

A origem do cupcake

O Cupcake já ganhou a preferência de muitas pessoas em relação ao bolo tradicional. Inclusive está ganhando a preferência quando o assunto são as lembrancinhas, sejam elas de aniversário, do chá da noiva ou até mesmo de chás de bebê. O mini bolo surgiu na Inglaterra no século XIX, sendo chamado de Fairy Cakes (bolo das fadas) - um bolinho de massa de baunilha com cobertura de fondant, muito tradicional no famoso "chá das 5h". Com o passar do tempo foi levado para os Estados Unidos, e só lá recebeu o nome que leva até hoje: Cupcake (bolo de xícara), porque era feito em xícaras.



Há quem diga que o cupcake só se tornou famoso no resto do mundo com o seriado "Sexy and the city" em 2002, que mencionou o Cupcake do Magnolia (Magnolia Bakey - lugar onde vendem cupcakes, mais famoso de Nova York), onde em um episódio Carrie vai até a Magnolia Bakery e diz que está comendo o melhor cupcake da cidade. A Magnolia

Bakery ficou tão famosa que passou a fazer parte do roteiro Sex and the City, com inúmeros turistas parando na confeitaria durante todo o dia.

O atrativo, além do sabor, é que é um doce delicado, remota o sabor de infância. O grande diferencial é que são feitos em forminhas de vários tamanhos com cobertura dos mais variados sabores. Basta abusar da criatividade na hora de decorar e você terá um cupcake exclusivo e único. Para quem busca inspirações, na internet é possível encontrar muitas sugestões.

No Brasil, o cupcake sofreu adaptações. O cupcake americano é uma massa seca com uma cobertura extremamente doce, o que não condiz com o paladar brasileiro, que foi modificado com recheios de variados sabores. Com uma cobertura menos doce, e bem variada, podendo usar pasta americana, chantilly, cremes ou brigadeiro. Delícia!