



Guia Completo de Decoração de Bolos



FACTORY

variedade e sabor

Factory Sorveteria - Campo Belo, MG

www.factoryalimentos.com.br

(35) 98856-5612



Transforme Seus Bolos em Obras de Arte!

Este guia completo vai te ensinar tudo sobre decoração de bolos, desde o básico até técnicas avançadas. Prepare-se para impressionar!



Índice

1. [Ferramentas Essenciais](#)
 2. [Tipos de Cobertura](#)
 3. [Técnicas Básicas](#)
 4. [Técnicas Avançadas](#)
 5. [Decorações Populares](#)
 6. [Troubleshooting](#)
-



Ferramentas Essenciais

Para Iniciantes:

- ✓ **Espátulas:** - Espátula reta (para alisar) - Espátula angular (para laterais) - Espátula pequena (para detalhes)
- ✓ **Bicos de Confeitar:** - Bico 1M (para rosas) - Bico 2D (para babados) - Bico redondo pequeno (para escrever) - Bico folha (para folhas) - Bico estrela (para bordas)
- ✓ **Outros:** - Saco de confeitar (descartável ou reutilizável) - Prato giratório (cake turntable) - Régua de confeitaria - Raspador de bolo - Pincéis para decoração

Para Avançados:

- ✓ Estencils
- ✓ Texturizadores
- ✓ Cortadores de pasta americana
- ✓ Moldes de silicone

- ✓ Aerógrafo
 - ✓ Termômetro culinário
 - ✓ Balança de precisão
-



Tipos de Cobertura

1. Buttercream (Creme de Manteiga)

Ingredientes: - 200g manteiga sem sal (temperatura ambiente) - 500g açúcar de confeiteiro - 2-3 colheres (sopa) de leite - 1 colher (chá) de essência de baunilha

Como Fazer: 1. Bata a manteiga até ficar cremosa (5 min) 2. Adicione o açúcar aos poucos 3. Adicione o leite e baunilha 4. Bata até ficar fofo e leve (10 min)

Uso: Coberturas lisas, flores, bordas

2. Ganache

Ingredientes: - 200g chocolate (ao leite ou meio amargo) - 200ml creme de leite fresco

Como Fazer: 1. Derreta o chocolate em banho-maria 2. Adicione o creme de leite quente 3. Misture até ficar brilhante 4. Deixe esfriar até ponto de espalhar

Uso: Cobertura lisa, drip cake, recheio

3. Chantilly

Ingredientes: - 500ml creme de leite fresco (bem gelado) - 3 colheres (sopa) de açúcar - 1 colher (chá) de essência de baunilha

Como Fazer: 1. Bata em velocidade alta até formar picos 2. Não bata demais (vira manteiga!) 3. Use imediatamente

Uso: Coberturas leves, decorações delicadas

4. Pasta Americana (Fondant)

Comprar pronta é mais fácil!

Uso: Coberturas lisas perfeitas, decorações modeladas

5. Cream Cheese

Ingredientes: - 200g cream cheese - 100g manteiga - 400g açúcar de confeitiro - 1 colher (chá) de baunilha

Uso: Red Velvet, Carrot Cake, bolos rústicos



Técnicas Básicas

1. Como Nivelar o Bolo

1. Deixe o bolo esfriar completamente
2. Use uma faca serrilhada longa
3. Corte a "cúpula" do topo
4. Mantenha a faca paralela à base

Dica: Use um nivelador de bolo para precisão!

2. Como Fazer Crumb Coat (Camada Base)

1. Coloque uma camada fina de cobertura
2. Cubra todo o bolo (não precisa ficar perfeito)
3. Leve à geladeira por 30 minutos
4. Aplique a cobertura final

Por quê? Sela as migalhas e facilita a cobertura final!

3. Como Fazer Cobertura Lisa

1. Coloque bastante cobertura no topo
2. Espalhe com espátula do centro para fora
3. Cubra as laterais com excesso do topo
4. Use raspador em ângulo de 45°
5. Gire o prato giratório suavemente
6. Remova o excesso do topo com espátula

Dica: Mergulhe a espátula em água quente para alisar melhor!

4. Como Fazer Bordas Simples

Borda de Concha: - Use bico estrela - Faça movimentos em "C" - Sobreponha levemente

Borda de Estrela: - Use bico estrela - Aperte e solte verticalmente - Espaçamento uniforme

Borda de Babado: - Use bico 2D - Movimento ondulado - Pressão constante

Técnicas Avançadas

1. Ombré (Degradê)

1. Divida o buttercream em 3-4 porções
 2. Colora cada uma em tons diferentes
 3. Aplique do mais escuro (base) ao mais claro (topo)
 4. Alise com raspador para criar transição
-

2. Drip Cake (Gotejamento)

1. Faça ganache no ponto (nem muito líquido, nem muito grosso)

2. Coloque em saco de confeitar
3. Faça gotas na borda do topo
4. Deixe escorrer naturalmente
5. Preencha o topo com ganache

Teste: Faça uma gota teste antes!

