Project

Cupcake Recipes

Context

Company: **Freelancer**

Employer: **Cupcake Recipes**

Role: **UI Designer**

Workplace: **Remote**

Overview

The project consisted of creating a recipe portal specializing in cupcakes, aiming to offer an accessible and engaging platform for baking enthusiasts. The initial brief was to develop a website that not only facilitated the search and sharing of recipes, but also conveyed the fun and creativity associated with the world of cupcakes.

Demand

This project was a proposal developed for a 99freelas client through a content design process. The client needed to create a cupcake recipe portal, a visual identity for the project, and at least two e-banners for the website.

Creation process

The creation process was guided by the design thinking method, where we conducted competitor research and visual references, from which we outlined the project's target audience and, based on the characteristics of this audience, created the project's visual identity.

Benchmarking

Main competitors:

TudoGostoso: One of the largest recipe portals in Brazil, with a wide variety of cupcake recipes, both traditional and special versions, such as vegan and healthy cupcakes. The platform allows users to share their own recipes and reviews, creating a large community around the topic.

Receiteria: Offers a large number of cupcake recipes with different flavors and styles, including themed and healthy options. It is one of the sites with a significant presence in the cake and sweet recipe niche, especially cupcakes.

Cozinha Legal: This portal stands out for its diverse recipes, including classic cupcakes and innovative ones like Amarula cupcakes and other more sophisticated flavors. Cozinha Legal also focuses on recipes that are easy to customize, attracting an audience that enjoys experimenting with variations in their culinary creations.

Visual references

Semantic panel

When analyzing the competition, we noticed that the client had no direct competitors in Brazil. Competing websites, despite offering a wide range of cupcake recipes, did not specialize in this segment. Based on this information, we defined the design and brand positioning strategy, using the brand's own specialty as a strategic differentiator.

Target audience

- Pastry chef
- Confectionery enthusiasts
- Hobby cooks

Visual identity

The cupcake recipe portal's visual identity was designed based on competitor research and visual research, focusing primarily on the defined target audience. Based on the information gathered, we chose to create a visual identity that reflected the aspects of the cupcakes themselves, as the goal was to leverage the company's niche as its differentiator. Therefore, we defined creativity, innovation, and delicacy—as well as aspects such as playfulness, a touch of retro, and a touch of sweetness—as values to be incorporated into the visual identity elements.

The logotype

Study 1

Study 2

Study 3

Final version

Color palette

The colors chosen are reminiscent of the world of cupcakes and range from chocolate and golden yellow to pastel pink tones.

Logotype colors

Chocolate brown	Sky blue	Golden yellow	White
#AB7C66	#61A2B5	#FFCC29	#FFFFFF

Support colors

Burgundy	Pastel brown	Pastel grape	Light pinkish gray
#9F656A	#C8A897	#FCE9EC	#F0E9EA

Typography colors

Burgundy
#9F656A

Dark gray
#58595B

Medium gray
#727376

White
#FFFFFF

Typography and application

We selected a typography palette that pairs a sweet, delicate retro font for titles and menus with a clean, slightly cursive typeface for body text. This combination evokes a sense of vintage charm while ensuring readability.

Typographic element	Application

Main menu

Bittersweet NF
Size: 31px

Sample

Footer menu

Bittersweet NF
Size: 24px

Sample

Especial titles(H2)

Allura
Size: 34px

Sample

Especial titles(H3)

Allura
Size: 21px

Sample

Conventional titles(H2)

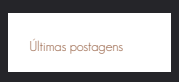
Puasa Ramadhan
Size: 50px

Sample

Conventional titles(H3)

GeosansLight
Size: 24px

Sample



Text

MV Boli
Size: 16px

Sample

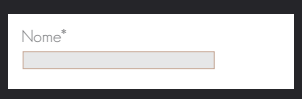
Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit· Etiam sit amet porttitor tellus· Vestibulum dolor eros, gravida vel ipsum ac, mattis varius diam·

Vivamus eu quam in ex vulputate sagittis· Etiam magna diam, vestibulum a ante in, tincidunt tristique turpis· Maecenas a congue ex· Integer ultricies purus dui, nec dictum diam bibendum non· Quisque ultrices ultricies ornare· Pellentesque dictum aliquet urna sed tincidunt· Mauris ut est sem· Proin a venenatis tortor·

