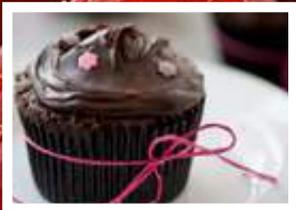


CURSO BÁSICO 01

cupcakes

Deliciosos, divertidos e fácil de fazer!



Ganache de Chocolate
O ganache é uma mistura bem simples de chocolate e



Dicas de Recheios
Nesse curso básico vamos ensinar a rechear seus..



Glacê de Açúcar
Veja a receita e o passo a passo de como fazer o

Paixão pelos Cupcakes!

Olá, Eu sou a **Marcia Tozo**, publicitária e apaixonada



por culinária, especialmente esse mundo açucarado dos **cupcakes**, por isso

resolvi criar um curso mostrando que qualquer pessoa pode entrar nessa onda e preparar essas delícias, os mini-bolinhos que chamamos de **cupcakes!** Você pode preparar para a família, amigos ou até mesmo para vender e conseguir uma renda extra, afinal quem resiste a essas delícias?! O **Custo** é

baixo e a **venda é garantida**, em uma única receita você pode ganhar **R\$60,00** ou mais, dobrando a receita e com tempo de preparo de 2 horas você pode fazer mais de **R\$120,00 por dia**, já imaginou, são mais de **R\$ 3.600,00 por mês!**

Liberdade Financeira!

Com esse curso eu vi uma oportunidade de ajudar as pessoas a conseguir a liberdade financeira que tanto sonham, com os **cupcakes** eu já consegui a minha e posso garantir que é uma das melhores coisas da vida! Inicialmente vamos oferecer esse **minicurso gratuito** onde você pode aprender

algumas receitas básicas e alguns truques que ninguém ensina por aí e que com certeza vão ajudar muito quem quer começar, e já estamos montando um **curso profissional** com ainda mais dicas e receitas gourmet para você preparar para agradar a família e amigos ou ainda conseguir uma **renda**

extra! Você pode ainda tirar dúvidas ou sugerir algum conteúdo para o novo curso, basta acessar o nosso **facebook** que respondemos sempre com muita agilidade! Está esperando o que para *conseguir tudo que sempre sonhou?* Comece agora mesmo a preparar e vender essas delícias!

Curso básico de Cupcakes

Muitas pessoas tem dificuldade em preparar *receitas*, ainda mais de algo que nunca fizeram antes. Mas seguindo passo a passo a receita é possível fazer de forma simples e fácil, assim como a *receita de cupcake*, aquele famoso bolinho recheado que vemos em tantas padarias e pâtisseries por aí!

Com o **curso básico de cupcakes** você aprende e ainda garante dicas valiosas para começar já entrar no mundo açucarado da confeitaria!

Esse primeiro curso é gratuito, está esperando o quê?



O que você vai aprender?

» **Massa, recheios, coberturas e decoração!**

- **Materiais Básicos**
- **Massa:** Básica de baunilha e Massa básica + chocolate
- **Recheios:** Doce de Leite e Surpresa de Morango
- **Recheios:** Tradicional Glacê de Açúcar e Ganache de Chocolate Meio Amargo
- **Decoração:** Confeitos diversos

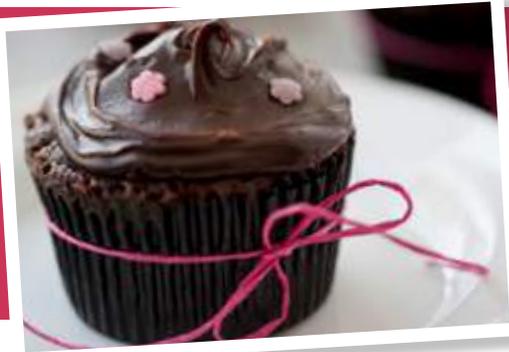
Materiais Básicos



Para começar a fazer essas delícias não é preciso muitas ferramentas, mas alguns itens são indispensáveis:

- Forma de alumínio ou teflon para cupcakes, elas servem de suporte e assim o bolinho não deforma enquanto é assado.
- Forminhas de Papel próprias para cupcake, elas são encontradas normalmente em casa de festas, e custam entre R\$ 3,00 e R\$ 8,00 com 45 unidades.

