

Amélia Lino

BOLO ÁRVORE DE NATAL  
FLORAL EM CHOCOBUTTER





# CHOCOBUTTER

## INGREDIENTES

- 1kg de Chocolate Fracionado
- 300g de manteiga em temperatura de 15 a 18 graus

Obs.: Para fazer essa receita com chocolate meio amargo, você deverá usar 350g de manteiga e o mesmo modo de preparo.

## MODO DE PREPARO

Bater a manteiga na batedeira até obter um creme consistente, em torno de 5 minutos. Leve o chocolate ao microondas de 30 em 30 segundos, misturando nos intervalos até derreter 80% do chocolate e chegar a temperatura de aproximadamente 30 graus.

Una os dois ingredientes e bata na batedeira até obter um creme consistente e pronto para uso.





## CHANTILLY ESTABILIZADO

### INGREDIENTES:

- Um litro de Chantilly Amélia da Vigor gelado (é o que melhor oferece resultados nesta preparação)
- 80 gramas de leite em pó
- 10 g de emulsificante
- 12g de Gelatina em pó incolor dissolvida em 150ml de água natural filtrada (polvilhar a gelatina em chavinha sobre a água para hidratar, dissolver no micro-ondas por 25 segundos, ou em banho maria, sem deixar ferver. Separar em porções de 75ml e deixar esfriar. Cada porção renderá uma receita. Para reaproveitar o restante da preparação da gelatina, caso endureça, levar 15 segundos ao microondas e esperar esfriar) Leite condensado também gelado para chegar à textura adequada após o batimento do chantilly estabilizado.

### MODO DE PREPARO:

Para os trabalhos com flores o chantilly que apresenta melhores resultados é o "Amélia". Já testei outras marcas, mas essa é a minha paixão, se tiverem oportunidade de trabalhar com essa linha não se arrependerão.

Para cores vibrantes e fortes o grande acréscimo de corantes dispensa o uso de leite condensado, que só é indicado para alguns trabalhos, alguns pontos específicos. Quando se tratar do branco e cores pastéis estes sim podem pedir a hidratação com o Leite Condensado. Essa hidratação deve ser comedida e depende da textura de cada flor ou trabalho com bico.

Leite ninho em demasia também prejudica a qualidade do trabalho, pois pode levar ao ressecamento da cobertura.

Usei todas as marcas de gelatina e percebo que não interferem no resultado final.

Não inserir muita cobertura na manga, a fim de não esquentar muito o creme.



## CHANTILLY ESTABILIZADO

### DICAS IMPORTANTES:

Chantilly Estabilizado amoleceu? Leve para geladeira e aguarde, ao retirar, bater até alisar, pois a gelatina levada à geladeira confere, obviamente, estado gelatinoso ao chantilly estabilizado. Necessário pois, agitá-lo para que volte à textura desejada, lisinha e não porosa. Muitas vezes o chantilly estabilizado levado à geladeira por longos períodos pode adquirir o aspecto de "liguento", como se estivesse muito mole, basta deixar em temperatura ambiente que ele retorna ao peso e densidade adequada para os trabalhos com bicos.

O chantilly estabilizado batido no dia anterior à utilização e preservado em geladeira por pelo menos 6 horas (em seguida retirado à temperatura ambiente até que retorne ao peso e densidade adequada), apresenta melhor textura, mas há necessidade de mais hidratação, pois a geladeira promove o ressecamento do creme.

Em casos de Pétalas Ultrafinas utilizar somente o chantilly batido no dia. Em caso de nivelamento do bolo (bolo liso sem trabalhos com bicos) jamais utilizar o chantilly batido no dia anterior, pois cremes nessas condições sujeitam o bolo nivelado à maior probabilidade de trincas e rachaduras.

Quando tenho muitos bolos preparo o chantilly estabilizado mais cedo e cubro com uma tampa ou plástico e guardo na geladeira. Aproveito somente o chantilly estabilizado do dia anterior e apenas os tons claros, as cores escuras apuram muito e o gosto e cheiro não ficam agradáveis.

