



Curso de Cupcake

CursoCupcake.com





Sumario

1 Cupcake: Como tudo Começou.....

1.1 Bolo de Xícara.....

1.2 Cupcake de 1828.....

2 Utensílios para o Preparo.....

3 Ingredientes Fundamentais.....

4 A Receita Tradicional.....



4.1 Cupcake de Baunilha.....

5 Massas de Cupcake.....

5.1 Cupcake de Chocolate.....

5.2 Cupcake de Cenoura.....

5.3 Cupcake de Laranja.....

5.4 Cupcake de Banana.....

5.5 Cupcake de Limão.....

5.6 Cupcake de Maracujá.....

5.7 Cupcake de Batata Doce.....

6 Coberturas.....





6.1	<i>Brigadeiro</i>	
6.2	<i>Buttercream</i>	
6.3	<i>Cream Cheese</i>	
6.4	<i>Cream Cheese com Chocolate</i>	
6.5	<i>Ganache</i>	
6.6	<i>Ganache ao Contreau</i>	
6.7	<i>Ganache de Café</i>	
6.8	<i>Glacê Real</i>	
6.9	<i>Glacê de Leite Condensado</i>	
6.10	<i>Glacê de Chocolate</i>	
6.11	<i>Morango</i>	
6.12	<i>Merengue</i>	
6.12.1	<i>Suíço</i>	



6.12.2 *Italiano*.....

6.12.3 *Francês*.....

7 *Pastas para Decoração*.....

7.1 *Pasta Americana*.....

7.2 *Gumpaste*.....

7.3 *Chocopasta*.....

7.4 *Marzipam*.....

7.5 *Pasta de Leite Ninho*.....

8 *Recheios*.....

9 *Decoração*.....





10 Grande Sucesso.....

10.1 Red Velvet.....

11 Cupcake Especiais.....

11.1 Cupcake Vegano de Chocolate.....

1.2 Cupcake Vegano de Baunilha.....

11.3 Cupcake Light.....

11.4 Cupcake de Chocolate sem Glúten.....

11.5 Cupcake Fit.....

11.6 Cupcake Protéico.....

11.7 Cupcake sem Lactose, Glúten e Ovos.....

11.8 Cupcake Integral de Maçã com Canela.....



12 Cupcake Salgado.....

13 Armazenamento, Embalagens e Entrega....

14 Pettit Gateau

15 Macarons

16 Como Criar seu Próprio Negócio

The image features five cupcakes arranged on a solid pink background. Each cupcake is decorated differently: one with white frosting and a pink flower, one with pink frosting and three colorful candies, one with pink frosting and a white flower, one with white frosting and a yellow flower, and one with white frosting and four colorful candies. The word 'Apresentação' is written in a white, cursive font across the center of the image.

Apresentação



O Curso de Cupcake vem para ajudar você a se tornar uma expert em Cupcakes! Você vai conhecer esse mundo e desvendar os segredos para fazer Lindos e Deliciosos Cupcakes.

É pra você que ama Cupcake e quer fazer para a sua família e amigos, eles irão se surpreender com o que você irá preparar para eles!

Se você quer montar o seu Negócio de Cupcakes com este Curso você será capaz!

Esses bolinhos gostosos virou mania, aproveite então para aprender! Os Cupcakes podem embelezar uma mesa de doce em uma Festa de Casamento ou Aniversário além de servir até como presente para uma pessoa especial.

Você vai aprender a fazer os mais variados tipos de Cupcakes, basta apenas dedicação e criatividade!

Então, vamos começar !?

Cupcake:

Como Tudo Começou



Há quem pense que se trata de uma inovação gastronômica, porém, esses bolinhos fofos, foram criados a muito tempo atrás, por volta de 1828, por uma mulher chamada Eliza Leslie que publicou pela primeira vez o famoso bolinho em seu livro de receitas “Seventy-Five Receipts for Pastry” (Setenta e cinco receitas para Pastelaria).

Primeiramente a receita dos bolinhos eram feitas em pequenas xícaras, como revela a tradução do nome em inglês, o “cup = copo” e “ cake = bolo”, ou seja, “bolo no copo”. E assim como as forminhas de papel esses bolos eram assados no próprio copinho, algo que na época foi considerado inovador e prático.

Pela facilidade que era fazer os bolinhos, o doce pouco a pouco foi se tornando popular, principalmente entre as mulheres, sempre presentes no chá das cinco das madames. Mas foi no ano de 1900 que ele ganhou mais reconhecimento e popularidade entre as pessoas.

Há tempos atrás, quando originou-se o cupcake em bolo de copo, era apenas um bolinho diferente, sem glacês, coberturas, recheios, e nada de decorações, já nos tempos atuais, ele foi modificado completamente, tanto em estrutura de massa como em sua aparência também, coloridos, com recheios e coberturas da forma que desejarmos. Ficam de uma maneira muito atraente não somente para as crianças mas para todas as idades.



Bolo de Xícara

Ingredientes:

- ✓ ½ libra de açúcar (230 gramas aproximadamente);
- ✓ ½ libra de manteiga batida juntamente a duas libras (900g) de farinha de trigo;
- ✓ 1 taça de vinho;
- ✓ 1 taça de água de rosas;
- ✓ 2 taças de levedo de cerveja;
- ✓ Frutas secas;
- ✓ Um punhado de canela;
- ✓ Nozes.

Obs: 1 libra = 453 gramas



Cupcake de 1828

Ingredientes:

- ✓ 5 Ovos;
- ✓ 2 xícaras de melado;
- ✓ 2 xícaras de açúcar mascavo peneirado;
- ✓ 2 xícaras de manteiga;
- ✓ 1 xícara de leite integral;
- ✓ 5 xícaras de farinha de trigo peneirada;
- ✓ ½ xícara de cravos e pimenta da Jamaica;
- ✓ ½ xícara de gengibre.

Só de olharmos os ingredientes podemos notar o quão diferentes eram.

Veja a seguir os Utensílios que você irá precisar na sua cozinha para fazer Cupcakes Maravilhosos!

Utensílios



Vamos ver agora alguns itens que são necessários para fazer nossos amados cupcakes. Não se preocupe, pois apesar de alguns utensílios serem específicos para fazê-los, muitos dos utensílios da lista já são comuns em sua cozinha.

Você vai precisar de:



Balança: Para pesar as medidas exatas que pedem na receita, pois qualquer ingrediente para mais ou para menos poderá resultar diferente do esperado.



Forma para Assar os Cupcakes: A forma de Cupcake é muito importante para a sua produção, as mais comuns no mercado são como essas da imagem, de 12 cavidades. mas existem as de 24, vai depender de sua receita. Mas se no começo você não tiver uma dessas, você pode usar as forminhas individuais com uma forma de cupcake de papel sobre ela, o resultado também fica bom, porém não é muito prático.



Saco de Confeiteiro e Bicos para Confeitar o Cupcake: Saco de confeiteiro existem os reutilizáveis, o de papel e de plástico que são descartáveis. Os bicos tem de diversas formas, o simples para a voltinha clássica até os mais diferentes para flores, renda, etc.



Moldes para cortar a Pasta Americana: Você pode adquirir esses moldes para fazer os detalhes de sua decoração, sem a necessidade de adquirir imediatamente, primeiro você deve aprender a fazer a pasta e a trabalhar com ela.



Batedeira Planetária: A diferença para as outras batedeiras comuns é sobretudo sua capacidade, pois é capaz de bater massas mais pesadas e fazer Merengue com muita rapidez, além de seu bowl ser em Inox e com capacidade maior, não deixa odor ou acúmulo de sujeira, sua limpeza se torna muito mais fácil. Com este batedor, como exemplo da imagem ao lado, fica fácil bater as massas de Cupcake.

Fouet

Os mais usados na Confeitaria são o Fouet Clássico, Fouet Molho e Fouet Bola. Vamos conhecer suas diferenças:



Fouet Clássico: São usados para misturas secas e líquidas. Existem na versão Inox e Silicone, na dúvida tenha os 2 modelos, pois o de Inox é ótimo porém se for uma panela antiaderente ele irá riscar o fundo, já a de silicone não. Para sua mousse, creme, ficar mais aerado, macio e com maior leveza você precisará de um fouet com mais arames entrelaçados. Para massas mais pesadas não precisa ter muitos arames pois não precisará de ar para dar leveza a massa, muitos arames poderá empelotar a sua massa.



Fouet Molho: A diferença é seu corpo mais alongado, é mais utilizado quando você não precisa incorporar ar, é perfeito para molhos.



Fouet Bola: É perfeito para bater claras em neve, merengue, pois é devido a uma bolinha localizada no meio dos fios do Fouet que acelera o processo de entrada de ar.



Espátula: São ótimas para mexer coisas frias ou quentes.
É indispensável na sua cozinha!



Jogo de Peneiras: Indispensável para peneirar a farinha, fermento, cacau, etc. Evitará problemas futuros no decorrer do preparo de sua receita como a formação de grumos na massa.



Xícaras Medidoras: Para a precisão exata da quantidade de ingredientes que irão em sua receita você deve ter esse kit em sua cozinha.



Colher para Sorvete: É ótima a colher de meia esfera, com a trava para soltar a bola. É usada para padronizar o tamanho dos Cupcakes.



Tapete de Silicone Silpat: Ele funciona como um forro para as assadeiras, evitando assim que as massas grudem ou queimem. É perfeito para assar os Macarons. Seu material é de silicone, por isso é reutilizável.



Termômetro Espeto: Usado para medir a temperatura das caldas com muita precisão, é ótimo para o controle de temperatura do chocolate também e tempos de cozimento em geral. Para o preparo do Merengue, é muito importante.



Forminhas para Cupcake: As forminhas são indispensáveis para você fazer seus Cupcakes. Você pode brincar com as cores e estampas, pois existem uma grande variedade disponíveis em lojas especializadas. Para usá-las você deve acomodá-las dentro da forma de Cupcake e colocar a massa para assar na quantidade indicada dentro de cada forminha.

Ingredientes



Os Ingredientes devem ser escolhidos com cautela, pois devem ser de boa qualidade para um resultado perfeito. Você deve ter em mãos uma lista para dar início à sua produção de Cupcakes! Veja abaixo:

- ✓ Açúcar de Confeiteiro
- ✓ Açúcar Demerara
- ✓ Açúcar Impalpável
- ✓ Açúcar Mascavo
- ✓ Açúcar Refinado4
- ✓ Cacau em Pó
- ✓ Chocolate em Pó
- ✓ Extrato de Baunilha
- ✓ Farinha de Trigo
- ✓ Farinha de Trigo Integral
- ✓ Fava de Baunilha

- ✓ Fermento em Pó
- ✓ Leite Integral
- ✓ Leite Ninho
- ✓ Manteiga sem Sal
- ✓ Ovos
- ✓ Sal

Para os Recheios e Coberturas:

- ✓ Essências
- ✓ Corantes em Gel
- ✓ Chocolate em Barra
- ✓ Amido de Milho
- ✓ Leite Condensado
- ✓ Creme de Leite

- ✓ Cream Cheese
- ✓ Licor de Cacao
- ✓ Cremor de Tártaro
- ✓ CMC
- ✓ Castanhas de sua Preferência.
- ✓ Confeitos
- ✓ Frutas Cítricas e outras.

Se você não quiser fazer os recheios, pode substituir por Doce de leite, Geléias ou Chocolate (Nutella) para recheá-los.



A Receita Tradicional

A Receita Tradicional é a mais pedida nas confeitarias, com um aroma e sabor delicado agrada a todos os paladares.

CUPCAKE DE BAUNILHA (Receita Tradicional)

Ingredientes:

- 350 gramas de farinha de trigo peneirada
- 300 ml de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó - 12g
- 350 gramas de açúcar refinado
- 2 gramas de sal
- 4 ovos
- 220 gramas de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 colher (sopa) de baunilha - 12ml



Fizemos algumas alterações nos ingredientes para um melhor resultado, veja:

Para a Massa você vai Precisar de:

- 4 ovos grandes, em temperatura ambiente
- 1 xícara de Manteiga sem Sal (em Temperatura Ambiente)
- 1 xícara de Leite
- 2 xícaras de Açúcar
- 1 1/2 xícaras de farinha com fermento
- 1 1/4 xícaras farinha de trigo comum
- 1 colher de chá de Extrato de Baunilha

Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar as Farinhas de Trigo e reservar.
- ✓ Bata em uma tigela grande o Açúcar com a Manteiga até chegar ao ponto cremoso, sendo assim, acrescente os ovos batendo um de cada vez, logo após adicione a baunilha e mexa novamente. Acrescente a mistura da farinha que você havia reservado (em 3 partes) e alterne com o leite já misturado com a baunilha, sempre batendo em velocidade média.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa (aproximadamente 2 cm de sobra na forminha).
- ✓ Em 20 a 25 Minutos seu Cupcake estará assado!
- ✓ Esta receita rende em torno de 24 Cupcakes.

Para a Cobertura de Glacê você vai Precisar de:

1 xícara de Manteiga sem Sal (em temperatura ambiente)

6 a 8 xícaras de açúcar de confeiteiro (você vai controlando a quantidade até que chegue no ponto do glacê)

1/2 xícara de Leite

2 colheres de chá de Extrato de Baunilha ou a Fava da Baunilha

Modo de Preparo:

Misture a baunilha no leite e reserve. Em uma batedeira bata a Manteiga com a metade do açúcar. Bata em velocidade média por aproximadamente 5 minutos, quando chegar a consistência cremosa, incorpore aos poucos o restante do açúcar por mais 3 minutos, ou até que chegue ao ponto para confeitada



Massas de Cupcake

Cupcake de Chocolate

Você vai precisar de:

- 1 1/3 xícara (165 g) de farinha de trigo
- 1/4 de colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 3/4 xícara (65 g) de cacau em pó
- 1/8 de colher (chá) de sal
- 3 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 1 1/2 xícara (300 g) de açúcar
- 2 ovos
- 3/4 de colher (chá) de extrato de baunilha
- 1 xícara (240 ml) de leite



Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, Bicarbonato, o cacau em pó, o sal e a Farinha de Trigo e reservar.
- ✓ Bata em uma tigela grande o Açúcar com a Manteiga até chegar ao ponto de um creme leve, sendo assim, acrescente os ovos batendo um de cada vez, logo após adicione a baunilha e mexa novamente. Para finalizar a massa acrescente a mistura da farinha que você havia reservado e alterne com o leite, sempre batendo.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa (aproximadamente 2 cm de sobra na forminha).
- ✓ Em 15 Minutos seu Cupcake estará assado!