Label

GeosansLight
Size: 32px

Sample



Button

Puasa Ramadhan
Size: 44px

Sample

Ebanners

Website architecture

The Cupcake Recipe website was designed to offer intuitive and user-friendly navigation, focusing on providing a rich and informative experience. The content design proposal includes the following pages:

- Home: Features highlights of the latest recipes, popular videos, and recent blog posts, providing an overview of what's new.
- Recipes: An organized collection of cupcake recipes, filtered by flavor, difficulty, and preparation time, making it easy to find the perfect cupcake.
- Recipe Details: Dedicated page that displays ingredients, detailed step-by-step instructions, additional tips, and user reviews to ensure successful preparation.
- Videos: A gallery of video tutorials with recipes, baking techniques, and tricks for creating perfect cupcakes.
- Blog: A space with articles, tips, trends, and stories related to the world of confectionery, keeping users inspired and informed.
- Contact: A page for users to get in touch, ask questions, or suggest new recipes, strengthening interaction with the community of confectioners and enthusiasts.

The Prototype

Home

Tipos de cupcakes

Receitas de cupcakes

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed commodo purus pellentesque, congue elit eu, consequat nisl. Proin a diam eget sapien ornare sodales.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed commodo purus pellentesque, congue elit eu, consequat nisl. Proin a diam eget sapien ornare sodales. Vestibulum scelerisque ante non dolor sollicitudin, sed tincidunt leo fermentum. Fusce eget turpis porta, congue orci ut, fringilla velit.

Video do youtube

Sobre nós | Onde estamos | Cantinho do cliente | Contato | Mande sua receita

Tel.: 31 93876547

Rua da Consolação nº1870
Higienópolis - São Paulo - SP

Copyright © 2015 Malcom
Powered by Laba Design

Recipes

com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

Cupcake de baunilha com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

Cupcake de baunilha com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

Cupcake de baunilha com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

Cupcake de baunilha com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

Cupcake de baunilha com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

Cupcake de baunilha com morango

Proin lobortis ut leo nec iaculis· Fusce id lacus non nisi facilisis efficitur eget ut nulla· Maecenas eget felis tincidunt, auctor mi sed, sodales eros· Maecenas nec sem metus· Suspendisse eu enim quis elit finibus pellentesque·

Nota 3,4 (216 avaliações)

Ver mais

Sobre nós · Onde estamos · Cantinho do cliente · Contato · Mande sua receita

Tel.: 31 93876547

Rua da Consolação nº1870
Higienópolis - São Paulo - SP

Copyright © 2015 Malcom
Powered by Laba Design

Recipe - Detailed

R de C
Receitas de Cupcakes

Digite sua busca

Home · Receitas · Blog · Vídeos · Contato

Cupcake de baunilha com morango

Ingredientes

3 colheres (sopa) de manteiga amolecida
2 colheres (sopa) de cacau em pó
¾ de xícara (chá) de açúcar
¾ de xícara (chá) de farinha de trigo
1½ colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 ovo

½ xícara (chá) de leite
6 colheres (sopa) de manteiga amolecida
3 colheres (sopa) de cacau em pó
2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
3 colheres (sopa) de leite
confeitos coloridos a gosto para decorar

Preparo da massa

Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Coloque 12 forminhas de papel próprias para assar (não precisa untar) dentro da fôrma de cupcake.

Na batedeira, coloque a manteiga, o cacau em pó, o açúcar, a farinha, o fermento e o sal. Atenção: a manteiga não pode estar nem derretida nem dura, mas em ponto de pomada.

Retire da geladeira com antecedência e deixe sobre o forno para começar a amolecer ou coloque no micro-ondas, com muito cuidado para não derreter, em rodadas de 10 segundos.

Na velocidade baixa, bata até que fique com textura de areia úmida.

Numa tigela, bata o ovo com o batedor de arame e em seguida misture o leite. Acrescente metade dessa mistura à batedeira e aumente a velocidade ao máximo até que a massa fique lisa e cremosa. Diminua a velocidade e junte o restante do líquido aos poucos, até incorporar totalmente.

Transfira a massa para um saco de confeitar sem bico e preencha ¾ de cada forminha. Leve ao forno para assar por cerca de 35 minutos. Faça o teste do palito: insira um na massa, se sair limpo está pronto.

Preparo do buttercream

Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Coloque 12 forminhas de papel próprias para assar (não precisa untar) dentro da fôrma de cupcake.

