mais de 35 sugestões

todas testadas e aprovadas

SILVIA NICOLAU

CUPCAKES

www.silvianicolau.com.br
Proibida a reprodução parcial ou total desta obra sem autorização expressa da autora Silvia Nicolau.



A mais nova mania, para qualquer ocasião

Encare esse desafio!

Coloque mais sabor nessas delícias!

ACOMPANHE NOSSAS



REDES SOCIAIS

facebook.com/chefsilvianicolau

youtube.com/chefsilvianicolau

instagram.com/chefsilvianicolau

Olá leitor



Com 29 anos de profissão, a chef e empresária Silvia Nicolau, destaca-se no cenário gastronômico por sua experiência, criatividade, generosidade, e por ensinar com riqueza de detalhes, sem guardar nenhum segredo! Nos últimos 9 anos, esteve à frente de vários projetos multimídia, incluindo seu próprio programa de culinária para a TV (Art'e Culinária), vídeos para a internet, revistas, conteúdos e matérias para jornais catarinenses, consultorias, além de desenvolvimento de receitas e fotos para empresas de alimentos. Ministra cursos livres de confeitaria em Santa Catarina, cursos práticos em sua cozinha, na cidade de São Paulo/SP e autora de gastronomia na eduK.

Confeiteira por vocação, acredita que ensinar é uma missão.

Contatos

Culinarista
Silvia Nicolau
cursos@silvianicolau.com.br
www.silvianicolau.com.br

Rende (*): 18 unids. forma nº 0 / 54 unids. versão baby
Validade: até 5 dias (cobertos e em temperatura ambiente). Não manter em geladeira, pois o bolo resseca
Dica: as massas podem ser congeladas (já assadas) por até 90 dias

Guloseimas

04 Passo básico e dicas
05 Cupcake gratinado
06 Chá de lingerie
07 Jardim das borboletas
08 Minicupcakes
09 Paixão pelo futebol
10 Cupcake flor de laranjeira
11 Trufado de cereja
12 Casamento
13 Cupcake brigadeiro gourmet
14 Festa na fazenda
15 Xícara cappuccino
16 Cupcake love
17 Vasinhos
18 Receitas massas





Passo básico

Bolo de baunilha

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
120 g de margarina ou manteiga sem sal
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de aroma de baunilha
1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Para saborizar a massa:

•Acrescente à receita acima 1/2 xícara (chá) de frutas secas picadas, castanhas picadas, confeitos comuns ou forneáveis, granulados macios ou crocantes, coco ralado, gotas
•Acrescente à receita acima 1/4 xícara (chá) de cacau em pó
•Acrescente à receita acima raspas da casca de limão ou laranja (1 unidade)


1


2

1.Bata as gemas com o açúcar e a margarina, até formar um creme. 2.Acrescente a farinha peneirada e o leite, alternadamente.


3


4

3.Adicione o aroma, o fermento e as claras em neve. Mexa a cada adição. 4.Prepare as massas saborizadas.


5


6

5.Para padronizar o tamanho dos bolinhos, coloque a massa no medidor (2/3 da medida da forma). 6.Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido até dourar (cerca de 25 minutos).

Dicas massas

Para preparar os cupcakes, pode-se utilizar qualquer massa, desde que tenha boa textura e seja saborosa. O mais importante é agradar ao paladar de quem irá saboreá-la.

O tamanho do cupcake deve ser escolhido de acordo com o tipo de evento. As formas nº 0, nº 2 e nº 3 são as mais utilizadas. Para comer durante uma festa infantil, o ideal são os bolinhos menores (nºs 2 e 3). Já para serem oferecidos como lembrancinha da mesma festa, a mais indicada é a forma maior (nº 0). Para coffee break, use a nº 3. Em cantina de escola, a nº 0.

As massas necessitam de espaço para crescer, sendo assim, nunca preencha as formas até a borda. O ideal é preencher, no máximo, até dois terços da altura das formas.

Utilize formas de papel especiais para cupcakes. Caso contrário, elas podem se soltar dos bolinhos, comprometendo o visual.

As formas de papel devem ser acomodadas dentro de formas de metal no mesmo tamanho. Isso evitará que as formas de papel se deformem.

