Telegram: @Clubedasrevistas

Cupcake

arte com as mãos

Cupcake







12 modelos imperdíveis

COCORICÓ, NEMO, PATATI PATATÁ...

Temas criativos para animar a garotada

Ideias para casamento, chá de cozinha, debutante, bodas e muito mais











CASA DOIS

CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!

Telegram: @Clubederevistas

Editorial

Os *cupcakes* ganham cada dia mais espaço em festas de todos os gêneros, pois são lindos, gostosos e práticos. Nesta edição, a renomada *cake designer* Eloísa Rocha, ensina como fazer 13 *cupcakes* encantadores! Aprenda a modelar passo a passo e com muito capricho, personagens como Nemo, Cocoricó, Patati Patatá e outras lindas sugestões para casamento, chá bar, 15 anos, bodas etc.

Bom trabalho e sucesso!

Sumário

Galinha Cocoricó 04
Cake Festa 08
Peixinho Nemo 10
Espeto de *marshmallow* 13
Jardim mágico 14
Buquezinho de rosas 17
Chá de cozinha 18
Noivos 20
Patati Patatá 24
Cesta de pães e uvas 28
Botão de rosas 30
Fantasia de bailarina 32



Contato



Eloísa Rocha
Bolos Artísticos
Salvador/BA
(71) 8815-4592
eloisabolos@yahoo.com.br
Facebook: Eloísa Rocha

Colaboração

Brasil Criart
São Paulo/SP
(11) 2232-4849
www.criartbrasil.net/site

Carmem Azevedo
São Paulo/SP
(11) 99514-3640
carmem.s.azevedo@gmail.com

Convites Papeluz
São Paulo/SP
(11) 3313-6828/3311-0174
www.papeluz.com.br

MIX – Ind. de Produtos Alimentícios Ltda
São Bernardo do Campo/SP
(11) 2169-1900
www.mix.ind.br

Paula Montenegro
João Pessoa/PB
(83) 3239-1130/8803-3679
paulamontenegromix@hotmail.com

cupcake

CASA DOIS

Diretores

Luiz Fernando Cyrillo

Renato Sawaia Sáfadi

FALE CONOSCO

Atendimento em geral: **atendimento@casadois.com.br**

Dúvidas, críticas e sugestões: **editorial@casadois.com.br**

Nossos produtos em seu ponto de venda: **revenda@casadois.com.br**

WhatsApp (11) 99748-4778

Esta é uma publicação da **CasaDois Editora**, CNPJ 00.935.104/0001-98. Ninguém está autorizado a representar o nome da revista sem a apresentação do crachá da editora e/ou carta assinada pela diretoria. Não é permitida a reprodução total ou parcial das matérias, das fotos ou dos textos publicados, exceto com autorização da CasaDois Editora. Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da revista. A editora não se responsabiliza por informações ou teor dos anúncios publicados.

IMPRESSO NO BRASIL.

A CasaDois Editora não contrata serviços de terceiros para cobranças ou qualquer outro trabalho administrativo-financeiro. Todos os contatos são feitos pelos nossos departamentos. Qualquer dúvida ligue para (11) 2108-9000 ou mande e-mail para **financeiro@casadois.com.br**

PUBLICAÇÕES DA CASADOIS EDITORA

ARTESANATO: Arte com as Mãos Appliqué, Bolos Decorados, Bonecas de Pano, Bonecas de Pano Bichos, Bonecos de Feltro, Capitonê, Cupcake, E.V.A., Feltro, Fuxico, Fuxico com Feltro, Panos de Prato, Ponto Cruz e Crochê, Tapeçaria, Tricô Bebê, Unhas Decoradas, Arte e Artesanato, Decoração de Natal Especial, Fuxico Passo a Passo, Guia Arte com as Mãos, Guia Arte e Artesanato, Guia da Mamãe Crochê Baby, Guia da Pintura e Tela Passo a Passo. **ARQUITETURA E DECORAÇÃO:** Construir, Construir Especial Banheiros, Construir Especial Cozinhas, Construir Especial Quartos, Construir Especial Salas, Construir Rústicas, Decoração de Interiores Varandas e Espaços Gourmets, Guia Construir Casas Rústicas, Guia Construir Melhores Ideias Banheiros e Cozinhas, Guia de Modelos de Piscinas e Piscinas & Churrasqueiras. **DECORAÇÃO DE FESTAS:** Decoração de Festas Infantis, Guia de Decoração de Festa de Casamento e Guia de Decoração de Natal. **GASTRONOMIA E CULINÁRIA:** Cake Design, Cake Design Cupcakes, Coleção Delícias da Cozinha, Culinária Fácil Bolos, Guia da Cerveja, Guia de Decoração de Festas Infantis Bolos, Guia de Degustação de Cervejas e Guia de Delícias Festas de Aniversário. **JARDINAGEM E PAISAGISMO:** Coleção Cultivo de Orquídeas, Como Cultivar Orquídeas, Guia Como Cultivar Orquídeas para Iniciantes, Guia da Jardinagem, Guia de Orquídeas, Guia Sítio & Cia - Horta & Pomar, Jardins em Pequenos Espaços e Paisagismo & Jardinagem. **PROJETO E CONSTRUÇÃO:** Casas de 50 a 90 m², Construção do Começo ao Fim, Guia Construir Drywall, Guia Construir Economize Água, Guia Construir Iluminação, Guia Construir Portas e Janelas de PVC, Guia Construir Reforma, Guia de Projetos para Construir, Manual da Piscina, Melhores Projetos e Projetos de 100 a 200 m². **SAÚDE:** Coleção Guia Saúde Hoje e Sempre e Saúde Hoje e Sempre.

www.casadois.com.br

Telegram: @Clubederevistas

Galinha Cocoricó

Tá na hora do Cocoricó...



