



Guia
cupcake



130 sugestões para festas infantis, casamento, Natal, Páscoa, batizado e chá de bebê

A Mago tem tudo para **CUPCAKES**



Forminhas para doces
e cupcakes, corantes
alimentícios, bicos
e sacos de confeitar,
confetes, ferramentas
e muito mais!



www.mago.com.br
www.blogmago.com.br

Editorial

Simplemente irresistíveis

Qual criança ou adulto não fica encantado com um cupcake? Com massa fofinha, pode ter recheio de brigadeiro, doce de leite, bicho de pé e por aí vai. Se ganhar uma decoração especial então, nem se fala: enche os olhos de qualquer pessoa! O sucesso do cupcake é tão grande que ele se tornou a sensação de diversas festas, atualmente, como as de casamento e as infantis. Há quem troque o bolo tradicional por uma bela torre de cupcakes. E não é só! No aniversário da criança, a moda é fazer oficinas de cupcake, onde cada convidado pode fazer a decoração do seu próprio bolinho. É sempre incrível!

Em vista desse grande sucesso, selecionamos receitas de cupcakes de dar água na boca. Nas próximas páginas, você confere opções de diferentes estilos, como "clássicos", "infantis", "temáticos" (ideais para Natal, Páscoa, casamento e chá de bebê). Também apresentamos uma seção especial sobre cupcakes salgados — pode ser a certeza que funcionam como deliciosas entradas. Hum...

Não deixe de conferir, por fim, uma vitrine com produtos que facilitam o preparo de cupcakes, além de dicas e truques com segredos para o bolinho ficar no ponto certo!

Agora, vire a página e surpreenda-se com cada sugestão! Até a próxima!

Um beijo,

Aline Ribeiro

alinaribeiro@editorialonline.com.br
www.editorialonline.com.br





Guia cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Guia de
Cupcake

Sumário

06 *introdução*

Conheça mais sobre a história dos cupcakes.

10 *classicos*

As opções tradicionais são sucesso garantido em qualquer ocasião.

22 *infantis*

A criança vai amar a decoração e o gostinho de cada cupcake apresentado.

32 *natal*

Para a celebração ficar mais doce e surpreendente, cupcakes não podem faltar!

40 *batizado e chá de bebê*

A espera do nenê ficará deliciosa com a presença dos bolinhos decorados.

48 *páscoa*

Fuja dos tradicionais ovos de chocolate e aposte nos cupcakes!

58 *casamento*

A união do casal ficará ainda mais especial com a presença desses cupcakes deliciosos.

64 *diversos*

Não precisa de uma ocasião especial para saborear um cupcake tentador, concorda?

86 *salgados*

Essas versões atuam como deliciosas entradas, confira!

92 *gelo*

Utensílios que prometem deixar seus preparos ainda mais divinos.

94 *curiosidades*

Guarde segredos preciosos para seu cupcake ficar mais delicioso.

97 *encontre*

Os contatos de todos os colaboradores desta edição.

98 *última delícia*

Um sabor tentador para encerrar com chave de ouro!



Introdução





I love cupcakes

Eles viraram paixão mundial e encantam não só pelo sabor, mas também pelas decorações. Aqui, saiba mais sobre esse pequeno e fofo bolinho!

Foto: Luciana/Estúdio Foto Industrial

Introdução



A origem

Do pé da letra, cupcake quer dizer "bolo de copo". As histórias de sua origem contam que ele ganhou esse nome pelo fato suas receitas serem usadas algumas como medidas e não o peso dos ingredientes, como de costume em séculos passados. E apesar de existirem registros de que sua origem seja inglesa, foi nos Estados Unidos que o bolinho ficou famoso e conhecido no mundo todo. A ideia era preparar um bolo com ingredientes básicos que fosse assado de forma rápida, já que os tradicionais demoravam muito para ficar prontos. Como não existiam formas próprias para isso, eram usadas pequenas latas ou xícaras — daí também o reforço para o seu nome.

Muita gente confunde o muffin com o cupcake, mas é na massa (que está a principal diferença entre os dois). O primeiro é mais durinho, enquanto o segundo é leve e macio. "O cupcake nada mais é do que um bolo amareigado assado em formas individuais. No entanto, bolos muito úmidos podem se soltar facilmente das forminhas de papel, então, normalmente, são usadas receitas um pouco mais sequinhas, o que não é um problema, já que eles recebem recheio e coberturas generosas para compensar. Já o muffin é preparado com a mesma técnica das panquecas e dos waffles, sendo um bolo mais denso, que não costuma estalar e tem uma aparência mais pura", explica a chef confeitaria Carol Buarque, de Carol Buarque Cake & Design.

Popularidade

Assado em forminhas individuais para servir uma única pessoa, esse bolinho ficou popular também por aqui, virando uma febre nas festas. "No Brasil, o cupcake chegou como uma opção ao bolo tradicional, principalmente por sua infinidade de combinações entre massa, recheio e cobertura. É o tamanho perfeito para uma pessoa, prático de transportar e de servir e versátil na decoração e embalagem, além de ser uma delícia", explica a chef Monike Maria, da Maria Maria Festas. E são essas inúmeras vantagens que fizeram dele essa grande sucesso, que agrada a adultos e crianças.

Cada vez mais, eles invadem as festas e os eventos, substituindo até os doces mais tradicionais, como os biscoitos e até mesmo o bolo. Atualmente, é muito comum ver as noivas trocarem o bolo tradicional por uma torre de cupcakes. "Acho que, além da praticidade, a maior vantagem é você poder transformar o seu bolo em uma lembrancinha. Quem preferir pode levá-lo para casa e continuar curtindo a festa no dia seguinte", conta Carol Buarque. Além disso, as inúmeras possibilidades decorativas fazem com que ele seja uma ótima escolha para enfeitar a mesa de doces, casando o com as cores ou o tema da decoração. Entre os mais vendidos, a chef Monike Maria cita os de chocolate trufado, lavilla, frutas e pistache. "Decorado com pasta americana, é possível personalizá-los melhor de acordo com o tema da festa, como chá de bebê, despedida de solteiro, debutês,

entre outras comemorações".

Há também muitas empresas que contratam cupcakes personalizados com seus logos para comemorações e eventos. Sem falar que eles também viraram atração nas festas infantis com as chamadas "filas de cupcakes". Ao contratar esse serviço, os confeiteros já levam os bolinhos assados para a festa e ensinam as crianças a comê-los. É uma atividade que encanta e diverte os pequenos, que, depois, ainda podem se deliciar com suas criações. Quer matar?



Sabor do doce para fora

Os cupcakes permitem diversas variações, podendo ser escolhido um sabor para a massa, outro para o recheio e outro para a cobertura. As massas, normalmente, têm sabores comuns em bolos, como chocolate, red velvet, nozes e coco. Já os recheios mais comuns são de beijinho, brigadeiro, creme de nozes, creme de limão, licho-de-pé, doce de leite, ganache e caldas ou cremes de frutas. "Chocolate e baunilha são sempre a pedida perfeita, pois agrada a todos os tipos de paladares e fazem ótimas combinações com diversos recheios", indica Mônica. "Mas também temos bastante procura por sabores exóticos, como baunilha com creme de goiabada e cobertura de creme de cream cheese, mais conhecido



com Rômulo e Julieta, ou chocolate com fruta de pimenta e cobertura de ganache de chocolate belga", complementa a chef.

Já para as coberturas, há infinitas opções que vão depender do desejo de decoração do cliente, que pode personalizar apenas a cor — com o uso de corantes — ou até solicitar desenhos ou frases com o tema da festa. Conheça um pouco mais de cada uma:

Glaçê: é feito com claras de ovos, açúcar de confeiteiro e suco de limão.

Buttercream: seu ingrediente principal é a manteiga, que é batida com açúcar de confeiteiro e essência de baunilha.

Ganache: feito com chocolate meio amargo, creme de leite e açúcar de confeiteiro.

Pasta americana: é a mesma usada para decorar bolos, feita com gelatina, açúcar, amido de milho, água, glicose de milho e gordura hidrogenada (ou manteiga).

Fondant: tem consistência parecida com a do glaçê, mas é feita com açúcar de confeiteiro, leite e manteiga.

Cream cheese: deve ser batida com açúcar de confeiteiro para criar uma cobertura cremosa.

Brigadeiro: a tradicional receita de leite condensado com chocolate.

Merengue ou suspiro: claras batidas em neve com açúcar e levadas ao forno para dourar.

Marshmallow: basicamente, é feito com água, açúcar, gelatina incolor, claras, essência de baunilha, creme de tartar e glicose de milho.



Classicos

Pequenas delicias



Simple e charmosas,
as versões tradicionais
de cupcake vêm
ganhando cada vez
mais espaço. Prepare
essas verdadeiras
tentações e conquiste
o paladar de todos!



Receita básica de cupcake de baunilha

Por Elisabete Trindade

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

- 1½ xícara (de chá) de margarina
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 3 gemas
- 1 xícara (de chá) de leite
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve

Modo de preparo:

Bata na batedeira, em velocidade alta, a margarina com o açúcar até obter um creme esbranquiado. Junte as gemas, batendo sempre. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente, intervaladamente, o leite e a farinha de trigo. Aumente a velocidade, adicione a essência de baunilha e bata mais um pouco. Desligue a batedeira e, com a ajuda de um garfo, misture delicadamente o fermento e as claras em neve. Posicione as forminhas de papel apoiadas nas forminhas de alumínio para cupcakes e preencha 2/3 de cada uma com a massa. Asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 45 minutos, ou até que os cupcakes fiquem bem assados e dourados. Resfrie-os e decore-os a gosto.

Receita básica de cupcake de chocolate

Por Silvana Xavier (Magui)

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de chocolate em pó
- 2 ovos
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 1 xícara (de chá) de água
- 1 colher (de sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (de chá) de leite

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o chocolate em pó, os ovos, o óleo e a água. Acrescente o bicarbonato de sódio dissolvido no leite, misturando até obter uma massa homogênea. Fecho isso, preencha forminhas próprias para cupcakes com a massa, deixando uma borda de um centímetro, e leve-as ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 25 minutos, ou até dourar. Resfrie e decore os bolinhos a gosto.

Classicos



Foto: Paulo Roberto / Imagem Impacta / Alamy

Minicupcake

Por Juliana Abbott

Rendimento: 35 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 2 xícaras (de chá) de açúcar mascavo
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (de sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 3 ovos
- ½ xícara (de chá) de leite integral
- ½ xícara (de chá) de óleo de soja
- 1 xícara (de chá) de castanhas picadas (castanha-do-pará, amêndoas, avôas e nozes)

Recheio

- 1 xícara (de chá) de doce de leite cremoso

Decoração

- 2 xícaras (de chá) de pasta americana
- Corante alimentício da cor de sua preferência a gosto
- Cortador de miniflores

Modo de preparo:

Para fazer a massa, misture o açúcar mascavo, a farinha de trigo, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o chocolate em pó. Em seguida, acrescenta os ovos e o leite e misture. Por último, adicione o óleo e as castanhas. Distribua o preparo em forminhas próprias para minicupcakes e leve as bolinhas para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos. Retire-as do forno e deixe-as esfriar. Feito isso, com o auxílio do saco de confeitar com bico pitanga grande, recheie as cores o doce de leite. Então, abra a pasta americana (em uma superfície lisa e, com um cortador redondo, modele decos e aplique-as sobre os minicupcakes. Para finalizar, faça uma pequena porção de massa americana com o corante alimentício da cor de sua preferência, corte flores com um cortador próprio e decore as bolinhas.



Cupcake de morango

Por Nita Alimentos

Rendimento: 20 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1 colher (de chá) de essência de morango
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (de chá) de manteiga sem sal derretida
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó

Recheio

- 200 g de morangos lavados
- 1/2 xícara (de chá) açúcar
- 3 colheres (de sopa) de suco de limão

Cobertura

- Pasta americana pronta de cor rosa
- Flores comestíveis para decorar

Modo de preparo:

Massa — Bata na batedeira os ovos, o açúcar, o leite e a essência de morango. Em seguida, adicione a farinha de trigo e bata rapidamente. Acrescente a manteiga derretida e, por último, o fermento em pó, misturando delicadamente. Coloque forminhas de papel para cupcake sobre forminhas de alumínio e preencha-as com a massa, deixando uma borda de um centímetro. Leve os bolinhos ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Retire os cupcakes das forminhas de alumínio e deixe-os esfriar.

Recheio — Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo de vez em quando até cozinhar e ficar brilhante. Retire o recheio do fogo e deixe-o esfriar.

Cobertura — Com a ajuda de um cortador em forma de círculo, corte 20 círculos com a pasta americana.

Montagem — Faça um orifício no centro do cupcake e, com a ajuda de um saco de confeitar, preencha-o com o recheio. Para finalizar, cubra-o com o círculo de pasta americana e decore-o com uma flor comestível.

Classicos



Cupcake deliciosa

Por Elisabeth Theodore

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

- 4 colheres (de sopa) de margarina sem sal
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 3 gemas
- 1 xícara (de chá) de leite
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 3 claras em neve
- 1 xícara (de chá) de gotas de chocolate ao leite
- Pasta americana de cores rosa e marrom (a suficientes) para decorar
- Glacê real (a suficiente) para decorar
- Cerejas em calda a gosto para decorar

Modo de preparo:

Bata na batedeira, em velocidade alta, a margarina com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Junte as gemas, batendo sempre. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente, intercaladamente, o leite e a farinha de trigo. Aumente a velocidade e bata mais um pouco. Por último, acrescente as gotas de chocolate ao leite. Desligue a batedeira e, com a ajuda de um garfo, misture delicadamente o fermento e as claras em neve. Posicione as forminhas de papel apertadas nas forminhas de alumínio para cupcakes e preencha 2/3 de cada com a massa. Asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 45 minutos, ou até que os cupcakes fiquem bem assados e dourados. Enquanto isso, corte a pasta americana rosa com um cortador redondo com borda ondulada. Em seguida, corte a pasta americana marrom com um cortador menor em torno da flor. Acostume-se sobre os cupcakes, "colando-os" com o glacê real. Por fim, com a ajuda de um saco de confeiteiro com bico pente, faça um caracol com o glacê real sobre a pasta americana e finalize com uma cereja em calda.

Cupcake floral

Por Lourdes Duricelli Mariano e Marlene Cardoso

Rendimento: 30 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- ½ xícara (de chá) de leite
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar
- 1 colher (de sopa) de essência de laranja
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (de sopa) de margarina
- 1 caixa de creme de leite (200 g)

Decoração

- Pasta americana branca
- Bolinho demarcador
- Cola de CMC
- Flores comestíveis

Modo de preparo:

Massa – Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e a essência de laranja até obter uma mistura homogênea. À parte, em um recipiente, misture a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados. Junte o preparo do liquidificador e misture bem até formar uma massa. Preencha forminhas para cupcake com a massa, deixando uma borda de um centímetro, e asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

Recheio – Misture o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina e leve ao fogo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela. Refine a mistura do fogo, junte o creme de leite e misture. Deixe o preparo esfriar e coloque-o em um saco de confeitar.

