FESTA de ANIVERSÁRIO para vender

Bolos para Vender

alto astral

Dá pra faturar muito!

Venda: R$ 27
Fature: R$ 15
por KG vendido!



BOLO DE PATINHA

Aprenda a modelar de um jeito fácil!

DOCINHOS, SALGADOS E BOLOS

Para você montar seu próprio kit!

$$$



DOGUINHO

Prático e barato!

Venda: R$ 0,30
Fature: R$ 0,70



Elas lucram R$3 mil por mês fazendo FESTA NA ESCOLA!

Para você comemorar

Já pensou em ganhar dinheiro fazendo o que você ama? Não, isso não é impossível! Se você gosta de cozinhar e preparar delícias para agradar o paladar das pessoas, temos uma boa notícia para você! Fazer bolos, doces e salgados pode te dar muito dinheiro, pois unindo todas essas receitas é possível vender festas de aniversário prontas! Isso mesmo, você oferece ao cliente tudo prontinho e facilita a vida dele, já que não será necessário fazer com que ele busque profissionais diferentes para montar uma única festa; você resolve tudo!

Gostou da ideia? Para te ajudar a colocar tudo isso em prática, nas próximas páginas você encontra diversas receitas supersaborosas de bolos de aniversário, docinhos e muitos salgadinhos! Além disso, nesta edição de **FESTA DE ANIVERSÁRIO PARA VENDER**, você confere dicas de como calcular o consumo de alimentos e bebidas por convidados, e também aprende a deixar seus salgadinhos mais crocantes! E ainda na página 4 contamos a história da Estela, que criou um negócio de venda de kit-festas e hoje lucra e faz o maior sucesso com isso. Inspire-se nela e crie o seu próprio negócio também!

Miriam Bollini

Editora
miriam.bollini@astral.com.br





INFORMAÇÕES IMPORTANTES!

Não é fácil começar um novo negócio. São receitas novas para aprender, é preciso descobrir o jeito certo para abordar o cliente e também pensar na embalagem ideal. Mas, apesar de trabalhoso, você aprende tudo isso rapidinho. Contudo, há outra questão que preocupa (e muito) os iniciantes de um novo negócio: quanto cobrar pelo produto. Mas não se preocupe, vamos esclarecer essa dúvida para que você calcule rapidinho o preço das receitas de festa de aniversário, além de saber seu lucro e os custos! Para calcular o valor do seu produto, de uma maneira justa e levando em consideração todas as fases de produção, é necessário fazer a seguinte equação:

CUSTO + GASTOS FIXOS + MÃO DE OBRA = VALOR DE VENDA

INGREDIENTES: para calcular o valor que gastou com os ingredientes, é preciso calcular de forma proporcional. Por exemplo, se você usou somente 250g de farinha, divida o valor do pacote de 1kg por 4.

GASTOS FIXOS: inclua também o seu gasto fixo – que são energia elétrica, água e gás, por exemplo. Para saber o total dos gastos fixos, é só somar 20% do valor total gasto com os ingredientes.

LUCRO: essa é a parte mais importante! Você deve incluir sua mão de obra, que pode variar de 20 a 100%. Por exemplo, se você gastou R$ 8,00 com ingredientes, pode acrescentar de R$ 1,60 a R$ 8,00 sobre o valor de venda. Porém, antes de decidir se vai aplicar 100%, vale a pena pesquisar a concorrência para não cobrar um valor acima e tampouco muito abaixo do mercado.

FESTA SOB MEDIDA

Aprenda a calcular o consumo por pessoa de bolo, doces, salgados e bebidas

Se você deseja vender festas perfeitas, um dos seus lemas deve ser: nunca faltar comida, nem sobrar! Por isso é importante saber a média do que será consumido no evento. Assim, não ficará aquele "climão", pois a coxinha não vai acabar e ninguém ficará com sede por falta de refrigerante. O mesmo vale para os docinhos. Nada mais desagradável do que algum convidado querer comer mais um brigadeiro e o seu cliente dizer que já acabou, não é mesmo?

Para evitar esse tipo de problema, além de caprichar nos docinhos, salgados e bolos, o atendimento ao cliente fará toda a diferença. Você, como profissional, deve orientá-lo sobre a quantidade de salgados e doces necessários para a festa.

Calcule corretamente

No caso de uma festinha só com crianças, a quantidade de alimentos por convidado é menor. Para um evento de 4 horas, por exemplo, a média é de 6 salgadinhos e 5 docinhos por criança. Já no caso de uma festa com adultos, o ideal é calcular 10 salgados e 7 docinhos por convidado.

O bolo também deve ser incluído na conta, pois a quantidade de quilos varia de acordo com o número de convidados. Normalmente, calcula-se uma fatia ou 100g por pessoa, pois alguns convidados não comem bolo e outros repetem.

Se quiser incluir as bebidas nas suas vendas para entregar a festa completa, calcule para cada criança 4 copos de refrigerante, de 100ml cada. Já no caso de um adulto a conta são de 5 copos de refrigerante ou água, e caso tenha cerveja, a média é de 2 a 5 copos de cerveja, de 200ml. Outra opção bacana é que ao invés de oferecer garrafas de 2 litros de refrigerante, pode-se servir garrafinhas tipo caçulinha por criança. Além de as crianças adorarem as minigarrafinhas, é possível decorá-las também! Para isso, recorte círculos de tecido e coloque sobre a tampa. Amarre com um fitilho ou fita de cetim e finalize com um lacinho! Se desejar, utilize o mesmo tecido sobre o rótulo da garrafinha e cole as pontas para fixar.

Lembre-se de que é importante adequar a quantidade de comida e bebida conforme o tempo de duração da sua festa.