O chantilly deve estar bem gelado, mas sem cristais de gelo, a temperatura indicada é entre 0 e 2 graus.

O termômetro afasta os problemas rotineiros com o chantilly que insiste em não dar ponto. Padronizando-se os processos, aprimoram-se os resultados.

Não existe chantilly estabilizado que sai "príncipe" da batedeira... Todos saem "sapos", é o manejo, o bater com a mão, a hidratação com Leite Condensado que confere o aspecto desejado e o torna ferramenta excelente confeitaria com bicos.

Amélia  
Lino





## CONHEÇA MAIS SOBRE AMÉLIA LINO

<https://www.instagram.com/amelialino/>

<https://www.amelialino.com/>

*História por Amélia Lino.*

*Ensino o que amo fazer. Quando faço doces mantenho a poesia em mim. Sou Amélia Lino, artista em Bolos Florais e professora, com muito orgulho!*

Ex-bancária, advogada. Minha trajetória no mundo doce data do meu casamento: aquele momento em que você se casa e sente que é gostoso demais preparar uma comidinha em seu próprio lar; testar novas receitas e florear sobremesas. Mamãe sempre foi excelente em tudo na cozinha; o dom veio dela, indubitavelmente. Meu pai, com um talento nato para a culinária, certamente ajudou muito também. O esposo, nem se fala: parceiro em todas as aventuras gastronômicas. Resumindo, ambiente plenamente favorável.

Os doces foram chegando sutilmente. Havia de fato um desejo grande de fazer bolos lindos, externar minhas habilidades e sensibilidades artísticas. perceptíveis desde criança no crochê, no desenho, na caligrafia, na poesia, na música, na maquiagem. Unir a arte às delícias que adorava estudar e produzir na cozinha, que sonho! Oportunidade de trabalhar dentro das potencialidades que me ofereciam prazer.

E de lá saiam bolos para amigos, vizinhos, escola das crianças, pipoqueiro, jardineiro, colegas de trabalho. Vários testes, recheios, coberturas que ora davam errado, ora davam certo. Muita luta, observação e laboratório doméstico.

Sem desprezar a técnica, obviamente, precisava apurar questões de estruturação, recheios e coberturas: pesquisa e mais pesquisa. Como meus filhos eram pequenos, tinha pouco tempo para viagens e cursos, mas devagar as montagens também ficaram interessantes e leves; a aparência e o sabor do produto final, mais sofisticados e profissionais aos olhos de uma perfeccionista.

E para ilustrar meus bolos, busquei o inusitado, o diferente. Mergulhada nas referências asiáticas, fui me atrever com os bolos florais, que mais pareciam lindos bouquet, jardins sobre bolos. Eles me encantavam sobremaneira.

*E, de modo autodidata, desenvolvi meus primeiros Flower Cakes, minhas primeiras flores.*

Após comercializar profissionalmente os frutos da minha dedicação, comecei a ensinar, a partilhar meu doce sonho. A partir de Amélia Lino e suas Amelinhas, os bolos florais tornaram-se uma verdadeira febre no Brasil. Surgia, de fato, uma nova tendência na confeitaria brasileira, ovacionada por grandes mídias no país, atraindo a atenção de grandes expoentes da confeitaria nacional e internacional. E o Brasil verdadeiramente ficou pequeno: pelos quatro cantos do mundo, em especial a Coreia do Sul, meu trabalho foi reconhecido.

Vieram títulos país onde os florais são uma espécie de arte sagrada: artistas da Coreia do Sul conferiram condição de membro honorífico em grandes associações que tratam do tema.

Cruzei o mundo, avancei as fronteiras da minha origem humilde e nunca deixei de estudar. Deixei a advocacia para cuidar dessa arte que encanta, que fascina os olhos e o paladar: Fui tentar fazer poesia com as flores doces. Música com o que não se escuta, mas se sente. Acredito que a obstinação e a dedicação extremas me trouxeram até aqui.

Não há acasos ou sorte para quem não se move! Atitude combina com oportunidade. E oportunidade combina com atitude.