Cupcake de Cenoura

Você vai Precisar de:

- 1 xícaras de óleo
- 3 ovos
- 3 cenouras médias
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de café de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, o açúcar, o amido de milho e a Farinha de Trigo e reservar.
- ✓ Bata no Liquidificador a Cenoura Ralada com o óleo e os ovos até chegar a um creme levemente grosso.
- ✓ Em uma tigela grande Misture o líquido com o seco e bata bem até ficar homogêneo.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 30 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!

Cupcake de Laranja

2 ovos

1/3 de xícara (75g) de manteiga

1/3 de xícara de leite

1/2 colher de chá de extrato de baunilha

1/2 colher de chá de extrato de laranja
(opcional)

1/2 xícara de suco de laranja

1 colher de sopa de raspas de laranja

3/4 de xícara de açúcar

1 1/2 xícara de farinha

1 1/2 colheres de chá de fermento

sal



Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, a Farinha de Trigo ,o sal e reservar.
- ✓ Em outro recipiente misture o açúcar com as raspas de laranja. Feito, agora Bata essa mistura com a manteiga até obter um creme. Chegou neste ponto, agora acrescente os ovos batendo um de cada vez. Agora adicione à mistura a essência de baunilha e a de laranja.
- ✓ Em uma tigela grande Misture o leite com o seco e o suco de laranja alternadamente, aos poucos, batendo bem até ficar uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 15 a 20 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!

Cupcake de Banana

Você vai Precisar de:

- 250 gramas Farinha de Trigo peneirada
- 2 Ovos
- 180 gramas de Açúcar
- 30 ml de Leite morno
- 150 gramas de Manteiga (temperatura ambiente)
- 150 gramas de Banana Amassada
- 1/2 colher de chá de Canela
- 1 colher de chá de Sal
- 1 colher de chá de Fermento



Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, a Farinha de Trigo ,o sal e reservar.
- ✓ Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Chegou neste ponto, agora acrescente os ovos batendo um de cada vez. Agora adicione à mistura a canela.
- ✓ Diminua a velocidade da Batedeira e acrescente delicadamente à massa o leite e a banana alternando com os secos até ficar uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 20 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 8 Cupcakes.

Cupcake de Limão

Você vai Precisar de :

- 2/3 de xícara de açúcar
- 1 xícaras e meia de Farinha de Trigo
- 3 Ovos
- 1/4 xícara de Leite
- 120 gramas de Manteiga
- Raspas de 1 Limão
- 1 pitada de Sal
- 1 colher de sopa rasa de Fermento em Pó



Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, a Farinha de Trigo ,o sal e reservar.
- ✓ Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Chegou neste ponto, agora acrescente os ovos batendo um de cada vez. Agora adicione à mistura as raspas de limão, e incorpore à massa os secos alternando com o leite até ficar uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 15 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 12 Cupcakes.

Cupcake de Maracujá

Você vai Precisar de:

- 2-1/2 xícaras de Açúcar
- 4 Ovos
- 1 xícara de Manteiga sem sal.
- 3 xícaras de Farinha de Trigo Peneirada
- 1 xícara de Suco Natural puro
- 1 colher de sopa de Fermento em Pó
- ½ colher (chá) de Sal



Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 160°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, a Farinha de Trigo ,o sal e reservar.
- ✓ Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Chegou neste ponto, agora acrescente os ovos batendo um de cada vez. Agora adicione à mistura o suco de Maracujá alternando com os secos até ficar uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 20 a 25 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 24 Cupcakes.

Cupcake de Batata Doce

Você vai Precisar de:

- 1 xícara de Farinha de Trigo ou outra de sua preferência
- 2 Ovos
- 3/4 de xícara de Açúcar
- 113g de Manteiga sem Sal
- 240g de Batata Doce Amassada
- 1/2 colher de Chá de Extrato de Baunilha
- 1 pitada de Sal
- 1 1/2 colheres de chá de fermento



Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Faça o Purê das Batatas Doces e reserve-o, até que esfrie.
- ✓ Agora você deve peneirar o Fermento, a Farinha de Trigo e o sal e reservar. Feito, agora Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme por cerca de 3 minutos. Chegou neste ponto, agora acrescente os ovos batendo um de cada vez e logo após junte a baunilha.
- ✓ Acrescente os secos aos poucos alternando com o purê e vá batendo até obter uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 15 a 20 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 12 Cupcakes.



Coberturas

Cobertura de Brigadeiro

Você vai Precisar de:

- ✓ 25 gramas de Chocolate em Pó
- ✓ 1 Lata de Leite Condensado
- ✓ 20 gramas de Manteiga sem Sal
- ✓ 15 gramas de Amido de Milho
- ✓ 200 ml de Creme de Leite

Modo de Preparo:

Dissolva em um copo o amido de milho no creme de leite e reserve-o.



Em uma panela coloque o Leite condensado, a manteiga e o Chocolate, misturando bem e por último o Creme de Leite. Mexa sempre o Brigadeiro, deixando sempre em fogo médio para baixo para não queimar. Assim que a massa começar a desgrudar do fundo e laterais da panela conte por volta de 5 minutos para chegar ao ponto de colocar na manga de Confeiteiro.

Deixe-o esfriar para aplicar a cobertura, caso perceba que endureceu um pouco, acrescente um pouco de creme de leite, misturando em uma vasilha.

Pronta a sua Cobertura de Brigadeiro!

Esta Cobertura rende aproximadamente 20 voltinhas de cobertura, ou seja, cobre aproximadamente 20 Cupcakes.



Cobertura de Buttercream

Você vai Precisar de:

- ✓ 450 gramas de Açúcar de Confeiteiro Peneirado
- ✓ 200 gramas de Manteiga sem Sal
- ✓ 2 Colheres de sopa de Leite ou Creme de Leite
- ✓ 1/2 Colher de Chá de Extrato de Baunilha



Modo de Preparo

Para dar início à receita, é de extrema importância que a Manteiga esteja em temperatura ambiente. Assim despeje a manteiga em um recipiente e bata com a batedeira em velocidade média para alta por cerca de 3 minutos ou até que ela chegue a uma consistência macia e clara.

Agora, com a batedeira já desligada, junte à Manteiga metade do Açúcar de Confeiteiro, batendo na mesma velocidade anterior por até 3 minutos. (PS: para evitar que respingue no início, comece com a velocidade baixa até que se misture o açúcar à manteiga e em seguida coloque em velocidade de média para alta). Feito, desligue novamente e acrescente o restante do açúcar procedendo da mesma maneira.

Agora para acrescentar o leite você deve iniciar em velocidade baixa para assim incorporar todos os ingredientes e só então voltar à velocidade média para alta por até 3 minutos.

Se você perceber que a cobertura está ficando muito espalhada pelo recipiente, raspe tudo e acrescente o extrato de baunilha, batendo da mesma maneira anterior. Caso não tenha o extrato, você pode usar uma essência de baunilha de boa qualidade, porém o gosto não será o mesmo.

Pronta a sua Cobertura Clássica de Buttercream!

Esta Cobertura rende aproximadamente 20 voltinhas de cobertura, ou seja, cobre aproximadamente 20 Cupcakes.

PS: Você pode armazenar esta cobertura por até 3 dias na geladeira, lembrando que o recipiente deve ser muito bem lacrado. Se você quiser que esta cobertura seja colorida, você pode usar o corante em gel.



Cobertura de Cream Cheese

Você vai Precisar de:

250 gramas de Açúcar de Confeiteiro

300 gramas de Cream Cheese

150 gramas de Manteiga sem Sal

1 Colher de chá de Extrato de Baunilha

Modo de Preparo:

Bata em Velocidade Média para Alta a Manteiga com o Cream Cheese, em seguida acrescente o restante dos ingredientes incorporando-os bem em velocidade baixa aumentando a velocidade para média-alta até que o creme fique em ponto de bico.



Pronta a sua Cobertura de Cream Cheese! Esta Cobertura rende aproximadamente 20 voltinhas de cobertura, ou seja, cobre aproximadamente 20 Cupcakes.

PS: Logo após você ter decorado os Cupcakes com esta cobertura, eles devem ser levados À geladeira, pois esta cobertura pode variar a sua consistência se o clima estiver muito quente.



Cobertura de Cream Cheese com Chocolate

Você vai Precisar de:

- ✓ 520 gramas de Açúcar de Confeiteiro Peneirado
- ✓ 500 gramas de Cream Cheese
- ✓ 56 gramas de Manteiga sem Sal em Temperatura Ambiente
- ✓ 30 gramas de Chocolate em Pó

Modo de Preparo:

Bata em Velocidade Média para Alta a Manteiga com o Cream Cheese, em seguida acrescente o açúcar de confeiteiro incorporando-o aos poucos para que não apareça nenhum grânulo de açúcar de confeiteiro, logo após você pode acrescentar o chocolate em pó, bata em velocidade baixa aumentando a velocidade para média-alta até que o creme fique em ponto de bico.

Pronta a sua Cobertura de Cream Cheese Chocolate! Esta Cobertura rende aproximadamente 40 voltinhas de cobertura, ou seja, cobre aproximadamente 40 Cupcakes.

PS: Logo após você ter decorado os Cupcakes com esta cobertura, eles devem ser levados à geladeira, pois esta cobertura pode variar a sua consistência se o clima estiver muito quente.



Cobertura de Ganache

Você vai Precisar de:

- ✓ 400 gramas de Chocolate Meio Amargo picado
- ✓ 200 gramas de Creme de Leite Fresco ou de Caixinha

Modo de Preparo:

Derreta o Chocolate e depois de derretido acrescente o Creme de Leite e mexa bem até obter um creme homogêneo. Leve à geladeira ou ao freezer por uns 10 minutos até que fique gelado com uma consistência perfeita para confeitar.

Cobertura de Ganache ao Cointreau

Você vai Precisar de:

- ✓ 2/3 de lata de Creme de Leite sem o soro
- ✓ 200 gramas de Chocolate Meio Amargo
- ✓ 1/3 de xícara de Licor à base de Laranja, chamado de Cointreau
- ✓ 1 colher (sopa) de raspas de Laranja

Modo de Preparo:

Derreta o Chocolate e depois de derretido acrescente o Creme de Leite e o Cointreau. e mexa bem até obter um creme homogêneo. Leve à geladeira ou ao freezer por uns 10 minutos até que fique gelado com uma consistência perfeita para confeitar.

Cobertura de Ganache de Café

Você vai Precisar de:

- ✓ 200 gramas de chocolate ao leite picado
- ✓ 300 gramas de Chocolate Meio Amargo picado
- ✓ 1 lata de Creme de Leite com o soro
- ✓ 3 colheres de sopa rasa de café solúvel, diluídas em 2 colheres de sopa de água fervente

Modo de Preparo:

Derreta o Chocolate e depois de derretido acrescente o Creme de Leite e o Café já diluído e mexa bem até obter um creme homogêneo. Leve à geladeira ou ao freezer por uns 10 minutos até que fique gelado com uma consistência perfeita para confeitar.

Cobertura de Glacê Real

Você vai Precisar de:

- ✓ 400 gramas de Açúcar Impalpável peneirado
- ✓ 3 Claras em temperatura ambiente
- ✓ 1 Colher de sopa de suco de limão (puro)

Modo de Preparo:

Bata na Batedeira as Claras e quando chegar a consistência "espumosa" acrescente aos poucos o açúcar impalpável batendo em velocidade baixa até incorporar bem a massa, feito, acrescente a colher do suco de limão e depois aumente a velocidade para mais alta até chegar à consistência ponto de bico. Faça o teste virando a tigela para baixo e se não cair nada no chão ou descer, está pronto o seu glacê real!

Cobertura de Glacê de Leite Condensado

Você vai Precisar de:

- ✓ 2 Leite Condensado (de boa qualidade)
- ✓ 2 colheres de sopa de Emulsificante

Modo de Preparo:

Bata o Leite Condensado gelado com o Emulsificante na batedeira iniciando pela velocidade baixa para média e assim que estiverem bem misturados bata na velocidade alta por alguns minutos até que chegue ao ponto em que quando você virar a tigela, não derramará, o Glacê estará firme.

Cobertura de Glacê de Chocolate

Você vai Precisa de:

- ✓ 1/4 de xícara de manteiga derretida
- ✓ 1/2 xícara de cacau em pó sem açúcar
- ✓ 1/3 de xícara de leite
- ✓ 1 colher de chá de extrato de baunilha
- ✓ 1/4 de colher de chá de sal
- ✓ 3 xícaras de açúcar de confeiteiro

Modo de Preparo:

Bata na Batedeira a Manteiga com o cacau batendo em velocidade baixa até que estejam bem misturados, feito, acrescente o leite, a baunilha e o sal e depois aumente a velocidade para mais alta

até chegar à consistência de um creme. Vá adicionando, aos poucos o açúcar de confeitado e batendo na velocidade média e depois aumentando para alta, bata por alguns minutos. Para saber se já está no ponto de parar de bater, faça o teste virando a tigela para baixo e se não cair nada no chão ou descer, está pronto o seu glacê real!

Cobertura de Morango

Você vai Precisar de:

3 Morangos cortados

2 xícaras de Açúcar de Confeiteiro

1 xícara de Água

3 Claras em Neve

Modo de Preparo:

Em um liquidificador bata os morangos cortados com a água. Bata na batedeira o açúcar com as claras em neve e acrescente os morangos batidos, bata até que fique no ponto para confeitaria.



Merengue

Cobertura de Merengue

- ✓ **Merengue Suiço ou Marshmallow**
- ✓ **Merengue Italiano**
- ✓ **Merengue Francês**

O Merengue nada mais é que a união de Clara em Neve com Açúcar de Confeiteiro, porém existem técnicas diferenciadas para o seu preparo. São usados em preparos de sobremesas como recheio, cobertura. Nas consistências de suspiro, crocante ou cremosa.

Para que o resultado do seu Merengue seja perfeito, você deve livrar seus utensílios de qualquer vestígio de gordura. Vale lembrar também que as claras devem ser muito bem separadas da gema de maneira que não fique nenhuma gota de gema junto às suas claras.

E para deixá-lo com um volume satisfatório as Claras devem estar em temperatura ambiente, ou se preferir você pode deixá-las até do dia para a noite na geladeira.

Para assar seu Merengue o forno deve estar abaixo de 100°C pois caso contrário o seu merengue poderá queimar.

O Merengue Suíço ou também chamado de Marshmallow é o Merengue feito em Banho Maria, O Italiano Cozido e o Francês é Cru. Vamos às Receitas!

