

cupcake

arte com as mãos

Brasil Revistas

cupcake



FUTEBOL, GIRAFÁ, MENINA, FLOR,
CACHORRINHO, OVELHA, LAÇO...

12
LINDOS
TEMAS



Coberturas com creme,
chantilly e pasta americana

Ideias para casamentos, chá de bebê, batizado, aniversários e 15 anos



O *cupcake* que nasceu há séculos, quando se faziam os bolinhos em xicaras, teve, em 2011, o seu ano de glória aqui no Brasil. E, segundo as doceiras e *cake designers*, eles continuarão em alta por muito tempo.

Afinal, além de gostosos, são decorativos e têm sido usados como lembranças de festas e eventos.

Nesta edição, convidamos as *cake designers* Adriana Maeda e Laura Storai, que ensinam, passo a passo, como decorá-los para diversas ocasiões.

Confira as excelentes sugestões para a festa de chá de bebê, batizado, aniversário infantil ou de adulto, noiva, casamento e festa de 15 anos.

Com certeza, nas próximas páginas, você vai encontrar sugestões decoradas com cremes, *chantilly* ou pasta americana que vão surpreender seus convidados ou agradar ainda mais seus clientes. Todos os *cupcakes* apresentados foram feitos com produtos Mix, portanto, é muito importante ler as instruções de preparo das pastas, na página 33.

No final desta revista, delicie-se com as receitas de massas e recheios, passadas por nossas convidadas. Mãos à massa e prepare-se para os elogios de seus convidados!

Sumário

Flor da minha vida.....	4
Dona Girafa.....	8
Tons pastel.....	10
Para os amantes da sinuca.....	12
Alegria em dobro.....	14
Cosmo.....	18
Delícia de morango.....	19
Festa no país do futebol.....	20
Superfofo.....	22
Estrela da festa.....	24
Doce ovelha.....	26
Romantismo e elegância.....	30
Preparo da pasta.....	33
Receitas.....	34

Cake Designers

Adriana Maeda

São Paulo/SP
(11) 7195-0272/8108-1171
adriana.maeda@superig.com.br

Laura Storai

São Paulo/SP
(11) 2240-5506/6152-5681
lauratania@uol.com.br

Paula Montenegro

Foto Pessara/PB
(83) 3239-1130/8803-3679
paulamontenegromix@hotmail.com

Colaboradores

Convites Papeluz

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

Craft & Scrap Brasil

São Paulo/SP
(11) 5542-9870
www.scrapbrasil.com.br

D'alzira Chapéus

São Paulo/SP
www.dalzirachapeus.com.br
(11) 3227-1959

Karina Basilio

São Paulo/SP
Colaboradora Culinária da Mix
(11)8773-2647

Lucas Piubelli

Recife/PE
(81) 9656-4776/4101-0446
www.lucaspiubelli.com

MIX - Ind. de Produtos Alimentícios Ltda

São Bernardo do Campo/SP
(11) 2169-1900
www.mix.ind.br

New Pan

São Paulo/SP
(11) 3794-2362
www.newpan.com.br

Recanto Jandira Flores

São Paulo/SP
(11) 2233-1969/9541-3932
www.recantojandira.com.br

Tillamo Produtos Gráficos Especiais

São Paulo/SP
(11) 3277-5860/7872-3828
mandem@tillamo.com.br

cupcake



Diretores

Luiz Fernando Cyrillo

Renato Sawaia Sáfaci

FALE CONOSCO

Atendimento em geral: atendimento@casadois.com.br

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

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

WhatsApp (11) 99748-4778

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

IMPRESSO NO BRASIL.

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

PUBLICAÇÕES DA CASADOIS EDITORA

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

www.casadois.com.br

Flor da minha vida

Surpreenda seus convidados com esta linda lembrança de aniversário

Criação e execução: Adriana Maeda
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Carreira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap e Mix



Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- 20 g de pasta de goma
- Chocogotas
- Corante comestível Softgel nas cores azul-anis, marrom, pele, rosa-cereja e verde-limão
- Pó brilhante para revestimento na cor vermelha
- Gel de confeiteiro
- Rolo liso
- Ejetor de sépala
- Cortador de flor de cinco pétalas grandes
- Conjunto de estecas
- Palito de dente ou espaguete
- Pincel chato para o gel
- Pincel redondo macio
- Pincel de filete
- Tapete de silicone
- Embalagem para cupcake
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)
- Boleador
- Tesoura

Passo a passo



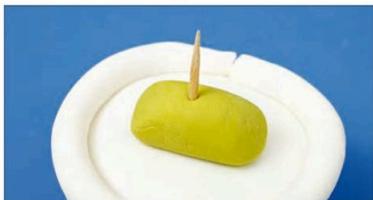
1 Use o corante rosa-cereja para tingir a pasta de goma e, com os outros, tinja uma porção de pasta americana.



