Pris Cake

Apostila complementar - Curso em vídeo

Tenha sucesso com Cupcakes!



Esta apostila é um complemento das aulas produzidas em vídeo pela Pris Cake. O curso conta com uma série de 10 receitas para cupcakes, elaboradas pelo chocolatier Ricardo Arriel e que combinam a praticidade do uso da pré-mistura na massa, juntamente com o sabor de recheios e coberturas preparados de forma artesanal. Fáceis, saborosas e visualmente muito atraentes, com essas receitas você certamente terá sucesso na venda deste tipo de produto e se destacar no mercado.

Cupcakes: Famosos, charmosos e para todas as ocasiões!

Verdadeira febre entre as crianças, jovens e adultos, os cupcakes são uma combinação eclética entre simplicidade (da receita base) e o delírio de sabores, coberturas e complementos. Uma espécie de primos "descolados e descencucados" dos muffins e de outros bolinhos mais bem comportados, que não obedecem a regras mais rígidas do que as impostas pelas pequenas fôrmas em que são assados em grupo. Nascidos para brilhar em vitrines , festas e mesas , conquistam seus fãs primeiro pela aparência e depois pelo sabor.

Os cupcakes surgiram em sua mais modesta forma original na Inglaterra, onde até hoje são chamados de fairy cake (bolo de fada) e acompanham lanchinhos, entre eles o celebre chá das cinco. Lá o mais tradicional é o de baunilha com cobertura de glacê. Uma das primeiras menções ao cupcake, assim como uma receita para prepará-lo está em um livro de 1828 chamado "Seventy-five receipts for pastry, cakes, and sweetmeats" (Setenta e cinco receitas para tortas, bolos e docinhos), da norte americana Eliza Leslie. Isso significa que ao contrário do que muitos afirmam, o bolinho chegou aos EUA muito antes do final do século XIX. Foi, no entanto, naquela época que ele se popularizou entre as sobrinhas e os sobrinhos do tio Sam. Em parte pela facilidade do preparo da receita de sua base, que podia ser decorada como um joguinho e que lhe rendeu o apelido de "bolo 1, 2, 3, 4". Uma xícara de manteiga, duas xícaras de açúcar, três xícaras de farinha de trigo, quatro ovos, um copo de leite, uma colher de bicarbonato. O fato das medidas serem em xícaras, seria uma das origens para o nome pelo qual o cupcake acabaria sendo mais conhecido. Mas há quem prefira uma outra explicação; a de que o doce assim se chama porque é assado em pequenos recepientes, do tamanho de xícaras, fazendo com que o lanche ficasse pronto mais rápido que os bolos e tortas preparados em fôrmas maiores. Prático, vistoso, leve e gostoso, não custou a se espalhar pelo mundo e a ganhar aqui e ali, sotaques e ingredientes regionais.

Atualmente o bolinho é presença constante em casamentos, festas de aniversário, chás de bebê, recepções, eventos de grande porte e é claro em reuniões de amigas, que com ele tem assunto, lanche e diversão. O sucesso fez com que o Cupcake ganhasse espaço nas vitrines de confeitarias e panificadoras e virasse até estrela de negócios próprios, com valor agregado e expressivo em nosso mercado de alimentos. Tenha muito sucesso!

Um curso criado para você lucrar e ter sucesso comercializando cupcakes.



O cupcake é um produto com alto valor agregado. A sua margem de lucro é alta e o mercado nacional cresce a cada dia. Hoje, os cupcakes estão ocupando espaço de docinhos e bolos em festas de casamentos e aniversários, sendo uma grande tendência e apontando para um mercado a ser explorado, acredite, o cupcake não é uma febre, ele veio para ficar!

Para ter sucesso com cupcake você precisa criar diferenciais de sabor e também visuais, tornando o seu cupcake em algo único e especial. São cuidados simples como embalagens e acessórios, mas que no final ajudam a diferenciá-lo de um bolinho comum ou um muffin, permitindo que você cobre um preço justo e tenha alta lucratividade.

Pensando nisso, criamos um curso voltado à realidade do mercado brasileiro, levando em conta três aspectos: Praticidade, Sabor e Visual. São receitas simples, práticas e com sabores incríveis. Para um melhor rendimento, trabalhamos com o uso de pré mistura para cupcake na massa base, juntamente com recheios e coberturas artesanais e de muito sabor. O curso possui dez vídeos detalhados de cada etapa e para cada sabor, tudo feito sem pressa e com um grande número de informações. Você pode acessar os filmes gratuitamente no site: www.priscake.com.br/curso (veja maiores informações de acesso na página ao lado).

Acesse os Vídeos:

Esta apostila é um complemento do curso de cupcake produzido em vídeo pela Pris Cake. Você pode acessar os filmes gratuitamente no endereço da internet abaixo, bastando preencher o cadastro de acesso. São dez vídeoaulas que você poderá ver sempre que precisar e na hora que lhe for mais conveniente. Acesse!

