

CAKE DONUTS

EDIÇÃO FESTA JUNINA

docelita

Chef Thalita Prestes

Bem-vindos

Este curso foi pensado especialmente para iniciantes, com foco nos sabores juninos que mais fazem sucesso nas vendas e encantam os clientes. Aqui, você vai descobrir que não é preciso ser expert para criar Cake Donuts deliciosos, bem apresentados e com acabamento profissional.

O conteúdo é objetivo, o passo a passo é detalhado, e com as vídeo-aulas, qualquer pessoa pode acompanhar e reproduzir as receitas com segurança, desde as massas até os recheios e finalizações.

Com criatividade, simplicidade e o apoio certo, você vai perceber que é totalmente possível se destacar e faturar muito nessa época tão especial do ano!



Por Chef Thalita Prestes



Olá, me chamo Thalita

Sempre tive uma grande paixão por ensinar, o que me levou a escolher Pedagogia como formação. Com o tempo, descobri na confeitaria uma nova forma de expressar esse amor, unindo o prazer de ensinar à criação de receitas que tocam o coração das pessoas. Hoje, tenho a felicidade de impactar milhares de alunas com meus cursos e conteúdos, e agora, é a sua vez! Receba este curso como um presente, espero que ele te inspire e transforme sua vida, assim como transformou a minha.

Sumário

- O essencial para começar
- Principais Ingredientes
- Principais Utensílios
- Cura e Limpeza da Máquina
- Como assar meus Cake Donuts
- Meu Cake Donuts Começou a grudar
- Erros na hora de produzir
- Diferenças entre Chocolates
- Tipos de derretimento
- Cake Donuts Tradicional
- Cake Donuts Tortinha Salgada
- Cake Donuts de Churros
- Cake Donuts de Fubá
- Cake Donuts de Coco
- Cake Donuts de Milho
- Cake Donuts de Paçoca
- Brigadeiro Cocada de Maracujá
- Brigadeiro de Milho
- Brigadeiro de Cajuzinho
- Brigadeiro de Cream Cheese
- Brigadeiro de Coco queimado
- Brigadeiro de Coco
- Brigadeiro de Maçã
- Brigadeiro de Paçoca
- Brigadeiro Pé de Moça
- Geleia de Goiabada
- Sugestão de venda
- Tabela de Preços e Custos
- Detalhes Técnicos
- Dicas de Armazenamento
- Tenho uma encomenda e agora?

Por Chef Thalita Prestes

Chef Thalita Prestes

O essencial para começar!

CAPÍTULO 1



Por Chef Thalita Prestes

PRINCIPAIS MARCAS DE Ingredientes









Chocolate fracionado: Mavalério ou Top Harald
Farinha de trigo: Dona Benta ou Rosa branca
Açúcar refinado: União ou Caravelas
Fermento: Dona Benta
Manteiga: Itambé, Italac
Margarina: Qualy
Leite integral: Italac
Leite condensado (6%): Moça, Italac ou Itambé
Creme de leite 17%: Italac ou piracanjuba
Granulados: Granulè da Melken
Cream Cheese: Philadelphia ou Polenghi

Coco ralado: SOCOCO
Corante em pó lipossolúvel: Coloriz ou Fab
Paçoca: Paçoquita
Essência: Arcolor

A maioria dos ingredientes foi comprado pela Shopee e outros comprados em mercado/loja de confeitaria.
Indico uma loja chamada:
Santo Antônio, eles tem uma variedade grande de produtos para confeitaria e entregam no Brasil todo.

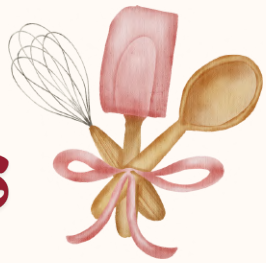






Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

PRINCIPAIS Utensílios



Fazer Cake Donuts Juninos em casa é uma delícia e com os utensílios certos, tudo fica muito mais prático!
Mesmo que você esteja começando do zero, não precisa de uma cozinha cheia de equipamentos.
Com itens simples e acessíveis, dá para criar cake donuts recheados, decorados e com acabamento profissional, prontos para encantar na Festa Junina!

Nesta lista, você vai conhecer os principais utensílios que vão te acompanhar nesse processo e tornar a sua produção muito mais fácil, rápida e organizada.
Vamos nessa?



