Olá, Internautas!

Já sabemos que os cupcakes viraram moda e enfeitam as mesas de doces nos mais variados eventos. A decoração criativa e a multiplicidade de sabores fazem com que eles sejam ainda mais desejados. Sempre tão delicados, devem atender às expectativas em relação ao sabor, recheio e texturas.

Por esta razão, a eduK convidou a chef e empresária Silvia Nicolau, dona de uma criatividade nata e bom gosto surpreendente. Ela nos ensinou deliciosas massas, recheios, preparação e aplicação de coberturas cremosas, além da criação de peças únicas para decorações de cupcakes infantis, festa de 15 anos, teen, casamentos e bodas.

Aproveite cada momento desse curso, elaborado com muita dedicação e carinho, para que você se torne um grande cake desing.

Abraços,

Equipe eduK

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Massas

Bolo de chocolate

Ingredientes

4 ovos (200 g)

2 xícaras (chá) de açúcar (360 g)

1 xícara (chá) de leite morno (240 ml)

1 xícara (chá) de óleo (240 ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha (15 gotas)

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó 50 % (50 g)

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (320 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

Modo de preparo

Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar, o leite morno, o óleo, a baunilha e o chocolate em pó. Bata até obter um líquido homogêneo. Despeje a mistura em uma tigela e adicione a farinha e o fermento peneirados. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio.

Para dosar a massa utilize um copo medidor com capacidade para 60 ml. Despeje a massa nas formas e leve ao forno médio (150 graus), pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos.

Desenforme ainda quente e acomode os bolinhos sobre uma tela para que não criem umidade no fundo.

Dica

- Para fazer esta massa sem adição de açúcar, faça a seguintes modificações:
- Aumente a quantidade de leite para 2 xícaras (chá) (480 ml).
- Substitua o açúcar por adoçante de uso culinário (pode ir ao forno), preferencialmente do tipo que não necessita o uso de tabela de conversão.

Rendimento: 25 unidades grandes aproximadamente

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Bolo de Fubá

Ingredientes

4 ovos (200 g)

2 xícaras (chá) de açúcar (360 g)

1 xícara (chá) de leite morno (240 ml)

1 xícara (chá) de óleo (240 ml)

1 xícara (chá) de fubá médio (160 g)

1 colher (chá) de erva doce (5 g) - opcional

1 xícara (chá) de farinha de trigo (130 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

Modo de preparo

Coloque no liquidificador os ovos, o açúcar, o leite morno, o óleo e o fubá. Bata até obter um líquido homogêneo. Despeje a mistura em uma tigela e adicione a erva doce, a farinha de trigo e o fermento peneirados. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Para dosar a massa utilize um copo medidor com capacidade para 60 ml. Despeje a massa nas formas e leve ao forno médio (150 graus), pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos.

Desenforme ainda quente e acomode os bolinhos sobre uma tela para que não criem umidade no fundo.

Dica

- Para fazer esta massa sem adição de farinha de trigo, faça a seguinte modificação:
- Substitua a farinha de trigo da massa pela mesma quantidade de FSG (farinha sem glúten).
- Caso não encontre a farinha pronta, faça em casa. Em uma tigela, misture 1/2 xícara (chá) de polvilho doce, 1 xícara (chá) de fécula de batata e 3 xícaras (chá) de farinha de arroz. Peneire duas vezes para unir bem os pós e guarde em vidro bem limpo e tampado.

Rendimento: 20 unidades grandes aproximadamente

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Massa amanteigada

Ingredientes

250 g de manteiga ou margarina sem sal, em temperatura ambiente

1 e 1/2 xícaras de açúcar (270 g)

4 ovos (200 g)

1 colher (chá) de essência de baunilha (15 gotas)

1/2 xícara (chá) de leite (120 ml)

1 colher (sopa) de fermento em pó (10 g)

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (320 g)

Modo de preparo

Na batedeira junte a manteiga com o açúcar e bata até formar um creme leve. Com a batedeira em velocidade baixa, junte os ovos, um a um. Retire da batedeira e adicione a baunilha e o leite de uma só vez. Junte o fermento peneirado e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos. Acomode forminhas de papel dentro de forminhas de alumínio. Para dosar a massa utilize um copo medidor com capacidade para 80 ml. Despeje a massa nas formas e leve ao forno médio (150 graus), pré-aquecido por aproximadamente 20 minutos. Desenforme ainda quente e acomode os bolinhos sobre uma tela para que não criarem umidade no fundo.

