



12/2018

Os truques e segredos para o bolo perfeito

Equipe de especialistas da Ajinomoto do Brasil dão dicas valiosas para que o bolo não desande

São Paulo, 13 de dezembro de 2018 – Bolo macio, fofinho, que cresça e não murche assim que sair do forno: talvez esse seja o principal objetivo daqueles que se aventuram na cozinha para fazer o bolo ideal. Pensando nisso, a Ajinomoto do Brasil, por meio de sua equipe de profissionais da área de Marketing-Nutrição, preparou uma lista de dicas para que o sonho do bolo perfeito se torne realidade e evitar aquela frustração ao abrir o forno. “Para facilitar o preparo dessa receita tão querida, elaboramos dicas simples, essenciais e que podem ser aplicadas em qualquer tipo de bolo”, explica a gerente de Marketing-Nutrição da Ajinomoto do Brasil, Lisiane Miura.

• A ordem dos fatores altera o resultado

A receita é elaborada de forma a fazer com que todos os ingredientes reajam quimicamente da maneira mais adequada. Portanto, a ordem dos ingredientes e medidas deve ser respeitada.

Para que não ocorram erros nas medidas, é importante que sejam utilizados medidores padrão de receitas – em vez das xícaras comuns que temos em casa, que não necessariamente vão atender o que a receita pede: “nas nossas receitas, por exemplo, usamos medidas padronizadas, em que uma xícara de chá corresponde a 200 ml e uma colher de sopa corresponde a 15 ml de capacidade”, afirma Lisiane.

• Segredos sobre os ingredientes

Alguns cuidados com os ingredientes aumentam a eficácia da receita:

- Prefira sempre utilizar ingredientes de qualidade, pois eles interferem no resultado final da receita. Além da qualidade, é importante observar a validade de cada um deles. Se o fermento estiver vencido, por exemplo, há o risco de o bolo não crescer.
- Os ingredientes secos, como farinha de trigo e açúcar, devem ser peneirados. Isso porque esses produtos normalmente são embalados e armazenados de forma a criarem pelotas devido à umidade. Para que a massa fique aveludada e a umidade não atrapalhe o desempenho dos demais ingredientes, use uma peneira fina.
- Devem ser usados ingredientes em temperatura ambiente. Portanto, os produtos que ficam na geladeira, como margarina, leite e ovos, devem ser retirados pelo menos 30 minutos antes do início do preparo da massa. A manteiga, por exemplo, não pode estar gelada, mas deve estar firme e maleável.
- O fermento é um ingrediente que requer alguns cuidados a mais. Ele perde a capacidade de ação após um determinado período de tempo (aproximadamente 20 minutos após misturado), então, precisa ser o último item adicionado à massa, logo antes de ser levado ao forno.

- **Bolo no forno**

Aquela velha recomendação para preaquecer ou ligar o forno assim que iniciar o preparo do bolo é bastante importante, pois levar a massa ao forno frio faz com que ela não cresça. Por isso, ligue o forno com pelo menos 10 minutos de antecedência.

Não abra o forno antes da superfície do bolo estar dourada. Para saber se assou, fure o centro do bolo com um palito de madeira. Se o palito sair limpo, está pronto.

Para mais dicas e receitas práticas para todas as ocasiões, acesse:

www.saboresajinomoto.com.br.

- **Receita de Bolo Mármore**

<https://saboresajinomoto.com.br/receita/bolo-marmore>

- **Receita de Bolo Nega Maluca de Festa**

<https://saboresajinomoto.com.br/receita/bolo-nega-maluca-de-festa>

- **Receita de Bolo de Iogurte**

<https://saboresajinomoto.com.br/receita/bolo-de-iogurte>

Sobre a Ajinomoto do Brasil

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer produtos de qualidade tanto para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, esportiva, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. Atualmente, a unidade brasileira é a terceira mais importante do Grupo Ajinomoto fora do Japão, atrás apenas da Tailândia e dos Estados Unidos. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO[®], AJI-SAL[®], Tempero SAZÓN[®], Caldo SAZÓN[®], RECEITA DE CASA[™], HONDASHI[®] e SABOR A MI[®], além das sopas individuais VONO[®] e da linha de sopas cremosas e claras VONO[®] Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID[®] e FIT[™] Zero Açúcar, além dos produtos da marca Satis![®], que incluem molho shoyu e as linhas Tempera e Empana, Tempera e Dá Molho e Tempera e Dá Liga. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris, localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3 mil funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 10,4 bilhões e nacional de R\$ 2,3 bilhões no ano fiscal de 2017. Atualmente, opera em 24 países, possui 123 fábricas e cerca de 34 mil funcionários em todo o mundo. Para saber mais, acesse www.ajinomoto.com.br.

INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA | AJINOMOTO DO BRASIL

Race Comunicação

Tel.: (11) 2894-5607/2548-0720

imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br

Bruno Uehara – Cel.: (11) 99113-6731

Vanessa Assis – Cel.: (11) 97556-9962

Wilson Barros – Cel.: (11) 99607-1746