

JOYCE
GALVÃO

A
QUÍMICA
DOS
BOLOS

Receitas e segredos para dias mais doces



COMPANHIA DE MESA





Para Pietra

Te amo, filha





SUMÁRIO

Apresentação

29

Introdução

31



FEITO
COM
AS
PRÓPRIAS
MÃOS

CAPÍTULO I

Bolo de nada	
	47
Calda simples de baunilha	
	51
Bolo red velvet	
	57
<i>Coulis</i> de morango	
	60
Brownie clássico de chocolate	
	64
Bolo de chocolate branco	
	75
Mané pelado	
(bolo de mandioca ralada com queijo)	
	79
Bolo de mel com figos, mascarpone e pistache	
	83
Mascarpone caseiro	
	85
Bolo de iogurte	
	86
Calda de maracujá	
	89

SEGREDOS DE LIQUIDIFICADOR

CAPÍTULO 2

Bolo de cenoura com cobertura crocante de chocolate	99
Bolo de maçã com mel e canela	107
Bolo de milho	113
Leite de coco artesanal	114
Bolo de banana pá-pum (de micro-ondas)	116
Bolo de mexerica	120
Bolo de capim-santo com maçãs caramelizadas	128
Bolo de baru com rapadura (pé de moleque)	135
Creme inglês de café	138
Bolo de nozes com pera	141





TÃO
LEVE
QUANTO
UMA
NUVEM

CAPÍTULO 3

Massa básica para bolos fofinhos

149

Bolo de nozes

159

Camafeu

163

Fondant

164

Bolo toalha felpuda

169

Creme inglês

173

Bolo chiffon de canela
com doce de leite

179

Rocambole de doce de leite

184

Doce de leite

186

Bolo fofíssimo de laranja

191

Bolo floresta negra

196

Bolo fofinho de fubá

208

PARA
DESMANCHAR
NA
BOCA

CAPÍTULO 4

Bolo amanteigado de fubá	218
Bolo básico amanteigado	225
Bolo de doce de leite	230
Bolo de <i>blueberries</i> e limão-siciliano	235
Meu bolo perfeito de banana caramelada	239
Bolo de banana com avelã e caramelo	245





O
SHOW
TEM
QUE
CONTINUAR

CAPÍTULO 5

Bolo de merengue
(branco básico)

257

Pop!
(bolo no palito)

261

Bolo de um mês da Pietra
(bolo de cenoura recheado com brigadeiro cremoso)

265

Bolo no pote

270

Baba de moça

273

Bolo de coco

275

Agradecimentos

282

Índice remissivo

284







Apresentação

Sensações boas pipocam na minha cabeça e no meu coração quando penso em Joyce Galvão: menina dos olhos inquietos de jabuticaba, com fala mansa e adocicada. Se ela tivesse um sabor, seria de bolinho de chuva — um doce afetivo, lindo, mimoso, que transparece com profundidade as suas experiências e que possui um adorável poder de acentuar e arrebatar o coração de qualquer transeunte desconhecido.

Conheci a Joyce através dos nossos blogs de confeitoraria muitos anos atrás e, no nosso primeiro café, percebi que compartilhávamos de sentimentos em comum: o amor pela confeitoraria e o fascínio pela busca de sabores, cheiros e experiências inusitadas na cidade. Ela realmente ama com todas as suas forças a confeitoraria, e fico muito feliz quando trombo com pessoas obstinadas iguais a mim. Sua obstinação beira a obsessão e o perfeccionismo, traços notados no seu lindo site Essência Studio, referência de pesquisa na confeitoraria, e também nas páginas deste livro — no esmero da produção das imagens, no texto revisado inúmeras vezes, no cuidado com as proporções das receitas e na forma de apresentação didática e objetiva.

A química dos bolos levou anos para se concretizar, e percebo que seu objetivo principal foi deixar um belo legado tanto para estudantes de confeitoraria, que, como os alunos de Joyce, sonham em trabalhar na área, quanto para aqueles que se aventuram de forma descompromissada. Aqui, a autora estende a mão e ensina como fazer com maestria um bolo digno e, melhor do que isso, explica por que ele deu certo, desmistificando qualquer falatório da tia ranzinza que nega até o último suspiro os segredos de uma eventual receita. Ao finalmente recebemos as respostas contundentes contidas neste livro, somos abraçados com a grata sensação de segurança de ter aprendido a fazer um bolo e descobrimos que talento e sorte não fazem parte dos ingredientes.

Multifacetada, Joyce é engenheira de alimentos, confeiteira, professora, fotógrafa, escritora e mãe. E a rainha dos bolos sempre se supera. Exaurida num dia, fênix noutro, de tempos em tempos um suspiro prolongado, uma requebrada no esqueleto e foco naquilo que realmente importa: nunca perder a doçura e o olhar poético sobre a efêmera e extraordinária vida de confeiteira.

Precisa-se de pouco para ser feliz.

Basta açúcar e afeto, como a própria Joyce diz, emprestando os versos de Chico Buarque.

SIMONE IZUMI



Introdução

Em 2010, dei início a uma jornada diferente em minha vida. Já havia feito e vendido muito bolo, então resolvi encarar um caminho mais profissional e abrir uma confeitoria (agora extinta) especializada apenas em bolos — a All About Cakes. Nesse processo, me tornei uma grande defensora daquele que é meu manifesto pessoal: mais dias com bolo!