Massas de bolo sem conservantes, em geral, duram 5 dias. Porém, não podem ser mantidas em geladeira, pois ressecam. O ideal é mantê-las em recipiente tampado para que conservem a umidade. Também podem ser congeladas por 90 dias.

Dicas recheios

Assim como as massas, os recheios podem ser variados, basta que combinem com o sabor da massa e que agradem ao paladar de quem irá comer.

Os recheios pastosos e cremosos são mais fáceis de aplicar. Recheios muito líquidos podem vazar e muito duros são difíceis de aplicar.

Para aplicação de recheios pastosos, cremosos e sem pedaços, o ideal é utilizar saco e bico de confeitar com boa abertura na ponta, como perlê nº 12 ou pitanga nº 20. Para tanto, coloque o bico de confeitar no saco; transfira o recheio para o saco de confeitar; posicione o bico de confeitar no centro do bolinho e force o para baixo, para que chegue o mais fundo possível. Devagar, vá retirando o bico e injetando o recheio, que ocupará todo o espaço.

continua pág. 12

Gratinado

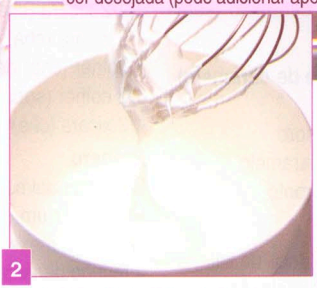
Bolo de baunilha
Ingredientes cobertura (merengue suíço)
2 xícaras (chá) de açúcar refinado
1 xícara (chá) de claras

Dicas

Para aromatizar o merengue - agregue 5 gotas de aroma de sua preferência ou suco do limão ou raspas da casca de limão ou laranja (1 unidade).

Para colorir o merengue - acrescente gotas de corante alimentício, na cor desejada (pode adicionar após batido ou antes de levar à batedeira).


1


2


3

1.Misture a clara com o açúcar. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até o açúcar dissolver. Quando isso acontecer, a mistura atingiu a temperatura de aproximadamente 60°C. 2.Retire do fogo e transfira imediatamente para a batedeira. Deixe bater até esfriar e o merengue ficar bem firme. 3.Transfira o merengue para o saco de confeitar com bico pitanga grande. Aplique sobre os bolinhos assados e frios. Faça movimentos circulares, formando um pico bem bonito (3 voltas). Aqueça o forno a uma temperatura bem alta (250° C) e leve os bolinhos confeitados ao forno por alguns segundos para que fiquem gratinados.



Chá de lingerie

Ingredientes massa (bolo fácil de chocolate)
5 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
6 colheres (sopa) de chocolate em pó 33% cacau
3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (chá) de aroma de baunilha
100 g de coco ralado seco
1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo massa
Bata os ingredientes no liquidificador, até que fiquem bem misturados. Acomode forminhas de papel dentro de pequenas formas de alumínio (versão baby). Despeje a massa, preenchendo até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180° C) preaquecido, por cerca de 20 min. Deixe esfriar, recheie e cubra com chantilly. Decore com espetos decorativos.

Ingredientes recheio (geleia de pimenta)
1 maçã
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de pimenta dedo de moça
1 limão - suco

Preparo recheio
Retire casca e sementes da maçã. Pique-a em pedaços pequenos. Leve ao fogo baixo, junto com o açúcar. Quando a maçã estiver bem cozida, coloque-a no liquidificador junto com a pimenta picada (sem sementes) e o suco de limão. Volte ao fogo e deixe ferver por mais alguns minutos para que a geleia engrosse. Espere esfriar e utilize.

Ingredientes cobertura
500 g de creme vegetal industrializado

Preparo cobertura
Bata o creme gelado, até o ponto de chantilly.

Cup merengue com caramelo

Bolo multicolorido
Cobertura - Merengue com caramelo (sem corante) - rec. pág. 7

Ingredientes recheio (musse de caramelo)
200 g de doce de leite
150 g de creme de leite sem soro
1/4 xícara (chá) de calda de caramelo
1 xícara (chá) de merengue pronto

Preparo recheio
Em uma tigela, misture bem o doce de leite, o creme de leite e a calda de caramelo. Adicione o merengue e mexa delicadamente. Faça a massa, recheie e decore com o merengue.