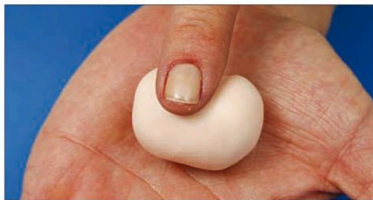
2 Sobre o tapete de silicone, abra uma porção de pasta americana, corte um círculo e cole-o sobre o *cupcake* com gel de confeitador.



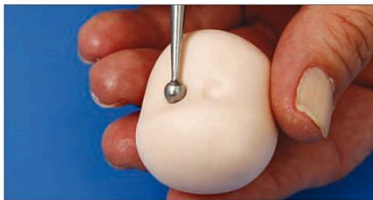
3 Com a mesma pasta, faça um rolo e cole-o ao redor do círculo.



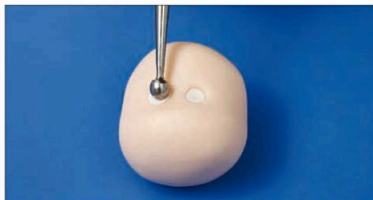
4 Faça um cilindro grosso de 3 cm de pasta de goma verde-limão, achate as pontas, cole-o no centro e espete um palito.



5 Faça uma pera grande com pasta americana pele. Com o dedo indicador, faça um movimento de vai e volta, para dar o formato de rosto.



6 Com o boleador, marque os olhos.



7 Preencha as cavidades dos olhos com uma bolinha de pasta branca. Pressione-as com o boleador.



8 No canto superior direito, coloque uma bolinha menor azul-anis e outra ainda menor preta. Aperte-as com o boleador pequeno.

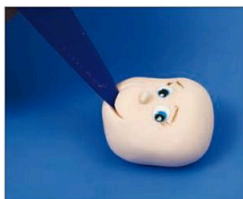




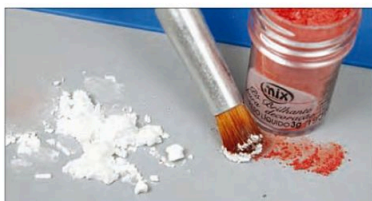
9 Dê brilho aos olhos, com um pontinho feito com pincel de filete e, com o corante marrom, pinte as sobrancelhas e cílios.



10 Com a esteca de boca, faça a marcação. Entre os olhos e a boca, cole um microcilindro para o nariz.



11 Utilize a esteca faca para abrir um pouco a boca.



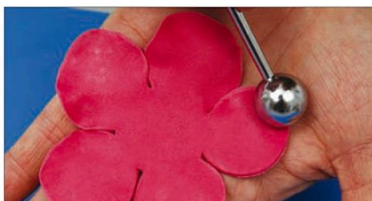
12 Misture um pouco de açúcar impalpável com pó brilhante vermelho.



13 Use o pincel macio para dar cor suave às bochechas e ao fundo da boca.



14 Abra a pasta de goma rosa-cereja, deixando-a bem fina. Com o cortador, corte uma flor de cinco pétalas.



15 Sobre a palma da mão, com a esteca boleadora, boleie a borda das pétalas.



16 Passe gel de confeiteiro no palito e espete a cabeça.



17 Com o mesmo gel, cole a flor sobre a cabeça.



18 Com o ejetor, corte uma sépala na pasta verde-limão e cole-a no centro da flor.



19 Para o cabinho, faça um cilindro de pasta verde-limão, dobre-o ao meio e cole-o sobre a sépala.



20 Faça uma coxinha com pasta pele. Achate a parte mais grossa.



21 Com a tesoura, corte um triângulo, formando um "L", para marcar o polegar.



22 Com a esteca, marque os outros dedos. Faça mais uma mão, com o polegar do outro lado.



23 Cole as mãozinhas na frente do corpo, de modo que fiquem apoiadas sobre o cilindro.



24 Passe gel de confeitador sobre o círculo e espalhe chocogotas.



25 Cupcake finalizado.

Dona Girafa

Com pouco material, faça este *cupcake* que vai decorar e alegrar sua festa



Criação e execução: Paula Montenegro
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Flávio Lamenha
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Carneira
 Colaboradores: Convites Papeluz, D'alzira
 Chapeús, Craft & Scrap, Karina Basilio, Mix,
 Recanto Jandira e Tillamo

Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- 40 g de pasta de pastilhagem
- Corante comestível softgel nas cores amarelo-damasco, marrom-chocolate e vermelho-morango
- Gel de confeiteiro
- Rolo liso
- Cortador de círculo de 7 cm de diâmetro
- Conjunto de estecas
- Boleador
- Pincel chato para o gel
- Caneta com tinta comestível, ponta fina, na cor preta
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)
- Forma decorada para *cupcake*

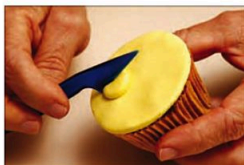
Passo a passo



1 Tonalize uma porção de pasta de americana com corante amarelo-damasco e abra-a. Corte um círculo de 7 cm e, com gel de confeiteiro, cole-o sobre o *cupcake*.