Acesse os vídeos das receitas, gratuitamente, no endereço:

www.priscake.com.br/curso









Sumário dos vídeos no site (www.priscake.com.br/curso):

Massa base ..... Vídeo 1
Cupcake de morango (sensação) ..... Vídeo 2
Cupcake Citron Brasil (limão) ..... Vídeo 3
Cupcake de bombom ..... Vídeo 4
Cupcake Red Velvet ..... Vídeo 5
Cupcake de baunilha ..... Vídeo 6
Cupcake de avelã ..... Vídeo 7
Cupcake de chocolate meio amargo ..... Vídeo 8
Cupcake de brigadeiro / confete ..... Vídeo 9
Cupcake prestígio ..... Vídeo 10

Sumário da apostila:

Produtos Pris Cake ..... Pag. 4
Receita do cupcake de morango ..... Pag. 8
Receita do cupcake de limão ..... Pag. 10
Receita do cupcake de bombom ..... Pag. 12
Receita do Red Velvet ..... Pag. 14
Receita do cupcake de baunilha ..... Pag. 16
Receita do cupcake de avelãs ..... Pag. 18
Receita do cupcake de choc. amargo ..... Pag. 20
Rec. dos cup. de brigadeiro e confete ..... Pag. 22
Receita do cupcake prestígio ..... Pag. 24
Receita da massa base ..... Pag. 26
Sobre o instrutor ..... Pag. 27

Destaque seu produto, venda mais e agregue valores.

Para o sucesso de vendas dos seus cupcakes, você precisa levar a mesa do consumidor: sabor, qualidade e um visual diferenciado. E é justamente no visual que seu cliente terá o primeiro contato com o seu produto, por isso, ter atenção com embalagem, acessórios e acabamento é indispensável e comprovadamente um item que induz a venda e possibilita que você cobre um preço justo pelo seu produto, elevando seu cupcake de um simples bolinho para um destaque, um verdadeiro presente. Seguem alguns produtos da Pris Cake que ajudarão você no acabamento final do seu produto. Tenha muito sucesso!

Embalagens para cupcake

Esta embalagem para cupcake possui um design com inspiração vintage e cores alegres. Uma combinação perfeita para esse tipo de produto que a cada dia cresce em vendas no mercado nacional. Ela também conta uma bandeja para acomodar o produto de forma segura no seu transporte. Está disponível em 3 versões: para 1, 2 e 4 cupcakes.

Tamanhos:
PD 45: 8,5 x 8,5 x 10 cm
PD 46: 8,5 x 17 x 10 cm
PD 47: 17 x 17 x 10 cm

Material:
Papel cartão extravirgem



PD 45
(para um cupcake)



PD 46
(para dois cupcakes)



PD 47
(para quatro cupcakes)



PD 45A-1
Barras coloridas e marrom
(para um cupcake)



PD 45A-2
Azul e marrom
(para um cupcake)



PD 45A-3
Rosa e marrom
(para um cupcake)

Esta embalagem especial para cupcake, possui tampa plástica que permite total visualização do produto. Elegante, ela é ideal para presentes, festas e comemorações diversas. Disponível em 3 cores diferentes.

Material:
Papel cartão extravirgem
Tampa plástica transparente

Tamanho:
9 x 9 x 10 cm

Embalagens para mini cupcake e brigadeiro gourmet

Embalagem especial para mini cupcake e brigadeiro gourmet. Ela possui plastificação fosca, tampa plástica transparente e berço. Estão disponíveis para 12 ou 4 unidades. Muito resistente e elegante, transforma o seu produto em um verdadeiro presente.



PD 49
(para doze mini cupcakes
ou brigadeiros)



PD 48B



PD 48A
(para quatro mini
cupcakes ou brigadeiros)

Material:
Papel cartão extravirgem
Tampa plástica transparente

Tamanhos:
PD 48: 14 x 14,5 x 6 cm
PD 49: 25,5 x 21 x 6 cm

Suporte (stand) para cupcakes Pris Cake

O suporte para cupcake da Pris Cake é colorido, alegre e super resistente. Com impressão em 4 cores e plastificação dos dois lados, ele suporta até 24 cupcakes grandes, sem sacrificio. Para completar ele acompanha 6 modelos de topos. A qualidade deste suporte permite a você utilizá-lo diversas vezes e em diversas ocasiões.



Tamanho:
42 cm de altura
Suporta até 24 cupcakes grandes

Material:
Duas camadas de papel duplex 250 gr, acopladas a uma chapa de onda B de 450 gr.

O suporte Pris Cake é o único que inclui seis modelos de topos:



S001-01
(para até 24 cupcakes)

Wrappers para cupcake e mini cupcake

O "wrap" é uma cinta que envolve o cupcake, oferecendo a ele um visual diferenciado, mostrando todo seu capricho. Muito utilizado em festas, ocasiões especiais, decoracão de vitrines, suportes e etc. A Pris Cake ofecere mais de 30 modelos exclusivos. **Disponíveis para o tamanho de cupcake tradicional e também mini cupcake.** Confeccionado em papel couche brilhante.







