



ANDRI OLEKSZECHEN

TABELAS TÉCNICAS para bolos

Caldas • Recheios adicionais



Sumário

3 Sobre

4 Calda

6 Geleia

7 Caramelo

8 Creme de avelã

9 Oleaginosas

Sobre

Este material reúne tabelas desenvolvidas a partir de testes práticos na produção de bolos.

Aqui você encontrará referências de quantidade para calda, geleias, oleaginosas, caramelo salgado e creme de avelã, organizadas de acordo com o diâmetro do bolo.

As tabelas foram criadas para facilitar o cálculo das quantidades na montagem de bolos recheados, ajudando a manter equilíbrio entre massa, umidade e recheio.

Elas seguem a mesma lógica utilizada nos materiais que desenvolvo sobre massas, recheios e buttercream, reunindo informações práticas para o dia a dia da confeitaria.

Sobre Andri Olekszechen

Formada em Gastronomia, iniciei minha trajetória na área de confeitaria em 2018, comercializando bolos e doces.



Criei meu canal no Youtube onde compartilho minhas receitas, testadas e aprovadas por milhares de inscritos. Também desenvolvo e-books e um curso completo de bolos, ajudando quem deseja aprender com segurança, autonomia e excelência.

Quantidade de calda

Esta tabela foi desenvolvida a partir de testes práticos feitos por mim em massas mais densas, especialmente **massas amanteigadas**.

As proporções indicadas levam em conta a capacidade de absorção dessas massas, proporcionando umidade equilibrada e melhor resultado na montagem.

Quantidade de calda					
Diâmetro	Espessura do disco de massa				
	1 cm	1,5 cm	2 cm	2,5 cm	3 cm
10 cm	8 g	11 g	15 g	19 g	23 g
13 cm	13 g	19 g	25 g	32 g	38 g
15 cm	17 g	26 g	34 g	43 g	51 g
17 cm	22 g	33 g	44 g	55 g	66 g
20 cm	30 g	45 g	61 g	76 g	91 g
23 cm	40 g	60 g	80 g	101 g	121 g
25 cm	48 g	73 g	97 g	121 g	145 g
28 cm	60 g	90 g	120 g	150 g	180 g
30 cm	68 g	102 g	136 g	170 g	204 g
35 cm	93 g	139 g	186 g	232 g	279 g

Geleia

Tabela padrão

Esta tabela foi criada com base em testes que realizei em diferentes tamanhos de bolo, que incluem cinta de contenção para o recheio.

As quantidades indicadas foram ajustadas para garantir boa distribuição da geleia entre as camadas, mantendo equilíbrio no sabor, umidade e na estrutura.

Quantidade de geleia				
Diâmetro	1 camada	2 camadas	3 camadas	4 camadas
10 cm	24 g	48 g	72 g	96 g
13 cm	41 g	82 g	123 g	164 g
15 cm	55 g	110 g	165 g	220 g
17 cm	70 g	140 g	210 g	280 g
20 cm	97 g	194 g	291 g	388 g
23 cm	128 g	256 g	384 g	512 g
25 cm	151 g	302 g	453 g	604 g
28 cm	190 g	380 g	570 g	760 g
30 cm	218 g	436 g	654 g	872 g
35 cm	297 g	594 g	891 g	1188 g

Geleia

Tabela 2

Criei mais um tabela com as quantidades ligeiramente superiores às indicadas na tabela anterior.

Essa variação foi calculada considerando a aplicação de geleias mais **firmes**, com maior concentração de fruta ou presença de pedaços, ou bolos mais baixos, mas ainda considerando a cinta de contenção.

Geleia (quantidade maior)				
Diâmetro	1 camada	2 camadas	3 camadas	4 camadas
10 cm	31 g	62 g	93 g	124 g
13 cm	53 g	106 g	159 g	212 g
15 cm	70 g	140 g	210 g	280 g
17 cm	90 g	180 g	270 g	360 g
20 cm	125 g	250 g	374 g	499 g
23 cm	165 g	329 g	494 g	659 g
25 cm	195 g	389 g	584 g	779 g
28 cm	244 g	488 g	732 g	976 g
30 cm	280 g	560 g	840 g	1120 g
35 cm	382 g	764 g	1146 g	1528 g

Caramelo

Esta tabela considera a aplicação de caramelo cremoso e estruturado, com consistência intermediária — nem excessivamente firme, nem fluido.

Caramelo				
Diâmetro	1 camada	2 camadas	3 camadas	4 camadas
10 cm	33 g	66 g	99 g	132 g
13 cm	56 g	112 g	168 g	224 g
15 cm	74 g	148 g	222 g	296 g
17 cm	95 g	190 g	285 g	380 g
20 cm	132 g	264 g	396 g	528 g
23 cm	174 g	348 g	522 g	696 g
25 cm	206 g	412 g	618 g	824 g
28 cm	258 g	516 g	774 g	1032 g
30 cm	297 g	594 g	891 g	1188 g
35 cm	405 g	810 g	1215 g	1620 g

Creme de avelã

Esta tabela considera a aplicação de creme de avelã com consistência cremosa e estruturada, utilizado entre as camadas de massa na montagem de bolos.

As quantidades indicadas ajudam a manter equilíbrio e boa distribuição do recheio.

Creme de avelã				
Diâmetro	1 camada	2 camadas	3 camadas	4 camadas
10 cm	28 g	56 g	84 g	112 g
13 cm	47 g	94 g	141 g	188 g
15 cm	63 g	126 g	189 g	252 g
17 cm	81 g	162 g	243 g	324 g
20 cm	112 g	224 g	336 g	448 g
23 cm	147 g	294 g	441 g	588 g
25 cm	174 g	348 g	522 g	696 g
28 cm	219 g	438 g	657 g	876 g
30 cm	251 g	502 g	753 g	1004 g
35 cm	342 g	684 g	1026 g	1368 g

Oleaginosas

Esta tabela apresenta uma referência de quantidade para oleaginosas utilizadas na montagem de bolos, como nozes, castanhas ou amêndoas, aplicadas entre as camadas de recheio.

As proporções consideram o uso das oleaginosas picadas ou em pedaços pequenos, distribuídas sobre o recheio para agregar textura e sabor sem comprometer a estrutura da montagem.

Oleaginosas				
Diâmetro	1 camada	2 camadas	3 camadas	4 camadas
10 cm	8 g	15 g	23 g	30 g
13 cm	13 g	25 g	38 g	51 g
15 cm	17 g	34 g	51 g	68 g
17 cm	22 g	43 g	65 g	87 g
20 cm	30 g	60 g	90 g	120 g
23 cm	40 g	79 g	119 g	158 g
25 cm	47 g	94 g	141 g	188 g
28 cm	59 g	118 g	177 g	236 g
30 cm	68 g	135 g	203 g	270 g
35 cm	92 g	184 g	276 g	368 g

Obrigada por baixar este material!

Espero que estas tabelas ajudem a facilitar seus cálculos e tragam mais precisão na montagem dos seus bolos.

Se você gostou deste conteúdo, acompanhe também meus outros materiais e conteúdos sobre confeitaria.

Me acompanhe:

 [YouTube](#)

Receitas, técnicas e dicas práticas de confeitaria.

 [Instagram](#)

Bastidores, dicas rápidas e inspirações para confeitheiros.

 Site

Materiais completos, e-books e conteúdos sobre confeitaria.

 Acesse: www.andrieli.com



ANDRI OLEKSZECHEN

Confeitaria prática, técnica e testada na produção real.