Apostila Especial

BOLO MESCLADO

COM COBERTURA DE CHOCOLATE E LEITE CONDENSADO DE COCO

SEM GLÚTEN • SEM LEITE • SEM OVOS • SEM SOJA • VEGANO

CARLA MAIA

COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

2025

CHEFCARLAMAIA.COM
© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025. PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL.

Carla Maia

Professora de Confeitaria e Panificação Sem Glúten e Vegana. Desenvolvo conteúdos autorais em Panificação e Confeitaria livres de glúten, leite, ovos, soja, ingredientes de origem animal e sou fundadora da primeira plataforma de cursos online do Brasil direcionada à Inclusão Alimentar, a Escola de Cozinha Inclusiva e Natural, que já capacitou milhares de alunas e alunos no Brasil e no Mundo. Estudei nas melhores Escolas do Brasil e também tive a chance de estudar com um dos melhores Chefs do Mundo da Cozinha Sem glúten e Vegana, o espanhol Jordi Bordas. Desde 2014, dedico-me a oferecer o melhor da Confeitaria e Panificação Inclusivas Sem Glúten e Vegana.

PUC Minas
USP Universidade de São Paulo
Levain escola de panificação
LE CORDON BLEU SÃO PAULO
ESCOLA LAURENT SUAUDEAU
jordibordas

NAS REDES SOCIAIS

Facebook/chefcarlamaia
Instagram/@chefcarlamaia
Youtube/chefcarlamaia
Website/chefcarlamaia.com

CONTATO

contato@menubacana.com

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

BOLO MESCLADO
COM COBERTURA DE CHOCOLATE E LEITE CONDENSADO DE COCO

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

INGREDIENTES

MASSA

90G FARINHA DE ARROZ
75G FÉCULA DE BATATA
40G FARINHA DE GRÃO DE BICO ***OU*** FARINHA DE AVEIA SEM GLÚTEN
10G FÉCULA DE MANDIOCA
1G GOMA XANTANA
170G BATATA DOCE COZIDA
15G FARINHA DE LINHAÇA DOURADA
300G ÁGUA
160G AÇÚCAR DEMERARA
75G ÓLEO VEGETAL
5G EXTRATO OU ESSÊNCIA DE BAUNILHA
1G SAL
5G VINAGRE DE MAÇÃ
15G CACAU EM PÓ ALCALINO
15G FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES, ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO. CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:

CLIQUE AQUI

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

BOLO MESCLADO
COM COBERTURA DE CHOCOLATE E LEITE CONDENSADO DE COCO

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

INGREDIENTES

COBERTURA DE CHOCOLATE

200G LEITE DE COCO
100G AÇÚCAR DEMERARA
30G CACAU EM PÓ ALCALINO
10G ÓLEO DE COCO
5G EXTRATO ***OU*** ESSÊNCIA DE BAUNILHA
50G CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO

LEITE CONDENSADO DE COCO

150G DE LEITE DE COCO EM PÓ
50G DE AÇÚCAR DEMERARA
50G DE ÁGUA FERVENTE

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

MODO DE PREPARO

CONFORME AULA GRATUITA

NOSSAS INDICAÇÕES:

FORMA DO BOLO 20X8CM

PARA FICAR POR DENTRO DAS NOVIDADES, ENTRE EM NOSSO GRUPO EXCLUSIVO. CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:

CLIQUE AQUI

CARLA MAIA
COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .

@CHEFCARLAMAIA

CURSOS CHEF CARLA MAIA

ATENDIMENTO

Este material é de autoria da Chef Carla Maia.
É expressamente proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial deste material sem a autorização prévia e expressa da autora, conforme previsto na Lei 9.610/98 (artigo 29). A infração implicará ao autor as sanções previstas na legislação.

CARLA MAIA

COZINHA INCLUSIVA E NATURAL

© COPYRIGHT CARLA MAIA 2025 . PROIBIDA A VENDA E/OU REPRODUÇÃO PARCIAL OU TOTAL DESTE MATERIAL .