Montagem – Com a ajuda de um colher, faça um orifício no centro do cupcake. Em seguida, recheie-o com o brigadeiro. Então, corte a pasta americana em forma de círculo, do tamanho do cupcake e, com um rolinho demarcador, faça textura nela. Por fim, com a cola CMC, grude-a sobre os bolinhos e finalize com as flores comestíveis.



Classicos



Duo saboroso

Por Monih Almeida, da Doce Monih (cupcake decorado com pasta americana) e Priscila Novais, da Bela Pádua (cupcake com cobertura de brigadeiro branco)

Rendimento: 12 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Buttermilk

- 1 colher (de sopa) de vinagre
- 1 xícara (de chá) de leite

Massa

- 1 e 1/4 de xícara (de chá) de farinha de trigo
- 25 xícara (de chá) de chocolate em pó
- 3/4 de colher (de chá) de bicarbonato de sódio
- 1/4 de colher (de chá) de sal
- 1 xícara (de chá) de açúcar granulada
- 2/3 de xícara (de chá) de óleo
- 1 ovo
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1/4 de xícara (de chá) de buttermilk

Cobertura de brigadeiro branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de chocolate branco
- 1 colher (de sopa) de glicose de milho

Recheio

- Doce de leite a gosto

Montagem e decoração:

- Pasta americana
- Corante em gel das cores de sua preferência
- Cola CMC
- Renda comestível
- Rosas comestíveis

Modo de preparo:

Buttermilk — Misture o vinagre com o leite e deixe o preparo descansar por 10 minutos.

Massa — Peneire a farinha, o chocolate, o bicarbonato e o sal em uma vasilha. Reserve a mistura. Na batedeira, bata o açúcar, o óleo, o ovo e a essência de baunilha até obter uma mistura homogênea. De forma alternada, adicione os ingredientes secos e o buttermilk à vasilha da batedeira. Bata tudo até obter uma mistura homogênea. Despeje a massa em forminhas, preenchendo 3/4 da capacidade delas. Asse os cupcakes em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 22 minutos, ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Retire-os do forno e deixe-os esfriar.

Cobertura de brigadeiro branco — Junte todos os ingredientes em uma panela e leve-a ao fogo baixo, mexendo a mistura sempre por cerca de 15 minutos, ou até desprender do fundo da panela.

Montagem — Faça um orifício no centro dos cupcakes e, com a ajuda de um saco de confeitar, recheie-os com o doce de leite. Para decorá-los com brigadeiro o branco, coloque-o em um saco de confeitar e faça movimentos em espiral para formar uma rosa. Se preferir decorar os doces com pasta americana, tire a pasta com o corante em gel da cor desejada. Com um rolo, abra a pasta e, com um cortador redondo, molde círculos e coloque-os sobre os cupcakes. Em seguida, com a cola CMC, cole as rendas e as rosas comestíveis sobre os docinhos.

intimo



Quem Resiste?

Recheios cremosos
e massa que derrete
na boca. Independentemente
do evento, esses cupcakes
sempre são garantia de sucesso





Infantis

Brincadeira de criança

Além de deixar as festas ainda mais coloridas e divertidas, os cupcakes são uma atração para os pequenos.



Cupcake de coco

Por Elizabeth Teodoro

Rendimento: 30 unidades pequenas

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 6 gemas
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de margarina sem sal
- 1 xícara (de chá) de leite de coco
- 1 xícara (de chá) de coco ralado
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 6 claras em neve

Cobertura

- Glacê real pronto
- Corante alimentício em gel de cor rosa
- Confeitos coloridos para decorar
- Saco de confeitar com bico perlê

Modo de preparo:

Massa – Bata no batedeira, em velocidade alta, as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Diminua a velocidade do aparelho e acrescente o leite de coco, o coco ralado e a farinha de trigo. Aumente a velocidade e bata por mais alguns segundos até a mistura ficar homogênea. Desligue a batedeira, adicione o fermento em pó e, com um garfo, misture delicadamente. Em seguida, junte as claras em neve. Posicione as forminhas de papel nas formas de silicone e preencha 2/3 de cada uma delas com a massa. Leve os bolinhos para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 45 minutos, ou até que os cupcakes fiquem bem assados e dourados.

Montagem – Misture o glacê real com o corante até obter o tom desejado. Coloque-a em um saco de confeitar com bico perlê e cula os cupcakes, fazendo o movimento de espiral. Por fim, decore-os com os confeitos coloridos.



Cupcake circo feliz

Por Erica Cake Confeitaria Artesanal

Rendimento: 10 a 12 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1 receita de massa básica de cupcake de chocolate (veja receita na página 11)

Recheio

- 300 g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite sem soro

Cobertura

- Glacê pronto nos cores de sua preferência
- Saco de confeitar com bico 1M
- Confeitos coloridos

Modo de preparo:

Massa – Prepare a massa conforme as instruções da receita e reserve o cupcake para gelar.

Recheio – Em uma panela, derreta o chocolate em banho-maria, junte o creme de leite e misture tudo até obter uma mistura homogênea. Deixe-a esfriar e coloque-a em um saco de confeitar.

Montagem – Com a ajuda de uma taca, faça um corte no centro do cupcake e complete-o com o recheio. Em seguida, coloque o glacê colorido em um saco de confeitar com bico 1M e cula o bolinho, conforme está na foto. Para finalizar, decore-o com confeitos coloridos.

Cupcake de iogurte

Por Elisabeth Teodoro

Rendimento: 30 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 6 gemas
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 1 xícara (de chá) de margarina sem sal
- 200 ml de iogurte natural
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Raspas de laranja a gosto
- 6 claras em neve

Cobertura

- Glacê real pronto para decorar
- Saco de confeitar com bico pente
- Jequitinha comestível
- Pincel
- Pó comestível na cor pêssego para decorar

Modo de preparar:

Massa — Bata na batedeira, em velocidade alta, as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Diminua a velocidade do aparelho e acrescente o iogurte e a farinha de trigo. Aumente a velocidade do aparelho e bata até formar um creme homogêneo. Desligue a batedeira e adicione o fermento em pó e as raspas de laranja, mexendo delicadamente. Por fim, misture as claras em neve. Coloque as forminhas de papel para cupcake aquecidas em forminhas de alumínio e preencha 2/3 de cada uma delas. Leve os bolinhos para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 45 minutos, ou até que os cupcakes fiquem bem assados e dourados.

Montagem — Coloque o glacê real no saco de confeitar com o bico pente e distribua-o sobre o cupcake, formando uma espiral. Decore a jequitinha comestível sobre ele-a, com um pincel, espalhe o pó comestível de cor pêssego.





Infantis

Cupcake da Peppa Pig

Por Diêa Cakes Confeitaria Artesanal

Rendimento: 10 a 12 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 45 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1 ovo
- 4 colheres (de sopa) de óleo
- 1 pote pequeno de iogurte natural
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 6 colheres (de sopa) de chocolate em pó 50% cacau
- 1/2 colher (de chá) de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher (de chá) de fermento em pó
- 1 xícara (de chá) de farinha de trigo

Recheio

- 300 g de chocolate ao leite picado
- 150 g de creme de avelã com chocolate
- 1 lata de creme de leite sem soro

Decoração

- Saco de confeitar com bico perfil
- Pasta americana rosa
- Rolo
- Flocos
- Glacê real a gosto

Modo de preparo:

Massa — Preaqueça o forno em temperatura média a 180 °C. Coloque as forminhas de papel na assadeira própria para cupcakes. Em uma tigela, unte o chocolate, o sal, o bicarbonato, a farinha e o fermento e peneire. Reserve a mistura. Em uma tigela, misture o ovo e o óleo. Com a ajuda de um fouet, bata os ingredientes até formar um creme. Acrescente o iogurte e o açúcar e misture bem. Acrescente os ingredientes em pó peneirados à mistura. Bata bem até que ela fique homogênea.

Encha 14 de cada forma de cupcake e leve-os para assar por 15 minutos ou até espetar um palito no bolinho e este sair seco. Retire os cupcakes do forno. Deixe-os esfriar um pouco e retire-os da forma.

Recheio — Em banho-maria, derreta o chocolate. Ferva isso, adicione o creme de avelã com chocolate e o creme de leite sem soro. Leve a mistura ao fogo baixo, mexendo até obter

um preparo homogêneo e consistente ou até o fundo da panela aparecer. Inste uma taca no cupcake já frio e faça um corte a fim de retirar um pedaço em formato de cone. Com o auxílio de um saco de confeitar, recheie o bolinho com o preparado.

Decoração — Com um rolo de cozinha, estique a pasta americana. Com uma fitaquinha, corte-a no formato do rosto da personagem Peppa Pig. Colra o cupcake com a pasta, eliminando as sobras com a fitaquinha. Com o auxílio do saco com maiz e do bico de confeitar perfil, faça os detalhes do rosto com o glacê real tingido com azul cor-de-rosa da personagem.



Use este risco para fazer a Peppa!

Cupcake do Mickey

Por Nita Alimentos

Rendimento: 20 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 20 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 6 colheres (de sopa) de manteiga
- 1 xícara (de chá) de chocolate em pó
- 4 ovos
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (de chá) de leite

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (de sopa) de margarina sem sal
- 2 colheres (de sopa) mistura em pó sabor morango
- 3 colheres (de sopa) creme de leite
- 1 colher (de sopa) de farinha de trigo

Cobertura e montagem

- Gelée de brioche
- Pasta americana branca, pasta e vermelha

Modo de preparo:

Massa — Bata na batedeira o açúcar com a manteiga até obter uma mistura esbranquiçada. Junte o chocolate em pó e bata um pouco mais. Acrescente os ovos, um a um, e bata-os bem. Adicione a farinha de trigo peneirada com o fermento e o leite alternadamente. Coloque forminhas de papel dentro de formas de alumínio próprias para cupcake, preencha-as com a massa e leve-as para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

Recheio — Leve ao fogo o leite condensado, a margarina, a mistura em pó sabor morango, o creme de leite e a farinha de trigo, mexendo sempre até a mistura desgrudar do fundo da panela. Retire o preparo do fogo, coloque-o em um prato e deixe-o esfriar.

Cobertura — Sove a pasta americana branca para ficar maleável, abra-a com um rolo e corte-a em círculos redondos. Em seguida, corte a pasta preta com o cortador em forma de Mickey. Por último, faça bolinhas com a pasta vermelha, conforme está na foto.

Montagem — Corte a "tampa" do cupcake e retire parte do recheio. Então, complete o bolinho com o recheio, cubra-o com a massa e finalize-o com o restante de massa. Em seguida, passe a gelée de brioche sobre o cupcake, cubra-o com o círculo branco, decore-o com pasta americana preta e finalize com o lago vermelho. Depois, com a pasta preta, use o cortador do Mickey e coloque-o por cima da pasta branca. Com a pasta vermelha, faça o laço.





Cupcake arte

Por Cálida Borges

Rendimento: 10 a 12 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

- Receita básica de cupcake de chocolate (veja receita na página 11)
- Base de silicone
- Cortadores circular em formato de círculo e flor
- Cora DMC
- Pasta americana branca, amarela e das cores de sua preferência
- Pincel nº 2 chato
- Rolinho compressor

Modo de preparo

Prepare o cupcake conforme as orientações da receita. Reserve-o. Para fazer a cobertura, com o rolinho compressor, estique a pasta americana branca sobre a base de silicone e corte um círculo. Estique a massa amarela ou da cor de sua preferência e use o outro cortador para fazer uma flor. Em seguida, com o pincel, passe um pouco de cora DMC na parte de cima do cupcake e cole o círculo branco. Estique levemente a flor amarela para que ela fique com formato de mancha, e cole-a sobre o círculo branco com DMC. Por fim, corte alguns círculos pequenos com a massa amarela e cole-os sobre o cupcake, formando os pingüinhos.

vitrine



Uni-duni-tê!

Os cupcakes são a sensação das festas infantis. Inspire-se nessas sugestões e faça uma oficina com os pequenos. Eles vão amar!

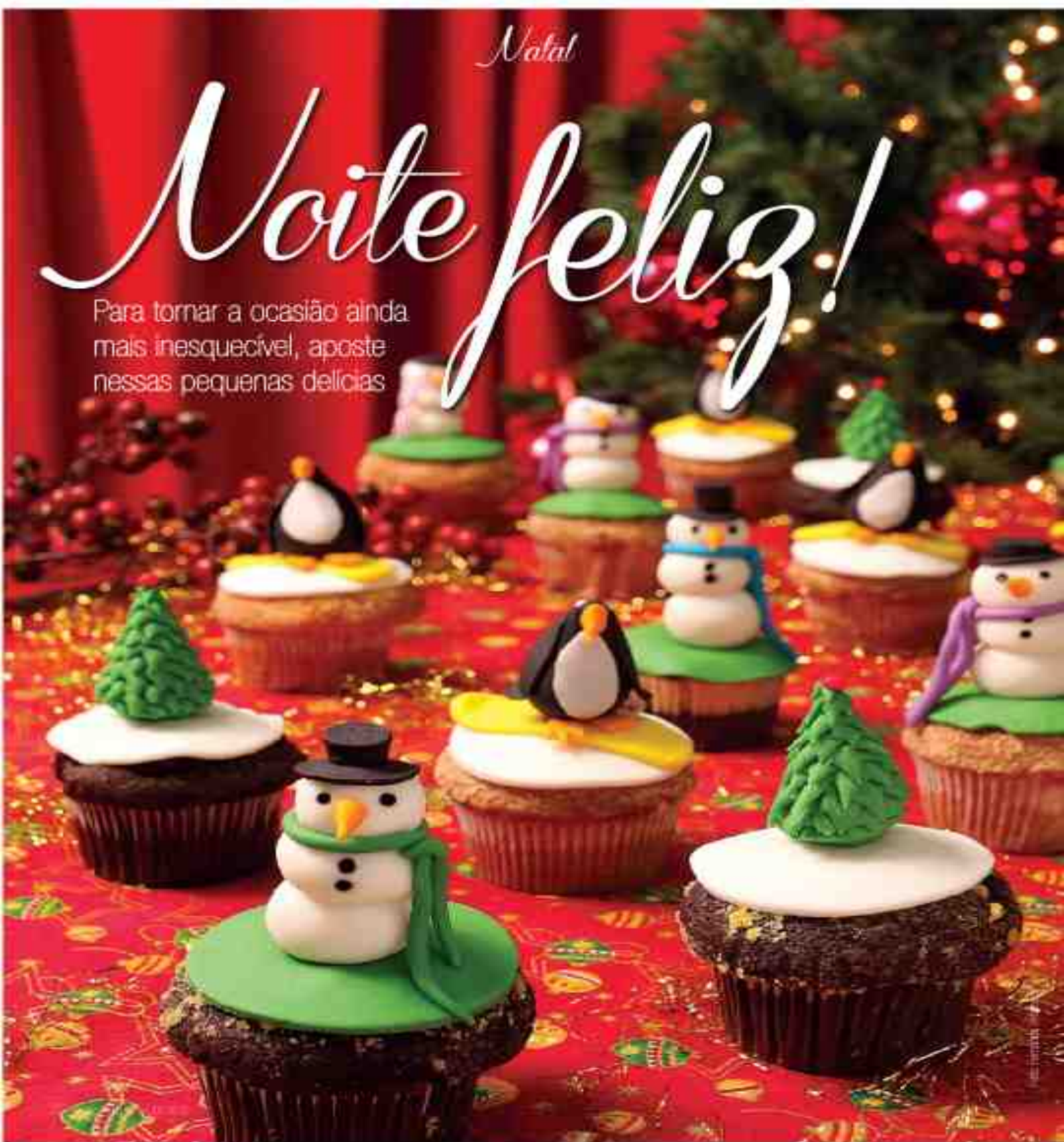




Natal

Noite feliz!