Execução: Eloísa Rocha | Texto e diagramação: Sueli Braido | Fotos: Bia Schleich | Produção: Regina Cavenaghi | Colaboração: Mix, Brasil Criarte e Convites Papeluz

Material necessário

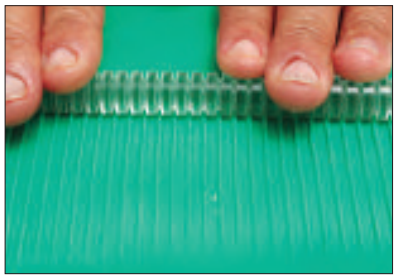
- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana colorida nas cores verde, amarela, vermelha, *pink* e laranja da Mix
- Rolinho liso
- Rolinho marcador de listras
- Cortador oval de babados
- Esteca
- Bico perlê nº 02
- Cortador redondo
- Palito de dentes
- Ejetor de miosótis
- Boleador
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Corante Softgel na cor preto-ameixa
- Pincel macio
- Molde de laço de silicone

Telegram: @Clubederevistas

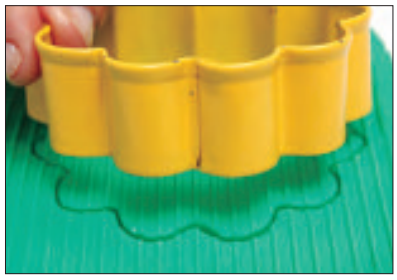
Passo a passo



1 Abra a pasta americana verde sobre a placa antiaderente com o rolinho liso.



2 Passe o rolinho marcador sobre a pasta.



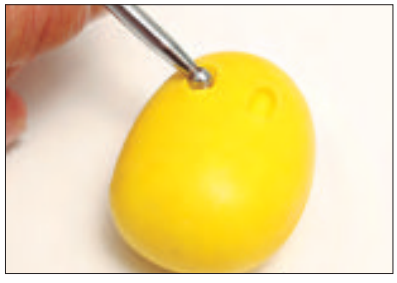
3 Com o cortador oval de babados, corte uma peça.



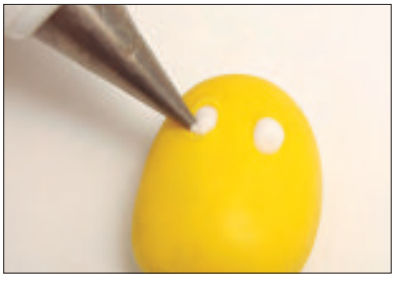
4 Passe gel de confeiteiro no *cupcake* e aplique a peça sobre ele.



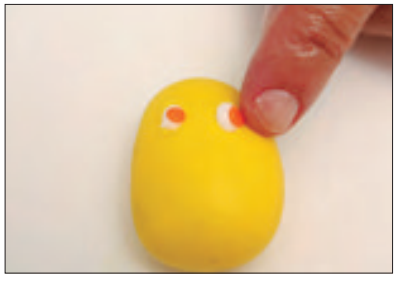
5 Faça uma coxinha com a pasta amarela para moldar a cabeça da galinha.



6 Em seguida, com o boleador, marque os furinhos dos olhinhos.



7 Com o bico perlê nº 2 e glacê real, preencha os furinhos dos olhos.



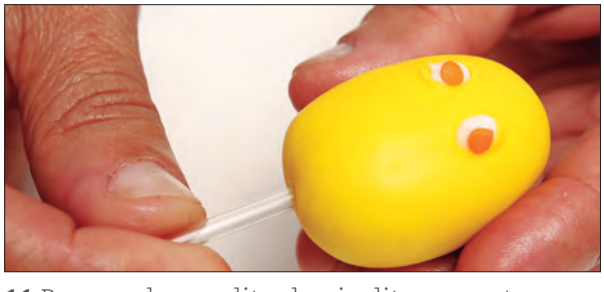
8 Faça duas minibolinhas de pasta laranja e cole sobre o glacê para completar os olhinhos.



9 Para fazer as asas, molde duas coxinhas longas com pasta americana amarela.

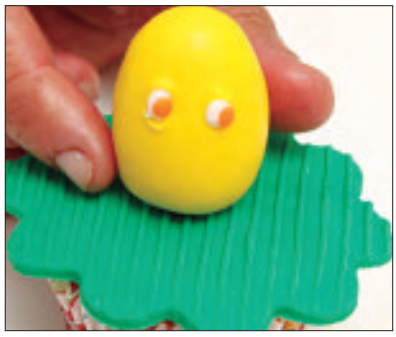


10 Achate as laterais das coxinhas e marque as penas com a esteca.



11 Passe gel no palito de pirulito e espete na cabeça da galinha.

Telegram: @Clubederevistas



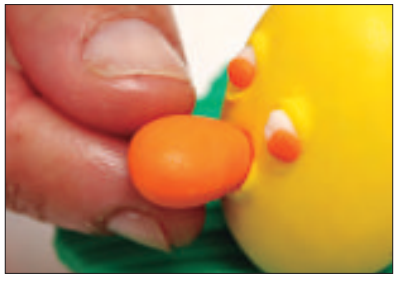
12 Passe gel de confeiteiro sobre o *cupcake* e fixe a cabeça da galinha sobre ele.



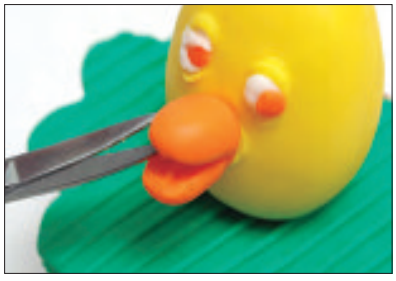
13 Com o boleador grande, marque a posição do bico.