Merengue Suíço

Você vai Precisar de:

2 Claras

3/4 de xícara de Açúcar Refinado

Modo de Preparo

Em Banho Maria, leve o açúcar com as claras e mexa com um fouet até chegar à temperatura de aproximadamente 60°C, você vai notar que o açúcar já estará totalmente derretido. Bata na Batedeira em velocidade alta até que triplique a quantidade e até que chegue à temperatura ambiente, chegando ao ponto de pico. Você irá virar a vasilha e nada cairá.

Este Merengue é o mais usado dentre esses 3 tipos, pois ele é mais seguro, pois é cozido. Ele quando assado tende à ficar com a consistência mais dura que os outros. Pode ser até armazenado por algumas horas antes do uso.

Merengue Italiano

Você vai Precisar de :

3 Claras

1/2 de xícara de Açúcar Refinado

1/4 de xícara de água

Modo de Preparo:

Leve ao fogo o açúcar com a água e mexa até que chegue ao ponto de bala mole, chegando à temperatura de 117° C. Bata as claras na Batedeira em velocidade alta até que chegue ao ponto de neve. Incorpore a calda em fio junto as claras em neve e vá batendo até chegar ao ponto de pico duro. Está pronto o famoso Merengue Italiano.

PS: Para tingir o Merengue você pode usar o corante em gel, encorpendo ao Merengue minutos antes de finalizar a receita.

Você pode usar nestas receitas de Merengue 1/2 colher de Cremos de Tártaro para controlar a cristalização do açúcar ao ser levado ao forno o cremor de tártaro faz com que o merengue não derreta, suportando bem o calor.

Para aromatizá-lo você pode usar raspas de laranja ou limão ou até mesmo essências.

Geralmente este tipo de Merengue é assado como suspiro sobre tortas ou usado como base para recheios de bolos.

Merengue Francês

Você vai Precisar de :

3 Claras

3/4 de xícara de Açúcar Refinado

Modo de Preparo

Em Banho Maria, leve o açúcar com as claras e mexa até chegar à temperatura de aproximadamente 60°C, você vai notar que o açúcar já estará totalmente derretido. Bata na Batedeira em velocidade alta até que triplique a quantidade e chegue à temperatura ambiente, já no ponto de pico. Você irá virar a vasilha e nada cairá.

A collection of approximately 12 cupcakes arranged on a light pink scalloped-edged cake stand. The cupcakes are decorated with various frosting colors including white, pink, blue, and light blue. Decorations include realistic roses, multi-petaled flowers, hearts, and intricate patterns created with a piping bag. Some cupcakes have small white beads or sprinkles. The background is a soft-focus white surface with other blurred cupcakes.

Pastas para Decoração

Pasta Americana

A Pasta Americana é uma das Decorações mais pedidas principalmente nas Festas de Aniversário, pois a partir desta massa é possível fazer diversos tipos de decorações, entre bichinhos, personagens, enfim, o que a imaginação permitir! Nos EUA a chamamos de Rolled Fondant.

Você tem a opção de comprar a massa pré pronta, hoje tem muitas opções no mercado, com a massa na cor de origem, branca, ou até mesmo nas cores que você escolher. Indicamos algumas marcas como as Pastas da Arcolor, Mavalério, ou a Pasta Mix, da marca Mix.

Mas se você prefere por a mão na massa e fazer a sua própria Pasta Americana, além de economizar, siga a receita abaixo Passo à Passo.

Para fazer a Pasta Americana você vai precisar de :

- ✓ 1 colher (sopa) de Glucose (branca)
- ✓ 1 colher (sopa) de Gelatina em Pó sem Sabor
- ✓ 1 colher (sopa) margarina (sem sal) usada para culinária
- ✓ 3 Colheres (sopa) de Água Gelada
- ✓ 1 Colher de Essência de Amêndoas ou Baunilha
- ✓ 700g de Açúcar Impalpável Peneirado (Encontrado em casas de confeitiro ou artigo para festas)
- ✓ Corante Alimentício em Gel para dar cor à Pasta.

Modo de Preparo:

- ✓ Você deve primeiro hidratar a gelatina em uma panela, colocando-a sobre a água mexendo, deixando-a de molho por 5 minutos. Feito, agora coloque-a em Banho Maria e assim que derreter acrescente a glucose, a essência e a margarina misturando bem para que fique homogêneo.
- ✓ Escolha uma boa bancada para você trabalhar a massa, uma bancada de mármore é a mais indicada.
- ✓ Pegue o Açúcar Impalpável e jogue sobre a bancada de maneira que fique como um "vulcão" e sobre este "buraco" vá adicionando a mistura da gelatina e misturando o açúcar das laterais, de modo que chegue até ao ponto em que a massa terá as marcas dos seus dedos, sem grudar e com elasticidade.

- ✓ Pronta a massa, agora você pode tingí-la na cor de sua preferência, usando pouco corante, pois ele tem a coloração forte, e em pouca quantidade você já chega ao tom adequado.
- ✓ Para armazená-la utilize um saco plástico de uso culinário, de modo que fique sem bolhas de ar. Deixe-a descansar por até 2 horas em lugar fresco e arejado, antes de utilizá-la.

Gumpaste ou Sugarpaste (Massa Elástica)

A Gumpaste não é indicada para cobrir os Cupcakes e sim, para fazer detalhes sobre a cobertura, como por exemplo modelar bonecos, animais, roupinhas e até mesmo flores. Você tem uma maleabilidade muito boa conseguindo abrir bem a massa até deixá-la fina e delicada. Depois de seca ela se torna dura e mais resistente à umidade. Fora do Brasil, para dar mais maleabilidade e elasticidade à massa, usa-se o pó tylose (goma natural), pode ser encontrado aqui, porém o preço é mais caro. Aqui costuma-se usar o CMC (Carboximetilcelulose) uma goma sintética, que dá um resultado bem similar. Ela é comestível porém não se usa comer a decoração feita com ela, pois o gosto não é tão agradável como o da Pasta Americana.

Tem a durabilidade na geladeira, se bem embalada, por até 3 meses e por até 1 ano no freezer.

Vamos então à Receita!

Você vai Precisar de:

- ✓ 900 gramas de Açúcar Impalpável
- ✓ 4 claras (em Temperatura Ambiente)
- ✓ 4 Colheres de Chá de Gordura Vegetal
- ✓ 9 Colheres de Chá de Carboximetilcelulose (CMC)

PS: Para bater esta massa você irá precisar do batedor em formato de leque, pois o batedor usual não suportará o peso da massa.

Modo de Preparo:

Bata as Claras em temperatura Ambiente por cerca de 10 minutos. Feito, agora vá adicionando lentamente aproximadamente 3/4 do açúcar, reservando o restante (uma quantidade de aproximadamente 1 xícara).

Quando a massa estiver completamente homogênea, com a cor bem branca e com o aspecto de um creme espesso, acrescente o CMC, salpicando por sobre a massa e batendo ao mesmo tempo em velocidade baixa para não voar pó. Note que vai engrossar a massa rapidamente.

Coloque esta massa que você bateu sobre uma bancada muito bem limpa, com um pouco de amido de milho. Besunte as mãos com a gordura vegetal, e comece a trabalhar a massa acrescentando o restante do açúcar que você reservou até chegar ao ponto de uma massinha de modelar, até não grudar mais nada nas mãos. Se você notar que ainda falta açúcar pode acrescentar mais um pouco. Para deixar a massa bem lisinha, imprima força sobre a massa com as palmas das mãos.

Embale bem em plástico próprio para culinária ou em plástico filme, retirando bem o ar. Deixe a massa descansar por até 24h na geladeira antes de ser trabalhada novamente para a decoração do seu Cupcake.

Para o tingimento, você deve usar o corante comestível em forma de gel, para não alterar o ponto da massa. Podendo tingir na hora que estiver fazendo a massa ou na hora de fazer a decoração.

Chocopasta

A Chocopasta é uma composição feita de Pasta Americana com Pasta de Chocolate. É muito fácil de ser trabalhada pois não endurece rapidamente como a Pasta Americana fazendo assim com que se tenha um tempo maior para modelar o que você quiser. Você deve usar as pastas na proporção de 1:1 para que fique com a textura bem equilibrada. Se for fazer a Pasta colorida, basta utilizar a Pasta de Chocolate Branca, aplicando um pouco de corante em gel para dar a cor desejada.

Você pode armazená-la bem embalada, na geladeira, por até 2 meses.

Vamos à Receita!

Você vai Precisar de:

- ✓ 100 gramas de Glucose
- ✓ 50 gramas de Licor de Cacau (se preferir, pode substituir por água)
- ✓ 500 gramas de Chocolate meio Amargo

Misture em um tigela o Chocolate derretido com a bebida, incorpore em seguida a Glucose misturando delicadamente sem imprimir força. Assim que tiver virado uma massa embale-a em um plástico, pode ser o filme, e deixe a massa descansar por 24h para começar a utilizá-la.

PS: Se você quiser fazer esta massa na versão Branca, para poder fazer a massa colorida, você pode trocar o Chocolate meio Amargo por Chocolate Fracionado Branco, com o teor de menos 30% de Cacau.

Você pode substituir o Chocolate meio Amargo por Chocolate ao Leite.

Não Misture por muito tempo a sua massa, pois pode desandar e você perder todo o seu trabalho.

Pasta de Marzipam

Essa pasta foi a primeira a ser utilizada para cobrir bolos e para modelagem. A diferença para as outras pastas é o sabor, a textura e a cor, pois seus ingredientes são basicamente Amêndoas, Claras e Açúcar de Confeiteiro. Ela pode ser Armazenada por até 30 dias.

Vamos à Receita!

Você vai Precisar de:

- ✓ 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- ✓ 250 gramas de amêndoas sem pele
- ✓ ½ xícara (chá) de açúcar
- ✓ 2 claras de ovos
- ✓ Essência de amêndoas

Modo de Preparo:

Em um processador, triture as amêndoas e vá acrescentando aos poucos o açúcar de confeiteiro e em seguida incorpore a essência de amêndoas e reserve - a.

Leve ao fogo, em Banho Maria as claras misturadas ao açúcar até que fique bem aquecida.

Em uma bancada polvilhada com açúcar de confeiteiro, coloque a mistura das amêndoas e faça um buraco no meio, vá colocando aos poucos as claras com o açúcar até chegar à consistência de massinha de modelar, sem grudar nas mãos.

Pasta de Leite em Pó

Esta pasta tem agradado bastante, é basicamente a mesma massa usada nos docinhos de Leite em Pó. Pode ser usada para modelar bichinhos, bonequinhos e fazer detalhes na decoração dos Cupcakes.

Você vai Precisar de:

- ✓ 500 gramas de Açúcar de Confeiteiro
- ✓ 1/2 lata de Leite Condensado
- ✓ 1 Lata de Leite em Pó
- ✓ Leite de Côco para dar o ponto

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes, colocando o leite de coco até desgrudar das mãos e dar ponto de modelar. Fazer os formatos desejados e pintar com anelina comestível, em seguida banhar com parafina comestível para dar brilho e fixar as cores.

Veja abaixo alguns modelos para você se inspirar:





Além de cobrir os Cupcakes você também pode modelar bonequinhos, bichinhos...etc:







Recheios



Você pode variar os recheios de Cupcake do seu gosto ou pode dar a opção do cliente escolher. Usando Cremes, Geleias de Frutas Doce de Leite ou Recheios de Chocolate, você pode obter centenas de sabores diferentes de Cupcakes.

Prepare a Manga de Confeitar com o Recheio de sua escolha, o bico deve ser de preferência o 230. Para retirar o Miolo e aplicar o recheio, temos este cortador muito útil da marca Wilton que corta e retira a massa de forma muito fácil, mas se não tiver este utensílio em mãos você pode fazer do jeito tradicional, utilizando uma facininha de serra para cortar o miolo.



Veja Abaixo Recheios para você criar seus Cupcakes:

Recheio de Baunilha

Você vai Precisar de:

1/2 xícara de chá de Manteiga (100gramas)

2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro

1 pitada de sal

3 Colheres de Sopa de Leite

Bata ½ xícara (chá) de manteiga com 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro até obter um creme claro.

Acrescente uma pitada de sal, 3 colheres (sopa) de leite e 1 colher (chá) de extrato de baunilha.

Bata até o creme ficar fofo e leve.

Recheio de Ganache

Você vai Precisar de:

200 gramas de Creme de Leite

400 gramas de Chocolate Meio Amargo ou ao Leite

40 gramas de Manteiga sem Sal (deve estar em temperatura ambiente)

Modo de Preparo:

Derreta o Chocolate com a Manteiga em Banho Maria ou no Microondas. Espere esfriar e incorpore o Creme de Leite misturando bem até obter um creme homogêneo.

Leve à geladeira e deixe por 24h antes de usar.

Ganache de Chocolate Branco

Você vai Precisar de:

100 gramas de Creme de Leite

300 gramas de Chocolate Branco

40 gramas de Manteiga sem Sal (deve estar em temperatura ambiente)

Modo de Preparo:

Derreta o Chocolate com a Manteiga em Banho Maria ou no Microondas. Espere esfriar e incorpore o Creme de Leite misturando bem até obter um creme homogêneo.

Leve à geladeira e deixe por 24h antes de usar.

Recheio de Doce de Leite

Você vai Precisar de:

1 Lata de Leite Condensado

200 ml de Creme de Leite

Modo de Preparo:

Cozinhe na Panela de Pressão o Leite Condensado por aproximadamente 40 min, em outra panela coloque o creme de leite e acrescente o leite condensado já cozido, mexa bem em fogo baixo até chegar à consistência para rechear.

Recheio de Creme Mousseline

O Creme Mousseline é a mistura do Creme Confeiteiro com a Manteiga. Então vamos aprender primeiro a fazer o **Creme Confeiteiro ou Pâtissière**:

Você vai Precisar de:

1 litro de Leite

240 gramas de Gemas de Ovos

1 fava de Baunilha

250 gramas de Açúcar

80g de Amido de Milho

Modo de Preparo:

Leve ao fogo o Leite e sobre ele Raspe a parte de dentro da fava da baunilha adicionando 125 gramas do açúcar, reserve o restante, mexa até levantar fervura. Enquanto isso em uma vasilha misture as gemas, dissolva o amido e acrescente o restante do açúcar (você deve fazer este processo antes de levantar a fervura do leite). Levantou a fervura do Leite, incorpore as gemas batidas com o açúcar e o amido. Misture bem esses ingredientes e coe-o. Agora, leve-a ao fogo médio mexendo sem parar até que se inicie a fervura. Está pronto seu Creme de Confeiteiro. Basta levar à geladeira.