Para tornar a ocasião ainda mais inesquecível, aposte nessas pequenas delícias



Cupcake de Natal

Por Karina van Zinnemant
(para Ana Irm Açúcar)

Rendimento: 10 a 12 unidades

Grau de dificuldade: difícil

Tempo de preparo: 2 horas

Ingredientes:

- Receita básica de cupcake (veja receita na página 11)
- Pastas americanas de cores branca, amarela, verde-claro, preta e laranja
- Rolo liso
- Cortadores redondos (5 cm e 7,5 cm de diâmetro)
- Pincel de cerda chata
- Cola de CMC
- Estilete, tesoura e esteca
- Cortador de pétalas
- Bico pitanga

Modo de preparo:

Massa – Siga as orientações da receita básica de cupcake e reserve-os para esfriar.

Pinguim – Abra a pasta branca com o rolo liso, deixando-a com 15 cm de diâmetro e 0,5 cm de espessura. Com o cortador redondo de 7,5 cm, pressione a pasta para cortá-la. Ponha a pasta branca recortada em cima do cupcake. Para criar a pratinha do pinguim, faça um rolinho com a pasta amarela do tamanho da palma da mão. Em seguida, abra-o com o rolo, deixando-o com 6,5 cm de comprimento. Com o pincel, repulhe a cola CMC levemente sobre a cobertura branca dos cupcakes e fixe a pasta amarela. Com a pasta preta, faça uma bolinha de 3,5 cm de diâmetro e a modele-a em forma de corinha, deixando a ponta bem fina. Em seguida, dobre a ponta para a frente, formando a cabeçinha do pinguim. Ainda com a pasta preta, faça 2 bolinhas de 1 cm de diâmetro, amasse-as e, com o rolo,

modele-as em formato de gota, deixando-as com 0,5 de espessura e 4 cm de comprimento. Agora, com a cola CMC, fixe as gotas na lateral do pinguim, compondo as asinhas. Abra a pasta laranja com o rolo liso, deixando-a com 0,5 cm de espessura. Pressione o cortador de pétalas sobre a pasta. Em seguida, abra a pétala com o rolo, deixando-a com 4 cm de comprimento e fixe-a na beirada do pinguim. Para formar o bico do pinguim, faça uma pequena corinha com a pasta laranja e, com a tesoura, corte-a verticalmente pela ponta, abrindo o bico. Use a esteca para aumentar a abertura. Com a cola de CMC, fixe o bico na cabeça do pinguim, ou seja, na ponta da pratinha. Para fazer as patinhas, abra a pasta laranja com o rolo, deixando-a com 0,5 cm de espessura. Pressione o cortador de pétalas sobre a pasta duas vezes, obtendo duas peças. Em seguida, com o estilete, faça dois “V” na parte arredondada, para formar as divisões da pata. Com a cola CMC, fixe as duas patinhas sobre a pratinha amarela e, por cima, fixe o corpo do pinguim. Para finalizar, faça duas bolinhas com a pasta branca e, com a cola CMC, fixe-as no topo da cabeça, formando os olhos.

Boneco de neve – Abra a pasta branca com o rolo liso, deixando-a com 15 cm de diâmetro e 0,5 cm de espessura. Com o cortador redondo de 7,5 cm, pressione a pasta para cortá-la. Ponha a pasta branca recortada em cima do cupcake. Em seguida, faça três bolinhas com a pasta branca, sendo uma com 3 cm de diâmetro, outra com 2,5 cm e a terceira com 2 cm. Com o pincel e a cola CMC, fixe uma bolinha sobre a outra, da maior para a menor. Com a pasta laranja, modele uma corinha bem pequena e, com a cola CMC, fixe-a na cabeça do boneco, compondo o nariz. Com a pasta preta, faça duas bolinhas para os olhos e duas maiores para as botões do corpo do boneco e, com a cola CMC, fixe-as conforme a foto. Faça um rolinho fino, de 10 cm de comprimento, com a pasta laranja e outro igual com a verde. Entrelace-os e, em seguida, enrole-os ao redor do pescoço do boneco para compor o cachecol, deixando as pontas voltadas para a frente. Com a tesoura, corte o excesso do cachecol e, delicadamente, enrole-o junto ao corpo do boneco. Com a pasta preta, faça uma bolinha e abra-a com o rolo. Corte a pasta com a base do bico de confeiteiro, formando a base do chapéu. Reserve-a. Com as mãos, modele um cilindro da pasta preta com 1 cm de altura. Com a cola CMC, fixe o cilindro na base e, em seguida, cole o chapéu na cabeça do boneco. Abra a pasta verde com o rolo e, com o cortador redondo de 5 cm, faça um círculo. Com a ponta do bico pitanga, faça marcações em toda a base da pasta verde. Com a cola CMC, fixe a base verde sobre a cobertura branca do cupcake e, sobre ela, cole o boneco de neve.

Cupcake de nozes

Por Rita Almeida

Rendimento: 18 a 20 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de fermento em pó
- 1 colher (de chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (de chá) de canela em pó
- 2 xícaras (de chá) de açúcar mascavo
- 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 4 ovos levemente batidos
- 15 xicara (de chá) de óleo
- 1 xícara (de chá) de nozes picadas

Decoração

- Pasta americana branca
- Corante vermelho
- Glp CMC

Modo de preparo:

Massa – Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o fermento, o bicarbonato, a canela, o açúcar e o chocolate em pó. Aos poucos, acrescente os ovos, o óleo e as nozes picadas. Distribua a massa em forminhas de papel dispostas em fornos de alumínio próprias para cupcakes, coloque-as em uma assadeira e asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até que ao espetar um palito, este saia limpo. Retire-as do forno e reserve-as até esfriar.

Decoração – Abra a pasta americana e sove-a bem para obter uma textura macia. Abra a massa com um rolo e corte-a em círculos médios. Com um cortador de metal ou a ponta de uma faca, faça as marcações para formar o xadrez. Para fazer a decoração, utilize um pequeno pedaço da massa branca (frita de vermelho, soando bem para que o corante seja incorporado à pasta). Cole os bolinhos na pasta americana branca com cola CMC.





Cupcake boneco de neve

Por Juliana Abud

Rendimento: 12 unidades

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (de chá) de açúcar mascavo
- 3 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- ½ xícara (de chá) de óleo
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (de sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 25 xícara (de chá) de castanhas moídas, amêndoas, castanhas-do-pará picadas

Recheio

- 1 lata de doce de leite cremoso

Decoração

- Pasta americana nas cores de sua preferência para decorar
- Poro para abrir a massa
- Cola CMC

Modo de preparo:

Massa — Leve os ovos à temperatura ambiente, em recipiente alto, até dobrar o volume. Reserve em um recipiente, coloque a farinha de trigo, o açúcar mascavo, o chocolate em pó, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio, misture tudo e acrescente os ovos batidos, fazendo delicadamente. Em seguida, acrescente o óleo e, por último, as castanhas, misturando até ficar homogêneo. Despeje a massa em forminhas de papel próprias para cupcakes e leve-as ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por aproximadamente, 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Deixe esfriar.

Montagem — Com a ajuda de uma faca, corte um orifício do cupcake e recheie-o com o doce de leite. Em seguida, abra a pasta americana branca com um rolo, corte círculos e cole-os sobre os cupcakes. Depois, usando a pasta americana das cores de sua preferência, modele os olhos, o nariz e o gorro da boneca de neve conforme a foto e cole-os sobre a base com a cola CMC.



Cupcake Noite Feliz

Por Juliana Abbud

Rendimento: 12 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 40 minutos

Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- 15 açúcar (de chá) + 3 colheres (de sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo com fermento
- 3 colheres (de sopa) cheias de chocolate em pó
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (de sopa) de manteiga sem sal
- 4 colheres (de sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite (200 ml)

Cobertura

- Marshmallow
- Corante alimentício em gel de cor verde
- Confetes coloridos prateados

Modo de preparo:

Massa — Lave a batedeira, em velocidade alta, os ovos até obter uma mistura clara. Acrescente os demais ingredientes e bata-os por cerca de 2 a 3 minutos, deixando a massa clara e fofa. Distribua o preparo em forminhas próprias para cupcakes, preenchendo até 2/3 da capacidade delas, e asse as bolinhas em forno pré-aquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 18 a 20 minutos, ou até que elas estejam altas e douradas. Retire os cupcakes do forno e deixe-os esfriar.

Recheio — Coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó em uma panela e leve à fervura ao fogo baixo, mexendo-a sempre até engrossar e desprender do fundo da panela. Reserve-a para amassar e junta o creme de leite, misturando bem.

Cobertura — Bata o marshmallow na batedeira e junte o corante verde até obter o tom desejado. Coloque o preparo em um saco de confeitar.

Montagem — Com uma faca, cave um "orifício" no centro do cupcake. Em seguida, recheie-o com o brigadeiro e cubra-o com o marshmallow. Por fim, polvilhe os confetes coloridos por cima.

vitrine

Magia natalina

Criatividade não falta quando o assunto é Natal. Por isso, inspire-se nestas criações para deixar a celebração ainda mais deliciosa





Batizado e Cha de Bebê

A tendência do momento é oferecer cupcakes personalizados em batizados e chás de bebê. Então, que tal se inspirar nestes criativos modelos e preparar lindas lembrancinhas para os convidados?

Doce lembração

Cupcake mamadeira

Por Elisabeth Teodoro

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Ganache de chocolate

- 200 g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite

Massa

- 2 cenouras grandes
- 2 ovos
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Pasta americana de cores rosa, azul e branca (a suficiente) para decorar
- Pó para decoração de cor branca

Modo de preparo:

Ganache — Pique o chocolate, coloque-o em uma panela e derreta-o em banho-maria. Feito isso, misture o creme de leite, misture bem até formar uma mistura homogênea e leve a ganache à geladeira por, aproximadamente, 2 horas.

Massa — Rale as cenouras e bata-as no liquidificador com os ovos e o óleo até formar uma massa homogênea. Peneire a farinha e o açúcar em uma tigela e adicione o preparo do liquidificador, misturando bem. Por último, adicione o fermento e misture-o cuidadosamente à massa. Distribua a massa em forminhas para cupcakes, preenchendo 2/3 de sua capacidade. Leve as bolinhas para assar em forno preaquecido em temperatura média (180° C) por 45 minutos, ou até que fiquem bem assados e dourados. Retire-as do forno e deixe-as esfriar.

Montagem — Faça um orifício no centro dos cupcakes e, com o auxílio de um saco de confeitar, recheie-os com a ganache. Para decorar o cupcake de menta, lorne-o com a pasta americana rosa e modele uma mamadeira e florinhas com as pastas branca e rosa. Utilize as pastas azul e branca para modelar a chupeta e decorar o cupcake para menino. Com um pincel, aplique o pó branco sobre os cupcakes para finalizá-los.

Bolinhos e Chuva de Bolo

Cupcake pássaro azul

Por Silvana Xavier (produtos Magni)

Rendimento: 10 a 12 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

- Receita básica de cupcakes de chocolate (veja receita na página 11)
- Geléia de brioche
- Amido de milho ou açúcar impalpável (para trabalhar a pasta americana)
- Pasta americana verde, azul e laranja
- Rolo para abrir a pasta americana
- Cortador redondo
- Cola CMC
- Pinça nº 0
- Caneta com corante alimentício na cor preta
- Cortador de pétalas
- Espátula glacê e esteca
- Ejetor de flores
- Espuma
- Boleador
- Glacê real pronto
- Corante em pó de cor verde
- Cartucho de papel-manteiga
- Pó para decoração da cor preta

Modo de preparo:

Prepare o cupcake conforme as orientações da receita e reserve-o para decorar. Então, passe geléia de brioche na superfície do cupcake para ele aderir à pasta americana. Reserve-o. Em uma superfície polvilhada com amido de milho ou açúcar impalpável, abra a pasta americana branca com a ajuda de um rolo e corte-a com o cortador redondo para cupcake. Corte o bolinho com o círculo de pasta americana. Para fazer o passarinho, com a pasta americana azul, modele uma bolinha de cerca de 2 cm de diâmetro e, em seguida, modele um cilindro. Pressione uma das extremidades entre os dedos indicadores para formar a cabeça. Depois, pressione a outra extremidade com o dedo polegar para compor o início da cauda. Com a pasta americana laranja, modele uma pequena bolinha e pressione a ponta para formar o bico do passarinho. Com a cola CMC e o pinça, fixe-a no rosto do passarinho. Fape, também, os olhos, utilizando a caneta com corante alimentício de cor preta. Com o rolo, abra a pasta americana azul e utilize o cortador de pétalas para compor as duas asas do passarinho. Com a esteca, faça a marcação das penas. Use o pinça e a cola CMC para fixar as asas do passarinho ao corpo. Com o rolo, abra a pasta americana branca e utilize o ejtor para compor três flores. Então, posicione-as sobre uma espuma e pressione o boleador no centro de cada uma. Para fazer o miolo das flores, modele pequenas bolinhas, utilizando a pasta americana laranja e fixando-as, com a cola CMC e o pinça, no centro de cada flor. Prepare o glacê real, tingindo-o com o corante em pó de cor verde, misturando-o com uma espátula. Então, coloque-o em um cartucho de papel-manteiga cortado na ponta em formato de "V". Comprima as bolhas, pressionando o cartucho sobre o cupcake e puxando-o lentamente para trás. Então, aplique as flores, fixando-as com a cola CMC. Finalize a decoração com o pó para decoração preta.



Batiquado e Churros de Fubá



Cupcake de anjinho

Por Claudia Borges

(Bolos, Bolinhos e Outras Fofuras)

Rendimento: 12 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 3/4 de xícara (de chá) de óleo de soja
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (de chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (de chá) de leite
- 2 ovos
- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo

Recheio

- 1 colher (de sopa) de margarina bem-sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (de chá) de coco ralado

Decoração

- Pasta americana de cores branca e amarela
- Bico de confeitar, rolo e cortador circular

Modo de preparo:

Massa – Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos e misture-os. Aos poucos, acrescente o leite, o óleo e os ovos. Coloque as forminhas de papel em forma de alumínio própria para cupcake e, com uma concha, vá enchendo cada uma delas, deixando sempre 1/4 sem massa. Leve-as ao forno pré-aquecido.

em temperatura média (180 °C) e asse os bolinhos por cerca de 25 minutos, ou até dourar.

