



RECEITA DO DIA

Chocolate com Menta

OBRIGADO POR PARTICIPAR!



SEMANA DO CUPCAKE

O QUE É? É GRATUITO? AONDE VAI SER?

A Semana do CupCake é um evento 100% Online e 100% Gratuito! Aonde você vai aprender: Receitas e Decorações Exclusivas, Dicas de Embalagem e Vendas

Tudo através de 4 Super vídeo aulas e do nosso KIT DE APOSTILAS, super Explicativas também!

Conheça a Doce Sonhos, Nossa história, Quem somos ou que fazemos, clique no link azul abaixo e venha nos conhecer!

https://rebrand.ly/Doce_Sonhos-Nossa_Historia

CUPCAKE CHOCOLATE E MENTA

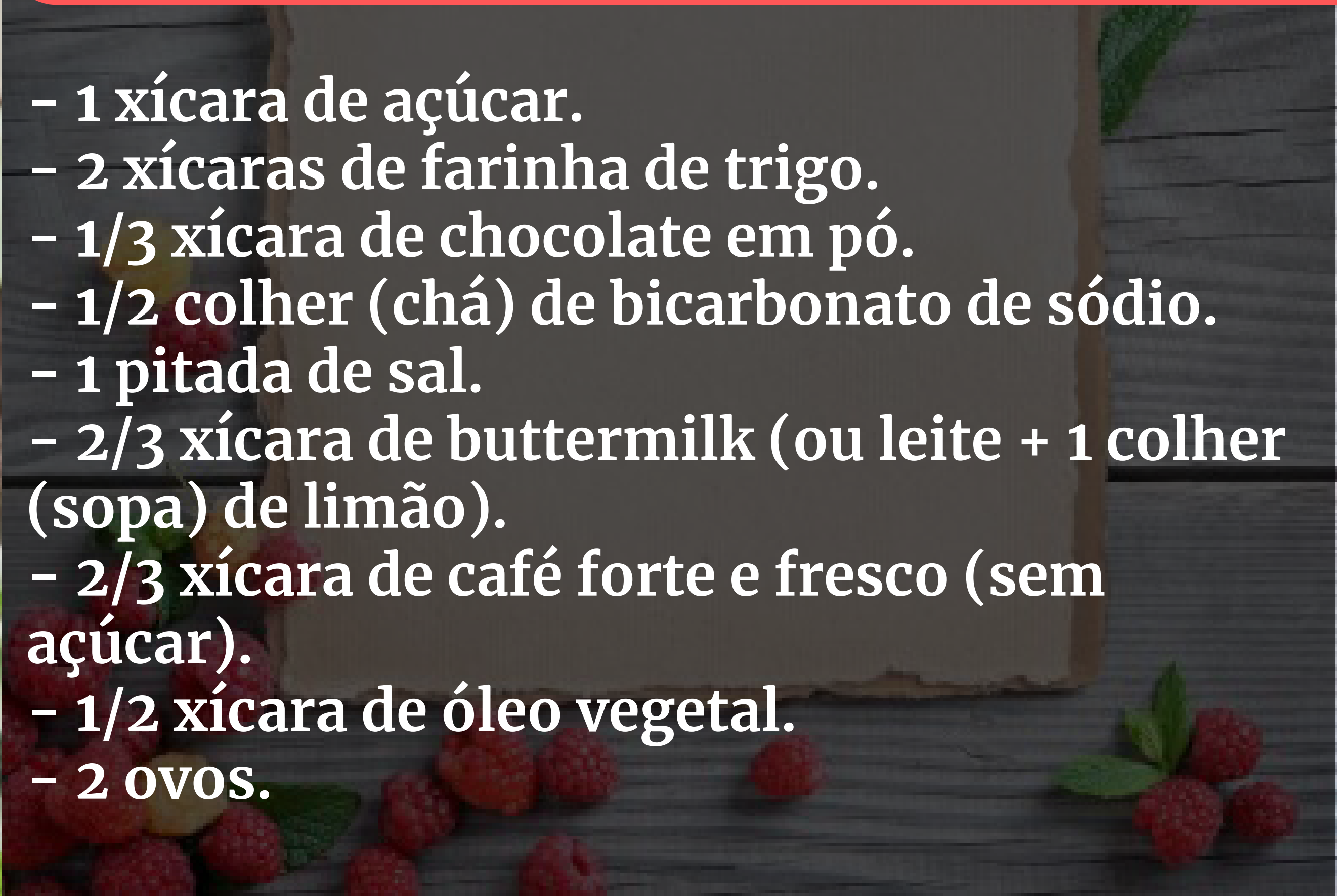
Chocolate com menta é uma daquelas combinações que a gente vê muito lá fora, mas não são tão tradicionais por aqui. É parecido com o abacaxi com coco lá fora e o abacaxi com hortelã aqui. Adorei a massa de chocolate, ficam lindos e ricos. A única reclamação é que tive que usar meio vidrinho de essência para poder dar gosto na cobertura – usei a da Mix. Mas tudo isso vai deixar de ser problema quando meu extrato de hortelã natural estiver pronto no fim do ano.