Seu lucro na ponta do lápis

Para seu negócio render, não basta apenas saber fazer docinhos e salgados deliciosos, é preciso aprender a calcular o lucro. A conta é fácil, mas é importante também observar os valores cobrados pelos concorrentes. Para chegar ao seu preço final de venda, some as despesas com os ingredientes e acrescente 20%, referente aos custos indiretos como gás, água, embalagens, etc. Depois, acrescente a sua mão de obra que pode variar de 20 a 100% sobre os gastos com os ingredientes, adequando de acordo com os preços dos concorrentes. Assim, você não terá prejuízo e poderá competir no mercado de festas com um negócio rentável e justo!

Imagens: Shutterstock/Images

GRANA EXTRA EM CASA

Veja como começar a vender e lucrar com kits para festa escolar!



Em janeiro de 2017, por conta da crise econômica e da falta de oportunidades na área da indústria metalúrgica, Estela Sá Souto, de São Gonçalo, no Rio de Janeiro, resolveu arriscar-se criando a doceria Dedo de Moça para vender kit festa escolar. "Como já havia trabalhado em uma casa de eventos como doceira, achei que seria uma boa oportunidade de negócio. Um amigo me passou o contato de uma pessoa que atuava no ramo, ela me orientou e resolvi encarar o desafio, pois foi a única solução que encontrei para ter uma renda", conta.

O cardápio

O kit festa escolar inicial de Estela continha bolo, docinhos, salgadinhos e guloseimas. Hoje, ela oferece dois pacotes diferentes, além de lembrancinhas personalizadas.

KIT FESTA PADRÃO

* 5 salgadinhos (podendo substituir por salgado assado ou pão de queijo)
* 4 docinhos
* 1 suco
* 1 fatia de bolo

KIT FESTA SAUDÁVEL

* 1 fatia de bolo caseiro sem recheio
* 1 pote de salada de frutas
* 3 pães de queijo
* 2 sanduíches de bisnaguinha com requeijão
* 1 suco natural

LEMBRANCINHAS

* Pirulito de chocolate
* Maçã de chocolate
* Maçã do amor
* Algodão doce
* Cupcake

Como funciona o serviço

"Os pais que contratam o serviço não têm trabalho com nada. Nós (eu e minha sócia Aline Costa) vamos até a escola e montamos a festinha completa", explica. No pacote do kit festa escolar está incluso a decoração, o lanche e as lembrancinhas personalizadas. Segundo Estela, para quem deseja encomendar o pacote, os valores são cobrados por aluno: R$ 15 o kit padrão, R$ 18 o kit com pão de queijo ou salgado assado, R$ 20 o kit saudável e R$ 10 as lembrancinhas personalizadas. Além disso, ela aceita encomendas somente com o mínimo de 15 kits. Atuando nesse ramo a doceira consegue vender, em média, 70 kits por mês, lucrando cerca de R$ 3 mil se fizer apenas duas festas na semana. Segundo ela, o pedido mais recorrente é o kit festa padrão com o tema dos Vingadores. Trabalhando em casa e recebendo encomendas através do Facebook, Estela acredita que os pais têm dado preferência a esse tipo de festa devido à correria do dia a dia, já que muitos deles não dispõem do tempo necessário para organizar uma comemoração.

Texto: Juliana Garcia Fotos: acervo pessoal



DICAS DA ESTELA PARA QUEM ESTÁ COMEÇANDO

- Pesquise bastante o preço de tudo o que você vai precisar antes de ir às compras;
- Utilize produtos de qualidade;
- Busque sempre cativar o cliente.

Siga a Estela nas redes!

@dedodemocadoceria

dedodemocakitfesta

Telefone: (21) 98134-8605

"Fazendo duas festas por semana consigo lucrar até R$ 3 mil por mês!"



NEGÓCIO PERSONALIZADO

Adapte o seu kit festa de acordo com a necessidade do cliente. Confira algumas opções!

Se você deseja surfar nessa onda das festinhas prontas, assim como Estela, que mudou de vida com a nova profissão, saiba que há várias maneiras de vender os kit festas. O mais importante, além do sabor e da qualidade dos seus produtos, é se adequar à vontade da clientela.



Foto: Utah/Divulgação

Kits individuais

Uma das maneiras de comercializar os kits é individualmente, com um kit para cada convidado. Normalmente, isso ocorre quando as festas são escolares, já que com uma embalagem para cada criança, evita-se sujeira na sala de aula, menos trabalho para auxiliares e professores e, claro, colabora com a organização necessária no ambiente escolar. Neste caso, opte por embalagens de isopor ou de plástico com divisórias e disponha cada item em um dos espaços da embalagem. Assim, não há riscos de os alimentos se misturarem durante o transporte.



Foto: Sant'Anna Embalagens/Divulgação



Foto: Starpak Plásticos/Divulgação

Foto: M&B Embalagens Descartáveis/Divulgação

Kits coletivos

Outra opção para vender os kit festas é entregando cada receita em uma embalagem. O bolo, por exemplo, não precisará ser cortado e deverá ser entregue inteiro, em uma única caixa. Os salgados também podem ocupar apenas uma caixa. Já a bebida, neste caso, pode ser em garrafas maiores, como as de 2 litros, por exemplo. Esse tipo de kit festa é mais indicado para convidados adultos, quando, por exemplo, vão confraternizar na empresa em que trabalham ou até mesmo nas comemorações caseiras, quando é possível dispor os saldados e doces na mesa, sem muita preocupação com a desordem.



Foto: Lirian Pádua Produção: Miriam Bollini

Custo de R$ 12 por kg. Você pode vender o kg do bolo por R$ 27!