Beijinho – Misture a margarina, o leite condensado e o coco ralado e leve o preparo ao fogo baixo, mexendo-o até soltar do fundo da panela. Despeje a mistura em um recipiente untado com manteiga, espalhando-a e deixando-a esfriar. Depois de frio, acrescente coco ralado para finalizar.

Montagem – Com uma faca, faça uma pequena abertura no centro dos cupcakes. Com um bico de confeitar, preencha as aberturas para recheá-las. Para a decoração, abra a pasta americana com um rolo e corte-a com um cortador circular, na medida certa para cobrir o cupcake. Para fazer os detalhes, utilize o rolo marcador. Para fazer o anjinho, os botões, as flores e o símbolo do Espírito Santo, utilize a pasta americana e modele-as conforme a imagem ao lado.

vitruine

Nascem mais ideias...

Além de ser a tradicional lembrancinha para o chá de bebê, o cupcake temido pode substituir os deliciosos berris nascidos

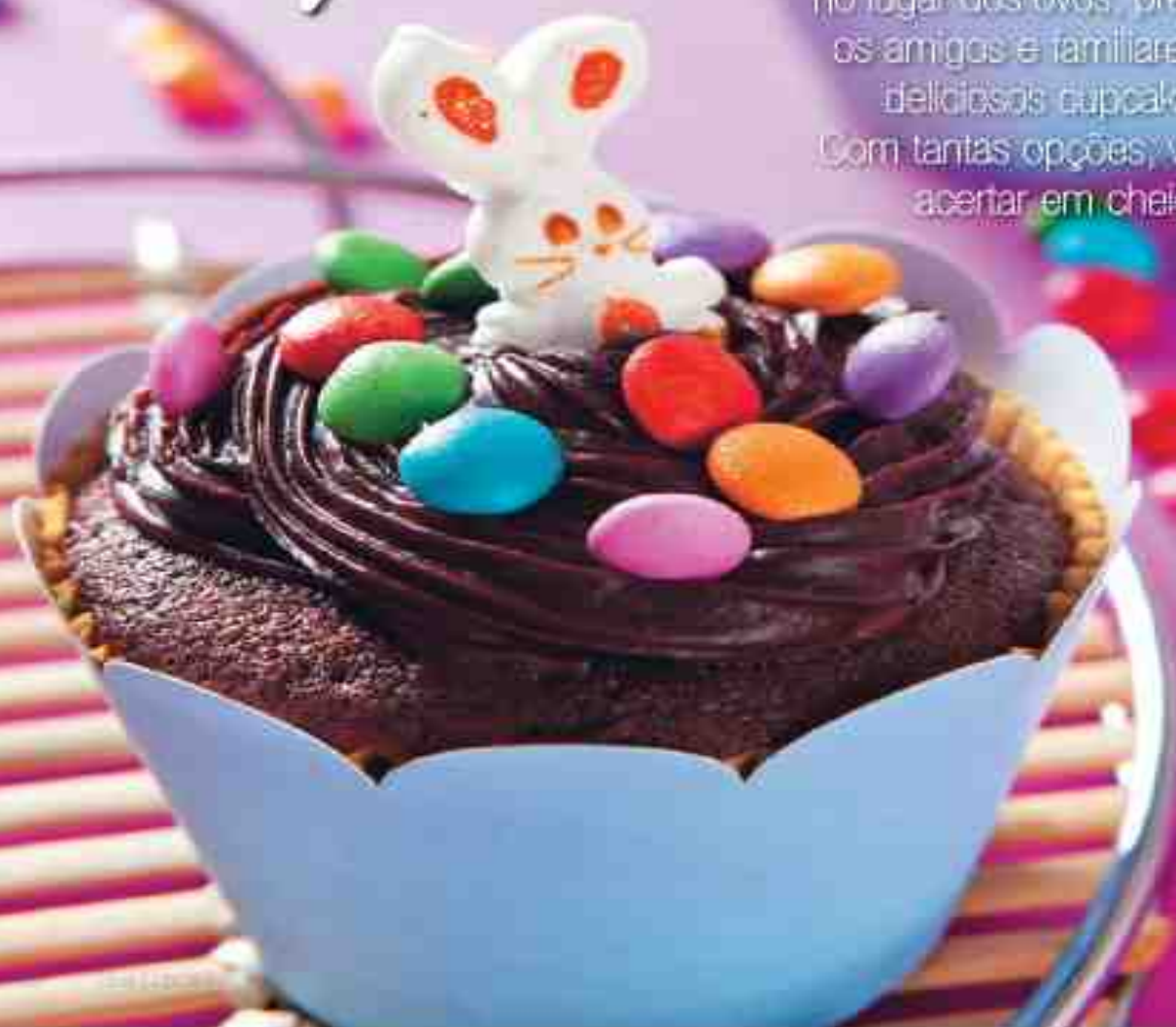




Edição

Belas inspirações

Que tal inovar na Páscoa e, no lugar dos ovos, presentear os amigos e familiares com deliciosos cupcakes?
Com tantas opções, você vai acertar em cheio!



Cupcake de Nutella®

Por [Fátima Lisboa](#)

Rendimento: 15 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1/2 xícara (de chá) manteiga em temperatura ambiente (200 g)
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1/2 colher (de sopa) de cacau em pó
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (de café) de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara (de chá) de leite
- 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher (de sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 180 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (de chá) de conhaque (opcional)
- Confeitos de chocolate para decorar

Recheio

- 1 pote de Nutella®

Modo de preparo:

Massa – Bata na batedeira, em velocidade média, a manteiga até ela ficar bem cremosa. Então, acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo por mais 2 minutos, ou até que a mistura fique bem fofo. Feito isso, acrescente os ovos, um a um, e bata bem após cada adição. Desligue o aparelho, acrescente o cacau peneirado e incorpore a farinha de trigo peneirada com o bicarbonato e o leite. Por último, adicione essência de baunilha e o fermento em pó, misturando delicadamente. Distribua a massa em forminhas de papel para cupcakes, não ultrapassando 3/4 da capacidade da forma. Leve os bolinhos para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

Cobertura – Derreta o chocolate em banho-maria e junte o creme de leite e o conhaque.

Montagem – Faça um círculo no centro dos cupcakes com o auxílio de uma faca. Em seguida, com um saco de confeiteiro, recheie-os com a Nutella®. Por fim, também com um saco de confeiteiro com bico para distribuir a cobertura sobre as bolinhas, fazendo movimentos circulares. Decore-os com confeitos de chocolate.

Cupcake de cenoura

Por Filámi Lisboa

Rendimento: 15 unidades
Grau de dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Ingredientes:

Massa

- 3 cenouras grandes
- 4 ovos
- 1 e 1/4 xícara (de chá) de óleo (240 ml)
- 2 xícaras (de chá) de açúcar (350 g)
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo (240 g)
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura de ganache de chocolate

- 300 g de chocolate ao leite ou meio-amargo picado
- 3/4 de xícara (de chá) de creme de leite
- 1/2 colher (de sopa) de mel (30 g)
- Confeitos de chocolate para decorar

Modo de preparo:

Massa → Bata no liquidificador, em velocidade alta, as cenouras, os ovos e o óleo. Peneire os ingredientes secos e incorpore-os à mistura de cenouras, mexendo com uma colher até obter uma massa homogênea.

Recheio e cobertura → Coloque o chocolate em uma panela e derreta-o em banho-maria. Então, acrescente o creme de leite, o mel e misture até adquirir uma consistência homogênea. Leve a mistura para gelar por 30 minutos. Em seguida, bata-a na batedeira, em velocidade média, até que fique cremosa e um tom mais claro.

Montagem → Faça um orifício no centro dos cupcakes com o auxílio de uma faca. Em seguida, coloque o recheio em um saco de confeitar e preencha-o com cuidado. Para finalizar, decore os bolinhos com o restante do creme de chocolate e polvilhe-os com os confeitos.



Cupcake de prestígio

Por Filmmi Lisboa

Rendimento: 15 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 40 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1/2 xícara (de chá) de manteiga em temperatura ambiente (200 g)
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1/2 colher (de sopa) de cacau em pó
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo misturada com 1/2 colher (de café) de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara (de chá) de leite
- 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher (de sopa) de fermento em pó

Recheio

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

Cobertura

- 300 g de chocolate ao leite ou meio amargo picado
- 1/4 de xícara (de chá) de creme de leite
- 1/2 colher (de sopa) de mel (30 g)
- Coco fresco ralado para polvilhar
- Vinhos de chocolate branco para decorar

Modo de preparo:

Massa — Bata na batedeira, em velocidade média, a manteiga até ela ficar bem cremosa. Acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo por mais 2 minutos, ou até que a mistura fique bem fofa. Acrescente os ovos um a um, e bata bem após cada adição. Desligue o aparelho, acrescente o cacau peneirado e incorpore a farinha de trigo misturada com o bicarbonato de sódio e o leite. Acrescente a essência de baunilha e, por último, o fermento em pó, misturando levemente. Distribua a massa em forminhas de papel para cupcakes, não ultrapassando 3/4 de sua capacidade. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

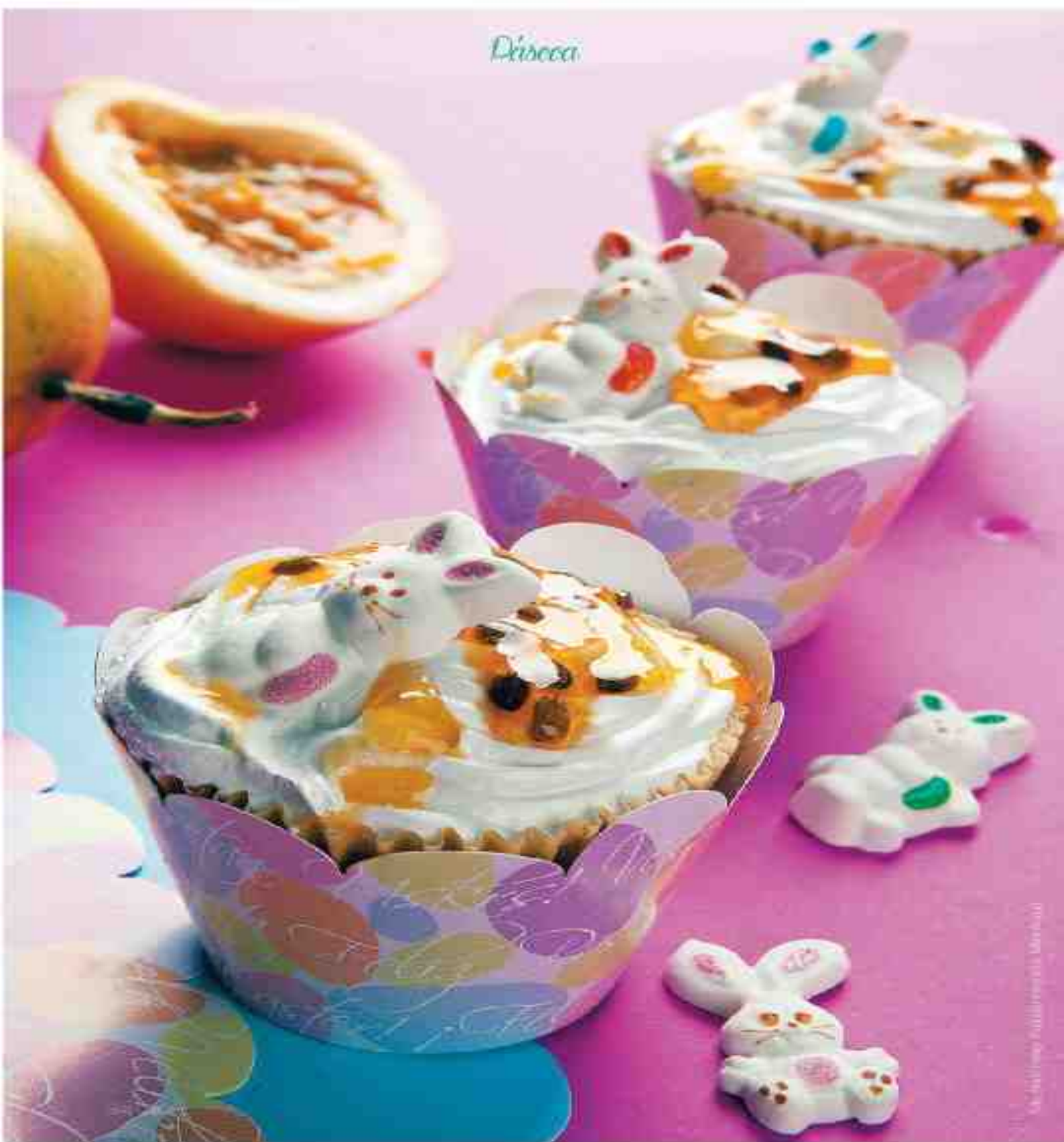
Recheio — Leve todos os ingredientes ao fogo médio até obter uma consistência cremosa.

Cobertura — Corte o chocolate em um recipiente e derreta-o em banho-maria. Então, acrescente o creme de leite, o mel e misture bem até adquirir uma consistência uniforme. Leve a mistura para gelar por 30 minutos. Em seguida, bata o creme na batedeira, em velocidade média, até que fique cremoso e com um tom mais claro.

Montagem — Retire os cupcakes do forno, deixe-os amornar e, com uma faca, faça um orifício no centro de cada um deles. Com a ajuda de um saco de confeitar, complete-os com o recheio. Por fim, com outro saco de confeitar, cubra-os com a cobertura, polvilhe o coco ralado por cima e decore-os a com os vinhos de chocolate branco.



Daisies



Cupcake de maracujá

Por Fátima Lisboa

Rendimento: 15 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1/2 xícara (de chá) de manteiga em temperatura ambiente (100 g)
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo misturada com 1/2 colher (de café) de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara (de chá) de leite
- 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher (de sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata (medida de peso de) maracujá concentrado
- 1/2 lata de creme de leite

Buttercream

- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar impalpável
- 1/4 de xícara (de chá) de leite (45 ml)
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha

Calda de maracujá

- 1 xícara (de chá) de polpa de maracujá (240 ml)
- 1/4 de xícara (de chá) de açúcar (120 g)

Modo de preparo:

Massa – Na batedeira, em velocidade média, bata a manteiga até ficar bem cremosa. Então, acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo por mais 2 minutos, ou até que a mistura fique bem fofa. Feito isso, acrescente os ovos, um a um, e bata bem após cada adição. Desligue o aparelho e acrescente a farinha de trigo peneirada com o bicarbonato intercaladamente com o leite. Por último, adicione a essência de baunilha e o fermento em pó, misturando delicadamente. Distribua a massa em forminhas de papel para cupcakes, não ultrapassando 1/4 da capacidade da forma. Leve os bolinhos para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

Recheio – Misture o leite condensado, o suco de maracujá e o creme de leite até obter um preparado uniforme. Coloque o creme em um saco de confeiteiro e reserve-o.

