, alta para carnes e baixa para pudins.

14) Após untar a forma, com manteiga ou óleo, é preciso polvilhar farinha de trigo?

Não é obrigatório, mas a farinha ajuda na hora de desenformar, além de deixar uma crosta dourada.

15) Pode polvilhar a assadeira com açúcar?

Sim, se o objetivo é ter uma crosta dourada em volta do bolo. Bolos de frutas com crosta caramelada pedem forma polvilhada com açúcar, mas nem sempre desenformam fácil. Se grudar, a saída é aquecer a fôrma para derreter o açúcar caramelado.

Fonte: <https://www.facebook.com/DescobrimdoACozinha/posts/257934607674208:0>