

BOLO PARA FESTAS



1 – Bolo numeral

Usando bolos redondos com furo no meio, de massa simples e sem recheio, você pode fazer um bolo com o número da idade do aniversariante.

A técnica na verdade é bem simples, basta saber onde cortar e depois, juntar tudo com uma cobertura bem gostosa e colorida. Eu fiz assim pra Cacá na comemoração dos 3 anos. Não usei para a festa mas, foi o bolo que usamos para cantar “parabéns” só entre nós.



Veja aqui os cortes:



2 – Bolo colorido

Por falar em bolo bem colorido, usar confeitos ultra coloridos sob uma cobertura branca (que pode ser chantilly ou qualquer outro creme que você saiba fazer) também dá um visual incrível para o bolo e é super simples de fazer!



3 – Bandeirinhas

Acho o maior charme bolos super simples com bandeirinhas que podem ter o nome do aniversariante, apenas desenhos, flores... Fácil de fazer, você só precisa de palitos de churrasco, barbante e criatividade!



4 – Bexigas no bolo

Uma variação da bandeirinha são estas mini bexigas coloridas, olha que coisa mais fofa! Um bolo que era mega simples, se tornou especial e com certeza, deixou a mesa mais linda!



5 – Bolo com cookies

Pra quem gosta do estilo “kit kat”, olha esta idéia usando cookies! Só fiquei pensando que, o melhor é que seja confeitado quase na hora do parabéns, porque os cookies devem ficar murchos!



6 – Naked Cake

Teve um ano que eu me atrevi a fazer um naked cake e olha, foi simples, ficou lindo e gostoso! Olha esta idéia aqui que não usa frutas na decoração, e depois.



7 – Usando fôrmas

Muito simples e inteligente esta idéia de usar cortadores de biscoito como estêncil para decorar o bolo! Por cima de qualquer cobertura vai ficar fofo e dá pra usar toda variedade de desenho.



8 – Pasta americana

Se você também está a fim de testar alguma coisa com pasta americana, esta idéia aqui é bem básica para “iniciantes”. Quem é que não consegue fazer franjas na pasta americana já pronta? Simples e dá um visual lindo!



Não basta ser lindo, precisa estar gostoso também, né? Se você ainda fica em dúvida sobre a qualidade do seu bolo feito completamente caseiro, opte por comprar o “bolo de caixinha”. Se você seguir as instruções à risca nas quantidades, não tem como dar errado!

Ele vai crescer, ficar macio, cheiroso e gostoso. Você só precisa lembrar de tirar no tempo certo e depois, confeitar!

Algumas dicas que eu aprendi depois de muitos erros:

- Não abra o forno antes de 30 minutos, isto vai fazer o bolo murchar mesmo!
- Use formas de silicone, a probabilidade do seu bolo grudar em uma destas é muito menor!
- Se você vai usar forma de bolo de alumínio, leve a séria a hora de enfarinhar! É isto que vai garantir que o bolo será desenformado sem quebrar! Se você

não gosta de passar a margarina na fôrma com os dedos, use um pincel ou um guardanapo, espalhe por todos os cantinhos, deixa a fôrma completamente “pintada” de margarina e depois, coloque farinha com generosidade! Certifique-se de que ela grudou mesmo em todos os cantinhos da fôrma e dispense o restante no lixo!

- Use uma espátula de silicone para espalhar a cobertura, ela não gruda!
- Se você não tem prática para cortar o bolo, levantar e recheiar, faça 2 bolos e coloque um sob o outro!

Para quem não tem idéia do tipo de cobertura que pode ser usada, aqui vão algumas sugestões:

- Brigadeiro de panela dá uma deliciosa cobertura, o truque para espalhar no bolo é fazer isso com ele ainda bem mole e quente!
- Ganache de chocolate branco ou ao leite é uma variação do brigadeiro comum. Basta derreter o chocolate no creme de leite e espalhar ainda quente!
- Geléias e cremes também podem ser ótimos para bolos mais simples, como o naked cake ou um pão de ló comum.
- Compre pasta americana em folhas já prontas e coloridas! Daí, é só soltar a imaginação para recortar e montar! Para “grudar” a pasta americana no bolo, você pode optar por fazer uma cobertura prévia de ganache ou brigadeiro ou, usar açúcar de confeiteiro dissolvido em água e pincelado direto na pasta americana aos poucos e com cuidado!