2 Tinja uma porção de pasta de pastilhagem, com corante amarelo-damasco, e produza uma bolinha. Achate-a, com os dedos, passe gel de confeiteiro e cole-a na posição do focinho.



3 Com a esteca de faca, faça um corte vertical no centro do focinho.



4 Use o boleador para marcar as narinas, boca e olhos.



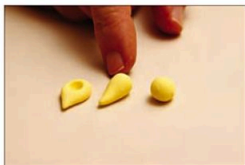
5 Faça bolinhas de diversos tamanhos, com pasta de pastilhagem tingida com corante marrom-chocolate, e uma com pasta vermelho-morango.



6 Preencha os furos dos olhos, com bolinhas marrons e, com a vermelha, preencha a boca. Encaixe e pressione-as com o boleador.



7 Passe gel de confeiteiro na base. Cole as bolinhas marrons e achate-as com a ponta do dedo, para fazer as manchas.



8 Com a pasta de pastilhagem amarela, modele duas coxinhas, achate-as e pressione o centro com o boleador.



9 Cole-as, com gel, no alto da cabeça.



10 Entre as orelhas, cole duas coxinhas feitas com pasta de pastilhagem tingida com marrom-chocolate, para os chifres.



11 Use a caneta com tinta comestível para pintar as sobrancelhas.



12 Cupcake finalizado.

Tons pastel

Que tal receber suas visitas na maternidade com estes lindos *cupcakes*? Todos vão adorar!



Criação e execução: Adriana Maeda
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Cardeira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap e Mix

Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- Corante comestível Softgel nas cores azul-anis, amarelo-damasco e rosa-cereja para os botões
- Pó brilhante para decoração nas cores: amarelo-damasco, azul-celeste e rosa-cereja
- Gel de confeiteiro
- Rolo liso
- Cortadores de círculos de 1 cm, 2 cm, 7 cm e 9 cm de diâmetro
- Conjunto de estecas
- Embalagem para *cupcake*
- Saquinho plástico vazio
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)
- Tapete de silicone

Passo a passo



1 Tinja uma porção de pasta americana com os corantes Softgel nas cores azul-anis, amarelo-damasco e rosa-cereja.



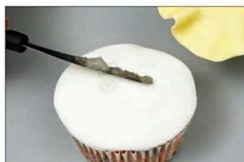
2 Sobre o tapete de silicone, abra a pasta americana branca. Com o cortador, corte um círculo de 7 cm.



3 Passe gel de confeiteiro no *cupcake* e cole o círculo sobre ele.



4 Use o cortador de 9 cm para cortar um círculo na pasta amarelo-damasco.



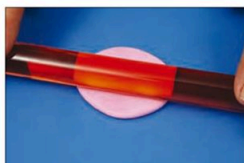
5 Frise a borda do círculo com a esteca.



6 Passe o pó brilhante amarelo-damasco sobre o babado.



7 Com gel de confeiteiro, cole o babado sobre o círculo.



8 Para os botões, abra uma porção de pasta de cada cor, de modo que fiquem com 7 mm.



9 Cubra a pasta com o saco plástico e, com o cortador de 2 cm, corte um círculo de cada cor (o saquinho dá acabamento ao corte, deixando o botão abalado).



10 Vinque o centro dos botões com o cortador de 1 cm.



11 Marque os quatro furos dos botões com a esteca de ponta. Com gel de confeiteiro, cole três botões em cada *cupcake*.



12 *Cupcake* finalizado.

Para os amantes da sinuca

Faça uma surpresa para o homem que você ama



Criação e execução: Adriana Maeda | Redação: Ivete Garcia | Fotos: Bruno Thomaz | Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Artur Cardeira | Colaboradores: Carmem Azevedo, Craft & Scrap e Mix

Material necessário

- 200 g de pasta americana na cor branca
- Corante comestível Softgel nas cores amarelo-damasco, azul-anis, azul-jeans, laranja, marrom-chocolate, preta, verde-hortelã, vermelho-morango, vinho-bordô e violeta
- Caneta para fins alimentícios na cor preta
- Gel de confeiteiro
- Rolo liso
- Cortadores de círculos de 2 cm e 5 cm de diâmetro
- Boleador
- Embalagem para *cupcake*
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)

Passo a passo



1 Tinja uma porção de pasta americana com os corantes Softgel nas cores pedidas no material.



2 Com o cortador, corte um círculo de 2 cm e outro de 5 cm na pasta branca.



3 Na pasta vermelho-morango, corte um retângulo de 2 x 5 cm.



4 Com o pincel chato, passe gel de confeiteiro no *cupcake* e cole o círculo branco. Sobre o círculo, cole o retângulo na horizontal.



5 Cole o círculo branco de 2 cm sobre o retângulo e, com a caneta preta, escreva o número 11 sobre ele.



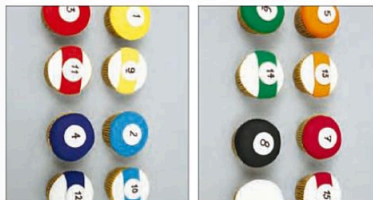
6 Para a bola vermelha, cubra o *cupcake* com o círculo vermelho-morango e cole o número 3.