Ingredientes massa (bolo multicolorido)
8 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de aroma de tutti-frutti
1/2 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de confeito granulado colorido

Preparo
Bata, manualmente, a manteiga com o açúcar, até formar um creme. Acrescente um ovo de cada vez, mexendo bem a cada adição. Junte a farinha peneirada, o leite e o aroma. Por último, agregue o fermento e o granulado. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio preaquecido (180°C), por cerca de 25 min.

Jardim das borboletas



Bolo multicolorido

Caramelo (utilizar no recheio e cobertura)

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

Preparo

Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo. Mexa de vez em quando para não queimar, pois a calda ficará amarga. Mantenha no fogo até que o açúcar se dissolva completamente e a calda fique com cor de caramelo. Junte água e mantenha mais alguns minutos no fogo para que se dissolvam os cristais que se formarem e a calda engrossar.

Ingredientes cobertura (merengue com caramelo)

1/2 xícara (chá) de claras

1/2 xícara (chá) de calda de caramelo bem quente

Corante alimentício gel verde folha



1



2



3

1.Aqueça bem a calda, pois a temperatura é necessária para dar o ponto no merengue. Bata as claras na batedeira até ficar em ponto de neve. Com a batedeira ainda ligada e em velocidade baixa, vá acrescentando a calda bem devagar. Bata por mais alguns minutos, até que esfrie. Reserve uma xícara (chá) para utilizar no recheio (se desejar, recheie os bolinhos). Tinja o restante com corante verde. 2.Transfira o merengue para um saco de confeitar com bico "folha" médio e aplique sobre os bolinhos. Para formar as folhas, pressione o cartucho e puxe. 3.Em seguida, decore com borboletas feitas com chocolate e miniflores modeladas com a pasta americana.



Minicupcakes

Bolo de coco (sem farinha de trigo)
Ingredientes massa
6 gemas sem pele
200 g de margarina ou manteiga sem sal
2 xícaras (chá) de açúcar
1 1/2 xícara (chá) de farinha de arroz
1/2 xícara (chá) de fécula de batata
1/4 xícara (chá) de polvilho doce
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de leite de coco
6 claras

Preparo massa
Bata as gemas, a margarina e o açúcar na batedeira, até formar um creme. Em outra tigela, peneire juntos a farinha de arroz, a fécula, o polvilho e o fermento. Acrescente as farinhas e o leite alternadamente, mexendo bem a cada adição. Adicione as claras em neve e misture delicadamente para não perder o volume. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido.

Ingredientes recheio (creme aos quatro leites)
1 lata de leite condensado (395 g)
1 xícara (chá) de leite em pó
100 ml de leite de coco
200 g de creme de leite
3 colheres (sopa) de amido de milho
3 colheres (sopa) de açúcar

Preparo recheio
Junte todos os ingredientes e leve ao fogo, até ferver e cozinhar. Cubra e deixe esfriar para aplicar.

Ingredientes cobertura (creme com leite em pó)
1 lata de leite condensado (395 g)
100 g de creme de leite
2 gemas sem pele
1 xícara (chá) de leite em pó (ou a quantidade necessária para ficar no ponto desejado)

Preparo cobertura
Misture, em uma panela, o leite condensado, o creme de leite e as gemas. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até ferver e engrossar um pouco. Retire do fogo e deixe esfriar. Misture o leite em pó e mexa.