Embalagem para Macaron

O macaron é um produto fino consumido principalmente na Europa e que está ganhando destaque no mercado nacional. Nossa embalagem especial para este doce é super resistente, conta com uma elegante plastificação fosca e pode acomodar até 5 unidades. Além disso, ela acompanha tampa em plástico transparente completando o visual que transforma esta delícia em um verdadeiro presente. Disponível em 2 cores.

PD 44A
(para até 5 macarons)

PD 44B
(para até 5 macarons)

Tamanho:
17 x 4,7 x 5,5 cm

Material:
Papel cartão com plastificação fosca e impressão 4 cores;
Tampa plástica transparente.

Você encontra todos esses produtos na loja virtual: www.priscake.com.br



Cupcake de Morango (Sensação)

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,35

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 2

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site:
www.priscake.com.br/curso

. Massa utilizada: Baunilha

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de baunilha, preparada com pré-mistura para cakes. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.

1 - Recheio: Geléia de morango



. **500 g** de morangos frescos picados;
. **250 g** de açúcar refinado;
. **35 g** de amido de milho.

Leve ao fogo os morangos e o açúcar. Assim que abrir fervura, deixe por aproximadamente mais dez minutos, depois acrescente 35 g de amido de milho dissolvido em um pouco de água, desligue o fogo e reserve (usaremos o recheio frio).

Dica do Chef: Você pode criar outros sabores com base em frutas como damasco, frutas vermelhas e etc, sempre utilizando para cada 100% de polpa, 50% de açúcar.

2 - Cobertura: Creme de chocolate branco

. **200 g** de chocolate branco;
. **150 g** de creme de leite;
. **1 litro** de creme vegetal gelado *(tipo chantilly)*

Aqueça o creme de leite, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache (foto 1 e 2). Reserve sob refrigeração e após estar frio, leve para bater junto com o creme vegetal gelado, até formar um creme homogênio e firme (foto 3).







3 - Montagem

Retire o miolo do cupcake e recheie com a geléia de morango. Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico nº 1B, faça pitangas sobre os cupcakes. Para decorar utilize morangos frescos de tamanho médio cortados ao meio, como opcional você pode aplicar géleia de brilho sobre cada morango.



Decoração: Morango cortado ao meio

Cobertura: Creme de chocolate branco

Recheio: Geléia de morango

Massa: De baunilha



Cupcake Citron Brasil (Limão)

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 0,80

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 3

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site: **www.priscake.com.br/curso**

. Massa utilizada: Baunilha + raspas de limão

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de baunilha, preparada com pré-mistura para cakes, juntamente com raspas de limão. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.

1 - Recheio: Mousse de limão



. **600 g** de leite condensado;
. **100 g** de suco de limão natural (100 ml);
. **100 g** de creme de leite;
. **Raspas** de limão (a gosto).

Em um liquidificador ou manualmente, coloque para bater o leite condensado e adicione o suco de limão aos poucos até formar uma textura cremosa, feito isso adicione o creme de leite e misture lentamente . Reserve sob refrigeração.

2 - Cobertura: Merengue de limão

. **100 g** de claras in natura;
. **60 g** de açúcar refinado;
. **230 g** de açúcar refinado (para a calda)
. **80 ml** de água
. **30 g** de glucose
. **5 g** de suco de limão

Coloque para bater as claras e 60 g de açúcar em velocidade média. Enquanto isso, faça uma calda com a outra parte do açúcar (230 g), a água e a glucose até chegar a temperatura entre 115 à 122C (foto 1). Adicione então cuidadosamente esta calda na batedeira (foto 2). Aumente a velocidade e deixe bater até obter a textura desejada (foto 3).







Dica do Chef: para obter um melhor resultado com merengues é importante que você o utilize logo após o preparo, assim ele não sofrerá alterações de textura e sabor.

3 - Montagem

Retire o miolo dos cupcakes e com uma manga de confeitar descártavel recheie os bolinhos com o mousse de limão e reserve. Com uma outra manga de confeitar e um bico pitanga aberta n° 1B ou perlé grande, faça pitangas sobre os cupcakes com o merengue. Feito isso, utilizando um maçarico para culinária, flambe-os (opcional) e finalize salpicando raspas de limão frescas no topo.



Decoração: Raspas de casca de limão

Cobertura: Merengue sabor limão

Recheio: Mousse de limão

Massa: De baunilha com raspas de limão



Cupcake de Bombom

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,85

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 4

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site: **www.priscake.com.br/curso**

. Massa utilizada: Chocolate + 120 g de Castanhas de cajú

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de chocolate, preparada com pré-mistura para cakes, acrescentando e misturando mais 120g de castanhas de cajú trituradas. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.

1 - Recheio - Ganache com castanhas



. **100 g** de bombom picado;
. **50 g** de castanha de cajú triturada;
. **300 g** de creme de leite fresco;
. **500 g** de chocolate branco

Em uma panela leve para ferver o creme de leite. Após abrir fervura, aplique sobre o chocolate branco, aguarde de 1 a 2 minutos e mexa a mistura até formar uma ganache bem homogenia. Adicione o bombom picado e a castanha de cajú triturada. Aplicação a frio. Manter sob refrigeração.

