

21 Receitas de CupCakes





Quem Sou?

Olá!

Sou Lucas Piubelli Cake Designer e fico muito Feliz por Você ter adquirido este material.

Fiz esse Ebook para auxiliar as pessoas que desejam receitas deliciosas de CupCakes com recheios e coberturas, todos testados e aprovados por mim.

Lhe convido a mergulhar neste doce mundo dos Cup Cakes.

Lucas Piubelli
CAKE DESIGNER

Massa para todos Paladares...

Nesta Primeira parte começaremos com a
receita de diversas massas...



MASSA DECUP CAKES DE BANANA COM CANELA

INGREDIENTES:

4 OVOS INTEIROS
200g DE MANTEIGA SEM SAL
2 XÍCARAS DE(CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
150ml DE LEITE
3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO
1 BANANA PRATA
1 COLHER (CHÁ) CANELA EM PÓ
1/4 DE XÍCARA DE (CHÁ) DE CONHAQUE

MODO DE FAZER:

BATA NO LIQUIDIFICADOR A BANANA, O CONHAQUE E O LEITE E RESERVE. BATA NA BATEDEIRA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME E ADICIONE OS OVOS BATENDO BEM. ADICIONE A CANELA ,A BANANA BATIDA , A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO .BATA ATÉ OBTER UMA MASSA CREMOSA.RETIRE DA BATEDEIRA E ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO 180 GRAUS.



MASSA DECUP CAKES DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

4 OVOS INTEIROS
200g DE MANTEIGA SEM SAL
2 XÍCARAS DE(CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
200g DE IOGURTE NATURAL
2 1/2 XÍCARAS DE (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO
150g DE CHOCOLATE EM PÓ
100g DE GOTAS DE CHOCOLATE

MODO DE FAZER:

BATA NA BATEDEIRA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME E ADICIONE OS OVOS BATENDO BEM. ADICIONE O IOGURTE NATURAL, A FARINHA DE TRIGO, O CHOCOLATE EM PÓ E O FERMENTO .BATA ATÉ OBTER UMA MASSA CREMOSA.RETIRE DA BATEDEIRA , ACRESCENTE AS GOTAS DE CHOCOLATE E ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO 180 GRAUS.

MASSA DECUP CAKES DE BAUNILHA

INGREDIENTES:

4 OVOS INTEIROS
200g DE MANTEIGA SEM SAL
2 XÍCARAS DE(CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
150g DE IOGURTE NATURAL
1/4 XÍCARA DE (CHÁ) DE CONHAQUE
3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO
1/2 FAVA DE BAUNILHA

MODO DE FAZER:

BATA NA BATEDEIRA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR E AS SEMENTES DA FAVA DE BAUNILHA ATÉ OBTER UM CREME E ADICIONE OS OVOS BATENDO BEM. ADICIONE O IOGURTE NATURAL, O CONHAQUE , A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO .BATA ATÉ OBTER UMA MASSA CREMOSA. RETIRE DA BATEDEIRA, COLOQUE NAS FORMINHAS E ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO 180 GRAUS.

MASSA DECUP CAKES DE NOZES

INGREDIENTES:

4 OVOS INTEIROS
200g DE MANTEIGA SEM SAL
2 XÍCARAS DE(CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
200 ML DE CONHAQUE
1/2 COLHER DE (SOPA) DE AROMA DE NOZES
3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO
3 COLHERES DE (SOPA) DE LEITE EM PÓ
100g DE NOZES TRITURADAS

MODO DE FAZER:

BATA NA BATEDEIRA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME E ADICIONE OS OVOS BATENDO BEM.
ADICIONE O , O LEITE EM PÓ CONHAQUE , A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO .BATA ATÉ OBTER UMA MASSA CREMOSA.RETIRE DA BATEDEIRA, ADICIONE O AROMA E AS NOZES TRITURADAS.
COLOQUE NAS FORMINHAS E ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO 180 GRAUS.

MASSA DECUP CAKES DE LIMÃO

INGREDIENTES:

4 OVOS INTEIROS
200g DE MANTEIGA SEM SAL
2 XÍCARAS DE(CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
150 ML DE CONHAQUE
2 COLHERES DE (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO
RASPAS DE 1 LIMÃO
1/2 COLHER DE (SOPA) DE AROMA DE LIMÃO
3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO

MODO DE FAZER:

ACRESCENTE O LIMÃO NO LEITE E RESERVE. BATA NA BATEDEIRA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME E ADICIONE OS OVOS BATENDO BEM. ADICIONE O LEITE , AS RASPAS DE LIMÃO, A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO .BATA ATÉ OBTER UMA MASSA CREMOSA. RETIRE DA BATEDEIRA, ADICIONE O AROMA DE

MASSA DECUP CAKE DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES:

4 OVOS INTEIROS
200g DE MANTEIGA SEM SAL
2 XÍCARAS DE(CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
200 ML DE LEITE DE COCO
250g DE COCO QUEIMADO
1/2 COLHER DE (SOPA) DE AROMA DE COCO
3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO

MODO DE FAZER:

BATA NA BATEDEIRA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME E ADICIONE OS OVOS BATENDO BEM.
ADICIONE O , O LEITE DE COCO , A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO. BATA ATÉ OBTER UMA MASSA CREMOSA. RETIRE DA BATEDEIRA, ADICIONE O AROMA DE COCO E O COCO QUEIMADO. COLOQUE NAS FORMINHAS E ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO 180 GRAUS.

