CUPCAKES



por Daiana Caldeira



ÍNDICE

3 – CUPCAKE DE BAUNILHA AMANTEIGADO
4 – CUPCAKE FÁCIL DE CHOCOLATE
5 – CUPCAKE DE CAPPUCCINO
6 – CUPCAKE DE CHOCOLATE COM MENTA
7 – CUPCAKE DE COCO COM FRAMBOESAS
8 – CUPCAKE DE LARANJA
9 – CUPCAKE DE LIMÃO
10 – CUPCAKE DE CENOURA
11 – CUPCAKE DE BROWNIE
12 – CUPCAKE DE AMENDOAS
13 – CUPCAKE DE FRUTAS VERMELHAS
14 – CUPCAKE DE COCO
15 – CUPCAKE DE OREO
16 – CUPCAKE RED VELVET
17 – CUPCAKE SALGADO DE CALABRESA
18 – COBERTURA BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO
19 – COBERTURA DE CREAM CHEESE
20 – COBERTURA DE GANACHE AO LEITE
21 – COBERTURA DE GANACHE BRANCO
22 – COBERTURA DE GANACHE DE LIMÃO
23 – COBERTURA DE GANACHE MEIO AMARGO
24 – COBERTURA DE CHANTININHO
25 – COBERTURA DE PISTACHE
26 – COBERTURA DE FRUTAS VERMELHAS
27 – PASTA DE LEITE EM PÓ
28 – CHANTILLY (COM CREME DE LEITE FRESCO)
29 – COBERTURA DE CHOCOLATE
30 – FONDANT CASEIRO
31 – COBERTURA DE OREO
32 – COBERTURA DE CREAM CHEESE
33 – COBERTURA MOUSSE
34 – VALIDADE, CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO
35 – DICAS DE DECORAÇÃO NATALINA

















CUPCAKE DE BAUNILHA AMANTEIGADO

INGREDIENTES

- 240 g de manteiga sem sal (6 colheres de sopa)
- 360 g de açúcar cristal refinado (1 e 2/3 xícaras)
- 04 ovos
- 03 g de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 340 g de farinha de trigo (3 xícaras) + 20g de maisena (2 colheres
- de sopa cheias). Misture os dois
- 20 g de fermento em pó (1 colher de sopa)
- 05 g de sal (1 pitada)
- 250 ml de leite (1 e 1/4 xícaras)

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar em velocidade alta durante 10 minutos.
- Adicione os ovos 1 a 1 e bata com o batedor globo.
- Troque o batedor para o leque e acrescente o sal, a essência de baunilha e o fermento e bata novamente.
- Acrescente, de maneira alternada, a farinha e o leite. Mexa à mão o mínimo possível, até obter uma massa homogênea.
- Coloque as formas de papel dentro da forma de alumínio e despeje à massa em cada uma das formas de papel, dividindo a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda, forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.

Dica: Após retirar os cupcakes do forno, espere que a temperatura diminua um pouco, retire-os das forminhas e coloque-os para esfriar em cima de uma grade ou forma rasa, para que a forminha não fiquem úmidas.





CUPCAKE FÁCIL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 01 ovo
- 200 g de açúcar (1 xícara)
- 75 g de chocolate em pó (1/2 xícara)
- 06 mL de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 220 mL de óleo (1/2 xícara)
- 220 mL de leite (1 xícara)
- 180 g de farinha de trigo (1 e 1/2 xícaras)
- 12 g de fermento (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Na batedeira, bata o ovo, a essência de baunilha, o óleo e o leite e misture bem.
- Adicione o açúcar, o chocolate em pó, a farinha de trigo e o fermento até obter uma massa homogênea.
- Coloque as formas de papel dentro da forma de alumínio e despeje à massa em cada uma das formas de papel, dividindo a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda, forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.

Dica: Após retirar os cupcakes do forno, espere que a temperatura diminua um pouco, retire-os das forminhas e coloque-os para esfriar em cima de uma grade ou forma rasa, para que as forminhas não fiquem úmidas.