14 Faça uma coxinha com a pasta americana laranja.



15 Passe gel de confeiteiro no orifício da cabeça e encaixe a ponta da coxinha laranja, modelando o bico.



16 Corte o bico com a tesoura.



17 Abra uma porção de pasta americana *pink* com o rolo liso.



18 Com o cortador redondo, corte um círculo na pasta *pink*.



19 Com o cortador redondo, corte uma meia lua no círculo *pink*, fazendo o chapéu.



20 Passe gel de confeiteiro na cabeça da galinha e cole o chapeuzinho.



21 Corte duas tirinhas de pasta americana *pink*.



22 Passe gel nas laterais da cabeça da galinha e cole as tirinhas, para fazer as fitas do chapéu.

Telegram: @Clubederevistas



23 Corte o excesso com a esteca.



24 Molde um lacinho de pasta *pink* no molde de silicone.



25 Cole o laçinho na base da cabeça da galinha. Passe gel de confeiteiro nas laterais da galinha e cole as asinhas.



27 Faça dois pinguinhos de corante preto-ameixa sobre os olhos. Com o auxílio de um palito de dentes molhado no corante, faça os detalhes do rosto.



26 Faça uma coxinha pequena de pasta americana vermelha.



28 Cole-a no alto da cabeça com gel de confeiteiro.



29 Abra a pasta americana branca com o rolinho liso e, com o ejetor de miosótis, corte cinco florzinhas.



30 Aplique as florzinhas no chapéu com gel de confeiteiro.



31 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Cake Festa

A energia do amarelo em sua mesa



Execução: Eloísa Rocha | Texto e diagramação: Sueli Braido | Fotos: Bia Schleich | Produção: Regina Cavenaghi | Colaboração: Mix, Brasil Criarte e Convites Papeluz

Material necessário

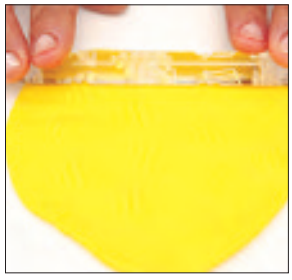
- Pasta americana colorida da Mix na cor amarela
- Chantili
- Cobertura de chocolate fracionada meio amarga para derreter Mix Top
- Rolo liso
- Rolinho marcador de *cupcakes*
- Cortador redondo de babados
- Bico pitanga nº 32
- Saco de confeiteiro
- Placa antiaderente
- Pó dourado
- Forma de acetato de *cupcake*
- Pincel Castelo nº 0511
- Gel de confeiteiro

Telegram: @Clubederevistas

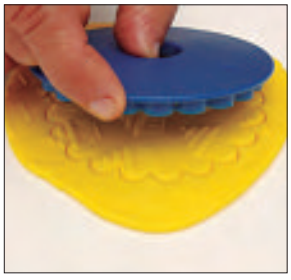
Passo a passo



1 Abra uma pequena porção de pasta americana amarela na placa antiaderente.



2 Passe o rolinho marcador sobre a pasta.



3 Corte um círculo com o cortador de babados.



4 Pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake*.



5 Aplique o círculo amarelo sobre o *cupcake*.



6 Derreta 100 g de cobertura fracionada de chocolate.



7 Coloque o chocolate derretido na forma de acetato.



8 Leve à geladeira por três minutos e desenforme.



9 Bata o chantili conforme as instruções da embalagem. Retire a forminha de chocolate da geladeira.



10 Coloque o chantili no saco de confeiteiro e, com o bico pitanga, preencha a forminha de chocolate.



11 Modele um minicupcake de pasta amarela no molde de silicone.



12 Pincele pó dourado sobre o minicupcake.



13 Com o pincel, pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake*.



14 Coloque a forminha de chocolate sobre o *cupcake*.



15 Aplique o minicupcake sobre o espiral de chantili.



16 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Peixinho Nemo

O colorido do fundo do mar vai surpreender seus convidados



Execução: Eloísa Rocha
Fotos: Bia Schleich
Texto e diagramação: Sueli Braido
Produção: Regina Cavenaghi
Colaboração: Mix, Brasil Criarte
e Convites Papeluz

Material necessário

- Pasta americana nas cores azul, laranja, verde e preta da Mix
- Pasta americana branca
- Rolo liso
- Cortador redondo de babados
- Esteca
- Boleador
- Corante Softgel preto
- Arame fininho para flores
- Pó CMC
- Gel de confeiteiro

Passo a passo



1 Misture pequenas porções de pasta americana branca e azul para obter um tom mesclado.



2 Abra a pasta mesclada com o rolinho.



3 Com o cortador de babados, corte um círculo.



4 Pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake* e aplique o círculo azul.

Telegram: @Clubederevistas



5 Faça uma bolinha de pasta americana laranja.



6 Misture pó CMC na pasta laranja.



7 Com a pasta americana laranja, modele uma coxinha e faça uma curvatura.



8 Com o boleador, faça um furinho na parte de trás do peixinho.



9 Faça uma coxinha menor com a pasta laranja e achate-a com os dedos.



10 Com a esteca, faça as marcações da cauda.



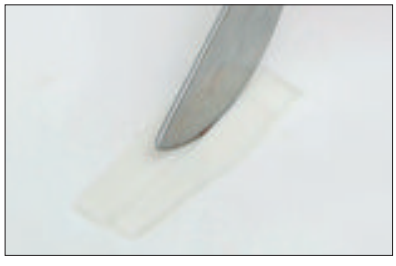
11 Passe gel de confeiteiro no orifício do corpo do peixinho e encaixe a cauda.



12 Com a esteca, marque a boquinha do peixe.



13 Com o boleador, marque os olhinhos.



14 Misture pó CMC em um pedacinho de pasta branca e com o rolinho, abra a pasta. Corte duas tirinhas de pasta, conforme a foto.