Máquina de Cake Donuts:
Ela é o equipamento principal e indispensável para quem quer fazer Cake Donuts com praticidade e resultado profissional. É nela que as massas ganham forma e textura perfeita, assadas por igual, sem necessidade de forno.

Chef Thalita Prestes



Fouet:
É essencial ter um batedor de arames para fazer as receitas, ele ajuda muito a incorporar melhor os ingredientes e recheios, e em alguns outros preparos do ebook também.



Saco de confeitar:
Você precisará dos sacos de confeiteiro para ter uma distribuição melhor dos seus recheios, oferecendo uma estética mais apresentável, além de facilitar na produção.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.



Espátulas de silicone

Você precisará de espátulas para misturar o chocolate, você encontra facilmente em lojas de produtos para confeitaria.



Derreteira para chocolate (pote de plástico)

Utilize um pote de plástico exclusivo para derreter o chocolate. Evite o uso de vidro, pois ele pode superaquecer o chocolate, comprometendo a textura e o sabor.



Termômetro culinário:

Esse utensílio é essencial para quem quer acertar o ponto da calda de açúcar nas finalizações especiais, como o Cake Donuts de Bala Baiana ou o de Maçã do Amor.

Não é um item obrigatório, mas ajuda muito a alcançar um acabamento profissional com segurança

Chef Thalita Prestes



Panela:

Recomendo o uso de panelas com fundo grosso para o preparo de recheios, caldas ou geleias. Elas distribuem melhor o calor e evitam que os ingredientes grudem ou queimem no fundo.



Micro-ondas:

O micro-ondas vai te ajudar muito no derretimento dos chocolates usados nas coberturas dos Cake Donuts.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

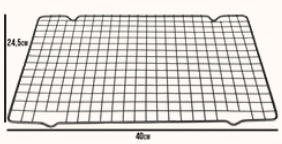


Liquidificador:
Você vai usar o liquidificador em algumas receitas específicas, que precisam ser bem batidas para ficarem lisinhas e homogêneas.
Ele garante praticidade e textura perfeita, sem necessidade de batedeira nessas massas mais fluidas.

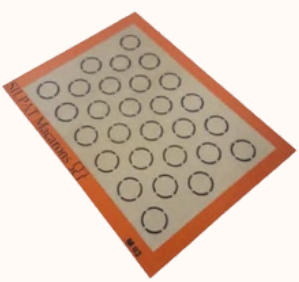


Balança:
A balança também é super importante, as receitas são todas em gramas para obter melhor resultado e não ter desperdícios. Além de padronizar todos os seus doces, deixando todos com a mesma quantidade. Você encontra com facilidade em lojas de produtos para confeitaria ou na internet a partir de R$15,00 reais.

Chef Thalita Prestes



Grade de resfriamento:
Fundamental para deixar os Cake Donuts esfriarem de forma uniforme, sem ficarem úmidos ou murchos por baixo.
Ao permitir a circulação de ar por todos os lados, a grade evita que o vapor da massa quente amoleça os Cake Donuts, garantindo uma textura mais firme, sequinha e pronta para rechear ou banhar no chocolate.



Tapete de silicone:
Ideal para apoiar os Cake Donuts na hora de banhar no chocolate e decorar.
Ele evita que os Cake Donuts grudem na superfície, facilita a limpeza e garante um acabamento mais limpo e profissional, principalmente nas finalizações com caldas ou coberturas.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.



Desmoldante culinário:
É um grande aliado na hora de assar! Aplicado nas cavidades da máquina de Cake Donuts, ele evita que a massa grude, facilita a retirada dos Cake Donuts e preserva o formato perfeito.
Usar o desmoldante corretamente também ajuda a manter a máquina limpa e a acelerar a produção.



Bisnaga:
A bisnaga é perfeita para despejar a massa nas cavidades da máquina com precisão, evitando sujeira e desperdício.
Para massas mais líquidas, a bisnaga é ideal já para massas mais densas, o saco de confeitar pode ser uma alternativa melhor.

Chef Thalita Prestes



Garfinho para Banho na Calda:
Esse utensílio é um grande aliado na hora de mergulhar os Cake Donuts em caldas quentes, como a de bala baiana ou maçã do amor. Ele facilita o manuseio, evita queimaduras e garante uma finalização mais delicada, sem marcas de dedos ou quebras na casquinha.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Cura da máquina

Antes de usar sua máquina pela primeira vez, é importante realizar a cura para ativar e proteger o revestimento de Teflon.