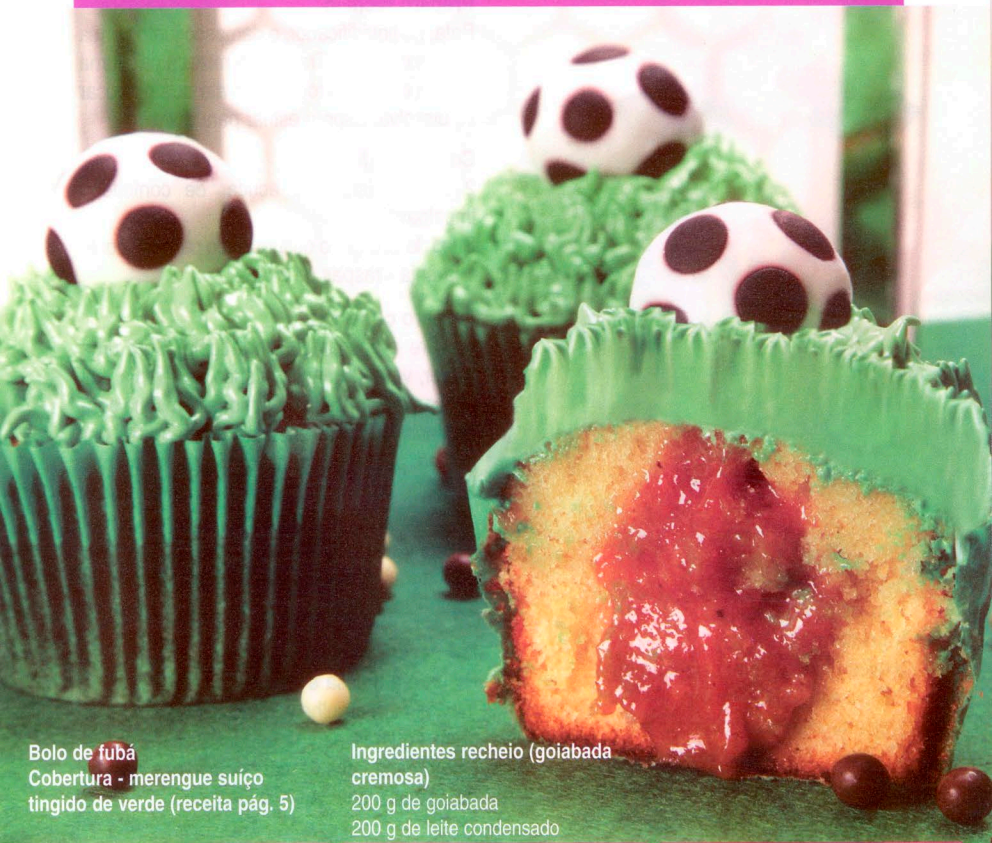
Montagem
Faça a massa e espere esfriar. Recheie os bolinhos. Cubra com o creme com leite em pó e decore com a pasta americana modelada em formato de chupeta, sapatinho e mamadeira.

Dica
Caso queira, polvilhe mais um pouco de leite em pó sobre os bolinhos já confeitados.

Cup de doce de coco queimado
Massa - bolo de baunilha
Cobertura - merengue suíço gratinado
Ingredientes recheio (doce de coco queimado com ameixa)
50 g de coco queimado (ralado fino e sem açúcar)
100 ml de leite de coco
500 g de doce de leite em pasta
100 g de ameixa seca, sem caroço e picadinha

Preparo
Misture o coco com o leite e mexa para que o coco hidrate. Transfira para uma panela e misture o doce de leite e a ameixa. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até ferver. Retire do fogo e espere esfriar. Prepare a massa, recheie e decore com o merengue. Leve para gratinar.

Paixão pelo futebol

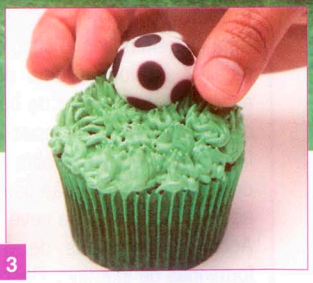


Bolo de fubá
Cobertura - merengue suíço tingido de verde (receita pág. 5)

Ingredientes recheio (goiabada cremosa)
200 g de goiabada
200 g de leite condensado







1.Para o recheio, pique a goiabada e coloque em uma panela junto com o leite condensado. Leve ao fogo baixo, mexendo até dissolver. Espere esfriar. Coloque no saco de confeitar com o bico perle médio. Injete o bico no bolinho e aperte. 2.Espalhe o recheio da parte superior do bolo, com uma colher. Coloque o merengue verde no saco de confeitar com o bico chuveirinho. Para formar a grama, pressione o saco e puxe. Decore todo o bolinho. 3.Para a bola, modele uma bolinha de pasta branca. Por cima, fixe bolinhas de pasta preta. Alise nas mãos, modelando-a. Fixe-a sobre a graminha.