15 Pincele gel de confeiteiro no corpo do peixinho e aplique as tirinhas. Retire o excesso com a esteca.



16 Faça duas bolinhas de pasta americana branca e preta, conforme a foto.



17 Aplique-as na carinha do peixe, pincelando gel de confeiteiro.



18 Faça duas minicoxinhas de pasta americana laranja e amasse-as para moldar nadadeiras.



19 Com a esteca, faça as marcações nas nadadeiras.

Telegram: @Clubederevistas



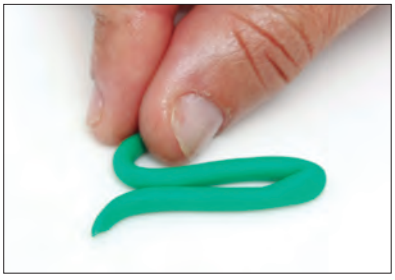
20 Faça uma coxinha um pouco maior e molde uma barbatana. Marque-a com a esteca.



21 Pincele gel de confeiteiro no peixinho. Cole as nadadeiras nas laterais e a barbatana sobre o dorso.



22 Misture pó CMC em uma porção de pasta americana verde.



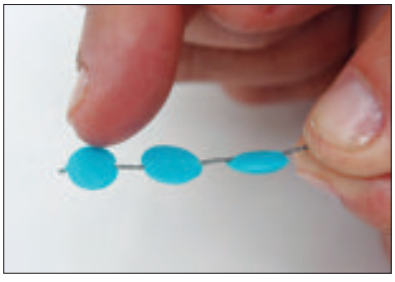
23 Faça um rolinho com a pasta verde e dobre-o ao meio, modelando para dar movimento.



24 Faça três bolinhas de pasta americana azul e achate-as.



25 Passe gel de confeiteiro em um pedacinho de arame para flores.



26 Introduza as pecinhas azuis no arame, fazendo bolhinhas.



27 Pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake* e aplique o peixinho.



28 Espete o arame de bolhinhas ao lado do peixe.



29 Fure a pasta que está sobre o *cupcake* com o boleador.



30 Passe gel de confeiteiro no orifício e encaixe a alga verde.



31 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Espeto de *marshmallow*

Coloridos e muito gostosos, esses *cupcakes* vão fazer sucesso!



Execução: Eloísa Rocha
Fotos: Bia Schleich
Texto e diagramação: Sueli Braido
Produção: Regina Cavenaghi
Colaboração: Mix, Brasil Criarte e Convites Papeluz

Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana nas cores amarela, azul, laranja, pele, *pink*, verde-limão, rosa e marrom da Mix
- Rolinho liso
- Faca
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Corante Softgel verde-limão
- Chantili da Mix
- Saco para confeitar
- Bico pitanga 1M

Passo a passo



1 Com o rolinho liso, abra sobre a placa antiaderente as pastas americanas nas cores rosa e pele.



2 Faça um rolinho longo de pasta americana marrom, posicione-o sobre a pasta rosa e enrole.



3 Posicione o rolo *pink* sobre a pasta cor de pele e enrole, fazendo um rocambole.



4 Com uma faca, fatie o rocambole.



5 Passe gel de confeiteiro na ponta de um palito de pirulito e espete três fatias.



6 Alterne as cores, fazendo variações dos espetos.



7 Tinja o chantili com corante softgel verde-limão. Com o saco para confeitar e o bico pitanga 1M, aplique-o sobre o *cupcake*.



8 Fixe os espetinhos sobre o chantili.

Telegram: @Clubederevistas

Jardim mágico

Encante seus convidados com um lindo jardim

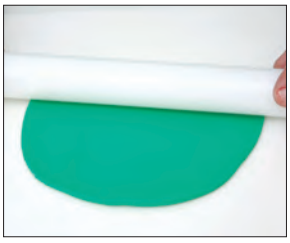


Execução: Heloísa Rocha
Fotos: Bia Schleich
Texto e diagramação: Sueli Braido
Produção: Regina Cavenaghi
Colaboração: Wilton, Celebrate e Convites Papeluz

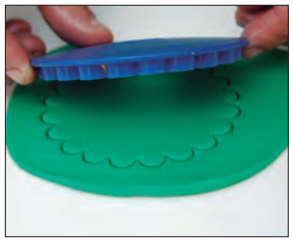
Material necessário

- Pasta americana nas cores vermelha, pele, amarela, laranja, verde, azul, *pink*, preta e branca, da Mix
- Corante SoftGel na cor verde-folha, da Mix
- Glacê real da Mix
- Rolo liso
- Açúcar Impalpável da Mix
- Ejetor pequeno de miosótis
- Cortador de babados redondo
- Bico Graminha nº 233
- Bico perlê nº 2
- Saco de confeiteiro
- Adaptador de bico
- Boleador pequeno
- Esteca
- Pistilo
- Gel de confeiteiro
- Pó CMC
- Pincel Castelo nº 0511
- Placa antiaderente