2 - Cobertura - Creme de chocolate negro

. **200 g** de chocolate meio amargo;
. **150 g** de creme de leite;
. **1 litro** de creme vegetal gelado *(tipo chantilly)*

Aqueça o creme de leite, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache (foto 1 e 2). Reserve sob refrigeração e após estar frio, leve para bater junto com o creme vegetal gelado, até formar um creme homogênio e firme (foto 3).







Observação importante: Para o preparo das ganaches que utilizaremos em nossas receitas, é desejável o uso de chocolates a base manteiga de cacau, ou seja, não utilizar coberturas hidrogenadas.

3 - Montagem

Retire o miolo do cupcake e recheie com a ganache cremosa. Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico n°1B, faça pitangas sobre os cupcakes. Para decorar utilize wafer de chocolate triturado, aplique sobre e ao redor das pitangas de acordo com sua criatividade. Coloque com um pedaço de bombom ao centro para finalizar.



Decoração: Metade de um bombom

Cobertura: Bolacha wafer triturada

Cobertura: Creme de chocolate meio amargo

Recheio: Ganache de chocolate branco com bombons e castanhas

Massa: De chocolate com castanhas



Cupcake Red Velvet

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,30

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 5

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site: **www.priscake.com.br/curso**

. Massa utilizada: Baunilha + 50 g de cacau em pó + Corante vermelho

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de baunilha, preparada com pré-mistura para cakes, porém, você usará 950 g de pré mistura juntamente com 50g de cacau em pó e corante vermelho (caso queira a massa com uma tonalidade ainda mais avermelhada, reduza o cacau em pó para 25 g e utilize 975 g de pré mistura).

1 - Recheio: Creme pâtissier

. **450 g** de leite integral;
. **50 g** de creme de leite fresco
. **100 g** de açúcar refinado;
. **90 g** de gemas peneiradas;
. **35 g** de amido de milho;
. **Essência** de baunilha.





Em uma panela leve todos os ingredientes do recheio ao fogo, exceto o amido que deverá ser anteriormente diluído em um pouco de leite. Mexa sempre até abrir fervura e, após isso, acrescente o amido e mexa sempre até formar um creme macio e homogênio. Este creme ficará aproximadamente de 20 a 25 minutos no fogo para chegar ao ponto. Aplique a frio nas preparações.

2 - Cobertura - Creme de chocolate branco

. **200 g** de chocolate branco;
. **150 g** de creme de leite;
. **1 litro** de creme vegetal gelado *(tipo chantilly)*

Aqueça o creme de leite, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache (foto 1 e 2). Reserve sob refrigeração e após estar frio, leve para bater junto com o creme vegetal gelado, até formar um creme homogênio e firme (foto 3).



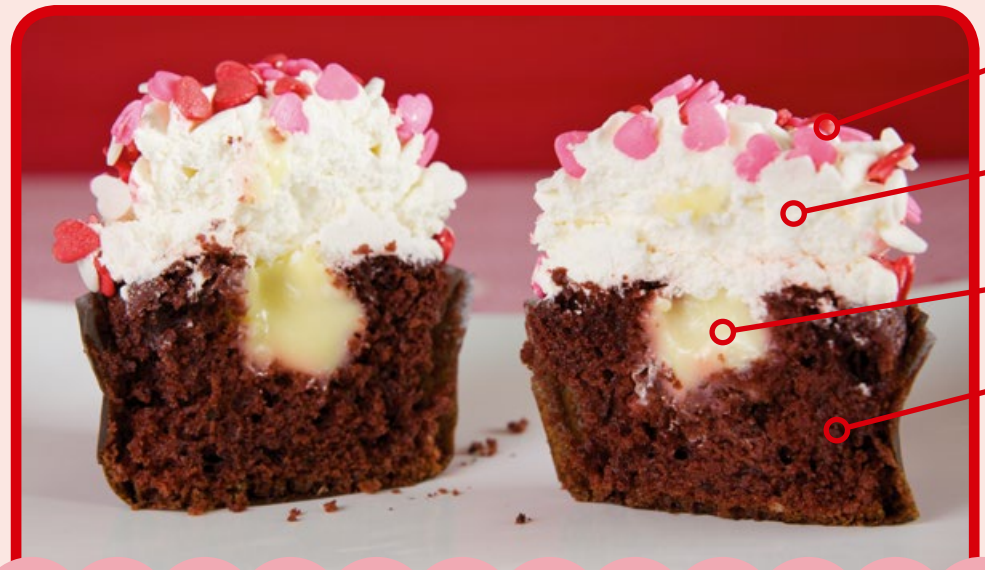




Observação importante: Para o preparo das ganaches que utilizaremos em nossas receitas, é desejável o uso de chocolates a base manteiga de cacau, ou seja, não utilizar coberturas hidrogenadas.

3 - Montagem

Retire o miolo do cupcake e recheie com o creme pâtissier. Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico n°1B, faça pitangas sobre os cupcakes. Para decorar utilize confeitos em formato de corações (vermelhos, rosas e brancos) sobre as pitangas. Use sua criatividade!