Para fazer o Creme Mousseline basta bater 400 gramas de Manteiga sem Sal e reservar, logo após bata o Creme de Confeiteiro já frio, e misture à manteiga que você bateu até que chegue ao ponto para confeitá-lo seu Cupcake.

Recheio de Nutella

Você vai Precisar de:

70 gramas de Creme de Leite Fresco

30 gramas de Chocolate Meio Amargo

50 gramas de Avelã sem Cascas

3 colheres de sopa de Bicarbonato de Sódio

Modo de Preparo:

Derreta o Chocolate e misture ao Creme de Leite, fazendo uma Ganache e reserve-o.

Se você comprou as avelãs com casca, para facilitar e a casca soltar mais rápido, jogue em uma panela as avelãs em água fervente com o bicarbonato já borbulhando. Agora dê um choque térmico em água com gelo.

Pique as avelãs e misture à Ganache para rechear seus Cupcakes!

Recheio de Frutas

Recheio de Morango

1 xícara de açúcar de confeiteiro

500 g de morangos frescos

200 g de manteiga sem sal

Bata a Manteiga até que fique macia e clara, acrescente os morangos já amassados, como um purê e bata novamente, acrescentando aos poucos o açúcar até chegar ao ponto de confeitaria.

Buttercream Banana

Você vai Precisar de;

2 xícaras de Açúcar Impalpável

800 gramas de Manteiga sem Sal

4 colheres de Bananas Amassadas (bem madura)

Modo de Preparo:

Bata Manteiga até que fique com maciez e com a cor bem clara depois acrescente o açúcar com a banana e bata até chegar à consistência para confeitar.

Ganache de Limão

Você vai Precisar de:

½ lata de creme de leite com o soro

½ kg de chocolate branco

1/3 xícara de suco de limão

Modo de Preparo:

Comece derretendo o chocolate branco, depois acrescente o creme de leite com o soro e o suco de limão e misture até virar um creme.

Leve ao freezer por 10 minutos e logo após bata até chegar à consistência de um creme. Agora é s'h rechear seus Cupcakes!

Nozes

Você vai Precisar de:

1 lata de leite condensado

300 g de nozes sem casca

1 lata de creme de leite sem soro

Modo de Preparo:

Cozinhe a lata de leite condensado em panela de pressão por 1 hora e deixe esfriar, triture as nozes

Misture o leite condensado cozido, com as nozes e o creme de leite sem soro

Leve ao fogo em uma panela, mexendo sempre até dar ponto de creme

Geléia de Damasco

Você vai Precisar de:

1 xícara de açúcar

1 xícara de Água

250 gramas de damasco

Modo de Preparo:

Em um recipiente com água coloque os damascos e deixe-os descansar e hidratar por no mínimo 2 horas. Em uma panela, coloque os damascos hidratados com o açúcar e mexa até que vire uma calda, vá mexendo e engrossando até chegar ao ponto de geléia.

Curd de Framboesa

Você vai Precisar de:

400 gramas de Framboesas

1/3 xícara de Açúcar de Confeiteiro ou adoçante culinário em pó.

1 colher de suco de Limão

1 colher de sopa de Amido de Milho

Modo de preparo:

Amasse as framboesas em uma vasilha e peneire para retirar apenas o sumo. Acrescente o restante dos ingredientes mexendo até que fique homogêneo. Leve ao Fogo na temperatura média para engrossar . Leve essa mistura à geladeira em um vidro vedado e deixe por cerca de 1 dia.

No outro dia retire do vidro e bata na batedeira até que vire um creme por aproximadamente 3 minutos.
Está pronto o seu Curd de Framboesa!

PS: pode substituir a fruta por outra de sua preferência..



Ganache de Maracujá

Você vai Precisar de:

700 grs de chocolate branco, picado

2/3 de xícara de suco de maracujá fresco (puro)

3 colheres (sopa) de creme de leite sem osoro

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate branco em banho maria ou direto no microondas, em um tigela de vidro, por aproximadamente 4 minutos (vai depender da potência do sue microondas). Acrescente ao chocolate derretido o creme de leite e o suco de maracujá e bata na batedeira.

Leve ao freezer por cerca de 15 minutos, até que fique bem gelado e não congelado. Bata novamente na batedeira e estará pronto para rechear ou para uma ótima cobertura.



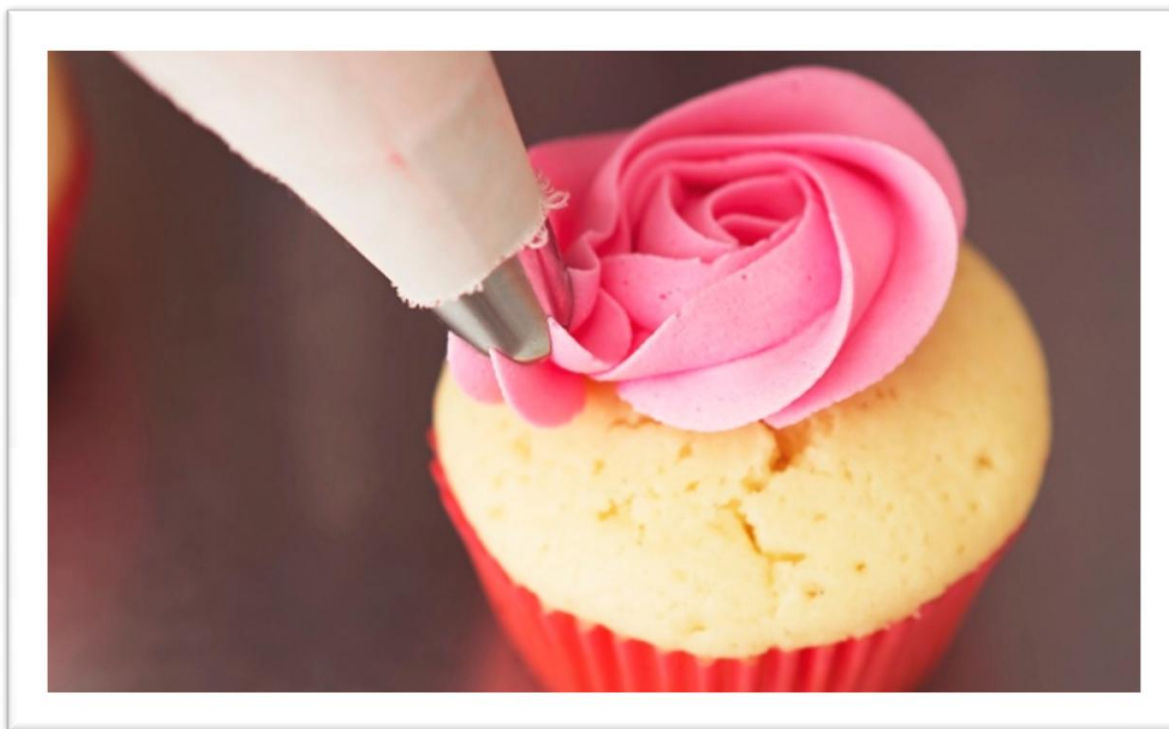
A close-up photograph of a person's hands, wearing a pink long-sleeved shirt, using a silver piping bag to apply pink frosting to a cupcake. Several other cupcakes are arranged on a light-colored wooden surface. The cupcakes are decorated with swirls of pink frosting, fresh raspberries, and small chocolate shavings. The cupcake liners are colorful, with some showing a rainbow pattern. The background is softly blurred, focusing attention on the cupcake decoration process.

Decoração

A decoração vai atrair o seu cliente, você deve caprichar e fazê-la com muita atenção e delicadeza. Existem diversas maneiras de decorar o Cupcake, usando a modelagem com as Pastas ou Com as coberturas aplicadas com os Bicos de Confeiteiro.

Você escolhe o formato ou o modelo que preferir, usando uma infinidade de bicos disponível nos mercados. Os mais conhecidos são os Bicos da Wilton, é uma marca muito usada Fora do Brasil, mas já é muito conhecida aqui também.

A voltinha perfeita do Cupcake dependerá de muito treino e dedicação!



Esse suporte para as Mangas de Confeiteiro é bem bacana, pois deixa tudo mais organizado em sua cozinha:



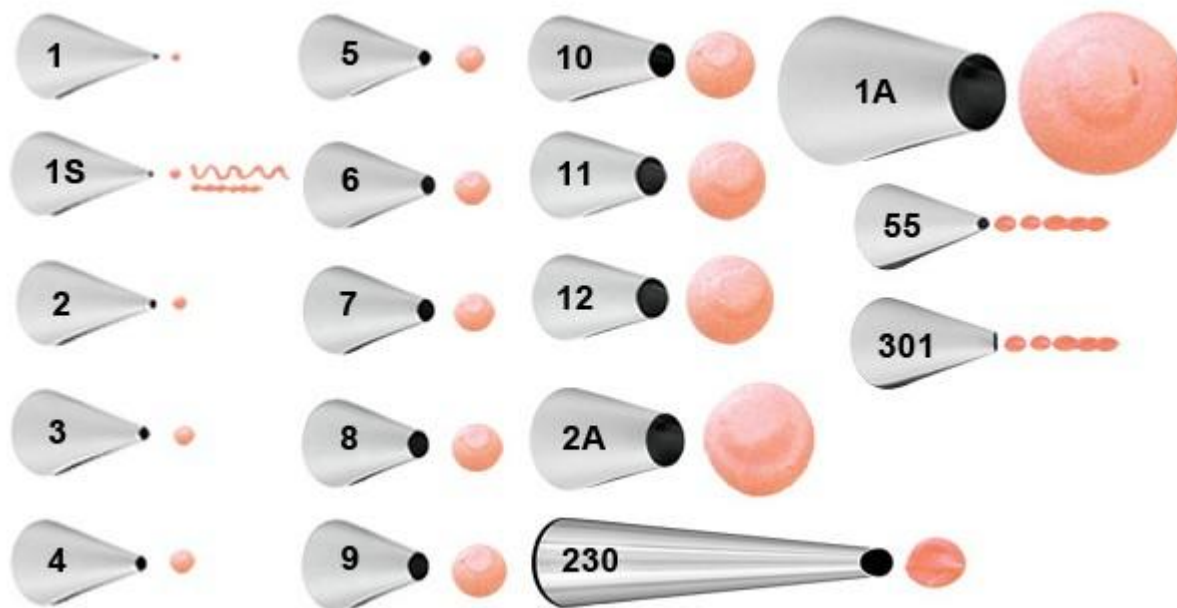
Se você acha complicado usar os sacos de confeiteiro, já existe no mercado as pistolas em plástico, há quem ache este, um método mais fácil de confeitar.



Tipos de Bicos:

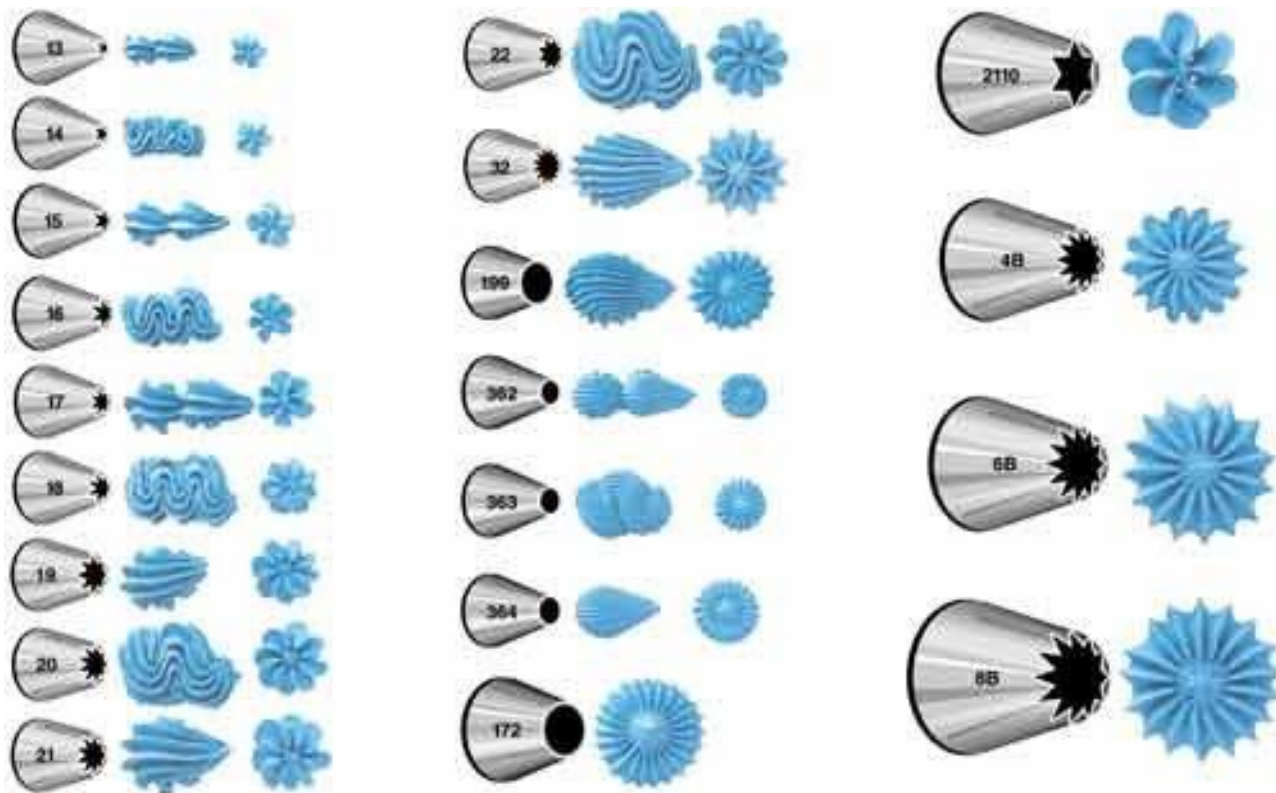
PERLÉ: Muito versátil, é usado para contornos, letras, pingos, bolas, rendas, cordões, etc. Possui o bico arredondado.