O cupcake é refrescante, suave, um petisco delicioso. Da próxima, eu faço na forma de mini cupcakes, vai ficar um charme.





INGREDIENTES: MASSA

- 1 xícara de açúcar.
 - 2 xícaras de farinha de trigo.
 - 1/3 xícara de chocolate em pó.
 - 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio.
 - 1 pitada de sal.
 - 2/3 xícara de buttermilk (ou leite + 1 colher (sopa) de limão).
 - 2/3 xícara de café forte e fresco (sem açúcar).
 - 1/2 xícara de óleo vegetal.
 - 2 OVOS.
- 

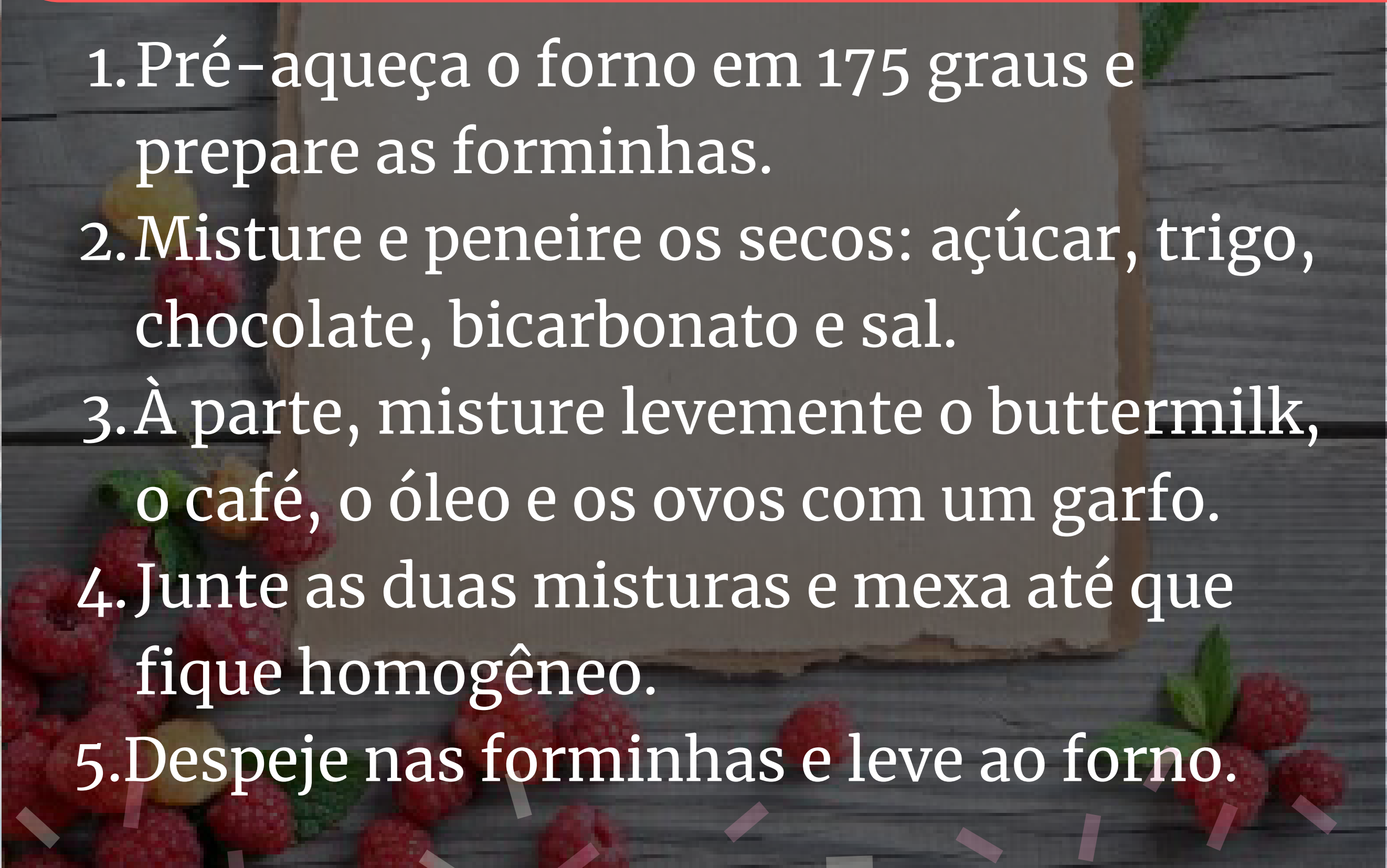
INGREDIENTES: Creme Buttercream

- 1/2 xícara de manteiga sem sal à temperatura ambiente.
- 2 xícaras de açúcar de confeiteiro.
- 1 colher (sopa) de leite.
- 1/2 colher (chá) de essência/extrato de menta.
- Corante verde.

A close-up photograph of several chocolate cupcakes in white paper liners. The cupcakes are dark brown and have a slightly domed top. They are arranged in a cluster, with one cupcake in the foreground being more prominent than the others.

MODO DE PREPARO:

MASSA

1. Pré-aqueça o forno em 175 graus e prepare as forminhas.
 2. Misture e peneire os secos: açúcar, trigo, chocolate, bicarbonato e sal.
 3. À parte, misture levemente o buttermilk, o café, o óleo e os ovos com um garfo.
 4. Junte as duas misturas e mexa até que fique homogêneo.
 5. Despeje nas forminhas e leve ao forno.
- 
- A photograph of fresh raspberries on a dark wooden surface. The raspberries are bright red and have small green leaves attached to their stems. They are scattered across the bottom right portion of the image, partially overlapping the text area.

MODO DE PREPARO:

CREME