Custo: R$ 46,00 Venda por: R$ 106,00 $$ bolo de 4kg

BOLO DE PATINHA

Rendimento: 1 bolo de 4kg Tempo: 2h (+6h de geladeira)

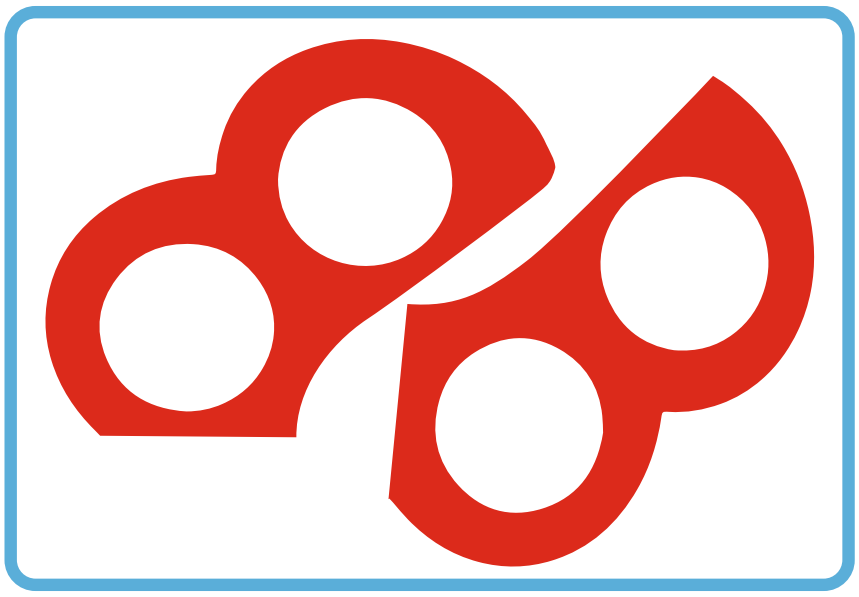
INGREDIENTES:

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de cacau em pó
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 500ml de chantilly de chocolate pronto para decorar
- Confeitos de chocolate

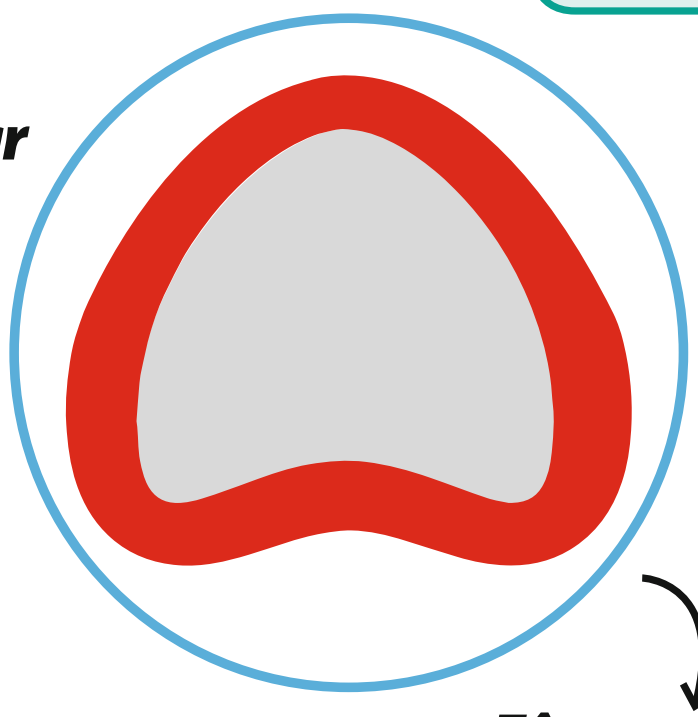
RECHEIO:

- 4 latas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite (200g cada)
- 12 colheres (sopa) de leite em pó tipo Ninho®

Na batedeira, em uma tigela, bata as claras em ponto de neve e reserve. Em uma panela, em fogo médio, leve a água com o cacau em pó para ferver. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar até obter um creme fofo. Adicione a água fervente com o cacau, aos poucos, em fio, e o óleo, batendo até homogeneizar. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e bata até ficar homogêneo. Acrescente as claras em neve e misture delicadamente. Despeje parte da massa em uma fôrma redonda, de 25cm de diâmetro, e o restante em uma fôrma retangular de 18cm x 27cm, ambas untadas e enfarinhadas. Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40 minutos. Para o recheio, leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela e ficar cremoso. Deixe esfriar. Desenforme os bolos e corte horizontalmente duas vezes para rechear. Monte o bolo na própria fôrma em que foi assado, forrada com filme plástico. Coloque uma parte da massa, recheie e cubra com outra massa, recheie novamente e coloque outra massa por cima. Cubra com filme plástico e coloque outra fôrma em cima com um peso. Leve à geladeira por 6 horas. Retire e desenforme com cuidado sobre um prato. Usando o molde e uma faca de serra, recorte o bolo redondo fazendo as curvas da parte maior da pata. Desenforme o bolo retangular em outro prato e, usando o molde dos dedos separadamente, recorte na massa 4 dedos, 2 de cada lado. Coloque a parte do bolo com os dedinhos no mesmo prato com a parte maior da pata e junte-as. Finalize com chantilly de chocolate em um saco de confeitar, usando bico pitanga. Polvilhe com confeitos de chocolate e embale e venda.



Fôrma retangular



Fôrma redonda



Para montar o bolo, você vai precisar fazer como no esquema abaixo.

1) Asse o bolo em uma fôrma retangular. Depois de assado, molde com a faca, seguindo o esquema das linhas vermelhas.

2) Asse a outra parte do bolo (é importante que a fôrma seja redonda e tenha a altura similar à fôrma retangular). Depois, modele segundo o esquema das linhas vermelhas.

3) Junte todas as partes, unindo com chantilly e decorando com o bico pitanga.

