

Tabela Completa de Medidas para Bolos



Factory Sorveteria - Campo Belo, MG
www.factoryalimentos.com.br
(35) 98856-5612



Guia Definitivo de Porções e Medidas

Este guia completo vai te ajudar a calcular exatamente quanto você precisa para fazer bolos perfeitos para qualquer ocasião!



Tabela de Porções por Tamanho

Bolos Redondos (Altura 7-8cm)

Diâmetro	Porções Café	Porções Festa	Peso Aprox.
10cm	4-6	3-4	300g
12cm	6-8	5-6	450g
15cm	10-12	8-10	700g
18cm	15-18	12-15	1kg
20cm	20-25	16-20	1.3kg
22cm	25-30	20-25	1.6kg
25cm	35-40	28-35	2kg
28cm	45-50	36-45	2.5kg
30cm	55-60	44-55	3kg
35cm	75-80	60-75	4kg
40cm	95-100	76-95	5.5kg

Porção Café: 50-60g (fatia pequena)

Porção Festa: 80-100g (fatia média)

Bolos Quadrados (Altura 7-8cm)

Lado	Porções Café	Porções Festa	Peso Aprox.
15cm	12-15	10-12	800g
20cm	25-30	20-25	1.5kg
25cm	40-45	32-40	2.3kg
30cm	60-65	48-60	3.5kg
35cm	80-85	64-80	4.8kg
40cm	105-110	84-105	6.5kg

Bolos Retangulares (Altura 7-8cm)

Tamanho	Porções Café	Porções Festa	Peso Aprox.
20x30cm	35-40	28-35	2kg
25x35cm	50-55	40-50	2.8kg
30x40cm	70-75	56-70	4kg
35x45cm	90-95	72-90	5.5kg

Quantidade de Massa por Forma

Receita Base (1 xícara = 240ml)

Bolo Simples: - 3 ovos - 2 xícaras de açúcar - 3 xícaras de farinha - 1 xícara de leite - ½ xícara de óleo - 1 colher (sopa) de fermento

Rende: 1 forma de 25cm ou 2 formas de 18cm

Multiplicador por Tamanho

Diâmetro	Multiplicador	Ovos	Açúcar	Farinha
15cm	0.5x	1-2	1 xícara	1.5 xícaras
18cm	0.7x	2	1.5 xícaras	2 xícaras
20cm	1x	3	2 xícaras	3 xícaras
25cm	1.5x	4-5	3 xícaras	4.5 xícaras
30cm	2x	6	4 xícaras	6 xícaras
35cm	2.5x	7-8	5 xícaras	7.5 xícaras



Quantidade de Cobertura

Buttercream (Creme de Manteiga)

Tamanho	Cobertura Lisa	Cobertura + Decoração
15cm	300g	500g
20cm	500g	800g
25cm	800g	1.2kg
30cm	1.2kg	1.8kg
35cm	1.6kg	2.4kg

Ganache

Tamanho	Cobertura Lisa	Drip Cake
15cm	250g	350g
20cm	400g	550g
25cm	650g	900g
30cm	1kg	1.4kg
35cm	1.4kg	2kg

Pasta Americana (Fondant)

Tamanho	Quantidade	Espessura
15cm	400g	3mm
20cm	600g	3mm
25cm	900g	3mm
30cm	1.3kg	3mm
35cm	1.8kg	3mm



Quantidade de Recheio

Por Camada (altura 1-1.5cm)

Diâmetro	Recheio Cremoso	Recheio de Frutas
15cm	100g	80g
20cm	150g	120g
25cm	250g	200g
30cm	350g	280g
35cm	500g	400g

Recheio Cremoso: Brigadeiro, doce de leite, creme

Recheio de Frutas: Geleia, frutas frescas



Tempo de Forno

Temperatura: 180°C (forno pré-aquecido)

Tamanho	Tempo Mínimo	Tempo Máximo
15cm	25 min	30 min
18cm	30 min	35 min
20cm	35 min	40 min
25cm	40 min	50 min
30cm	50 min	60 min
35cm	60 min	75 min
40cm	75 min	90 min

Teste do Palito: Espete um palito no centro. Se sair limpo, está pronto!



Bolos de Andares (Wedding Cakes)

Combinações Populares

2 Andares

Combinação	Porções Totais
20cm + 15cm	30-35
25cm + 20cm	55-65
30cm + 25cm	90-100
35cm + 30cm	130-140

3 Andares

Combinação	Porções Totais
25cm + 20cm + 15cm	65-75
30cm + 25cm + 20cm	110-125
35cm + 30cm + 25cm	170-190
40cm + 35cm + 30cm	240-260

4 Andares

Combinação	Porções Totais
30cm + 25cm + 20cm + 15cm	120-135
35cm + 30cm + 25cm + 20cm	190-215
40cm + 35cm + 30cm + 25cm	270-300



Altura das Camadas

Padrão

- **1 camada:** 7-8cm de altura
- **2 camadas:** 10-12cm de altura total
- **3 camadas:** 13-15cm de altura total

Naked Cake

- **2 camadas:** 8-10cm de altura total
 - **3 camadas:** 12-14cm de altura total
 - **4 camadas:** 16-18cm de altura total
-



Calculadora Rápida

Quantas pessoas vão comer?