1. Bata a manteiga até que fique bem clara e fofa.
2. Aos poucos, adicione o açúcar.
3. Acrescente o leite misturado com a essência e o corante e bata até atingir a consistência desejada.

The background of the slide is a composite image. On the left, there is a close-up of a chocolate cupcake with a swirl of light green frosting, drizzled with chocolate sauce, and garnished with fresh mint leaves. On the right, there is a rustic wooden sign with a white chalkboard-like surface, surrounded by fresh raspberries and mint leaves on a dark wooden table.

DICA

A quantidade de corante vai depender do tipo que você estiver usando. Os líquidos, geralmente, são muito ralos. Já os em gel ou pasta são bem concentrados. Comece adicionando uma gota e vá aumentando até chegar no tom desejado.

NOS AJUDE A MELHORAR!

AVALIE A RECEITA CLICANDO NO BOTÃO ABAIXO É FÁCIL E RÁPIDO!



SEMANA DO CUPCAKE

CRONOGRAMA



16/12/2019

Massa base Branca
para cupcake.



17/12/2019

Recheios,
Brigadeiro Belga e
de Ninho



18/12/2019

Embalagens,
armazenamento,
fotos e divulgação



19/12/2019

2 decorações mais
pedidas de
cupcake



20/12/2019

Receitas escritas!

O QUE VOCÊ VAI APRENDER

Veja os principais pontos!



**Massa base Branca
para cupcake**



**Recheios, Brigadeiro
Belga e de Ninho**



**Embalagens,
armazenamento,
fotos e divulgação**

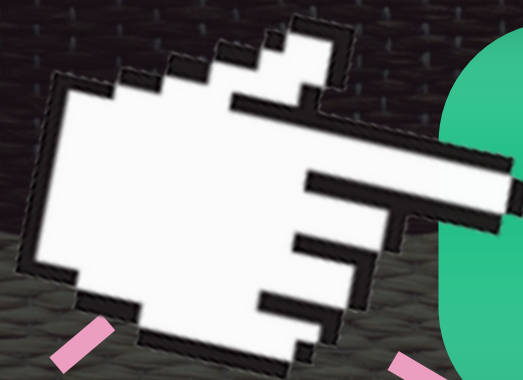


**2 decorações
mais pedidas de
cupcake**



Conheça a História da Doce Sonho clicando no link abaixo. Um Projeto Empresarial feito especialmente para você Mulher de Sucesso!

Vem nos conhecer clicando no BOTÃO abaixo: "NOSSA HISTÓRIA"☐☐



NOSSA HISTÓRIA