Passo a passo



1 Abra uma pequena porção de pasta americana verde na placa antiaderente.



2 Corte um círculo com o cortador de babados.



3 Pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake* e aplique o círculo verde.



4 Faça uma bolinha de pasta americana vermelha e, com o dedo, já modele uma coxinha.

Telegram: @Clubederevistas



5 Com a esteca, marque o meio da coxinha.



6 Faça uma bolinha menor de pasta americana preta.



7 Pincele gel de confeiteiro sobre a coxinha vermelha.



8 Achate um pouco a bolinha preta e cole-a na frente da bolinha vermelha.



9 Com o lado menor do boleador, marque os olhinhos na cabeça da joaninha.



10 Com o lado menor do boleador, faça quatro furinhos nas asinhas.



11 Pincele gel de confeiteiro nos furinhos. Faça microbolinhas de pasta preta e cole nos furinhos.



12 Faça um rolinho de pasta americana preta, passe gel de confeiteiro e cole no meio das asinhas.



13 Coloque glacê real no saco de confeitar e, com o bico perlê nº 2, faça os olhinhos da joaninha.



14 Cole duas microbolinhas de pasta americana preta na ponta de dois rolinhos de pistilo, para fazer as antenas.



15 Com um palito de dentes, faça dois furinhos na cabeça da joaninha e encaixe as anteninhas.



16 Faça uma bolinha com pasta americana na cor pele, achate-a e polvilhe pó CMC sobre ela.



17 Modele a bolinha fazendo uma coxinha.



18 Misture pó CMC em uma porção de pasta vermelha.



19 Em seguida, modele um chapeuzinho conforme a foto.



20 Achate uma bolinha de pasta americana branca.

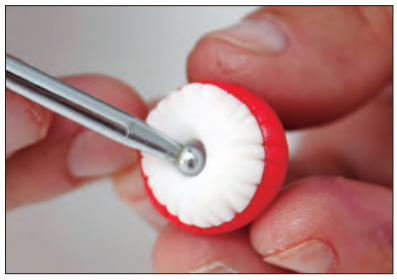
Telegram: @Clubederevistas



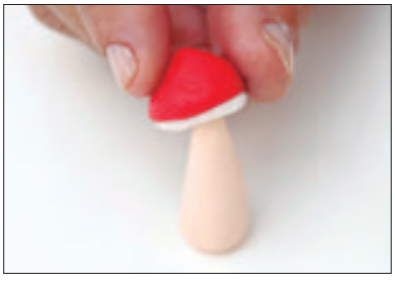
21 Passe gel de confeiteiro no chapeuzinho e cole a pecinha branca sobre ele.



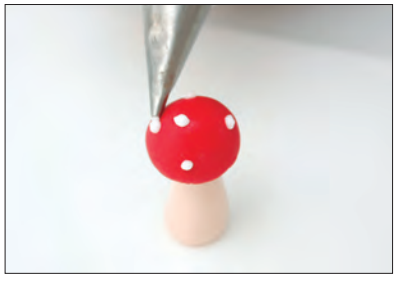
22 Com a esteca, faça marcações na base branca do chapeuzinho.



23 Boleie o centro da peça com o boleador pequeno.



24 Passe gel de confeiteiro no orifício e cole o chapeuzinho na peça cor de pele.



25 Com glacê real e o bico perlê nº 2 faça pequenas bolinhas sobre o chapeuzinho.



26 Com o ejetor de miosótis, corte três florzinhas de pasta americana nas cores laranja, azul e amarela.



27 Faça o miolinho das florzinhas com glacê real, usando o bico perlê nº 2.



28 Tinja glacê real batido, de acordo com as intruções da embalagem, com corante Softgel verde-folha.



29 Coloque o glacê no saco de confeiteiro e, com o bico graminha nº 233, faça tufinhos de grama sobre o *cupcake*.



31 Cole as peças sobre a graminha.



32 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Buquezinho de rosas

Especiais para uma decoração romântica

Execução: Eloísa Rocha
Fotos: Bia Schleich
Texto e diagramação: Sueli Braido
Produção: Regina Cavenaghi
Colaboração: Mix, Brasil Criarte
e Convites Papeluz



Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana colorida na cor *pink* da Mix
- Rolinho liso
- Cortador redondo
- Pó brilhante para decoração na cor rosa da Mix
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro da Mix
- Pincel macio
- Glacê real Mix
- Saco de confeitar
- Bico perlê nº 2
- Adaptador para bico

Passo a passo



1 Misture uma porção de pasta americana branca e *pink* para obter o rosa.



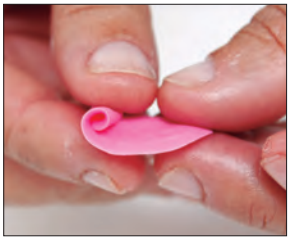
2 Abra a pasta rosa com o rolinho e corte um círculo com o cortador redondo.



3 Pincele o bolinho com gel de confeiteiro e aplique o círculo sobre ele.



4 Ajeite as bordas com as mãos e pincele-le pó brilhante rosa sobre a pasta.



5 Faça dois rolinhos de pasta americana rosa, achate-os e enrole-os, fazendo um botãozinho de rosa.



6 Repita o procedimento para fazer um botão com a pasta americana branca.



7 Passe gel de confeiteiro sobre o *cupcake* e aplique os botoezinhos de rosa, conforme a foto.



8 Bata o glacê real, coloque-o no saco de confeitar com o bico perlê nº 2 para decorar o *cupcake*.

Telegram: @Clubederevistas

Chá de cozinha

Perfeito para comemorações de chá de panela ou chá bar



Execução: Eloísa Rocha
Fotos: Bia Schleich
Texto e diagramação: Sueli Braido
Produção: Regina Cavenaghi
Colaboração: Mix, Brasil Criarte
e Convites Papeluz

Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana nas cores pele, amarela e marrom, da Mix
- Rolinho liso
- Esteca
- Boleador
- Cortador redondo de babados
- Ejetor de margaridas
- Pó prateado da Mix
- Pó brilhante para decoração na cor bronze da Mix
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Pincel macio
- Cortador de metal em forma de tábua