3. Flores de Buttercream

Rosa: 1. Use bico 1M 2. Faça um ponto central 3. Faça pétalas em espiral ao redor 4. Sobreponha as camadas

Dália: 1. Use bico 81 ou 104 2. Comece do centro 3. Faça pétalas em círculos 4. Vá aumentando o tamanho

4. Naked Cake (Bolo Pelado)

1. Não cubra completamente as laterais
 2. Deixe o bolo à mostra
 3. Espalhe cobertura apenas entre camadas
 4. Alise levemente as laterais
 5. Decore o topo com frutas/flores
-

5. Textura de Rústico

Com Espátula: - Faça movimentos circulares irregulares - Varie a pressão - Deixe marcas propositalis

Com Garfo: - Arraste o garfo verticalmente - Crie linhas irregulares - Efeito "casca de árvore"

Decorações Populares

1. Frutas Frescas

- ✓ Morangos
- ✓ Framboesas
- ✓ Mirtilos
- ✓ Kiwi
- ✓ Frutas vermelhas

Dica: Pincele com geleia neutra para brilho!

2. Flores Comestíveis

- ✓ Rosas
- ✓ Lavanda
- ✓ Violetas
- ✓ Calêndula
- ✓ Amor-perfeito

Atenção: Certifique-se de que são comestíveis!

3. Chocolate

Raspas: - Use ralador ou descascador - Chocolate em temperatura ambiente

Ganache: - Cobertura lisa ou drip

Decorações: - Bombons - Ferrero Rocher - Kit Kat nas laterais

4. Macarons

- Coloque no topo
 - Cores que combinem
 - Fixe com buttercream
-

5. Toppers

- ✓ Velas
 - ✓ Toppers personalizados
 - ✓ Bandeirinhas
 - ✓ Números
 - ✓ Letras
-



Paleta de Cores

Cores Pastel (Delicadas)

- Rosa claro + Branco
- Azul bebê + Branco
- Lilás + Branco
- Amarelo claro + Branco

Cores Vibrantes (Festivas)

- Rosa pink + Dourado
- Azul royal + Prata
- Verde esmeralda + Dourado
- Vermelho + Branco

Cores Neutras (Elegantes)

- Branco + Dourado
 - Nude + Marrom
 - Cinza + Prata
 - Bege + Branco
-

Troubleshooting

Problema: Cobertura derretendo

Causa: Bolo quente ou ambiente muito quente

Solução: - Deixe o bolo esfriar completamente - Trabalhe em ambiente fresco - Leve à geladeira entre etapas

Problema: Migalhas na cobertura

Causa: Não fez crumb coat

Solução: - Sempre faça crumb coat - Use cobertura mais firme - Não arraste a espátula

Problema: Cobertura rachando

Causa: Buttercream muito frio

Solução: - Deixe em temperatura ambiente - Amasse com espátula antes de usar

Problema: Bolo torto

Causa: Camadas desniveladas

Solução: - Nivela todas as camadas - Use nivelador de bolo - Verifique com régua

Problema: Cores desbotadas

Causa: Corante em gel insuficiente

Solução: - Use corante em gel (não líquido) - Adicione aos poucos - Deixe descansar (cor intensifica)



Tabela de Quantidade de Cobertura

Tamanho do Bolo	Buttercream	Ganache
15cm (2 camadas)	400g	300g
20cm (2 camadas)	600g	450g
25cm (2 camadas)	900g	700g
30cm (2 camadas)	1200g	900g



Dicas Profissionais da Factory

- ✓ **Temperatura:** Trabalhe sempre em ambiente fresco (máx 22°C)
- ✓ **Paciência:** Não tenha pressa! Cada etapa tem seu tempo
- ✓ **Prática:** Quanto mais você pratica, melhor fica
- ✓ **Inspiração:** Siga confeitadores no Instagram para ideias
- ✓ **Qualidade:** Use ingredientes de qualidade (faz TODA diferença!)
- ✓ **Planejamento:** Planeje a decoração antes de começar
- ✓ **Limpeza:** Limpe as ferramentas entre cores diferentes
- ✓ **Conservação:** Bolos decorados duram 2-3 dias na geladeira



Compartilhe!

Decorou um bolo incrível? Marque a gente!

@factory.sorveteria.cb

Use: #DecoracaoFactory



Cursos e Workshops

A Factory oferece cursos de decoração de bolos!

Temas: - Decoração Básica - Flores de Buttercream - Drip Cake - Naked Cake - Pasta Americana

Informações: (35) 98856-5612



Encomende na Factory

Prefere deixar com os profissionais?

Fazemos bolos decorados sob encomenda!

Estilos: - Clássico - Rústico - Moderno - Infantil - Casamento

Peça orçamento: (35) 98856-5612

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 ❤️

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346
Campo Belo, MG

Guia criado pela equipe de confeitaria da Factory

Transformando bolos em arte desde 2015 🎨🍰