

Cupcakes



ESCOLA GASTRONÔMICA

INTRODUÇÃO

Os cupcakes são pequenas maravilhas da confeitaria que conquistaram o mundo. Originários dos Estados Unidos, esses bolinhos individuais ganharam espaço em festas, eventos e até mesmo em cafeterias especializadas. No Brasil, os cupcakes foram adaptados para incluir sabores e ingredientes locais, tornando-se uma delícia ainda mais especial. Neste livro, você encontrará receitas tradicionais e inovadoras, todas com um toque brasileiro.

DICAS E TRUQUES IMPORTANTES

Medidas Precisas: Ao fazer cupcakes, é essencial medir os ingredientes com precisão. Isso garante que os cupcakes tenham a textura e o sabor desejados. Use uma balança de cozinha para medir ingredientes em gramas e colheres e xícaras medidas para medidas de volume.

Temperatura dos Ingredientes: Muitas receitas pedem ingredientes à temperatura ambiente, como manteiga e ovos. Isso ajuda a misturar os ingredientes de maneira mais uniforme.

Não Super Misture: Ao combinar os ingredientes secos e úmidos, misture apenas até que estejam incorporados. Misturar demais pode resultar em cupcakes densos.

Teste do Palito: Para verificar se os cupcakes estão prontos, insira um palito no centro. Se sair limpo, os cupcakes estão prontos.

Deixe esfriar: Antes de rechear ou cobrir, sempre deixe os cupcakes esfriarem completamente. Isso evita que o recheio ou a cobertura derretam.

MASSAS



MASSA BÁSICA DE BAUNILHA



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 120ml (1/2 xícara) de leite
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o leite à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Adicione a essência de baunilha e misture bem.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE CHOCOLATE INTENSO



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 180g (1 1/2 xícaras) de farinha de trigo
- 60g (1/2 xícara) de cacau em pó
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 240ml (1 xícara) de leite

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha, o cacau em pó e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o leite à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Misture bem até obter uma massa homogênea.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE RED VELVET



Ingredientes

- 250g (1 1/4 xícaras) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 10g (2 colheres de chá) de cacau em pó
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha
- 240ml (1 xícara) de buttermilk (ou leite com algumas gotas de limão)
- 5ml (1 colher de chá) de vinagre branco
- 5g (1 colher de chá) de bicarbonato de sódio
- 5ml (1 colher de chá) de corante alimentício vermelho

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Peneire a farinha e o cacau em pó em outra tigela.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o buttermilk à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Em um pequeno recipiente, misture o vinagre e o bicarbonato de sódio e adicione à massa.
7. Adicione a essência de baunilha e o corante alimentício e misture bem até obter uma cor uniforme.
8. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE LIMÃO SICILIANO



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 120ml (1/2 xícara) de leite
- Raspas e suco de 2 limões sicilianos

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga, o açúcar e as raspas de limão até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o leite e o suco de limão à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Misture bem até obter uma massa homogênea.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE CENOURA



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120ml (1/2 xícara) de óleo vegetal
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 200g (1 xícara) de cenoura ralada
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, misture o açúcar, o óleo e os ovos até ficar bem homogêneo.
3. Adicione a cenoura ralada e a essência de baunilha e misture.
4. Peneire a farinha e o fermento em outra tigela e adicione à mistura anterior.
5. Misture bem até obter uma massa homogênea.
6. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE COCO



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 120ml (1/2 xícara) de leite de coco
- 100g (1 xícara) de coco ralado

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o leite de coco à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Adicione o coco ralado e misture bem.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE CAFÉ EXPRESSO



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 120ml (1/2 xícara) de café expresso forte
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o café expresso à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Adicione a essência de baunilha e misture bem.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE PISTACHE



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 120ml (1/2 xícara) de leite
- 100g (1 xícara) de pistaches moídos
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o leite à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Adicione os pistaches moídos e a essência de baunilha e misture bem.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE LARANJA