Buttercream – Misture no recipiente da batedeira a manteiga, metade do açúcar, o leite e a essência de baunilha. Bata em velocidade média até ficar cremoso e acrescente, aos poucos, o restante do açúcar. Bata por mais 3 minutos em velocidade alta ou até engrossar. Se necessário, adicione mais açúcar para ficar mais consistente.

Calda de maracujá – Leve a polpa e o açúcar ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Reserve a calda para esmur.

Montagem – Com uma colher, faça um orifício no centro do cupcake e recheie-o com o creme de maracujá. Em seguida, cubra-os com o buttercream e decore-os com a calda de maracujá.

Páscoa

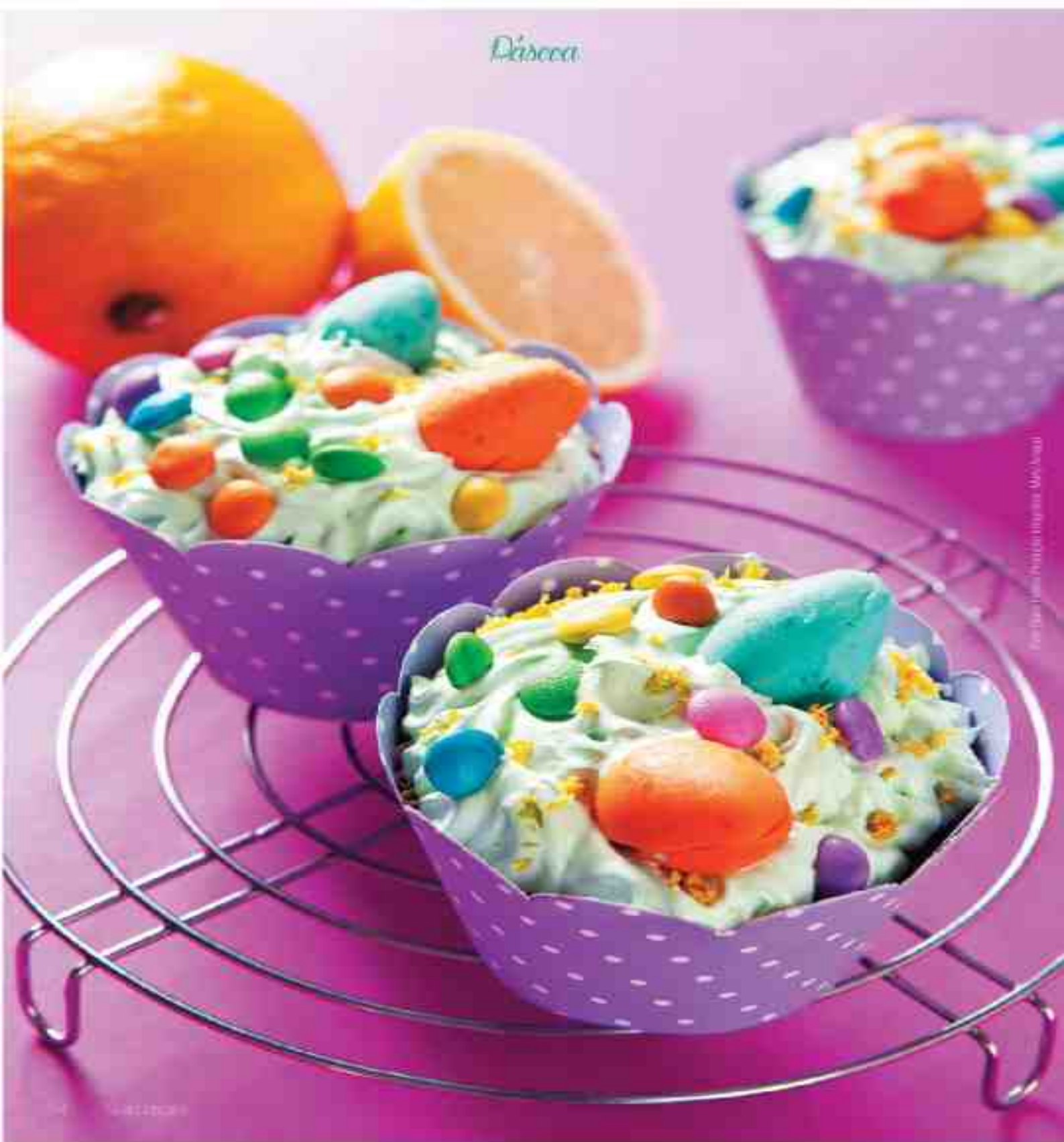


Foto: Tânia Tavares / Pro / Contrasto / Imagoeconomica / Quattrini



Cupcake de limão-siciliano

Por Fátima Lisboa

Rendimento: 15 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1/2 xícara (de chá) de manteiga em temperatura ambiente (100 g)
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 e 1/4 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (de café) de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara (de chá) de leite
- 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher (de sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 50 ml de sumo de limão-siciliano
- Raspas de limão-siciliano
- Corante alimentício na cor verde a gosto

Buttercream

- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar impalpável (250 g)
- 1/4 de xícara (de chá) de leite
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- Confeitos de chocolate coloridos para decorar

Modo de preparo:

Massa — Bata na batedeira, em velocidade média, a manteiga até ficar bem cremosa. Então, acrescente o açúcar aos poucos e continue batendo por mais 2 minutos ou até que a mistura fique bem fofo. Feito isso, acrescente os ovos, um a um, e bata bem após cada adição. Desligue o aparelho e acrescente a farinha de trigo peneirada com o bicarbonato intercaladamente com o leite. Por último, adicione essência de baunilha e o fermento em pó, misturando delicadamente. Distribua a massa em forminhas de papel para cupcakes, não ultrapassando 1/4 da capacidade da forma. Leve os bolinhos para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até dourar.

Recheio — Misture o leite condensado com o sumo de limão e acrescente as raspas. Depois, acrescente o corante alimentício verde até obter a cor desejada. Coloque o preparado em um saco de confeiteiro.

Buttercream — Misture no recipiente da batedeira a manteiga, metade do açúcar, o leite e a essência de baunilha. Bata em velocidade média até ficar cremoso e acrescente aos poucos o restante do açúcar. Bata por mais 3 minutos em velocidade alta ou até engrossar. Se necessário, adicione mais açúcar para ficar mais consistente.

Montagem — Faça um orifício no centro dos cupcakes com o auxílio de uma faca. Em seguida, com um saco de confeiteiro, recheie-os com o creme de limão. Por fim, distribua a cobertura sobre os bolinhos e decore-os com confeitos de chocolate coloridos.

vitrine

Que trazes pra mim?

A época pascal simboliza a fé e a prosperidade. Assim, nada melhor do que enriquecer ainda mais suas receitas. Confira, agora, mais algumas ideias irresistíveis!





Casamento



*A hora
do sim...*

Escolha o seu predileto e deixe o
grande dia ainda mais especial!

Buquê de cupcake

Por Angéla Fischer

Rendimento: 16 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1 copo de iogurte natural com mel
- 100 ml de óleo
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Raspas de limão a gosto

Cobertura

- Glacê real pronto
- Corante em gel de cor rosa

Modo de preparo:

Massa — Bata no liquidificador, por cinco minutos, o iogurte, o óleo, os ovos e o açúcar. À parte, coloque a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados em um recipiente e misture-os com o auxílio de um batedor manual de arame. Despeje o preparo do liquidificador sobre os ingredientes secos e misture-os até formar uma massa homogênea. Distribua a massa em forminhas de papel próprias para cupcakes, deixando uma borda de um centímetro, e asse os bolinhos em forno pré-aquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até dourar levemente.

Cobertura — Prepare o glacê conforme as instruções da embalagem. Divida o preparo em três partes e, em cada uma delas, adicione uma quantidade diferente de corante, obtendo três tons diferentes. Coloque os glacês em sacos de confeitar com bico 1M ou 1C, e reserve-os.

Montagem — Espete duas palitas de churrasco em cada cupcake para dar sustentação. Então, coloque um copo dentro de um vaso pesado (para sustentar o peso dos cupcakes) e espete os palitos com as bolinhas. Em seguida, decore os cupcakes com o glacê real, fazendo o movimento de dentro para fora para formar uma rosa. Deixe secar e decore o buquê a gosto.



Cupcake de casamento

Por Rilita Hilsinger para Jour Chocollir

Rendimento: 10 a 12 unidades

Grau de dificuldade: médio

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- Receita básica de cupcake de chocolate (veja receita na página 11)

Cobertura

- Rolim de abrir massa
- Cortador circular
- Pasta americana nas cores rosa-claro, rosa médio e rosa escuro, verde-folha; também claro e marrom-escuro
- Cortador de folha e de pétala
- Cortador extrusor de flores
- Esfregador
- Macacador de textura
- Faca de corte
- Cola CMC

Modo de preparo:

Massa — Prepare o cupcake conforme as orientações da receita. Reserve.

Cobertura — Abra a pasta americana com o rolo e, com o auxílio de um cortador circular, corte-a em forma de círculo. Forne o cupcake com a pasta americana e, com o conjunto de cortadores e esfregadores, modele pequenas flores nas cores rosa-claro, rosa escuro e marrom-escuro. Com a cola CMC, aplique os elementos texturizados no cupcake, decorando-o conforme a foto. Repita o procedimento para decorar os outros cupcakes.

Cupcake do amor

Por Angeli Fischer

Rendimento: 14 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 40 minutos

Ingredientes:

Massa

- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 e 1/4 de xícara (de chá) de açúcar
- 1/3 de xícara (de chá) de óleo
- 1/4 de xícara (de chá) de leite misturado com 1 colher (de sopa) de soro de leite ácido (buttermilk)
- 1 colher (de sobremesa) de corante gel vermelho

Recheio

- Geléia de morango a gosto

Cobertura

- 50 g de manteiga sem sal
- 150 g de cream cheese
- 4 gotas de essência de baunilha
- 2 xícaras (de chá) de açúcar de confeiteiro
- Confeitos polvilados em forma de coração para decorar

Modo de preparo:

Massa — Peneire a farinha de trigo com o fermento e o sal. Reserve. Bata na batedeira o ovo, o açúcar e o óleo até formar um creme homogêneo. Desligue o aparelho e acrescenta alternadamente os ingredientes secos peneirados com o buttermilk. Por último, junte o corante, misturando bem. Despeje a massa em forminhas de papel próprias para cupcake, deixando uma borda de um centímetro, e asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até dourar levemente.

Cobertura — Bata a manteiga com o cream cheese até formar uma mistura cremosa e fofa. Acrescente a essência de baunilha e, aos poucos, o açúcar de confeiteiro peneirado até obter uma textura homogênea. Coloque em um saco de confeitar e reserve.

Montagem — Com o auxílio de uma faca, faça um orifício no centro do cupcake e, com uma colher, recheie-o com a geléia. Em seguida, com a ajuda do saco de confeitar, distribua a cobertura sobre os bolinhos e decore-os com os confeitos coloridos em forma de coração.



vitrine



Viva o amor

A união do casal merece uma celebração memorável.
Assim, cupcakes singulares não podem faltar nesta festa.

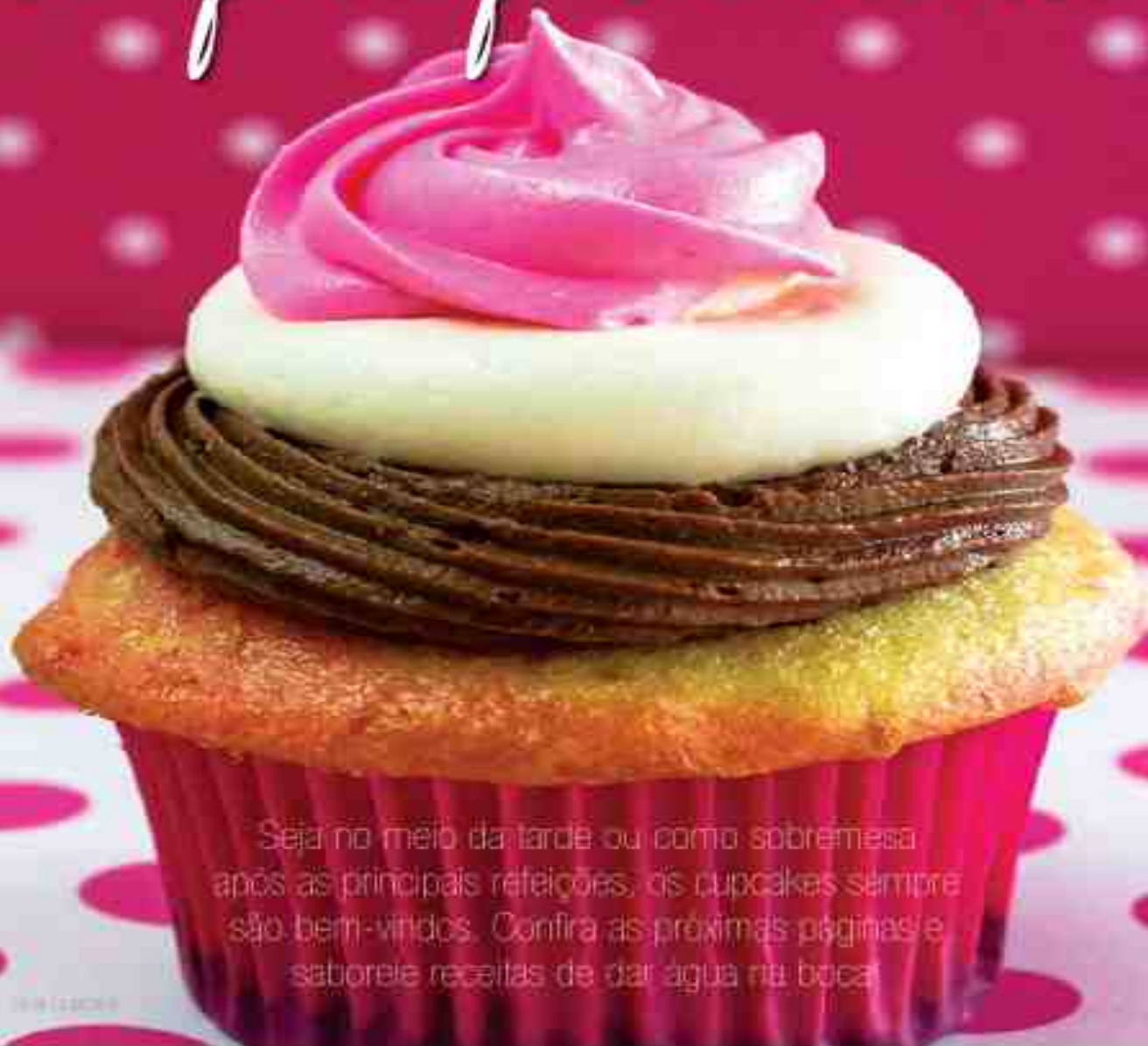




Diversos

Delicias a qualquer hora

Ed. 10/2010



Seja no meio da tarde ou como sobremesa após as principais refeições, os cupcakes sempre são bem-vindos. Confira as próximas páginas e saboreie receitas de dar água na boca!

