

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

*Coulis* 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 *blueberries* 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 acalantar e arrebatrar o coração de qualquer transeunte desconhecido.

Conheci a Joyce através dos nossos blogs de confeitaria muitos anos atrás e, no nosso primeiro café, percebi que compartilhávamos de sentimentos em comum: o amor pela confeitaria e o fascínio pela busca de sabores, cheiros e experiências inusitadas na cidade. Ela realmente ama com todas as suas forças a confeitaria, 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 confeitaria, 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 confeitaria, 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 recebermos 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, confeitaria, 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 confeitaria.

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 confeitaria (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 afinho — 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 1. 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

EDITORA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

[www.companhiadasletras.com.br](http://www.companhiadasletras.com.br)

[instagram.com/companhiademesa](https://www.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.