Flor de laranjeira

Pão-de-ló de laranja
Ingredientes massa
3 ovos (claras e gemas separadas)
120 ml de suco de laranja
1 xícara (chá) de açúcar
1 laranja - raspas da casca
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo
Bata as gemas com o suco de laranja na batedeira, até formar uma espuma densa e esbranquiçada. Retire da batedeira e acrescente o açúcar e as raspas. Peneire juntos a farinha e o fermento sobre a massa e mexa delicadamente para não perder volume. Bata as claras em ponto de neve e junte à massa. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido até dourar.

Recheio geleia de damascos
Ingredientes
1 xícara (chá) de damascos
1 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de água

Preparo recheio
Bata, no liquidificador, o damasco junto com a água e o açúcar. Transfira a mistura para uma panela e leve ao fogo baixo até que o açúcar se dissolva. Espere esfriar para aplicar.

Cobertura (fondant)
2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro impalpável
Suco de laranja - o quanto baste para dar ponto
1 laranja - raspas da casca

Preparo cobertura
Peneire o açúcar em uma tigela. Com uma colher, vá adicionando o suco de laranja aos poucos, até que o fondant fique com uma consistência pastosa. Leve ao micro-ondas por 30 seg. para um cozimento rápido. Mantenha a tigela em banho-maria enquanto estiver confeitando os bolinhos para que o fondant não endureça. Mexa constantemente o fondant para que não se formem cristais na superfície.

Montagem
Prepare a massa e deixe esfriar. Recheie os minibolos. Mergulhe a parte superior no fondant. Aguarde alguns segundos para que o fondant endureça. Decore com folhas e flores de açúcar modelo flor de laranjeira.

Chocolate derretido para cobertura
400 g de chocolate meio amargo

Preparo
Pique o chocolate em pedaços pequenos e derreta-o utilizando banho-maria morno. Mexa de vez em quando para que o chocolate se dissolva completamente. Retire o chocolate da água morna e transfira-o para outro recipiente limpo e seco. Repita o banho-maria só que desta vez com água fria. Mexa até que o chocolate esfrie completamente. Se necessário, troque a água durante o resfriamento.Utilize uma colher para aplicar o chocolate sobre os bolinhos. Decore imediatamente, pois o chocolate irá endurecer em alguns minutos.

Trufado de cereja



Massa pão-de-ló de chocolate
Ingredientes recheio (ganache de cereja)
250 g de chocolate meio amargo
250 g de creme de leite
10 gotas de aroma de cereja

Preparo
Pique o chocolate e misture o creme de leite. Aqueça por alguns segundos e mexa até que o chocolate se dissolva. Junte o aroma e espere esfriar para aplicar.

Ingredientes
cobertura (trufa de cereja)
500 g de chocolate meio amargo
150 g de creme de leite (com 20% de gordura* ou mais)
2 colheres (sopa) de rum (opcional)
10 gotas de aroma de cereja
Cerejas com cabo - decoração

Dicas

O creme de leite com menos de 20% de gordura prejudica o ponto da trufa, que deve ter textura pastosa, porém firme, para ser aplicada com bicos de confeitar.

Caso queira fazer o ganache e a trufa de outro sabor, basta substituir o aroma por outro sabor de sua preferência. Neste caso, escolha decorações que harmonizem com o sabor.



1



2



3

1.Para a cobertura, pique o chocolate e leve ao micro-ondas, até derreter. Misture o creme de leite. Aqueça por alguns segundos e mexa até que o chocolate se dissolva. Junte o rum e o aroma. Misture bem e leve à geladeira por alguns minutos, até que fique com consistência pastosa. 2.Prepare o recheio e coloque no saco de confeitar com o bico perlê médio. Recheie. 3.Disponha a cobertura no saco de confeitar com o bico pitanga aberto e cubra os bolinhos. Decore com a cereja com cabo.