7 Faça um cilindro com a pasta marrom-chocolate de 7 cm e afine a ponta, para fazer o taco. Faça o detalhe da ponta com pasta verde-hortelã.



8 Produza o giz, fazendo um quadradinho de pasta azul-jeans com o boleador, marcando o centro.



9 Para fazer todas as bolas do jogo, obedeça a tabela.



10 Cupcake finalizado.

Alegria em dobro

Esses *cupcakes* perolados são uma excelente opção para casamentos



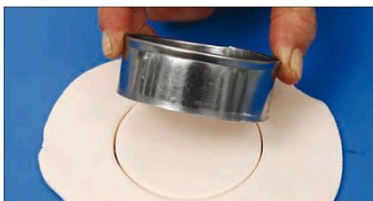
Criação e execução: Adriana Maeda | Redação: Ivete Garcia | Fotos: Bruno Thomaz | Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Artur Cardeira | Colaboradores: Carmem Azevedo, Craft \$ Scrap e Mix

Material necessário

- 1 *cupcake* de 12 cm de diâmetro
- 2 *cupcakes* de 5 cm de diâmetro
- 40 g de pasta americana na cor branca
- 40 g de pasta de goma
- Corante comestível Softgel nas cores pele-claro e preta
- Pó perolado
- Gel de confeiteiro
- Rolo liso
- Cortadores de círculo de 9 cm e 12 cm de diâmetro
- Cortador aro ondulado com 20 cm de diâmetro
- Ejetor de minimargarida
- Cortador de sépala
- Conjunto de estecas
- Pincel de cerdas macias
- Pincel chato para o gel
- Cortadores de fita liso e frisado
- Embalagem para *cupcake*
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)
- Gordura hidrogenada
- Suporte de espelho com 25 cm de diâmetro



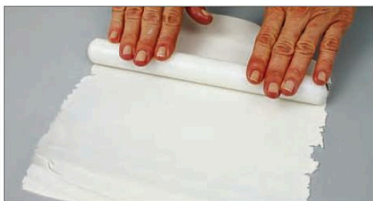
1 Passe gel de confeiteiro nos três *cupcakes*.



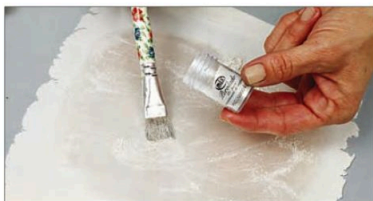
2 Use o cortador para cortar dois círculos de 9 cm, na pasta americana tingida com o corante pele-claro. Na pasta branca, corte um círculo de 12 cm.



3 Cubra os *cupcakes* menores com os círculos de cor pele-claro e o maior com o círculo branco. Reserve-os.



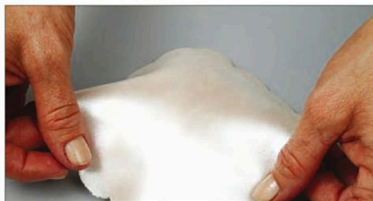
4 Passe gordura hidrogenada sobre a mesa e abra uma porção de pasta de goma branca em uma camada bem fina.



5 Vire a camada para que o lado com gordura fique virado para cima. Sobre ele, passe o pó perolado com o pincel macio.



6 Corte um círculo de 20 cm com o cortador ondulado.



7 Passe gel de confeiteiro sobre o *cupcake* maior e cubra-o com o círculo ondulado, para fazer o vestido.



8 Cole o círculo bem na borda para que sobre pasta, do lado oposto, para fazer a calda.



9 Coloque-o sobre o suporte de espelho.



10 Repita os passos 4 e 5 e corte um círculo de 9 cm.



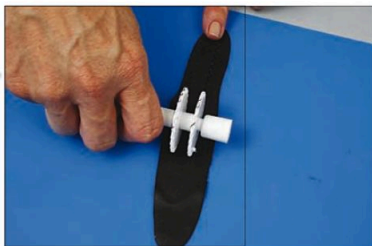
11 Passe gel de confeiteiro na metade do cupcake e cubra-a com o círculo.



12 Corte o excesso de pasta com o cortador de 12 cm. Repita o procedimento com o outro cupcake pequeno.



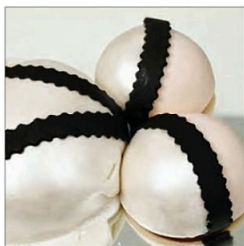
13 Posicione os dois cupcakes acima do corpo, para fazer os seios. Observe que os círculos formam o decote.



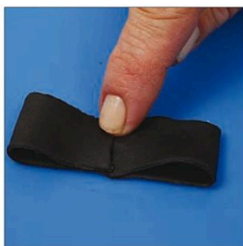
14 Abra uma porção de pasta de goma preta e, com o cortador de fita frisada, corte tiras de 1 cm de largura.