Passo a passo



1 Abra a pasta americana cor de pele.



2 Corte um círculo com o cortador de babados.

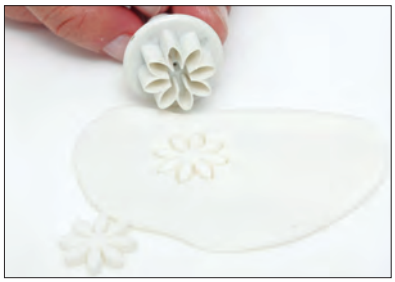


3 Com a esteca, boleie as bordas para dar movimento.



4 Pincele o bolinho com gel de confeiteiro e aplique o círculo sobre ele.

Telegram: @Clubederevistas



5 Abra a pasta americana branca e corte uma florzinha com o ejetor de margaridas.



6 Faça uma microbolinha de pasta amarela, pincele o miolo com gel de confeiteiro e cole a bolinha no centro.



7 Abra a pasta americana marrom.



8 Com o cortador de metal em formato de tábua, corte uma peça.



9 Com a esteca, marque o furinho da tábua.



10 Faça as ranhuras da madeira com a esteca.



11 Abra uma porção de pasta marrom e, com os cortadores em formato de talheres, corte uma colher, uma faca e um garfo.



12 Boleie o centro da colher com o boleador grande.



13 Com a esteca, marque a serrilha da faca.



14 Em uma vasilha, misture o pó prateado com um pouco de álcool de cereais.



15 Pincele a mistura prateada na ponta dos talheres.



16 Pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake* e aplique os talheres e a margarida sobre ele.



17 Pincele pó bronze na tábua de madeira.



18 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Noivos

Para uma mesa de casamento diferenciada!



Execução: Eloísa Rocha | Texto e diagramação: Sueli Braido | Fotos: Bia Schleich | Produção: Regina Cavenaghi | Colaboração: Mix, Brasil Criarte e Convites Papeluz

Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana da Mix na cor preta
- Rolinho liso
- Rolinho marcador de florzinhas
- Cortador médio de coração
- Esteca
- Boleador
- Cortador redondo de babado com 10 cm de diâmetro
- Pó perolado da Mix
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Pincel macio
- Glacê real
- Corante Softgel verde-limão da Mix
- Saco de confeitar
- Bico perlê nº 2

Telegram: @Clubederevistas

Noiva



1 Abra uma porção de pasta americana branca sobre a placa antiaderente com o rolinho liso.



2 Passe sobre a pasta o rolinho marcador de florzinhas.



3 Coloque o bolinho de ponta cabeça e pincele gel de confeiteiro sobre ele.



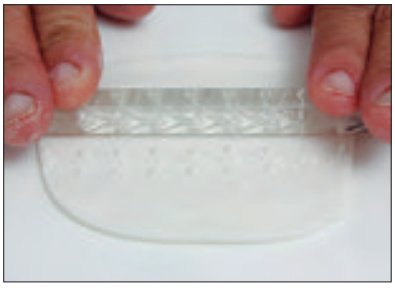
4 Acomode a pasta sobre o bolinho.



5 Corte o excesso com o cortador grande de babados.



6 Pincele pó perolado sobre a pasta.



7 Abra mais uma porção de pasta americana branca e pressione o rolinho marcador sobre ela.



8 Corte um coração na pasta decorada com o cortador médio de coração.



9 Faça um rolinho pequeno de pasta branca e achate-o. Em seguida, enrole a tira para fazer uma rosinha.



10 Corte o excesso de pasta com a tesourinha. Produza mais sete rosinhas.



11 Pincele gel de confeiteiro no palito de dentes e introduza o coração.

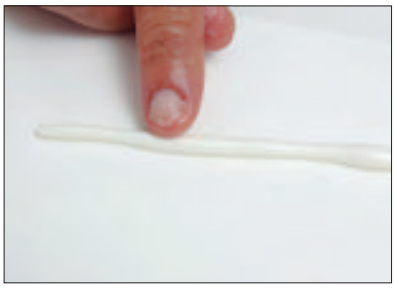


12 Espete o palito sobre o *cupcake*.

Telegram: @Clubederevistas



14 Faça pinguinhos no coração com glacê real, imitando um colar de pérolas.



15 Faça um rolinho fino de pasta americana branca.



16 Pincele gel de confeiteiro ao redor do coração e aplique o rolinho de pasta americana branca.



17 Aplique as rosinhas sobre o bolinho. Tinja um pouco de glacê real com o corante Softgel verde-limão, coloque no saco de confeitar com o bico perlê nº 2 e decore fazendo folhinhas.



18 *Cupcake* finalizado.

Noivo

Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana na cor preta da Mix
- Rolinho liso
- Molde de silicone de laço
- Esteca
- Boleador
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Pincel macio
- Gordura vegetal hidrogenada



1 Abra uma porção de pasta americana branca sobre a placa antiaderente com o rolinho liso.



2 Coloque o bolinho de ponta cabeça e pincele gel de confeiteiro sobre ele.



3 Pincele o bolinho e cubra-o com a pasta americana branca. Corte o excesso com a esteca.

Telegram: @Clubederevistas



2 Pincele gel de confeiteiro sobre um *cupcake* e coloque um sobre o outro.



4 Com a esteca, marque o contorno da pasta.



5 Passe gordura vegetal hidrogenada no molde de laço.



6 Em seguida, molde um laçinho de pasta americana preta na placa siliconada.



7 Abra uma porção de pasta americana preta com o rolinho liso.



8 Com o cortador redondo, corte um círculo.



9 Faça uma coxinha de pasta americana preta levemente achatada.



10 Pincele gel de confeiteiro sobre o círculo e cole a coxinha sobre ele.



11 Marque a cartola com a esteca.



12 Cole a cartola no topo do *cupcake* com gel de confeiteiro.



13 Em seguida, cole o laço, conforme a foto.



14 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Patati Patatá

Este tema é alegria garantida para a criançada!



