Bolos caseiros



FAÇA E VENDA

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Livro digital
faça e venda
Bolos caseiros

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE FUBÁ



1 copo de fubá
1 copo de farinha de trigo
3 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de óleo
1 xícara de leite
1 colher de fermento
Modo de fazer:
Bater no liquidificador todos os ingredientes até a massa ficar uniforme. Após, unte a assadeira e coloque a massa, deixando no forno na temperatura 180 o.C por 40 minutos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

BOLO FUBÁ CREMOSO



Ingredientes

4 ovos

4 xícaras de leite

1 pitada de sal

100 g de queijo parmesão ralado

2 xícaras de açúcar

3 colheres de farinha de trigo

1 xícara de fubá pré-cozido

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres de amido de milho

1 xícara de coco ralado

Modo de fazer:

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos o fermento em pó). Depois de bater bem, acrescente o fermento e bata por 15 segundos. Coloque a massa em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse por 40 minutos, o bolo tem que ficar bem douradinho. Polvilhe açúcar refinada, se preferir.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

BOLO BABA DE MOÇA



2 xícaras de fubá
2 xícaras de açúcar
½ xícara de óleo
2 xícaras de leite
1 colher de sopa rasa de erva-doce.
5 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó.
Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar.
Recheio
6 gemas
200ml de leite de coo
1 lata de leite condensado
Modo de fazer:
Leve o fubá, o açúcar, o óleo, o leite e a erva-doce ao fogo e vá mexendo até o ponto de polenta doce (aparecendo o fundo da panela). Desligue o fogo e deixe esfriar completamente. Quando a massa estiver fria, misture os ovos e o fermento e bata por 5 min. Leve ao forno preaquecido numa assadeira untada e enfarinhada. Tempo no forno 35 minutos. Preparo do Recheio: em uma panela leve ao fogo médio os ingredientes, deixe cozinhar por cerca de 10 minutos mexendo sempre.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Este livro é composto por 15 receitas exclusivas de bolos caseiros que podem ser vendidos em sua casa para todo seu bairro ou cidade, são as receitas dos bolos mais vendidos em todo Brasil, receitas simples e fáceis de se fazer.

Além disso, o livro digital disponibiliza um método de venda feito pela internet que pode multiplicar suas vendas já nos primeiros dias.
Este método de venda é aplicado dentro das redes sociais, o foco é Facebook e Whatsapp. Será ensinado técnicas de marketing para seu negócio catapultar e assim conseguir atingir várias pessoas, fazendo vendas diárias. Este capítulo é um bônus que será entregue em vídeo aula, o link de acesso está disponível no rodapé do livro.

Além do livro digital Bolo da Vovó, está disponível um guia de precificação para você calcular o valor de cada bolo vendido, vale lembrar que seu lucro deve ser no mínimo 300%. Podemos colocar como exemplo: o bolo ficou no valor de R$ 5,00, então deve ser acrescentado mais de 300%, pegue sua calculadora, ou seu celular e vamos realizar a conta é R$ 5,00 + 300% = R$ 15,00, vamos calcular uma média de 6 bolos por dia 12 por dia, valendo cada um R$ 15,00, então dá um total de R$ 180,00 por dia, gerando em 30 dias mais de R$ 5.400. Obviamente que isso é um exemplo de vendas, pode ser que você venda mais, ou pode ser TAMBÉM que você venda menos.

Além disso, vou mostrar como criar embalagens para que seu bolo fique além de gostosos de comer, fiquem também gostosos de ver, afinal a vontade de comer começa primeiro pelos olhos.

Todo mundo nesse mundo começou, então o segredo de tudo é: começar primeiro, e todo começo requer esforço e dedicação, e o principal de tudo, persistência, tenho certeza que você vai conseguir atingir seus objetivos que é trabalhar em casa vendendo os bolos da vovó.
Peço que nesse instante nos atentamos a fazer nosso bolo da vovó depois vamos aplicar o método de vendas pelo Facebook que está disponível no grupo fechado, onde somente os alunos do curso tem acesso.

Então, vamos às receitas?

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

BOLO DE CHOCOLATE DA VOVÓ



Ingredientes:

1 xícara (chá) de leite morno

3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina derretida

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara de chocolate em pó ou achocolatado

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de fazer:

Bata todos os ingredientes (menos o fermento) no liquidificador. Após bater, acrescente o fermento e bata por mais 15 segundos. Asse em forno médio por 40 minutos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Brigadeirão da vovó



1 lata de leite condensado
1 xícara de leite mais
5 colheres de leite em pó
1 xícara de chocolate em pó
¼ de xícara de açúcar
1 colher de margarina
2 ovos inteiros
1 pitada de sal
1 pacote de 50 gr de chocolate granulado para decorar
Modo de fazer:
Bata ligeiramente todos os ingredientes no liquidificador unte com margarina sem sal um refratário grande com um furo no meio e despeje nele a mistura do liquidificador.
Leve ao micro-ondas na potência forte por 6 a 8 minutos. Desenforme ainda morno e cubra com chocolate granulado. Dica para fazer um brigadeiro branco substitua o chocolate em pó por 1 colher de farinha de trigo.
OBS: Não se esqueça de mexer duas vezes durante o processo.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo de Cenoura



Ingredientes:
1 colher de fermento
1 xícara de óleo
3 ovos
2 xícaras de açúcar
2 e 1/2 xícaras de farinha
2 cenouras médias
Modo de fazer:
No liquidificador bata as cenouras cortadas em rodelas, o óleo, as gemas e o açúcar. Bata as claras em neve. Em um recipiente misture a farinha e o fermento e acrescente a massa, misture bem e acrescente as claras em neve mexendo delicadamente. Coloque a massa em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse em forno médio, de 30 a 40 minutos.