BOLO DE CAROLINAS

Rendimento: 1 unidade Tempo: 2h20

INGREDIENTES:

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

RECHEIO:

- 4 latas de leite condensado cozido na pressão por 40 minutos

COBERTURA:

- 450g de chocolate branco derretido
- 150g de creme de leite

CAROLINAS:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 2/3 de xícara (chá) de margarina sem sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 ovos
- 150g de chocolate ao leite derretido

Bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata os ingredientes restantes até homogeneizar. Adicione as claras em neve e mexa delicadamente com uma colher. Despeje em 3 fôrmas redondas pequenas, untadas e enfarinhadas, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Espere esfriar e desenforme os bolos. Intercale camadas de massa e parte do leite condensado cozido, terminando em massa, e reservando 1 lata de leite condensado cozido para rechear as carolinas. Para a cobertura, misture o chocolate derretido com o creme de leite e cubra todo o bolo. Para as carolinas, leve a água e a margarina ao fogo médio até levantar fervura. Acrescente a farinha e mexa por 2 minutos. Coloque a massa na batedeira e junte os ovos, um a um, batendo até homogeneizar. Modele as carolinas diretamente sobre uma fôrma, forrada com papel-manteiga, utilizando um saco de confeitar com bico perlê. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e recheie com o leite condensado cozido restante. Banhe metade de cada carolina no chocolate ao leite derretido e decore toda a superfície e a base do bolo. Se desejar, decore com cerejas e chocolate ao leite derretido. Embale e venda.



Foto: Lirian Pádua Produção: Juliana Garcia e Tais Castilho

BOLO DE MORANGO E MARACUJÁ

Rendimento: 1 unidade Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de leite
- 1 caixa de gelatina em pó sabor morango
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar
- Morangos para decorar

MUSSE:

- 4 xícaras (chá) de chocolate branco picado
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de creme de leite (300g)

CALDA:

- Polpa de 1 maracujá
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de água

Bata na batedeira os ovos até que dobrem de volume. Adicione a manteiga, o açúcar, o leite, a gelatina, a farinha e o fermento até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma redonda média, untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Espere esfriar, desenforme e corte ao meio horizontalmente. Para a musse, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o suco de maracujá e o creme de leite até ficar cremoso. Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo baixo até ficar levemente espesso. Desligue e deixe esfriar. Para montagem, coloque um disco da massa em um prato, espalhe 1/3 da musse de maracujá por cima e coloque o outro disco de massa. Cubra todo o bolo com a musse de maracujá restante e decore com a calda de maracujá e morangos. Leve à geladeira por 2 horas antes de vender.



Custo: R$ 23,00
Venda por: R$ 50,00
a unidade

Foto: Stela Handa Produção: Stela Handa e Maria Olinda Cabral/Colaboradoras



Custo: R$ 36,00
Venda por: R$ 80,00
a unidade

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores

BOLO-BEIJINHO

Rendimento: 1 unidade Tempo: 3h

INGREDIENTES:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

RECHEIO:

- 2 latas de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 pacote de coco ralado em flocos (100g)
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 lata de creme de leite (300g)

CALDA:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

COBERTURA:

- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de emulsificante
- 1 lata de beijinho comprado pronto
- Açúcar e cravos-da-índia para decorar os beijinhos

Na batedeira, bata as claras em neve e acrescente as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, batendo sempre. Coloque em uma fôrma redonda grande, untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar. Para o recheio, em uma panela, coloque o leite condensado, o leite de coco, o coco, a maisena e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e misture. Corte a massa do bolo ao meio, regue uma parte com a metade dos ingredientes da calda misturados, coloque por cima o recheio, cubra com a outra parte de massa e regue com o restante da calda. Para a cobertura, na batedeira, bata o leite de coco, o açúcar e o emulsificante por 5 minutos ou até ficar como um merengue. Retire da batedeira e cubra o bolo. Faça beijinhos, enrole no açúcar e decore com cravos. Distribua os beijinhos sobre o bolo. Embale e venda.

BOLO-BROWNIE COM CARAMELO E AMENDOIM

Rendimento: 1 unidade Tempo: 2h (+6h de geladeira)



Foto: Lirian Pádua Produção: Juliana Garcia e Taís Castilho

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de manteiga com sal
- 500g de açúcar
- 6 ovos
- 700g de achocolatado tipo Nescau®
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar

RECHEIO DE MUSSE DE CARAMELO:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 caixa de creme de leite aquecido (200g)
- 6 gemas batidas na batedeira
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 400g de chantilly pronto

COBERTURA:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 caixa de creme de leite aquecido (200g)
- 100g de amendoim torrado sem pele

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme fofo e esbranquiçado. Acrescente os ovos, um a um, batendo sempre. Adicione o Nescau®, a farinha e misture até todos os ingredientes incorporarem e a massa ficar pesada. Disponha em 3 fôrmas redondas pequenas, untadas e enfarinhadas, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e desenforme os bolos. Para o recheio, em uma panela, leve o açúcar ao fogo médio até derreter e ficar com cor de caramelo. Junte o creme de leite aquecido e mexa devagar até homogeneizar. Ainda morno, coloque esse caramelo sobre as gemas batidas, misturando rapidamente. Junte a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem, o chantilly e mexa delicadamente. Leve à geladeira por 6 horas ou até firmar. Para a cobertura, leve o açúcar ao fogo médio até derreter e ficar com cor de caramelo. Adicione o creme de leite aquecido e mexa até ficar homogêneo. Acrescente os amendoins e misture. Para montar, intercale camadas de massa e recheio, terminando em massa. Cubra com a cobertura, deixando escorrer sobre o bolo. Embale e venda.



