

PORTUGAL NA SULSERVE: BOLO REI

Oficineiro: Carla Veronica Cedros Fernandes Marques Gomes

Coordenação: Prof. Odoaldo Ivo Rochefort Neto – IFRS - Campus Porto Alegre

E-mail: odoaldo.rochefort@poa.ifrs.edu.br

O Bolo Rei é um pão doce em formato de coroa, muito presente na Ceia de Natal, nas festividades Natalinas e no Dia dos Reis em Portugal.



Ingredientes	Percentual (%)	Quantidade (g)
Farinha de trigo tipo 1	100	700
Frutas Cristalizadas	25	175
Mix de Frutas secas	25	175
Açúcar refinado	22	150
Fermento biológico fresco	5	40
Leite integral líquido	14	100
Ovos	31	220
Manteiga sem sal	14	100
Aguardente	4	30
Vinho do Porto	4	30
Raspas de Laranja	3,5	25

OBS: Mix de Frutas secas (nozes, amêndoas, avelãs)

Para decorar iremos precisar de amêndoas laminadas, açúcar de confeitado, ovo, figos cristalizados, fatias de laranja cristalizada, fatias de fruta verde cristalizada, cereja em calda.



Rendimento: dois bolos reis de 800 g, que já é um ótimo tamanho, ou um de 1600 g.

MODO DE PREPARO:

1. Separar todos os ingredientes (*Mise en place*).
2. Adicionar os ingredientes secos e as raspas da laranja em uma bacia e reservar a mistura.
3. Misturar os ovos, o fermento fresco dissolvido no leite e, reservando a mistura líquida.
4. Adicionar a mistura seca sobre a líquida e formar uma massa homogênea adicionado o vinho do porto e a aguardente.
5. Adicionar a manteiga em ponto de pomada e sovar a massa até ponto de véu.
6. Descansar a massa por uns 10 minutos.
7. Adicionar as frutas secas e cristalizadas e homogeneizar na massa.
8. Bolear a massa e deixar descansando por 30 a 40 minutos.
9. Retirar os gases suavemente e dividir a massa em duas partes e boleá-las de forma redonda.
10. Abrir as duas massas na forma de coroa, abrindo com os dedos a parte central e rodando a massa sobre as mãos.
11. Colocar as peças (coroas) em uma assadeira, forrada com papel manteiga ou tapete de silicone, deixando-as fermentar por mais 30 a 40 minutos ou até que dobrem de tamanho.
12. Pincelar as superfícies das peças com gema de ovo (*egg wash*) e decorar da maneira tradicional portuguesa com o açúcar confeiteiro e as frutas: figo, abobora, cereja, amêndoas laminadas ou palitadas
13. Assar em forno de lastro a 160 °C, ou no forno convencional a 180 °C

AGRADECIMENTOS:

Um agradecimento muito especial aos nossos apoiadores que entendem que a qualificação profissional com um ensino público, gratuito e de qualidade é a chave para o progresso do Brasil e nos ajudaram com os insumos e equipamentos para a execução das oficinas na Arena do IFRS. Agradecemos a equipe de servidores do IFRS e os alunos do Curso Técnico em Panificação pelo apoio na execução desta atividade de extensão.

