

O Livro dos Bolos & Cupcakes

DE CUPCAKE JEMMA

FOTOGÁFIAS DE DAVID LOFTUS

 Porto
Editora



OLÁ, * EU SOU O JAMIE! *

Nem imagina o presente que lhe trago na pessoa da bela, encantadora e supertalentosa Jemma Wilson, que tive o prazer de conhecer há anos, numa das feiras de rua da minha aldeia, onde ela tinha uma banca de doces. A Jemma está à frente de uma pastelaria chamada Crumbs & Doilies e é, sem dúvida, uma grande profissional - a qualidade dos seus bolos e doces é insuperável. São de comer e chorar por mais, e é fabulosa a clareza e a simpatia com que ensina a fazê-los, das receitas mais elementares às mais sofisticadas e espetaculares, que você nem vai acreditar ter sido capaz de fazer, além de partilhar consigo todos aqueles segredos, truques e dicas que lhe darão a confiança necessária para confeccionar estas fantásticas criações em sua casa.

Este pequeno livro é um dos primeiros de uma coleção de livros de cozinha que aliam a beleza ao espírito prático, inspirados nos incríveis cozinheiros, *chefs* e artesãos que colaboram no meu canal Food

Tube. Se ainda não conhece este canal, procure-nos no YouTube, onde eu próprio e um grupo de pessoas supertalentosas, entre elas a Jemma, lhe oferecemos vídeos exclusivos todas as semanas, com dicas sagazes, truques e métodos que vão transformar a maneira como cozinha. Somos uma comunidade de especialistas em culinária e amantes da boa comida que quer partilhar consigo essa paixão. Por isso, se tiver perguntas a fazer-nos, deixe o seu comentário e teremos todo o gosto em responder.

Neste belo livro a Jemma traz-nos bolos e doces deliciosos, divididos pelas estações do ano para que, seja em que altura for, tenha sempre à sua disposição um leque de escolhas maravilhosas e muito gulosas. O livro pode ser pequeno, mas está recheado de receitas estupendas que o deliciarão por muitos e muitos anos. Vamos lá, Jemma!

Grande abraço,



youtube.com/jamieoliver



* A Jemma dos cupcakes *

Sempre fui uma pessoa criativa. Na escola secundária a minha disciplina favorita era Educação Visual. Depois fui para o Camberwell College of Arts estudar *design* gráfico, mas sentia-me perdida e desisti no final do segundo ano, plenamente convencida de que tinha perdido toda a imaginação! Foi só quando descobri a arte da pastelaria e abri a Crumbs & Doilies que compreendi que é aí que reside a minha veia criativa. Pode não ser pintura nem artes gráficas, mas não deixa de ser arte.

Cheguei tarde a esta profissão. Claro que fiz alguns bolos em criança. Costumava ficar a ver a minha avó a fazê-los, mas foi já depois de adulta que percebi como era mágica a forma como ela media os ingredientes a olho, sem balança, e mesmo assim conseguia fazer sempre bolos perfeitos e deliciosos.

A minha primeira incursão pelo mundo dos bolos aconteceu na Austrália. Estava em Sidney, a passar férias em casa da minha amiga Marisa, e apeteciu-me oferecer-lhe um chá a rigor, como despedida, o que me parecia ser um gesto eminentemente britânico. Pedi emprestado um livro de receitas, comprei os ingredientes e depois lá misturei, bati e mexi até me doerem os braços. Fiz os scones mais intragáveis de sempre, mas outras coisas saíram perfeitas. Para ser sincera, foi o processo de transformar ingredientes tão simples em algo tão delicioso que me inspirou a continuar a trilhar este caminho após o regresso a casa. Gostaria de poder dizer que nasci para ser pasteleira, mas não é o caso; no entanto, o que me faltava em talento eu compensava com entusiasmo. Se uma receita não saía bem à primeira, tinha a certeza de que mudando uma coisinha aqui e outra ali ia conseguir melhorar o resultado final.

Claro que não sou uma especialista, apenas uma autodidata. Não domino a alta pastelaria e confeitaria francesa e cometi muitos erros enquanto aprendia, mas acredito sinceramente que tudo é possível quando se é perseverante. Existe, sem dúvida, uma ciência da pastelaria, mas, convenhamos, também não é propriamente física quântica! Paciência, determinação e vontade de voltar à liça com o meu cavalo de pão-de-ló, depois de ele me ter atirado ao chão, foram as qualidades que me permitiram alcançar o sucesso.

