

Massas *Perfeitas*

As oito massas que sustentam toda confeitaria autoral. Pão de ló, génoise, sablé, folhada e mais — com técnica profissional.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume III

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

Toda confeitaria *começa aqui.*



Nenhum bolo bonito sustenta uma massa que afunda. Nenhum recheio caro salva um pão de ló pesado. A massa é a alma do bolo — e durante quinze anos eu errei, refiz, ajustei até chegar nessas oito que considero perfeitas.

Cada massa neste ebook tem um propósito específico. Algumas são leves e aeradas pra receber recheios pesados (génoise, pão de ló). Outras são amanteigadas e quebradiças, perfeitas pra tortas (sablê, sucrée). E tem a folhada caseira — a que mais assusta no início e a que mais impressiona depois.

Não decorei essas proporções. Cada gramatura aqui foi testada vezes, ajustada pela altitude, pela temperatura da minha cozinha, pela humidade do verão e o frio do inverno. *Funcionam.*

Domine essas oito massas e você não precisa de mais nada — só de criatividade pra combiná-las com recheios e coberturas. Vamos lá?

Vamos pra cozinha?

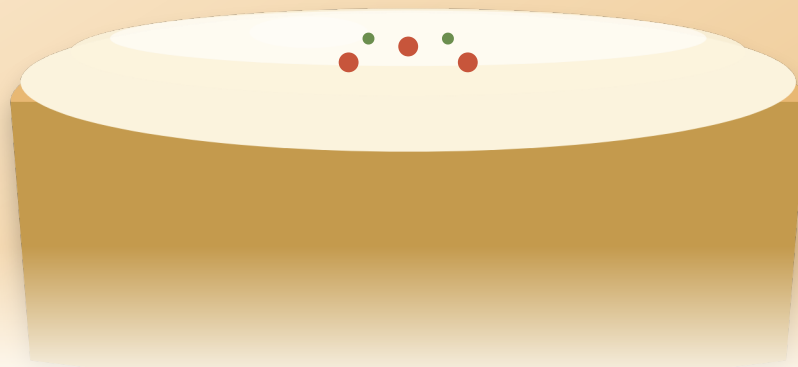
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Oito massas. A base de tudo.

- | | | |
|----|--|---------|
| 01 | Pão de Ló Aerado Branco
<i>A base perfeita pra recheios pesados.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Pão de Ló de Chocolate Úmido
<i>O chocolate intenso que não resseca nunca.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Génoise Italiana
<i>A massa que dispensa fermento e impressiona.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Massa Sablê Amanteigada
<i>A massa de torta que dissolve na boca.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Massa Sucrée Caramelizada
<i>A sablê elevada — perfeita pra tortas finas.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Massa Folhada Caseira
<i>A massa que assusta e impressiona — descomplicada.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Red Velvet Macio
<i>O bolo americano que ganha qualquer evento.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Bolo Branco Universal
<i>A receita coringa que combina com tudo.</i> | PÁG. 11 |



RECEITA Nº 01 · AERADA · BASE

01

Pão de Ló *Aerado Branco*

"A BASE PERFEITA PRA RECHEIOS PESADOS."

RENDIMENTO 1 bolo 22cm	PREPARO 20 min	FORNO 35 min	DIFICULDADE Médio
----------------------------------	--------------------------	------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