Decoração: Confeitos em forma de coração

Cobertura: Creme de chocolate branco

Recheio: Creme pâtissier

Massa: De baunilha com cacau em pó e corante vermelho



Cupcake de Baunilha

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,25

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 6

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site: **www.priscake.com.br/curso**

. Massa utilizada: Baunilha



Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de baunilha, preparada com pré-mistura para cakes. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.



1 - Recheio: Creme pâtissier

. **450 g** de leite integral;
. **50 g** de creme de leite fresco
. **100 g** de açúcar refinado;
. **90 g** de gemas peneiradas;
. **35 g** de amido de milho;
. **Essência** de baunilha.



Em uma panela leve todos os ingredientes do recheio ao fogo, exceto o amido que deverá ser anteriormente diluído em um pouco de leite. Mexa sempre até abrir fervura e, após isso, acrescente o amido e mexa sempre até formar um creme macio e homogênio. Este creme ficará aproximadamente de 20 a 25 minutos no fogo para chegar ao ponto. Aplique a frio nas preparações.

2 - Cobertura - Creme de chocolate branco

. **200g** de chocolate branco;
. **150g** de creme de leite;
. **1 litro** de creme vegetal gelado *(tipo chantilly)*

Aqueça o creme de leite, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache (foto 1 e 2). Reserve sob refrigeração e após estar frio, leve para bater junto com o creme vegetal gelado, até formar um creme homogênio e firme (foto 3).



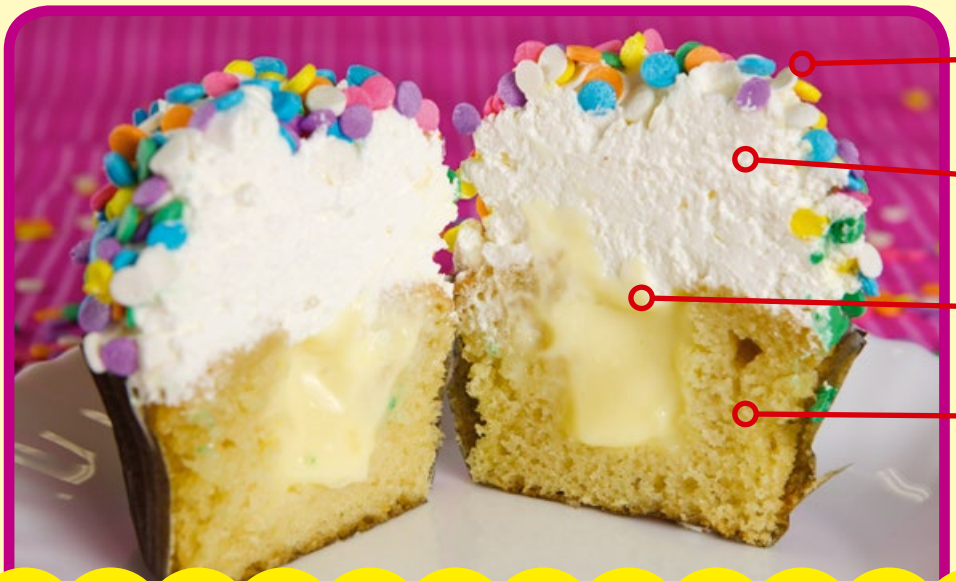




Observação importante: Para o preparo das ganaches que utilizaremos em nossas receitas, é desejável o uso de chocolates a base manteiga de cacau, ou seja, não utilizar coberturas hidrogenadas.

3 - Montagem

Retire o miolo do cupcake e recheie com o creme pâtissier. Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico n°1B, faça pitangas sobre os cupcakes. Para decorar utilize confeitos diversos e coloridos, pois este cupcake deverá ter um visual alegre e vibrante, ideal para uso em festas e que também ajudam a atrair a atenção infantil.



Decoração: Confeitos coloridos diversos

Cobertura: Creme de chocolate branco

Recheio: Creme pâtissier

Massa: De baunilha



Cupcake de Avelã

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,80

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 7

Acompanhe o preparo desta desta receita em vídeo no site: **www.priscake.com.br/curso**

. 1 - Massa utilizada: Chocolate + 120 g de avelãs torradas e trituradas

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de chocolate, preparada com pré-mistura para cakes, acrescentando e misturando mais 120 g de avelãs torradas e trituradas. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.

2 - Recheio: Creme de avelã

. **600 g** de creme de avelã

Este recheio nao necessita de maiores preparos, pois você deverá utilizar creme de avelãs pronto, comercializado em supermercados e casas do ramo.



3 - Cobertura: Creme de chocolate negro

. **200 g** de chocolate meio amargo;
. **150 g** de creme de leite;
. **1litro** de creme vegetal gelado *(tipo chantilly)*

Aqueça o creme de leite, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache (foto 1 e 2). Reserve sob refrigeração e após estar frio, leve para bater junto com o creme vegetal gelado, até formar um creme homogênio e firme (foto 3).







Dica do Chef: Você pode substituir no preparo da ganache para a cobertura, 50 g de creme de leite por 50 g do creme de avelãs (o mesmo utilizado no recheio), deixando assim a cobertura saborizada e com um diferencial.