Café da manhã/tarde: $\text{Pessoas} \div 5 = \text{Tamanho em cm}$

Festa/Evento: $\text{Pessoas} \div 4 = \text{Tamanho em cm}$

Exemplo: - 40 pessoas (café) $\rightarrow 40 \div 5 = 8 \rightarrow$ Use bolo de 25-30cm - 40 pessoas (festa)
 $\rightarrow 40 \div 4 = 10 \rightarrow$ Use bolo de 30-35cm



Conversão de Medidas

Volume

Medida	Equivalente
1 xícara	240ml
$\frac{3}{4}$ xícara	180ml
$\frac{1}{2}$ xícara	120ml
$\frac{1}{3}$ xícara	80ml
$\frac{1}{4}$ xícara	60ml
1 colher (sopa)	15ml
1 colher (chá)	5ml

Peso (Farinha)

Medida	Peso
1 xícara	120g
$\frac{3}{4}$ xícara	90g
$\frac{1}{2}$ xícara	60g
$\frac{1}{4}$ xícara	30g
1 colher (sopa)	8g

Peso (Açúcar)

Medida	Peso
1 xícara	200g
$\frac{3}{4}$ xícara	150g
$\frac{1}{2}$ xícara	100g
$\frac{1}{4}$ xícara	50g
1 colher (sopa)	12g

Peso (Manteiga)

Medida	Peso
1 xícara	230g
$\frac{3}{4}$ xícara	170g
$\frac{1}{2}$ xícara	115g
$\frac{1}{4}$ xícara	60g
1 colher (sopa)	15g



Temperatura do Forno

Conversão

Celsius	Fahrenheit	Gás
150°C	300°F	2
160°C	320°F	3
170°C	340°F	3-4
180°C	350°F	4
190°C	375°F	5
200°C	400°F	6

Temperatura Ideal para Bolos: 180°C (350°F)



Dicas Importantes

Medindo Ingredientes

- ✓ **Farinha:** Peneire antes de medir. Não compacte na xícara.
 - ✓ **Açúcar:** Pode compactar levemente.
 - ✓ **Manteiga:** Derreta ou use em temperatura ambiente.
 - ✓ **Líquidos:** Use xícara medidora transparente. Veja na altura dos olhos.
-

Ajustando Receitas

- ✓ **Aumentar:** Multiplique todos os ingredientes pelo mesmo número
- ✓ **Diminuir:** Divida todos os ingredientes pelo mesmo número
- ✓ **Ovos:** Se der número quebrado, use clara ou gema extra

Exemplo: 1.5 ovos = 1 ovo inteiro + 1 gema

Formas Diferentes

✓ **Redonda → Quadrada:** Use lado 80% do diâmetro
(Bolo 25cm redondo = 20cm quadrado)

✓ **Quadrada → Redonda:** Use diâmetro 125% do lado
(Bolo 20cm quadrado = 25cm redondo)

Tabela de Custo (Estimativa)

Custo Médio por Tamanho

Tamanho	Massa	Recheio	Cobertura	Total
15cm	R8 R 5	R10 R 23		
20cm	R12 R 8	R15 R 35		
25cm	R18 R 12	R25 R 55		
30cm	R25 R 18	R35 R 78		
35cm	R35 R 25	R50 R 110		

*Valores aproximados (ingredientes básicos)

Tabela de Ocasões

Quantas Pessoas Esperar?

Evento	Pessoas	Tamanho Sugerido
Aniversário Infantil	20-30	25-30cm
Aniversário Adulto	30-50	30-35cm
Casamento Pequeno	50-80	2 andares (30+25cm)
Casamento Médio	80-150	3 andares (35+30+25cm)
Casamento Grande	150-250	4 andares (40+35+30+25cm)
Batizado	30-50	30cm
Formatura	50-80	35cm ou 2 andares
Corporativo	40-60	30-35cm

App Calculadora Factory

Em breve!

Estamos desenvolvendo um app para calcular automaticamente: - Quantidade de ingredientes - Porções - Custo - Tempo de preparo

Cadastre-se: (35) 98856-5612

Encomende na Factory

Não quer fazer? Encomende conosco!

Fazemos bolos de todos os tamanhos: - Aniversário - Casamento - Eventos corporativos - Qualquer ocasião!

Orçamento: (35) 98856-5612

Compartilhe!

Usou nossas tabelas? Marque a gente!

@factory.sorveteria.cb

Use: #TabelaFactory

Factory Sorveteria

Feito com amor desde 2015 ❤️

Visite-nos:

Rua Santos Dumont, 346

Campo Belo, MG

Horário: Ter a Dom, 14h às 22h

Tabela criada pela equipe de confeitaria da Factory

Medidas precisas para bolos perfeitos! 📏🍰