6 ovos inteiros em temperatura ambiente

250 g de açúcar refinado

200 g de farinha de trigo peneirada

50 g de amido de milho

50 ml de óleo neutro

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 pitada de sal

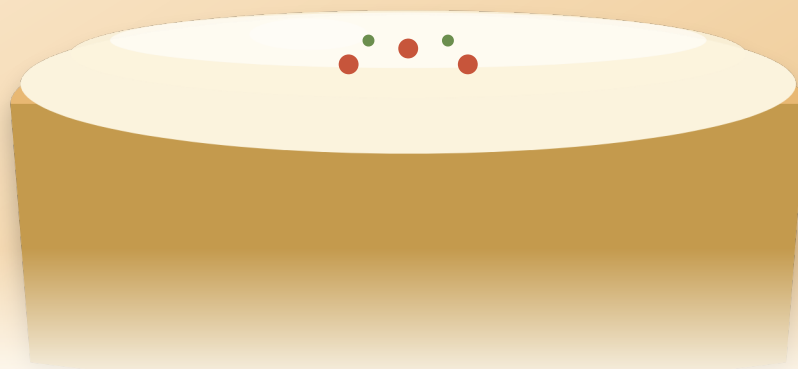
1 colher (sopa) de fermento químico
(opcional, sem fermento fica clássico francês)

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça o forno a **180 °C**. Forre uma forma de 22 cm com papel-manteiga no fundo. Não unte as laterais — a massa precisa 'subir' pelas paredes.
- 02 Na batedeira, bata os **ovos com o açúcar e o sal** em velocidade máxima por **10 minutos completos**. A mistura precisa triplicar de volume e ficar quase branca e aerada.
- 03 Adicione a baunilha. Reduza a velocidade pro mínimo e incorpore o **óleo** em fio fino, lentamente.
- 04 Desligue a batedeira. Peneire a **farinha, amido e fermento** sobre a mistura. Incorpore com espátula em movimentos de baixo para cima, suavemente, até desaparecer. *Cuidado*: não bater de novo.
- 05 Despeje na forma sem mexer e bata levemente na bancada pra tirar bolhas de ar grandes. Asse por **30 a 35 minutos**, sem abrir o forno nos primeiros 25 minutos.
- 06 O ponto: palito sai limpo do centro e a massa volta ao toque. Vire imediatamente sobre grade e desenforme. Espere esfriar completamente antes de cortar.

dica da chef ✦

O segredo está no tempo de bater os ovos. Não tenha pressa: 10 minutos completos é o que cria a estrutura aerada que dispensa fermento. Se você bater 5 minutos, vai usar fermento e o pão de ló fica 'borrachudo'. E nunca abra o forno antes dos 25 minutos — a massa afunda.



RECEITA Nº 02 · AERADA · CHOCOLATE

02

Pão de Ló *de Chocolate Úmido*

"O CHOCOLATE INTENSO QUE NÃO RESSECA NUNCA."

RENDIMENTO 1 bolo 22cm	PREPARO 20 min	FORNO 40 min	DIFICULDADE Médio
----------------------------------	--------------------------	------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

6 ovos inteiros em temperatura ambiente

250 g de açúcar refinado

180 g de farinha de trigo

50 g de cacau em pó 100%

30 g de amido de milho

80 ml de óleo

120 ml de leite morno

1 colher (sopa) de fermento químico

1 pitada de sal

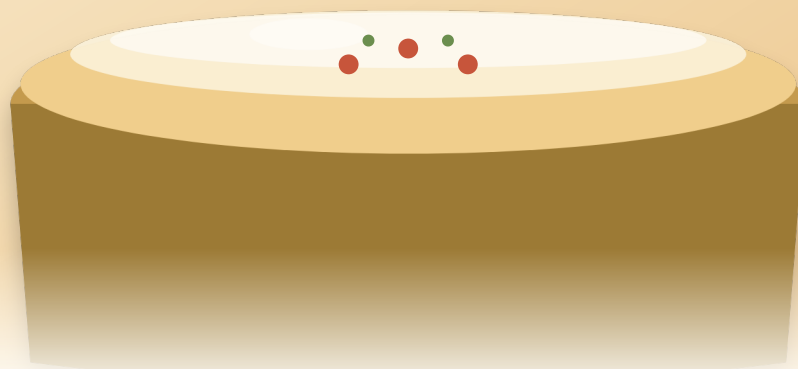
1 colher (sopa) de café solúvel diluído em 1 colher de água quente