Agora que você já sabe o que vamos ensinar aqui, vamos seguir para as receitas, que são básicas mas muito saborosas, e com a prática você com certeza vai fazer sucesso com seus cupcakes, e o mais legal é que você pode montar a combinação de recheios que preferir!



NOSSA DICA

Massa de baunilha, recheio surpresa de morango e cobertura de ganache de chocolate meio amargo!
Vamos tentar?

Massa Básica de Baunilha

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de margarina
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá de aroma/essência de baunilha
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Massa Básica de Chocolate

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de margarina
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 xícara de cacau em pó ou achocolatado
- 1 colher de chá de aroma/essência de baunilha
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Bata as claras em neve e reserve.

2. Bata as gemas com o açúcar até esbranquiçar. Junte a margarina e bata mais um pouco.

3. Em seguida, adicione o leite, o aroma de baunilha e a farinha de trigo. Bata tudo para misturar e encorpar os ingredientes.

4. Misture o fermento à massa com auxílio de uma colher ou de uma espátula flexível.

5. Depois, incorpore as claras em neve e mexa delicadamente com auxílio do fuê. Coloque as forminhas de papel na forma de cupcake (ou nas forminhas de empada). Não é preciso untar.



Modo de Preparo:

6. Preencha as forminhas com massa até faltar mais ou menos um dedo para a borda da forma (3/4 da forma).

7. Leve as forminhas com a massa ao forno pré-aquecido a 180 graus entre 25 e 30 minutos.

8. Para ver se está cozido, após os 25 minutos espete o cupcake com um palitinho - se sair limpo, você já pode tirar do forno, se não, deixe no forno por mais alguns minutos.

9. Resista à curiosidade e não abra o forno nos primeiros 10 minutos.



Pulo do Gato

Espante a ansiedade e espere até os bolinhos esfriarem para confeitá-los!

Recheios



Doce de Leite: Pode comprar pronto de uma marca da sua preferência ou cozinhar uma lata de leite condensado (lata e não caixa hein) em uma panela de pressão por 40 minutos, fica ainda mais gostoso!

Obs: Experimente algumas variações como doce de leite com chocolate, acrescentar coco ralado e tudo mais que a sua imaginação mandar, nozes misturadas ao doce de leite deixam o recheio ainda mais irresistível!

Surpresa de Morango: Leve ao fogo uma lata de leite condensado com 1 colher de sopa de manteiga sem sal e deixe cozinhar até engrossar em ponto de brigadeiro, tire do fogo e adicione uma caixinha (200gramas) de creme de leite. Pique uma bandeja de morango – 200 a 300 gramas, e misture no recheio já frio.

Os Cupcakes esfriaram?

Já é hora de rechear!



Um cupcake não precisa ser recheado, mas vamos combinar que com recheio fica muito mais gostoso não é mesmo?! Sem contar que o recheio deixa a massa mais molhadinha e cheia de sabor!

Por serem assados em forma muito pequenas, eles acabam saindo do forno um pouco mais seco, o recheio também ajuda a corrigir essa falha, e deixa o bolinho um verdadeiro bálsamo.

Para cupcakes originais, aproveite suas habilidades na cozinha e crie diversas combinações entre a massa e a cobertura.

Rechear um Cupcake não tem segredo, mas sim alguns passos que tornam tudo ainda mais fácil.

Passo a passo!

Vamos a um passo a passo da técnica mais comum:

- 1.** Depois de assar, espere os cupcakes esfriarem totalmente, isso garante que o recheio não se desmanche dentro do bolinho.
- 2.** Com uma faca (com serra), pegue a ponta da faca e comece fazendo um círculo no interior do bolinho, eu sempre deixo a faca em um ângulo de 50º graus, na diagonal e deixo a abertura em um formato de cone.
- 3.** Assim que você completar a voltinha com a faca, puxe delicadamente o excesso.
- 4.** Retirado o excesso de massa é só rechear, você pode colocar o recheio e tampar o bolinho com a massa que retirou do meio.



Tem gente que recheia e já coloca a cobertura por cima, sem fechar, e a tampa ainda pode ser utilizada para fazer os famosos CakePops (Ebaaaa, mais um curso em vista) é uma questão de preferência, porque no final dá na mesma.

Viu como é fácil, mas se a encomenda for grande? Já imaginou o tempo que se perde apenas fazendo esses buraquinhos?