CUPCAKE DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

- 110 mL de café pronto (1/2 xícara)
- 110 mL de creme de leite (1/2 xícara)
- 200 g de manteiga sem sal (1 xícara)
- 75 g de chocolate em pó (1/2 xícara)
- 6 mL de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 240 g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 400 g de açúcar (2 xícaras)
- 21 g de bicarbonato de sódio (1 e 1/2 colheres de chá)
- 7 g de sal (3/4 de colher de chá)
- 02 ovos
- 150 g de creme de leite (2/3 de xícara)

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Em uma panela média, derreta a manteiga (fogo médio).
- Adicione o chocolate em pó e misture até ficar homogêneo.
- Adicione o creme de leite, o café e a essência de baunilha e aqueça em fogo brando por 5 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar.
- Em uma tigela grande, misture a farinha, o açúcar, o bicarbonato e o sal e reserve.
- Em outra tigela média, coloque o creme de leite e os ovos.
- Despeje lentamente a mistura de chocolate resfriado na mistura de 110mL de creme de leite e bata até obter uma mistura homogênea.
- Faça um buraco no meio da mistura de farinha e adicione em 3 partes a mistura de chocolate.
- Mexa lentamente após cada adição.
- Bata tudo com um fuê por mais 20 minutos.
- Coloque as formas de papel dentro da forma de alumínio e despeje à massa em cada uma das formas de papel, dividindo a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 15 minutos.
Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda, forminha de papel.
Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE CHOCOLATE COM MENTA

INGREDIENTES

- 110 g de cacau em pó (3/4 de xícara)
- 3 g de fermento químico em pó (1 colher de chá)
- 175 g de creme de leite sem soro (3/4 de xícara)
- 36 mL de óleo de soja (3 colheres de sopa)
- 165 mL de água morna (3/4 de xícara)
- 180 g de farinha de trigo (1 e 1/2 xícaras)
- 300 g de açúcar (1 e 1/2 xícaras)
- 6 mL de essência de menta (1 colher de chá)
- 02 ovos

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Na batedeira, misture em velocidade média a farinha de trigo, o cacau, o açúcar e o fermento.
- Depois, acrescente os ovos, o creme de leite, o óleo, à essência de menta e à água.
- Continue batendo até que fique um creme homogêneo.
- Divida a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda, forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE COCO COM FRAMBOESAS

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente (2 e 1/2 colheres de sopa)
- 130 g de açúcar (1 e 1/4 xícaras)
- 50 g de framboesas (frescas ou congeladas)
- 50 g de côco ralado (1/2 xícara)
- 03 gotas de essência de coco.
- 02 ovos
- 150 g de farinha de trigo sem fermento (1 e 1/4 xícaras)
- 03 g de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 60 ml de leite (1/4 xícara)

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Bata, na batedeira, os ovos, os açúcares, a manteiga e a essência de côco e baunilha durante 3 minutos.
- Adicione o coco e as framboesas picadas e misture bem.
- Por fim, acrescente o leite e à farinha peneirada e misture até obter um creme homogêneo.
- Divida a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda, forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE LARANJA

INGREDIENTES

- 1 laranja inteira
- 360 g de farinha de trigo (3 xícaras)
- 220 mL de óleo (1 xícara)
- 12 g de fermento em pó (1 colher de sopa)
- 200 g de açúcar (1 xícara)
- 04 ovos

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Tire as sementes e a parte do meio da laranja e bata no liquidificador com casca.
- Adicione no liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo.
- Bata por aproximadamente por 5 minutos.
- Coloque a mistura em tigela e adicione a farinha de trigo peneirada e mexa com um fuê bem devagar.
- Acrescente o fermento cuidadosamente, misturando lentamente, por mais 3 minutos.
- Divida a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 20 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.