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça o forno a **170 °C**. Forre o fundo da forma de 22 cm com papel-manteiga.
- 02 Na batedeira, bata os **ovos com o açúcar** em velocidade máxima por **8 a 10 minutos**, até triplicar de volume.
- 03 Adicione o **óleo, leite morno e café concentrado** em fio fino, com a batedeira no mínimo.
- 04 Peneire o **cacau, a farinha, o amido, o sal e o fermento** sobre a mistura. Incorpore com espátula em movimentos delicados, de baixo pra cima.
- 05 Despeje na forma e asse por **35 a 40 minutos**, sem abrir o forno nos primeiros 30 min.
- 06 Ponto: palito sai com migalhas úmidas (não molhado, não seco). Espere esfriar 10 min na forma, desenforme e deixe esfriar completamente sobre grade.

dica da chef ✦

A pitada de café é o segredo que ninguém revela. Não dá sabor de café — intensifica o sabor do chocolate em 200%. E sempre use cacau 100%, nunca achocolatado. Achocolatado tem leite em pó e açúcar que desequilibram a receita.



RECEITA Nº 03 · ITALIANA CLÁSSICA

Génoise *Italiana*

03

"A MASSA QUE DISPENSA FERMENTO E IMPRESSIONA."

RENDIMENTO 1 bolo 22cm	PREPARO 25 min	FORNO 30 min	DIFICULDADE Avançado
----------------------------------	--------------------------	------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

6 ovos inteiros

180 g de açúcar refinado

180 g de farinha de trigo peneirada

50 g de manteiga sem sal derretida e morna

1 colher (chá) de essência de baunilha

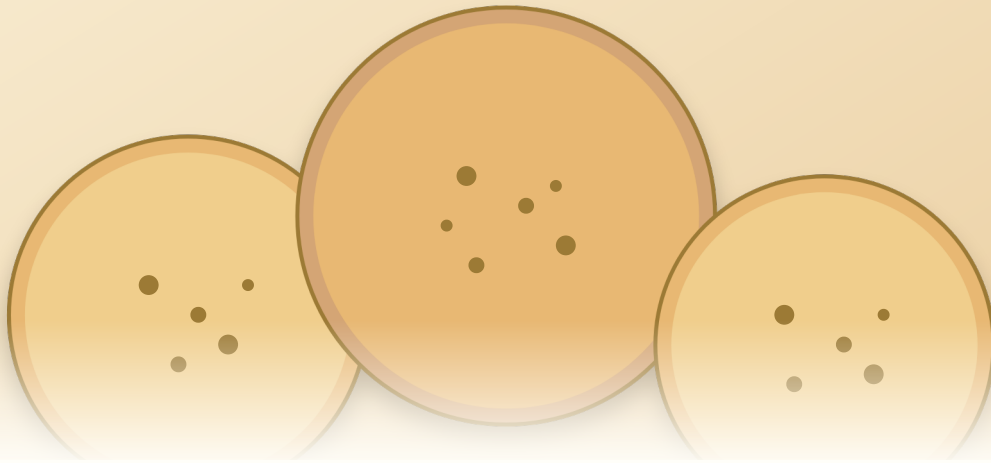
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça o forno a **180 °C**. Unte a forma de 22 cm e forre só o fundo com papel-manteiga.
- 02 Em uma tigela inox, coloque os **ovos, açúcar e sal**. Leve em banho-maria (cuidado pra água não tocar a tigela) e mexa sem parar com fouet por 5 minutos, até a mistura atingir 40 °C (morno mas suportável ao dedo).
- 03 Transfira pra batedeira e bata em velocidade máxima por **10 minutos**. Vai triplicar e ficar quase branca.
- 04 Adicione a baunilha. Desligue a batedeira. Peneire a **farinha** em 3 vezes, incorporando com espátula entre cada.
- 05 Por último, incorpore a **manteiga morna derretida** em fio fino — bem suave, ela afunda fácil.
- 06 Despeje e asse por **25 a 30 minutos**. O ponto: palito limpo + massa volta ao toque.

dica da chef ✦

A génoise é a massa francesa clássica, base de tortas como Ópera e Fraisier. O banho-maria pré-aquece os ovos e cria a estrutura sem precisar de fermento — a clara de ovo aerada faz todo o trabalho. Não pule o aquecimento dos ovos. Sem ele, a génoise fica densa e baixa.