Uma outra dica bem legal e que facilita muito, é usar um bico de confeitiro grande (1M), e fazer esse processo ainda mais rápido, é só inserir a base do bico no centro do bolinho e girar até o fundo, depois retire o bico que o excesso de massa vem junto com ele, parece mágica, mas na verdade o bico funciona como um cortador, ***prático não é mesmo?***



Também existe um utensílio específico para essa atividade: o Cupcake Corer, da Cuisipro.

O Cupcake Corer cria um buraco perfeito e uniforme no centro do seu cupcake para poder recheá-lo com mais facilidade, mas infelizmente ainda não é encontrado em lojas especializadas aqui no Brasil, mas podemos encontrar em alguns sites de venda online como: eBay (EUA), Aliexpress (China) e Mercado Livre (Brasil).



Uma dica: Fazer Cupcakes em casa junto com seus filhos é um programa bem gostoso e divertido para a família.

Recheio feito, AGORA é Cobrir e Decorar..

A hora mais esperada!



Nesse **curso básico** vamos ensinar a cobrir sem usar sacos e bicos de confeitar, pois esses exigem um pouco mais de prática, mas pode acreditar que seus **Cupcakes** vão ficar *lindos e deliciosos* da mesma forma!

Coberturas

Ganache de Chocolate – Receita

O **ganache** é uma mistura muito simples de chocolate e creme de leite. Ele pode ser utilizado tanto como recheio quanto como uma cobertura para os seus cupcakes.

A receita de **Ganache** não é nem um pouco complexa e além de combinar com uma massa de cupcake de baunilha, fica uma delícia!

Veja a receita e o passo a passo de como fazer o ganache de chocolate meio amargo.

Ingredientes:

- 250g de cobertura de chocolate meio amargo picado
- 150g de creme de leite (uma caixa)

Modo de Preparo:

1. Em banho-maria, derreta o chocolate mexendo ocasionalmente - cuidado para não entrar vapor ou água.
2. Assim que derreter completamente, retire do banho e acrescente o creme de leite.
3. Mexa vigorosamente por 5 minutos ou até ficar morno.
4. Espere 30 minutos para cobrir os cupcakes, o ganache ganha consistência a medida que vai esfriando.

Dica: Para usar como recheio não precisa colocar na geladeira, pois é mais fácil usá-lo mais pastoso do que sólido.



Espalhe o Ganache com uma faca lisa, sem serra, e vá moldando como preferir, lembre-se que é com a prática que a aparência vai melhorando!

Glacê de Açúcar – Receita

A receita do **glacê de açúcar** é muito simples e é ótima para confeitar *cupcakes* caso você queira uma fina e elegante crosta branquinha levemente açucarada! Se quiser um glacê colorido, utilize corantes alimentícios em gel, e com um pouco de bom gosto, você confeitará divinamente com este glacê.

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de água ou leite

Modo de Preparo:

1. Em uma vasilha, misture bem o açúcar e a água.
2. Espalhe o glacê sobre o cupcake cobrindo toda a superfície e toda a sua volta.
3. Você pode somente espalhar e deixar secar para ter um efeito mais rústico ou pode alisar com uma espátula, logo após, deixe secar para endurecer.
4. Depois de espalhar uma generosa camada de recheio, coloque os confeitos que preferir e use a criatividade.



Ideias de Decoração

Confira algumas ideias de confeitos:



Dica: Para que os confeitos grudem e não se soltem, coloque com o glacê ainda úmido, e você também pode variar a cor do glacê com os corantes em gel, não é legal? Para decorar também aposte nas frutas, cereja in natura é uma ótima escolha!



Gostou das nossas receitas básicas?

Então acompanhe **Tudo de Cake** no facebook ([facebook.com/tudodecake](https://www.facebook.com/tudodecake)) por lá vamos tirando todas as dúvidas e dando ainda mais dicas incríveis para você arrasar nesse *universo açucarado dos cupcakes!*

Em breve lançaremos um **curso profissional** de cupcakes, para ajudar quem está em busca de uma renda extra ou em busca de novos sabores, nele você aprende tudo sobre como confeitar usando os bicos corretos, recheios gourmet, decoração e muito mais!



A ideia desse mini curso é mostrar a todas vocês como é simples e gostoso preparar essas delícias em casa e assim poder fazer a diferença na vida de todas nós!



facebook.com/tudodecake



twitter.com/tudodecake



pinterest.com/tudodecake



instagram.com/tudodecake