



Confeitaria OnLine

By Simone Reis

Segredos - Bolos e Cupcakes

# Segredos



## Bolos e Cupcakes



Confeitaria OnLine

By Simone Reis

## **Olá Confeiteiras e Confeiteiros**

Bem vindos aos meus mais obscuros segredinhos...

Nesse ebook curtinho, mas com um valor inestimável, eu conto algumas técnicas simples, mas que fazem e fizeram toda a diferença nos meus bolos e cupcakes!

Espero que usem, apliquem e que consigam muito sucesso também!

**E aproveito para convidar a fazer o Curso  
Cupcake da Si para Iniciantes, todo em  
vídeo aulas. Saiba mais detalhes  
acessando : [WWW.cursocupcakedasi.com](http://WWW.cursocupcakedasi.com)**



## **Quem é Simone Reis?**

Cake Design, Confeiteira, apaixonada por doces, criei esse projeto Confeitaria Online Oficial para passar todo o conhecimento que adquiri ao longo dos anos e experiências práticas para que outras confeiteiras possam encontrar o que eu não achava, todas as informações em um só lugar.

No blog e no canal do YouTube eu entrego dicas e receitas, modelagens, bolos, cupcake, sugarcraft, novidades e tendências do universo da confeitaria mundial.

Orientação sobre administração e marketing dentro do segmento da confeitaria e valiosas dicas de cursos, workshop e treinamentos.

 Você me encontra:

**Blog:** [confeitariaonlineoficial.com/](http://confeitariaonlineoficial.com/)

**Facebook :** [facebook.com/confeitariaonlineoficial/](https://facebook.com/confeitariaonlineoficial/)

**Twitter :** [twitter.com/ConfeitariaOn](https://twitter.com/ConfeitariaOn)

**Instagram:** [instagram.com/confeitariaon/](https://instagram.com/confeitariaon/)

**E-Mail:** [contato@confeitariaonlineoficial.com](mailto:contato@confeitariaonlineoficial.com)

**Snapchat :** [simonegalvao71](#)

**YouTube:** [www.youtube.com/c/ConfeitariaOnLineOficial](https://www.youtube.com/c/ConfeitariaOnLineOficial)

## **Por que ter segredinho?**

Ora... Não vamos ser 'fingidas', temos que ter segredinhos para fazer diferente, fazer melhor e sim, para passar pela nossa concorrência! Kkkkkk

Se ao longo da minha carreira eu procurei desenvolver técnicas e segredinhos, alguns até descobri por acaso, foram estes segredinhos que me fizeram ter um diferencial e ter meus doces mais pedidos e mais comprados correto?

E como meu propósito é te fazer ter tanto sucesso, ou melhor, ter mais sucesso que eu tive, e divido contigo meus truques.

Mas... Você deve se comprometer consigo mesma que também vai aprimorar suas receitas e descobrir seus próprios truques ok?

Vamos colocar a mão na massa?

## **Minha receita *SECRETA* de cupcake:**

Em uma receita comum, usa-se:

3 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de manteiga

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) de aroma de baunilha

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

➤ Na minha receita secreta eu adiciono o seguinte:

Ovos – FORA DA GELADEIRA POR PELO MENOS 12 HORAS.

Manteiga – NUNCA MARGARINA, MANTEIGA TEMPERATURA AMBIENTE E SEM SAL.

Leite – DEIXO 15 SEGUNDOS NO MICRO ONDAS PARA NÃO COLOCAR ELE GELADO NA MASSA.

➤ Aroma de Baunilha – NÃO COLOCO.

Farinha de trigo – PENEIRADA SEMPRE

E...

Ao invés de 1 xícara de açúcar, coloco  $\frac{1}{4}$  de xícara de açúcar e UMA COLHER RASA DE SOPA DE AÇÚCAR DE BAUNILHA, OU SE TIVER, MEIA VAGEM DE BAUNILHA IN NATURA COM SEMENTINHAS E TUDO.

No modo de fazer, bato a manteiga, ovos e açúcar normal muito bem até ficar fofo, claro e cremoso.

Aos poucos vou adicionando alternadamente farinha e o leite, e sempre batendo, coloco o açúcar de baunilha.

Por fim o fermento e **NÃO BATO MAIS**, só misturo.

Essas dicas servem pra massa de bolo também!

### **Quando o cupcake ou bolo é de chocolate:**

Nunca uso achocolatado, somente cacau em pó e sempre 50% ou 70%.

Acredite isso faz uma **imensa diferença** na hora de harmonizar com os recheios muito doces.

- Para que o bolo ou cupcake de chocolate ou red velvet fiquem com uma cor forte, vibrante e muito viva...

Coloque na receita 1 colher de chá de bicarbonato de sódio!

Isso mesmo, o bicarbonato não é pra fermentar e substituir o fermento, ele serve para deixar as cores vibrantes!

Se o cupcake de chocolate ao esfriar começar a descolar do pelotone é porque foi gordura demais, então na próxima receita coloque menos manteiga.

### **Recheiar o Bolo**

Depois de frio ,eu embalo o bolo em plástico filme , bem vedado e colo por pelo menos 1h na geladeira, e só depois eu abro as fatias para recheiar, assim ele fica mais firme, esfarela menos.

Nunca uso calda para umedecer o bolo feita com leite, pode azedar, o ideal é sempre usar calda água e açúcar. Já vi em alguns vídeos as pessoas umedecerem com guaraná...Mas fica um gosto artificial!

### **Forno**

Já tentei usar forno elétrico, mas em minha opinião o forno a gás é infinitamente melhor para assar bolos. Cabe a você tentar e ver o que fica melhor.

Quando a receita pede pra pré aquecer o forno a 180 graus, por exemplo, eu pré aqueço em 200 graus, pois na hora que abro o forno ele dá uma esfriada. Aí coloco a forma e ajusto para os 180 graus!

## **Pasta Americana**

Normalmente usava pasta americana pronta, e na hora de abrir como rolo, no início da carreira untava mesa com açúcar impalpável, mas depois percebi que ele ia sendo incorporada a pasta e a deixava seca e quebradiça.

Então passei a usar a gordura vegetal para untar a bancada, ou Maisena.

Faço um saquinho com perfex, encho com Maisena e fecho com Atílio, é ótimo para polvilhar a bancada.

## **Fixando decorações**

Quando a peça é pesada e precisa de uma fixação realmente muito forte o que uso é o Glacê Real em ponto de picos firmes. Seguro ou coloco algum palito, algo para escorar até secar. O Glacê Real é um verdadeiro cimento para confeitaria.

Já quando as peças são pequenas, leves ou de pasta de açúcar prefiro usar gel de confeito em uma quantidade muito muito muito pequena!

Espero que aproveite estas dicas!

 E boas fornadas!