CUPCAKE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 200 g de açúcar (1 xícara)
- 100 g de manteiga ou margarina (2 e 1/2 colheres de sopa)
- 65 mL de suco de limão (1/3 de xícara)
- Raspas de 02 limões.
- 40 mL de água (1/4 de xícara)
- 180 g de farinha de trigo (1 e 1/2 xícaras)
- 03 g de fermento em pó (1 colher de chá)
- 03 g de sal (1/2 colher de chá)
- 02 ovos

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Bata na batedeira os ovos, o açúcar, a manteiga e o sal até formar um creme.
- Peneire a farinha de trigo com o fermento e acrescente a mistura batida, alternando com o suco de limão misturado com a água.
- Raspe as bordas dos limões e misture levemente, apenas para agregar à massa.
- Divida a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE CENOURA

INGREDIENTES

- 150 g cenoura (1 e 1/2 und)
- 240 mL de óleo (1 xícara)
- 04 ovos
- 360 g de açúcar (1 e 3/4 xícaras)
- 280 g de farinha de trigo (2 e 1/3 xícaras)
- 3 g de fermento em pó (1 colher de sopa)

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- No liquidificador, acrescente a cenoura cortada em cubos, o óleo, os ovos, o açúcar e bata até ficar homogêneo por aproximadamente 5 minutos.
- Acrescente, aos poucos, a farinha de trigo e, por fim, o fermento em pó.
- Divida a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 10 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 10 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE BROWNIE

INGREDIENTES

- 08 ovos
- 700 g de açúcar refinado (3 e 1/2 xícaras)
- 200 g de farinha de trigo (1 e 2/3 xícaras)
- 400 g de manteiga ou margarina (10 colheres de sopa)
- 140 g de chocolate 50% em pó (1 xícara)
- 70 g de nescau (1/2 xícara)
- 5 g de sal (1 pitada)

MODO DE PREPARO

- Preencha forminhas de empada alta com as forminhas de papel para cupcakes e reserve para colocar a massa.
- Bata os ovos com açúcar até formar um creme fofo e branco.
- Em seguida, adicione a farinha de trigo e bata mais um pouco, a redução volume é normal.
- A parte, derreta a margarina, adicione o chocolate em pó, o Nescau e misture.
- Por fim, misture todos os ingredientes e adicione o sal.
- Divida a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.

Tempo de preparo: 15 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE AMENDOAS

INGREDIENTES

- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de amêndoas
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó químico
- 1 colher (chá) essência de amêndoas
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

- Prepare a forma própria para assar os cupcakes já deixando-a preparada com as forminhas.
- Na batedeira, bata os ovos com o açúcar e a essência até obter uma mistura fofa e firme (aproximadamente 10 minutos).
- Retire da batedeira, misture alternadamente os ingredientes secos com o leite e, por último, acrescente a manteiga derretida.
- Com o auxílio de uma colher, coloque a massa em cada forminha até dois terços de sua altura.
- Leve para assar em forno médio por aproximadamente 30 minutos ou até que espetando um palito na massa esse saia seco.

Tempo de preparo: 30 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 3 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido Integral
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de frutas vermelhas congeladas

MODO DE PREPARO

- Em uma batedeira, bata a manteiga com os ovos e o açúcar até obter um creme fofo.
- Desligue, junte a farinha, o Leite NINHO e o fermento e misture bem até ficar homogêneo.
- Polvilhe as frutas vermelhas com um pouco de farinha e misture à massa.
- Coloque a massa em forminhas de papel (n° 0) dentro da forma para cupcakes.
- Leve ao forno médio-alto (200°C), pré aquecido, por cerca de 30 minutos ou até ficar dourado.
- Desenforme.

Tempo de preparo: 30 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE COCO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 vidro de leite de coco de 200 ml
- 2 colheres (chá) de fermento quimico em pó

MODO DE PREPARO

- Bata os ovos com o açúcar, acrescente a manteiga e bata mais um pouco até misturar tudo.
- Acrescente a farinha de trigo intercalada com o leite de coco e por último misture o fermento.
- Distribua a massa em forminhas de cupcake, preenchendo 2/3 dela, e leve para assar de 20 a 30 minutos em forno pré aquecido a 200°C, até dourar.
- Após esfriar, faça um buraco no centro do cupcake tirando um pouquinho de massa, guarde a tampinha, recheie com o doce de leite e cubra com a tampinha.