Observação importante: Para o preparo das ganaches que utilizaremos em nossas receitas, é desejável o uso de chocolates a base manteiga de cacau, ou seja, não utilizar coberturas hidrogenadas.

4 - Montagem

Retire o miolo do cupcake e recheie com o creme de avelãs. Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico n°1B, faça pitangas altas sobre os cupcakes (duas voltas e meia). Para decorar utilize perólas de chocolate, aplicando sobre a cobertura.



Decoração: Pérolas de chocolate

Cobertura: Creme de chocolate meio amargo

Recheio: Creme de avelãs

Massa: De chocolate com avelãs torradas e trituradas



Cupcake de Chocolate Meio Amargo

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,65

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 8

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site: **www.priscake.com.br/curso**

. Massa utilizada: Chocolate

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de chocolate, preparada com pré-mistura para cakes. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.

1 - Recheio: Ganache de chocolate meio amargo

. **400 g** de chocolate meio amargo;
. **300 g** de creme de leite fresco.

Aqueça o creme de leite até levantar fervura. Após isso, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache cremosa e homogênea. Mantenha sob refrigeração.



3 - Cobertura: Creme de chocolate negro

. **200 g** de chocolate meio amargo;
. **150 g** de creme de leite;
. **1 litro** de creme vegetal gelado (*tipo chantilly*)

Aqueça o creme de leite, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache (foto 1 e 2). Reserve sob refrigeração e após estar frio, leve para bater junto com o creme vegetal gelado, até formar um creme homogênio e firme (foto 3).







Observação importante: Para o preparo das ganaches que utilizaremos em nossas receitas, é desejável o uso de chocolates a base manteiga de cacau, ou seja, não utilizar coberturas hidrogenadas.

3 - Montagem

Retire o miolo do cupcake e recheie com a ganache cremosa. Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico n°1B, faça pitangas sobre os cupcakes formando duas voltas e meia. Para decorar utilize granulado de chocolate, aplicando sobre as pitangas de acordo com sua criatividade.



Decoração: Granulado de chocolate

Cobertura: Creme de chocolate meio amargo

Recheio: Ganache de chocolate meio amargo

Massa: De chocolate





Cupcake de Confete ou Brigadeiro

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,75

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 9

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site: **www.priscake.com.br/curso**

. Massa utilizada: Chocolate

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de chocolate, preparada com pré-mistura para cakes. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.

1 - Cobertura*: Brigadeiro Cremoso

. **2 kg** de leite condensado;
. **200 g** de chocolate em pó;
. **40 g** de manteiga sem sal;
. **160 g** de gemas peneiradas.

Em uma panela, coloque todos os ingredientes do recheio e misture bem (foto 1 e 2). Após misturado, leve ao fogo baixo e mexa sempre, até se formar um creme macio e homogênio (foto 3). Este creme fica aproximadamente 40 minutos no fogo para chegar ao ponto. Aplique a frio nas preparações. Obs.: caso tenha termometro, eleve a mistura a uma temperatura de 110°C mexendo constantemente. Após o preparo, deixe em repouso por 24 horas em temperatura embiente (foto 4).


1


2


3


4

** Este cupcake nao receberá recheio, pois já possui uma generosa cobertura de brigadeiro.*

3 - Montagem

Este cupcake não é recheado, porque ele é a verdadeira combinação do bolo de chocolate com um brigadeiro tipicamente brasileiro. Para preparação deste cupcake recomendamos o uso de uma manga de confeitar mais resistente, porque a massa do brigadeiro é pesada, se preferir, utilize duas mangas de confeitar descartavéis, uma dentro da outra, juntamente com um bico tipo pitanga aberta n°1. Faça pitangas formando uma volta e meia sobre os cupcakes e finalize salpicando sobre a cobertura de brigadeiro o granulado de chocolate ou o confete.



Decoração: Confetes ou granulado

Cobertura: Brigadeiro

Massa: De chocolate



Cupcake Prestígio (Coco)

. Rendimento desta receita: 24 cupcakes grandes

. Custo estimado por unidade: ~ R$ 1,35

. Sugestão de venda: ~ R$ 6,50

. Validade: 48 horas

Vídeo: 10

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site: **www.priscake.com.br/curso**

. 1- Massa utilizada: Chocolate + 120 g de coco ralado

Para o preparo desta receita você deverá utilizar a massa base de chocolate, preparada com pré-mistura para cakes, acrescentando e misturando mais 120 g de coco ralado. Veja a receita da massa e forneamento na página 26 ou no vídeo número 1.

2 - Recheio: Creme de coco



. **450 g** de leite condensado;
. **150 g** de coco fino;
. **40 g** de manteiga sem sal;
. **25 g** de creme de leite.

Em uma panela, leve todos os ingredientes do recheio ao fogo baixo, exceto o coco ralado. Mexa sempre até se formar um creme macio e homogênio. Este creme fica aproximadamente de 10 a 20 minutos no fogo para chegar ao ponto. Após isso, misture o coco ralado.