Para mim, um bolo é a materialização de um abraço, um gesto de amor despejado. Então meu projeto não era apenas uma empreitada profissional: tornou-se também um chamado para mais demonstrações de afeto e carinho. Acho difícil encontrar uma pessoa que não se derreta com qualquer bolo recém-saído do forno. Mas, apesar disso, fazer um bolo não é tão simples. Além de bons ingredientes e alguns tantos segredinhos, um bolo precisa ser feito com carinho, vontade e afinco — sentimentos dos quais às vezes sentimos tanta falta!

Como se para reforçar esse amor em minha vida, outra mudança trouxe novo significado para a minha jornada: dois anos depois de ter começado a pensar este livro, Deus me deu um presente inesperado, mas extremamente desejado. Eu ia ser mãe.

Quando comecei a dedilhar o teclado e juntar as primeiras palavras que dariam forma a este livro, nem imaginava ser mãe. Aliás, ser mãe não tinha espaço entre minhas tantas tarefas diárias profissionais.

Eu estava tão ansiosa que não me importava estar grávida, viver com um bebê no colo, ter noites maldormidas, nada! Eu queria publicá-lo a qualquer custo! Mas aí veio aquele pacotinho que, sem nem abrir os olhos, já havia me dado a primeira lição: paciência, mamãe. E naquele momento eu fui só dela. Desliguei todos os botões e engrenagens da Joyce workaholic para ligar o único botão: o de mãe.

Por seis meses, eu fui só dela e ela só minha. Em uma alternância de mamadas e fraldas, essa menininha me mudou. Transformou tudo o que eu pensava da vida, da pressa e da fugacidade do tempo. Deixei o livro de lado e vivi só por ela. Foi a melhor coisa que fiz na minha vida. E esta era a segunda lição da pequenina para mim: viva intensamente cada momento.

E eu vivi. Minha escolha foi viver intensamente seis meses olhando para a minha Pietra. Buscando decorar seu rostinho delicado de bebê, inalando seu cheirinho sem-fim, para conseguir me lembrar dele quando essa pequena mocinha um dia for dona do seu próprio nariz.

Alguns meses depois — clic! —, o botão da Joyce profissional foi acionado mais uma vez. Mas eu já não era a mesma. Com a Pietra nos braços, peguei uma página em branco e voltei a esparramar meu coração em novas palavras. Reescrevi tudo, refiz cada receita diversas vezes, fotografei bolo por bolo. Eliminei fotos, excluí receitas, mudei, recriei, reinventei e tudo isso agora a quatro mãos.

Assim, aquele meu manifesto por mais dias com bolo ganhou outro significado. As lições que Pietra me ensinou reforçam o papel simbólico que os bolos podem ter: seja para comemorar uma data especial ou para aproveitar uma tarde calma, é uma maneira de trazer mais amor, mais risadas, mais satisfação (e menos dieta!).

Quando tive a oportunidade de começar a escrever estas páginas, busquei incluir toda a essência de quem sou para poder verdadeiramente compartilhar meu aprendizado — na esperança de que possa tocar quem dedicar um pouco do seu tempo a ler as receitas e histórias que apresento aqui.

Por isso, as receitas deste livro estão cheias de explicações técnicas e segredos para que você tenha sucesso garantido! Mas, antes de qualquer receita ou técnica, cada bolo é uma memória, uma recordação especial da minha vida. E eu sou uma pessoa de memórias, do tipo saudosista que se perde em pensamentos e lembranças.

Logo, o que está em suas mãos não é apenas um livro de receitas de bolos milimetricamente medidos, pensados e estruturados para que você possa fazê-los igual a mim, aí na sua cozinha. Você está segurando entre seus dedos tudo que sonhei por 34 anos. Já plantei uma árvore e, com minha filha em meus braços, o sonho de um livro enfim se concretiza, feito especialmente para você!

Obrigada pela honra de poder contar um pouco do que sei. Espero que abrir este livro seja como sentir o cheiro do bolo feito pela sua avó.

Desejo a você dias com mais bolos recém-saídos do forno!

Com carinho,
JOYCE GALVÃO





Copyright © 2017 by Joyce Galvão

Companhia de Mesa é um selo
da Editora Schwarcz S.A.

*Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico
da Língua Portuguesa de 1990, que entrou em vigor
no Brasil em 2009.*

FOTOS DE CAPA E MIOLO

Joyce Galvão

FOTOS DAS PÁGINAS 28 E 30

Frankie & Marília

CAPA E PROJETO GRÁFICO

Raul Loureiro

PREPARAÇÃO

Andréa Bruno

ÍNDICE REMISSIVO

Luciano Marchiori

REVISÃO

Márcia Moura

Carmen T. S. Costa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Galvão, Joyce

A química dos bolos : receitas e segredos para dias mais doces / Joyce Galvão. — 1ª ed. — São Paulo : Companhia das Letras, 2017.

ISBN: 978-85-92754-07-5

1. Bolos (Culinária) 2. Culinária 3. Receitas I. Título

17-07716

CDD-641.8653

Índice para catálogo sistemático:

1. Bolos : Receitas : Culinária : Economia doméstica 641.8653

Esta obra foi composta em Garamond
por Raul Loureiro e impressa em ofsete
pela Geográfica para a Editora Schwarcz
em novembro de 2017

[2017]

Todos os direitos desta edição reservados à
EDITORAS SCHWARCZ S.A.

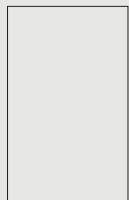
Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

www.companhiadasletras.com.br

instagram.com/companhiademesa



A marca FSC® é a garantia de que a madeira utilizada na fabricação do papel deste livro provém de florestas que foram gerenciadas de maneira ambientalmente correta, socialmente justa e economicamente viável, além de outras fontes de origem controlada.