Sugestão de Recheio: Doce de Leite

Tempo de preparo: 30 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE DE OREO

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de áçucar
- 3 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 3/4 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento químico em pó
- Biscoito oreo triturado a gosto

MODO DE PREPARO

- Peneire a farinha de trigo, com o cacau em pó, o sal e o fermento em pó e reserve.
- Bata com um fouet ou na batedeira a manteiga com o açúcar até formar um creme fofo e mais claro.
- Adicione os ovos e a baunilha e misture muito bem.
- Em seguida intercale a farinha peneirada com o leite e vá misturando até terminar.
- Acrescente os biscoitos oreo e misture.
- Coloque em forminhas de mini cupcake e leve para assar por aproximadamente 20 minutos.
- Faça o teste do palito antes de tirar do forno.
- Deixe esfriar em uma grade ou fora da forminha de metal para os cupcakes não suarem.

Tempo de preparo: 20 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE RED VELVET

INGREDIENTES

- 280 gramas (1 e 1/2 xícara) de açúcar cristal
- 240 gramas (1 e 3/4 xícara) de farinha de trigo
- 20 gramas (1/4 xícara) de cacau 100%
- 1 pitada de sal
- 2 gramas (1/2 colher de chá) de fermento em pó
- 2 ovos
- 120 gramas de manteiga sem sal
- 100 ml de água
- 150 gramas de iogurte natural
- 12 gramas de corante em pó vermelho vivo
- 6 gramas (1 colher de chá) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

- Peneire a farinha de trigo, o açúcar, o cacau, o sal e o fermento em pó.
- Misture o corante no iogurte.
- Derreta a manteiga com a água.
- Misture o iogurte, os ovos, a manteiga com a água e a baunilha na mistura dos secos e bata até ficar homogêneo.
- Misture o vinagre com o bicarbonato e junte à mistura anterior.
- Preencha as forminhas até a metade e leve para assar a 220°C, por aproximadamente 25 minutos ou até que você enfie o palito na massa e ele saia limpo.
- Retire do forno e deixe esfriar.

Tempo de preparo: 25 minutos.

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





CUPCAKE SALGADO DE CALABRESA

INGREDIENTES

- 03 ovos
- 110 mL de oléo (½ xícara)
- 80 g de margarina (2 colheres de sopa cheias)
- ½ linguiça calabresa (½ xícara picada em pedaços pequenos)
- 100 g de açúcar (5 colheres de sopa)
- 50 g de queijo ralado (1 pacote)
- 05 g de sal (1 colher de chá rasa)
- 350 mL de leite morno (1 copo duplo)
- 10 g de fermento biológico (1 colher sopa)
- 400 g de farinha de trigo (3 e ⅓ xícaras)

MODO DE PREPARO

- Corte a linguiça calabresa em pequenos pedaços e frite em uma panela.
- Coloque-a para secar sobre papel toalha e reserve-a.
- Coloque os ovos, óleo, leite e açúcar, a margarina e bata no liquidificador por 2 minutos.
- Acrescente o sal, o fermento, 25 g (metade) do queijo ralado e bata por mais 3 minutos.
- Coloque duas xícaras de chá de farinha e bata mais um pouco.
- Na sequência, acrescente a terceira xícara de chá de farinha e misture na mão.
- Por fim, acrescente os pedaços de calabresa fritos e mexa com uma espátula de silicone.
- Coloque as formas de papel dentro da forma de alumínio e despeje a massa em cada uma das formas de papel, dividindo a massa uniformemente, preenchendo até a metade das formas e deixar descansar por 2 horas.
- Asse em forno médio (180°) pré-aquecido por aproximadamente 15 à 20 minutos ou faça o teste da faca, enfiando a faca no centro do bolo se sair limpa já está pronto.
- Retire do forno, passe a manteiga por cima e jogue o restante do queijo ralado.
- Faça um buraco no centro do cupcake e acrescente um pouco de requeijão cremoso.