Existem finos e grossos, como o da imagem abaixo:



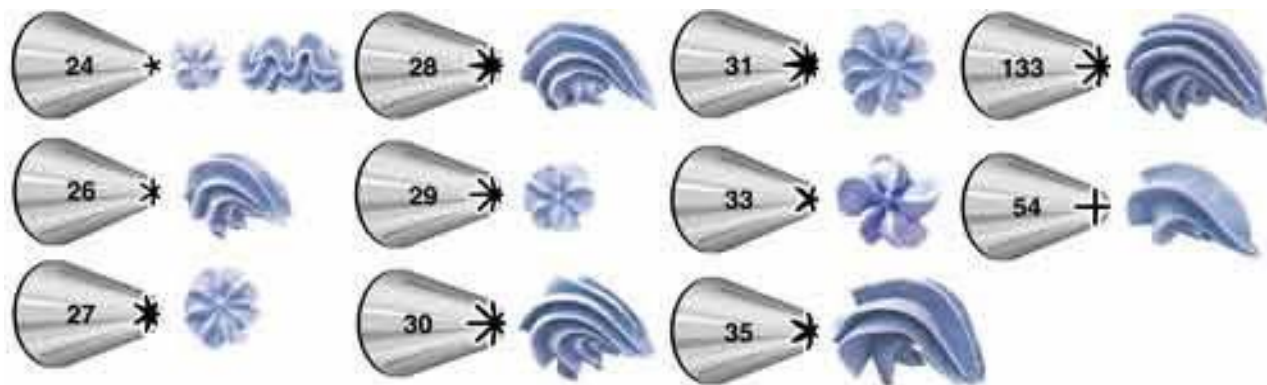
PITANGA ABERTA

Estes bicos são usados para criar estrelas e flores, além de possibilitar a criação de um efeito que reproduz uma conchinha, como se pode ver na imagem, ótima para dar acabamento.



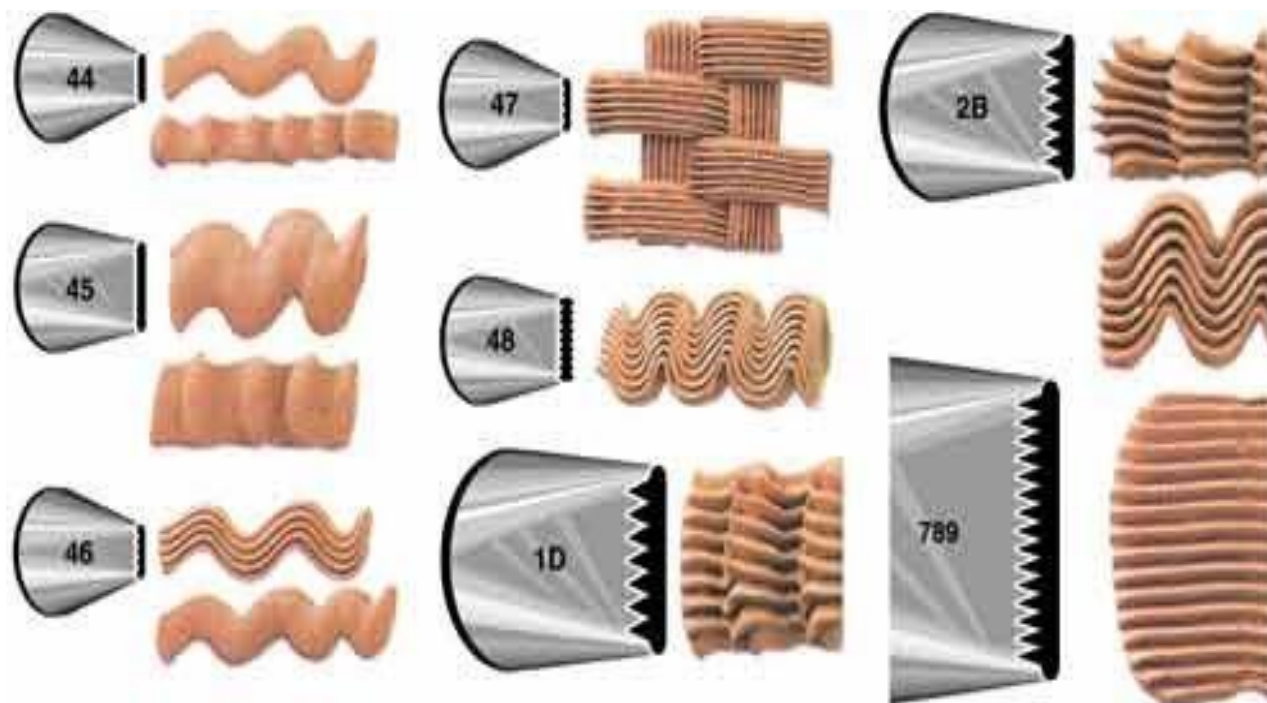
PITANGA FECHADA

Por ser mais fechado, este bico cria ranhuras mais profundas. É ótimo para fazer conchas, estrelas e flor-de-lis.



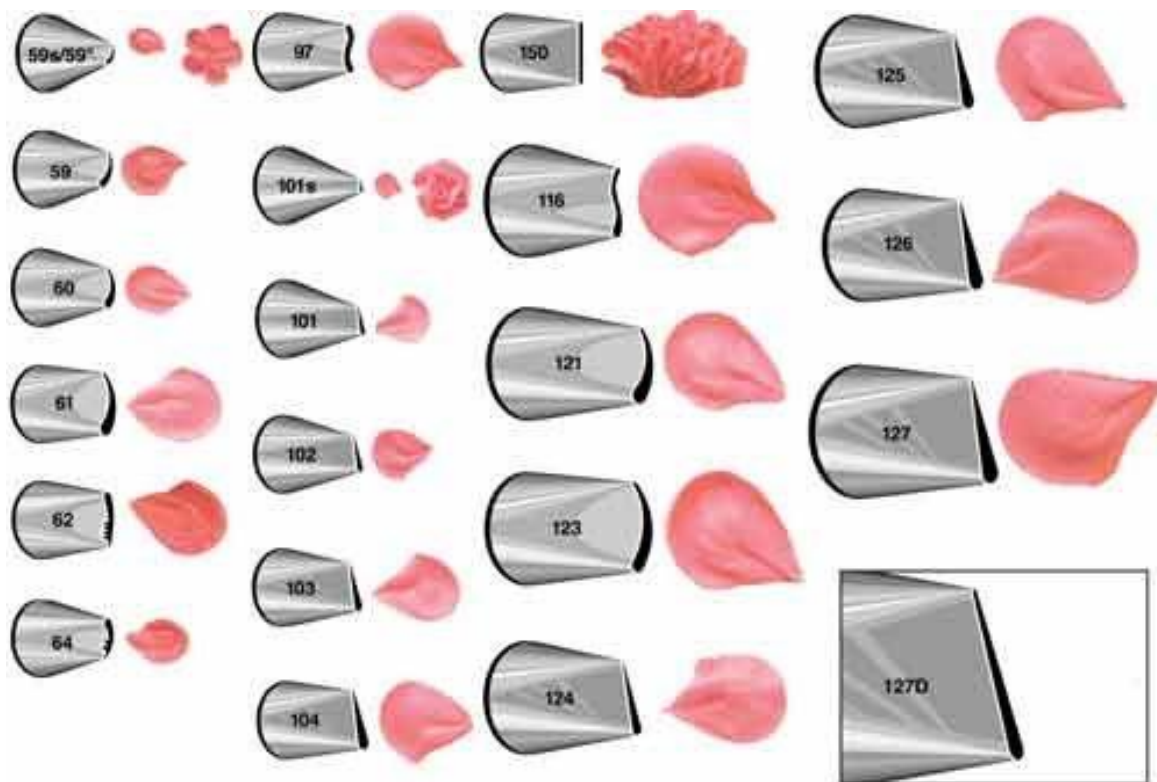
SERRA

Os bicos de serra normalmente possuem 2 lados, um liso e outro serrilhado. Alguns bicos ficam nessa categoria, mas não possuem o serrilhado, que é o caso do bico 44 e 45. Com ou sem serra estes bicos são ótimos para fazer o efeito de cesta, fitas e ondulados.



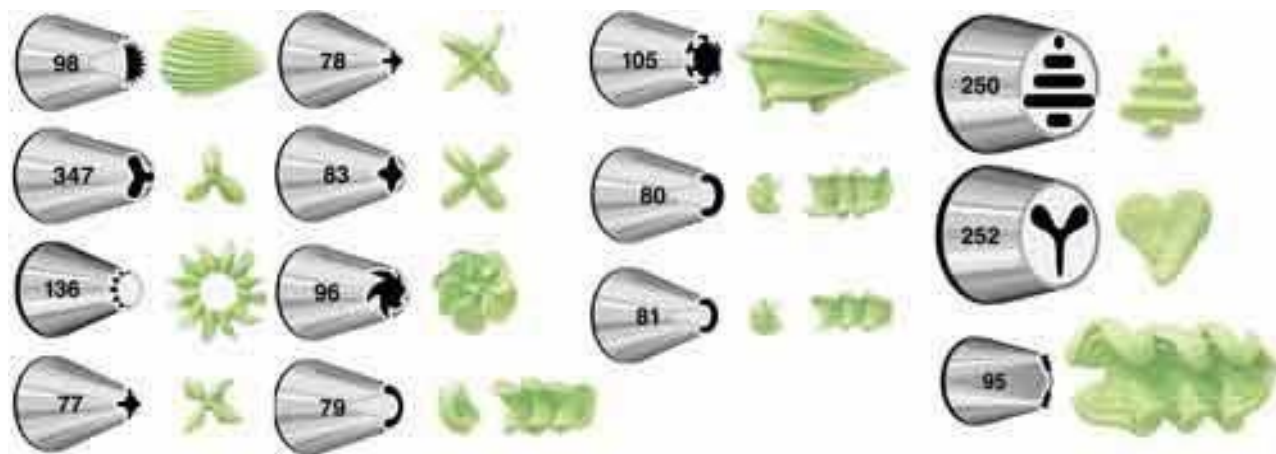
PÉTALAS

Com esses bicos você consegue fazer pétalas de flores, plissados, drapeados, festões e arcos. O bico 116 da Wilton é bastante usado para fazer rosas grandes.



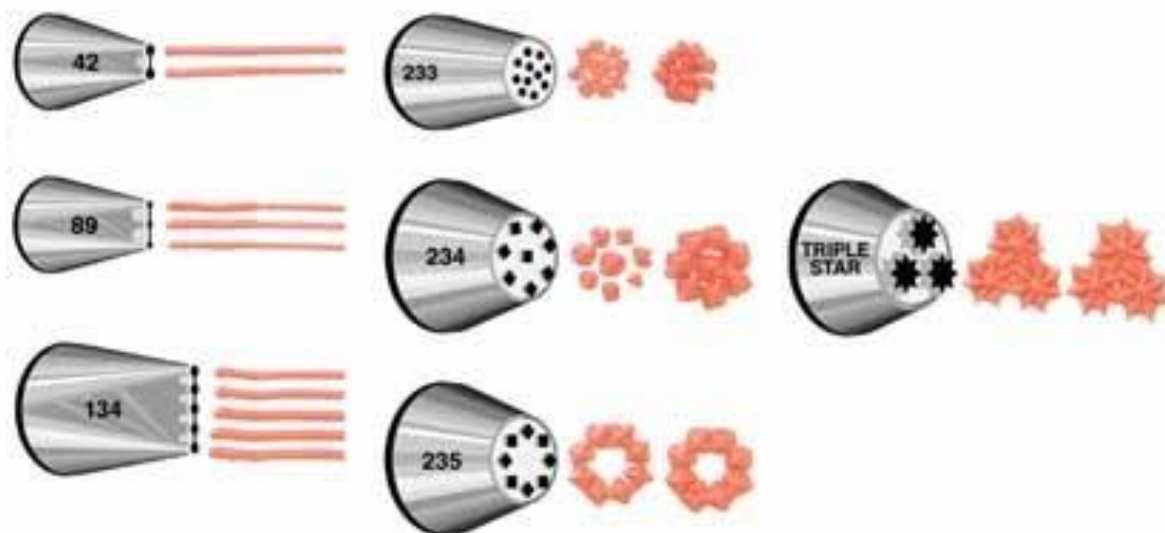
FOLHAS

Assim como o próprio nome diz, esse bicos são para fazer folhas. Para criar este efeito é preciso controlar bem a pressão feita no saco, aumentando gradualmente, além de fazer o movimento para frente e para trás para fazer as ranhuras.



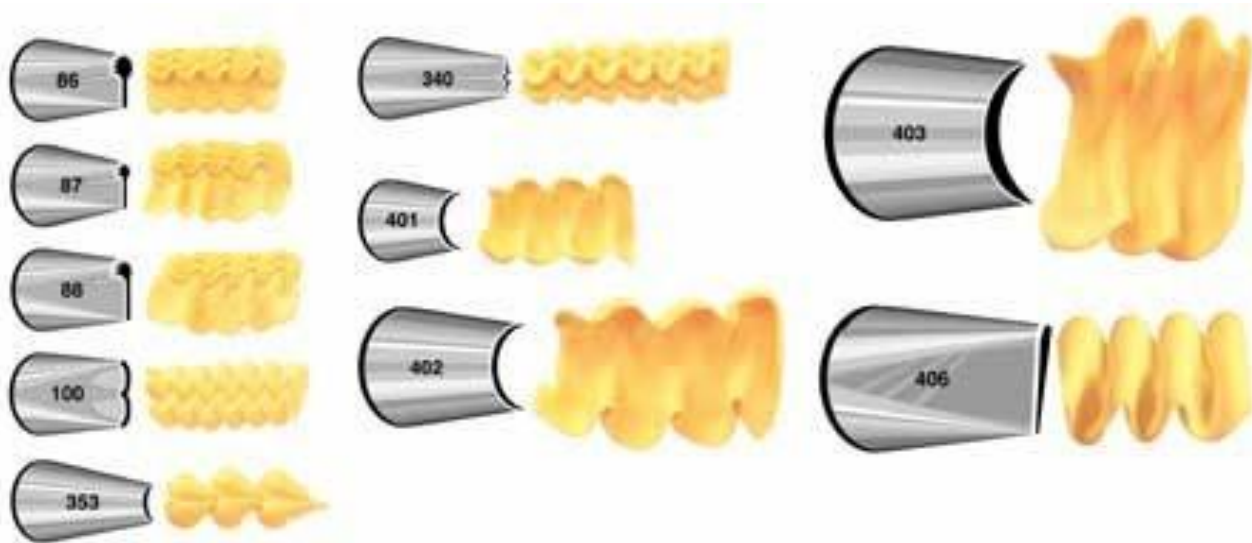
MÚLTIPLO E CHUVEIRO

Com os bicos múltiplos você pode fazer linhas, cordas, cabelos e estrelas. Algumas dicas: para dar o efeito de grama, normalmente é usado o bico 233 e o bico Triple Star é perfeito para preenchimento mais rápido de áreas grandes.