15 Passe gel de confeiteiro ao redor do decote e cole as tiras.



16 Com a esteca, corte a ponta de duas tiras em "V" invertido e cole-as a partir do centro do decote.



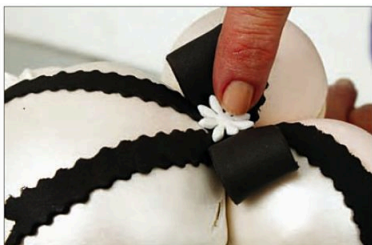
17 Produza um laço chato com tiras, cortadas com o cortador de fitas liso. Leve as duas extremidades até o centro da tira.



18 Pressione o centro para dar movimento e cole-o no centro do decote.



19 Com o ejtor, corte minimargaridas de pasta de goma branca e, com o cortador, faça sépalas na pasta de goma preta.



20 Com gel de confeiteiro, cole uma flor no centro do laço para dar acabamento.



21 Cole as flores sobre as sépalas, cuidando para inverter as cores, e cole-as no espelho com gel de confeiteiro.



22 Cupcake finalizado.

Cosmo

Divertido e muito fácil de ser feito

Criação e execução: Adriana Maeda
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Cardeira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap e Mix



Material necessário

- Chantilly (preparar conforme embalagem)
- 10 g de pasta americana na cor branca
- Corante comestível Softgel nas cores azul-anís e preto
- Cartucho de confeiteiro
- Bico chuveirinho
- Bico perlê nº 2
- Gel de confeiteiro
- Palito de dente ou espaguete
- Pincel chato para o gel
- Embalagem para *cupcake*

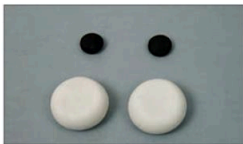
Passo a passo



1 Prepare o *chantilly* e tinga-o com corante azul-anís. Coloque-o no cartucho e, com o bico perlê, faça uma demarcação da grande boca do Cosmo.



2 Mude de bico. Com o bico chuveirinho, preencha o *cupcake* acima da boca.



3 Faça um rolo de pasta americana branca. Divida-o ao meio, para obter duas partes iguais. Enrole-as para os olhos. Repita o procedimento para as bolinhas pretas. Achate-as.



4 Com gel de confeiteiro, cole a bolinha preta sobre a branca. Cole-as no canto, para que o Cosmo fique vesgo. Espete um palito em cada olho e coloque-os sobre o *cupcake*.



5 *Cupcake* finalizado.

Delícia de morango

Criação e execução: Adriana Maeda
Redação: Ivete Garcia
Fotos: Bruno Thomaz
Produção: Regina Cavenaghi
Diagramação: Artur Carneira
Colaboradores: Carmem Azevedo,
Craft & Scrap e Mix

Material necessário

- Chantilly (preparar conforme embalagem)
- 10 g de pasta americana na cor branca
- Corante comestível Softgel nas cores rosa-cereja, verde-hortelã e vermelho-morango
- Caneta de tinta comestível na cor preta
- Ejetor de sêpala
- Cartucho de confeiteiro
- Bico perlê nº 2
- Gel de confeiteiro
- 2 canudos de biscoito
- Cortador de círculo de 7 cm de diâmetro

Em minutos, você prepara esta delícia que pode ser servida em qualquer ocasião

Passo a passo

Tinja a pasta americana de rosa-cereja. Corte um círculo, com o cortador, e cole-o sobre o cupcake com gel de confeiteiro. Tinja uma porção de pasta com verde-hortelã e outra com vermelho-morango.



1 Prepare o chantilly e coloque-o no cartucho com o bico perlê. Pressione o cartucho e dê voltas até chegar ao topo.



2 Modele um morango com a pasta vermelho-morango e, com o ejeter, produza uma sêpala.



3 Use a caneta para pintas as sementinhas do morango.



4 Coloque-o sobre o cupcake e decore com dois biscoitos.



5 Cupcake finalizado.

Festa no país do futebol

Os homens de qualquer idade vão adorar esta ideia!



Criação e execução: Laura Storai
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Cardeira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap, Lucas Piubelli e Mix

Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- 40 g de pasta de goma
- Corante comestível Softgel nas cores laranja e preta
- Pó perolado
- Gel de confeiteiro
- Glacê real
- Rolo liso
- Cartucho de confeiteiro
- Cortador de círculo de 7 cm de diâmetro ondulado
- Cortador de minimargarida
- Conjunto de cortadores de futebol (calção, bola e chuteira)
- Boleador
- Palito de dente
- Pincel chato para o gel
- Pincel redondo macio
- Pincel de filete
- Cola de CMC
- Embalagem para *cupcake*
- Placa de espuma
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)
- Saco plástico

Passo a passo



1 Tinja uma porção de pasta americana com o corante laranja. Com o cortador, corte um círculo de 7 cm.



2 Com o pincel chato, passe gel de confeiteiro no *cupcake* e cole o círculo sobre ele.



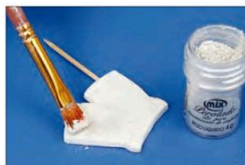
3 Abra a pasta de goma branca, cubra-a com o saco plástico e corte o calção, a bola e a chuteira (o saco plástico dá acabamento arredondado no corte).