Cupcake napolitano

Por Angila Fischer

Rendimento: 20 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 3 ovos
- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (de chá) de açúcar de vanila
- 3 colheres (de chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (de chá) de leite

Creme de chocolate

- 50 g de chocolate meio amargo picado
- 75 g de creme de leite
- 250 ml de chantili batido

Creme de chocolate branco e rosa

- 100 g de chocolate branco
- 75 g de creme de leite
- 500 ml de chantili batido

Modo de preparo:

Massa – Bata na batedeira, em velocidade alta, a manteiga com o açúcar e os ovos até obter um creme fofo. Diminua a velocidade do aparelho e junte a essência de baunilha e o açúcar de vanila. Em seguida, intercaladamente, acrescente o leite e a farinha de trigo até formar uma massa homogênea. Desligue a batedeira, junte o fermento em pó e misture delicadamente. Disponha folhas de papel para cupcake em forminhas de alumínio próprias para cupcakes, e preencha-as com a massa, deixando uma borda de 1 cm. Leve os bolinhos para assar em forno pré-aquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até dourar levemente. Retire-os do forno e deixe-os esfriar.

Creme de chocolate – Aqueça o creme de leite e despeje-o sobre o chocolate picado. Deixe-os derreter levemente e misture bem até formar um creme homogêneo. Deixe-o esfriar e junte o chantili batido. Coloque o preparo em um saco de confeitar e reserve-o.

Creme de chocolate branco e rosa – Aqueça o creme de leite e misture-o com o chocolate branco, misturando até formar uma mistura homogênea. Leve-a à geladeira e bata-a com o chantili até formar um creme firme e homogêneo. Divida o creme em duas partes e, em uma delas, acrescente o corante em gel rosa até obter o tom desejado. Coloque os dois cremes em um saco de confeitar.

Montagem – Desemforme os cupcakes e, com a ajuda de um saco de confeitar, decore-o com o creme de chocolate ao leite, o creme de chocolate branco e o creme rosa.

Cupcake de café

Por: Cati Motta

Rendimento: 16 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- ½ xícara (de chá) de café coado
- ½ xícara (de chá) de leite
- 1 colher (de chá) de especiarias em pó de sua preferência (vainila, noz-moscada e pimenta-do-reino)
- ½ xícara (de chá) de chocolate em pó
- 4 ovos médios
- ½ xícara (de chá) de manteiga sem sal
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Grãos de café (para decorar)

Merengue de café

- 1 ½ colheres (de sopa) de açúcar
- 4 colheres (de sopa) de café coado
- 4 claras

Modo de preparo:

Massa – Misture, em uma panela, o café, o leite, as especiarias e o chocolate. Cozinhe tudo em fogo baixo por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Retire o preparo do fogo e deixe-o amornar. À parte, bata as gemas com a manteiga e o açúcar por 5 minutos na batedeira. Junte, aos poucos, e sem parar de mexer, a farinha de trigo penetrada com o fermento, alternando com o preparo do café. Por último, incorpore delicadamente as claras em neve. Disponha forminhas de papel para cupcake sobre forminhas de alumínio, e preencha-as com a massa, deixando uma borda de 1 cm. Leve o bolinho ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 30 minutos, ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Retire-as do forno e reserve-as para montar.

Merengue de café – Em uma panela, coloque o açúcar e o café. Leve a mistura ao fogo, sem parar de mexer, até o açúcar derreter. Diminua o fogo e deixe-a cozinhar por mais 4 minutos. Retire-a do fogo e reserve-a. À parte, bata as claras na batedeira por cerca de 2 a 3 minutos, ou até obter picos firmes. Sem parar de bater, junte, aos poucos, a calda ainda quente. Continue a bater até obter um merengue firme e brilhante.

Montagem – Retire os cupcakes das forminhas de alumínio e, com a ajuda de um saco de confeitar, cubra-os com o merengue. Por fim, decore os docinhos com grãos de café.



Cupcake de chocolate e menta

Por Angela Fischer

Rendimento: 18 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 15 minutos

Ingredientes:

Massa

- ¼ de xícara (de chá) de água quente
- ¼ de xícara (de chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 e ½ colher (de chá) de fermento em pó
- ½ colher (de chá) de bicarbonato de sódio
- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e ¼ de xícara (de chá) de açúcar
- 3 ovos inteiros

Ganache de menta

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (de chá) de glucose de milho branca
- 100 g de creme de leite
- 1 colher (de café) de essência de menta

Buttercream de menta

- 100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara (de chá) de açúcar de confeiteiro peneirado
- 1 colher (de chá) de essência de menta
- Corante em gel verde
- Raspas de chocolate meio amargo para decorar

Modo de preparo:

Massa — aqueça a água, junte o chocolate em pó e misture bem. Reserve o preparo para esfriar. À parte, peneire a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. No batedor, coloque a manteiga e o açúcar e bata até formar um creme esbranquiçado. Junte os ovos, um a um, batendo a cada adição. Diminua a velocidade do aparelho e, gradualmente, acrescente a mistura de chocolate e a mistura da farinha até formar uma massa homogênea. Despeje o preparo em forminhas de papel para cupcake acomodadas em forminhas para cupcake de alumínio, de-

ixando uma borda de 1 cm, e asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até dourar.

Ganache de menta — Aqueça o creme de leite, junte a glucose branca e despeje os sobre o chocolate picado, misturando bem até formar um creme homogêneo. Junte a essência de menta e reserve o creme. Coloque-o em um saco de confeitar e reserve-o.

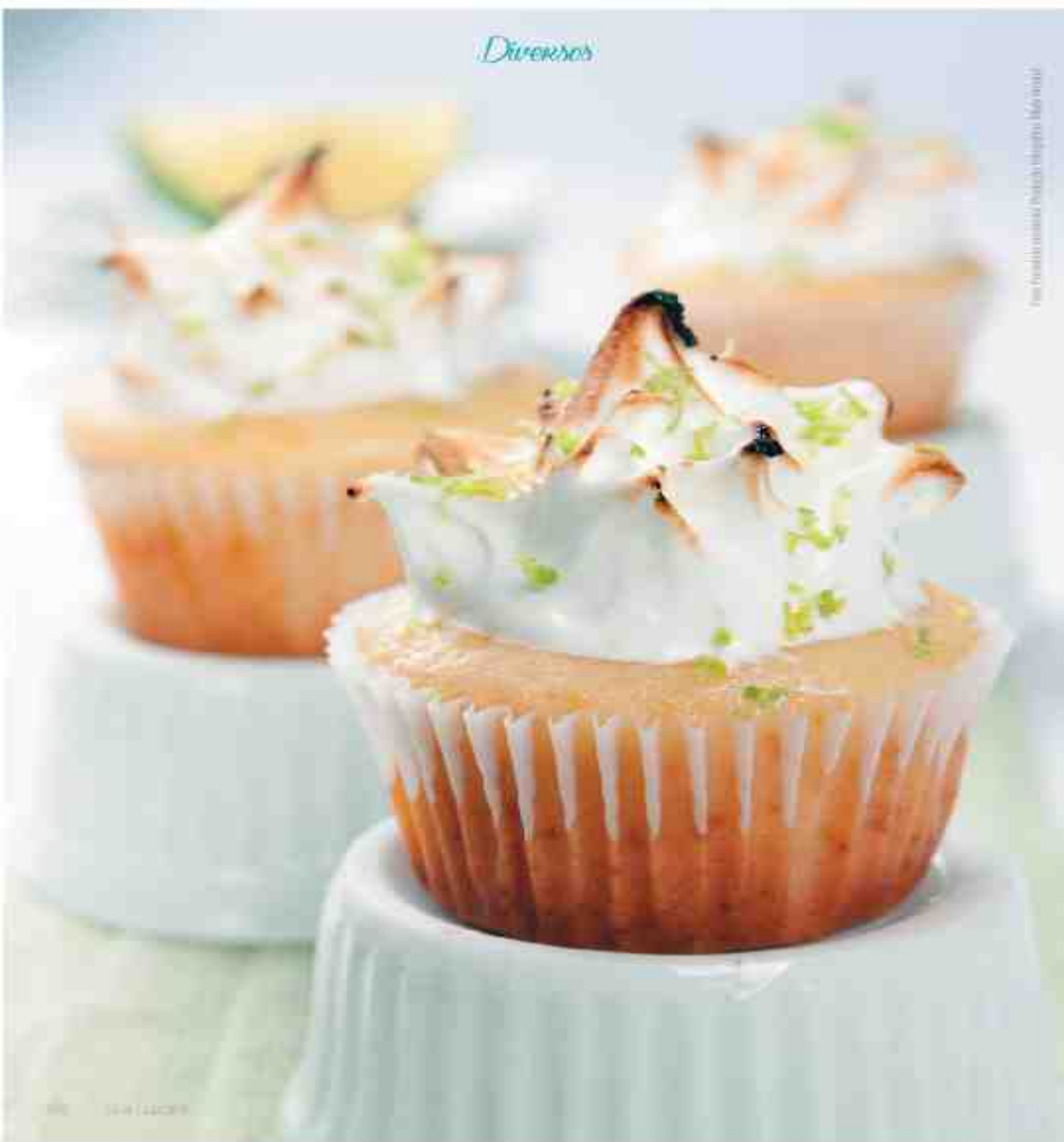
Buttercream de menta — Bata no batedor a manteiga e o açúcar de confeiteiro até obter uma mistura esbranquiçada e cremosa. Adicione a essência de menta e o corante, até obter a cor desejada, e bata mais um pouco. Coloque o preparo em um saco de confeitar.

Montagem — Com a ajuda de uma colher, "cave" um orifício no centro do cupcake e, com o auxílio de um saco de confeitar, recheie-o com a ganache de menta. Por fim, cubra os bolinhos com o buttercream de menta e decore-os com as raspas de chocolate meio amargo.



Diversos

For information, contact: 0800 11 11 11



Minicupcake de torta de limão

Por Angela Fischer

Rendimento: 30 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher (de sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (de chá) de suco de limão
- Raspas de 2 limes

Merengue italiano

- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 1/2 xícara (de chá) de água
- 3 claras

Modo de preparo:

Massa — Distribua forminhas de papel em forminhas próprias para minicupcakes e reserve-as. Bata na batedeira, em velocidade média, os ovos, a manteiga, o açúcar, a farinha de trigo, o leite, o sal e a essência de baunilha por 3 minutos. Desligue o aparelho, acrescente o fermento e misture tudo delicadamente com o auxílio de uma colher. Encha, preenchendo 1/4 da capacidade das forminhas com a massa e leve os bolinhos para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 10 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Retire-os do forno, desmonte-os e deixe-os esfriar.

Recheio — Bata todos os ingredientes na batedeira, em velocidade média, até obter um creme homogêneo. Reserve-o na geladeira.

Merengue — Leve o açúcar e a água ao fogo baixo até obter uma calda. A parte leve as claras em neve à batedeira, em velocidade baixa, e, sem parar de bater, adicione a calda. Aos poucos, aumente a velocidade para alta e continue batendo até o merengue formado espumar.

Montagem — Retire o miolo dos minicupcakes com a ponta de uma faca, formando uma cavidade. Em seguida, com a ajuda de dois sacos de confeitar, recheie-os com o creme de limão e cubra-os com o merengue italiano. Por fim, aqueça o merengue com um maçarico e decore os biscoitos com raspas de limão.

Cupcake sensação

Por Lourdes Danicelli Marinho

Rendimento: 12 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 34 de xícara (de chá) de açúcar
- 15 xícara (de chá) de manteiga com sal
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (de chá) de fermento em pó
- Raspas de 1 limão
- 1 xícara (de chá) de morango picado

Cobertura

- 200 ml de chantilly
- Corante alimentício em gel na cor rosa
- Macarons para decorar

Modo de preparo:

Massa — Bata no batedeira o açúcar e a manteiga até obter um creme fofo. Acrescente os ovos e bata bem. Então, em pouca, adicione a farinha de trigo com o fermento em pó. Desligue o aparelho, junte as raspas de limão e o morango picado, e misture tudo com um batedor manual de arame. Coloque as forminhas de papel para cupcakes apoiadas em forminhas de alumínio para cupcakes, e preencha 2/3 de cada uma delas com a massa. Leve as bolinhas para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 25 a 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.

Cobertura — Prepare o chantilly conforme as instruções da embalagem, adicionando o corante até obter o tom desejado.

Montagem — Com a ajuda de um bico de confeitar bico perfil, distribua o chantilly sobre os cupcakes, fazendo movimentos giratórios. Por fim, decore-os com os macarons.





Cupcake sensação

Por Lourdes Duricelli Mariano

Rendimento: 20 unidades

Nível de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 17 minutos

Ingredientes:

Massa

- 200 ml de óleo
- 200 ml de leite
- 4 ovos
- 400 g de açúcar
- Essência de caramelo a gosto
- 400 g de farinha de trigo
- 100 g de chocolate em pó
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Cobertura

- $\frac{1}{2}$ lata de leite condensado
- 100 g de manteiga
- 6 colheres (de sopa) de leite em pó
- 100 ml de creme de leite
- 1 colher (de chá) de emulsificante

- Calda de chocolate para decorar
- Granulado colorido para decorar
- Cereja em calda para decorar

Modo de preparo:

Massa — Bata o óleo e o leite no liquidificador. Em seguida, adicione os ovos, o açúcar e a essência de caramelo e bata até formar uma mistura homogênea. Despeje o preparado em um recipiente, junte a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó e misture bem. Disponha forminhas de papel para cupcake em forminhas de alumínio próprias para cupcake e preencha-as com a massa, deixando uma borda de 1 cm. Leve as bolinhas para assar em forno preaquecido em temperatura média (130 °C) por cerca de 25 minutos, ou até dourar levemente. Retire-as do forno e deixe-as esfriar.

Cobertura — Bata o leite condensado com a manteiga em uma batedeira até formar uma mistura homogênea. Acrescente o leite em pó e o creme de leite, batendo bem. Junte o emulsificante e bata até aumentar de volume.

Montagem — Com a ajuda de um saco de confeitar, coloque a cobertura sobre o cupcake, fazendo movimentos circulares. Em seguida, despeje a calda de chocolate por cima, polvilhe o granulado colorido e finalize com a cereja em calda.