Dica

- Esta massa pode ser saborizada com outros ingredientes, desde que sejam utilizadas quantidades que não alterem a consistência da massa, por exemplo:

- 1 xícara (chá) de frutas oleaginosas picadas em pedaços bem pequenos
- 1 xícara (chá) de frutas secas picadas em pedaços bem pequenos
- 1/2 xícara (chá) de frutas frescas picadas em pedaços bem pequenos
- 1/4 xícara de cacau em pó 100 %
- 1 xícara (chá) de confeitos coloridos ou chocolate granulado
- 2 colheres (sopa) de pó para sorvete
- 1 colher (chá) de essência líquida de sua preferência
- Raspas finas da casca de 1 laranja ou 2 limões ou 1 limão siciliano

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

- Gotas de chocolate bem pequenas

  Rendimento: 16 unidades grandes aproximadamente

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Recheios

Brigadeiro mole

Ingredientes

1 lata de leite condensado (395 g)

1/2 caixinha de creme de leite (100 g)

1/4 de xícara de chocolate em pó 50 % (25 g)

Modo de preparo

Misture os três ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver e engrossar. Se preferir utilizar o micro-ondas, coloque os ingredientes em uma tigela e regule o aparelho para 4 minutos, em potência alta.

Ganache

Ingredientes

200 g de creme de leite

300 g de chocolate branco, chocolate ao leite ou chocolate meio amargo

Modo de preparo

Em uma panela aqueça o creme de leite. Retire do fogo e junte o chocolate picado.

Mexa até que o chocolate dissolva.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Goiabada derretida

200 g de goiabada

1/2 copo de água (120ml)

Modo de preparo

Em uma panela coloque a goiabada picada e a água. Leve ao fogo baixo, mexendo, até que a goiabada derreta.

Geleia de damasco

Ingredientes

250 g de damascos secos

1 xícara (chá) de água (240 ml)

1 xícara (chá) de açúcar (180 g)

Modo de preparo

Pique os damascos em pedaços menores. Em uma panela junte os damascos, a água e o açúcar. Leve ao fogo até que a fruta fique macia. Bata a mistura no liquidificador para obter uma geleia de fácil aplicação.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Coberturas

Brigadeiro cremoso

1/4 de xícara de chocolate em pó 50 % (25 g)

1 colher (sopa) de farinha de trigo (10 g)

1/2 caixinha de creme de leite (100 g)

100 g de chocolate meio amargo

1 lata de leite condensado (395 g)

Modo de preparo

Em uma panela peneire o chocolate em pó e a farinha de trigo. Misture com o creme de leite e junte os demais ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sem parar, até ferver e engrossar.

Caso queira, faça o cozimento no micro-ondas. Regule o aparelho para 4 minutos em potência alta. Finalizado este tempo, mexa vigorosamente e volte ao cozimento. Desta vez, regule o aparelho para potência média (50 %) por mais quatro minutos.

Mexa vigorosamente e passe o doce pela peneira para evitar grumos que possam entupir o bico de confeitar. Deixe esfriar para aplicar.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Ganache

Ingredientes

300 g de chocolate branco, chocolate ao leite ou chocolate meio amargo

200 g de creme de leite (com percentual de gordura entre 20 % e 25 %)

Modo de preparo

Derreta o chocolate no micro-ondas ou banho-maria (ver instruções adicionais).

Deixe o chocolate em repouso até esfriar. Junte o creme de leite e mexa até obter um ganache liso e brilhante. Caso queira colorir o ganache, basta adicionar qualquer tipo de corante alimentício.

Dica

Os ganaches preparados dessa forma ficam bem mais firmes e podem ser aplicados imediatamente após o preparo, principalmente o branco e o ao leite.

Merengue suíço

Ingredientes

1 xícara (chá) de claras (240 g)

2 xícaras (chá) de açúcar refinado (360 g)

Corantes e essências ao seu gosto

Modo de preparo

Misture as claras com o açúcar e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até o açúcar dissolver. Retire do fogo e transfira imediatamente para a batedeira. Deixe bater até esfriar e o merengue ficar firme. Caso queira, adicione corantes alimentícios e essências.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).

Pasta americana

Ingredientes

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

Modo de preparo

Hidrate a gelatina na água e leve ao fogo em banho-maria para 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 o líquido e vá misturando aos poucos até chegar ao ponto desejado. Coloque dentro de um plástico para que não resseque e deixe descansar por trinta minutos.

Dica

A opção mais indicada é a pasta pronta, comercializada ao natural e colorida.

Cobertura de chocolate

Ingredientes

250 g de cobertura fracionada sabor chocolate ao leite, branco ou meio amargo.

Modo de preparo

Derreta a cobertura em banho-maria morno.

Todos os direitos reservados. eduK.com.br
Conforme a Lei 9.610/98, é proibida a reprodução total e parcial ou divulgação comercial sem a autorização prévia e expressa do autor (artigo 29).