3 - Cobertura - Creme de chocolate branco

. **200 g** de chocolate branco;
. **150 g** de creme de leite;
. **1 litro** de creme vegetal gelado *(tipo chantilly)*

Aqueça o creme de leite, espalhe sobre o chocolate e mexa até formar uma ganache (foto 1 e 2). Reserve sob refrigeração e após estar frio, leve para bater junto com o creme vegetal gelado, até formar um creme homogênio e firme (foto 3).



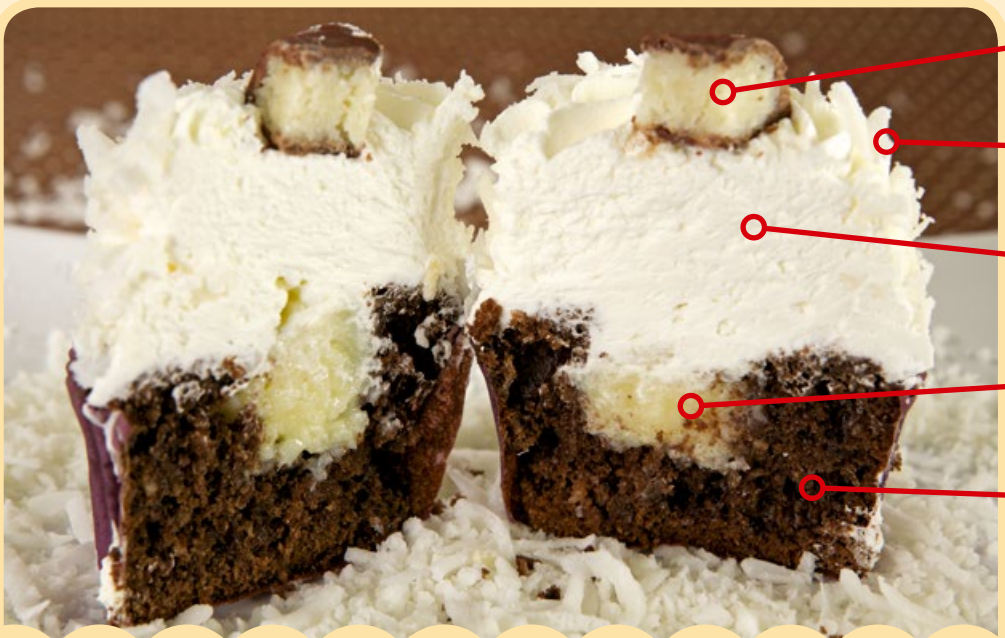




Observação importante: Para o preparo das ganaches que utilizaremos em nossas receitas, é desejável o uso de chocolates a base manteiga de cacau, ou seja, não utilizar coberturas hidrogenadas.

4 - Montagem

Retire o miolo do cupcake e recheie com o creme de coco. Com a ajuda de uma manga de confeitar e um bico n°1B, faça pitangas sobre os cupcakes. Para decorar utilize coco flocos, coloque sobre e ao redor das pitangas de acordo com sua criatividade e finalize com um pedaço de bombom de coco no topo do bolinho.



Decoração: Pedaço de um bombom de coco.

Cobertura: Coco ralado

Cobertura: Creme de chocolate branco

Recheio: Creme de coco

Massa: Chocolate com coco ralado

Preparo da massa base e forneamento

O preparado da massa base é extremamente simples e rápido, pois utilizaremos pré-mistura para cakes, assim ganharemos produtividade e padronização. O modo de preparo é idêntico entre as versão de baunilha e chocolate. Cada receita da massa base rende até 24 cupcakes grandes.



Vídeo: 1

Acompanhe o vídeo do preparo desta receita no site:
www.priscake.com.br/curso

Ingredientes:

. **1 kg** de pré mistura para cakes no sabor baunilha ou chocolate;
. **8** ovos;
. **200 ml** de óleo;
. **400 ml** de água.

Preparo:

Em um bowl, misture todos os líquidos: água, óleo e ovos, até a homogeneização desses ingredientes (foto 1). Adicione então a pré-mistura no sabor desejado (baunilha ou chocolate). Acrescente o pó aos poucos para não deixar a massa pesada e difícil de mexer (foto 2). Após um tempo de mistura a sua massa está pronta para o uso (foto 3). Em alguns sabores de cupcake você deverá acrescentar também ingredientes específicos que são explicados nos vídeos separadamente. Como por exemplo raspas de limão, casatanhas e etc.


1


2


3

Forneamento:

Com a ajuda de uma manga de confeitar, distribua a massa em forminhas de papel para cupcake até aproximadamente a metade da capacidade (foto 1), pois ela vai crescer quando for assada. Leve ao forno pré aquecido (por 15 minutos) em uma temperatura entre 140 a 160 graus (foto 2). Esta é uma temperatura relativamente baixa para proporcionar um bolinho mais uniforme e úmido. O tempo de assamento é de aproximadamente 30 minutos, mas isso pode variar de acordo com o tipo de forno utilizado. Com a prática você conseguirá observar o melhor resultado e aperfeiçoar o seu produto (foto 3).


1


2


3



Ricardo Arriel é Chocolatier, Pâtissier e Consultor na área de confeitaria. Trabalha no ramo a cerca de 15 anos no qual iniciou como auxíliar de padeiro. Ao longo de sua jornada, passou por diversas funções como padeiro, confeiteiro, salgadeiro e gerente de produção.

