



**CONISUGAR**

• 2019 •

Congresso Internacional de  
Confeitaria Artística



*Receitas*  
e MOLDES



**7º DIA**  
de exibição





**Dudu padreca**  
@dudupadreca\_

## Suspiro (método francês)

### Ingredientes

- 100g clara in natura
- 100g açúcar refinado
- 100g açúcar de confeitiro (uso glaçúcar)
- 10g cremor tártaro
- 10g açúcar vanille (pode ser substituída por essência de baunilha 10 ml)

### Modo de Preparo

No bowl da batedeira eu bater as claras até ficar em ponto firme, diminuo a velocidade e acrescento aos poucos o açúcar refinado, aumento a velocidade até que fique homogêneo, desligo. Manualmente acrescento o açúcar de confeitiro peneirado e o açúcar vanille. Coloque na manga de confeitar com o bico de sua preferência, aplique o merengue num tapete de silicone ou na folha antiaderente. Leve para assar no forno convencional com a porta entre aberta até secar mais ou menos por 2 horas ou no forno elétrico a 80ºgraus.

### Base

#### Ingredientes

- 395g leite condensado
- 200g creme de leite (teor 20% gordura)

#### Modo de fazer

Na panela coloque o leite condensado e o creme de leite mexa até dissolver o creme de leite, senão ficará toda a gordura do creme de leite no final do cozimento.

#### Nota:

Para doces de bolear para 395g de leite condensado só irá utilizar 50g de creme de leite, precisamos de um doce mais firme, ao mesmo tempo cremoso.

#### Saborização:

- **Pistache:** utilizar 30g de pasta
- **Amêndoa:** utilizar 30g de pasta
- **Baru:** 100g de Castanha de baru, 30g Cacau 100%
- **Castanha do Pará:** 100g Castanha do Pará
- **Framboesa e Champanhe:** 30g de cada
- **Banana Caramelada:** caramelo: 100g de açúcar refinado, 100g banana (pode ser qualquer tipo) cortada em cubinhos. Derreta o açúcar até formar o caramelo, sempre em fogo baixo sempre mexendo a panela para não queimar. Desligue o fogo e acrescente as bananas cortadas e mexa até que todo caramelo esteja todo envolvido. Despeje num tapete de silicone e deixe esfriar.
- **Pastas Saborizante:** Se for utilizar da marca Pregel como mostrado em aula usar 30g, se for utilizar outra marca diminuir a quantidade para 10g. É importante experimentar para ver o sabor e tomar cuidado para não ficar artificial.

**Dicas:** Para fazer recheios e cremes utilizar panelas de fundo grosso pode ser de ferro, alumínio fundido, inox ou cobre, o resultado do seu doce será bem diferente.



**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.

⚠ **Acesso Premium Disponível até 11/11 às 23:59hs**

- Acesso + 40 vídeo-aulas
- Material de apoio em PDF
- Certificado de participação
- + 20 aulas Bônus

● **PODE PARCELAR NO BOLETO** em 6 ou 3x

🎯 **Fazendo uma conta simples:** se você fosse investir R\$150 (o que já é bem baixo) por 1 aula com estes professores (são 40 aulas), o investimento seria R\$ 6.000 (seis mil reais)..

R\$ 6.000,00 - R\$ 797,00 = **R\$ 5.203,00 de economia!**  
Sem contar +20 aulas Bônus +6 aulas Conisugar 2018

● **Não perde tempo! PODE PARCELAR NO BOLETO!!!**

**CONISUGAR**  
premium

**2019**

+35 aulas c/ melhores profissionais

Técnicas+ marketing+ gestão+finanças

Acesso por 2 anos

Certificado

Aulas e Mini Cursos Exclusivos para Membros Premium

**Quero ser PREMIUM**







## Bônus Exclusivos



**Festa Escolar**  
Carol Marcan



**Poisentias de Açúcar**  
Marcos Souza



**Hang Cookie +  
minirosinhas**  
Camilla Mendes



**Cartão de Natal**  
Bia Canato



**Cake Pop Rosa**  
Katia e Luiza Dias



**Biscoitos Espátulados**  
Fátima Corrêa



**Cupcakes Natalinos**  
Pri Pereira



**Pão de Mel Pote**  
Michelle Ilyan



**Massa bolo-Projeto do  
bolo-Hortênsias**  
Nathan Santos



**Animais da Floresta**  
Any de Lucca



**Modelagem**  
Ligia Franceschi



**Popsicle Duende**  
Chrys Audi



**Modelagem**  
Lorena Albarici



**Girassol de Açúcar**  
Lu Gonzalez



**Bolo Sorvetinho**  
Michael Levine



**Bolo Natalino**  
Lilian Kuster



**Marketing**  
Luará Fachini



**Candle Hugs**  
Manu Severo



**Ganache Colorido**  
Mari Javarez



**Bem-casado**  
Dudu Padreca



**Live EXCLUSIVA**  
Michele Marques



**Movimento de Caixa**  
Michele Marques



**Cupcake**  
Simone Reis



**Encontro Semanal**  
Grupo Estudos

**Quero ser PREMIUM**