Casamento

Bolo de baunilha

Ingredientes recheio (creme nobre de castanha-do-pará)

120 ml de leite
1/4 xícara (chá) de açúcar
100 g de castanhas-do-pará picadas
3 gemas sem a pele
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de aroma de baunilha
100 g de chantilly

Preparo

Leve ao fogo metade do leite, o açúcar, as castanhas e deixe ferver. Em uma tigela, misture o restante do leite, as gemas e o amido. Retire o leite do fogo e junte, aos poucos, à mistura de gemas, mexendo rapidamente para não empelotar. Volte ao fogo até cozinhar. Retire do fogo e acrescente o aroma. Cubra com filme plástico e deixe esfriar completamente. Depois de frio, junte o chantilly e mexa delicadamente.

Cobertura

Ingredientes pasta americana

1 colher (sopa) de gelatina sem sabor
90 ml de água filtrada
1 colher (sopa) de gordura vegetal
2 colheres (sopa) de glucose branca
1 kg de açúcar impalpável

Preparo

Hidrate a gelatina na água e leve ao fogo, em banho-maria, até derreter. Amoleça a gordura vegetal e a glucose e junte à gelatina. Peneire o açúcar impalpável na mesa e faça um buraco no centro. Despeje os líquidos e vá misturando aos poucos, até chegar ao ponto de massa de modelar. Coloque dentro de um plástico para que não resseque e deixe descansar por 2 h.

Montagem

Prepare os bolinhos, deixe esfriar e recheie. Tinja a pasta de azul, corte discos e detalhe a borda. Decore com folhas e miosótis, também feitas com a pasta.

Dicas recheios

Para a aplicação de recheios com pedaços, retire um pouco de massa do centro do bolinho. Use faca de ponta fina. Aplique o recheio com uma colher pequena e pressione para que chegue o mais fundo possível.

Dicas coberturas

Para aplicação de coberturas pastosas e cremosas, como trufa, merengue, chantilly, etc., o trabalho ficará mais fácil e bonito com o uso de bicos de confeitar grandes, preferencialmente os do tipo "pitanga".

Transfira a cobertura para o saco de confeitar e aplique sobre os bolinhos, fazendo movimentos circulares. Inicie com um círculo grande e diminua à medida que sobe, formando pico.

Dicas decorações

Não há limites ou regras para as decorações de cupcakes, pois são inúmeras as idéias, possibilidades, ingredientes e utensílios disponíveis no mercado. Além disso, a criatividade de cada um possibilita criações diferentes dentro do mesmo tema.

Vale lembrar que, na maioria das vezes, os bolinhos estão sempre rodeados de crianças (e adultos...) prontas para atacá-los! Sendo assim, evite decorações que pareçam comestíveis, mas não são, como as peças feitas de biscuit, por exemplo.

Pelo mesmo motivo, quando for indispensável o uso de palito, substitua-o por espaguete cru.

A pasta americana não é a opção mais saborosa entre as coberturas, porém, é a que mais oferece possibilidades devido à sua textura de massa de modelar. Pode ser utilizada tanto para cobrir os bolinhos, como para ser modelada nos mais variados formatos.

Brigadeiro gourmet



Bolo de chocolate
Ingredientes brigadeiro (recheio e cobertura)
1 lata de leite condensado (395 g)
2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
100 g de chocolate ao leite
100 g de creme de leite







1.Para o brigadeiro, misture os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sem parar. Não é necessário cozinhar até soltar do fundo da panela, basta iniciar a fervura. Retire do fogo e espere esfriar para aplicar. 2.Coloque no saco de confeitar com o bico perlê médio. Recheie. 3.Cubra com o brigadeiro e salpique com os confeitos. Ornamente com os palitos decorativos.

Cup com chantilly de hortelã

Massa de chocolate

Ingredientes cobertura (chantilly de hortelã)

1 maço pequeno de hortelã
1/4 xícara (chá) de açúcar
400 g de creme vegetal gelado (específico para bater chantilly)
Corante alimentício verde

Preparo

Lave o maço da hortelã e aguarde até que as folhas sequem um pouco. Retire somente as folhas (na quantidade que desejar) e corte-as bem fininho. Junte com o açúcar e amasse um pouco as folhas para ressaltar o sabor e o aroma. Reserve. Bata o creme vegetal na batedeira até atingir o ponto de chantilly. Acrescente um pouco da hortelã e algumas gotas de corante verde para acentuar a cor. Experimente se está do seu agrado. Caso queira, acrescente mais hortelã.