MASSA DECUP CAKE DE LARANJA

INGREDIENTES:

4 OVOS INTEIROS
200g DE MANTEIGA SEM SAL
2 XÍCARAS DE(CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
200 ML DE SUCO DE LARANJA RASPAS DE 1 LARANJA
1/2 PACOTE DE REFRESCO SABOR LARANJA
3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER DE (SOPA) DE FERMENTO QUÍMICO

MODO DE FAZER:

BATA NA BATEDEIRA A MANTEIGA COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME E ADICIONE OS OVOS BATENDO BEM.
ADICIONE O , O SUCO DE LARANJA COM AS RASPAS E O REFRESCO,
A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO .BATA ATÉ OBTER UMA MASSA CREMOSA. RETIRE DA BATEDEIRA, COLOQUE NAS FORMINHAS E ASSE EM FORNO PRÉ-AQUECIDO 180 GRAUS.



Recheios, para deixar ainda mais gostoso...

Nesta Segunda parte vamos dar continuidade com os recheios
que deixarão os cupcakes mais úmidos e saborosos.



RECHEIO DE COCO QUEIMADO

INGREDIENTES:

3 GEMAS
1 LATA DE DOCE DE LEITE
200g DE CREME DE LEITE
1 COLHER DE (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ
100g DE COCO QUEIMADO

MODO DE FAZER:

LEVE TODOS INGREDIENTES AO FOGO E MEXA BEM ATÉ OBTER UM CREME NÃO MUITO FIRME, DEIXE ESFRIAR E RECHEIE OS CUP CAKES.

RECHEIO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES:

1 LATA DE LEITE CONDENSADO
200g DE CREME DE LEITE
3 COLHERES DE (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ
1 COLHER DE (SOPA) DE MANTEIGA

MODO DE FAZER:

LEVE TODOS INGREDIENTES AO FOGO E MEXA BEM ATÉ OBTER UM CREME NÃO MUITO FIRME, DEIXE ESFRIAR E RECHEIE OS CUP CAKES.

RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

4 COLHERES DE (SOPA) DE AÇÚCAR REFINADO
4 COLHERES DE (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ
400g DE CREME DE LEITE

MODO DE FAZER:

LEVE TODOS INGREDIENTES AO FOGO E MEXA BEM ATÉ OBTER UM CREME NÃO MUITO FIRME, DEIXE ESFRIAR E RECHEIE OS CUP CAKES.



RECHEIO DE BANANA

INGREDIENTES:

1 LATA DE LEITE CONDENSADO
200g DE CREME DE LEITE
3 BANANAS PRATA AMASSADAS
SUCO DE 1 LIMÃO
1/2 COLHER DE (SOPA) DE CANELA EM PÓ

MODO DE FAZER:

LEVE TODOS INGREDIENTES AO FOGO E MEXA BEM ATÉ OBTER UM CREME NÃO MUITO FIRME, DEIXE ESFRIAR E RECHEIE OS CUP CAKES.

RECHEIO DE CAFÉ

INGREDIENTES:

2 COLHERES DE (SOPA) DE CAFÉ SOLÚVEL
200g DE CHOCOLATE EM BARRA MEIO AMARGO
100g DE CREME DE LEITE
200g DE DOCE DE LEITE

MODO DE FAZER:

AQUEÇA O CREME DE LEITE COM O CAFÉ SOLÚVEL, ACRESCENTE O CHOCOLATE DERRETIDO NO MICROONDAS OU BANHO-MARIA E MEXA BEM, ACRESCENTE O DOCE LEITE DEIXE ESFRIAR E UTILIZE.

RECHEIO DE CASTANHAS

INGREDIENTES:

1 LATA DE DOCE DE LEITE
300g DE CREME DE LEITE
1 COLHER DE (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO
150 g DE CASTANHAS (NOZES, CASTANHA DE CAJÚ, CASTANHAS DO PARÁ)

MODO DE FAZER:

LEVE TODOS INGREDIENTES AO FOGO MENOS AS CASTANHAS. MEXA BEM ATÉ OBTER UM CREME NÃO MUITO FIRME, RETIRE DO FOGO E ADICIONE AS CASTANHAS. DEIXE ESFRIAR E RECHEIE OS CUP CAKES.

Coberturas para Encantar com vários detalhes...

Nesta Terceira parte vamos partir para coberturas cremosas e pastosas para decorar e dar um toque de elegância nos seus detalhes, além de fazer uma composição de texturas com a massa e o recheio dos cupcakes.



COBERTURA DE MARSHIMALOW

INGREDIENTES:

4 CLARAS

2 XÍCARAS DE AÇÚCAR REFINADO

1/2 COLHER DE (SOPA) DE CREMOR DE TÁRTARO

1 PITADA DE VANILINA

MODO DE FAZER:

LEVE TODOS INGREDIENTES AO FOGO SEMPRE MEXENDO ATÉ DERRETER O AÇÚCAR, RETIRE DO FOGO E BATA NA BATEDEIRA ATÉ OBTER PICOS FIRMES. UTILIZE RÁPIDO.

COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

500g DE CHOCOLATE EM BARRA

200g DE CREME DE LEITE

1 COLHER DE (SOPA) DE EMULSIFICANTE

MODO DE FAZER:

DERRETA O CHOCOLATE NO MICROONDAS E ACRESCENTE O CREME DE LEITE. LEVE PARA GELADEIRA ATÉ OBTER CONSISTÊNCIA. RETIRE DA GELADEIRA, ADICIONE O EMULSIFICANTE E BATA NA BATEDEIRA ATÉ OBTER UM CREME.

COBERTURA DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES:

12 COLHERES DE (SOPA) DE ÁGUA BEM GELADA
12 COLHERES DE (SOPA) GLAÇÚCAR
12 COLHERES DE (SOPA) DE LEITE EM PÓ INTEGRAL

MODO DE FAZER:

BATA TODOS INGREDIENTES NA BATEDEIRA ATÉ OBTER UM CREME. NÃO BATER DEMASIADAMENTE PARA O CREME NÃO ESQUENTAR.

COBERTURA DE PASTA DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES:

2 XÍCARAS DE (CHÁ) DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL
2 XÍCARAS DE (CHÁ) LEITE EM PÓ
CERCA DE 200g DE LEITE CONDENSADO

MODO DE FAZER:

MISTURE O AÇÚCAR IMPALPÁVEL COM O LEITE EM PÓ E VÁ ACRESCENTANDO O LEITE CONDENSADO SEMPRE SOVANDO ATÉ OBTER UMA PASTA. COLOQUE O LEITE CONDENSADO AOS POUCOS.



COBERTURA DE MANTEIGA

INGREDIENTES:

200g DE MANTEIGA (FRIA)
3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL
1/2 COLHER DE (SOPA) DE AROMA DE BAUNILHA

MODO DE FAZER:

BATA TODOS INGREDIENTES NA BATEDEIRA ATÉ OBTER UM CREME.

COBERTURA DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES:

2 XÍCARAS DE (CHÁ) DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL
3 XÍCARAS DE (CHÁ) FARINHA DE AMÊNDOAS
GOTAS DE AROMA DE AMÊNDOAS
150g DE LEITE CONDENSADO
1 COLHER DE (SOPA) DE XAROPE DE GLUCOSE

MODO DE FAZER:

MISTURE TODOS INGREDIENTES E SOVE ATÉ OBTER UMA PASTA.
COLOQUE O LEITE CONDENSADO AOS POUCOS.

COBERTURA DE MANTEIGA

INGREDIENTES:

200g DE MANTEIGA (FRIA)

3 XÍCARAS DE (CHÁ) DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL

1/2 COLHER DE (SOPA) DE AROMA DE BAUNILHA

MODO DE FAZER:

BATA TODOS INGREDIENTES NA BATEDEIRA ATÉ OBTER UM CREME.

COBERTURA DE AMÊNDOAS

INGREDIENTES:

2 XÍCARAS DE (CHÁ) DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL

3 XÍCARAS DE (CHÁ) FARINHA DE AMÊNDOAS

GOTAS DE AROMA DE AMÊNDOAS

150g DE LEITE CONDENSADO

1 COLHER DE (SOPA) DE XAROPE DE GLUCOSE

MODO DE FAZER:

MISTURE TODOS INGREDIENTES E SOVE ATÉ OBTER UMA PASTA. COLOQUE O LEITE CONDENSADO AOS POUCOS.

CONTATOS



<http://www.lucaspiubelli.com/blog/>



https://www.facebook.com/?ref=tn_tnmn



<https://www.instagram.com/lucaspiubelli/>



<https://br.pinterest.com/lucasbolos/>



<https://www.youtube.com/user/lucaspiu1>



lucaspiubelli



<https://twitter.com/lucaspiubelli>



@lucaspiubelli



55 (81) 996564776 / 55 (81) 30899433