



# Bolo artístico

---

Conceito e receita de massa para pastilhagem.

---

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS  
Escola de Educação Profissional SENAI Visconde de Mauá

---

Novembro/2005

Edição atualizada em: 28/04/2014



Resposta Técnica	PLUMER, Elena Costa Bolo artístico Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI-RS Escola de Educação Profissional SENAI Visconde de Mauá 17/11/2005
<b>Demanda</b>	<b>Estou procurando empresa que ofereça curso de pastilhagem americana em bolos decorados.</b>
Assunto	Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria
Palavras-chave	Bolo; bolo artístico; confeitaria; massa alimentícia
Atualização	Em: 28/04/2014 Por: Claudia P. Leite Faccio



Salvo indicação contrária, este conteúdo está licenciado sob a proteção da Licença de Atribuição 3.0 da Creative Commons. É permitida a cópia, distribuição e execução desta obra - bem como as obras derivadas criadas a partir dela - desde que criem obras não comerciais e sejam dados os créditos ao autor, com menção ao: Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas - <http://www.respostatecnica.org.br>

Para os termos desta licença, visite: <http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/>

O Serviço Brasileiro de Respostas Técnicas – SBRT fornece soluções de informação tecnológica sob medida, relacionadas aos processos produtivos das Micro e Pequenas Empresas. Ele é estruturado em rede, sendo operacionalizado por centros de pesquisa, universidades, centros de educação profissional e tecnologias industriais, bem como associações que promovam a interface entre a oferta e a demanda tecnológica. O SBRT é apoiado pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE e pelo Ministério da Ciência Tecnologia e Inovação – MCTI e de seus institutos: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq e Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia – IBICT.



TÈCPAR



FIERGS SENAI



SENAI



Ministério da  
Ciência, Tecnologia  
e Inovação



## Solução apresentada

A pastilhagem é uma pasta, normalmente feita à base de açúcar e gelatina, indicada para a cobertura e decoração de bolos. É também muito utilizada em peças e trabalhos artísticos para doces – como colunas, flores, enfeites, bonecos, entre outros. Normalmente as pastas para pastilhagem podem ser compradas em lojas especializadas em produtos de confeitaria, prontas para serem usadas.

O bolo artístico merece uma atenção muito especial, pois podem ser elaborados de várias maneiras, tais como: pasta americana, flores de açúcar, dois recheios, uma cobertura bonita e enfeites que combinem com o estilo da festa.

Segue receita da massa de pastilhagem e seu modo de preparo.

### PASTA AMERICANA (ROLLED FONDANT)

#### INGREDIENTES:

- 90 ml de água;
- 14g de gelatina em pó sem sabor;
- 250g de glicose;
- 25g de glicerina;
- 35g de gordura vegetal hidrogenada;
- 1300g de açúcar impalpável peneirado.

#### MODO DE PREPARO:

Hidrate a gelatina na água e leve ao banho-maria para dissolver. Junte aos poucos a glicerina e a gordura e misture para dissolver bem. Retire do fogo e coloque na batedeira. Vá batendo na velocidade baixa e adicionando o açúcar aos poucos até que a massa fique lisa, uniforme, mole, mas não grudenta. Embale em filme plástico e mantenha assim até a hora em que for cobrir o bolo para que não resseque. Você pode colorir essa massa com corantes alimentícios a base de gel.

## Conclusões e recomendações

Todo produto alimentício deve ser fabricado/elaborado segundo rigorosas práticas de higiene, a fim de minimizar os riscos de contaminação. Para isto todo serviço de alimentação deve seguir as Boas Práticas de Fabricação (BPF), que são um conjunto de procedimentos higiênico-sanitários instituídos pelos órgãos fiscalizadores e reguladores das atividades realizadas nestes estabelecimentos.

Recomenda-se a leitura do Dossiê Técnico “**Boas Práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação**”, disponível no *site*: <<http://www.respostatecnica.org.br>>, realizando a busca pelo código de resposta “22”.

Sugere-se também a leitura da “**Cartilha de Boas Práticas para Serviços de Alimentação**”, elaborada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Disponível em: <[http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha\\_gicra\\_final.pdf](http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/alimentos/cartilha_gicra_final.pdf)>. Acesso em: 31 ago. 2009.

Tratando-se do desenvolvimento de um novo produto sugere-se procurar assistência técnica especializada na área de Engenharia ou Tecnologia de Alimentos para correta análise de seu processo.

Para maiores informações quanto à decoração de bolos, recomenda-se entrar em contato com:

ESCOLA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL SENAI VISCONDE DE MAUÁ  
End.: Av. Sertório, 473  
Bairro: Navegantes  
Porto Alegre – RS  
CEP: 91020-000  
Tel.: (51) 3342 0355  
E-mail: <[visconde@maua.senai.br](mailto:visconde@maua.senai.br)>  
Site: <<http://www.maua.senai.br>>

### Fontes consultadas

PRATO FEITO. Receita de pasta americana. Disponível em  
<<http://www.pratofeito.com.br/modules/recipe.php?recid=3725>>. Acesso em 16 nov. 2005.

### Identificação do Especialista

Elena da Costa Plumer