Execução: Eloísa Rocha | Fotos: Bia Schleich | Texto e diagramação: Sueli Braido | Produção: Regina Cavenaghi | Colaboração: Mix e Brasil Criarte e Convites Papeluz

Telegram: @Clubederevistas

Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana nas cores amarela, pele, verde e vermelha da Mix
- Rolinho liso
- Cortador redondo de babados
- Esteca
- Boleador
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Pincel macio
- Corante Softgel preto-ameixa
- Palito de dentes
- Glacê real
- Saco de confeitar
- Bico perlê nº 02

Passo a passo



1 Abra uma porção de pasta americana vermelha sobre a placa antiaderente com o rolinho liso.



2 Com o cortador redondo de babados, corte um círculo.



3 Com a esteca, boleie as pontas para frisá-las.



4 Faça o mesmo com a pasta americana verde. Passe gel de confeiteiro no *cupcake* e aplique o círculo sobre ele.



5 Passe gel de confeiteiro sobre o círculo verde e aplique o círculo vermelho sobre ele.



6 Faça uma bolinha de pasta americana na cor pele. Marque o côncavo do rosto com o dedo.



7 Faça quatro coxinhas pequenas com pasta americana amarela.



8 Abra uma porção de pasta verde e, com o cortador redondo, corte um círculo pequeno.



9 Abra mais uma porção de pasta americana verde e faça uma coxinha.

Telegram: @Clubederevistas



10 Passe gel de confeiteiro sobre o círculo verde e pressione a coxinha sobre ele.



11 Faça dois rolinhos com pasta americana amarela e um rolinho de pasta vermelha.



12 Aplique os rolinhos ao redor do chapéu, conforme a foto.



13 Com o boleador pequeno, faça o furinho dos olhos no rostinho.



14 Coloque glacê real no saco de confeitar com o bico nº 2. Preencha os furinhos do rosto para fazer os olhos.



15 Faça uma coxinha com as extremidades pontudas com a pasta americana branca.



16 Achate a coxinha, conforme a foto, para fazer a boca.

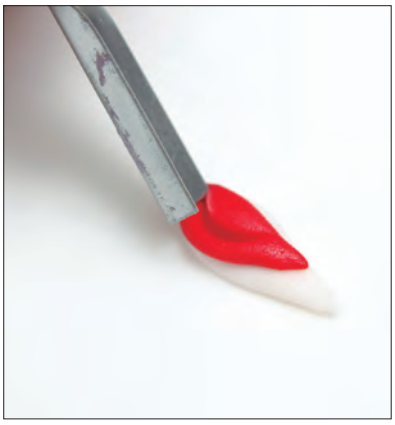


17 Repita o procedimento com a pasta americana vermelha e achate-a.



18 Pincele a peça branca com gel de confeiteiro e cole a peça vermelha sobre ela.

Telegram: @Clubederevistas



19 Com o marcador de boca, marque a peça vermelha.



20 Pincele o rostinho com gel de confeiteiro e cole a boca sobre ele.



21 Modele uma bolinha pequena com pasta americana vermelha para fazer o nariz e duas minicoxinhas para fazer as sobrancelhas.



22 Achate-as e aplique-as no rosto com gel de confeiteiro.



23 Introduza um palito de dentes na cabeça e fixe-a sobre o *cupcake*.



24 Pincele a base do chapéu com gel de confeiteiro. Cole-o sobre a cabeça do palhacinho.



25 Com o palito de dentes e o corante softgel preto-ameixa, faça os pinguinhos dos olhos.



26 Pincele as laterais da cabeça com gel de confeiteiro e cole o cabelinho.



27 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Cesta de pães e uvas

Para comemorações de primeira comunhão



Execução: Eloísa Rocha
Fotos: Bia Schleich
Texto e diagramação: Sueli Braido
Produção: Regina Cavenaghi
Colaboração: Mix, Brasil Criarte
e Convites Papeluz

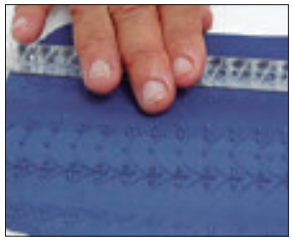
Material necessário

- Pasta americana nas cores azul-marinho e pele, da Mix
- Rolinho liso
- Rolinho marcador de florzinhas
- Cortador redondo
- Esteca
- Boleador
- Glacê real
- Corante Softgel verde-folha
- Placa antiaderente
- Pó CMC
- Gel de confeiteiro
- Chocolate em pó Premium da Mix
- Pincel macio
- Bico pitanga nº 14
- Saco de confeiteiro

Passo a passo



1 Abra a pasta americana azul-marinho com o rolo liso.



2 Passe o rolo marcador de florzinhas sobre a pasta.



3 Com o cortador redondo, corte um círculo.



4 Pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake*.

Telegram: @Clubederevistas



5 Aplique o círculo azul sobre o *cupcake*.



6 Faça uma bolinha de pasta americana pele e misture pó CMC.



7 Modele uma cestinha, conforme a foto.



8 Com a esteca, faça as marcações na cestinha.



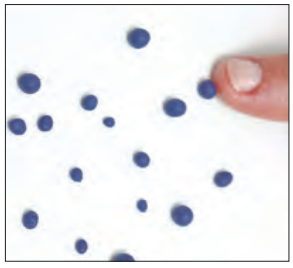
9 Modele quatro bolinhas de pasta americana cor pele, fazendo pãezinhos.



10 Com a esteca, marque os pãezinhos, conforme a foto.



11 Pincele chocolate em pó sobre a cestinha e os pãezinhos.



12 Faça minibolinhas de pasta americana azul-marinho em vários tamanhos, para os baguinhos de uvas.



13 Pincele gel de confeiteiro nos baguinhos e monte os cachinhos de uva.



14 Pincele gel de confeiteiro sobre o *cupcake*. Em seguida, cole a cestinha no centro.



15 Repita o procedimento, colando os pãezinhos sobre a cesta.



16 Utilizando a esteca, aplique os cachinhos de uva sobre a cestinha.



17 Tinja o glacê real, batendo de acordo com as intruções da embalagem com corante Softgel verde-folha. Coloque o glacê no saco de confeitar e, com o bico pitanga nº 14, faça as folhinhas.