Foto: Sarah Bianco/Colaboradora

BOLO PELADO

Rendimento: 1 unidade Tempo: 2h

INGREDIENTES:

MASSA:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 colher (chá) de sal
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de leite
- Cerejas em calda e brigadeiros prontos para decorar

RECHEIO DE BRIGADEIRO:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de margarina
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

RECHEIO DE NINHO®:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de leite em pó tipo Ninho®
- 1 colher (sobremesa) de margarina
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

COBERTURA:

- 150g de chocolate ao leite derretido
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)
- 1 colher (sopa) de glucose de milho líquida

Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, o sal e o chocolate em pó. Reserve. Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar, os ovos e a baunilha até ficar homogêneo. Alternadamente, acrescente o leite e a mistura de farinha, batendo até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma redonda média, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Desenforme frio e corte em 3 partes iguais na horizontal. Reserve. Para o recheio de brigadeiro, coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar da panela. Repita o mesmo processo com o recheio de Ninho® e reserve. Para a cobertura, misture os ingredientes em uma tigela e reserve. Em uma parte da massa, espalhe o brigadeiro e cubra com uma parte da massa. Espalhe o recheio de Ninho® e cubra com a massa restante. Despeje a cobertura, deixando escorrer na lateral. Decore com cerejas, e brigadeiros prontos decorados. Embale e entregue a encomenda.



BOMBOM DE BICHO DE PÉ

Rendimento: 35 unidades
Tempo: 1h (+30min de geladeira)

INGREDIENTES:

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de mistura láctea sabor morango tipo Nesquik®
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Margarina para untar

COBERTURA:

- 350g de chocolate ao leite fracionado picado

Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o Nesquik® e a manteiga, mexendo até engrossar. Desligue e deixe esfriar. Com a mão untada, retire porções da massa de bicho de pé e modele bolinhas. Derreta o chocolate fracionado em banho-maria ou no micro-ondas e banhe os docinhos. Coloque sobre uma fôrma forrada com papel-manteiga e leve à geladeira por 30 minutos. Retire e coloque em forminhas de papel para entregar a encomenda.

CASADINHO DE AMEIXA E ABACAXI

Rendimento: 30 unidades
Tempo: 45min

INGREDIENTES:

ABACAXIZINHO:

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de abacaxi em calda picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga

BEIJINHO DE AMEIXA:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1 xícara (chá) de ameixa triturada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Açúcar cristal para passar

Para o abacaxizinho, leve ao fogo médio o leite condensado, o abacaxi picado e a manteiga, mexendo sempre, até engrossar. Desligue e deixe esfriar. Para o beijinho de ameixa, leve ao fogo médio o leite condensado, o coco ralado, a ameixa e a manteiga, mexendo sempre, até engrossar. Desligue e deixe esfriar. Pegue uma porção do abacaxizinho e faça uma bolinha, pegue uma porção de beijinho e faça outra bolinha. Junte as duas partes, forme uma bolinha e passe pelo açúcar cristal. Repita o processo com o restante dos doces. Coloque em forminhas de papel para vender.

BRIGADEIRO DE PRESTÍGIO

Rendimento: 25 unidades
Tempo: 50min

INGREDIENTES:

BRIGADEIRO:

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Margarina para untar

BEIJINHO:

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Coco ralado e chocolate granulado para passar

Para o brigadeiro, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga por 3 minutos ou até engrossar, sem parar de mexer. Despeje em um prato e deixe esfriar. Para o beijinho, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo até engrossar. Despeje em um prato, deixe esfriar e modele bolinhas pequenas com as mãos untadas. Abra porções do brigadeiro na mão e coloque um beijinho dentro. Enrole formando os docinhos. Passe pelo coco ralado e pelo granulado e coloque em forminhas de papel. Venda em seguida.

Foto: Stela Handa/Colaboradora

TRIO NO COPINHO

Rendimento: 20 unidades Tempo: 1h (+12h de geladeira)

INGREDIENTES:

CREME DE CHOCOLATE:

- 3/4 de xícara (chá) de açúcar granulado tipo Doçúcar®
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 150g de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de manteiga

CREME DE MARACUJÁ:

- 1/2 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de suco de maracujá concentrado

CREME DE LIMÃO:

- 1/2 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de suco de limão

Para o creme de chocolate, em uma panela, em fogo médio, ferva o açúcar com a água até obter uma calda em ponto de fio médio. Espere abaixar as bolhas e acrescente o leite previamente misturado com a maisena, o chocolate e o cacau. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Desligue o fogo e junte o creme de leite, a essência e a manteiga. Reserve na geladeira. Para o creme de maracujá, misture o leite condensado com o suco de maracujá e reserve na geladeira. Para o creme de limão, misture o leite condensado com o suco de limão e reserve na geladeira. Distribua no fundo de cada copinho cerca de 2 colheres (chá) do creme de chocolate. Cubra com 1 colher (chá) do creme de maracujá e com a mesma quantidade do creme de limão. Complete, cuidadosamente, com o creme de chocolate. Leve à geladeira por 12 horas para firmar. Se desejar, decore com raspas de casca de limão e entregue sua encomenda.



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores



Foto: Stela Handa Produção: Stela Handa e Maria Olinda Cabral/Colaboradoras

BOLINHA TRUFADA

Rendimento: 25 unidades
Tempo: 40min (+30min de geladeira)

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- Raspas de chocolate ao leite para passar

RECHEIO:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite picado
- 1 colher (chá) de licor de chocolate
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o suco de maracujá e a manteiga por 5 minutos ou até engrossar, mexendo sempre. Desligue e deixe esfriar. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, misture com o licor, o creme de leite e leve à geladeira por 30 minutos. Retire e faça bolinhas pequenas com a trufa de chocolate. Abra porções do brigadeiro na mão, recheio com uma bolinha da trufa no meio e enrole. Passe nas raspas de chocolate e coloque em forminhas de papel. Entregue sua encomenda.