Montagem

Prepare a massa e espere esfriar. Com uma colher, espalhe o chantilly sobre os bolinhos. Utilizando a parte de trás da colher, bata levemente no chantilly para formar pequenos picos. Aplique a decoração.



Festa na fazenda

Pão-de-ló de abacaxi

Ingredientes

3 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de pó para refresco sabor abacaxi
120 ml de água
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

Bata as claras em neve e acrescente as gemas e o açúcar. Adicione o pó para refresco diluído na água. Bata mais um pouco. Peneire a farinha de trigo e o fermento sobre os ovos batidos e mexa delicadamente. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido.

Recheio geleia de abacaxi

2 xícaras (chá) de abacaxi descascado e picado bem miúdo
1 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de glucose

Preparo geleia

Misture o abacaxi com o açúcar e leve ao fogo. Deixe cozinhar até reduzir um pouco a água que a fruta libera naturalmente. Acrescente a glucose e mantenha no fogo por mais alguns segundos. Espere esfriar para aplicar.

Montagem

Prepare a massa e espere esfriar. Recheie os bolinhos e cubra com discos de pasta em tons verdes. Ornamente toda a volta, com o auxílio de um marcador. Decore com bichinhos feitos com pasta americana ou de açúcar.

Xícaras cappuccino

Massa baunilha com gotas de café
Ingredientes cobertura
200 g de chantilly
2 colheres (sopa) de pó para preparo de cappuccino
Canela em pó, canela em rama e grãos de café - decoração







1.Prepare a massa e deixe esfriar. Disponha dentro da xícara decorativa. Para a cobertura, bata o chantilly com o pó para preparo de cappuccino. Coloque no saco de confeitar com o bico pitanga médio. Decore os bolinhos. 2.Polvilhe com canela em pó. 3.Para a decoração, use canela em rama e ornamente com grãos de café feitos com o chocolate amargo e a forma simples *BWB Embalagens* - modelo grãos de café (cód. 1050).

Cesta de frutas



Ingredientes massa
1 xícara (chá) de açúcar
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de amido de milho
1/2 colher (sopa) de fermento em pó
100 g de manteiga em temperatura ambiente
1 colher (chá) de aroma de morango, cereja ou tutti-frutti
1/2 xícara (chá) de leite
3 ovos
Corante alimentício vermelho

Preparo massa
Na tigela, junte açúcar, farinha, amido e fermento. Passe pela peneira duas vezes, para que os pós se misturem. Acrescente a manteiga. Mexa com as mãos, até que a mistura se transforme em farofa fina. Agregue aroma, leite e ovos, um a um. Junte corante e mexa até que a massa fique lisa e brilhante. Leve para assar.

Ingredientes recheio (doce de morangos)
2 xícaras (chá) de morangos picados
1 xícara (chá) de açúcar

Preparo recheio
Leve ao fogo os ingredientes, até ferver e os morangos dissolverem. Espere esfriar e recheie.

Cobertura / decoração
500 g de creme vegetal industrializado
Gotas de corante alimentício gel laranja
Morangos, cerejas, uva, hortelã

Preparo cobertura / montagem
Bata o creme gelado, até chegar em ponto de chantilly. Adicione o corante, mexa e coloque na manga de confeitar com o bico serra. Trabalhe com traços horizontais e verticais, imitando uma cesta. Finalize com as frutas.

Love



Massa de laranja
Recheio - creme de chocolate com laranja
400 g de doce de leite
3 colheres (sopa) de chocolate em pó 33% cacau
1 laranja - raspas da casca
30 ml de licor de laranja

Preparo recheio
Misture os ingredientes e aplique.

Cobertura de chocolate
Receita pág. 10

Montagem / decoração
Prepare os bolinhos e recheie. Faça a cobertura. Para a decoração, use confeitos coloridos e espetos decorativos.