18 *Cupcake* finalizado.

Telegram: @Clubederevistas

Botão de rosa

Porquê elegância nunca é demais



Execução: Eloísa Rocha
Fotos: Bia Schleich
Texto e diagramação: Sueli Braido
Produção: Regina Cavenaghi
Colaboração: Mix, Brasil Criarte
e Convites Papeluz

Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Pasta americana vermelha da Mix
- Corante Softgel verde-limão
- Rolinho liso
- Esteca
- Boleador
- Cortador de *pizza*
- Cortador de flores pequeno
- Glacê real
- Pó perolado da Mix
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Pincel macio
- Bico perlê nº 2
- Saco de confeiteiro
- Tesoura
- Pó de CMC

Passo a passo



1 Tire o bolinho da forma de papel, coloque-o de ponta cabeça e pincele gel de confeiteiro sobre ele.



2 Abra a pasta americana branca com o rolo liso e cubra o bolinho. Retire o excesso com o cortador de *pizza*.



3 Pincele pó perolado sobre o *cupcake*.



4 Abra a pasta americana vermelha e corte várias florzinhas pequenas com o cortador de flores.

Telegram: @Clubederevistas



5 Marque o centro das flores com o boleador pequeno.



6 Coloque glacê real no saco de confeitar e, com o bico perlê nº 2, faça os miolinhos.



7 Aplique as florzinhas contornando a base do *cupcake*, colando-as com um pinguinho de glacê real.



8 Misture pó CMC em uma porção de pasta vermelha e modele uma coxinha.



9 Pressione os dedos nas laterais da coxinha fazendo uma ponta.



10 Aperte as bordas da base para fazer uma pétala.



11 Encoste a ponta na base da pétala.



12 Envolva a ponta com a pétala, fazendo o miolo do botão de rosa.



13 Repita o procedimento, achatando a borda da base. Corte essa pétala com a tesoura.



14 Envolva o miolo com a pétala.



15 Modele as bordas das pétalas com os dedos.



16 Coloque um pingo de glacê real sobre o *cupcake* e cole o botão de rosas sobre ele.



17 Tinja uma porção de pasta americana branca com o corante verde limão.



18 Faça duas coxinhas com a pasta americana verde-limão e achate a parte grossa.



19 Com a esteca, faça as marcações das nervuras das folhas.



20 Cole as folhinhas ao lado da rosa com o glacê real.

Telegram: @Clubederevistas

Fantasia de bailarina

Lindo tema para as festas de 15 anos



Execução: Eloísa Rocha | Texto e diagramação: Sueli Braido | Fotos: Bia Schleich | Produção: Regina Cavenaghi | Colaboração: Mix, Brasil Criarte e Convites Papeluz

Material necessário

- Pasta americana branca da Mix
- Rolinho liso
- Esteca
- Cortador redondo de babados
- Placa antiaderente
- Gel de confeiteiro
- Pincel macio
- Corante Softgel na cor lilás
- Pó brilhante na cor violeta da Mix
- Molde de laço de silicone

Telegram: @Clubederevistas

Passo a passo



1 Tinja duas porções de pasta americana branca com corante Softgel obtendo dois tons de lilás.



2 Abra cada porção de pasta sobre a placa antiaderente com o rolinho liso.



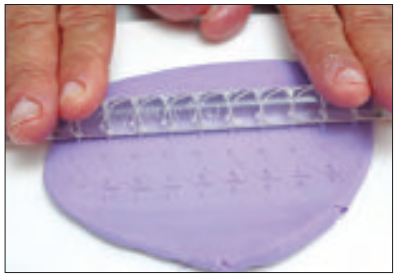
3 Com o cortador redondo de babados, corte três círculos sendo um deles em no tom lilás mais claro.



4 Com a esteca, boleie as pontas dos círculos para frisá-las.



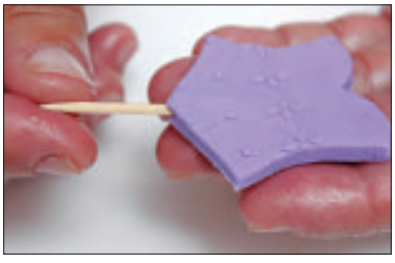
5 Passe gel de confeiteiro no *cupcake* e aplique os círculos sobre ele, iniciando com o tom mais escuro, sempre entremeados com gel.



6 Abra uma porção de pasta no tom mais claro deixando-a mais grossa. Passe o rolinho marcador de florzinhas sobre a pasta.



8 Com o cortador de espartilho, corte uma peça.



9 Pincele gel em um palito de dentes e espete no espartilho.



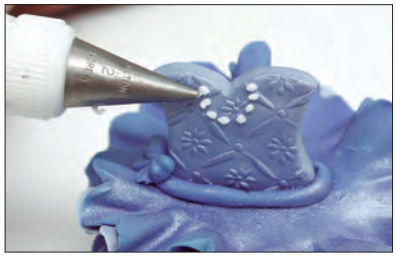
10 Espete o espartilho no *cupcake*. Faça um rolinho com a pasta lilás mais clara e contorne o espartilho.



11 Molde um laço no molde de silicone com a pasta mais clara e aplique-o na lateral do espartilho.



13 Pincele pó brilhante violeta sobre a decoração.



14 Com glacê real tingido com corante Softgel lilás e o bico perlê nº 2, faça um colar de pérolas no decote do corpete.



16 *Cupcake* finalizado.

CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!