DOCINHO DE LEITE DE COCO

Rendimento: 80 unidades Tempo: 1h30

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite em pó (400g)
- 1 lata de açúcar (use a lata de leite em pó vazia para medir)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- Confeitos de chocolate coloridos para decorar

Em uma tigela, coloque os ingredientes, exceto os confeitos, e misture. Faça bolinhas, coloque em forminhas de papel e decore com confeitos. Entregue sua encomenda.



Custo: R$ 0,20
Venda por: R$ 0,50
a unidade

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores



Custo: R$ 0,50
Venda por: R$ 1,10
a unidade

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores

DOCINHO DE COCO QUEIMADO

Rendimento: 25 unidades
Tempo: 30min

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de coco queimado ralado
- Margarina para untar

Leve o leite condensado, a manteiga e metade do coco ralado ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Desligue, deixe esfriar e faça bolinhas com as mãos untadas. Passe pelo coco ralado restante e coloque em forminhas de papel. Venda em seguida.

BRIGADEIRO DE LIMÃO

Rendimento: 35 unidades Tempo: 40min

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 2 gemas
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 caixa de gelatina em pó sabor limão
- Açúcar cristal verde para passar

Em uma panela, em fogo médio, misture o leite condensado, as gemas, o creme de leite, o leite em pó e a farinha de trigo, mexendo por 10 minutos. Adicione a gelatina e volte ao fogo, mexendo, por mais 6 minutos ou até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar, modele bolinhas e passe pelo açúcar verde. Coloque em forminhas de papel e venda.



Custo: R$ 0,40
Venda por: R$ 0,90
a unidade

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Lívia Badan e Natália Souza/Colaboradores

BRIGADEIRO BRANCO RECHEADO COM UVA

Rendimento: 45 unidades Tempo: 1h



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores

Custo: R$ 0,50
Venda por: R$ 1,20
a unidade

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 45 uvas verdes sem caroço
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite derretido
- Margarina para untar

Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a margarina e o leite em pó até engrossar, mexendo sempre. Despeje em um prato e deixe esfriar. Abra pequenas porções da massa com as mãos untadas, coloque uma uva no meio, feche formando uma bolinha e passe pelo açúcar. Coloque o chocolate ao leite derretido em um saco de confeitar e faça riscos sobre os brigadeiros para decorar. Disponha em forminha de papel e venda.

Custo: R$ 0,30
Venda por: R$ 0,70
a unidade



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores

BRIGADEIRO RECHEADO COM DOCE DE LEITE

Rendimento: 40 unidades Tempo: 1h

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite de corte em cubos
- Margarina para untar
- Chocolate granulado para passar

Despeje em uma panela o leite condensado, a manteiga e o chocolate. Leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo da panela. Despeje em um prato untado e deixe esfriar. Abra uma pequena porção da massa na palma da mão untada, coloque um cubo de doce de leite e feche apertando a massa e modelando a bolinha. Passe pelo chocolate granulado, coloque em forminhas e arrume em uma travessa antes de vender.

BOMBOM DE MORANGO

Rendimento: 30 unidades
Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 100g de chocolate branco picado
- 30 morangos lavados e secos
- 350g de chocolate ao leite fracionado picado
- 100g de chocolate branco fracionado derretido
- Margarina para untar

Custo: R$ 1,00
Venda por: R$ 2,50
a unidade

Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a manteiga e o chocolate branco, mexendo sempre, até engrossar. Transfira para um prato untado e deixe esfriar. Retire porções da massa e abra na mão levemente untada. Coloque um morango no meio e enrole modelando o brigadeiro. Repita o procedimento até acabarem os ingredientes. Leve à geladeira por 1 hora. Derreta o chocolate ao leite fracionado em banho-maria ou no micro-ondas, passe os brigadeiros por ele com a ajuda de um garfo e escorra sobre papel-manteiga. Faça decorações com o chocolate branco derretido sobre os bombons e leve à geladeira por mais 1 hora. Retire e coloque em forminhas de papel decoradas para vender.



Foto: Stela Handa Produção: Aemi Maeda/Colaboradoras

Custo: R$ 2,50
Venda por: R$ 5,50
a unidade



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores

COPINHO FLORESTA NEGRA

Rendimento: 8 unidades
Tempo: 30min (+2h30 de geladeira)

INGREDIENTES:

- 300g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 xícara (chá) de cerejas em calda
- 1 caixa de gelatina em pó sabor cereja
- Chantilly pronto e raspas de chocolate ao leite para decorar

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture com o creme de leite. Divida o chocolate entre copinhos individuais pequenos e coloque uma cereja em cada um. Leve à geladeira por 30 minutos. Prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem e despeje nos copinhos sobre as cerejas. Volte à geladeira por mais 2 horas. Retire e decore com chantilly e raspas de chocolate. Embale e venda.

BOMBOM TRUFADO DE MARACUJÁ

Rendimento: 45 unidades
Tempo: 1h30 (+4h20 de geladeira) (+10min de descanso)



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores

INGREDIENTES:

- 400g de chocolate branco picado
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 lata de suco de maracujá concentrado (use a lata de creme de leite vazia para medir)
- 600g de chocolate ao leite fracionado picado
- 150g de chocolate branco picado
- Corante alimentício amarelo a gosto

Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas. Adicione o creme de leite, o suco de maracujá e misture com uma colher até ficar homogêneo. Cubra e leve à geladeira por 4 horas. Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas. Pincele forminhas para bombom com o chocolate ao leite derretido, bata as fôrmas e retire o excesso. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira por 10 minutos. Repita o procedimento para fazer outra camada de chocolate. Recheie as casquinhas com a trufa de maracujá, usando uma colher pequena, até atingir metade da fôrma. Cubra com o chocolate restante, bata sobre uma superfície e retire o excesso com uma espátula. Cubra com papel-alumínio e leve à geladeira até a fôrma ficar opaca. Desenforme e deixe descansar por no mínimo 10 minutos sobre papel-manteiga. Derreta o chocolate branco para decorar em banho-maria ou no micro-ondas e adicione o corante amarelo, aos poucos, até obter a cor desejada. Com um saco de confeitar com o bico perlê fino, faça riscos sobre as trufas, formando desenhos. Deixe secar, embale e venda.