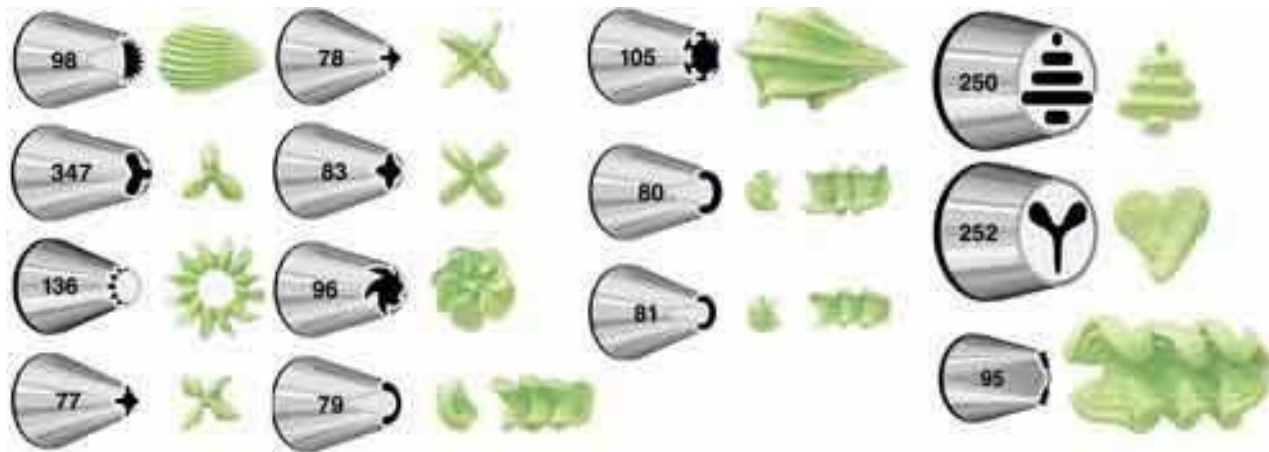
BABADOS

Estes bicos produzem o efeito de babados e conchas, ideal para acabamentos



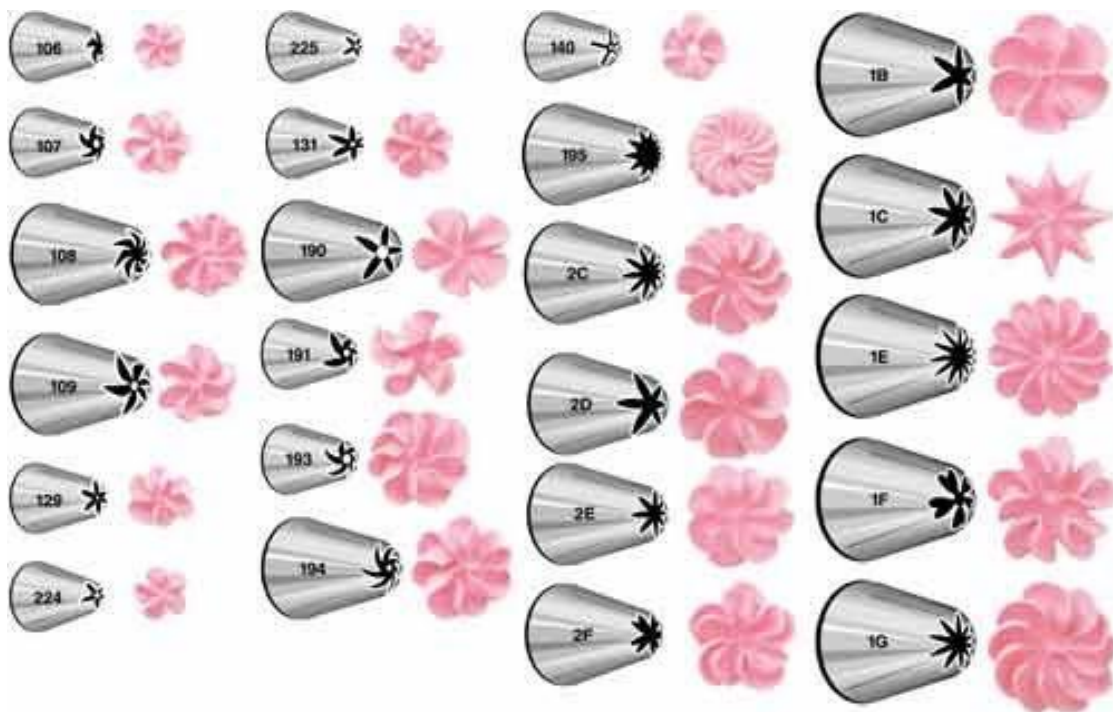
DIVERSOS

Com os bicos diversos você consegue fazer árvores de natal, corações, conchas, cordões e babados.



FLORES ESPECIAIS

Esses bicos são geralmente divididos em três categorias: pequeno (106-225), médio (131-194) e grande (195, 2C a 1G). Este bicos possuem um pequeno pino preso internamente no centro, que garante o formato da flor. Os bicos grandes podem ser usados para aplicar massa de biscoito.





*Grande
Sucesso*

A photograph of several red velvet cupcakes arranged in a white wooden tray. Each cupcake is topped with white frosting and red sprinkles. The tray is decorated with white daisies and a wooden stick. The text "Red Velvet" is written in a red, cursive font across the center of the image.

Red Velvet

Para a Massa você vai Precisar de:

200 gramas de Farinha de Trigo

225 gramas de Açúcar

125 ml de Leite

1 1/2 colher de sopa de cacau em pó sem açúcar

2 ovos

85 gramas de Manteiga em temperatura ambiente

2 colheres de sopa de Corante em Gel na cor Vermelha

2 colheres de chá de Extrato de Baunilha ou a Fava da Baunilha

1 colher de chá de Vinagre de Maça

1 colher de chá de Bicarbonato

1/2 colher de chá de sal

PS: Você pode trocar o bicarbonato e o vinagre por 1 colher de fermento.

Modo de Preparo

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Cacau em Pó, o Sal e a Farinha de Trigo e reservar.
- ✓ Bata em uma tigela grande o Açúcar com a Manteiga até chegar ao ponto cremoso, sendo assim, acrescente os ovos já batidos rapidamente em uma tigela, logo após adicione a baunilha, o cacau e o corante e mexa novamente. Acrescente a mistura da farinha que você havia reservado e alterne com o leite, sempre batendo. Para finalizar a massa acrescente o Bicarbonato e o vinagre batendo em temperatura mínima rapidamente.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa (aproximadamente 2 cm de sobra na forminha).
- ✓ Em 15 a 20 Minutos seu Cupcake estará assado!
- ✓ Esta receita rende em torno de 24 Cupcakes.

Cobertura de Cream Cheese

250 gramas de Cream Cheese

50 gr. de Manteiga

500 gramas de açúcar de confeiteiro

2 colheres de chá de baunilha ou Fava da Baunilha

2 Colheres de Suco de Limão Natural

Modo de Preparo:

Bata o Cream Cheese com a Manteiga até obter um creme macio e fofo. Aos poucos acrescente o Açúcar de Confeiteiro Peneirado até obter a consistência para confeitar. Por último acrescente o Suco de Limão e a Baunilha Batendo novamente. Leve à geladeira por no mínimo 2 h para ficar na consistência perfeita para decorar seu Cupcake!



Cupcakes Especiais

Cupcake Vegano de Chocolate

Você vai Precisar de:

Ingredientes

1½ xícara de Farinha para Bolo
¼ xícara de Chocolate em Pó
¾ xícara de Açúcar
5 colheres de óleo de Canola
1 colher (chá) bicarbonato de sódio
1 pitada de Sal
1 colher de Vinagre
1 colher (chá) Essência de Baunilha
1½ xícara de Água

Como sabemos que é difícil de se encontrar essa Farinha para Bolo, temos uma solução bem simples para você!

Para cada xícara de Farinha de Trigo comum Retire duas colheres (sopa) e adicione 2 colheres de Amido de Milho. Nesta receita por Exemplo você terá que retirar 3 colheres e substituir por 3 colheres de Amido de Milho.

Agora vamos ao Modo de Preparo!

Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve misturar em um recipiente o Chocolate, Bicarbonato, a Farinha de Trigo, o sal e reservar.
- ✓ Bata o óleo com o açúcar até obter um creme. Chegou neste ponto, agora acrescente a essência de Baunilha, o vinagre e incorpore à massa aos poucos os secos alternando com a água até ficar uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 2/3 de massa.
- ✓ Em 15 a 20 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!

Cupcake Vegano de Baunilha

Você vai Precisar de:

- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
- 2 colheres (chá) de Essência de Baunilha ou Extrato
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, a Farinha de Trigo, o sal e reservar.
- ✓ Bata o óleo com o açúcar até obter um creme. Chegou neste ponto, agora acrescente a essência de Baunilha e o vinagre, incorpore à massa os secos alternando com a água até ficar uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 15 a 20 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 12 Cupcakes.

Ganache Vegana para o Recheio

Você vai Precisar de::

- 1/3 xícara (chá) de creme vegetal (margarina sem leite)
- 3 colheres (sopa) de leite vegetal
- 3 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado (com teor de cacau maior que 3%)
- 2 colheres de licor de cacau ou uma bebida de sua preferência

Modo de Preparo:

Derreta o creme vegetal em Banho Maria e misture com a bebida e o leite vegetal assim que tiver misturado bem até obter um creme, misture aos poucos o chocolate derretido em banho maria. Caso precise, acrescente mais chocolate até chegar no ponto certo.

Cupcake Light

Você vai Precisar de:

- 1 xícara de chá de Farinha de Trigo branca
- 2/3 de xícaras de chá de Farinha de Trigo Integral
- 2/3 de xícaras de chá de Leite Desnatado
- 5 colheres de sopa de Manteiga light sem sal
- 2 Ovos batidos
- 1 colher de café de Noz-Moscada
- 2 colheres chá de Canela em pó
- 3 colheres de sopa de Açúcar Mascavo ou Demerara
- 3 colheres de sopa de Mel
- 3 Maçãs sem casca cortadas em cubinhos
- 1 1/2 colheres de chá de Fermento em Pó

Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento e as Farinhas.
- ✓ Bata a manteiga (já derretida) com o açúcar mascavo, a canela , a noz moscada e o mel até obter um creme. Chegou neste ponto, acrescente a maça que você processou ou bateu no liquidificador com o leite. Bata novamente, agora acrescente os ovos, batendo um de cada vez, e vá incorporando à massa as farinhas com o fermento até ficar uma massa homogênea.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa e jogue por cima açúcar e canela.
- ✓ Em 20 a 25 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 24 Cupcakes.

Cobertura de Merengue

Você vai Precisar de:

- 180 ml de Creme de Leite Light
- 150 gramas de Iorgute Desnatado
- 2 Sachês de Gelatina sem Sabor
- 4 Colheres de Adoçante em Pó

Modo de Preparo:

Hidrate a Gelatina na água por aproximadamente 5 minutos. Bata o creme de leite com o Iorgute e o Adoçante em velocidade baixa e acrescente a Gelatina hidratada Batendo até obter a consistência de Merengue. Agora é só colocar na Manga de Confeitar e aplicar sobre cada Cupcake.

Cupcake de Chocolate sem Glúten

Você vai Precisar de:

210 gramas de Farinha de Amêndoas

5 Ovos

250 gramas de Açúcar Demerara ou Mascavo

100 gramas de Chocolate em Pó

230 gramas de Manteiga sem sal

1 pitada de Sal

1 colher de Fermento em Pó

Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento e a Farinha.
- ✓ Bata a manteiga (em temperatura ambiente) com o açúcar, a canela e o chocolate até obter um creme. Chegou neste ponto, acrescente as gemas, batendo uma de cada vez, e vá incorporando aos poucos a massa a farinha e reserve.
- ✓ Bata as Claras em Neve com o sal até que fique em ponto de pico, ou seja, quando virar o recipiente de boca para baixo não caíra. Incorpore as Claras em neve à massa delicadamente e vá batendo em velocidade baixa, acrescente por último o fermento e dê mais uma leve batida..
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.

- ✓ Em 20 a 25 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!

Cobertura de Brigadeiro

Você vai Precisar de:

50 gramas de Chocolate em pó
1 lata de Leite Condensado
1 colher de Manteiga sem Sal
1/2 Caixa de Creme de Leite

Modo de Preparo:

Reserve o Creme de Leite e misture o restante dos ingredientes em uma panela em fogo baixo, mexendo continuamente até que chegue ao ponto de brigadeiro, retire do fogo e acrescente o Creme de Leite.

Cupcake Fit

Você vai Precisar de:

- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo integral
- 2 ovos
- 1 colher de Fermento
- 1 colher Canela em Pó
- 2 colheres de Adoçante Culinário ou Açúcar Cristal Orgânico
- 1/2 xícara de Manteiga Light ou Diet sem sal
- 1 xícara de Açúcar Mascavo ou Açúcar Demerara
- 1/2 xícara de Buttermilk
- 1 colher de Extrato de Baunilha

Como fazer o Buttermilk:

* O Buttermilk é usado, principalmente em outros países, para deixar o bolinho mais fofo e suavizar o glúten da Farinha.

Para fazer 1 xícara, você vai precisar de:

{ 1 colher e 1/2 de suco de limão ou vinagre branco.

{ 1 xícara de Leite Integral

Passe por uma Peneira, se for limão e misturando levemente ao Leite. Deixe descansar por aproximadamente 10 minutos, o leite ficará como se estivesse talhado. Está Pronto seu Buttermilk!

Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar a Farinha, Fermento, Canela e reservar.
- ✓ Bata em uma tigela grande o Açúcar Mascavo com a Manteiga até chegar ao ponto cremoso e claro, sendo assim, acrescente os ovos batendo um de cada vez, logo após adicione a baunilha, o Buttermilk com parte dos secos peneirado e bata novamente, adicione o restante da mistura da farinha e bata por mais alguns minutos até que chegue ao ponto certo da massa.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 2/3 de massa e jogue por cima açúcar e canela.
- ✓ Em 15 a 20 Minutos seu Cupcake estará assado!
- ✓ Esta receita rende em torno de 12 Cupcakes.

Cupcake Protéico

6 Colheres de Aveia

6 Colheres de Cacau em Pó

2 Medidas de Whey Protein

4 Colheres de Adoçante em pó

2 Claras de Ovo

1 colher de Fermento

100 ml de Leite de Soja

Modo de Preparo:

- ✓ Bata todos os Ingredientes e vá adicionando o Leite aos poucos até obter uma massa bem cremosa. Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 10 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 6 Cupcakes.