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 120ml (1/2 xícara) de suco de laranja
- Raspas de 2 laranjas

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga, o açúcar e as raspas de laranja até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o suco de laranja à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Misture bem até obter uma massa homogênea.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

MASSA DE AMÊNDOAS



Ingredientes

- 200g (1 xícara) de açúcar
- 120g (1/2 xícara) de manteiga à temperatura ambiente
- 2 ovos
- 240g (2 xícaras) de farinha de trigo
- 8g (2 colheres de chá) de fermento em pó
- 120ml (1/2 xícara) de leite
- 100g (1 xícara) de amêndoas moídas
- 5ml (1 colher de chá) de essência de amêndoa

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Em outra tigela, peneire a farinha e o fermento.
5. Adicione a mistura de farinha alternadamente com o leite à mistura de manteiga, começando e terminando com a farinha.
6. Adicione as amêndoas moídas e a essência de amêndoa e misture bem.
7. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse por 20-25 minutos ou até que um palito inserido saia limpo.

RECHEIOS



RECHEIO DE DOCE DE LEITE



Ingredientes

- 400g de doce de leite pastoso (pode ser de marca conhecida como La Serenissima ou outro de sua preferência)
- 50ml (1/4 xícara) de creme de leite de caixinha

Preparo

1. Em uma tigela, misture o doce de leite e o creme de leite de caixinha até obter uma consistência cremosa e homogênea.
2. Reserve na geladeira até a hora de usar.

RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS



Ingredientes

- 200g de frutas vermelhas (morango, framboesa, amora, etc.)
- 100g (1/2 xícara) de açúcar
- 10ml (2 colheres de chá) de suco de limão

Preparo

1. Em uma panela, coloque as frutas vermelhas, o açúcar e o suco de limão.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente, até que as frutas estejam macias e o líquido tenha reduzido, formando uma calda espessa.
3. Retire do fogo e deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE CREME DE AVELÃ



Ingredientes

- 300g de creme de avelã (como Nutella ou outra marca de sua preferência)
- 50ml (1/4 xícara) de creme de leite de caixinha

Preparo

1. Em uma tigela, misture o creme de avelã e o creme de leite de caixinha até obter uma consistência cremosa e homogênea.
2. Reserve na geladeira até a hora de usar.

RECHEIO DE LIMÃO



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- Suco de 4 limões
- Raspas de 2 limões

Preparo

1. Em uma tigela, misture o leite condensado com o suco de limão até obter uma consistência cremosa.
2. Adicione as raspas de limão e misture bem.
3. Reserve na geladeira até a hora de usar.

RECHEIO DE BRIGADEIRO



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó

Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o cacau em pó.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até que o brigadeiro desgrude do fundo da panela.
3. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE PRESTÍGIO



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de cacau em pó
- 100g de coco ralado

Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o cacau em pó.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até que a mistura desgrude do fundo da panela.
3. Adicione o coco ralado e misture bem.
4. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo derretido
- 200ml de creme de leite de caixinha
- 2 claras batidas em neve

Preparo

1. Misture o chocolate derretido com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Delicadamente, incorpore as claras batidas em neve.
3. Reserve na geladeira até firmar.

RECHEIO DE MARACUJÁ



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 100ml de suco concentrado de maracujá

Preparo

1. Em uma tigela, misture o leite condensado com o suco de maracujá até obter uma consistência cremosa.
2. Reserve na geladeira até a hora de usar.

RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO



Ingredientes

- 200g de chocolate branco derretido
- 100ml de creme de leite de caixinha

Preparo

1. Misture o chocolate branco derretido com o creme de leite até obter uma mistura homogênea.
2. Reserve na geladeira até firmar.

