



Mais ou menos 10 anos atrás, eu ingressei nesse doce mundo da confeitaria artística fazendo Cupcake, e além de me apaixonar, eu também lucrei muito.

Estudei, fiz cursos, criei e aprimorei receitas.

E nesse e-book eu entrego para você o meu sabor de massa, recheio e cobertura mais pedido e apreciado.

E também algumas dicas e segredinhos especiais.

Espero que goste, que seus amigos e familiares também gostem.

Se você curtiu esse material, me manda um e-mail para contato@confeiteraionlineoficial.com, dizendo :

“Oi Si, recebi tuas receitas!”

Se quiser receber mais dicas gratuitas, clica no link e me manda um **Oi** pelo WhatsApp> <https://confeitariaonlineoficial.com/whatsdaSi>

Um grande abraço e Boas Formadas!

Si

Cupcake de Baunilha

Massa

1 xícara de chá de farinha de trigo – 180g

½ xícara de chá de manteiga extra sem sal temperatura ambiente – 100g

¾ xícara de chá de açúcar refinado – 150g

3 ovos

½ xícara de chá de leite temperatura ambiente – 120ml

¼ xícara de chá de açúcar de baunilha – 25g

Ou 1 colher de sopa de essência ou extrato de baunilha ou ainda raspas de meia fava de baunilha

1 colher de sobremesa de fermento químico em pó – 10g

Recheio

395 g de leite condensado

3 gemas

200ml de leite de coco

Cobertura

500ml de chantilly gelado (12 horas de geladeira mais 30 minutos de freezer ou congelador)

100g de leite condensado muito gelado

4 colheres de sopa bem cheias de leite em pó

6 gramas de gelatina em pó sem cor e sem sabor

75 gramas de água

Modo de fazer:

Massa

Passe os ingredientes secos numa peneira e reserve.

Na batedeira coloque a manteiga e o açúcar e comece batendo em velocidade baixa até misturar bem.

Vá adicionando os ovos aos poucos, adicione, bata até incorporar e depois adicione o resto.

Bata até ficar um creme fofo e claro.

Agora vá colocando a farinha peneirada com o açúcar de baunilha, aos poucos alterando com o leite,

Até virar uma massa homogenia.

Pronto, agora distribua em pelotines que já estão na assadeira, preencha 2/3 do pelotine com massa.

Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por mais ou menos 20 minutos (depende da potência do seu forno)

Quando estiverem assados, não deixe esfriar na assadeira, retire com cuidado e coloque numa grade para esfriar.

Recheio:

Numa panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo mexendo sem parar. Até engrossar. Nesse ponto passe o creme para uma travessa e deixe esfriar naturalmente.

Cobertura:

Derreta a gelatina no micro ondas, ou aqueça a água e dissolva a gelatina.

Deixe esfriar.

Você vai usar 50g dessa mistura.

Com o bowl e o batedor gelado, comece batendo o leite condensado gelado, o leite em pó e o chantilly gelado. Bata em velocidade baixa até começar a engrossar e tomar consistência de mousse.

Agora é hora de aumentar a velocidade para média alta e adicionar de uma vez só 50g da gelatina dissolvida.

Bata até ficar em pontos de picos firmes.

Montagem:

Abra os miolos dos cupcakes e preencha com o creme baba de moça, e finalize decorando com o chantininho, usando saco de confeitar e o bico que tiver ou preferir.

Dicas:

- Pode finalizar com confeitos coloridos.
- Coloque o bowl e o batedor pra gelar antes de bater a cobertura.
- Use açúcar de baunilha na massa, ou substitua por 2 colheres de sopa de essência de baunilha, ou extrato de baunilha.
- Use batedor de leque se possível para deixar sua cobertura mais lisa.
- Sempre pré aqueça o forno.
- Essa receita rende 12 cupcakes do tamanho tradicional.
- Nessa receita você pode cobrar por 1 cupcake até 4,00 a unidade.

Para ver esta receita na prática em vídeo e muitas outras, entre pra minha turma do Curso Online de Cupcake da Si.

Além de mais de 80 vídeo aulas práticas, você tem de bônus aulas com Lucas Piubelli e aprende a decorar bolo com a Gordices da Mah.

O curso é de acesso vitalício e entrega Certificado.

Acesse para saber todos os detalhes:

<https://confeitariaonlineoficial.com/PREMIUM>