Vasinhos



Bolo integral

Ingredientes recheio (doce de maçã)

1 limão - suco
3 xícaras (chá) de água
3 maçãs com a casca e sem sementes
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
2 colheres (sopa) de amido
5 colheres (sopa) de água
2 colheres (chá) de canela em pó

Preparo

Na tigela, misture o suco com a água. Utilize esta mistura para manter as maçãs de molho enquanto as corta, evitando que escureçam. Pique as maçãs em pedaços bem miúdos. Escorra e jogue fora toda a água. Transfira a maçã para a panela. Junte o açúcar e leve ao fogo, até que ele se dissolva. Misture o amido diluído na água e a canela. Leve novamente ao fogo, mexendo até que o amido cozinhe. Espere esfriar e aplique.

Cobertura / decoração

Doce de leite em ponto mole (o quanto baste), cacau em pó, Pasta americana marrom, verde, amarela e lilás



1



2



3

1.Prepare os bolinhos e recheie-os. Retire o papel dos bolinhos e vire-os para que a parte de cima fique voltada para baixo. Passe uma camada fina de doce de leite no fundo e nas laterais do bolinho. 2.Abra a pasta americana marrom bem fina e cubra todo o bolinho. Recorte os excessos. Ainda com a pasta marrom, faça um tira e marque com o papel micro-ondulado. Cole-a na borda do vasinho. Para colagem, utilize um pincel e água. Recorte o excesso, caso houver. Volte o bolinho à posição correta e reserve. Passe uma camada de doce de leite e polvilhe com cacau em pó. 3.Para a decoração, prepare as folhas e flores. Para tanto, abra as massas coloridas e corte com cortadores com injetor. Sobre as flores, cole uma bolinha de pasta amarela, como miolo. Modele e deixe secar. Decore os vasinhos. Use água para fixá-los.

Massas

Bolo de chocolate

1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
100 g de chocolate ao leite
1 xícara (chá) de chocolate em pó 33% cacau
4 ovos
1 1/4 xícara (chá) de açúcar
1 colher (chá) de aroma de baunilha
2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

Aqueça levemente o leite, o óleo, o chocolate ao leite e o chocolate em pó. Coloque no liquidificador e junte os ovos, o açúcar e a baunilha. Despeje a mistura em uma tigela e polvilhe a farinha e o fermento. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido.

Bolo de fubá

Ingredientes

4 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite morno
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de fubá
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de erva-doce

Preparo

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o fubá. Junte a farinha e bata mais um pouco. Transfira a mistura para uma tigela e acrescente o fermento e a erva-doce. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180° C) preaquecido.

Pão-de-ló de chocolate

Ingredientes

3 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
120 ml de água
2 colheres (sopa) de óleo
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar e bata mais um pouco. Adicione a água e o óleo e misture bem. Peneire a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento sobre os ovos batidos e mexa delicadamente. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido.

Bolo integral

Ingredientes

4 ovos
150 ml de óleo ou azeite
1 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 maçã com casca e sem as sementes
1 xícara (chá) de farinha de trigo integral
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de granola
1 colher (sopa) de fermento em pó
25 g de uvas-passas (opcional, pois a granola já contém)
25 g de castanha-do-pará (opcional, pois a granola já contém)

Preparo

Bata, no liquidificador, os ovos, o óleo e o açúcar. Adicione a maçã picada e bata mais um pouco. Não há problema se ficarem alguns pedaços. Despeje em uma tigela e junte a farinha integral, a farinha comum, a granola e o fermento. Misture bem. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Despeje a massa até dois terços da altura das formas. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido.



Passo básico decoração







1.Para as borboletas, sobre o papel-manteiga e utilizando a cobertura meio amarga, desenhe 4 corações (2 lado a lado). 2.Preencha o centro com a cobertura branca. Por cima, pingue a cobertura colorida e puxe com o palito. 3.Ao começar a secar, dobre a folha, para dar o formato às asas.

SILVIA NICOLAU



CONFIRA AGENDA DE CURSOS NO SITE

WWW.SILVIANICOLAU.COM.BR