Cupcake sem Lactose, Glúten e Ovos

Você vai Precisar de:

- 1 xícara de Água
- 1 colher de café de Extrato de Baunilha
- 1 colher de sopa de Vinagre Branco
- 2 colheres de sopa de Óleo de Côco
- 1/2 xícara de Fécula de Batata (pode ser a da marca Yoki)
- 1 xícara de farinha de Arroz Integral
- 1 xícara de Açúcar Demerara ou Mascavo
- 1 pitada de Sal, 1 colher de sopa de Fermento Químico
- 3 colheres de sopa de Gel de Linhaça

Gel de Linhaça:

Hidrate em um copo com 6 colheres de sopa de água com 2 colheres de linhaça e deixe descansando por aproximadamente 30 minutos.

Modo de Preparo:

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar a Farinha de Arroz, a Fécula, o Fermento, o sal e reservar.
- ✓ Bata o óleo com o açúcar até obter um creme. Chegou neste ponto, agora acrescente a essência de Baunilha o vinagre e o gel de Linhaça, incorpore à massa os secos alternando com a água até ficar uma massa homogênea.

- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 2/3 de massa e jogue por cima açúcar e canela.
- ✓ Em 25 a 30 Minutos seu Cupcake estará assado!
- ✓ Esta receita rende em torno de 12 Cupcakes.

Ganache Funcional

Você vai Precisar de:

500 gramas de Chocolate meio amargo (sem lactose)
100 ml de Leite de Côco (preferência para o Caseiro)
2 colheres de sopa de biomassa de banana verde

Modo de Preparo:

Derreta em banho maria o Chocolate e incorpore o restante dos ingredientes mexendo bem até esteja totalmente homogênea.

Para a Biomassa:

Para fazer a Biomassa use bananas verdes, leve-as com casca e tudo à panela de pressão cobertas com água, quando pegar a pressão abaixe o fogo e deixe ferver por 8 minutos. Desligue o fogo retire as bananas da casca e leve ao liquidificador com pouquíssima água. Vai resultar em uma linda massa cremosa que você pode usar além de recheios, em massas de cupcakes também.

Cupcake Integral de Maça com Canela

- 1 1/2 xícara de Farinha de Trigo Integral
- 1 3/4 xícara (chá) de Azeite ou Óleo de Canola
- 1/2 xícara (chá) de Açúcar Mascavo ou Demerara
- 3 ovos
- Cascas Bem Lavadas de 2 Maças
- 1 Colher de Canela em Pó
- 1 Colher de Fermento em Pó

Modo de Preparo

- ✓ O Forno deve estar Pré Aquecido na temperatura de 180°.
- ✓ Prepare a forma de Cupcake ou Muffins acomodando sobre os espaços as forminhas de papel de Cupcake.
- ✓ Para iniciar, você deve peneirar o Fermento, a Farinha Integral, a Canela e reservar.
- ✓ Bata o Azeite com o Açúcar Mascavo até obter um creme. Chegou neste ponto, agora Bata no Liquidificador as Cascas de Maçã com os Ovos, incorpore ao creme até obter uma massa homogênea. Feito, agora acrescente à massa os secos até chegar ao ponto certo.
- ✓ Com a massa pronta, é hora de levar ao Forno! Encha as Forminhas com apenas 3/4 de massa.
- ✓ Em 15 a 20 Minutos seu Cupcake estará assado! Se preferir você pode espetar um palito, se sair seco estará pronto!
- ✓ Esta receita rende em torno de 12 Cupcakes.

A close-up photograph of four baked cupcakes. The cupcakes are golden-brown with a slightly textured, crumbly surface, likely due to melted cheese or a similar topping. They are arranged in a cluster, with one cupcake in the foreground being the most prominent. The background is a plain, light-colored surface.

Cupcake Salgado

Você vai Precisar de:

Um peito de frango desfiado e temperado

Uma bisnaga de requeijão

Orégano

2 copos de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

2 ovos

½ copo de óleo

1 ½ copos de leite

1 pitada de sal

PS: Você pode temperar o frango com os ingredientes que preferir e tiver em casa, sugerimos milho, ervilha e azeitonas picadas.

Uma dica importante é fazer primeiro o frango e deixá-lo esfriar e só depois fazer a massa, pois se o recheio for colocado quente, a massa cozinha e não assa corretamente. Depois de pronto reserve.

Modo de Preparo:

- ✓ Primeiramente coloque os ingredientes “molhados”, como os ovos, óleo e leite, respectivamente.
- ✓ Depois de colocar o óleo comece a bater na velocidade média, e não pare mais até terminar de aderir todos os ingredientes.
- ✓ Com o liquidificador ligado e tampado, tire a pequena tampinha que há no centro da tampa do seu liquidificador, e assim vá adicionando aos poucos a farinha de trigo.

- ✓ Adicionada toda a farinha, coloque uma pitada de sal e uma colher de sopa de fermento (caso sua farinha de trigo não for composta por fermento) depois devolva a tampinha do liquidificador e aumente a velocidade para a máxima, bata por mais um minuto. A massa deverá ficar homogênea e não muito líquida.
- ✓ Coloque as forminhas de papel na forma de alumínio. Coloque um pouco da massa na forminha. E sobre a massa, uma colher de sopa cheia de recheio.
- ✓ Acrescente um pouco de requeijão. Cubra o recheio com mais um pouco de massa.
- ✓ Salpique orégano em cima de cada cupcake, se quiser coloque no centro de cada um uma rodelinha de azeitona. Asse por aproximadamente 25 minutos em forno pré aquecido.

Está Pronto o seu Cupcake Salgado!



Armazenamento Embalagens e Entregas

Armazenamento

Se você recebeu uma encomenda saiba que terá que tomar alguns cuidados para oferecer ao seu cliente segurança e qualidade para o consumo.

Vamos ver abaixo algumas orientações:

- Antes de armazenar seus Cupcakes você deve ficar atenta à sua temperatura, pois eles devem estar totalmente frios, aproximadamente 30 minutos já vão resolver.
- Os Cupcakes devem estar longe do alcance da luz e umidade.
- O tempo para o armazenamento em geladeira é de até 3 dias. Se tiver decorado com Pasta Americana, você deve mantê-los fora da geladeira, pois a pasta fica úmida e pode derreter.

- Para consumi-los ou entregá-los, você deve retirá-los da geladeira por 20 à 30 minutos antes.
- Em ambientes muito quentes você deve manter os cupcakes com coberturas de buttercream ou glacê conservados em geladeira. Para confeitar os Cupcakes, retire da geladeira 30 minutos antes e bata na batedeira em velocidade alta até chegar ao ponto novamente.
- Caso contenha frutas em seu recheio ou geléia, deve ser conservado em potes muito bem lacrados, na geladeira.
- Lembrando ao serem levados à geladeira os Cupcakes tendem a ficar mais secos, mas em contraposição a cobertura ficará ótima.
- Uma dica que você pode seguir é conservar em geladeira apenas as coberturas e recheios armazenadas em embalagens hermeticamente fechadas (como os sacos ziploc) e o Cupcakes conservar separadamente em local fresco e arejado armazenados em vasilha com tampa.

- Você pode levar os Cupcakes sem a cobertura por até 2 meses ao congelador, armazenados em embalagens ziploc.
- O mais indicado é consumir logo após o preparo ou no mesmo dia, no caso de uma grande encomenda faça no dia anterior à entrega.



Embalagens

As idéias para embalar seus Cupcakes são das mais tradicionais até as mais criativas. Nunca esqueça que o preço que você colocará em seu Cupcake vai depender de tudo que agregará valor à ele. Uma bela caixa para presentear irá dar muito mais glamour ao Cupcake.

Veja abaixo alguns modelos para armazenar seus Cupcakes para a venda:

As Embalagens Presenteáveis podem ser em acetato ou em Papel Cartão:



Existem no Mercado uma infinidade de modelos para caixas individuais, com capacidade para quantas unidades você optar.



Você pode enfeitar com um belo laço e pra incrementar ainda mais, faça uma tag com frases de Aniversário, Amor, ou apenas deixe um espaço para o (a) cliente escrever. Um lindo e gostoso presente para quem adora doces!

Para expor em uma festa, você pode usar suportes expositores de doces:

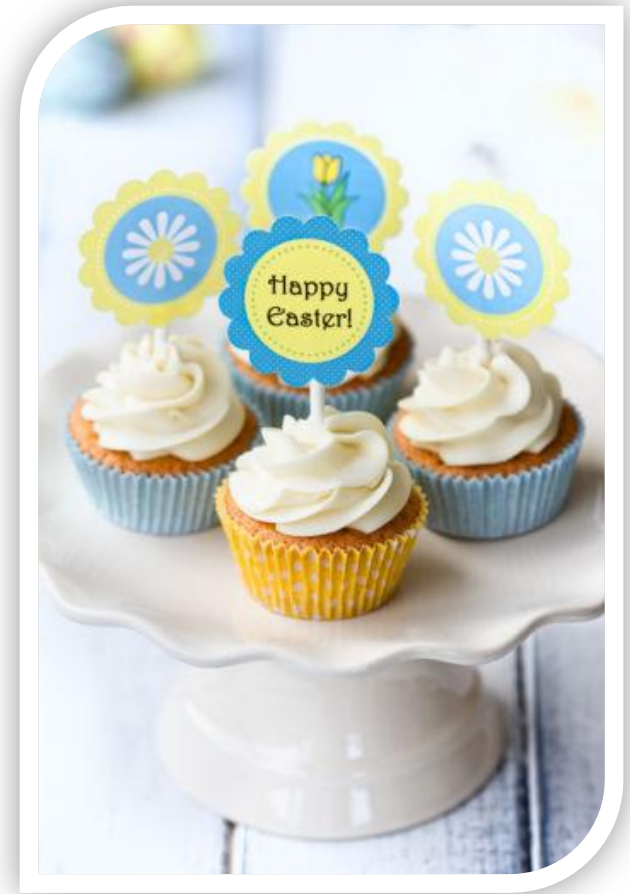
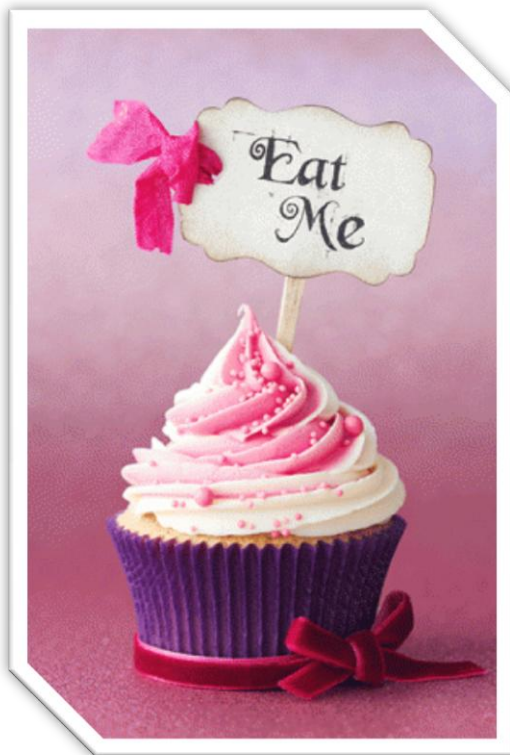


Os expositores são feitos de vários tipos de materiais.

Para deixar seu Cupcake ainda mais lindo você pode colocar em volta da forminha os **Wrappers** para Cupcake. São vários os modelos para temas de casamentos à festa de aniversário.



Para uma Festa de Aniversário ou Casamento você pode brincar fazendo as **Toppers**, que são plaquinhas com frases, nome ou apenas a sua marca (logotipo).



Entrega

Para fazer a entrega dos Cupcakes você deve usar uma Caixa de Transporte tipo berço. Tanto no tamanho de Cupcake padrão como no mini. Com capacidade para armazenar várias unidades de uma só vez.

Veja as imagens abaixo:



A close-up photograph of a dessert on a white plate. The dessert consists of a cylindrical chocolate cake topped with a drizzle of dark chocolate sauce. Next to the cake is a scoop of vanilla ice cream, also drizzled with chocolate sauce. A fresh strawberry and a sprig of mint are placed to the left of the ice cream. The plate is set on a wooden surface, and the background is a bokeh of warm, orange and yellow lights.

Pettit Gateau

O Pettit Gatteau é uma sobremesa com ar sofisticado mas muito simples de se fazer. Nada mais é que um pequenino bolo com casca crocante e que tem um recheio saboroso, quente e cremoso e que ainda é acompanhado por uma bola de sorvete geralmente no sabor creme. Você pode reinventar o seu, acrescentando outros acompanhamentos como um pouco de chantilly com bananas ou morango, etc. A título de curiosidade, ele se originou de um erro culinário, pois ao tirar o bolinho do forno antes do tempo, percebeu-se a delícia que acabara de ser criada!

Para se chegar ao ponto ideal do Pettit Gatteau, você deve bater bem a massa e leva-lo ao forno já pré aquecido em temperatura média para alta, assim o bolinho irá assar por cerca de 8 a 10 minutos, deixando que suas bordas assem rapidamente As forminhas são geralmente mais altas que as normais para que não dê o tempo suficiente para o calor se distribuir e acabar assando o bolo por inteiro, o que vai deixar aquele efeito no meio "cremoso" escorrendo ao seu partir.

Temos abaixo a receita tradicional com farinha e outra mais fácil sem a farinha. Escolha a de sua preferência e se delicie!

Você vai Precisar de:

- 200 gramas de Chocolate Meio Amargo (de boa Qualidade)
- 2 Colheres de Manteiga sem Sal
- 1/2 Xícara de Açúcar
- 2 Ovos inteiros e 2 Gemas
- 1 pitada de Sal

Modo de Preparo:

Derreta a Manteiga junto ao Chocolate em Banho Maria ou diretamente no Microondas.

Em uma vasilha adicione os 2 ovos inteiros com as 2 gemas (se preferir, passe as gemas na peneira para retirar as peles e evitar que fique o cheiro de ovo) e o açúcar e mexa bem até que fique um creme

homogêneo e claro. Incorpore então o chocolate com a manteiga derretida. Mexendo muito bem novamente.

Acrescente agora à massa 2 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada aos poucos para não empelotar e 1 pitada de sal.

Agora unte a forminha com manteiga e polvilhe cacau em pó (chocolate). Encha as forminhas com a massa até um pouco mais da metade e cubra com plástico filme levando à geladeira por 2 horas.