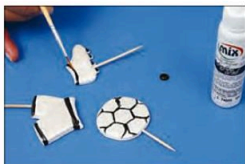
4 Use o círculo sextavado do conjunto de cortadores de futebol, para marcar toda bola.



5 Passe cola de CMC nos palitos de dente e introduza-os embaixo de cada peça.



6 Com o pincel macio, passe pó perolado nas três peças.



7 Molhe o pincel de filete no corante preto e pinte os detalhes das três peças.



8 Abra a pasta laranja e corte as minimargaridas.



9 Coloque-as sobre a placa de espuma e, com o boleador, pressione o centro.



10 Espete as três peças no cupcake.



11 Prepare o glacê conforme a embalagem e tinja-o com corante preto. Coloque-o no cartucho e faça um arabesco ao redor do círculo.



12 Cole as margaridas na forma e faça o miolo.



13 Cupcake finalizado.

Superfofo

Aniversário, nascimento ou maternidade: Qualquer que seja a festa infantil, este *cupcake* fará um sucesso!



Criação e execução: Laura Storai
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Carreira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap, Lucas Piubelli e Mix

Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- 40 g de pasta de pastilhagem
- Corante comestível Softgel nas cores branco-leite, preto-ameixa e vermelho-morango
- Boleador
- Gel de confeiteiro
- Rolo liso
- Cortador de círculo de 9 cm de diâmetro ondulado
- Molde de silicone de lacinho
- Conjunto de estecas
- Pincel chato para o gel
- Pincel de filete
- Embalagem para *cupcake*
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)

Passo a passo



1 Com uma porção de pasta de pastilhagem branca, faça um cilindro grande. Dobre-o ao meio e achate as pontas.



2 Com a esteca de faca, marque dois vincos nas pontas achatadas.



3 Com a mesma pasta, faça uma coxinha. Use a esteca para fazer a abertura da boca.



4 Com o boleador pequeno, marque os olhos. Faça um movimento, para que o furo fique oval.



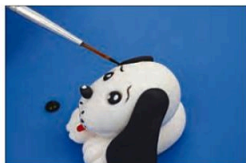
5 Com pequenas porções de pasta de pastilhagem preto-ameixa e vermelho-morango faça o focinho, a língua e os olhos. Cole-os com gel de confeiteiro.



6 Pressione os olhos com o dedo ou boleador. Dê luminosidade com duas pintinhas de corante branco-leite.



7 Para as orelhas, faça duas coxinhas de pasta preto-ameixa e achate-as. Com a ponta dos dedos, afine as bordas. Cole-as nas laterais da cabeça.



8 Use o pincel de filete e corante preto-ameixa para pintar as sobrancelhas e as pintinhas.



9 Com o pincel chato, passe gel de confeiteiro no *cupcake* e cole o cachorro sobre ele, de forma que ele fique virado para a borda.



10 Tinja uma porção de pasta americana com o corante vermelho-morango. Com o cortador, corte um círculo de 9 cm. Cubra o cachorro com o círculo.



11 Use o molde de silicone para fazer um laço e cole-o no centro da cabeça.



12 Com a esteca de ponta e corante branco-leite, pinte as bolinhas da manta.



13 Cupcake finalizado.

Estrela da festa

A festa de 15 anos é o momento mais esperado pelas garotas. Deixe que ela se sinta a pessoa mais importante neste dia!

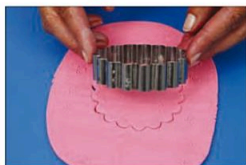
Criação e execução: Laura Storai
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Carneira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap, Lucas Piubelli e Mix



Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- 40 g de pasta de pastilhagem
- Corante comestível Softgel na cor rosa-cereja
- Pó perolado dourado
- Gel de confeiteiro
- Rolo liso
- Rolo texturizado floral
- Cortador de círculo de 7 cm de diâmetro ondulado
- Conjunto de cortador de estrelas (pequena, média e grande)
- Cortador de tiras finas
- Esteca
- Palito de dente ou espaguete
- Palito de churrasco
- Pincel chato para o gel
- Pincel redondo macio
- Embalagem para cupcake
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)
- Saco de plástico
- Cola de CMC

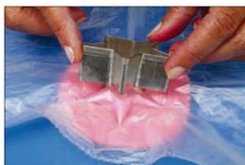
Passo a passo



1 Tinja uma porção de pasta americana com o corante rosa-cereja. Abra-a, texturize-a e, com o cortador ondulado, corte um círculo de 7 cm.



2 Com o pincel chato, passe gel de confeitiro no cupcake e cole o círculo sobre ele.



3 Abra a pasta de goma tingida com o corante rosa-cereja, cubra-a com o saco plástico e corte uma estrela grande.



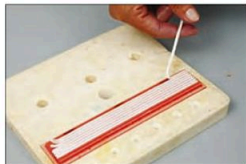
4 Use o cortador de estrela pequena, para cortar o centro da estrela maior.



