LIVRO SECRETO

Cupcakes de Páscoa



Utensílios

Massa

Cobertura

Decoração

Preço

Divulgação

Por Lu Akemi

Semana do Cupcake

GRATUITO

19 A 25 DE MARÇO

Nessa página: www.semanadocupcake.com/pascoa



VÍDEO 1
19/03
Segunda

VÍDEO 2
21/03
Quarta





VÍDEO 3
23/03
Sexta

Vídeo 4
26/03
Segunda



Recadinho da Lu

Oi, tudo bem?
Que legal que você está aqui. :)

A Páscoa é uma das melhores épocas do ano para fazer cupcakes e eu fico feliz que você esteja pronta para aproveitar essa oportunidade.

Nesse ebook, eu criei um guia rápido com tudo que você precisa para começar de casa, mesmo que você nunca tenha feito cupcakes antes.

Tudo que você vai precisar é de um forno, alguns utensílios de cozinha que são baratinhos e fáceis de achar, ingredientes básicos e todo seu amor por confeitaria.

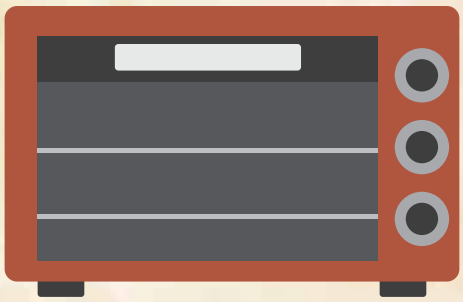
Aqui, eu entrego vários segredos do meu próprio negócio porque eu realmente acredito que farão diferença para você.

Foi tudo criado com muito amor e eu espero que você goste e aproveite.

Um beijo doce,

Lu Akemi

Utensílios necessários
para fazer a massa



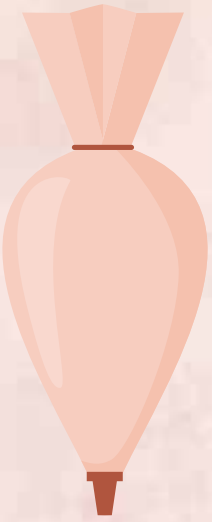
Forno
Pode ser elétrico ou a gás
(pode ser o que vem embutido no seu fogão)



Vasilha
Qualquer uma, de plástico ou de vidro,
desde que tenha pelo menos 15cm de altura



Balança
Muito importante!
Se for digital, melhor ainda



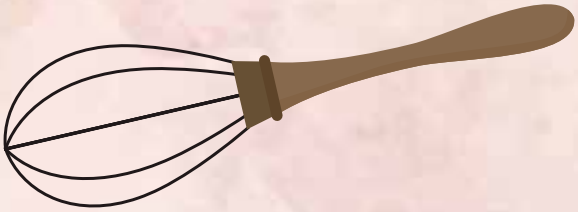
Saco de confeitar



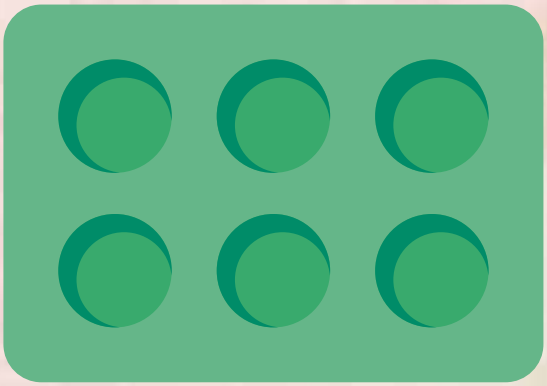
Espátula



Colher medidora

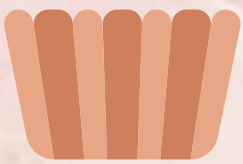


Fuê



Forma de metal

Forminhas de papel



Cupcake de Baunilha

Ingredientes

2 ovos
3/4 xícara chá (ou 125g) de açúcar cristal
3/4 xícara chá (ou 125g) de manteiga sem sal
2 colheres sopa de leite integral
1 xícara chá (ou 125g) de farinha de trigo
1 colher sopa essência de baunilha
1 colher café fermento em pó