Com a máquina desligada, unte toda a superfície interna com óleo de cozinha. Ligue a máquina e deixe-a aquecer por 3 minutos. Desligue a máquina, espere esfriar e, em seguida, limpe com papel toalha.

Sua máquina está agora pronta para uso.

Chef Thalita Prestes

Limpeza da máquina

Utilize um pano macio e umedecido com água morna para remover toda a sujeira. Em seguida, use um pano seco para secar bem. Evite o uso de produtos desengordurantes pois podem danificar o revestimento.



Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Como assar meus Cake Donuts:

Ligue a máquina, espere até que ela aqueça, coloque o desmoldante profissional em cada cavidade e despeje a massa até o limite, feche a máquina e espere até que a luz acenda. Não fique abrindo a máquina toda hora quando eles estiverem assando, pois isso prejudicará o crescimento dos Cake Donuts.

Chef Thalita Prestes

Quando a luz indicadora acender, você poderá abrir a máquina, deixe aproximadamente por 2 minutos e retire-os da máquina. Coloque-os em cima da grade para resfriarem por completo. Caso sua máquina não possua luz indicadora, asse até que os dois lados estejam dourados. Cada máquina tem uma potência então o tempo pode variar.







Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Meu Cake Donuts começou a grudar e agora ?

É comum que, em algum momento, sua máquina perca a camada de teflon e comece a grudar os cake donuts. Esse problema é frequente, mas pode ser facilmente resolvido com desmoldante culinário, disponível em lojas de confeitaria. Basta aplicar o desmoldante sempre que for adicionar a massa.

Além disso, a limpeza correta da máquina é fundamental para prolongar a vida útil do teflon. Evite usar utensílios de metal ou esponjas, pois eles podem riscar a superfície.

Chef Thalita Prestes

No Ebook você encontra instruções para realizar a cura de forma correta. Esses cuidados são essenciais para garantir um bom desempenho e prolongar a vida útil do teflon, evitando que os alimentos grudem. Com essas dicas, você terá sempre cake donuts perfeitos!



Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.



Erros na hora de produzir os Cake Donuts:

Fazer cake donuts pode parecer uma tarefa simples, mas pequenos deslizes podem comprometer o resultado final. Aqui estão alguns dos erros mais comuns que você deve evitar:

Escolha da Marca do Fermento: Usar fermento vencido ou de baixa qualidade pode resultar em cake donuts densos.

Abrir a Máquina Antes da Hora: Isso pode fazer a massa perder volume, resultando em cake donuts mal assados.

Potência da Máquina Muito Baixa: Uma temperatura inadequada pode deixar os cake donuts crus por dentro, opte por máquinas de 1200w

Chef Thalita Prestes

Bater Demais a Farinha de Trigo: Misturar a farinha de trigo excessivamente ativa o glúten, tornando os cake donuts densos.

Não Pesar Corretamente os Ingredientes: Medidas imprecisas afetam a textura e o sabor.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Chef Thalita Prestes

Chocolate

CAPÍTULO 2



Por Chef Thalita Prestes

Diferenças entre chocolate nobre e fracionado:

Se você está começando agora no mundo dos chocolates, pode surgir a dúvida: qual a diferença entre chocolate nobre e chocolate fracionado?

A principal diferença está na composição e na forma de manuseio.
O chocolate nobre é o mais puro e tradicional. Ele contém manteiga de cacau, que proporciona um sabor e uma textura mais sofisticados. No entanto, para utilizá-lo corretamente, é necessário realizar o processo de temperagem, que garante brilho, firmeza e a famosa textura que "derrete na boca".

Já o chocolate fracionado é uma versão mais prática, pois não exige temperagem. Ele já vem pronto para uso e, no lugar da manteiga de cacau, leva uma gordura vegetal. Isso o torna ideal para quem busca agilidade e simplicidade na produção.

Chef Thalita Prestes

Agora, falando especialmente sobre os Cake Donuts:
O chocolate fracionado é o mais indicado para banhar, decorar e finalizar os Cake Donuts, especialmente se você pretende expô-los em mesas, vitrines ou trabalhar com entregas.

Isso porque ele é mais resistente ao calor ambiente, não derrete com facilidade e mantém o acabamento bonito por mais tempo mesmo em dias mais quentes.
Além disso, ele tem uma boa fluidez, o que facilita o banho dos Cake donuts e proporciona uma cobertura uniforme e sequinha.



Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Tipos de derretimento

Micro-ondas

A forma mais rápida e fácil de derreter o chocolate, é no Micro-ondas. Para isso, basta colocar o chocolate em um recipiente de plástico preferencialmente, pois o de vidro no Micro-ondas pode superaquecer e queimar as bordas. Aqueça de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nos intervalos.

BANHO MARIA

Para essa técnica, você vai precisar de uma panela e de um recipiente de vidro ou inox. Aí basta colocar a água para ferver na panela, assim que ferver você retira a panela do fogo e coloca o recipiente por cima, não precisa encosta-lo na agua, o próprio vapor fará com que ele derreta. Vá mexendo até que ele derreta por completo.



Para cobrir 20 unidades de cake donuts utilize 200g de chocolate ou seja 10g de chocolate para cada unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Chef Thalita Prestes

Massas

CAPÍTULO 3



Por Chef Thalita Prestes

Cake Donuts Tradicional



Ingredientes:

2 ovos
120g de açúcar
60g de margarina derretida
5g essência de baunilha
220g de farinha de trigo
220g de leite líquido
18g de fermento

Rendimento: 32 unidades aproximadamente

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:

O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Cake Donuts Tortinha Salgada



Ingredientes:

1 ovo
45g de óleo de soja
20g de parmesão ralado
120g de leite
3g de sal
120g de farinha de trigo
30g de presunto ralado
30g de mussarela ralada
Orégano (opcional)
7g de fermento químico

Rendimento: 14 unidades aproximadamente

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:

O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Cake Donuts de Churros



Ingredientes:

2 ovos
120g de açúcar
60g de margarina derretida
220g de farinha de trigo
220g de leite líquido
18g de fermento
5g de canela em pó

Rendimento: 32 unidades aproximadamente

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:

O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Cake Donuts de Fubá



Ingredientes:

2 ovos
80g de açúcar refinado
65g de leite
60g de óleo de soja
50g de fubá
45g de farinha de trigo
14g de fermento químico

Rendimento: 14 unidades aproximadamente

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:

O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Cake Donuts de Coco



Ingredientes:
3 ovos
200g de açúcar refinado
50g de óleo de soja
5g essência de coco
240g de farinha de trigo
180g de leite líquido
10g de fermento químico
50g de coco ralado
Rendimento: 35 unidades aproximadamente

Calda de leite para o Cake donuts gelado de coco:
25g de leite em pó
75g de leite condensado
110g de leite

Docelita
Chef Thalita Prestes

O Cake Donuts Gelado de Coco deve ser mantido na geladeira e consumido em até 3 dias.

Calda de açúcar para a bala baiana:
250g de açúcar refinado
125g de água
2 colheres de sopa de vinagre branco de álcool

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Cake Donuts de Milho



Ingredientes:

3 ovos
1 lata de milho (sem água)
240g de açúcar refinado
185g de fubá
100g de óleo
14g de fermento químico

Rendimento: 40 unidades aproximadamente

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:

O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Cake Donuts de Paçoca



Ingredientes:

3 ovos
90g de açúcar refinado
100g margarina em temperatura ambiente
205g de farinha de trigo
110g de leite líquido
14g de fermento químico
110g de paçoca triturada

Rendimento: 35 unidades aproximadamente

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:

O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Chef Thalita Prestes

Recheios

CAPÍTULO 4



Por Chef Thalita Prestes

Brigadeiro de Milho

Rendimento: Aproximadamente 650g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 lata de milho (sem a agua)
10g de manteiga



docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro de Cajuzinho

Rendimento: Aproximadamente 660g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
15g de cacau em pó
100g de amendoim triturado
10g de manteiga

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro cocada de maracujá

Rendimento: Aproximadamente 680g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
50g de coco ralado
100 de polpa de maracujá
10g de manteiga
10g de açúcar

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro de Cream Cheese

Rendimento: Aproximadamente 700g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
10g de manteiga
150g de cream Cheese

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro de Coco Queimado

Rendimento: Aproximadamente 640g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
10g de manteiga
50g de coco queimado ralado

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro de coco

Rendimento: Aproximadamente 640g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
10g de manteiga
50g de coco ralado

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro de Maçã

Rendimento: Aproximadamente 615g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
10g de manteiga
5g de essência de maçã

Calda Maçã do amor:
250g de açúcar refinado
125g de água
2 colheres de sopa de vinagre branco de álcool
5 gotas de corante em gel Hidrossolúvel

Docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro de Paçoca

Rendimento: Aproximadamente 650g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
10g de manteiga
4 Paçocas trituradas