RECEITA Nº 04 · AMANTEIGADA

04

Massa Sablê *Amanteigada*

"A MASSA DE TORTA QUE DISSOLVE NA BOCA."

RENDIMENTO 2 tortas 22cm	PREPARO 15 min	FORNO 25 min	DIFICULDADE Fácil
------------------------------------	--------------------------	------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

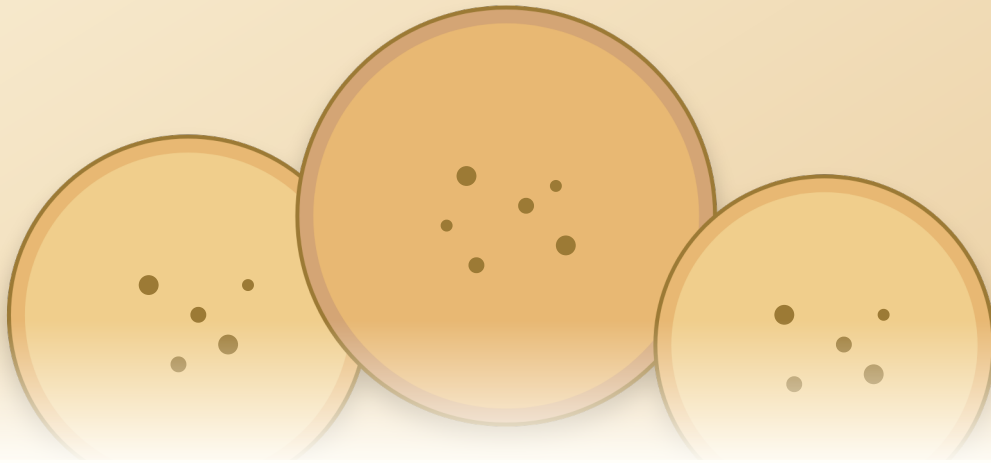
250 g de farinha de trigo peneirada
125 g de manteiga sem sal gelada em cubos
80 g de açúcar de confeiteiro
1 gema de ovo
1 colher (sopa) de água gelada
1 pitada de sal
Raspas de 1 limão-siciliano (*opcional*)

MODO DE PREPARO

- 01 Em uma tigela grande, junte **farinha, açúcar de confeiteiro e sal**. Misture.
- 02 Adicione a **manteiga gelada** em cubos. Com as pontas dos dedos (não palma — palma derrete), esfregue rapidamente até formar uma farofa grossa, com pedacinhos visíveis de manteiga.
- 03 Faça um buraco no centro, adicione a **gema e a água gelada**. Misture com a ponta dos dedos, juntando aos poucos a farofa, até formar uma massa lisa. Não amasse demais.
- 04 Forme um disco achatado, embale em plástico filme e leve à **geladeira por 1 hora** no mínimo.
- 05 Abra a massa entre dois plásticos com 4 mm de espessura. Forre forma de torta untada, fure o fundo com garfo, cubra com papel-manteiga e feijões secos (peso).
- 06 Asse **180 °C por 15 min** com peso. Retire o peso e papel, asse mais 8-10 min até dourar uniformemente.

dica da chef ✦

Manteiga gelada é não-negociável. Use direto da geladeira, em cubos pequenos. E nunca trabalhe a massa com a palma da mão — o calor derrete a manteiga e a massa fica 'borrachuda'. Use só as pontas dos dedos. Esse é o segredo da textura quebradiça profissional.



