

7 - Mistura para Bolo de Chocolate 2 kg



1. Qual a temperatura ideal para se assar um bolo?

No forno a lastro a temperatura ideal é de 180°C por 40 minutos aproximadamente, e no forno turbo a temperatura ideal é de 150°C por 35 minutos aproximadamente. Já no forno doméstico a temperatura ideal varia entre 180°C e 200°C por 35 a 45 minutos aproximadamente.

2. Por que um bolo pode ficar solado?

O bolo pode ficar solado pelas seguintes razões:

- excesso de gordura na massa do bolo;
- excesso de ingredientes líquidos no bolo;
- falta de fermento químico em pó na massa;
- pouco tempo de batimento da massa;
- muito tempo de batimento da massa;
- temperatura excessiva de assamento;

Continuação - Mistura para Bolo de Chocolate 2 kg

- no preparo do bolo tradicional, a farinha não deve ser adicionada durante o batimento, sendo que a maneira correta de se fazer este tipo de bolo, é primeiramente bater os ovos com o açúcar e a gordura até formar um creme. A farinha só deve ser adicionada ao creme e misturada manualmente. Portanto se a farinha for adicionada na batedeira o bolo tende a ficar solado.

3. Porque às vezes o bolo afunda no meio depois de cozido?

Por uma das seguintes razões:

- a temperatura do forno durante o assamento foi excessiva;
- o bolo foi retirado do forno antes do seu total assamento;
- o forno foi aberto antes de 30 minutos de assamento.