Leve ao Forno Pré Aquecido em temperatura alta 20 minutos antes de assar. Fique atenta para não passar a hora de retirar do Forno, leva em torno de 8 a 12 minutos. Aguarde aproximadamente 3 minutos para servir, pois caso contrário o bolinho pode explodir.

Está pronto o seu Pettit Gatteau!

PS: Para decorar use uma folha de hortelã e um bola de creme para acompanhar!



Macarons

Docinho super delicado e muito gostoso, o Macaron está caindo no gosto dos apreciadores de guloseimas. Esse docinho francês já está aparecendo nas mesas de doces de casamentos e aniversários. Pode ser até mesmo o substituto do Bem-Casado nas lembranças de casamento.

Você pode diversificar bem a apresentação, variando os recheios e cores, o cliente poderá escolher até mesmo a cor de sua preferência! Vendendo separadamente pode chegar até mesmo a custar aproximadamente R\$3,50. Vai depender em que embalagem vai estar, pois tudo que irá acompanhar o doce agrega valor.

Vamos à Receita!

Para ter aproximadamente 50 unidades, você vai Precisar de:

- ✓ 200 gramas de Açúcar de confeiteiro
- ✓ 200 gramas de farinha de amêndoas ou amêndoas ou 110gramas de amêndoas cruas e sem cascas, que irá deixar a massa mais delicada.
- ✓ 4 claras de ovos envelhecidas na geladeira por 1 dia (reterá menos líquido)
- ✓ 40 gramas de açúcar granulado (refinado ou cristal)
- ✓ 1 pitada de Cremos Tártaro
- ✓ Para dar cor à sua massa você pode usar o corante alimentício em gel, de preferência, para não alterar a consistência da massa.

PS: Se você quiser fazer esta massa no sabor chocolate, acrescente 2 colheres de cacau em pó.

Modo de Preparo:

Misture em um processador o açúcar de confeiteiro com as amêndoas.

Agora é hora de fazer o Merengue, optamos pelo Italiano, pois no modo Francês o açúcar de confeiteiro é acrescentado às claras em neve em sua forma original, podendo influenciar negativamente no resultado final do Macarons. Já no modo Italiano, o açúcar de confeiteiro é encorpado às claras em neve em forma de calda. Basta cozinhar o açúcar de confeiteiro sempre mexendo até chegar ao ponto de calda (fio).

Vamos bater as claras em neve. Começando com a velocidade baixa e gradativamente vá aumentando. Quando estiver já bem espumada, pode colocar a pitada do Cremos de Tártaro.

Agora quando as Claras já estiverem como um creme, é hora de acrescentar bem aos poucos o açúcar granulado.

Para de bater quando o ponto já estiver de ponta, ou seja, pare de bater e veja o fue de sua batedeira, se estiver formado um bico que não pinga e esta com consistência, este é o ponto certo

do seu merengue. Você pode até virar o seu recipiente com as claras que não irá se soltar facilmente. Peneire o açúcar com as amêndoas e incorpore ao merengue. Agora mexa, misturando bem os ingredientes para tirar bem o ar das claras em neve.

Faça o teste colocando uma colher de massa sobre um prato, e conte por volta de 10 segundos, se a massa continuar da mesma forma ainda não está pronto. O ponto certo é quando você colocá-la sobre o prato e a mesma se expandir, perdendo a forma inicial.

Agora é hora de colocar para assar os seus Macarons!

Você vai precisar de uma folha de silicone "Silpat", nada mais é que uma lâmina de silicone flexível usada como tapete nas assadeiras, evitando que queime a sua receita e não grude.

Disponha-o sobre a forma e com a massa já na manga de confeiteiro, aplique pequenas bolinhas com o bico perlê (aproximadamente do tamanho de uma tampa de garrafa de vidro) sobre o Silpat.

Antes de ir ao Forno, deve estar em temperatura ambiente, bem sequinhos, de modo que você coloque o dedo sobre ele e não grude sobre os seus dedos.

Leve ao Forno pré-aquecido a aproximadamente 150 ° C e desligue assim que tiver com o aspecto sequinhos por fora.

Você pode recheá-los com doce de leite, ganache, creme de baunilha, creamcheese com chocolate, enfim, qualquer recheio com uma consistência mais firme, pois se for muito mole pode penetrar nos macarons tirando o aspecto "bolachinha".

Pronto os seus Macarons!

PS: Cremor Tártaro: Na indústria alimentar é utilizado como fermento químico em produtos de panificação, retarda a cristalização de caldas de açúcares e atua também como secante para rebuçados e confeitaria. Irá fazer com que o merengue não derreta quando for ao forno.

A close-up photograph of a person's hands working on a financial spreadsheet. The left hand holds a red pen, and the right hand is pressing the '5' button on a black calculator. The calculator is placed over a spreadsheet with blue and white cells containing numerical data. The text 'Como Criar e Gerenciar o seu Próprio Negócio' is overlaid in a large, pink, italicized font across the center of the image.

Como Criar e Gerenciar o seu Próprio Negócio

A maioria das pessoas ficam na dúvida na hora de montar seu próprio negócio, não sabem exatamente o que fazer e ficam completamente desorientadas, por isso acabam desistindo ou não obtendo sucesso com um negócio sem planejamento e ordem.

Planejamento é uma das primeiras coisas em que se deve pensar, pois se deve planejar tudo antes de por em prática!

É importante treinar bastante e realizar várias vezes a mesma receita de Cupcake, pois é imprescindível a garantia de uma boa qualidade ao seu cliente, pois não adianta fazê-los lindos se por dentro o sabor não está bom, ou se o bolinho está duro, com uma massa pesada ou a cobertura está mole demais...

A seguir vamos pontuar os passos para o Sucesso de seu negócio:

1 - Nome para o seu Negócio

Em primeiro lugar você deve escolher o nome para a sua marca, pois as pessoas devem identificá-la para assim se propagar. É importante que seja um nome simples e direto, como Delicias Cupcake's, algo do gênero.

2 - Materiais

Você deve comprar todos os materiais necessários para que na hora de fazer as receitas já encomendadas não ocorra imprevistos. Desde Batedeira, forma, saco de confeiteiro, etc., até os Ingredientes necessários.

3 - Menu

Você deve escolher o seu Menu com sabores variados, fazendo uma pesquisa prévia em Cupcakerias online. Não adianta fazer um sabor diferente a cada dia, assim fica difícil manter os gastos em determinado padrão. Lembrando que este Menu deve ser totalmente testado, ou seja, você deve fazer

todas as receitas do Menu e fazer a Degustação entre parentes e amigos se preferir, e só depois da aprovação é que deverá entrar em vigor.

4 - Organização

Antes de começar a trabalhar você deve organizar a sua cozinha, que será o seu local de trabalho.

Para grandes encomendas:

- ✓ Separe todos os ingredientes e utensílios que você irá usar para facilitar no preparo;
- ✓ O que for para peneirar, já deixe peneirado;
- ✓ A manteiga e ovos retire da geladeira com antecedência;
- ✓ Para ter idéias, pesquise, fique atenta às tendências, mantenha-se sempre atualizada sobre as novidades do mundo dos Cupcakes.
- ✓ Faça os cálculos sobre seus gastos e lucros, para se manter sempre organizada com suas finanças.

A primeira coisa que se deve planejar é os sabores a serem feitos para a venda, não adianta fazer um sabor diferente a cada dia, assim fica difícil manter os gastos sempre em determinado padrão.

5 - Encomenda

Ao pegar uma encomenda, você deve combinar o que será entregue ao seu cliente, anotando tudo o que está sendo sugerido e chegar a um produto final, deixando tudo acordado entre vocês para que mais tarde não haja problemas, como algum tipo de reclamação sobre a decoração, a cor da forminha ou algo do gênero. Se preferir você poderá até mesmo fazer um documento com a assinatura de ambas as partes, especificando tudo que ficou combinado.

6 - Entrega do produto

É de extrema importância o cumprimento do prazo das encomendas, pois atraso de entrega é um erro imperdoável para o sucesso de um negócio. Se você tiver os Cupcakes expostos em um local, como uma Cupcakeria, ou Confeitaria, Você deve deixar alguns sabores à mostra, os mais vendidos e mais

bonitos, por exemplo. As pessoas comem com os olhos em primeiro lugar, então quanto mais atrativo tiver seu expositor, mas pedidos você terá.

7 - Marketing

Além do clássico "boca à boca" você também deve ter um planejamento sobre o marketing de sua marca. Você deve escolher pelo menos um meio de propaganda para sua marca, como um flyer, banner, espaço publicitário em listas de telefone online e impressas. Hoje em dia quem não está conectado à internet? No celular, no tablet ou no computador, sempre damos um jeitinho de acessar uma rede social. Uma idéia muito em alta e que vem trazendo sucesso para milhões de marcas, é a construção de uma Fanpage, ou seja, você pode criar uma Fanpage no Facebook para propagar o seu negócio. Fazer propagandas em grupos de sua cidade e região. Há uma infinidade de idéias para se fazer conhecido.

8 - Parcerias

É muito interessante a idéia de se fazer parcerias, com padarias, lanches, lanchonetes escolar, Buffets. Visite os locais, levando em mãos o seu Menu impresso e claro, alguns Cupcakes em uma linda embalagem, para a degustação.

9- Políticas Estabelecidas

Você deve deixar pré estabelecida uma política interna, com algumas perguntas a serem feitas.

Sobre a entrega: Você vai cobrar a entrega, ou não? O Cliente irá buscar?

Estoque: Tenho no estoque tudo que irei precisar para fazer a encomenda?

Pedido: Estabeleça um pedido mínimo por sabor para não haver problemas de comunicação na hora do pedido.

Mostruário (Portifólio): É interessante ter em mãos um álbum com o seu trabalho para convencer e dar mais segurança ao seu cliente.

Pagamento: Você deve estabelecer sua forma de pagamento, se passa cartão de crédito ou não e se você recebe apenas depois da entrega ou recebe no pedido 50% do pagamento e após a entrega o restante.

Pós venda: Mantenha contato com o cliente, antes da entrega e depois. Contato por email também é interessante, pois se houver dúvidas do que foi acordado, você pode recorrer ao email. Mande sempre as novidades que tiver para seus clientes e para um cliente novo que não puder ir até você, mande fotos do seu trabalho e explique como tudo funciona.

10 - Cálculo de Custos

Na hora da venda fixar os valores é fundamental, então é preciso certa organização quanto a isto. Separe um caderno de anotações somente para as vendas de cupcakes, nele anote cada ingrediente que será usado, seu valor e o quanto será gasto, por exemplo:

Açúcar de Confeiteiro: R\$5,00 200g, gasto na receita de 100g

Portanto se o pacote de açúcar custa R\$5,00 e na receita é preciso usar 100 gramas, você gasta R\$2,50 cada vez que usa o açúcar na receita.

Faça isso com todos os ingredientes, tanto os comuns como o açúcar e farinha, quanto os de decoração, corantes, confeitos, forminhas de papel, etc.

Faça também uma média de quanto tempo você gasta por dia fazendo cupcakes, e o quanto de luz e gás você gasta trabalhando. Some o valor ao gasto dos ingredientes e com o resultado do valor total, divida pela quantidade de cupcakes que rende por dia.

Para obter lucro é preciso dobrar o valor que é gasto em cada cupcake, se seus cupcakes lhe custaram R\$3,00 cada, o valor a ser cobrado é R\$6,00 por cada um.

É importante lembrar também que não convém mexer no dinheiro do lucro no começo do negócio, use apenas para investimentos para o próprio negócio. Muitas pessoas se empolgam com o dinheiro

recebido e começam a gastar com outras coisas que não tem relação com os cupcakes, e isso é preocupante, podendo levar a dívidas e conseqüentemente à falência do negócio.

Em geral as receitas de cupcakes não rendem números muito grandes de bolinhos e muitas pessoas não sabem ao certo o que fazer para render mais sem desandar a receita.

Se a receita render 10 cupcakes e você precisa de 30, basta multiplicar os ingredientes para ter o número desejado e quando chegar a este ponto será preciso de formas maiores para cupcakes, assim os mesmos podem ficar prontos muito mais rapidamente, facilitando seu trabalho.



Segue um exemplo pra facilitar:

Ingredientes	preço	Quantidade comprado	unid.	Quantidade da receita	unid.	Total
Açúcar	R\$ 4,00	1000	g	200	g	R\$ 0,80
Ovo	R\$ 4,20	12	unid.	2	unid	R\$ 0,70
Manteiga	R\$ 3,90	200	g	113	g	R\$ 2,20
Farinha	R\$ 12,20	5000	g	200	g	R\$ 0,49
Extrato de Baunilha	R\$ 6,00	500	ml	12	ml	R\$ 0,14
Fermento em Pó	R\$ 4,00	200	g	4,5	g	R\$ 0,09
Leite	R\$ 3,50	1000	ml	120	ml	R\$ 0,42
Luz e Gás	R\$ 40,00	Ao Mês				R\$ 1,33
TOTAL POR RECEITA						R\$ 6,18
TOTAL POR CUPCAKE						R\$ 0,51

Para grandes encomendas, é preciso cautela e calma, sempre lembrando que a qualidade é de suma importância, é o que irá fazer você ter clientes fiéis.

Não faça os cupcakes muitos dias antes da data de entrega, isso diminui a qualidade por causa do tempo, procure entregá-los sempre fresquinhos, com no máximo 1 dia de antecedência a data de entrega.

Caixas vedadas, grandes e logotipadas com o nome ou símbolo da sua empresa é o ideal para armazenar os cupcakes, mas se no começo não tiver como, use caixas de feira, de preferência de plástico. Não coloque os cupcakes na geladeira, além de alterar o sabor, ele fica endurecido e ressecado.

Uma dica é armazenar os cupcakes nas caixas e espalhar café preto ao redor da superfície em que os doces se encontram, pois assim o café irá repelir as possíveis formigas que possam atacar os cupcakes e estragar todo o seu trabalho

*Galeria
de
Cupcakes*





















AVISO LEGAL

É proibida a reprodução deste material para fins de revenda ou comerciais sem a autorização por escrito dos detentores dos direitos autorais.

Obs. Caso tenha adquirido este Livro Digital fora do Domínio cursocupcake.com, denuncie imediatamente para o e-mail: contato@webhoje.com para que possamos tomar as medidas cabíveis, garantindo assim um conteúdo atualizado e de qualidade.

WebHoje Internet, disponibilizado através da URL www.cursocupcake.com/ - Todos os Direitos Reservados.

Imagens (Fonte): Shutterstock / Pinterest/ Barra Doce/ Magazine25/ Reprodução.

Autor (a): Ludmila Monteiro



Sucesso!