RECEITA Nº 05 · AMANTEIGADA · DOCE

05

Massa Sucrée *Caramelizada*

"A SABLÊ ELEVADA — PERFEITA PRA TORTAS FINAS."

RENDIMENTO 2 tortas 22cm	PREPARO 15 min	FORNO 25 min	DIFICULDADE Fácil
------------------------------------	--------------------------	------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo

150 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

100 g de açúcar de confeiteiro

50 g de farinha de amêndoas (*diferencial*)

1 ovo inteiro

1 colher (chá) de essência de baunilha

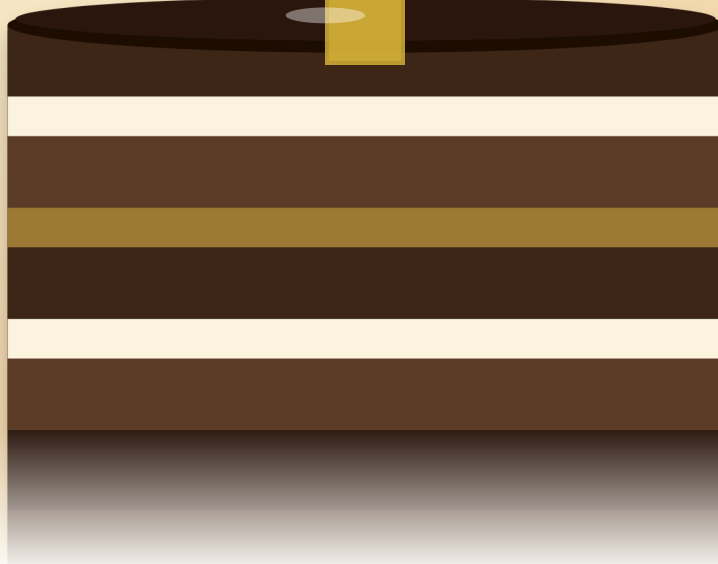
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Na batedeira (pá), bata a **manteiga com o açúcar de confeiteiro** em velocidade média por 3 minutos, até virar um creme claro.
- 02 Acrescente o **ovo, a baunilha e o sal**. Bata mais 1 minuto até integrar.
- 03 Adicione a **farinha peneirada e a farinha de amêndoas**. Bata em velocidade mínima só até formar uma massa homogênea. Não trabalhe demais.
- 04 Forme um disco achatado, embale em filme e refrigere por **2 horas mínimo** — essa precisa de mais descanso.
- 05 Abra entre dois plásticos com 3 mm. Forre a forma, fure com garfo. Refrigere mais 30 min antes de assar (firma a manteiga).
- 06 Asse a **170 °C por 22 a 25 minutos**, até dourar uniformemente. Diferente da sablê — essa não precisa de peso por ter mais gordura.

dica da chef ♦

A farinha de amêndoas é o que transforma a sucrée numa massa de docerie francesa. Custa mais cara, mas vale: ela traz aroma de avelã sutil, textura mais delicada e cor dourada caramelizada natural. Compre em pacotes pequenos pra não vencer — perde aroma rápido.



RECEITA Nº 06 · FOLHADA

06

Massa Folhada *Caseira*

"A MASSA QUE ASSUSTA E IMPRESSIONA — DESCOMPLICADA."

RENDIMENTO ~600 g de massa	PREPARO 1 h ativo	FORNO +8 h descanso	DIFICULDADE Avançado
-------------------------------	----------------------	------------------------	-------------------------

INGREDIENTES

500 g de farinha de trigo

10 g de sal

50 g de manteiga em temperatura ambiente (massa)

250 ml de água gelada

1 colher (chá) de vinagre branco

300 g de manteiga GELADA em bloco (laminação)