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Brigadeiro Pé de Moça

Rendimento: Aproximadamente 700g
validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:



1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
10g de manteiga
120g de açúcar refinado
100g de amendoim sem pele e sem sal

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Geleia de Goiabada

Rendimento: Aproximadamente 400g
Validade: 10 dias na geladeira | 30 dias no freezer



Ingredientes:
250g de goiabada cortada em cubos
100g de água

docelita
Chef Thalita Prestes

Observação:
O modo de preparo de cada sabor encontra-se disponível na plataforma, dentro da área do curso. Siga os vídeos e materiais de apoio para aprender o passo a passo completo.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Chef Thalita Prestes

Sugestão de Venda

CAPÍTULO 4



Por Chef Thalita Prestes

Tabela de Preços e Custos

SABOR (MASSA + RECHEIO/COBERTURA)	CUSTO ESTIMADO	PREÇO SUGERIDO (UNIDADE)
Coco + Brigadeiro de Coco (Gelado de Coco)	R$ 1,80	R$ 5,00
Tradicional + Cocada de Maracujá	R$ 1,70	R$ 5,00
Fubá + Geleia de Goiabada	R$ 1,60	R$ 4,50
Churros + Doce de Leite	R$ 1,60	R$ 4,50
Paçoca + Brigadeiro de Paçoca	R$ 1,80	R$ 5,00
Tradicional + Brigadeiro de Maçã	R$ 1,70	R$ 5,00
Tradicional + Cream Cheese + Goiabada	R$ 1,90	R$ 5,50
Tradicional + Brigadeiro Pé de Moça	R$ 2,00	R$ 5,50
Milho + Brigadeiro de Milho	R$ 1,90	R$ 5,50
Tradicional + Brigadeiro Cajuzinho	R$ 1,90	R$ 5,50
Tortinha de Frios (massa salgada)	R$ 1,60	R$ 4,50
Tradicional + Recheio de Coco + Calda de Bala Baiana	R$ 2,10	R$ 6,00
Tradicional + Recheio de Coco Queimado	R$ 1,80	R$ 5,00

Todos os valores são estimativas baseadas nos preços dos ingredientes praticados na minha região. Recomendo adaptar conforme os seus custos locais, fornecedores e perfil de público.



Chef Thalita Prestes

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Estimativas e Detalhes Técnicos

Estimativas e Detalhes Técnicos:

- Cobertura de chocolate: 10g por unidade (quando usada).
- Recheio/cobertura cremosa: 15g a 20g por unidade.
- Acompanhamentos adicionais (pasta americana, confeitos): acrescente R$ 0,20 a R$ 0,40 por unidade.
- Embalagem individual com tampa (padrão delivery): R$ 0,50

Margem de Lucro:

A margem bruta média gira entre 60% a 65% por unidade, considerando:

- Produção artesanal em casa
- Compra de ingredientes no atacado
- Vendas diretas (sem intermediários)

Chef Thalita Prestes

Sugestões de Venda e Estratégias:

- Venda por unidade (vitrine ou pronta-entrega): R$ 4,50 a R$ 5,50
- Combo 4 unidades (sortido): R$ 18,00
- Caixinha com 6 unidades temáticas: R$ 26,00 a R$ 28,00
- Kit Festa Junina (12 unidades + decoração + tag): R$ 55,00 a R$ 60,00



Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

DICAS PARA
Armazenamento

Armazenamento, Congelamento e Validade dos Cake Donuts:

Por serem bolinhos úmidos e recheados, os Cake Donuts exigem cuidados específicos com armazenamento e temperatura para garantir segurança, qualidade e conservação adequada. A seguir, você encontrará as orientações completas para trabalhar com tranquilidade e profissionalismo.

Armazenamento Refrigerado (Geladeira):
Os Cake Donuts devem ser armazenados na geladeira assim que estiverem totalmente montados (massa + recheio + cobertura).
Isso se aplica especialmente aos sabores mais delicados, como:

- Cake Donuts gelado de coco
- Romeu e Julieta
- Cocada de maracujá
- Recheios com cream cheese ou frutas

Receita Chef Thalita Prestes

Como armazenar corretamente:
Aguarde os Cake Donuts esfriarem completamente após o preparo.
Acomode-os em caixas com tampa ou potes herméticos, forrados com papel manteiga para evitar contato direto com a umidade da embalagem.
Mantenha as caixas fechadas na parte mais fria da geladeira (nunca na porta).
Evite empilhar ou pressionar para que não deformem.
Se possível, utilize embalagens individuais com tampa, principalmente para entregas ou produção sob encomenda.