RECHEIO DE MORANGO



Ingredientes

- 200g de morangos picados
- 100g (1/2 xícara) de açúcar

Preparo

1. Em uma panela, coloque os morangos e o açúcar.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo ocasionalmente, até que os morangos estejam macios e tenham formado uma calda espessa.
3. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE PAÇOCA



Ingredientes

- 200g de paçoca esfarelada
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Adicione a paçoca esfarelada e misture bem.
4. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE ROMEU E JULIETA



Ingredientes

- 200g de goiabada cremosa
- 200g de queijo minas frescal amassado

Preparo

1. Em uma tigela, misture a goiabada cremosa com o queijo minas até obter uma consistência homogênea.
2. Reserve na geladeira até a hora de usar.

RECHEIO DE CARAMELO SALGADO



Ingredientes

- 200g de açúcar
- 90g de manteiga sem sal
- 120ml de creme de leite de caixinha
- 1 colher (chá) de sal

Preparo

1. Em uma panela, derreta o açúcar até obter um caramelo dourado.
2. Adicione a manteiga e misture bem.
3. Desligue o fogo e adicione o creme de leite e o sal, misturando até obter um creme homogêneo.
4. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE SONHO DE VALSA



Ingredientes

- 200g de bombons Sonho de Valsa picados
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Adicione os bombons picados e misture bem.
4. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE OREO



Ingredientes

- 200g de biscoitos Oreo triturados
- 100ml de creme de leite de caixinha

Preparo

1. Em uma tigela, misture os biscoitos Oreo triturados com o creme de leite até obter uma consistência cremosa.
2. Reserve na geladeira até a hora de usar.

RECHEIO DE LEITE NINHO



Ingredientes

- 200g de leite em pó (Leite Ninho)
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE BEIJINHO



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 100g de coco ralado

Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o coco ralado e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE NUTELLA



Ingredientes

- 300g de Nutella
- 50ml de creme de leite de caixinha

Preparo

1. Em uma tigela, misture a Nutella com o creme de leite até obter uma consistência cremosa.
2. Reserve na geladeira até a hora de usar.

RECHEIO DE AMENDOIM



Ingredientes

- 200g de amendoim torrado e triturado
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga

Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o amendoim e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo da panela.
3. Deixe esfriar completamente antes de usar.

RECHEIO DE CREME BRÛLÉE



Ingredientes

- 500ml de creme de leite fresco
- 6 gemas
- 100g de açúcar
- 1 fava de baunilha (ou 1 colher de chá de essência de baunilha)

Preparo

1. Em uma panela, aqueça o creme de leite com a fava de baunilha até quase ferver.
2. Em uma tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro.
3. Adicione o creme de leite quente às gemas, mexendo sempre.
4. Volte a mistura para a panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
5. Deixe esfriar completamente antes de usar.

COBERTURAS



BUTTERCREAM



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha
- 2 a 3 colheres (sopa) de leite ou creme de leite de caixinha

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione a essência de baunilha e o leite ou creme de leite, conforme necessário, para obter a consistência desejada.

GANACHE DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 200ml de creme de leite de caixinha

Preparo

1. Em uma panela, aqueça o creme de leite até quase ferver.
2. Despeje sobre o chocolate picado e deixe repousar por alguns minutos.
3. Misture até obter uma mistura lisa e brilhante.

CREAM CHEESE



Ingredientes

- 200g de cream cheese à temperatura ambiente
- 50g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeitador peneirado
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Em uma tigela, bata o cream cheese e a manteiga até obter uma mistura cremosa.
2. Adicione o açúcar de confeitador aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione a essência de baunilha e misture bem.

MERENGUE SUÍÇO



Ingredientes

- 4 claras
- 200g de açúcar
- 1 pitada de sal

Preparo

1. Em uma tigela resistente ao calor, misture as claras, o açúcar e o sal.
2. Coloque a tigela sobre uma panela com água fervente, mas sem tocar a água.
3. Mexa constantemente até que o açúcar esteja completamente dissolvido e a mistura esteja quente ao toque.
4. Retire do banho-maria e bata em velocidade alta até obter picos firmes e o merengue esteja frio ao toque.