Na batedeira, coloque a manteiga, o cacau em pó, o açúcar, a farinha, o fermento e o sal. Atenção: a manteiga não pode estar nem derretida nem dura, mas em ponto de pomada.

Retire da geladeira com antecedência e deixe sobre o forno para começar a amolecer ou coloque no micro-ondas, com muito cuidado para não derreter, em rodadas de 10 segundos.

Na velocidade baixa, bata até que fique com textura de areia úmida.

Numa tigela, bata o ovo com o batedor de arame e em seguida misture o leite. Acrescente metade dessa mistura à batedeira e aumente a velocidade ao máximo até que a massa fique lisa e cremosa. Diminua a velocidade e junte o restante do líquido aos poucos, até incorporar totalmente.

Transfira a massa para um saco de confeitar sem bico e preencha ¾ de cada forminha. Leve ao forno para assar por cerca de 35 minutos. Faça o teste do palito: insira um na massa, se sair limpo está pronto.

Veja no Youtube

Video do youtube

Tel.: 31 93876547
Rua da Consolação nº1870
Higienópolis - São Paulo - SP

Copyright (c)2015, Receita de Cupcakes
powered by Laba Design

Recipe - Videos

Vídeos do nosso canal

Video do youtube

Video | Video | Video

Video | Video | Video

Ver mais

Sobre nós | Onde estamos | Cantinho do cliente
Contato | Mande sua receita

Tel.: 31 93876547

Rua da Consolação nº1870
Higienópolis - São Paulo - SP

Copyright © 2015 Malcom
Powered by Laba Design

Blog

R de C
Receitas de Cupcakes

Digite sua busca

Home | Receitas | Blog | Videos | Contato

Blog

Últimas postagens

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce suscipit quam dolor, sed laoreet magna eleifend nec. Curabitur non euismod elit. Integer porttitor libero at sem facilisis, in consequat metus pharetra.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce suscipit quam dolor, sed laoreet magna eleifend nec. Curabitur non euismod elit. Integer porttitor libero at sem facilisis, in consequat metus pharetra.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce suscipit quam dolor, sed laoreet magna eleifend nec. Curabitur non euismod elit. Integer porttitor libero at sem facilisis, in consequat metus pharetra.

Dicas

- Dica de cupcakes vegano
- Dica de cupcakes com baixa calorias (light)
- Dica de como usar chocolate no cupcake
- Dica de cupcakes personalizados
- Dica de cupcakes inovadores
- Dica de como usar enfeitar seu cupcake
- Dica de cupcakes sem açúcar (diet)
- Dica de cupcakes caseiros

Ultimo video postado

Título do artigo

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce suscipit quam dolor, sed laoreet magna eleifend nec. Curabitur non euismod elit. Integer porttitor libero at sem facilisis, in consequat metus

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce suscipit quam dolor, sed laoreet magna eleifend nec. Curabitur non euismod elit. Integer porttitor libero at sem facilisis, in consequat metus pharetra.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce suscipit quam dolor, sed laoreet magna eleifend nec. Curabitur non euismod elit. Integer porttitor libero at sem facilisis, in consequat metus pharetra.

pharetra. Quisque pulvinar nibh a purus sollicitudin, eu suscipit sapien porttitor. Nam fermentum porttitor massa in vehicula. In hac habitasse platea dictumst. Suspendisse varius quis nisi ut accumsan. Ut finibus lobortis porta. Vivamus ut hendrerit massa. Sed et eros id lorem ullamcorper tincidunt. Quisque condimentum convallis aliquam. Nam nunc orci, porta id tempus eu, hendrerit eget purus. Nunc non pulvinar odio, eget viverra leo. Integer vitae pulvinar nisl, at malesuada erat. Donec eu odio fermentum, aliquet ante non, auctor eros.

Tel.: 31 93876547

Rua da Consolação nº1870
Higienópolis - São Paulo - SP

Copyright © 2015 Malcom
Powered by Laba Design

Contact

Contato

Nome*
Digite seu nome

Email*
Digite seu email

Assunto*
Digite o assunto da mensagem

Anexo
Upload

Mensagem*
Digite sua mensagem

*O preenchimento destes campos são obrigatórios

enviar mensagem

Tel.: 31 93876547

Rua da Consolação nº1870
Higienópolis - São Paulo - SP

Copyright © 2015 Malcom
Powered by Laba Design