Este livro reúne algumas das minhas receitas favoritas – umas são criações minhas, outras são fruto do esforço coletivo da equipa do Crumbs & Doilies. Cada receita de *cupcakes* dá para 24 unidades, porque quero que os partilhe – saia da toca e atreva-se a fazer amigos via *cupcakes*. O aspeto e o sabor dos bolos fazem-me sempre lembrar as diferentes estações do ano e, por isso, embora o primeiro capítulo seja constituído por receitas básicas e por coberturas e recheios que darão aos seus bolos aquele toque tão especial, os capítulos seguintes estão divididos pelas estações do ano – não porque sejam usados ingredientes específicos de cada uma delas, mas porque invocam aquele sentimento especial que cada estação nos inspira. Nenhuma destas receitas é complicada – não há desculpa para não as experimentar todas. Na Crumbs & Doilies gostamos de misturar sabores. Assim, depois de confeccionar algumas destas receitas, faça como nós e baralhe um pouco as coisas – ponha creme de manteiga aromatizado com chá Earl Grey nos *cupcakes* de chocolate – inove! Se não acertar à primeira, tente de novo e volte a tentar. E não se esqueça de procurar os meus vídeos no canal Food Tube, do Jamie Oliver, onde encontrará mais técnicas e dicas. Delicie-se!

Cupcakes de chá verde com caramelo crocante de sésamo



TEMPO TOTAL: 1 HORA
MAIS O TEMPO PARA ARREFECER

PARA OS CUPCAKES

- 250 g de farinha com fermento
- ½ c. de chá de bicarbonato de sódio
- 250 g de açúcar granulado fino
- 1 c. de chá de chá japonês *matcha*
- 270 g de manteiga sem sal
- 4 ovos de galinhas criadas ao ar livre, grandes
- ¼ de c. de chá de extrato de baunilha
- 3 c. de sopa de leite gordo

PARA A COBERTURA DE CREME DE MANTEIGA

- 300 g de manteiga sem sal, amolecida
- ¼ de c. de chá de extrato de baunilha
- 4 c. de sopa de leite gordo
- 660 g de açúcar em pó
- 1 c. de sopa de chá japonês *matcha*

PARA O CARAMELO CROCANTE

- 1 x **caramelo crocante** (ver pág. 30)

VAI PRECISAR DE

- 2 tabuleiros para 12 queques
- 24 formas de papel, à medida

Pré-aqueça o forno a 170°C/gás 5. Peneire os ingredientes secos dos *cupcakes* para uma tigela grande, adicione a manteiga amolecida e os ovos e bata durante 60 segundos com uma batedeira elétrica. Incorpore a baunilha ao leite, verta na massa e bata durante mais 20 segundos ou até obter uma massa homogênea. Rape os lados da tigela com uma espátula e bata durante mais 30 segundos para que tudo fique bem ligado. Encha as formas de papel até $\frac{2}{3}$ com a massa, sem se preocupar em alisar a superfície. Leve ao forno durante 20 minutos ou até que, ao pressionar levemente o topo dos *cupcakes*, ele volte a subir. Deixe arrefecer e, após 5 minutos, transfira para uma grelha metálica.

Entretanto, faça a cobertura. Bata a manteiga com uma batedeira elétrica durante 4 a 5 minutos ou até ficar esbranquiçada e aveludada. Adicione o extrato de baunilha no leite e reserve. Peneire o açúcar em pó para uma tigela grande com o chá verde *matcha* em pó e, em seguida, adicione à manteiga por duas vezes, batendo bem. Verta gradualmente o leite aromatizado com baunilha e bata durante mais 3 a 5 minutos ou até o creme ficar homogêneo. Quando os *cupcakes* estiverem frios, decore-os com a cobertura, polvilhe-os com lascas de **caramelo crocante** e delicie-se.

Embora estes *cupcakes* tenham um sabor sutil a chá verde, não há nada de sutil na sua aparência – são verdes! Com lascas de caramelo crocante de sementes de sésamo brancas e pretas a pontilhar o topo, são a estrela de qualquer jantar.