5 Volte com o cortador pequeno e vinque estrelas nas laterais da estrela grande.



6 Passe cola de CMC nos palitos de dente e introduza-os embaixo de cada peça. Espere secar. Com o pincel macio, passe pó perolado na estrela.



7 Abra uma camada fina de pasta de pastilhagem. Use o cortador de tiras finas.



8 Enrole a tirinha no palito de churrasco. Espere secar e passe pó perolado dourado.



9 Produza um cilindro de 15 cm de pasta de pastilhagem branca e enrole a ponta para dentro. Introduza um palito com CMC. Espere secar e passe pó perolado.



10 Corte três estrelas médias na pasta de pastilhagem branca.



11 No centro do cupcake, introduza a estrela, o cilindro e a tirinha enrolada e, na lateral, cole as três estrelas.



12 Cupcake finalizado.

Doce ovelha

Misture técnicas de confeitar com pasta e glacê e obtenha o efeito de lã desta ovelha fofinha!



Criação e execução: Laura Storai
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Cardeira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap, Lucas Piubelli e Mix

Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- 40 g de pasta de pastilhagem
- Corante comestível Softgel nas cores amarelo-damasco, branco-leite, pele-claro, preta, verde-hortelã e vermelho-morango
- Gel de confeitiro
- Glacê real
- Rolo liso
- Cartucho de confeitiro
- Bico chuveirinho
- Cortador de círculo de 7 cm de diâmetro
- Cortador de minimargaridas
- Molde de silicone de lacinho
- Conjunto de estecas
- Cola de CMC
- Boleador
- Pincel filete
- Palito de dente ou espaguete
- Pincel chato para o gel
- Placa pequena de espuma
- Embalagem para cupcake
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)

Passo a passo



1 Tinja uma porção de pasta americana com o corante verde-hortelã. Abra-a e, com o cortador, corte um círculo de 7 cm.



2 Com o pincel chato, passe gel de confeiteiro no *cupcake*. Cole o círculo nele.



3 Junte vários palitos de dente e espete o círculo para texturizá-lo.



4 Com uma porção de pasta de pastilhagem branca, faça uma coxinha grande.



5 Com a pasta de pastilhagem pele-clara, faça duas coxinhas pequenas, para as patas traseiras.



6 Para as patas dianteiras, produza duas bolinhas maiores. Enrole as bolinhas para transformá-las em cilindros.



7 Aperte uma ponta de cada cilindro para achatá-las e dobre-as para cima.



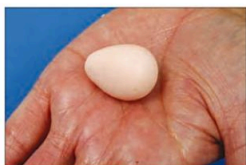
8 Passe cola de CMC em uma lateral do círculo verde e cole as duas coxinhas pequenas.



9 Sobre elas, cole a coxinha grande branca, para fazer o corpo da ovelha.



10 Em seguida, cole os cilindros nas laterais traseiras.



11 Para a cabeça, faça uma coxinha grande de pasta de pastilhagem pele-clara.



12 Com a ponta dos dedos, dê um leve "beliscão" na parte superior, para marcar o focinho.



13 Use a esteca faca para abrir a boca.



14 Faça as narinas, com dois furinhos feitos com o palito de dente.



15 Com o boleador pequeno, marque os olhos. Faça um movimento, para que o furo fique oval.



16 Molhe o palito no CMC e introduza-o entre as patinhas dianteiras.



17 Introduza a cabeça no palito.



18 Preencha os furos dos olhinhos com duas bolinhas de pasta de pastilhagem preta.



19 Para as orelhas, faça duas coxinhas de pasta pele-clara e achate-as. Cole-as nas laterais da cabeça.



20 Prepare o glacê real, conforme a embalagem, e, com o cartucho, preencha o espaço da cabeça, corpo e pescoço.



21 Dê luminosidade com duas pintinhas de corante branco-leite.



22 Use o pincel de filete e corante preto para pintar as sobrancelhas.



23 Com o molde de silicone, faça um lacinho de pasta de pastilhagem vermelho-morango. Cole-o no alto da cabeça.



24 Depois de pronto o glacê, tinta-o com corante verde-hortelã.



25 Em um dos lados da ovelha, faça graminha com glacê e bico chuveirinho.



26 Abra a pasta de pastilhagem amarelo-damasco e corte as minimargaridas.



27 Coloque-as sobre a placa de espuma e, com o boleador, pressione o centro.



28 Utilize o glacê para colar as margaridas e, com glacê vermelho-morango, faça os miolos.



29 Cupcake finalizado.

Romantismo e elegância

Para a noiva, a beleza das rosas vermelhas e, para o noivo, a elegância da gravata borboleta

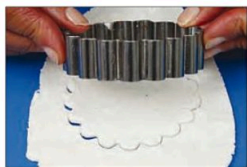


Criação e execução: Laura Storai
 Redação: Ivete Garcia
 Fotos: Bruno Thomaz
 Produção: Regina Cavenaghi
 Diagramação: Artur Carneira
 Colaboradores: Carmem Azevedo,
 Craft & Scrap e Mix