Validade na geladeira:

- Recheios simples e tradicionais: até 4 dias
- Recheios com frutas, cream cheese ou coco: até 3 dias

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Armazenamento em temperatura ambiente
Não é recomendado manter Cake Donuts fora da geladeira por longos períodos, pois a combinação de massa úmida + recheio cremoso favorece o crescimento de microrganismos e pode causar azedamento da massa.
No máximo, mantenha fora da geladeira por até 2 horas, em local fresco e arejado, apenas no momento da montagem ou embalagem.

Congelamento:

Os Cake Donuts podem ser congelados, desde que algumas orientações sejam respeitadas.

O que congelar:
- Massas assadas, sem recheio e sem cobertura.
- Cake Donuts já recheados, somente com brigadeiros firmes (como brigadeiro de paçoca, brigadeiro tradicional) e sem cobertura de chocolate.

Chef Thalita Prestes

O que não congelar:
- Cake Donuts com coberturas finalizadas (ex: chocolate, geleias, açúcar caramelizado).
- Recheios muito sensíveis (ex: cream cheese, Romeu e Julieta, coco gelado)

Como congelar corretamente:
Espere os Cake Donuts esfriarem completamente.
Embale individualmente com filme plástico bem justo para evitar entrada de ar.
Coloque os Cake Donuts embalados em potes com tampa ou sacos próprios para congelamento, com identificação de sabor e data.
Congele por no máximo 30 dias.

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Como descongelar

- Leve diretamente para a geladeira, ainda embalados, por cerca de 6 a 8 horas.
- Após esse tempo, retire da embalagem e deixe em temperatura ambiente por até 30 minutos para finalizar com cobertura ou servir.

Nunca recongele um produto que já foi descongelado.

Dicas Importantes:

- Use sempre embalagens limpas e bem vedadas, para evitar contaminação ou ressecamento dos produtos.
- Informe ao cliente que o produto deve ser mantido refrigerado após a compra.
- Para venda presencial, utilize coolers ou caixas térmicas com gelo reciclável, se o transporte for demorado.
- Oriente o consumidor sobre a validade e forma de consumo ideal, garantindo segurança alimentar.

Segurança Alimentar: Boas Práticas Essenciais

- Tirar os produtos da geladeira e voltar várias vezes pode causar condensação (umidade), o que acelera o azedamento da massa e pode fazer o chocolate "suar".
- Evite embalagens fechadas com o produto ainda morno. Isso provoca condensação interna, deixando os Cake Donuts úmidos e com risco de mofo.
- Evite colocar recheios ainda quentes na massa (faz a umidade penetrar e acelera o azedamento).
- Evite usar potes de sorvete ou embalagens reutilizadas com cheiro/odor (contaminação cruzada).

Chef Thalita Prestes

Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Tenho uma encomenda e agora?

Anote seu pedido: Registre todos os detalhes, como tipos de produtos, quantidades e prazos.

Cobrança de garantia: Caso seja uma encomenda maior, recomendo cobrar 50% do valor total como garantia para assegurar o compromisso do cliente.

Adquira os insumos: Compre todos os ingredientes e materiais necessários com antecedência.

Escolha a embalagem: Opte por embalagens que realcem a apresentação do seu produto.

Chef Thalita Prestes

Produção: Para encomendas grandes, produza as massas um dia antes.

Decoração: Decore os Cake Donuts no dia da entrega, algumas horas antes.

Confirmação final: Revise os itens antes da entrega para garantir que tudo esteja conforme o pedido.

Com essas dicas, você estará preparado para atender suas encomendas com excelência!



Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.



Muito obrigada por escolher o nosso Curso de Cake Donuts – Edição Festa Junina! É uma alegria enorme ter você aqui com a gente nessa jornada saborosa, criativa e cheia de oportunidades!

Espero, de coração, que este material te inspire e te ajude a conquistar uma renda extra — ou até a encantar pessoas queridas com delícias feitas por você.

Cada receita foi desenvolvida com muito carinho para que você tenha segurança, autonomia e confiança na produção.

Coloque em prática tudo o que aprender aqui, adapte ao seu estilo e vá, aos poucos, construindo o seu espaço no mundo da confeitaria.

Quem sabe você não se torna uma referência de Cake Donuts Juninos aí na sua cidade?

Conte comigo durante todo o processo e aproveite cada etapa dessa festa!

Thalita Prestes