CHANTILLY



Ingredientes

- 500ml de creme de leite fresco bem gelado
- 50g de açúcar de confeitiro peneirado
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Em uma tigela, bata o creme de leite até começar a engrossar.
2. Adicione o açúcar de confeitiro e a essência de baunilha e continue batendo até obter picos firmes.

GLACÊ REAL



Ingredientes

- 1 clara de ovo
- 250g de açúcar de confeitado peneirado
- 5ml (1 colher de chá) de suco de limão

Preparo

1. Em uma tigela, bata a clara até começar a espumar.
2. Adicione o açúcar de confeitado aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o suco de limão e continue batendo até obter uma consistência lisa e brilhante.

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 150g de chocolate meio amargo derretido e resfriado
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o chocolate derretido e a essência de baunilha e misture bem até obter uma consistência cremosa.

FONDANT



Ingredientes

- 500g de açúcar de confeitador peneirado
- 1 clara de ovo
- 5ml (1 colher de chá) de suco de limão
- 15ml (1 colher de sopa) de água

Preparo

1. Em uma tigela, misture o açúcar de confeitador, a clara, o suco de limão e a água até obter uma massa lisa.
2. Amasse bem até que o fondant esteja elástico e não grude nas mãos.
3. Envolver em filme plástico e deixe descansar por pelo menos 1 hora antes de usar.

BUTTERCREAM DE FRUTAS VERMELHAS



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 100g de purê de frutas vermelhas (morango, framboesa, amora, etc.)

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o purê de frutas vermelhas e misture bem até obter uma consistência cremosa.

MARSHMALLOW



Ingredientes

- 200g de açúcar
- 100ml de água
- 2 claras de ovo
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Em uma panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo até obter uma calda em ponto de fio.
2. Enquanto a calda está sendo preparada, bata as claras em neve até obter picos firmes.
3. Com a batedeira ligada, despeje a calda quente sobre as claras em neve, batendo constantemente até que a mistura esteja fria.
4. Adicione a essência de baunilha e bata por mais 1 minuto.

GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO



Ingredientes

- 200g de chocolate branco picado
- 100ml de creme de leite de caixinha

Preparo

1. Em uma panela, aqueça o creme de leite até quase ferver.
2. Despeje sobre o chocolate branco picado e deixe repousar por alguns minutos.
3. Misture até obter uma mistura lisa e brilhante.

BUTTERCREAM DE CARAMELO



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 150g de caramelo (pode ser de marca conhecida ou caseiro)

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o caramelo e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE CAFÉ



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 2 colheres (sopa) de café solúvel dissolvido em 1 colher (sopa) de água quente

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o café dissolvido e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE MARACUJÁ



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeitiro peneirado
- 100ml de suco concentrado de maracujá

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeitiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o suco de maracujá e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE COCO



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 50ml de leite de coco

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o leite de coco e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE LIMÃO



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeitado peneirado
- Raspas e suco de 1 limão

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeitado aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione as raspas e o suco de limão e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE MORANGO



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 100g de purê de morango (morangos batidos no liquidificador e peneirados)

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o purê de morango e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE NINHO



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 100g de leite em pó (Leite Ninho)

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione o leite em pó e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE AMENDOIM



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 100g de pasta de amendoim

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione a pasta de amendoim e misture bem até obter uma consistência cremosa.

BUTTERCREAM DE BAUNILHA



Ingredientes

- 200g de manteiga à temperatura ambiente
- 400g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 5ml (1 colher de chá) de essência de baunilha

Preparo

1. Em uma tigela, bata a manteiga até que fique cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo bem após cada adição.
3. Adicione a essência de baunilha e misture bem até obter uma consistência cremosa.

IDEIAS DE MONTAGENS



CUPCAKE DE BAUNILHA COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE E COBERTURA DE BUTTERCREAM



Preparo

1. Use a Massa Básica de Baunilha.
2. Recheie com o Recheio de Doce de Leite.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream e decore com confeitos coloridos.