MODO DE PREPARO

- 01** **Massa-base:** misture farinha, sal e 50g de manteiga. Adicione água gelada com vinagre. Sove rapidamente. Forme bola, achate em disco. Refrigere 1h.
- 02** **Bloco de manteiga:** bata os 300g de manteiga GELADA em filme até formar um quadrado de 15×15 cm com 1cm de espessura. Refrigere até firmar.
- 03** Abra a massa-base em retângulo de 30×30 cm. Posicione o bloco de manteiga no centro, em 45°. Dobre as 4 pontas da massa por cima da manteiga, envelopando.
- 04** **Volta dupla:** abra o pacote em retângulo de 60×20 cm. Dobre as duas pontas pra dentro até se encontrarem no centro. Dobre ao meio. Refrigere 1h.
- 05** Repita a volta dupla mais **3 vezes**, sempre refrigerando 1h entre cada. *Total: 4 voltas duplas, 4 horas de geladeira mínimas.*
- 06** Pra usar: abra com 4mm de espessura, corte do tamanho desejado, asse a **200 °C por 15-20 min** até dourar e crescer.

dica da chef ✦

Folhada caseira parece coisa de outro mundo mas é só paciência. O segredo: trabalhe RÁPIDO e mantenha tudo gelado. Se a manteiga começar a vazar, leve à geladeira imediatamente — 20 minutos resolvem. E nunca pule as 4 voltas: cada uma cria 4 camadas, gerando 256 camadas finais. É isso que dá o famoso 'fofo crocante'!



RECEITA Nº 07 · BOLO · FESTIVO

Red Velvet *Macio*

07

"O BOLO AMERICANO QUE GANHA QUALQUER EVENTO."

RENDIMENTO 1 bolo 22cm	PREPARO 20 min	FORNO 40 min	DIFICULDADE Fácil
----------------------------------	--------------------------	------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 ovos

300 g de açúcar

180 ml de óleo

300 g de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (chá) de vinagre branco

240 ml de buttermilk (240ml leite + 1 colher
sopa limão, descansar 10 min)

1 colher (sopa) de corante vermelho em gel

1 colher (chá) de baunilha

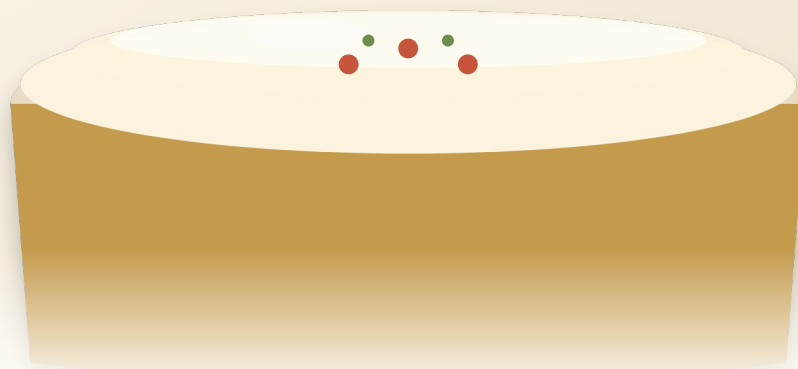
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça forno a 175 °C. Unte e forre forma de 22 cm.
- 02 Bata na batedeira **ovos com açúcar** por 5 minutos até clarear. Acrescente o óleo em fio.
- 03 Acrescente o **buttermilk, corante, baunilha e vinagre**. Misture.
- 04 Peneire **farinha, cacau, fermento, bicarbonato e sal**. Misture na velocidade mínima só até incorporar.
- 05 Asse por **35 a 40 minutos**. Palito sai com migalhas úmidas.
- 06 Espere amornar, desenforme e finalize com cream cheese frosting (cream cheese + manteiga + açúcar de confeiteiro).

dica da chef ✦

Buttermilk é não-negociável aqui — ele reage com o bicarbonato e dá a textura aveludada característica. Use de caixinha ou faça em casa: 240ml de leite + 1 colher de sopa de suco de limão, deixe 10 min até talhar. E corante em gel é melhor que líquido: cor mais intensa sem aguar a massa.