Em meados de 2003 ingressou em um curso de qualificação profissional (Panifiero do Senai de Belo Horizonte). Incansável na busca por excelência, acumulou cursos de aperfeiçoamento em Confeitaria e Chocolateria além de Seminários Internacionais como o da Puratos no Chile.

Cursou e trabalhou com grandes chefs chocolateiros e confeiteiros de várias partes do mundo como Bélgica , Argentina, França, Suiça, Chile e Portugal .

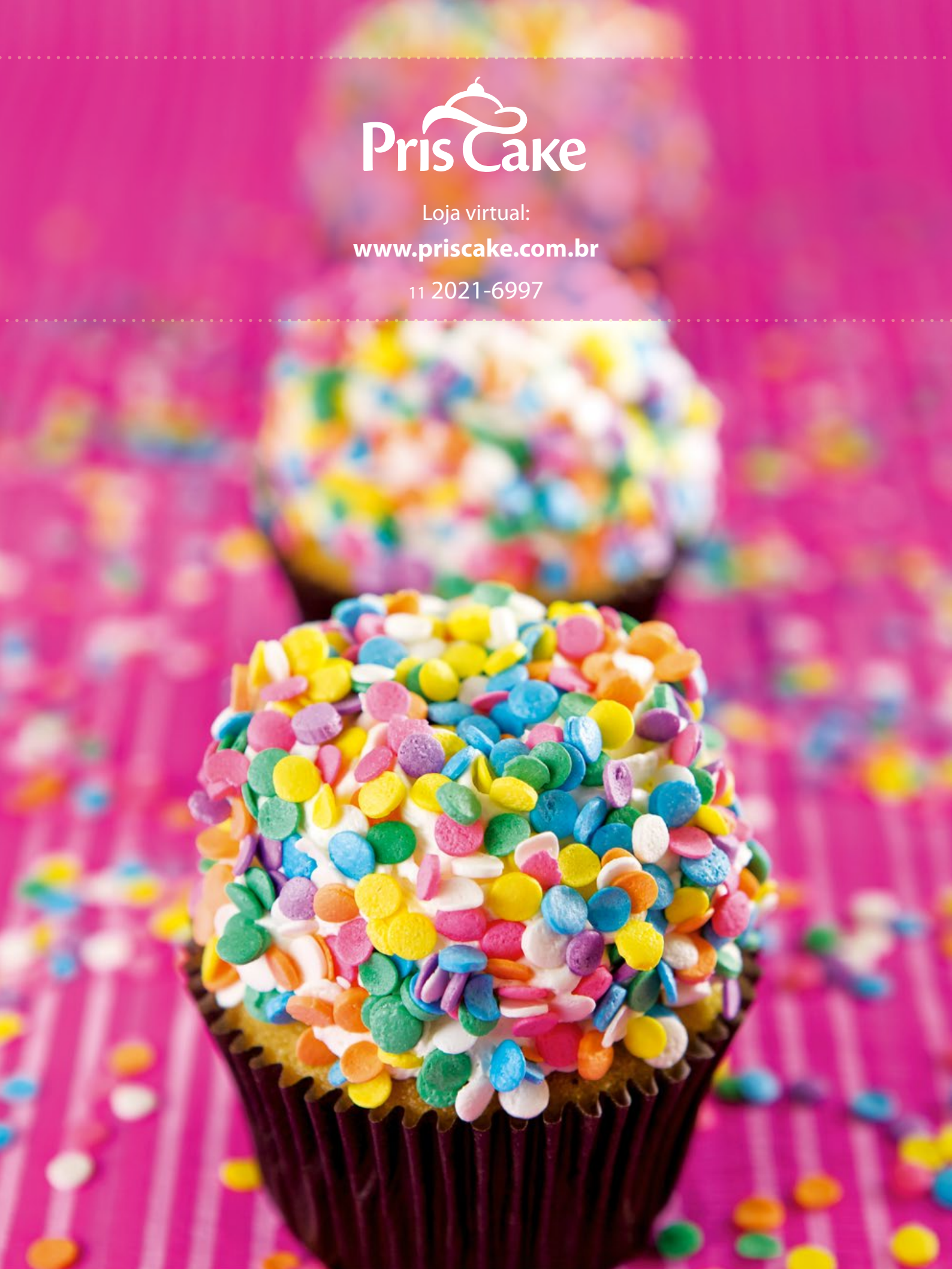
Trabalhou oito anos como Técnico Confeiteiro em duas grandes empresas especializadas em distribuição de produtos do setor em Belo Horizonte e Brasília.

Foi Chef de Desenvolvimento e Criação de uma grande rede de franquias especializada em Cupcakes no Rio de Janeiro e Chef Chocolatier de uma Chocolateria Francesa situada em Copacabana.

Atualmente trabalha como consultor particular, presta consultorias e ministra cursos de Chocolateria e Confeitaria.







Pris Cake
Loja virtual:
www.priscake.com.br
11 2021-6997