



#### Serviço

Instagram: @silvestrebakery  
WhatsApp: 99646-6885

surpreenderam. Como faço um trabalho personalizado, muita gente me procurava para mandar afeto, em forma de doces, para pessoas queridas neste momento tão difícil.”

Além dos bolos, doces e cupcakes, Yukie trabalha com biscoitos decorados, tudo pintado à mão, um a um, em aquarela. “Já recebi encomenda de mais de 3 mil biscoitos de uma empresa. Mas tem cliente que pede apenas uma unidade. Muitos noivos me procuram para desenhar a foto do casal e distribuir de lembrança no casamento”, detalha.

A confeitadeira continua a fazer experimentos com Pancs e flores. Em casa, cultiva algumas, como capuchinha, penta e cravina. Outras, compra em lojas especializadas. “Como se trata de um produto orgânico e com cultivo especial, ainda tenho dificuldade em encontrar algumas espécies, sem falar que são muito caras.”

Enquanto planeja abrir um espaço físico, Yukie segue criando, exatamente como sempre sonhou. No ateliê, guarda a batedeira que ganhou de presente do pai como uma espécie de amuleto da sorte. “Ela já não funciona, mas estará sempre comigo.”

ingredientes quanto na decoração. Queria promover um escape da vida urbana, dar às pessoas a sensação de estar no campo.” Tudo isso por meio dos seus bolos e doces.

Mas Yukie sentiu que precisava se aperfeiçoar mais. Em 2019, ela fechou a Silvestre e foi para Paris. Fez cursos pontuais de confeitaria nas conceituadas escolas Le Cordon Bleu e La Cuisine. De volta ao Brasil, queria passar pela experiência de trabalhar em um restaurante. Surgiu, então, a oportunidade de estagiar na confeitaria do D.O.M e do Dalva e Dito, casas do renomado chef Alex Atala, em São Paulo.

Terminado o estágio, a confeitadeira ficou na dúvida se permaneceria em São Paulo, mas veio a pandemia e ela decidiu voltar para Brasília e reabrir a Silvestre. “A receptividade foi muito boa. Tinha cliente que estava esperando minha volta. A Páscoa e o Dia das Mães me

## Biscoitos amanteigados

### Ingredientes

(na ordem de utilização)

- 1 xícara (200g) de manteiga em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (116g) de açúcar refinado (pode ser substituído por açúcar mascavo)
- 1 ovo
- 1 colher de chá (5ml) de essência de baunilha
- 2 e 1/2 xícaras (350g) de farinha de trigo
- 1 colher de chá (5g) de fermento químico

### Modo de preparar

- Bata a manteiga e o açúcar até incorporarem.

O creme terá uma cor mais clara e estará aerado e mais volumoso.

- Adicione o ovo e misture bem (se for aumentar a receita, adicione um ovo por vez e misture bem entre cada adição).
- Acrescente a essência de baunilha e misture.
- Peneire a farinha junto com o fermento e adicione aos poucos à mistura. Misture bem.
- Abra a massa com um rolo entre duas folhas de papel-manteiga até ficar com 0,5cm de espessura. Podem ficar mais grossos a gosto. O ideal é já cortar as folhas no mesmo tamanho da assadeira. Leve para descansar na geladeira por pelo menos duas horas.
- Preaqueça o forno a 170°C.
- Corte a massa assim que sair da geladeira com cortadores ou uma faca.
- Asse por 10 a 15 minutos ou até ficarem com as bordas douradas.
- Essa receita rende aproximadamente 20 biscoitos.