Diversos



Minicupcake de ganache de chocolate

Por Anna Carolina Alves Braz

Rendimento: 30 unidades

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1 copo (americano) de iogurte natural
- 1 copo (americano) de óleo de girassol
- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 15 xícaras (de chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Ganache de chocolate

- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 15 xícaras (de chá) de creme de leite sem soro
- 3 colheres (de sopa) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- Bolinhas de chocolate branco pontiudas para decorar

Modo de preparo:

Massa – Use duas forminhas de papel em formato próprias para minicupcakes e reserve-as. À parte, bata no batedor, em velocidade baixa, o iogurte, o óleo de girassol, o açúcar e o chocolate em pó até misturar bem. Em seguida, junte a farinha de trigo e bata mais um pouco. Desligue o aparelho, adicione o fermento em pó e misture delicadamente com o auxílio de uma colher. Feito isso, preencha ¾ da capacidade das forminhas com a massa e leve as forminhas para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 10 minutos, ou até que ao espetar um palito, este saia limpo. Retire os cupcakes do forno, desentorne-os e deixe-os esfriar.

Cobertura – Misture o chocolate com o creme de leite e derreta no micro-ondas, em potência média, mexendo a cada 30 segundos. Quando derreter e formar um creme liso, acrescente a manteiga e misture até homogeneizar. Leve a cobertura à geladeira por 2 horas para endurecer.

Montagem – Retire o miolo dos minicupcakes com a ponta de uma faca, formando uma cavidade. Em seguida, recheie-os com a ganache e, com o auxílio de um saco de confeitar com bico pitanga, cubra-os com a ganache. Decore-os com bolinhas de chocolate branco pontiudas.

Cupcake de churro

Por Lourdes Dançali Milano

Rendimento: 20 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos



Ingredientes:

Massa

- 2 xícaras (de chá) de açúcar
- 250 g de margarina sem sal
- 4 ovos
- 1 colher (de café) de essência de baunilha
- 1 xícara (de chá) de leite
- 2 e 1/4 de xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 colher (de chá) de fermento em pó
- 1 colher (de sobremesa) de canela em pó

Recheio e cobertura

- 2 latas de doce de leite cremoso
- Confeitos de açúcar para decorar
- Pirlitas de chocolate para decorar

Modo de preparo:

Massa — Bata na batedeira o açúcar e a margarina até obter um creme fofo e esbranquiçado. Acrescente os ovos e bata mais um pouco. À parte, misture a essência de baunilha com o leite. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e a canela em pó. Então, acrescente o leite, misturando com um batedor

manual de arame. Despeje o preparo em forminhas de papel para cupcake acomodadas em forminhas para cupcake de alumínio, deixando uma borda de um centímetro, e asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até que ao espetar um palito, este saia limpo.

Recheio e cobertura — Coloque o doce de leite em um saco de confeitar com bico perfurado e reserve-o.

Montagem — Com uma faca, cave um orifício no centro do bolinho. Então, recheio-o e cubra-o com o doce de leite fazendo movimentos circulares. Por fim, decore-o com os confeitos de açúcar e o pirlito de chocolate.

Cupcake de laranja com baunilha e geleia de amora

Por Mônica Costa

Rendimento: 8 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

- 2 laranjas sem casca e sem sementes
- 3 ovos
- 1/2 xícara (de chá) de óleo
- 2 xícaras rasas (de chá) de açúcar
- 1 colher (de café) de essência de baunilha

- 2 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 2 g de fermento em pó
- 10 colheres (de café) de geleia de amora
- 1 xícara (de chá) de cereal de milho

Modo de preparo:

No liquidificador, bata as laranjas, os ovos, o óleo, o açúcar e a essência de baunilha por 3 minutos. Despeje a mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó, e misture bem. Coloque a massa em forminhas para cupcakes e leve-a para assar no forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por 20 minutos. Recheie os cupcakes com 1 colher (de café) de geleia de amora. Finalize a decoração com o cereal.



Diversos

PAULINA



Cupcake de café e caramelo

Por Lourdes Darkosi Mariano

Rendimento: 20 unidades

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 50 minutos

Ingredientes:

Massa

- 200 ml de óleo
- 200 ml de leite
- 4 ovos
- 400 g de açúcar
- 400 g de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Essência de café a gosto

Cobertura

- 250 g de açúcar de confeiteiro
- 100 g de manteiga sem sal amolecida
- 45 ml de leite
- 1 colher (de chá) de essência de caramelo
- Raspas de chocolate para decorar

Modo de preparo:

Massa — Bata o óleo e o leite no liquidificador. Junte os ovos e o açúcar e bata mais um pouco. Desligue o aparelho, coloque a mistura em um recipiente e acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e a essência de café, misturando com uma colher até formar uma massa. Despeje o preparo em forminhas de papel para cupcake acotoveladas em forminhas para cupcake de alumínio, deixando uma borda de 1 cm, e asse os bolinhos em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até dourar.

Cobertura — Bata na batedeira metade do açúcar, a manteiga, o leite e a essência de caramelo. Quando formar uma mistura cremosa e homogênea, sem parar de bater, junte o restante do açúcar. Bata por 3 minutos, ou até obter uma consistência de glacê.

Montagem — Com a ajuda de um saco de confeitar, coloque a cobertura sobre os cupcakes, fazendo movimentos circulares. Por fim, decore-os com as raspas de chocolate.

Cupcake de doce de leite

Por Nita Almentras

Rendimento: 22 unidades

Grau de dificuldade: Fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 e ½ xícara (de chá) de açúcar
- 3 ovos
- 10 gotas de essência de baunilha
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó
- 1 colher (de café) de bicarbonato de sódio

Cobertura

- 350 g de doce de leite cremoso
- Pérolas comestíveis para decorar

Modo de preparo:

Massa – Na batedeira, em velocidade média, bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos, um a um, batendo bem por um. Acrescente a essência de baunilha, a farinha de trigo e o leite e bata até formar uma massa homogênea. Por último, misture o fermento em pó e o bicarbonato de sódio. Coloque as forminhas de papel para cupcake sobre forminhas de alumínio e complete-as com a massa, deixando 1 cm de borda. Leve as forminhas para assar em forno preaquecido, em temperatura média (180°C), por cerca de 30 minutos, ou até que assem. Retire os cupcakes do forno e reserve-os para esfriar.

Montagem – Quando os cupcakes estiverem frios, faça um orifício no centro de cada um com o auxílio de uma colher. Então, coloque o doce de leite em um saco de confeitar e recheie-os. Por fim, decore a superfície dos cupcakes com um pouco mais de doce de leite e finalize com a aplicação de uma pérola comestível, conforme está na foto.



Diferentes

Foto: Amanda Menezes / Pexels (modificada)

Minicupcake de chocolate com doce de leite

Por Anna Carolina Alves Braz

Rendimento: 30 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 1 copo (americano) de iogurte natural
- 1 copo (americano) de óleo de girassol
- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- ½ xícara (de chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- Água m suficiente para cozinhar

Modo de preparo:

Massa — Distribua forminhas de papel em formas próprias para minicupcakes e reserve-as. À parte, bata no batedor, em velocidade baixa, o iogurte, o óleo, os ovos, o açúcar e o chocolate em pó até misturar. Em seguida, junte a farinha de trigo e bata mais um pouco. Desligue o aparelho, adicione o fermento em pó e misture tudo delicadamente com o auxílio de uma colher. Feito isso, preencha ¾ da capacidade das forminhas com a massa e leve-a para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 10 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Retire as bolinhas do forno, desentorne-as e deixe-as esfriar.

Cobertura — Coloque a lata de leite condensado em uma panela de pressão, cubra-a com a água e cozinhe-o em fogo médio por cerca de 50 minutos. Deixe-o esfriar completamente antes de abrir a lata.

Montagem — Retire o miolo dos minicupcakes com o auxílio de uma faca, formando uma cavidade. Então, recheie-os com parte do doce de leite abito e, com o auxílio de um saco de confeitar com bico pitanga, cubra-os com o restante do doce de leite.



Cupcake de café e caramelo

Por Lourdes Danicelli Mariano

Rendimento: 12 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa:

- 3 ovos

- 180 g de açúcar
- 200 g de mandioca sem sal
- Pó de 2 maracujás, geleia de frutas vermelhas ou geleia de uva
- 360 g de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de fermento em pó
- 240 ml de água

Cobertura

- 200 ml de chantilly
- Creme alimentício em gel de cores amarelo, rosa ou laranja



Modo de preparo:

Massa – Bata o açúcar e a manteiga na batedeira até obter um creme fofo. Acrescente as ovos e bata bem. Então, acrescente a polpa de maracujá (ou a geléia de uva) e misture. Alternadamente, junte a farinha de trigo e a água, e misture até obter uma massa homogênea. Por último, acrescente o fermento em pó. Despeje o preparado em forminhas de papel para cupcake acomodadas em forminhas para cupcake de alumínio, deixando uma

borda de 1 cm, e asse as bolinhas em forno pré-aquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 25 minutos; ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.

Cobertura – Bata o chantili conforme as instruções da embalagem e adicione o corante do tom de seu gosto com o sabor do cupcake.

Montagem – Coloque o chantili colorido em um saco de confeitar com bico bico e, fazendo movimentos circulares, cubra os cupcakes.

Diversos



Minicupcake de cream cheese de morango

Por Anna Carolina Alves Braz

Rendimento: 30 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher (de sopa) de essência de baunilha
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 pote (150 g) de cream cheese
- 1/2 xícara (de chá) de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (de chá) de açúcar

- 1/2 colher (de sopa) de morango amassado
- 2 gotas de corante alimentar em gel vermelho-morango
- morangos para decorar

Modo de preparo:

Massa – Distribua forminhas de papel em formas próprias para minicupcakes e reserve-as. Bata na batedeira, em velocidade média, os ovos, a manteiga, o açúcar, a farinha de trigo, o leite, o sal e a essência de baunilha por 3 minutos. Desligue o aparelho, acrescentando o fermento e misture tudo delicadamente com o auxílio de uma colher. Então, preencha 3/4 da capacidade das forminhas com a massa e leve-as para assar em forno pré-aquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 10 minutos ou até que ao espetar um palito, este saia limpo. Retire as cupcakes do forno, desenforme-as e deixe-as esfriar.

Cobertura – Com o auxílio de um batedor manual de arame, bata o cream cheese, a manteiga e o açúcar. Em seguida, junte o morango amassado e o corante e bata por mais 1 minuto. Leve a cobertura à geladeira por 2 horas.

Montagem – Retire o núcleo do minicupcake com a ponta de uma faca, formando uma cavidade. Então, recheie-os com parte do cream cheese de morango e, com o auxílio de um bico de confeitar, aplique o restante do cream cheese sobre os minicupcakes. Decore-os com morangos.

Salgados

Múltiplos
sabores

A perfeita combinação de ingredientes dá sabor único à versão salgada do cupcake. Experimente essas pequenas delícias e prepare-se para cair em tentação!

Cupcake de presunto e queijo

Por Elisabeth Teodoro

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 4 ovos
- 2 xícaras (de chá) de leite
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Catupiry® e gergelim torrado para decorar

Recheio

- 200 g de presunto cortado em cubinhos
- 200 g de queijo mussarela cortado em cubinhos

Modo de preparo:

Massa – Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Reseteie-a.

Montagem – Acarrete forminhas de papel para cupcakes nº 8 sobre forminhas de alumínio e preencha-as com um pouco de massa. Distribua uma porção de presunto e de queijo por cima e cubra com o restante da massa, deixando o espaço de um dedo para completar. Por fim, leve os cupcakes para assar em forno preaquecido em temperatura média (200 °C) por cerca de 35 a 40 minutos, ou até dourar. Antes de servir, com a ajuda de um saco de confeitar, decore os bolinhos com Catupiry® e gergelim torrado.

Cupcake de parmesão com cobertura de Catupiry® e espinafre

Por Requeijão Catupiry®

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 6 colheres (de sopa) de azeite
- 1 cebola grande picada
- 1 xícara (de chá) de leite
- 2 ovos
- 2 e 1/2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 1 colher (de chá) de sal
- 1 xícara (de chá) de queijo parmesão ralado

Cobertura

- 410 g de Catupiry®
- 1 xícara (de chá) de espinafre cozido e picado

Modo de preparo:

Massa – Em uma panela ou frigideira, aqueça metade do azeite e doure levemente a cebola em fogo brando, mexendo de vez em quando. Reserve o preparo. Em um recipiente, misture o leite, o azeite restante e os ovos. Misture bem até que os ovos estejam totalmente integrados à mistura. Em outro refratário, junte a farinha de trigo, o fermento e o sal. Despeje o líquido sobre os ingredientes secos e misture-os com uma colher até a massa ficar homogênea. Acrescente o refogado de cebola reservado e o queijo parmesão. Distribua a massa em forminhas para cupcakes, coloque-as em uma assadeira e leve-as ao forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.

Cobertura – Coloque o Catupiry® em um recipiente e misture-o com uma colher até ficar cremoso. Junte o espinafre e misture bem.

Montagem – Desentorne os cupcakes e, com a ajuda de um saco de confeitar com bico piranha, decore-os com a cobertura.



Imagem: Requeijão Catupiry®

Salgados

Cupcake de fubá com carne-seca

Por Elisabeth Teodoro

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 2 horas (+ tempo de geladeira)

Ingredientes:

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de leite
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 1 pote de iogurte natural (170 g)
- sal a gosto
- ½ xícara (de chá) de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras (de chá) de fubá
- 1 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Carne-seca desfiada e Catupiry® para decorar

Recheio

- 500 g de carne-seca
- Água (o suficiente) para dessalar e cozinhar
- 1 fio de óleo
- 1 cebola média ralada
- 1 dente de alho amassado
- Sal (se necessário)

Modo de preparo:

Massa — Bata os ovos, o leite, o óleo e o iogurte natural no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Em seguida, acrescente, aos poucos, o sal, o queijo parmesão ralado, o fubá e a farinha de trigo e bata mais um pouco. Por último, misture o fermento em pó. Reserve o preparo.

Recheio — Corte a carne-seca em pedacinhos, coloque-a em um recipiente e cubra-a com água. Então, leve-a à geladeira por 1 hora e troque a água. Repita o processo de 4 a 6 vezes, trocando a água a cada 1 hora. Depois de dessalgada, coloque a carne-seca em uma panela de pressão, cubra-a com água e cozinhe-a em fogo médio por cerca de 20 minutos após o início da fervura. Se necessário, acrescente o sal. Deixe-a esfriar e desfiá-la. Frito isto, em uma panela, coloque o óleo e refogue a cebola em fogo médio. Adicione o alho e deixe dourar. Em seguida, acrescente a carne desfiada e deixe refogar rapidamente. Retire do fogo e reserve para esfriar.

Montagem — Corte forminhas de papel para cupcake e/ou use as forminhas de alumínio e preencha-as com um pouco de massa. Em seguida, distribua uma porção do recheio e finalize com o restante da massa, deixando uma borda de um dedo. Por fim, leve os cupcakes para assar em forno preaquecido em temperatura média (200 °C) por cerca de 35 a 40 minutos, ou até dourar. Decore-os com carne-seca e Catupiry®.