RECEITA Nº 08 · UNIVERSAL · CORINGA

08

Bolo Branco *Universal*

"A RECEITA CORINGA QUE COMBINA COM TUDO."

RENDIMENTO 1 bolo 22cm	PREPARO 15 min	FORNO 35 min	DIFICULDADE Muito fácil
----------------------------------	--------------------------	------------------------	-----------------------------------

INGREDIENTES

4 OVOS

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

1 xícara de leite morno

3 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Pré-aqueça forno a **180 °C**. Unte forma de 22 cm com manteiga e farinha.
- 02 Na batedeira, bata **claras em neve** com 1/3 do açúcar. Reserve.
- 03 Bata **gemas com o restante do açúcar e o óleo** por 5 min, até clarear.
- 04 Acrescente **leite morno e baunilha**. Misture.
- 05 Adicione **farinha peneirada com o sal** aos poucos, alternando com a velocidade mínima da batedeira. Incorpore o fermento por último.
- 06 **Incorpore as claras em neve** reservadas com espátula, delicadamente. Asse 30-35 min.

dica da chef ◆

Essa é a receita que minha avó usava — simples, infalível, combina com qualquer recheio. O segredo é separar as claras e bater em neve antes. Aerar duas vezes (claras + batedeira) deixa o bolo macio sem precisar de muito fermento. Vale ouro pra encomenda.

Da massa simples ao bolo lucrativo.

Dominar massas é dominar 70% da confeitaria. Veja como transformar essas técnicas em renda.

01 Precificação *de bolo recheado*

Custo dos ingredientes × 4 + R\$ 30 (mão de obra)

- ✓ Bolo simples 22cm (1 sabor): custo ~R\$ 25 → vende a R\$ 130-160
- ✓ Bolo recheado 2 andares: custo ~R\$ 60 → vende a R\$ 280-350
- ✓ Torta francesa (sablê + recheio): custo ~R\$ 40 → vende a R\$ 180-250
- ✓ Não desconte mão de obra. Seu tempo vale dinheiro — sempre inclua nas contas.

02 Cardápio enxuto *(o segredo do volume)*

- ✓ Tenha 3 sabores fixos: chocolate, branco com beijinho, cenoura com brigadeiro. Vendedores eternos.
- ✓ Tenha 2 autorais: red velvet, pistache, ou opções premium. Diferencial.
- ✓ Bolo do mês: lance um sabor sazonal. Cria expectativa e dá assunto pro Instagram.
- ✓ Não tente agradar todo mundo. 5 sabores bem feitos > 20 medianos.

03 Encomenda profissional *que paga*

- ✓ Prazo mínimo 72h. Bolo recheado precisa de descanso na geladeira.
- ✓ Sinal 50% via Pix pra confirmar. Sem pagamento, sem produção.
- ✓ Embalagem premium: caixa branca + adesivo com sua logo. Custa R\$ 5, valoriza R\$ 50.
- ✓ Foto profissional do bolo antes de entregar — gera marketing orgânico.

04 Fidelizar cliente *que volta*

- ✓ Cartão escrito à mão em cada entrega: 'Feito com carinho por [seu nome]'.
- ✓ Fatia teste grátis no aniversário do cliente. Volta na hora.
- ✓ Programa de indicação: 1 bolo grátis a cada 5 indicações.
- ✓ Documentar produção: vídeos curtos do processo geram confiança e justificam preço.

3 bolos grandes/semana = R\$ 4.000/mês de lucro.

Com cardápio enxuto, precificação justa e cliente fidelizado, dá pra montar uma confeitaria de quintal lucrativa em 6 meses.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Agora você tem

as bases.

Com essas oito massas dominadas, você consegue criar centenas de combinações — só varia recheio, cobertura e finalização. É a economia mais valiosa da confeitaria: aprender bem o fundamento.

Me marca quando fizer no Instagram — quero ver cada massa que sair da sua cozinha.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL