



b a k e m e

## Ebook de Cupcakes Modernos

Por Danielle Trolezi  
Confeitaria Bake me

## Curso de Cupcakes Modernos

### Apresentação



*“Cozinhar é o mais privado e arriscado ato. No alimento se coloca ternura ou ódio. Na panela se verte tempero ou veneno. Cozinhar não é um serviço. Cozinhar é um modo de amar os outros.” Mia Couto*

Olá! Sou a Danielle Trolezi, proprietária da confeitaria **Bake me**. É um prazer compartilhar este material com você e ensinar um pouco do que aprendi em minhas aventuras na cozinha.

Sempre gostei de cozinhar, mas a minha paixão sempre foi mais escancarada pelos bolos e doces. Passei minha adolescência assistindo a programas de culinárias na TV e fazendo bolos e docinhos para as festinhas da família e dos amigos. Ninguém me pagava nada (risos), mas eu ficava feliz só de ver a carinha de satisfação das pessoas experimentando e elogiando algo que eu havia feito.

Eu segui um caminho profissional bem longe da batedeira e do fouet! Fiz faculdade de Ciências Contábeis e sempre escolhi carreiras em órgãos públicos. Porém, algumas decepções no trabalho, como a falta de desafios e perspectivas profissionais, foram me deixando sem açúcar.

## Curso de Cupcakes Modernos

Então eu percebi que, investir a sua energia e o seu tempo em algo que não te traz prazer, é como pagar um aluguel muito alto pela própria vida.

Senti necessidade de empreender e, em 2013, criei a marca **Bake me**, com produção de cupcakes e bolos artesanais. Comecei a fazer cursos, experimentar novos sabores, pesquisar sobre empreendedorismo, e aceitava algumas encomendas de amigos e colegas do trabalho. Tudo isso conciliando com o horário do meu emprego anterior.

Enquanto isso, fui me preparando para abrir mão do emprego estável e encarar uma rotina de trabalho totalmente diferente. Já virei madrugadas na cozinha, dormi pouquíssimo, participei de eventos que não me trouxeram o retorno esperado, mas posso dizer que aprendi muito.

Depois de 1 ano e meio, decidi que era hora de ser dona da minha felicidade e larguei o meu emprego! Com o tempo, fui “acertando a mão” em eventos, aumentei as minhas vendas, abri uma loja física nesse meio tempo e comecei a dar aulas presenciais em meu atelier. Vi a receita da minha empresa subir, ao mesmo tempo que em ela foi crescendo e ganhando visibilidade.

Aquela sensação de ver valor no que está fazendo, é impagável. Então pensei, é isso mesmo o que quero fazer por muito tempo!

# Curso de Cupcakes Modernos

## SUMARIO

1. Cupcake descomplicado! .....	07
2. Materiais necessários .....	08
3. Algumas dicas super legais! .....	11
4. Receitas	
Massa Básica de Cupcakes .....	14
Minicupcake de Capuccino Cremoso .....	16
Cupcake de Maracujá com Coco .....	21
Minicupcake Folhado de Blueberry .....	26
Minicupcake de Paçoca .....	32
Minicupcake de Frutas Amarelas .....	36
Cupcake de Chocolate com Maracujá .....	39
Minicupcake de Limão e Earl Grey .....	43
Minicupcake de Gianduia .....	46
Pasta Caseira de Avelãs .....	49
Minicupcake Cheesecake de Framboesa .....	49
Minicupcake de Morango e Champagne .....	50

# Curso de Cupcakes Modernos

## SUMARIO

4. Receitas (cont...)	
Brownie Cupcake .....	56
Minicupcake de Leite Ninho com Nutella .....	61
Minicupcake de Churros .....	64
Minicupcake Red Velvet .....	67
Minicupcake de Banana com Caramelo .....	72
5. Ganaches de Chocolate .....	76
6. Brigadeiros .....	81
7. Chantilly de Leite em Pó .....	83
8. Trabalhando com Pasta Americana .....	85
9. Tacinhas de Chocolate .....	91
Sobre chocolate e temperagem .....	93
10. Dicas de comercialização .....	95
11. Alguns cuidados e recomendações .....	98
12. Blogs que amo! .....	100
13. Fornecedores .....	102

## Curso de Cupcakes Modernos



bake me

## 1. Cupcake descomplicado!

Vou te ensinar de forma descomplicada como fazer cupcakes para comercializar, agradar a família e os amigos, sem precisar ficar horas na internet pesquisando e perdendo tempo na cozinha com receitas que não dão certo.

O cupcake é um doce que chegou tímido no Brasil, e acreditava-se que seria uma moda passageira. Mas ao contrário dos que muito pensavam, ele conquistou o nosso coração e chegou pra ficar!

É muito comum hoje em dia o cupcake ser visto em festas de aniversários, casamentos ou bodas, não só decorando a mesa de doces, mas até substituindo o tradicional bolo. As porções já estão em tamanho individual, e dificilmente há desperdício. Além disso, é uma ótima opção para oferecer como lembrancinhas aos convidados de uma festa ou eventos corporativos.

Basicamente, você pode transformar qualquer massa de bolo que goste em cupcakes e decorar da forma como preferir. Há infinitas variedades de confeitos no mercado, bem como forminhas, tags, wraps. É só usar a criatividade e a imaginação.

## 2. Materiais necessários



## 2. Materiais necessários

Fiz uma seleção dos itens necessários que você irá precisar para produzir os seus cupcakes com toda a desenvoltura de uma pessoa elegante! Hehe.

Alguns deles pode ser que você já tenha em sua cozinha.

Esqueça aquelas lojas que querem te enfiar goela abaixo vários utensílios bonitinhos, mas desnecessários, e gastar o seu rico dinheiro à toa, combinado?! ;)

- ✧ Forma de metal para cupcakes e/ou minicupcakes (no mercado há várias opções de tamanhos e formatos, como cupcake quadrado, por exemplo)
- ✧ Assadeira rasa, do tipo pra fazer rocambole, ou qualquer outra que você tenha. Por quê? Se você colocar a forma de metal para cupcakes direto no forno, eles podem queimar o fundo.
- ✧ Forminhas de papel
- ✧ Espátulas de silicone
- ✧ Fouet, que você encontra em qualquer loja de utensílios de cozinha
- ✧ Mangas (saco) de confeitaria descartáveis (indicado para aqueles que, como eu, morrem de preguiça de lavar manga de confeitaria de tecido)

## 2. Materiais necessários

- ✧ Bicos de confeitaria, sendo estes os mais utilizados: Perlê – 2A; Pitanga Fechada – 1M; Estrela – 2D; Pitanga Aberta – 6B
- ✧ Grade de resfriamento (encontrada em lojas de produtos para confeitaria)
- ✧ Tigelas grandes e pequenas
- ✧ Xícaras e colheres medidas
- ✧ Termômetro culinário
- ✧ Balança digital (procure no mercado livre ou lojas especializadas em produtos para confeitaria, custa de 30 a 40 reais)
- ✧ Batedeira (para quem for comercializar, ideal a do tipo planetária)
- ✧ Liquidificador

### 3. Algumas dicas super legais!

#### **Antes de começar a sua aventura na cozinha**

Leia a receita 2 vezes, verifique se tem em mãos todos os ingredientes e utensílios, e assim, separe e pese todos os ingredientes antes do preparo, que é o que chamamos na confeitaria de *mise en place* – que em francês, significa “posto em seu lugar”. Acredite, isso não é coisa de gente metida e facilita bastante a identificação visual e o manuseio dos ingredientes durante a produção.

#### **Aos misturar ingredientes secos com molhados, não bata demais, para que a farinha de trigo não desenvolva o glúten.**

*“A proteína, ao ser misturada com os teores líquidos da massa (a água contida nos ovos e nas margarinas, e/ou o leite) cria uma grande rede elástica chamada glúten. Este glúten forma inúmeras “bolsinhas” que envolvem o gás carbônico liberado durante o processo de fermentação, não permitindo que este gás escape. Assim, o bolo cresce e mantém-se estruturado.*

*Por isso, não devemos em uma massa de bolo bater muito a farinha com a batedeira, pois quanto mais se bate, mais quebramos a rede de glúten, e com isso as tais “bolsinhas” sem formam em menor quantidade, deixando parte do gás da fermentação escapar.” Blog da Ana Salinas*

### 3. Algumas dicas super legais!

**Ao retirar os cupcakes do forno, eles precisam esfriar em uma grade de confeitiro, para que não transpirem e não molhem a forminha de papel. Então, segue uma dica boa:**

Retire do forno, e deixe os cupcakes descansando dentro da assadeira por uns 2 minutos. Tire-os da assadeira e deixe-os esfriando em cima de uma grade de confeitiro. No local onde você irá fazer isso, é preciso estar fresco e ventilado, para que eles esfriem e as forminhas não desgrudem.

Se não tiver a tal grade, não fique triste... você pode usar a própria grade do fogão, ou a grade da churrasqueira, ou aquela grade do grill do microondas... enfim, qualquer item parecido.

#### **Forno (tempo e temperatura)**

Dizem por aí que forno é igual a marido: cada mulher conhece o seu! Rs

Se for comercializar, o ideal é que você invista em um termômetro de forno.

Mas não custa nada eu te contar um segredinho que funciona muito bem: ligue o forno assim que começar a receita! Todo bolo precisa de um lugar quentinho pra assar bem e ficar bonito! Pré-aqueça a 180°.

Quando você abrir o forno pra colocar a assadeira lá dentro, vai sair calor e a temperatura irá diminuir, certo? Deixe o forno a 200° e marque 5 minutos no relógio. Assim, a temperatura irá se estabilizar novamente. Depois dos 5 minutos, volte a temperatura para 180° e marque mais 10 ou 15 minutos. Pronto!

### 3. Algumas dicas super legais!

**Para rechear os cupcakes, espere que estejam frios**, e então corte uma tampinha (com uma faquinha mesmo, ou utensílio próprio) e coloque o recheio que quiser! Volte a tampinha no cupcake, só para fechar e confeito com a cobertura de sua escolha!

#### **Como a gente sabe que o cupcake ficou pronto?**

Não espere o cupcake ficar douradinho igual a bolo, porque não funciona assim! Hehe Ele assa muito mais rápido do que um bolo normal, e se a gente deixar muito tempo no forno, a massa fica ressecada, e ninguém gosta de comer bolo seco, né!

Então, pra saber se o cupcake está pronto, faça um teste bem simples: com o seu dedo indicador, faça uma leve pressão sobre o cupcake... se estiver firme, está pronto! Mas se a massa afundar e ficar uma bela marca do seu dedo, significa que precisa de mais 1 ou 2 minutinhos no forno! Tome cuidado para não deixar tempo demais, pois o cupcake poderá ficar seco.

## 4. Receitas

### 1. Massa básica de cupcakes

É sempre bom ter uma massa coringa, aquela que alguns ingredientes, você consegue transformar em uma receita nova e super diferente!

A receita que sempre uso em meus cupcakes foi gentilmente ensinada por uma amiga, a Ana Castro, quando eu estava no comecinho da minha aventura empreendedora.

Tenho certeza de que vocês irão adorar! É prática, pois não requer o uso de batedeira, e além de leve, por causa da presença do iogurte, é super macia e saborosa. As vezes faço essa massa, adiciono banana picadinha, polvilho canela e coloco pra assar. Nem faço questão de cobertura! :D

Você pode adicionar frutas desidratadas como maçã, tâmaras, passas, ou até frutas frescas como banana, por exemplo. Para versões saborizadas, acrescente raspa de limão ou de laranja, e até pastas saborizantes, como pistache ou frutas silvestres, ou outra que preferir!

## 4. Receitas

### Ingredientes

120 gr de manteiga sem sal, em temperatura ambiente

150 gr de açúcar

2 ovos (120 gramas)

120 gr de iogurte natural

20 gr de essência de baunilha

220 gr de farinha de trigo

10 gr de fermento em pó

### Preparo

Peneira a farinha de trigo e o fermento.

Em outra tigela, com um fouet, bata a manteiga e o açúcar, até virar um creme fofo e claro. Adicione os ovos, um a um.

Misture a farinha de trigo em 3 partes, alternando com o iogurte e a essência de baunilha. Despeje nas forminhas, preenchendo  $\frac{3}{4}$  da capacidade e leve ao forno preaquecido a 180 graus, por uns 15 minutos.

Rendimento: 14 unidades do tamanho tradicional ou 40 unidades do tamanho mini.

### Dica

Para uma versão de chocolate, diminua 50 gr da quantidade de farinha de trigo, acrescente esta mesma quantidade de 50 gr de cacau em pó e não use a baunilha.

## 4. Receitas

### 2. Cupcake de Capuccino Cremoso



## 4. Receitas

### 2. Cupcake de Capuccino Cremoso

Este é um dos campeões de venda da **Bake me**, pelo seu doce equilibrado e pela textura cremosa, conferida pelo merengue. O visual classudo é ideal para oferecer em coquetéis e coffee breaks.

Você pode substituir o merengue pelo chantilly de leite em pó (receita na página 86), e fica uma delícia também!

#### **Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 12 unidades do tamanho padrão.

#### **Utensílios:**

Tigela

Liquidificador

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar Pitanga Aberta – 6B

Mangas de confeitar

Panela média de fundo grosso

Termômetro culinário

Maçarico (opcional)

Balança digital

## 4. Receitas

### **Massa Básica de Chocolate**

*(Famosa receita de 1 ovo, da Selma Regina Ximenes)*

#### Ingredientes

1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de chocolate em pó ou cacau em pó

1 colher (sopa) de fermento químico

1 pitada de sal

1 ovo (60 gr)

1 xícara (chá) de leite (pode ser qualquer leite, de soja, de avelãs, de amêndoas)

1 xícara (chá) de açúcar

½ xícara (chá) de óleo (prefira o de milho ou canola)

#### Preparo

Pré-aqueça o forno em 180 graus.

Distribua as forminhas de papel sobre a assadeira própria para cupcakes.

Faça o *mise en place* da receita, separando todos os ingredientes.

Em uma tigela, peneire os ingredientes secos: farinha de trigo, chocolate ou cacau em pó, fermento e sal.

A parte, em um liquidificador, bata o ovo, o leite, o açúcar e o óleo. Bata muito bem (uns 5 minutos) para dissolver os grânulos de açúcar, e a mistura ficar bem homogênea.

----->

## 4. Receitas

Despeje a mistura do liquidificador na tigela com a farinha e misture delicadamente com um fouet, até os ingredientes ficarem totalmente incorporados. Despeja a massa em um saco de confeitar e preencha  $\frac{3}{4}$  da forminha.

Leve ao forno por aproximadamente 15 ou 20 minutos. Quando estiverem prontos, retire-os do forno e coloque-os sobre uma grade de resfriamento.

### **Recheio – Brigadeiro Gourmet de Café**

#### Ingredientes

1 lata de leite condensado

20 gr de manteiga sem sal

20 gr de café solúvel em pó (diluído em 1 colher de sopa de água fervente)

1 colher rasa (café) de canela em pó

100 gr de creme de leite uht 20% gordura

50 gr de chocolate meio amargo

#### Preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, até dar ponto de brigadeiro cremoso. Espere esfriar para aplicar e rechear os cupcakes.

## 4. Receitas

### Cobertura - Merengue Suíço

#### Ingredientes

100 gr de claras (de 3 a 4 ovos)

200 gr de açúcar refinado

Pencils de chocolate ou granulados

Misturinha de canela em pó e chocolate em pó, para polvilhar

#### Preparo

Em uma tigela de inox, misture as claras e o açúcar com um fouet. Então leve em banho-maria, até 60 graus (temperatura em que a *Salmonella* é destruída, e os grânulos de açúcar estarão dissolvidos).

Bata na batedeira em velocidade alta, até formar picos firmes.

Utilize imediatamente e faça a decoração, segurando a manga de confeitar sempre no ângulo de 90 graus. Se quiser, caramelize com o maçarico para um acabamento mais refinado e decore com os pencils de chocolate ou outro confeito que prefira. Polvilhe com a misturinha de canela e chocolate.

## 4. Receitas

### 3. Cupcake de Maracujá com Coco



## 4. Receitas

### 3. Cupcake de Maracujá com Coco

Eu adoro a combinação de maracujá com coco! Acho a cara do Brasil, com esse ar todo tropical e refrescante.

Cuidado se for usar coco fresco, pois a vida de prateleira do cupcake diminui drasticamente. Caso prefira usar mesmo assim, certifique-se de que a produção será feita no mesmo dia em que os cupcakes serão consumidos, e que o clima e o local sejam adequados.

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 12 unidades do tamanho padrão.

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Bico de confeitar 1M da Wilton

Mangas de confeitar

Panela média de fundo grosso

## 4. Receitas

### Massa de Coco

#### Ingredientes

180 gr de farinha de trigo

4 gr de fermento químico

1 pitada de sal

110 gr de manteiga sem sal em temperatura ambiente

200 gr xícara (chá) de açúcar

2 ovos (120 gr)

6 gr de essência de baunilha

60 gr de leite (pode ser qualquer leite, de soja, de avelãs, de amêndoas)

60 gr de leite de coco

50 gr de coco ralado desidratado sem açúcar

#### Preparo

Pré-aqueça o forno em 180 graus.

Distribua as forminhas de papel sobre a assadeira própria para cupcakes.

Faça o *mise en place* da receita, pesando separando todos os ingredientes.

Em uma tigela, peneire os ingredientes secos: farinha de trigo, fermento e sal.

Acrescente o coco ralado (sem misturar) e reserve.

## 4. Receitas

Bata na batedeira o açúcar e a manteiga, até que a massa fique clara e fofo. Adicione os ovos, um a um, raspando as laterais da batedeira, até que fiquem bem incorporados. Adicione a baunilha e bata só pra misturar.

Retire da batedeira e acrescente a farinha em 3 partes, intercalando com os leites, até que estejam bem incorporados.

Despeja a massa em um saco de confeitar e preencha  $\frac{3}{4}$  da forminha.

Leve ao forno por aproximadamente 15 ou 20 minutos. Quando estiverem prontos, retire-os do forno e coloque-os sobre uma grade de resfriamento.

### **Recheio – Curd de maracujá**

Todo creme chamado *curd* é aquele feito a base de suco de fruta, açúcar, gemas e manteiga. O mais comum é o de limão, e dizem que é muito consumido com torradas pelos ingleses. Você pode fazer o *curd* com qualquer fruta que goste, como limão, laranja, tangerina, framboesa, e o maracujá, que faremos nesta receita!

#### Ingredientes

4 gemas

200 gr de açúcar

80 gr de suco concentrado de maracujá

107 gr de manteiga sem sal, gelada e cortada em quadradinhos

## 4. Receitas

### Preparo

Misture as gemas, o açúcar e o maracujá em uma panela de fundo grosso e leve ao fogo baixo, até engrossar. Adicione a manteiga e mexa bem, até derreter. Espere esfriar para aplicar e rechear os cupcakes.

### **Ganache de Coco**

#### Ingredientes

420 gr de chocolate branco

90 gr de creme de leite uht 20% de gordura

40 gr de leite de coco

#### Preparo

Em uma tigela, derreta o chocolate no microondas, em potência média, de 1 em 1 minuto, tomando cuidado para não queimar. Se preferir, derreta em banho-maria.

Adicione o creme de leite e misture rapidamente com um fouet. Adicione o leite de coco e o coco ralado e misture bem. Aguarde cristalizar e empregue.

Monte a manga de confeitaria com o bico de confeitaria, e faça a decoração, segurando a manga sempre no ângulo de 90 graus.

Sugestão de decoração: transfer de chocolate.

## 4. Receitas

### 4. Minicupcake Folhado de Blueberry



## 4. Receitas

### 4. Minicupcake Folhado de Blueberry

Este cupcake folhado é uma invenção do meu estômago, que parece ter vontade própria e ama manteiga e massa folhada!

A combinação de sabores e de texturas é incrível, além de conferir um toque de sobremesa finger food, se você fizer no tamanho mini.

Para uma versão de sobremesa gelada, experimente substituir o ganache de champagne por chantilly ou queijo mascarpone. Fica super leve de sabor e nada enjoativo!

#### **Rendimento:**

24 unidades do tamanho mini ou 12 unidades do tamanho padrão

#### **Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para  
cupcakes

Balança digital

Bico de confeitar 2D da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

*(Baseada na receita de Cupcakes de Blueberry do blog da Martha Stewart)*

Esta massa fica super amanteigada e tende a se soltar com mais facilidade das forminhas. Então tome cuidado na hora de resfriar os cupcakes, certificando-se de que tenha espaço entre eles para circular ar, e que estejam em um ambiente fresco e arejado.

A presença dos mirtilos frescos traz uma coloração roxa super bonita e interessante à massa, pois as frutinhas “estouram” com o calor. Faça esta massa em forminhas de cor branca para obter este visual lindo!

### Ingredientes

240 gr de farinha de trigo

¼ colher de chá de bicarbonato de sódio

1 colher de chá de fermento em pó

¼ colher de chá de sal

110 gr de manteiga sem sal em temperatura ambiente

110 gr xícara (chá) de açúcar

2 ovos (120 gr)

1 colher (chá) de essência de baunilha

150 gr de creme de leite uht 20% gordura

120 gr de blueberries (mirtilos) frescos

## 4. Receitas

### Preparo

Preaqueça o forno em 180 graus.

Distribua as forminhas de papel sobre a assadeira própria para cupcakes.

Faça o *mise en place* da receita, pesando separadamente todos os ingredientes.

Em uma tigela, peneire os ingredientes secos: farinha de trigo, bicarbonato, fermento e sal.

Bata na batedeira o açúcar e a manteiga, até que a massa fique clara e fofo. Adicione os ovos, um a um, raspando as laterais da batedeira, até que fiquem bem incorporados. Adicione a baunilha e bata só pra misturar.

Acrescente a farinha em 3 partes, intercalando com o creme de leite, até que estejam bem incorporados. O segredo é bater somente para misturar. Misture os blueberries com uma espátula de silicone.

Despeja a massa em um saco de confeitar e preencha 1/3 da forminha.

Leve ao forno por aproximadamente 15 ou 20 minutos.

Quando estiverem prontos, retire-os do forno e coloque-os sobre uma grade de resfriamento.

## 4. Receitas

### **Cestinho de massa folhada**

Eu prefiro comprar a massa folhada pronta, e gosto muito da marca Arosa. Compre a do tipo laminada, embalagem de 300 gramas.

Se estiver congelada, deixe em temperatura ambiente por uns 30 minutos, para que descongele naturalmente.

Abra a folha e corte quadradinhos de 6x6 cm, para fazer cestinhos do tamanho mini. Rende 24 cestinhos.

Use a assadeira de minicupcakes para assar estes cestinhos. Unte a forma, acomode os quadradinhos de massa nas cavidades e faça alguns furos com um garfo. Cubra cada cavidade com quadrados de papel manteiga e coloque feijões ou pedras de cerâmica, pra fazer peso.

Leve ao forno para assar por uns 20 minutos ou até que as bordas estejam douradas. Remova os feijões e papel manteiga, e volte ao forno por uns 10 minutos para assar o fundo. Coloque os cestinhos sobre uma grade de resfriamento.

## 4. Receitas

### **Cobertura – Ganache de Champagne**

420 gr de chocolate branco  
90 gr de creme de leite uht 20% gordura  
40 gr de champagne tipo brut

Em uma tigela, derreta o chocolate no microondas, em potência média, de 1 em 1 minuto, tomando cuidado para não queimar. Se preferir, derreta em banho-maria.

Adicione o creme de leite e misture rapidamente com um fouet. Adicione o champagne e misture bem. Aguarde cristalizar e empregue.

Monte a manga de confeitar com o bico de confeitar, e faça a decoração, segurando a manga sempre no ângulo de 90 graus.

### **Montagem**

Passe um pouco de geléia de frutas vermelhas de boa qualidade no fundo dos cestinhos de massa folhada. Coloque o disco de massa por cima, depois cubra com a ganache.

Sugestão de decoração: Corante spray dourado e frutas vermelhas frescas.

## 4. Receitas

### 5. Minicupcake de Paçoca



## 4. Receitas

### 5. Minicupcake de Paçoca

Este cupcake faz mais sucesso nas festas juninas, mas se você ama paçoca igual a mim, vai querer o ano inteiro!

**Rendimento:**

20 unidades do tamanho mini ou 7 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para  
cupcakes

Balança digital

Bico de confeitar 1M da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

#### Ingredientes

120 gr de manteiga sem sal, em temperatura ambiente  
150 gr de açúcar  
2 ovos (120 gramas)  
30 gr de amendoim triturado, até virar uma farofa  
90 gr de iogurte natural  
20 gr de essência de baunilha  
190 gr de farinha de trigo  
10 gr de fermento em pó

#### Preparo

Peneira a farinha de trigo e o fermento.  
Em outra tigela, com um fouet, bata a manteiga e o açúcar, até virar um creme fofo e claro. Adicione os ovos, um a um. Adicione o amendoim triturado e misture bem. Misture a farinha de trigo em 3 partes, alternando com o iogurte e a essência de baunilha. Despeje nas forminhas, preenchendo  $\frac{3}{4}$  da capacidade e leve ao forno preaquecido a 180 graus, por uns 15 minutos.

Rendimento: 14 unidades do tamanho tradicional ou 40 unidades do tamanho mini.

## 4. Receitas

### **Cobertura– Brigadeiro de Paçoca**

#### Ingredientes

1 lata de leite condensado  
20 gr de manteiga sem sal  
70 gr de creme de leite uht 20% gordura  
50 gr de chocolate branco  
100 gr amendoim sem sal, torrado e triturado

#### Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes, e leve ao fogo baixo, até dar ponto de brigadeiro. Espere esfriar para aplicar e decorar os cupcakes.  
Monte a manga de confeitar com o bico de confeitar pitanga 1M, e faça a decoração, segurando a manga sempre no ângulo de 90 graus.

## 4. Receitas

### 6. Minicupcake de Frutas Amarelas



## 4. Receitas

### 6. Minicupcake de Frutas Amarelas

Esta é uma combinação inusitada de 3 frutas amarelas, que resulta em uma opção super interessante de doces para casamento, bodas e noivados.

**Rendimento:**

20 unidades do tamanho mini ou 7 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para  
cupcakes

Balança digital

Bico de confeitar 1M da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça metade da receita da massa básica de cupcakes (página 14), acrescentando raspas de 1 laranja no momento de bater o açúcar com a manteiga.

### **Cobertura- Brigadeiro de Damasco**

#### Ingredientes

1 lata de leite condensado

20 gr de manteiga sem sal

50 gr de creme de leite uht 20% gordura

50 gr de chocolate branco

30 gr de pasta saborizante de damasco (encontrada em lojas de produtos para confeitaria)

Physalis, o quanto baste para decorar

#### Preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, até dar ponto de brigadeiro cremoso. Espere esfriar para aplicar e decorar os cupcakes.

Monte a manga de confeitar com o bico de confeitar pitanga 1M, recheie e faça a cobertura. Decore cada cupcake com uma physalis.

## 4. Receitas

### 7. Cupcake de Chocolate com Maracujá



## 4. Receitas

### 7. Minicupcake de Chocolate com Maracujá

A combinação entre sabores doces e azedinhos já está mais provada como sucesso garantido! Então faça esse cupcake de chocolate com maracujá e seja feliz!

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 12 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Liquidificador

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar 1M da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça a receita da massa do Cupcake de Capuccino Cremoso (página 16).

### **Recheio – Ganache de Chocolate Meio Amargo**

As proporções desta receita estão diferentes daquela recomendada no capítulo sobre ganaches, pois aqui queremos uma ganache menos densa, ideal para recheios, e não ponto de bico de confeitar, entendido? ;)

250 gr de chocolate meio amargo  
180 gr de creme de leite uht 20% gordura

Derreta o chocolate meio amargo, e misture bem para que não fique nenhum grumo. Acrescente o creme de leite e misture com o auxílio de um fouet, até homogeneizar. Deixe na geladeira por aproximadamente 1 hora ou em temperatura ambiente até o momento de utilizar.

### **Cobertura – Ganache de Maracujá**

Faça a receita do Capítulo de Ganaches.

## 4. Receitas

### **Calda de maracujá**

100 gr açúcar refinado  
2 maracujás  
10 gr glucose de milho branca

Leve tudo ao fogo médio, até que as sementes se soltem da calda que irá se formar. Peneire essa calda, descartando as sementes. Volte ao fogo até atingir 110°.

### **Montagem:**

Recheie os cupcakes – completamente frios – com a ganache de chocolate meio amargo, e monte a manga de confeitaria com bico de confeitaria pitanga e a ganache de maracujá.

Com o auxílio de uma colher, coloque a calda por cima da ganache e voilà!

Se não quiser fazer a calda e deixar apenas a ganache, ficará ótimo também!

## 4. Receitas

### 8. Minicupcake de Limão Siciliano com Earl Grey



## 4. Receitas

### 8. Minicupcake de Limão Siciliano com Earl Grey

O Earl Grey é um chá preto inglês aromatizado com bergamota (ou tangerina, ou mexerica, dependendo de onde você mora!) e combina escandalosamente bem com frutas cítricas.

**Rendimento:**

20 unidades do tamanho mini ou 7 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar pitanga aberta 6B

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça metade da receita da massa básica de cupcakes (página 14), acrescentando raspas de 1 limão siciliano no momento de bater o açúcar com a manteiga.

### **Cobertura – Brigadeiro de Earl Grey**

#### Ingredientes

1 lata de leite condensado  
20 gr de manteiga sem sal  
100 gr de creme de leite uht 20% gordura  
50 gr de chocolate branco  
½ envelope de chá earl grey

#### Preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, até dar ponto de brigadeiro cremoso. Aguarde pelo menos 2 horas na geladeira antes de decorar os cupcakes. Monte a manga de confeitar com o bico de confeitar, e faça a decoração, segurando a manga sempre no ângulo de 90 graus. Decore com pérolas de chocolate.

## 4. Receitas

### 9. Minicupcake de Gianduia



## 4. Receitas

### 9. Minicupcake de Gianduia

Gianduia é considerada toda pasta que tenha 70% de chocolate e 30% de avelã. Aqui, faremos uma versão caseira e despretensiosa deste doce, e que você pode substituir por aquela famosa pasta de avelãs – que de avelã mesmo, não tem quase nada!

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 12 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar pitanga 1M

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça a receita da massa do Cupcake de Capuccino Cremoso (página 16).

### **Cobertura – Brigadeiro de Gianduia**

#### Ingredientes

1 lata de leite condensado

80 gr de creme de leite uht 20% gordura

50 gr de pasta de avelãs caseira (receita na próxima página) – ou Nutella

#### Preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, até dar ponto de brigadeiro cremoso. Aguarde pelo menos 2 horas na geladeira antes de decorar os cupcakes.

Monte a manga de confeitar com o bico de confeitar, e faça a decoração, segurando a manga sempre no ângulo de 90 graus.

Decore com avelãs em lâminas ou trituradas.

## 4. Receitas

### **Pasta caseira de avelãs**

#### Ingredientes

60 gr de avelãs cruas e sem sal

2 colheres (sopa) de azeite (ou óleo de avelãs, amêndoas, coco etc.)

200 gr de chocolate meio amargo

20 gr creme de leite uht

10 gr glucose de milho

#### Preparo

Torre as avelãs no forno a 140° C por uns 10 minutos, ou até que fiquem bem douradas. Tire-as do forno e coloque sobre um pano de prato limpo, e esfregue bem para que a pele saia. Ainda quente, triture-as em um processador, até que solte o óleo essencial e vire uma pasta. Se isso não acontecer, acrescente o azeite e bata mais um pouco, até que fique pastoso.

Derreta o chocolate na potência média do microondas e misture a pasta de avelãs trituradas. Depois, agregue o creme de leite e a glucose de milho, e misture bem.

Conserve em geladeira por até 15 dias. Para utilizar, deixar em temperatura ambiente por pelo menos 1 hora.

## 4. Receitas

### 10. Minicupcake Cheesecake de Framboesa



## 4. Receitas

### 10. Minicupcake Cheesecake de Framboesa

Um cupcake de baunilha com recheio de geleia e cobertura de ganache tipo chessecake. Perfeito para festas de princesas ou para um lanche de sábado à tarde!

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 14 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar pitanga 6B

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça a receita da massa básica de cupcakes (página 14).

### **Cobertura – Ganache Cheesecake**

Receita do Capítulo de Ganaches (página 79).

### **Montagem**

Aguarde os cupcakes esfriarem totalmente antes de utilizar.

Com o auxílio de uma faquinha ou a ponta de um bico de confeitar, faça uma cavidade no centro do cupcake e coloque a geléia.

Prepare a manga de confeitar com o bico escolhido, coloque a cobertura da ganache e decore com pérolas comestíveis.

## 4. Receitas

### 10. Minicupcake de Morango com Champagne



## 4. Receitas

### 10. Minicupcake de Morango com Champagne

Um cupcake gourmet classudo! Perfeito para festas de noivado ou casamento. Para presentear no Dias dos Namorados, é felicidade na certa!

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 14 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar pitanga 1A

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça a receita da massa básica de cupcakes (página 14).

### **Recheio**

Geléia de morango (pode ser caseira ou uma industrializada de boa qualidade)

### **Cobertura – Ganache de Champagne**

Faça a receita de Ganache de Cointreau, do Capítulo de Ganaches da página 75, substituindo o Cointreau pela mesma quantidade de espumante tipo brut.

### **Montagem**

Aguarde os cupcakes esfriarem totalmente antes de utilizar.

Com o auxílio de uma faquinha ou a ponta de um bico de confeitaria, faça uma cavidade no centro do cupcake e coloque a geléia.

Prepare a manga de confeitaria com o bico escolhido, faça a cobertura em forma de roseta com o bico 1A, e decore com corante spray dourado (encontrado em lojas especializadas em produtos para confeitaria).

Por cima, coloque morangos cortados pela metade no sentido do comprimento. Pincele cada morango com geléia de brilho, para que ele se mantenha fresco por mais tempo.

## 4. Receitas

### 11. *Brownie* Cupcake



## 4. Receitas

### 11. *Brownie Cupcake*

Esta receita foi adaptada do livro *Loucuras de Chocolate*, da Simone Izumi, e tem uma vantagem: já sai do forno recheado!

**Rendimento:**

24 unidades do tamanho mini ou 8 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar 1M ou 2D da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

#### Ingredientes

175 gr de chocolate meio amargo picado

105 gr de manteiga sem sal

140 gr ovos (aprox. 3 ovos)

35 gr de açúcar refinado

70 gr de açúcar mascavo

¼ colher (chá) de sal

105 gr farinha de trigo

#### Preparo:

Leve o chocolate e a manteiga ao banho-maria ou ao microondas em potência média por cerca de 2 minutos, até que estejam derretidos. Reserve.

Em outra tigela, bata os ovos, o açúcar refinado e o mascavo, até que fique bem homogêneo e cremoso. Acrescente o sal e a mistura de chocolate com manteiga.

Adicione aos poucos a farinha e misture bem com um fouet.

Com o auxílio de uma manga de confeitar, coloque um pouco de massa no fundo das forminhas. No centro, coloque um pouco de doce de leite e salpique as nozes. Por cima, cubra com mais um pouco da porção da massa..

Leve ao forno a 180o. e asse por 20 a 25 minutos. Note que a massa deve estar um pouco úmida, pelo fato de ser um brownie.

## 4. Receitas

### **Recheio**

140 gr de doce de leite em ponto bem firme ou creme de avelãs  
45 gr de nozes ou avelãs em pedaços

### **Cobertura – Ganache de Chocolate Meio Amargo**

Ganache de chocolate meio amargo (receita na página 75).

### **Montagem**

Aguarde os cupcakes esfriarem totalmente antes de utilizar.  
Prepare a manga de confeitar com o bico escolhido, decore com a ganache e com as lascas de chocolate decoradas com transfer.  
Outra opção super charmosa é decorar com cerejas.

## 4. Receitas

**Sugestão de decoração:** transfer de chocolate.

Transfers são folhas de acetato decoradas com diversas estampas, cuja impressão é feita de manteiga de cacau colorida. Em contato com o chocolate, o desenho é "transferido", deixando o chocolate decorado. Há diversas opções de estampas nas lojas de produtos para confeitaria, e se você quiser fazer personalizado, é possível encontrar alguns fornecedores na internet.

Espalhe o chocolate temperado (*leia o capítulo sobre temperagem na página 93*) sobre o transfer e leve à geladeira para cristalizar por uns 2 ou 3 minutos. Você irá notar que o chocolate fica levemente opaco, neste momento, faça recortes em forma de triângulos, com o auxílio de uma faca, somente para demarcar. Volte à geladeira para terminar de cristalizar, por uns 10 minutos, e retire o acetato.

Se o seu chocolate estiver temperado corretamente, o desenho será transferido para o chocolate com perfeição! Se houver falhas, é sinal de que o chocolate não está adequadamente temperado.

Outra opção, se você morar em regiões muito quentes e/ou sua cozinha não for equipada com ar-condicionado, é utilizar um chocolate fracionado. Esse tipo de chocolate não é lá muito saboroso, mas para efeito de decoração "quebra um galho"! rs

## 4. Receitas

### 12. Minicupcake de Leite Ninho com Nutella

Para aniversários, festas em geral, brindes corporativos ou um simples lanche da tarde: não importa! Faça este cupcake, e que agrada a crianças de 0 a 100 anos.

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 14 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar 1M ou 2D da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça a receita da Massa Básica de Baunilha, alterando os seguintes ingredientes: Retire 40 gr da quantidade de farinha de trigo e acrescente 40 gr de leite em pó.

### **Recheio**

Pasta caseira de avelãs (receita na página 48) ou Nutella

### **Cobertura – Brigadeiro de Leite Ninho**

#### Ingredientes

1 lata de leite condensado

20 gr de manteiga

100 gr de creme de leite uht 20% gordura

50 gr de chocolate branco

60 gr de leite em pó

#### Modo de Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo até dar ponto de brigadeiro cremoso. Despeje em um pote de vidro ou inox, cubra com filme plástico para evitar cristalização e leve à geladeira por 2 horas para resfriar.

## 4. Receitas

### **Montagem**

Aguarde os cupcakes esfriarem totalmente antes de utilizar.

Com o auxílio de uma faquinha ou a ponta de um bico de confeitar, faça uma cavidade no centro do cupcake e coloque a pasta de avelãs.

Prepare a manga de confeitar com o bico escolhido, decore com o brigadeiro e polvilhe leite em pó por cima, com o auxílio de uma peneira. Uma sugestão de decoração é colocar 1 pencil ou rolinho de chocolate em cada cupcake.

## 4. Receitas

### 13. Minicupcake de Churros

Em tempo de bolo de churros, brigadeiro de churros, e tudo que é doce de churros, o cupcake não poderia ficar de fora dessa moda!

Atenção: altas doses de endorfina! rs

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 14 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar 1M ou 2D da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça a receita da Massa Básica de Baunilha ou a sua versão de chocolate (conforme preferir!), acrescentando ½ colher (chá) de canela.

### **Recheio**

Doce de leite de boa qualidade bem firme

### **Cobertura – Brigadeiro Branco**

#### Ingredientes

1 lata de leite condensado

20 gr de manteiga

100 gr de creme de leite uht 20% gordura

50 gr de chocolate branco

#### Modo de Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo até dar ponto de brigadeiro cremoso. Despeje em um pote de vidro ou inox, cubra com filme plástico para evitar cristalização e leve à geladeira por 2 horas para resfriar.

## 4. Receitas

### **Montagem**

Aguarde os cupcakes esfriarem totalmente antes de utilizar.

Com o auxílio de uma faquinha ou a ponta de um bico de confeitar, faça uma cavidade no centro do cupcake e recheie com o doce de leite, deixando transbordar para o topo do cupcake.

Prepare a manga de confeitar com o bico escolhido, decore com o brigadeiro, começando em volta do doce de leite que transbordou intencionalmente, e finalize nas bordas. Polvilhe uma misturinha de açúcar demerara com canela a gosto, para fazer alusão à textura do churros.

## 4. Receitas

### 14. Minicupcake *Red Velvet*



## 4. Receitas

### 14. Minicupcake *Red Velvet*

Red Velvet significa “Veludo Vermelho” e a receita tradicional tem origem americana e leva beterraba ou farinha de beterraba na massa, que dá o tom avermelhado e aveludado. Durante a Segunda Guerra Mundial, com o racionamento de alimentos, as pessoas passaram a utilizar beterraba em bolos, e além disso, é uma ótima uma fonte rica em ferro e açúcares.

Como não temos a farinha de beterraba aqui no Brasil, nós temos o hábito de substituir a beterraba por corante vermelho.

#### **Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 14 unidades do tamanho padrão

#### **Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar 1M ou 2D da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### Massa

#### Ingredientes:

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de sopa de cacau do tipo alcalino  
1/4 colher de chá de sal  
1 e 1/2 xícaras de açúcar  
3/4 xícara de manteiga em temperatura ambiente  
2 ovos grandes em temperatura ambiente  
1/2 colher de chá de corante alimentício em pó, na cor vermelha  
1 colher de chá de essência de baunilha  
1 xícara de *buttermilk*\*  
1 e 1/2 colheres de chá de bicarbonato de sódio  
2 colheres de chá de vinagre branco

#### Como fazer o *buttermilk*

1 xícara de leite desnatado  
2 colheres (sopa) de suco de limão  
Misture os dois ingredientes e aguarde até o leite talhar (uns 10 minutos).

## 4. Receitas

### Preparo

Preaqueça o forno a 180°. Graus.

Peneire a farinha de trigo, o cacau e o sal. Reserve.

Com a batedeira em velocidade média-alta, bata o açúcar e a manteiga até virar um creme fofo e claro. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo até fique bem incorporado. Raspe os lados da tigela conforme for necessário. Adicione a baunilha e o corante e bata até misturar bem.

Reduza a velocidade para baixa. Adicione a mistura de farinha em três partes, alternando com duas adições de buttermilk, e mexendo bem após cada adição.

Misture o bicarbonato de sódio e o vinagre em uma tigela pequena (irá espumar); adicione a mistura à massa da batedeira e bata em velocidade média por 10 segundos. Leve ao forno por 30 a 40 minutos.

### **Recheio e Cobertura – Cream Cheese Frosting**

#### Ingredientes

227 gr cream cheese de boa qualidade (gosto do Philadelphia)

8 colheres (sopa) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

1 colher (chá) de extrato de baunilha

## 4. Receitas

### Preparo

Coloque o cream cheese na batedeira com o batedor tipo raquete (somente para batedeira planetária) e bata por alguns minutos na velocidade média, somente para que fique mais leve. Vá adicionando a manteiga em cubos aos poucos, batendo sempre, até que fique leve e homogêneo.

Polvilhe o açúcar de confeitado sobre a tigela, e bata até que fique tudo bem homogêneo. Por último, adicione a baunilha e bata somente para misturar.

Dá pra usar com manga e bico de confeitar, mas o ideal deste creme é usar uma espátula.

### **Montagem**

Aguarde os cupcakes esfriarem totalmente antes de utilizar.

Com o auxílio de uma faquinha ou a ponta de um bico de confeitar, faça uma cavidade no centro do cupcake e recheie e cubra com o cream cheese frosting. Decore com pó para decoração pérola (opcional) e frutas vermelhas frescas, como morangos, framboesas ou blueberries.

## 4. Receitas

### 15. Minicupcake *de banana com doce de leite*



## 4. Receitas

### 15. Minicupcake *de Banana com Caramelo e flor-de-sal*

A combinação dos ingredientes deste cupcake fica sensacional!  
Não é muito fã de banana? Experimente mesmo assim, você irá se surpreender com o sabor!

**Rendimento:**

40 unidades do tamanho mini ou 14 unidades do tamanho padrão

**Utensílios:**

Tigela

Batedeira

Fouet

Espátula de silicone

Peneira

Assadeira para cupcakes

Forminhas de papel para cupcakes

Balança digital

Xícaras e colheres medidas

Bico de confeitar 1M ou 2D da Wilton

Mangas de confeitar

## 4. Receitas

### **Massa**

Faça a receita da Massa Básica de Baunilha ou a sua versão de chocolate (conforme preferir!).

### **Recheio – doce de banana**

#### Ingredientes

3 bananas nanicas maduras  
¼ xícara (chá) de açúcar cristal  
1 colher (chá) de suco de limão  
Especiarias a gosto: canela em pó e cravo.

#### Modo de Preparo

Leve tudo ao fogo baixo, mexendo sempre, até dar ponto cremoso. Espere esfriar para rechear os cupcakes.

### **Cobertura – Chantilly de doce de leite**

#### Ingredientes

400 ml de preparado para chantilly  
50 gr de doce de leite em ponto firme (leite condensado cozido na pressão por 45 minutos)

## 4. Receitas

### Modo de Preparo

Bata o preparo para chantilly conforme as instruções da embalagem, porém, não acrescente açúcar.

Adicione o doce de leite e misture com um fouet.

### **Montagem**

Aguarde os cupcakes esfriarem totalmente antes de utilizar.

Com o auxílio de uma faquinha ou a ponta de um bico de confeitar, faça uma cavidade no centro do cupcake e recheie com o doce de banana.

Prepare a manga de confeitar e cubra com o chantilly de doce de leite.

Decore com chips de banana ou com flores de pasta americana, como na foto.

## 5. Ganaches de Chocolate



## 5. Ganaches de Chocolate

Percebo que muitas pessoas acabam encontrando um pouco de dificuldade vez ou outra quando preparam ganaches.

A ganache (termo francês, que deve ser dito sempre no feminino) é uma emulsão de chocolate com algum líquido, e podem ter inúmeras variações de sabores, quando acrescentamos licores, frutas, pastas saborizantes ou sucos concentrados.

### Alguns cuidados que devemos tomar

- Use sempre chocolate de boa qualidade. Jamais utilize os hidrogenados ou fracionados.
- Cautela no derretimento do chocolate, para não correr o risco de queimar (use sempre a potência média do microondas, ou se for fazer em banho-maria, tenha certeza de que a tigela encaixe na outra sem deixar passar vapor).
- Utilize ingredientes sempre em temperatura ambiente, para não interferir na textura da ganache.
- Misture sempre o chocolate com o creme de leite, e depois de homogêneo, inclua outros ingredientes que goste.
- Se for adicionar corantes, prefira aqueles em gel, e em pequenas quantidades. Se precisar de uma coloração mais acentuada, use corante para chocolate.

## 5. Ganaches de Chocolate

- Respeite as proporções de chocolate e creme de leite, para que as ganaches ganhem textura de bico de confeitar.
- Estas proporções variam de acordo com a presença de massa de cacau no chocolate. Quanto mais massa de cacau, mais creme de leite será necessário, e maior a firmeza da ganache.
- Cuidado com a ganache de chocolate branco, que tende a ser mais frágil que os outros, devido à ausência de sólidos de cacau. Se incluir líquidos na ganache branca, como bebidas, por exemplo, reduza drasticamente a quantidade de creme de leite.

**Proporções recomendadas, para creme de leite uht com 20% de gordura, para ponto de bico de confeitar.**

### **Ganache de Chocolate Meio Amargo**

500 gr de chocolate  
250 gr de creme de leite

### **Ganache de Chocolate ao Leite**

500 gr de chocolate  
200 gr de creme de leite

### **Ganache de Chocolate Branco**

600 gr de chocolate  
200 gr de creme de leite

## 5. Ganaches de Chocolate

### **Algumas receitinhas de ganaches que gosto muito!**

#### **Ganache de Maracujá**

420 gr de chocolate branco picado  
100 gr de creme de leite  
40 gr de suco concentrado de maracujá

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média. Adicione o creme de leite e mexa bem com um fouet, até que os grânulos de chocolate se desfaçam. Adicione o suco de maracujá e misture bem. Aguarde a completa cristalização antes de utilizar (aproximadamente 6 horas em temperatura ambiente).

#### **Ganache de Cointreau**

500 gr de chocolate branco  
175 gr de creme de leite  
40 gr de Cointreau (licor fino de laranja) ou qualquer outro licor de sua preferência

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média. Adicione o creme de leite e mexa bem com um fouet, até que os grânulos de chocolate se desfaçam. Adicione o licor e misture bem. Aguarde a completa cristalização antes de utilizar (aproximadamente 6 horas em temperatura ambiente).

## 5. Ganaches de Chocolate

### **Ganache tipo Cheesecake de Frutas Vermelhas**

500 gr de chocolate branco

200 gr de cream cheese (use um de boa qualidade)

150 gr de geléia de frutas vermelhas (ou qualquer outra que você prefira)

Corante em gel na cor vermelha

Misture o cream cheese, a geléia e as bolachas trituradas. Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média. Adicione a mistura de cream cheese no chocolate e mexer bem com um fouet, até que os grânulos de chocolate se desfaçam. Se quiser, adicione corante vermelho ou rosa.

### **Ganache de Cumaru**

500 gr de chocolate ao leite

200 gr de creme de leite

1 fava de cumaru

Leve ao fogo baixo o creme de leite e as raspas do cumaru, até ferver. Despeje em um potinho, cubra com filme plástico, pra não formar película e leva à geladeira por 1 dia antes de utilizar. Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média. Adicione o creme de leite (já frio) no chocolate e mexer bem com um fouet, até que os grânulos de chocolate se desfaçam.

## 6. Brigadeiros



## 6. Brigadeiros

O brigadeiro pode parecer um doce de fácil preparação e sem segredos, por ser tão tradicional da nossa terrinha, mas existem sim algumas dicas para deixá-lo gostoso, com um doce equilibrado e sem cristalizar.

### Minhas recomendações

- Sempre use creme de leite e manteiga de boa qualidade nos seus brigadeiros. Isso irá conferir cremosidade e evitar que ele cristalize, que é aquela textura granulada e desagradável.
- A presença do chocolate é sempre bem-vinda, pois irá contribuir para uma textura mais cremosa. Não use achocolatados, que contém açúcar e irá deixar o seu brigadeiro mega enjoativo.
- Para comercialização, recomendo o uso da glucose branca, vendida em casas de produtos para confeitaria. Ela serve para ajudar na cremosidade e evitar que brigadeiro cristalize.
- Tenha uma panela separada para fazer brigadeiros. Por favor, não use a mesma panela para fritar bife e alho e fazer doces! Risos! Esta panela deverá ter fundo grosso, evitando assim que o doce queime.
- Cozinhe o brigadeiro em fogo baixo, mexendo sempre com o auxílio de uma espátula de silicone.
- Você pode criar os mais variados sabores, adicionando pastas saborizantes, raspas de limão ou de laranja, licores etc.
- Assim que o brigadeiro der ponto, você irá despejar a massa em um pote de vidro ou inox, cobrir com plástico filme, para evitar que forme uma película. Depois tampe este pote e leve à geladeira por umas 2 horas, para que resfrie imediatamente e não perca vida de prateleira.

## 7. Chantilly de leite em pó



## 7. Chantilly de leite em pó

**Chantinho**, como é conhecido popularmente, caiu no gosto das crianças de 0 a 100 anos. A sua textura firme permite utilizar o bico de confeitaria com bastante tranquilidade, além da ótima resistência em temperatura ambiente. Você pode adicionar corantes, preferindo sempre os em gel, e obter uma paleta de cores bem alegre!

Evite fazer o chantinho com creme de leite fresco, pois você poderá perder a textura, caso bata em excesso, além da necessidade de manter em geladeira.

### Ingredientes

500 ml de preparado para chantilly, bem gelado

6 colheres (sopa) de leite em pó

½ lata (ou 190 gr) de leite condensado (deixe na geladeira 3 horas antes)

### Preparo

Coloque o preparado para chantilly na tigela da batedeira e sobre ele, peneire o leite em pó. Adicione o leite condensado e misture tudo com um fouet.

Comece a bater em velocidade baixa e vá aumentando aos poucos, até atingir ponto de picos moles.

Aumente a velocidade para a máxima e bata até formar veios na tigela.

Está pronto para usar. Você pode adicionar corantes hidrossolúveis para obter coberturas de cores variadas.

## 8. Trabalhando com Pasta Americana



## 8. Trabalhando com Pasta Americana



bake me

## 8. Trabalhando com Pasta Americana



## 8. Trabalhando com Pasta Americana

Devido à sua plasticidade, a **pasta americana** (ou *fondant*, como chamam nos EUA) encanta os olhos! As opções de cores e até de sabores (como tutti-frutti e chocolate) permitem que usemos a criatividade, criando uma infinidade de modelagens e decorações.

Normalmente, as pessoas não gostam muito de comer a pasta junto com o bolo ou cupcake. Por isso, eu recomendo que os cupcakes que contenham esse tipo de decoração, sejam bem macios e bem recheados, pois as decorações em pasta serão somente decorativas, em sua maioria.

### **Materias necessários:**

Para fazer qualquer modelagem em pasta americana, tenha sempre em mãos:

- Pasta americana de boa qualidade
- Superfície de granito ou um tapete de silicone, polvilhada com amido de milho.
- Cortadores básicos
- Jogo básico de estecas
- CMC (um produto espessante, que você encontra em lojas especializadas de produtos pra confeitaria).
- Corantes em gel (gosto muito das marcas Wilton, Mago e Arcolor)
- Rolo pequeno
- Pincéis de uso exclusivo para confeitaria

## 8. Trabalhando com Pasta Americana

### Algumas dicas:

Prefira sempre comprar pronto pastas americanas com cores muito fortes, como vermelho, roxo, pink, preto, verde escuro, azul escuro, pois dificilmente você conseguirá tingir a pasta branca e chegar numa tonalidade bacana.

Para tonalidades mais claras, como rosa e azul bebê, amarelo clarinho, verde, azul, lilás, é só tingir a pasta americana branca com corante em gel.

Você pode misturar duas cores de pasta americana para chegar em outros tons, como por exemplo: vermelho e amarelo, para resultar em um laranja, ou preto e branca, para resultar cinza, pink e branco, para resultar em rosa bebê, e por aí vai.

Depois de aberta, a pasta tende a ficar bem ressecada. Por isso, envolva a pasta em plástico filme, deixe guardada em um pote fechado no escuro e descarte a embalagem original. Assim ela irá durar por mais tempo.

Se ficar ressecada mesmo assim, tenha à mão um pouquinho de gordura vegetal hidrogenada e misture aos poucos, até você perceber que a pasta não racha.

## 8. Trabalhando com Pasta Americana

### Algumas dicas:

Caso a sua mão seja bem quente, a pasta poderá começar a ficar "molenga", como se fosse derreter. Não fique triste, nem se desespere. Tenha sempre amido de milho perto de você e passe em suas mãos antes e durante qualquer modelagem.

Ao fazer modelagens com pasta americana, evite o contato com umidade, pois pode derreter. Qualquer modelagem deve ser feita com no mínimo 2 dias de antecedência, para que elas fiquem firmes e não derretam nos cupcakes.

Sempre misture um pouquinho de CMC na pasta americana, para qualquer modelagem que você irá fazer. O CMC é um espessante químico, que ajuda bastante na firmeza da pasta americana, evitando que a modelagem derreta no cupcake, quando em contato com a cobertura.

\*Obs.: eu não recomendo modelagens de pasta americana para decorar cupcakes com cobertura de marshmallow. Este tipo de creme é úmido ao extremo, e mesmo tendo todos os cuidados, a sua modelagem irá derreter.

## 9. Tacinhas de Chocolate



## 9. Tacinhas de Chocolate

Para fazer as lindas tacinhas de chocolate e inovar na apresentação dos seus cupcakes, você irá precisar de:

- Balão zerinho
- Chocolate nobre
- Manteiga de cacau (se necessário)
- Corantes lipossolúveis (próprios para chocolate)
- Assadeiras
- Papel manteiga
- Tigelas fundas

Em uma tigela grande de vidro ou policarbonato, derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas, em potência média. Misture bem para dissolver todos os grânulos e ficar homogêneo.

Depois de temperar\* o chocolate corretamente, verifique se este está fluído, o que irá facilitar o banho das bexiguinhas. Se estiver meio pastoso, acrescente manteiga de cacau derretida, até recuperar a sua fluidez.

Mergulhe as bexigas no chocolate, faça leves movimentos para formar uma tacinha, agite levemente para escorrer o excesso, e disponha-as em uma assadeira forrada com papel manteiga. Leve à geladeira para cristalizar, por aproximadamente 15 minutos.

## 9. Tacinhas de Chocolate

Depois disso, estoure as bexigas com uma tesoura e descarte-as. Você terá lindas tacinhas de chocolate e poderá decorá-las de diversas formas.

Preencha as tacinhas de chocolate com os minicupcakes, e com o auxílio de uma manga de confeitar, faça a cobertura de ganache e decore com pasta americana ou o que preferir.

### **\*Sobre chocolate e temperagem**

Se você estiver usando um chocolate nobre, irá precisar fazer a temperagem. Seria necessário uma aula inteira falando sobre chocolate, mas eu explico, basicamente que, o chocolate nobre é composto de manteiga de cacau, açúcar e leite.

Esta manteiga de cacau é composta por cristais, que na forma sólida do chocolate, estão estabilizados. Mas quando derretemos o chocolate, eles se fundem e é necessário proporcionar um choque térmico, para que novos cristais de gordura se formem.

A este processo, chamamos de temperagem – que vem de temperatura.

## 9. Tacinhas de Chocolate

O Chocolate deve ser derretido até atingir uma temperatura entre 40o. C e 45o. C. Assim, devemos proporcionar uma queda brusca de temperatura (choque térmico), para que atinja as seguintes temperaturas:

- Chocolate Branco: 28o. a 29o. Celsius
- Chocolate ao Leite: 29o. a 30o. Celsius
- Chocolate Meio Amargo: 31o. a 32o. Celsius

Essa queda brusca pode ser feita no mármore ou granito. Para verificar a temperatura exata do chocolate, você irá precisar de um termômetro de uso culinário.

Caso essa história toda de temperagem de chocolate seja demais pra você, fique tranquilo. Você pode recorrer ao chocolate tipo cobertura, onde não é necessário dar o choque-térmico.

A diferença do chocolate nobre para o chocolate tipo cobertura, é que este último teve a manteiga de cacau substituída por gordura vegetal hidrogenada ou gorduras modificadas, e também possui baixa quantidade de sólidos de cacau. Como não há presença de manteiga de cacau, não há cristais que se desestabilizam quando fundidos. Por isso não há necessidade de fazer a temperagem.

Esse tipo de "chocolate" é bem mais fácil de lidar, porém, o sabor fica bastante aquém do chocolate nobre.

## 10. Dicas de comercialização

Aos meus queridos *alunos* que pretendem comercializar os cupcakes, tenho algumas recomendações importantes.

Faça primeiro alguns testes em sua cozinha antes de começar a vender. **Treine bastante tanto as técnicas de produção quanto a decoração**, pois, apesar do sabor ser mais importante - na minha humilde opinião - comemos primeiro com os olhos!

Para cada produto que for vender, crie uma **planilha com os seus custos** de matéria-prima, mão-de-obra, aluguel (se houver) e quanto deseja obter de lucro. Não venda nada no "achômetro", pois você pode achar que está lucrando, e na verdade, poderá estar perdendo dinheiro. Para formar o preço, faça uma pesquisa no bairro ou cidade onde mora, e baseie-se também no preço médio de venda. Não venda nem muito acima, nem muito abaixo dos preços praticados, a não ser que tenha uma boa justificativa e convença os seus clientes disto.

Para quem for atender somente sob encomenda, recomendo que avise os seus clientes sobre uma **quantidade mínima para fazer o pedido**. Por exemplo, 12 unidades do tamanho tradicional e 24 unidades do mini, do mesmo sabor.

Use sempre **ingredientes de qualidade e fresquinhos**. Prefira sempre fazer a massa, o recheio e a cobertura, ao invés de comprar aquelas misturas prontas das lojas de produtos para confeitaria. O sabor e qualidade serão infinitamente melhores.

## 10. Dicas de Comercialização

A **durabilidade** dos cupcakes é de até 5 dias, mas recomendo o consumo em até 2 dias, pois estarão mais fresquinhos e saborosos. Ah, não leve o cupcake à geladeira, pois a massa fica seca. É difícil acontecer, mas se sobrar de um dia para o outro, guarde em um pote fechado, em lugar fresco e arejado.

Para padronizar o resultado dos seus produtos, procure sempre **pesar e medir os ingredientes**. Pese também a quantidade de massa em cada forminha, ou arranje uma colher como medida. As nossas vovós faziam as suas receitas “a olho”, pois antigamente não haviam tantos recursos. Hoje temos, portanto, use-os! Confeitaria é química, e os ingredientes precisam ser precisos.

Dica: Pese até os seus ovos. Os profissionais consideram os ovos normais com 60 gramas em média, sendo as claras com 35 gr, e as gemas com 25 gr. Alguns livros de confeitaria francesa para profissionais trazem as receitas de claras e/ou gemas em gramas, para padronizar o resultado.

**Não utilize fotos de terceiros como se fossem suas.** Além de anti-ético, você pode ter sérios problemas legais. Se for divulgar fotos ou receitas que não são de sua autoria, dê os créditos ao autor. Mostra que você é honesto e não precisa copiar ninguém pra ter sucesso! ;)

## 10. Dicas de Comercialização

**Faça fotos caprichadas do seu trabalho** e monte o seu catálogo de produtos e de preços. Seja criativo nos sabores, procure saber o que os outros não fazem ou não vendem, crie a sua própria identidade visual. Tenha uma marca, se possível. Dá um ar mais profissional.

### **Valorize o seu trabalho e o seu negócio:**

Sempre exija 50% de depósito em uma encomenda e o restante do pagamento na retirada, assim você evita calotes e desistências.

Se a pessoa desistir da encomenda em cima da hora, não devolva o valor já pago e deixe bem claro essa questão no ato da venda, de preferência documentado por email ou contrato.

Evite parentes e amigos que se aproximam de você para pedir encomendas e que não dão o devido valor. Eles também têm que pagar! (risos)

Nunca baixe demais o valor do seu produto porque o cliente reclamou do preço. Ninguém trabalha de graça, e o princípio de qualquer empresa é ter lucro.

Lembre-se de que há preços para todos os bolsos, e sempre haverá alguém que fará mais barato, mas provavelmente com uma qualidade inferior. Tente explicar ao cliente o valor do seu trabalho, com muito respeito e educação. Ele irá entender.

## 11. Alguns cuidados e recomendações

Você deve tomar cuidado para que a massa utilizada para o cupcake seja naturalmente úmida (normalmente as que contém manteiga), pois nunca regamos os cupcakes com uma calda, como fazemos em bolos, por exemplo. Deve-se evitar ao máximo armazenar essas belezuras em geladeira, pois a umidade da geladeira faz com que eles fiquem ressecados (sim, acreditem em mim!).

Evitem aceitar encomendas com um volume muito acima da sua capacidade de produção. Se a encomenda for irrecusável, verifique a possibilidade de utilizar uma cozinha de apoio, como a cozinha da vizinha ou de alguém próximo a você, e depois retribua com doces gostosos! Em São Paulo, por exemplo, há a possibilidade de alugar uma cozinha por algumas horas ou dias. Inclua esse gasto no seu custo e entregue um trabalho de qualidade! Cliente bom prefere pagar mais caro e receber algo acima de sua expectativa.

Os cupcakes americanos tradicionais utilizam *buttercream* na maioria de suas coberturas, que é um creme a base de manteiga e açúcar de confeitiro. Honestamente, eu acho esse tipo de creme bem enjoativo e pobre em sabor, com exceção daquele que acrescenta cream cheese em sua composição. Nós brasileiros não somos muito fãs do buttercream e por isso gostamos de utilizar ganaches e brigadeiros como cobertura dos cupcakes. Entenda as preferências dos seus clientes e ofereça aquilo que eles gostam de consumir.

## 11. Alguns cuidados e recomendações

Em cidades com temperaturas elevadas, recomendo tomar muito cuidado com as coberturas e recheios, para que não estraguem ou derretam. Evite portanto utilizar chantilly, coberturas melequentas e frutas frescas que se deterioram rapidamente. Prefira utilizar frutas desidratadas, ganaches e brigadeiros bem firmes. Se mesmo assim você sentir que os cupcakes correm o risco de desmontar, não se desespere e nem tenha um mini-infarto: acomode-os em uma embalagem ou pote bem fechadinho e leve à geladeira. Retire cerca de meia hora antes de servir, para que voltem à temperatura ambiente.

Ah, eu abominarei os seus cupcakes se estes forem congelados. Um cupcake nada mais é do que uma massa de bolo, e bolo gostoso é bolo fresco! Não faça para vender algo que você mesmo não gostaria de comer. Use ingredientes de qualidade, tome cuidado com a data de validade dos produtos, observe as normas de segurança e manipulação de alimentos, as normas da Vigilância Sanitária, e principalmente, trate o seu cliente com muito carinho, pois ele será um querido amigo que irá voltar sempre e te indicar para outras pessoas. :)

## 12. Blogs que amo!

### Brasileiros

Danielle Trolezi (sim, euzinha!)  
<http://bakeme.blog.br>

Simone Izumi  
<http://chocolatria.com/blog/>

Selma Regina Ximenes  
<http://aoficinadecupcakes.blogspot.com.br/>

Dulce Delight (Raiza Costa)  
<http://www.delightdulce.com/>

Com uma pitada de açúcar  
<http://comumapitadadeacucar.blogspot.com.br/>

Danielle Noce  
<http://www.icouldkillfordessert.com.br/>

Marianne Mallemont  
<http://deliciousbymari.blogspot.com.br/>

## 12. Blogs que amo!

### Gringos

How to cook that (Ann Reardon)

<http://www.howtocookthat.com>

Savory Simple (Jennifer Farley)

<http://www.savorysimple.net/>

Martha Stewart

<http://www.marthastewart.com/>

Hummingbird High

<http://www.hummingbirdhigh.com/>

Bakeaholic Mama

<http://www.bakeaholicmama.com/>

Yolanda Gump

<http://howtocakeit.com/blogs/cakes>

## 13. Fornecedores

### Utensílios e produtos para confeitaria

Bondinho

<http://lojabondinho.com.br/>

Avenida Pompéia, 1795 - São Paulo

Telefones: (11) 3861-5530 | (11) 3861-5540

Barra Doce

<http://www.barradoce.com.br/>

Av. dos Eucaliptos, 305 - São Paulo

(11)5543-6652 / (11)5533-3560

Central do Sabor

<http://www.centraldosabor.com.br/>

Rua Paula Sousa, 190 - São Paulo

Loja Santo Antonio

<http://lojasantoantonio.com.br/>

Rua Serra de Juréa, 736 - Tatuapé - São Paulo

Loja Física: 11 2225-9100

Loja Virtual: 11 2225-9109

## 13. Fornecedores

Chocolândia

<http://www.chocolandia.com.br/>

### **Embalagens para transporte e para presente**

CAC Embalagens (contato: Sandra)

<http://www.cacembalagens.com.br>

Acetplace

<http://www.acetplace.com.br/>

Finebox

<http://www.finebox.com.br/>

### **Wrappers para cupcakes**

Piperina

<http://piperina.wix.com/piperina>

Miss Cupcake

<http://www.misscupcake.com.br/>

## 13. Fornecedores

### **Suportes para bolos e doces**

Manuela Pimentel

Instagram: @manupimentel\_

Email: atendimento@manupimentel.com

Atelier Monaco

<http://www.ateliemonaco.com.br/>

Juliana Cussiol

<http://www.lembrancasespeciais.com.br/>

### **Aventais e outros itens fofos para a cozinha**

Flo di Pá

<http://www.flodipa.com.br/>

Contato: Patricia e Priscila Toyama

## Obrigada!

Querido(a) aluno(a),

Agradeço a sua **confiança** em meu trabalho.

Desejo que a sua experiência tenha sido **divertida** e cheia de **aprendizado!**

Se gostou deste Ebook, por favor, compartilhe nas redes sociais! :)

Instagram: **@bakemephotos**

**Facebook.com/bakemefriends**

Se tiver alguma crítica, sugestão, dúvida ou pedido de socorro, não deixe de entrar em contato:

Danielle Trolezi

Facebook.com/dani.trolezi

Email: [contato@bakeme.com.br](mailto:contato@bakeme.com.br)

Quer ficar sabendo de **novidades** e nova programação de aulas? Mande um email pra gente e entre em nossa **lista de amigos**.

**Desejo a você uma boa fornada! :)**



**b a k e m e**

**Curso de Cupcakes Modernos**