Todos os ingredientes precisam estar em temperatura ambiente

Modo de preparo

Coloque o açúcar e a manteiga numa vasilha e misture com um fuê. Acrescente um ovo por vez e continue mexendo. Adicione o leite e a essência de baunilha e mexa novamente. Por último, adicione a farinha de trigo e o fermento e mexa até ficar uniforme. Coloque 65 a 75g da massa em cada forminha (padrão). Leve ao forno a 180 graus por 28 minutos.

NA SEMANA DO CUPCAKE TEM UM VÍDEO MEU FAZENDO ESSA RECEITA PASSO A PASSO

19 A 25 DE MARÇO

Nessa página: www.semanadocupcake.com/pascoa

Cobertura de Marshmallow

Ingredientes

2 claras (ou 100g)
1 e 1/4 xícara chá (ou 200g) de açúcar cristal ou refinado (de preferência refinado)

Modo de preparo

Junte as claras e o açúcar em uma panela e esquente em fogo baixo até os grumos de açúcar derreterem (não muito quente para não cozinhar as claras). Coloque na batedeira e bata até ficar com bicos firmes e flexíveis (bem brilhante e branquinho).



NA SEMANA DO CUPCAKE EU ENSINO MINHA COBERTURA DE DOCE DE LEITE

19 A 25 DE MARÇO

Nessa página: www.semanadocupcake.com/pascoa

Decoração de Páscoa



1. Faça uma bolinha com pasta americana laranja (eu uso da marca Mix)



2. Faça o formato da cenoura pressionando a bolinha com o dedo indicador contra a palma da mão



3. Faça pequenos tracinhos ao longo da cenoura com uma esteca ou com uma faca sem ponta



4. Faça a folhinha com um cortador de flor ou modele com as mãos, fazendo a textura com uma esteca ou com uma faca sem ponta



5. Cole a folhinha na cenoura com água

Sua cenourinha está pronta! :)

NA SEMANA DO CUPCAKE EU ENSINO A MODELAR UM COELHINHO

19 A 25 DE MARÇO

Nessa página: www.semanadocupcake.com/pascoa

Por quanto eu vendo



Mini
Sem decoração
R$5,90



Mini
Com decoração
R$8,90



Grande
Sem decoração
R$8,90



Grande
Com decoração
A partir de R$12,90

Sugestão para quem está começando



Mini
Sem decoração
R$3



Mini
Com decoração
R$5,50



Grande
Sem decoração
R$6



Grande
Com decoração
R$8,50

Divulgação

Dica 1: Crie um perfil no Instagram e uma Fanpage no Facebook especificamente para seu negócio. Isso quer dizer, nada de fotos de churrasco do final de semana.

Dica 2: Deixe seu perfil no Instagram e sua Fanpage abertos para todos verem as fotos, curtirem e seguirem.

Dica 3: Publique fotos de todos os produtos que você fizer e, no máximo, 1 foto por dia, todos os dias, inclusive domingos e feriados.

Dica 4: Faça vídeos enquanto você faz os cupcakes e decoração e poste no stories do Instagram.

Dica 5: Todas as vezes que publicar no Instagram, coloque nos comentários hashtags para atrair as pessoas. As hashtags que eu mais uso são: #cupcake #chocolate #aniversario #bolo #festainfantil #partyideas #lembrancinhas #encontrandoideias #festapersonalizada #festademenina #festademenino #brasilia #fazendoafestanognt #mae #maternidade #materno #filho #filha #bebe #filhos #festa

Semana do Cupcake

GRATUITO

19 A 25 DE MARÇO

Nessa página: www.semanadocupcake.com/pascoa



VÍDEO 1
19/03
Segunda

VÍDEO 2
21/03
Quarta





VÍDEO 3
23/03
Sexta

Vídeo 4
26/03
Segunda