Tempo de preparo: 15 à 20 minutos

Utensílios: Forma, espátula de silicone, assadeira, forma de empada funda e forminha de papel.

Equipamentos: Batedeira, forno.





COBERTURA BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES

- 250 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (6 colheres de chá bem cheias)
- 6 mL de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 1.200 g de açúcar de confeiteiro (6 xícaras de chá)
- 30 mL de leite líquido (2 colheres de sopa)

MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira a manteiga e a essência de baunilha de 2 a 3 minutos, até que fique com uma textura cremosa e macia.
- Adicione o açúcar e o leite, batendo em velocidade baixa até obter uma mistura clara e fofa.
- Caso queira deixar mais consistente, adicione aos poucos 01 à 02 xícaras de chá de açúcar, até alcançar o ponto desejado.
- Com a ajuda de um saco de confeitar, cubra os cupcakes.





COBERTURA DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 60 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente (1 e 1/2 colheres de sopa cheias)
- 215 g de açúcar de confeiteiro impalpável e peneirado (1 xícara bem cheia)
- 6 mL de essência de baunilha (1 colher de chá)
- 2 g de sal (1/4 de colher de chá)
- 115 g de cream cheese gelado (1 embalagem pequena)

MODO DE PREPARO

- Em uma tigela, junte a manteiga, o açúcar de confeiteiro, o sal e a baunilha.
- Bata até incorporar bem (aproximadamente 4 minutos).
- Adicione o cream cheese gelado e bata apenas o suficiente para incorporar (2 a 3 minutos). Não bata demais.
- Com a ajuda de um saco de confeitar, cubra os cupcakes.





COBERTURA DE GANACHE AO LEITE

INGREDIENTES

- 400 g de chocolate em barra ao leite
- 100 g de creme de leite (1/2 caixa)
- 40 g de manteiga sem sal (3 colher de sopa cheias)

MODO DE PREPARO

- Corte o chocolate e coloque-o em uma tigela.
- Leve o creme de leite ao fogo e deixe até começar a ferver.
- Jogue o creme de leite sobre o chocolate e misture delicadamente, com uma espátula de silicone, até que se dissolva completamente.
- Acrescente a manteiga e misture bem.
- Cubra com o filme plástico por no mínimo 8 horas
- Antes de utilizar, retire e deixe voltar a temperatura ambiente. Não leve à geladeira.
- Com a ajuda de um saco de confeitar, cubra os cupcakes.





COBERTURA DE GANACHE BRANCO

INGREDIENTES

- 600 g de chocolate branco
- 200 mL de creme de leite (1 caixa)

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente de vidro, coloque o chocolate e leve ao microondas, até o total derretimento, sempre retirando e mexendo a cada 30 segundos (para não queimar o chocolate).
- Adicione o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.
- Reserve coberto com plástico filme por um mínimo de 8h.
- Não leve a geladeira.

Dica: No ganache branco podem ser adicionadas as pastas saborizantes a gosto.





COBERTURA DE GANACHE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 600 g de chocolate em barra branco
- 200 mL de creme de leite (1 caixa)
- Sumo de 2 limões

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente de vidro, coloque o chocolate e leve ao microondas, até o total derretimento, sempre retirando e mexendo a cada 30 segundos (para não queimar o chocolate).
- Adicione o creme de leite e o sumo dos limões e mexa até ficar homogêneo.
- Reserve coberto com plástico filme por no mínimo 8h.
- Não leve a geladeira.

Dica: No ganache branco podem ser adicionadas às pastas saborizantes a gosto.