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS E COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE



Preparo

1. Use a Massa de Chocolate Intenso.
2. Recheie com o Recheio de Frutas Vermelhas.
3. Finalize com a Cobertura de Ganache de Chocolate e decore com pedaços de frutas vermelhas

CUPCAKE RED VELVET COM RECHEIO DE CREAM CHEESE E COBERTURA DE MERENGUE SUÍÇO



Preparo

1. Use a Massa de Red Velvet.
2. Recheie com o Recheio de Cream Cheese.
3. Finalize com a Cobertura de Merengue Suíço e decore com raspas de chocolate branco.

CUPCAKE DE LIMÃO SICILIANO COM RECHEIO DE LIMÃO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE LIMÃO



Preparo

1. Use a Massa de Limão Siciliano.
2. Recheie com o Recheio de Limão.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Limão e decore com rasas de limão.

CUPCAKE DE CENOURA COM RECHEIO DE BRIGADEIRO E COBERTURA DE CHOCOLATE BRANCO



Preparo

1. Use a Massa de Cenoura.
2. Recheie com o Recheio de Brigadeiro.
3. Finalize com a Cobertura de Ganache de Chocolate Branco e decore com confeitos de chocolate.

CUPCAKE DE COCO COM RECHEIO DE PRESTÍGIO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE COCO



Preparo

1. Use a Massa de Coco.
2. Recheie com o Recheio de Prestígio.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Coco e decore com lascas de coco.

CUPCAKE DE CAFÉ EXPRESSO COM RECHEIO DE CARAMELO SALGADO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE CAFÉ



Preparo

1. Use a Massa de Café Espresso.
2. Recheie com o Recheio de Caramelo Salgado.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Café e decore com grãos de café.

CUPCAKE DE PISTACHE COM RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE



Preparo

1. Use a Massa de Pistache.
2. Recheie com o Recheio de Chocolate Branco.
3. Finalize com a Cobertura de Ganache de Chocolate e decore com pedaços de pistache.

CUPCAKE DE LARANJA COM RECHEIO DE MORANGO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE MORANGO



Preparo

1. Use a Massa de Laranja.
2. Recheie com o Recheio de Morango.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Morango e decore com pedaços de morango.

CUPCAKE DE AMÊNDOAS COM RECHEIO DE CREME BRÛLÉE E COBERTURA DE BUTTERCREAM



Preparo

1. Use a Massa de Amêndoas.
2. Recheie com o Recheio de Creme Brûlée.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream e decore com amêndoas laminadas.

CUPCAKE DE BAUNILHA COM RECHEIO DE PAÇOCA E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE AMENDOIM



Preparo

1. Use a Massa Básica de Baunilha.
2. Recheie com o Recheio de Paçoca.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Amendoim e decore com pedaços de paçoca.

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE ROMEU E JULIETA E COBERTURA DE CREAM CHEESE



Preparo

1. Use a Massa de Chocolate Intenso.
2. Recheie com o Recheio de Romeu e Julieta.
3. Finalize com a Cobertura de Cream Cheese

CUPCAKE RED VELVET COM RECHEIO DE OREO E COBERTURA DE BUTTERREAM DE OREO



Preparo

1. Use a Massa de Red Velvet.
2. Recheie com o Recheio de Oreo.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Oreo e decore com pedaços de biscoito Oreo

CUPCAKE DE LIMÃO SICILIANO COM RECHEIO DE LEITE NINHO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE LEITE NINHO



Preparo

1. Use a Massa de Limão Siciliano.
2. Recheie com o Recheio de Leite Ninho.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Leite Ninho e decore com um pouco de leite em pó por cima.

CUPCAKE DE CENOURA COM RECHEIO DE BEIJINHO E COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO



Preparo

1. Use a Massa de Cenoura.
2. Recheie com o Recheio de Beijinho.
3. Finalize com a Cobertura de Ganache de Chocolate Branco e decore com coco ralado.