Foto: Carla Caspary/Produce magazine (May 2004)



Cupcake de cenoura e bacon

Por Elizabeth Todorov

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 4 cenouras médias
- $\frac{1}{4}$ xícara (de chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 xícara (de chá) de queijo parmesão ralado
- 1 e $\frac{1}{2}$ xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal (se necessário)
- Queijo cheddar para decorar

Recheio

- 2 xícaras (de chá) de bacon picado

Modo de preparo:

Massa — Bata no liquidificador as cenouras, o óleo e os ovos. Em seguida, acrescentar, um pouco, a farinha de trigo, o fermento em pó e batê mais um pouco até misturar. Se necessário, acrescentar sal. Reservar o preparo.

Recheio — Coloque o bacon em uma frigideira e leve-o ao fogo médio até dourar, cerca de 2 minutos depois.

Montagem — Disponha forminhas de papel para cupcake nº 0 sobre forminhas de alumínio e preencha-as com um pouco de massa. Em seguida, distribua uma porção do recheio e finalize com o restante da massa, deixando um espaço de um dedo para completar. Por fim, leve os cupcakes para assar em forno preaquecido em temperatura média (200 °C) por cerca de 35 a 40 minutos até dourar. Antes de servi-los, com a ajuda de um saco de confeitar, decore os bolinhos com cheddar.

Salgados



Foto: Danilo Aguiar/Contrasto Imagens, Mary Smart

Cupcake de tomate seco e cream cheese

Por Elisabete Teodoro

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 4 ovos
- 2 xícaras (de chá) de leite
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Cream cheese e tomate seco para decorar

Recheio

- 200 de tomate seco

Modo de preparo:

Massa – Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Reserve-a.

Montagem – Disponha forminhas de papel para cupcake. Coloque sobre forminhas de alumínio e preencha-as com um pouco da massa. Em seguida, distribua uma porção do tomate seco e finalize com o restante da massa, deixando um espaço de um dedo para completar. Por fim, leve os cupcakes para assar em forno preaquecido em temperatura média (200 °C) por cerca de 35 a 40 minutos ou até dourar. Antes de servir, corte o fundo de um saco de confeitaria, decore os bolinhos com tomate seco e cream cheese.



Cupcake de patê de atum

Por Elisabeth Teodoro

Rendimento: 24 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora

Ingredientes:

Massa

- 4 ovos
- 2 xícaras (de chá) de leite
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó
- Azitona verde recheada com cenoura para decorar

Recheio

- 1 lata de atum em conserva picado
- 1 pote pequeno de maionese pronta (250 g)
- 1 colher (de sopa) de cebola ralada
- ½ xícara (de chá) de cenoura ralada
- 2 colheres (de sopa) de azitona verde picada

Modo de preparo:

Massa — Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma massa homogênea. Reserve.

Recheio — Bata no liquidificador o atum, a maionese e a cebola. Despeje a mistura obtida em um recipiente e adicione a cenoura ralada e a azitona. Coloque o patê em um saco de confeitar e reserve-o.

Montagem — Coloque forminhas de papel para cupcake nº 0 sobre forminhas de alumínio e preencha-as com a massa, deixando uma borda de um dedo. Então, leve os cupcakes para assar em forno preaquecido em temperatura média (200 °C) por cerca de 35 a 40 minutos, ou até dourar. Reserve-os para esfriar. Feito isso, com o saco de confeitar, coloque o patê até a metade dos cupcakes e recheie-os delicadamente sem forçar para não estourar. Decore-os com as azitonas verdes recheadas com cenoura.



Escátula media de siliconi, CXD, RS 79

© 2000 Blackwell Science Ltd, *Journal of Internal Medicine* 247: 395–401



Medietudens,
den loia Wilken.

R\$ 60,01, por ponto.
Adicione R\$ 8 a cada
atividade adicional;
ou seja, considere
R\$ 68,01 por ponto
adicionais de 20.



Máquina de
cupcake. Fun
Kitchen no
ptmo. R\$ 139.

Hacia el año 2000 se
 detectó la epidemia de
 la enfermedad de
 la gripe. El primer
 brote de la
 enfermedad se
 produjo en el
 año 2000.



Twist buledor retrabili,
Tuk&Stok, R\$ 87,50



Cotariles em spray Color Mist aerógrafo, das lojas Willen, R\$ 25,42 cada. H&M 000-
486797. E-mail: kilato@willen.com.br. Dê Voto! e participe por uma melhor cidade.



Truques de mestre

Descubra o que está por trás dos famosos bolinhos confeitados e, com as dicas abaixo, torne suas receitas ainda mais incríveis e saborosas

Para preparar as guineas, não é preciso muito: uma foga batedeira, uma assadeira e algumas forminhas. O restante fica por conta da criatividade. Afinal, o que difere um cupcake dos outros tipos de bolinhos é justamente sua finalização decorada. Já se para o uso de cores e opulência variados. O cupcake pode, ainda, assumir uma decoração a vigor do evento, garantindo assim o sucesso da festividade. Então, o que está esperando? Encante e surpreenda!





Comece já

Sabia que é possível usar a receita do seu bolo preferido, tendo como referência a própria forminha para cupcake? Isso mesmo! Quase todos os bolos podem ser adaptados para a versão em miniatura. A técnica permite que você se sinta seguro logo na primeira tentativa.

Primeiros passos

Para se familiarizar com a pasta americana, comece com decorações simples, planas e achatadas. Experimente possibilidades diversas para explorar as ferramentas utilizadas em seu manuseio, como as rolos, os cortadores e os marcadores.

Da teoria à prática

Não hora de confeitaria, é comum dar preferência à pasta americana devido à sua consistência. Assim, a dica é deixar o cristais comestíveis prontos com antecedência e depois somente aplicá-los ao topo do cupcake bem fresquinho.

Fique de olho

Como a pasta americana é sensível à umidade, o cuidado para armazená-la deve ser maior. Utilize sacos plásticos bem fechados para não ressecá-la. Já para as decorações, guarde-as em caixas de papelão para não oxidar. O ideal é escolher um lugar fresco e seco como, por exemplo, um ambiente com ar-condicionado.



Qualidade garantida

Especialista em artigos para confeitaria, a Mago atua no mercado há mais de 29 anos, sempre em busca de novidades que auxiliem no preparo de suas receitas. Dessa vez, o destaque fica com as forminhas amoldáveis, que, após serem retiradas do forno, soltam o preparo com a maior facilidade. Já os bicos de inox asseguram uma finalização impecável ao seu cupcake, além de não entupirem. São vendidos separadamente. Confira todos os produtos em Tel.: (11) 2197-3290.

www.mago.com.br



Curiosidades



Modelo

Verifique a consistência da pasta americana, que não deve estar nem muito mole, nem muito dura, pois isso impossibilita que ela seja aberta com o rolo e moldada. Se estiver mole, acrescente açúcar de confeiteiro e, caso esteja dura, adicione um pouco de gordura vegetal ou coloque-a no micro-ondas em potência baixa por alguns segundos antes de utilizá-la.

Opista conta

De origem americana, o buttercream é um creme feito de manteiga e açúcar. No entanto, aqui, no Brasil, ele não costuma ser tão doce e, diferentemente da pasta americana, pode ser aromatizado com o sabor do recheio, por exemplo.

Na pente

Cuidado para não exagerar na quantidade do recheio, pois pode fazer seu cupcake estourar ou dificultar a degustação.

Cruamente perfeito

É importante conhecer também os diferentes tipos de bico para obter um efeito satisfatório. O bico pente é um dos mais comuns, pois serve para contornos, letras e rodadas. Há também aqueles que são próprios para desenhos e levam o nome a partir da finalidade específica, por exemplo, bico para confeitar flores, pétalas ou folhas.

Cinto aí

Normalmente, a temperatura do forno utilizada segue em torno de 180 °C (temperatura média), mas isso pode variar dependendo da receita. No entanto, sempre se deve não deixar a temperatura ir além do necessário, para a massa não assar demais e ressecar.

Sem pressa

É importante deixar os maribolinhos descansarem cerca de 10 minutos, antes do rebolado da assadeira. Isso ajuda a firmar sua consistência e facilita o manuseio na hora de rechear e confeitá-los.

De bom e de melhor

Preste muita qualidade e não economize nos ingredientes para não comprometer o resultado final. Por exemplo, no caso das forminhas de papel, preste atenção na espessura e evite as mais finas para que a massa não grude no papel.

Forma e conteúdo

Esquase-se quem imagine que o mimo é só um docinho bonito. Após sua receita ser "brasileirada", o recheio ganhou ainda mais notoriedade, diferentemente do que acontece fora do País, onde a massa costuma ser mais seca. Por isso, destaque seu cupcake dando preferência aos recheios cremosos, que doam a massa dolçamente moça.



Encontre



Angela Fischer

Tel.: (11) 2917-3053 / 98384-8888
fischerangela@hotmail.com

Anna Carolina Alves Braz
www.studiosaaleo.com.br

Brânnia na Americana
 Tel.: (11) 4000-1000
www.americana.com.br

Cláudia Borges

Bolais, Biscoitos e Outras Delícias
<http://blogclaudiaborges.blogspot.com.br/>

Café Molito

www.cafemolito.com.br

Casaquetem

www.casaquetem.com.br

Craft & Scrap Brasil

Tel.: (11) 5542-9870
www.scrapbrasil.com.br

Elisabeth Teodoro

Tel.: (11) 2022-4803
elisabethteodoro@bol.com.br

Fátima Lisboa

Tel.: (11) 2337-1087 / 2337-1405
www.fatimalisboa.com.br
fatimalisboa@bol.com.br

Fan Kitchen no Shopping

Tel.: (11) 4003-1020
www.shopthe.com.br

Joseph & Joseph no Submarino

Tel.: 4003-2000
www.submarino.com.br

Juliana Abbud

Tel.: (11) 3375-9306
www.julianaabud.com.br
www.laagourmet.com.br

Karina von Zimmermann

(Vente em Ação)
 Tel.: 3539-8066 / 3905-4412

Leader

Tel.: (11) 4023-1450
www.leader.com.br

Lúndes Danicelli Mariano

Tel.: (11) 2967-9060 / 99360-5754
danicelli@dkg.com.br
www.artefices-bolartortados.blogspot.com

Mariene Cardoso

Tel.: (11) 6182-8425
mariene-boas@bol.com.br



Monês Costa

Tel.: (11) 8423-0402
www.ogastromagis.com.br
ogastromagis@bol.com.br

Monet Almeida (Doce Monet)

Tel.: (13) 6842-9772 • www.docemonet.com

Nita Alimentos

SAC: 0800-117134 • www.nita.com.br

OXXO

www.oxxo.com.br

Priscila Novais (Bela Paixão)

Tel.: (11) 30247-6317
www.tastbook.com/BelaPaixao.htm

Requena Catupiry

SAC: 0800-133855 • www.catupiry.com.br

Silvana Xavier (Mago)

www.tastbook.com/silvanaxavier.com.br

Submarino

Tel.: (11) 4003-2000
www.submarino.com.br

Sweet Carolina (The Art of Cake)

Tel.: (11) 98767-3050 / 4024-9328
www.sweetcarolina.com.br

Tokotok

SAC: 0800-7110181 • www.tokotok.com.br

Torolo no Submarino

Tel.: (11) 4003-2000 • www.submarino.com.br

Tramontina

Tel.: (11) 4197-1256 • www.tramontina.com.br

Tramontina no Extra.com

www.extra.com.br

Tânia Krüninger

Tel.: (11) 2785-8340 / 2785-8427
jurafestchocolate@bol.com.br

Veja onde você pode encontrar os produtos Wilton

Atelier da Sula

Tel.: (21) 2548-7521
www.ateliernagui.com.br

A Casa do Confeiteiro

Tel.: (47) 3015-0204

Aízen Festas

Tel.: (21) 2524-7008

Barra Doca

Tel.: (11) 3543-6832
www.barraadoca.com.br

Casa do Confeiteiro

Tel.: (11) 4067-7255
www.casadokonfeiteiro.com.br

Central da Sabor

Tel.: (11) 3012-7800
www.centraldasabor.com.br

Chocolandia

Tel.: (11) 2889-7000
www.chocolandia.com.br

Doce Arte

Tel.: (11) 3220-0985
www.docearte.com.br

Doce Festa Ribeiro

Tel.: (11) 3627-1825
www.docefestaribero.com.br

Espaço Chef

Tel.: (85) 3023-4952
www.espacochef.com.br

Isamara Amancio

Tel.: (40) 3245-2004
www.isamaramancio.com.br

Irmãos Hatull

Tel.: (81) 2128-4444
www.irmaohatull.com.br

Loja Santo Antonio

Tel.: (11) 2225-9100
www.lojasantoantonio.com.br

Loja do Confeiteiro

Tel.: (11) 4067-4852
www.lojadokonfeiteiro.com.br

Maria Chocolate

Tel.: (11) 2112-4855
www.mariachocolate.com.br

Clássico recriado

Que tal inovar com esta
receita simplesmente
irresistível? Prepare-se para
receber elogios!



Imagem: Shutterstock

Cupcake de colher

Por Nita Alimentos

Rendimento: 15 unidades

Grau de dificuldade: fácil

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos

Ingredientes:

Massa

- 3 colheres (de sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1 e 1/3 de xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1/4 de xícara (de chá) de chocolate em pó
- 1 colher (de sobremesa) de fermento em pó
- 1 xícara (de chá) de leite

Recheio

- 200 g de creme de leite com chocolate

Cobertura

- 200 ml de chantilly batido
- 200 g de chocolate ao leite derretido

Modo de preparo:

Massa — Bata na batedeira, em velocidade alta, a manteiga e o açúcar até obter um creme leve e fofo. Acrescente os ovos, um por vez, batendo bem após cada adição. Depois, adicione a essência de baunilha e misture. Junte a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento em pó, alternando-os com o leite. Coloque forminhas para cupcake de papel sobre forminhas de alumínio e preencha-as até a metade. Leve as bolinhas para assar em forno preaquecido em temperatura média (180 °C) por cerca de 20 minutos, ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo.

Montagem — Com a ajuda de uma colher, "cave" um orifício no centro de cada cupcake. Em seguida, recheie-os e cubra-os com o creme de leite com chocolate. Para cobri-los, coloque o chantilly em um saco de confeitar e distribua-o sobre os bolinhos. Por fim, decore os cupcakes com o chocolate ao leite derretido.



NOSSA LOJA
VIRTUAL
ESTÁ
SEMPRE
PERTO DE
VOCÊ



Descartáveis para
sobremesas



Forminhas para doces,
cupcakes e mini cupcakes



Biotas e sacos de
confeitar, cortantes e
acessórios para confeitaria



Formas e utensílios
para cozinha



Preços
imperdíveis



Entregamos para
todo o Brasil



Compre Online
ou por telefone



@lojamasterchef



www.facebook.com/lojamasterchef

www.lojamasterchef.com.br - (11) 3781-6592



Explosão de sabor

Imagine um bolinho que cabe na palma da mão, tem massa fofinha, recheio dos deuses e uma decoração surpreendente. Pois saiba que essa delícia existe e chama-se cupcake, a maior sensação de qualquer festa atualmente. Ficou com vontade de experimentar diversas opções? Então, você tem a guia certa em mãos! Com 130 sugestões diferenciadas, uma com certeza irá encantar você!

