

COMO FAZER FORMINHAS E DECORAÇÃO PARA

# CUPCAKE



MANUAL COMPLETO

# Como Fazer Forminhas e Decoração para Cupcake

## Sumário

Introdução

Como Fazer Forminhas de Cupcake

Decoração para Cupcake

Considerações Finais

## Introdução

Os cupcakes possuem uma característica diferente dos outros bolos, porque não seguem um padrão definido. A massa até pode ser parecida, todavia pode-se optar pelo recheio que quiser, tanto quanto fazer belas decorações.

Essas guloseimas versáteis estão na lista de comidinhas gourmets e podem ser servidos em aniversários e até mesmo em casamentos.

Hoje trouxemos dicas de como é possível fazer forminhas e várias decoração para Cupcake. Confira:



## Como Fazer Forminhas de Cupcake

### Forminhas de papel manteiga

As forminhas com papel manteiga são fáceis de fazer. Elas serão um pouco irregulares e não terão o formato que geralmente compramos no mercado, mas pode ser utilizada em uma situação emergencial, ou ainda para proporcionar um enfeite diferente para os bolinhos.

Você irá precisar de:

- Papel manteiga.
- Tesoura
- Uma lata ou copo. Esses objetos devem encaixar perfeitamente na sua forma de cupcakes.
- Uma régua. Se não possuir uma, pode utilizar o molde de uma forminha para servir um guia para cortar os papeis.

Modo de fazer:

1. Coloque um pedaço de papel manteiga sobre a forma
2. Use um copo para modelar
3. Apare as sobras do papel
4. Jogue a massa e leve ao forno

### Forminhas de alumínio

Embora estejam disponíveis amplamente em supermercados e lojas especializadas de cozinha, as forminhas de cupcakes são simples e rápidas de serem feitas em casa.

Veja abaixo como fazer forminhas de cupcake usando uma folha de alumínio:

1. Corte vários quadrados ou círculos de folha de alumínio usando a tesoura. A folha deve ser cortada cerca de 2 cm maior do que a borda externa das forminhas.
2. Coloque a folha sobre o fundo do copo de medição e suavemente você deve moldar a folha em torno desse recipiente.
3. Retire o papel alumínio moldado e coloque-o na posição vertical na forma de cupcake. Repita com os pedaços de papel alumínio restantes até que todos os moldes de cupcake estejam cheios.
4. Encha os copos de alumínio com a massa de bolo preparada e asse conforme indicado nas orientações da receita.



## **Decoração para Cupcake**

Você conhece a expressão “comer com os olhos” não é mesmo? Com o cupcake é assim. O visual conta muito, e o que garante a beleza desse bolinho é sua cobertura. São diversas opções e você pode escolher levando em conta o sabor e o efeito que pretende alcançar.

Confira abaixo algumas receitas de decoração para cupcakes deliciosas:

### **Cobertura de Buttercream**

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 xícaras de açúcar de confeitado bem peneirado
- 2 colheres de sopa de leite em temperatura ambiente
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha

### Modo de Preparo:

1. Na batedeira em velocidade alta bata a manteiga até ficar fofa. Junte o açúcar e continue a bater por cerca de 6-8 minutos. Posteriormente acrescente o leite e a baunilha e bata até incorporá-los.
2. Troque o batedor de arame da batedeira pela pá e bata por mais 5 minutos.
3. Leve à geladeira por 5 minutos e utilize para decorar o seu cupcake.

Se desejar fazer um enfeite mais grosso certamente precisará de mais açúcar, caso fique muito grosso, adicione colheres (uma de cada vez) de sopa de leite ou creme de leite e se estiver muito fino adicione colheres (uma de cada vez) de sopa de açúcar de confeiteiro.

Quando estiver pronto, pode ser congelado por até 2 meses, para descongelar basta bater com uma pá novamente. Ou pode ser refrigerado por 2 semanas, e então colocado à temperatura ambiente e rapidamente batido com uma pá para restaurar a textura cremosa.

Fora da geladeira, pode durar até 3 dias.



## **Cobertura de Cupcake Marshmallow**

Essa cobertura torna o cupcake bonito, fofo e brilhante. Sempre deve ser usado fresco, pois perde sua textura ideal após um tempo. É melhor usar esta cobertura no inverno, pois derrete facilmente no calor.

Ingredientes:

- 1 copo (tipo requeijão) de claras
- 3 copos e 1/2 de Glaúcar peneirado
- 1 colher (de sopa) bem cheia de emulsificante
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

1. Bata na batedeira em velocidade alta: clara de ovo, açúcar e emulsificante.
2. Quando for abundante e firme, adicione a essência.
3. Bata um pouco para misturar bem.
4. Cobertura de Cupcake Ganache

## **Cobertura de Ganache**

Uma das coberturas mais famosas é o ganache. Além de ser muito simples de preparar, geralmente torna todos os tipos de sensação na boca satisfatórios. É uma mistura de creme de leite e chocolate, que pode ser espalhada com uma espátula ou aplicada com um saco de confeitar.

Ingredientes:

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

Modo de preparo:

1. Em uma panela dupla, derreta o chocolate e mexa ocasionalmente - tenha cuidado para não entrar vapor ou água.
2. Uma vez completamente derretido, retire-o do banho e adicione o creme.
3. Mexa por 5 minutos ou até ficar quente.
4. Aguarde 30 minutos para cobrir os cupcakes, Ganache se tornará consistente à medida que o tempo fica mais frio.

## **Cobertura de Brigadeiro meio amargo**

Ingredientes:

- 100g de chocolate amargo
- 200g de creme de leite
- 395g de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo:

1. Acrescente todos os ingredientes em uma panela, misture sem parar em fogo baixo e ferva por alguns minutos. Para saber o ponto do brigadeiro, basta conferir quando cair em pedaços da colher.
2. Transfira o brigadeiro para um prato e deixe esfriar em temperatura ambiente.

## **Considerações finais**

Cupcakes caíram no gosto dos brasileiros há alguns anos, talvez porque seu tamanho nos permita provar sabores diferentes, ou porque são fáceis de organizar na mesa, ou gostamos deles porque são deliciosos!

Não há limites para a decoração desses bolinhos. Aproveite todas as dicas do texto de hoje, e deixe a sua imaginação fluir na hora de preparar essas guloseimas.