



**CONISUGAR**

• 2019 •

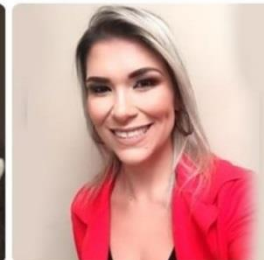
Congresso Internacional de  
Confeitaria Artística



*Receitas*  
e MOLDES



**5° DIA**  
de exibição





**Priscila Pereira**  
@ateliesuzanabastos



**Jaqueline de França**  
@conisugar



**Michele Marques**  
@mmgestaoenegocios

## Glacê Real

### Ingredientes

- 1kg açúcar impalpável
- 180g de claras de ovos

### Modo de fazer

Leve todos os ingredientes na batedeira e bata em velocidade média por cerca de 6 minutos

Teste porque me sinto frustrada?

<http://bit.ly/exercicio-valores>

Slides apresentação da Michele:

<https://conisugar.com.br/wp-content/uploads/2019/11/PPT-CONISUGAR-2019.pdf>



**Lu Akemi**  
@akemicupcakes

## Cobertura de Buttercream de Merengue Suíço

### Merengue suíço:

- 125g de claras
- 250g de açúcar refinado

### Buttercream:

- Merengue suíço (125g de claras + 250g de açúcar refinado)
- 450g de manteiga sem sal

### Modo de fazer

- 1- Aquecer em banho-maria as claras e o açúcar refinado, até o açúcar se dissolver completamente (A vasilha não pode entrar em contato com a água quente, para não cozinhar as claras, queremos somente o vapor).
- 2- Transferir para o bowl de uma batedeira, e bater com o globo até a mistura triplicar de tamanho, ficar bem branquinha, com picos firmes e flexíveis. E até a lateral do bowl atingir temperatura ambiente (É muito importante o merengue não estar quente na hora de incorporar a manteiga, senão vai desandar o buttercream).
- 3- Uma vez que o merengue está no ponto, adicionar aos poucos a manteiga fria, ainda um pouco dura. No meio do processo a cobertura vai parecer talhada, mas é só continuar adicionando a manteiga, que ela vai se transformar em uma cobertura lisinha e macia.
- 4- Adicionar o corante liquigel na cor azul tiffany e azul aos poucos, até a cor desejada.

Link do Clube do Cupcakes por R\$2,00

<https://hotm.art/conisugar>



## Massa de Baunilha

### Ingredientes

- 125g açúcar
- 125g manteiga sem sal
- 2 ovos
- 2 colheres de sopa de leite
- 125g de farinha de trigo
- ¼ de colher de chá de fermento
- 1 colher de chá de essência de baunilha

### Modo de fazer

- 1- Bater o açúcar e a manteiga em temperatura ambiente na batedeira com a raquete, até virar um creme esbranquiçado, por mais ou menos 5-7 minutos. Pode bater na batedeira manual ou à mão com o fuê.
- 2- Adicionar um ovo por vez, até incorporar completamente.
- 3- Adicionar a essência de baunilha logo após os ovos.
- 4- Colocar o leite integral em temperatura ambiente, e misturar até incorporar (a mistura pode talhar nessa etapa do processo, é normal)
- 5- Por último, adicionar a farinha de trigo peneirada junto com o fermento em pó, bater até incorporar toda farinha, e não ter nenhum rastro de gordura.
- 6- Raspar as laterais e bater novamente.
- 7- Colocar 50 gramas de massa branca nos cupcakes grandes, 20 gramas de massa nos cupcakes médios e 15 gramas de massa nos minicupcakes.
- 8- Tingir com corante azul o restante da massa, misturando com movimentos suaves. E adicionar 20g de massa azul nos cupcakes grandes, 10 gramas de massa nos cupcakes médios, e 6-7gramas de massa nos minicupcakes.
- 9- Assar no forno pré-aquecido a 180 graus, por 10-11 minutos os minicupcakes. 13-15 minutos os cupcakes médios, e 20-22 minutos os cupcakes grandes.
- 10- Tirar do forno e deixar esfriar em uma grade.