COBERTURA DE GANACHE MEIO AMARGO

INGREDIENTES

- 400 g de chocolate em barra meio amargo
- 100 g de creme de leite (1/2 caixa)
- 40 g de manteiga sem sal (1 colher de sopa cheia)

MODO DE PREPARO

- Pique o chocolate e coloque-o em um recipiente de vidro
- Leve o creme de leite ao fogo e deixe até começar a ferver.
- Jogue o creme de leite sobre o chocolate e misture delicadamente, com uma espátula de silicone, até que se dissolva completamente.
- Acrescente a manteiga e misture bem.
- Cubra com o filme plástico por 8 horas.
- Não leve à geladeira.





COBERTURA DE CHANTININHO

INGREDIENTES

- 500 mL de chantilly gelado por 12 horas na geladeira e meia hora antes de bater, deixe no freezer (meia caixa de 1 L)
- 100 mL de leite condensado gelado (1/4 da caixa)
- 140 g de leite em pó, preferencialmente ninho (1 e 2/5 xícara)

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na batedeira e misture com uma colher.
- Ligue à batedeira em baixa velocidade e bata por 2 minutos, até começar à ganhar volume.
- Aumente à velocidade para 3 ou 4 e bata até obter uma consistencia bem firme.
- Quando começar a separar às laterais do meio e ficar boa parte grudada no batedor, é o ponto ideal.

Dica: Caso o seu chantininho fique duro demais ou areado, você pode colocar, aos poucos, leite condensado ou creme de leite gelados juntos com o corante e misturar bem com uma espátula. Assim, ficará bem cremoso e lisinho. No entanto, caso o seu chantininho não estiver bem firme, ele vai amolecer.





COBERTURA DE PISTACHE

INGREDIENTES

- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 790 g de leite condensado (2 latas/caixas)
- 1 colher de sopa de pasta saborizante de pistache

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na panela e misture com uma colher em fogo médio até ficar em ponto de recheio.
- Desligue o fogo, coloque em uma tigela para esfriar e cubra com plástico filme.
- Coloque no bico de confeitar com Bico 1 M.





COBERTURA DE FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES

- 400 g de creme de leite (2 caixas)
- 790 g de leite condensado (2 caixas)
- 1 colher de sopa de pasta saborizante de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes na panela e misture com uma colher.
- Misture com uma colher em fogo médio até ficar em ponto de recheio.
- Desligue o fogo, coloque em uma tigela para esfriar e cubra com plástico filme.
- Coloque no bico 1 M





PASTA DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 300 gramas de leite em pó
- 300 gramas de açúcar impalpável
- 1 lata de leite condensado (aproximadamente)

MODO DE PREPARO

- Misture bem o leite em pó com o açúcar.
- Em fio, vá adicionando o leite condensado aos poucos.
- No início, obterá uma mistura parecida com uma farofa.
- Continue mexendo com as mão até obter uma pasta lisa.
- Separe pequenas porções de pasta e tinja cada porção com a cor que irá utilizar.
- Exemplos: uma porção verde, outra porção vermelha e assim por diante.
- Deixe as porções ensacadas separadamente enquanto você trabalha com uma das cores.





CHANTILLY (COM CREME DE LEITE FRESCO)

INGREDIENTES

- 500ml de creme de leite fresco bem gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado ou açúcar de confeiteiro
- corante de alimento da sua preferência

MODO DE PREPARO

- Coloque o creme de leite na vasilha e comece a bater na batedeira em velocidade baixa, quando começar a encorpar acrescente a baunilha, o açúcar e o corante, aos poucos, sem parar de bater
- Continue batendo com cuidado e quando obter bicos firmes está pronto
- Cuidado para não bater demais e virar manteiga, cerca de 5 minutos bastam.
- Utilize em seguida.





COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2½ xícaras de açúcar de confeiteiro
- 6 colheres de sopa de cacau em pó
- 6 colheres de sopa de manteiga fria
- 5 colheres de sopa de leite evaporado
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

- Para preparar a cobertura de chocolate: misture em uma tigela o cacau em pó e o açúcar de confeiteiro.
- Numa tigela grande bata a manteiga com a batedeira até que vire uma pasta.
- Gradualmente acrescente os ingredientes anteriores alternando com o leite evaporado, e sem deixar de mexer.
- Acrescente o extrato e bata até obter um creme leve e suave.
- Reserve por uns 10-15 minutos na geladeira

Dica: Poderá ser necessário ajustar a consistência com mais açúcar de confeiteiro ou leite evaporado.
Quando os cupcakes estiverem assados e frios, decore-os com a cobertura de chocolate usando um saco de confeiteiro, e acrescente os confeitos.





FONDANT CASEIRO

INGREDIENTES

- 100 gramas de marshmallows brancos
- 300 gramas de açúcar de confeiteiro
- 1 gota de essência de baunilha
- corante alimentício de cor à sua escolha
- manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

- Para preparar o fondant caseiro de marshmallows comece por reunir os ingredientes necessários;
- Coloque os marshmallows em uma tigela e leve ao microondas por 15 segundos em potência máxima, para que derretam.
- Adicione a essência de baunilha e o açúcar de confeiteiro pouco a pouco, enquanto mistura.
- Quando o fondant caseiro de marshmallows estiver consistente, amasse e sove por 15 minutos, de forma a obter uma massa macia e compacta.
- Como a mistura é muito pegajosa, aconselhamos untar as mãos com manteiga
- Terminado o passo anterior, é hora de dar cor ao fondant!
- Para isso adicione algumas gotas de corante alimentício e amasse muito bem.
- Lembre-se de que quanto mais corante usar, mais escuro irá ficar o fondant.
- Estenda o fondant sobre uma superfície enfarinhada com açúcar de confeiteiro e corte como desejar
- O fondant caseiro de marshmallows está pronto!
- Pode conservar este fondant na geladeira, envolto em plástico filme, tendo apenas em conta que deve retirar do frio 1h antes de usar, ou esquentar no microondas para que se torne modelável.





COBERTURA DE OREO

INGREDIENTES

- 150 gramas de cream cheese gelado
- 150 gramas de nata para bater chantilly, bem gelada
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 6 biscoitos oreo triturados sem o recheio

MODO DE PREPARO

- Bata o cream cheese com o açúcar até misturar bem.
- Adicione a nata, a baunilha e bata até que fique mais firme.
- Por ultimo misture o biscoito triturado.
- Coloque em um saco de confeitar com o bico que preferir (usei 1M da wilton) e confeite os cupcakes, depois decore com um biscoito oreo.





COBERTURA DE CREAM CHEESE

INGREDIENTES

- 250 gramas de cream cheese
- 125 gramas de manteiga
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 2 xícaras de chá de açúcar de confeiteiro peneirado

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes juntos até que a mistura fique esbranquiçada e fofa.

DICA: se tiver muito quente no dia do preparo, deixe na geladeira depois de pronta e na hora de usar bata mais um pouco.





COBERTURA MOUSSE

INGREDIENTES

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de chantili gelado
- corante da sua preferência

MODO DE PREPARO

- Leve o creme de leite e o leite condensado e o corante a panela e misture.
- Leve ao fogo até o ponto de recheio firme
- Reserve e deixe o recheio esfriar antes de usar
- Bata o chantili e misture ao recheio depois de frio
- Já esta pronto para uso.



VALIDADE, CONSERVAÇÃO E CONGELAMENTO

Validade:

- Temperatura ambiente: 7 dias
- Na geladeira: 10 dias
- Congelado: 30 dias
- Com frutas: 1 dia em temperatura ambiente e 3 dias na geladeira

Congelamento:

- Sempre congelar em pote hermético vedado, ou embalado em plástico filme.
- Ao descongelar, deixe ficar em temperatura ambiente antes de abrir ou desembalar.

DICAS DE DECORAÇÃO NATALINA

As imagens são meramente ilustrativas.













DICAS DE DECORAÇÃO NATALINA

As imagens são meramente ilustrativas.