Foto: Stela Handa Produção: Stela Handa e Maria Lucia Blandino/Colaboradoras

VASINHO DE BRIGADEIRO DE OVOMALTINE®

Rendimento: 20 unidades
Tempo: 30min

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em flocos tipo Ovomaltine®
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 pacote de rosquinha amanteigada sabor chocolate triturada (165g)
- Ramos de hortelã para decorar

Em uma panela, misture o leite condensado, o Ovomaltine®, o chocolate em pó e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo, até levantar fervura e desgrudar do fundo da panela. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Divida o brigadeiro em copinhos transparentes individuais, polvilhe com o biscoito triturado e no centro coloque um ramo de hortelã. Embale e venda.

MINIESFIRRA DE CARNE

Rendimento: 50 unidades Tempo: 1h (+30min de descanso)

Custo: R$ 0,50
Venda por: R$ 1,20 a unidade

INGREDIENTES:

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo para untar

RECHEIO:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 500g de carne moída
- 1 colher (sopa) de pimenta síria
- 2 colheres (chá) de sal
- 2 tomates picados

Junte e amasse com um garfo o fermento, o açúcar e o sal. Adicione o óleo, o leite e metade da farinha. Misture, acrescente o restante da farinha e sove a massa até desgrudar das mãos e ficar macia. Cubra e deixe descansar por 30 minutos. Em uma tigela, coloque os ingredientes do recheio e misture. Abra a massa em minidiscos, coloque o recheio e forme uma borda de massa ao redor. Transfira para uma fôrma untada com óleo e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Venda.



EMPADINHA DE PALMITO

Rendimento: 50 unidades
Tempo: 1h (+30min de geladeira)

Custo: R$ 0,60
Venda por: R$ 1,30 a unidade

INGREDIENTES:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 1 gema para pincelar

RECHEIO:

- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 1 e 1/2 xícara (chá) de palmito
- 1/4 de xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 tomate picado
- 1 colher (chá) de maisena
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (chá) de sal

Em uma tigela, misture a farinha, a manteiga e o sal, amassando com os dedos até obter uma farofa. Coloque os ovos e misture até formar uma massa. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Para o recheio, leve ao fogo médio o azeite, doure a cebola, adicione o palmito, o cheiro-verde, o tomate e refogue por 5 minutos. Despeje a maisena dissolvida no leite, o sal e misture até engrossar levemente. Deixe esfriar. Abra a massa com um rolo e forre as forminhas de empada, reservando parte da massa para cobrir. Coloque o recheio, feche com a massa restante, pincele com a gema, coloque as forminhas em uma fôrma grande e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Embale e venda.

Custo: R$ 0,40
Venda por: R$ 1,00 a unidade

MINIQUIBE DE CARNE

Rendimento: 40 unidades Tempo: 1h (+1h de descanso)

INGREDIENTES:

- 7 xícaras (chá) de água
- 2 cubos de caldo de carne
- 500g de trigo para quibe
- 500g de carne moída
- 2 cebolas picadas
- 6 dentes de alho picados
- 1/2 xícara (chá) de hortelã picada
- 1 colher (café) de pimenta síria
- Sal a gosto
- Óleo para fritar

Em uma panela, ferva a água com os cubos de caldo de carne e despeje sobre o trigo. Deixe descansar por 1 hora ou até o trigo amaciar. Junte os demais ingredientes, misture e modele os miniquibes. Frite em óleo quente até dourar por igual e escorra em papel-toalha. Embale e venda.



Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia Produção: Livia Badan/Colaboradores

COXINHA DE FRANGO

Rendimento: 50 unidades Tempo: 1h20

Custo: R$ 0,40 Venda por: R$ 0,90 $$ a unidade

INGREDIENTES:

- 3 xícaras (chá) de leite
- 6 colheres (sopa) de margarina
- 2 cubos de caldo de galinha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 50g de queijo parmesão ralado
- 3 ovos
- 2 ovos batidos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

RECHEIO:

- 2 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado
- 1 copo de requeijão cremoso (200g)
- 1/4 de xícara (chá) de cheiro-verde picado
- 1 colher (sopa) de tempero em pó tipo Fondor®

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite, a margarina e o caldo de galinha até ferver. Adicione a farinha de uma só vez, o queijo parmesão e misture. Acrescente os ovos, um a um, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Despeje a massa em uma superfície para esfriar. Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio, modele as coxinhas, recheie e passe pelos ovos batidos e pela farinha de rosca. Frite em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha e embale para vender.

CROQUETE DE MILHO

Rendimento: 30 unidades Tempo: 40min

INGREDIENTES:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 dente de alho
- 2 colheres (chá) de sal
- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de salsa picada
- 1 ovo batido
- Farinha de rosca para empanar
- Óleo para fritar

No liquidificador, bata o leite, metade do milho, o alho, o sal, o queijo parmesão e a noz-moscada até homogeneizar. Coloque em uma panela, leve ao fogo médio. Quando levantar fervura, despeje a farinha de uma só vez, a salsa, o restante do milho e misture até desgrudar do fundo da panela. Espere amornar, modele os croquetes, passe pelo ovo, empane na farinha de rosca e frite em óleo preaquecido até dourar. Escorra em papel-toalha e venda.