Material necessário

- 40 g de pasta americana na cor branca
- 40 g de pasta de goma
- Corante comestível Softgel na cor preta
- Corante para aerógrafo na cor vinho
- Aerógrafo
- Pó perolado dourado
- Gel de confeiteiro
- Glacê real
- Rolo liso
- Cartucho de confeiteiro
- Cortador de flor de cinco pétalas grande
- Conjunto de estecas
- Palito de dente
- Pincel chato para o gel
- Pincel redondo macio
- Gordura vegetal hidrogenada
- Embalagem para cupcake
- Cortador de fita
- Açúcar impalpável (para polvilhar a bancada)
- Cola de CMC
- Cortador de fita
- Boleador

Passo a passo



1 Abra uma porção de pasta americana, texturize-a e, com o cortador ondulado, corte um círculo de 7 cm.



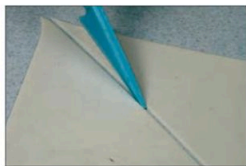
2 Com o pincel chato, passe gel de confeiteiro no cupcake e cole o círculo sobre ele.



3 Use o pincel macio para passar o pó perolado no círculo.



4 Passe gordura vegetal sobre a mesa e abra uma camada bem fina de pasta de goma branca. Corte um retângulo de 10 x 13 cm.



5 Com a esteca faca, corte o retângulo na diagonal.



6 Passe pó perolado no lado em que a pasta ficou em contato com a gordura vegetal, nos dois triângulos.



7 Franza os dois cantos, levando-os para o centro da lateral maior.



8 Espete o palito de dente no centro e deixe secar. Repita o procedimento com o outro triângulo.



9 Para a rosa, abra uma camada bem fina de pasta de goma branca, corte duas flores de cinco pétalas e faça uma coxinha.



10 Coloque uma flor na palma da mão e boleie as pétalas.



11 Com a ponta dos dedos, feche quatro pétalas, unindo as laterais. Deixe apenas uma pétala aberta.



12 Passe cola de CMC na pétala aberta e coloque a coxinha no centro.



13 Envolva a coxinha com a pétala aberta.



14 Grude três pétalas ao redor do miolo e deixe a quarta separada.



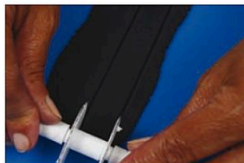
15 Repita dos passo 10 e 11 com a outra flor, entretanto, feche todas as pétalas.



16 Passe cola de CMC no centro e cole a primeira camada.



17 Com o aerógrafo, pinte a flor de vinho.



18 Para a gravata borboleta, com o cortador de fita, corte uma tira de 2 x 8 cm na pasta de goma preta.



19 Passe gel de confeiteiro no centro e cole as duas extremidades.



20 Pressione o centro com os dedos, para dar movimento ao laço. Dê acabamento, colando uma tirinha, envolvendo o centro.



21 Espete o palito no centro do cupcake.



22 Com glacê real, cole a rosa e o laço no centro dos cupcakes.



23 Cupcakes finalizados.

Preparo da pasta

Esta pasta se transforma em outras pastas. Veja como é fácil!



Pasta americana (para cobertura)



1 Massageie a pasta, sem tirá-la da embalagem plástica.



2 Tire-a da embalagem plástica e polvilhe 47 g de açúcar impalpável (aproximadamente, um punhado).



3 Trabalhe bem a pasta.



4 Faça isso até que ela apresente uma textura homogênea e o açúcar tenha sido totalmente incorporado.

Pasta de pastilhagem (para modelagem)



1 Prepare a pasta americana como foi explicado. Retire a quantidade desejada para a modelagem.



2 Polvilhe uma pitada de pó de CMC e massageie novamente a pasta.



3 Guarde-a na embalagem plástica, para que ela não endureça.

Execução: Laura Storai

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimiento: 15 unidades

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 100 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 100 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme claro. Acrescente os ovos, um a um, e misture muito bem. Na velocidade baixa, acrescente a farinha trigo, o sal e o coco ralado, aos poucos, alternando com leite de coco. Desligue a batedeira, acrescente o fermento e misture delicadamente. Coloque em forminha de papel e leve ao forno preaquecido a 180 °C.

Execução: Laura Storai

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá
- 200 ml de leite de coco
- 8 gemas passadas na peneira
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de sementes de maracujá

Modo de preparo

Em uma panela, faça uma calda em ponto de fio, com uma xícara de chá de água e o açúcar. Adicione o suco de maracujá, o leite de coco e as gemas. Mexa bem. Dissolva o amido de milho em ½ xícara (chá) de água e acrescente os outros ingredientes. Mexa em fogo baixo até engrossar. Retire do fogo, acrescente as sementes do maracujá e deixe esfriar.



ACOMPANHE OS
LANÇAMENTOS
DIÁRIOS EM
NOSSO SITE