CUPCAKE DE COCO COM RECHEIO DE NUTELLA E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE CHOCOLATE



Preparo

1. Use a Massa de Coco.
2. Recheie com o Recheio de Nutella.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Chocolate e decore com avelãs picadas.

CUPCAKE DE CAFÉ EXPRESSO COM RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE E COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE



Preparo

1. Use a Massa de Café Expresso.
2. Recheie com o Recheio de Mousse de Chocolate.
3. Finalize com a Cobertura de Ganache de Chocolate e decore com grãos de café.

CUPCAKE DE LARANJA COM RECHEIO DE CHOCOLATE BRANCO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE BAUNILHA



Preparo

1. Use a Massa de Laranja.
2. Recheie com o Recheio de Chocolate Branco.
3. Finalize com a cobertura de Buttercream de Baunilha e decore com raspas de laranja.

CUPCAKE DE AMÊNDOAS COM RECHEIO DE CARAMELO SALGADO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE CARAMELO



Preparo

1. Use a Massa de Amêndoas.
2. Recheie com o Recheio de Caramelo Salgado.
3. Finalize com a cobertura de Buttercream de Caramelo e decore com pedaços de caramelo.

CUPCAKE DE BAUNILHA COM RECHEIO DE SONHO DE VALSA E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE AMENDOIM



Preparo

1. Use a Massa Básica de Baunilha.
2. Recheie com o Recheio de Sonho de Valsa.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Amendoim e decore com pedaços amendoim.

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE CREME BRÛLÉE E COBERTURA DE GANACHE DE CHOCOLATE BRANCO



Preparo

1. Use a Massa de Chocolate Intenso.
2. Recheie com o Recheio de Creme Brûlée.
3. Finalize com a Cobertura de Ganache de Chocolate Branco e decore com raspas de chocolate..

CUPCAKE RED VELVET COM RECHEIO DE AMENDOIM E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE OREO



Preparo

1. Use a Massa de Red Velvet.
2. Recheie com o Recheio de Amendoim.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Oreo e decore com pedaços de biscoito Oreo.

CUPCAKE DE LIMÃO SICILIANO COM RECHEIO DE NUTELLA E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE MORANGO



Preparo

1. Use a Massa de Limão Siciliano.
2. Recheie com o Recheio de Nutella.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Morango e decore com pedaços de morango.

CUPCAKE DE CENOURA COM RECHEIO DE BEIJINHO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE COCO



Preparo

1. Use a Massa de Cenoura.
2. Recheie com o Recheio de Beijinho.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Coco e decore com coco ralado.

CUPCAKE DE COCO COM RECHEIO DE ROMEU E JULIETA E COBERTURA DE CREAM CHEESE



Preparo

1. Use a Massa de Coco.
2. Recheie com o Recheio de Romeu e Julieta.
3. Finalize com a Cobertura de Cream Cheese e decore com pedaços de goiabada.

CUPCAKE DE CAFÉ EXPRESSO COM RECHEIO DE MOUSSE DE CHOCOLATE E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE CAFÉ



Preparo

1. Use a Massa de Café Espresso.
2. Recheie com o Recheio de Mousse de Chocolate.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Café e decore com grãos de café.

CUPCAKE DE PISTACHE COM RECHEIO DE LEITE NINHO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE LEITE NINHO



Preparo

1. Use a Massa de Pistache.
2. Recheie com o Recheio de Leite Ninho.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Leite Ninho e decore com um pouco de leite em pó por cima.

CUPCAKE DE LARANJA COM RECHEIO DE CARAMELO SALGADO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE CARAMELO



Preparo

1. Use a Massa de Laranja.
2. Recheie com o Recheio de Caramelo Salgado.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Caramelo e decore com pedaços de caramelo.

CUPCAKE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE OREO E COBERTURA DE BUTTERCREAM DE OREO



Preparo

1. Use a Massa de Chocolate intenso..
2. Recheie com o Recheio de Oreo.
3. Finalize com a Cobertura de Buttercream de Oreo e decore com pedaços de biscoito Oreo.