Custo: R$ 0,40 Venda por: R$ 0,90 $$ a unidade

BOLINHA DE QUEIJO

Rendimento: 60 unidades Tempo: 1h20

Custo: R$ 0,30 Venda por: R$ 0,70 $$ a unidade

INGREDIENTES:

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de água
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de tempero em pó para legumes
- 1 colher (sopa) de margarina
- 50g de queijo parmesão ralado
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 200g de queijo mussarela em cubos
- 1 colher (sopa) de orégano
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- Óleo para fritar

Em uma panela, leve ao fogo médio a água, o leite, o tempero, a margarina e o parmesão até ferver. Despeje a farinha de uma só vez e misture até desgrudar do fundo da panela. Transfira a massa para uma superfície e deixe esfriar. Modele as bolinhas colocando um cubo de mussarela temperada com o orégano em cada uma. Passe as bolinhas pelos ovos batidos, empane na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha. Embale e entregue sua encomenda.

BOLINHA DE MILHO E CATUPIRY®

Rendimento: 30 unidades
Tempo: 1h30 (+30min de geladeira)

INGREDIENTES:

- 2 latas de milho verde escorrido
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 cubos de caldo de galinha
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Macarrão tipo cabelo de anjo triturado para passar
- Óleo para fritar

Custo: R$ 0,70
Venda por: R$ 1,50 a unidade

RECHEIO:

- 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 xícara (chá) de requeijão tipo Catupiry®

Para o recheio, misture os ingredientes e modele bolinhas pequenas. Leve à geladeira por 30 minutos. Para a massa, bata no liquidificador o milho, o leite e o caldo de galinha até ficar homogêneo. Transfira para uma panela grande, leve ao fogo médio e junte a manteiga. Quando levantar fervura, adicione de uma só vez a farinha e mexa vigorosamente até engrossar e a massa desgrudar do fundo da panela. Transfira para uma superfície fria e deixe esfriar. Abra pequenas porções da massa na mão e coloque uma porção do recheio no centro, modelando bolinhas. Passe pelo macarrão triturado e frite, aos poucos, em óleo quente até dourar. Escorra em papel-toalha e venda.



Foto: Gisele Tesser/Colaboradora Produção: Ângela Cardoso e Fernando Santos



Foto: André Fortes Produção: Karin Santana e Maria Olinda/Colaboradores

Custo: R$ 0,30
Venda por: R$ 0,70 a unidade

DOGUINHO ENROLADO

Rendimento: 35 unidades Tempo: 1h30

INGREDIENTES:

- 2 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 8 salsichas cortadas em 4 para rechear
- 2 gemas para pincelar

No liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o óleo, o leite, o sal, o açúcar e o fermento até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e, aos poucos, adicione a farinha de trigo, amassando até desgrudar das mãos. Abra a massa com o auxílio de um rolo e corte tiras da largura da salsicha. Enrole a massa em volta da salsicha e pressione para fixar. Pincele com as gemas e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e espere amornar para embalar e vender.

SALGADINHOS CROCANTES

Veja como fritar sem encharcar e truques para conseguir muito mais sabor

O primeiro passa o a observar na hora de fritar salgadinhos é a quantidade de óleo. A proporção ideal para fritar é de 2 litros de óleo para cada 100 salgadinhos. Mas não frite todos de uma vez, senão vão ficar encharcados. O certo é fritar aos poucos, em imersão. Muitos salgadinhos na frigideira ao mesmo tempo fazem a temperatura do óleo cair, resultando em quitutes engordurados.





A temperatura do óleo é outra questão bem importante. Óleo muito quente é ruim, pois irá fritar por fora, deixando o quitute frio por dentro, principalmente se os salgadinhos estiverem congelados. Além disso, o óleo queimado compromete o sabor. Entretanto, o óleo também não pode estar frio, senão a fritura vai ficar encharcada.

Para saber a hora certa de colocar os salgadinhos para fritar, use um truque simples. Coloque um palito de fósforo sem uso no óleo e espere até que ele acenda. Depois é só retirar o palito com um garfo e colocar os salgadinhos.

Outra dica é colocar um pequeno pedaço de pão no óleo aquecido. Se demorar mais de 90 segundos para o pão dourar, é porque o óleo está frio. Mas, se dourar em menos de 30 segundos, é porque está muito quente. A temperatura ideal será quando o pão dourar em aproximadamente 1 minuto.

Fotos: Shutterstock/Images

Depois que os salgadinhos estiverem dourados, é só retirar com uma escumadeira e escorrer em papel-toalha. Se necessário, transfira novamente para outro recipiente com mais papel até ficar bem sequinho

Outros truques

Use uma panela funda e não muito larga para que os salgadinhos fiquem realmente imersos no óleo. Se a panela for muito larga, você vai precisar de mais óleo.

Você pode fritar salgadinhos de tipos diferentes usando o mesmo óleo. Para evitar resíduos, após fritar quibes, por exemplo, espere o óleo esfriar, coe com uma peneira bem fina, coador de café descartável ou papel-toalha e aqueça novamente para fritar os empanados, como coxinhas, bolinhas e rissoles.

Para evitar o cheiro de fritura, coloque água e cravos-da-índia em uma leiteira e ferva enquanto frita os salgadinhos. Outra dica é colocar cascas de laranja em uma panela e aquecer, em fogo baixo, durante o processo.

Empanados

Passar os salgadinhos em água bem gelada e depois em farinha de rosca é o ideal na hora de empanar. Anote uma mistura para ter salgadinhos sempre uniformes e sequinhos:

No liquidificador, bata 3 xícaras (chá) de água com 2 ovos e 2 colheres (sopa) de amido de milho. Passe os salgadinhos por essa mistura e depois por farinha de rosca ou macarrão cabelo de anjo triturado, que deixa um aspecto bem bonito e crocante. Frite em seguida e delicie-se!



Foto: Gisele Tesser/Colaboradora

Muitas opções para seus clientes!



Bolo-brownie com caramelo e amendoim



Bolinha de milho e Catupiry®



Bolo pelado



Bolo de carolinas



Brigadeiro recheado com doce de leite



Bombom de morango