Cobertura:
1 colher de sopa de margarina
½ xicara (chá) de leite
5 colheres (sopa) de achocolatado em pó
4 colheres (sopa) e açúcar
Misture todos ingredientes e leve ao fogo e deixe ferver até engrossar
OBS: você pode fazer com ou sem cobertura

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo de Mandioca



1 pacote de massa de mandioca
1 copo americano de coco
50 gr. de queijo
2 copos de leite
2 copos de açúcar
2 colheres de manteiga
1 colher de fermento
3 ovos

Modo de fazer:

Bater os ingredientes no liquidificador. Misturar a massa e colocar em forma untada. Asse em forno médio, por cerca de 40 minutos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo Salgado



1 xícara de maisena
1 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento
1 colher de café de sal
3 colheres de sopa de queijo ralado
2 xícaras de leite
½ xícara de óleo
3 ovos
Modo de fazer:
Bata tudo no liquidificador e prepare o recheio no fogo com molho e tempero à vontade. Asse em forno médio, até que massa fique bem douradinha.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo de iogurte com canela



Ingredientes:

3 ovos

1 copo de iogurte natural

2 copos de farinha de trigo

½ copo de óleo

1 pitada de sal

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 copo e ½ de açúcar

Açúcar cristal e canela para polvilhar

Modo de fazer:

Bata no liquidificador todos os ingredientes. Coloque a massa em uma assadeira untada e enfarinhada. Polvilhe por cima da massa açúcar cristal e canela em pó. Asse em forno médio por 40 minutos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo de Maça



3 maçãs
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha
1 pitada de sal
1 colher de fermento
3 ovos inteiros
Modo de fazer:
Corte as maçãs sem casca em cubos pequenos e reserve.
Coloque no liquidificador as cascas da maçã, os ovos, óleo.
Em uma vasilha coloque a farinha, o sal e o fermento com o açúcar.
Misture tudo com o que foi batido no liquidificador por último as maçãs picadas.
Untar uma forma redonda com furo no meio. Asse em forno médio de 30 a 40 minutos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo integral de banana



Ingredientes:

4 ovos

5 bananas nanicas

½ xicara (chá) de óleo

½ xícara (chá) de leite

1 xicara (chá) de farinha de trigo integral

1 xicara de aveia

2 xicaras (não muito cheia) de açúcar

Canela para polvilhar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Separe uma banana para colocar por cima da massa. Coloque a massa em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse em forno médio, de 30 a 40 minutos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo de
milharina
Milho pré-cozido



2 xícaras de leite quente
2 xícaras de milharina
2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo
1 colher de fermento
½ coco ralado
3 ovos

Modo de fazer:

Bata tudo no liquidificador e asse por 40 minutos no forno.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo sem Farinha



7 ovos
7 colheres (sopa) de chocolate em pó
7 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de margarina
50 g (pacote pequeno) de coco ralado
1 colher (sopa) cheia de fermento em pó
COBERTURADE BRIGADEIRO MOLE
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) margarina
7 colheres (sopa) de chocolate em pó
50ml de leite (rende mais)

Modo de fazer:
Bata tudo no liquidificador, depois de bem batido, acrescentar o fermento só para misturar um pouco untar uma assadeira média com manteiga e farinha levar ao forno médio para assar por aproximadamente 25 minutos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo de Laranja



1 laranja inteira
1 copo de suco de laranja
3/4 de copo de óleo
3 ovos
1 cenoura
2 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
1 colher(sopa) rasa de fermento em pó
Calda:
1 copo de suco de laranja
1 copo de açúcar

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador a laranja (tire toda aquela parte branca dela para não amargar, ah e tire as sementes também), o óleo, o suco de laranja, os ovos, a cenoura e o açúcar. Enquanto bate os líquidos, misture em uma tigela a farinha e fermento em pó. Depois misture bem o que foi batido no liquidificador com a farinha e o fermento. Unte e enfarinha uma fôrma de buraco, acrescente a massa e pronto. Asse em forno médio por cerca de 40 min. Enquanto o bolo assa faça a calda. Em uma panela coloque o suco de laranja e a açúcar, deixe ferver em fogo baixo, atá ficar grossinha.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Bolo cuca
Rápida de royal



2 ovos (claras em neve)
1 xícara (chá) de nata fresca
1 xícara (chá) de leite
½ xícara (chá) de açúcar Raspas de
1 limão
Farinha de trigo até o ponto de massa de bolo
1 colher (sopa) de pó Royal
Canela em pó
Modo de fazer:
Em um refratário coloque as duas gemas e o açúcar, bata até ficar homogêneo. Junte a nata, o leite, as raspas do limão e vá jogando aos poucos a farinha, até dar o ponto de bolo. Junte as claras em neve com cuidado e adicione o Royal. Coloque a massa em uma forma retangular. Dica: Antes de levar a cuca ao forno, espalhe a canela em pó por cima da massa.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

É negócio promissor?

Quando vamos criar ou fazer algo novo, algumas perguntas vêm em nossa cabeça, será que compensa? É viável? Será que vou ter resultados? É normal esse tipo de questionamento, afinal não conhecemos o que nos aguarda pela frente, nesse capítulo do livro vou copilar aqui uma reportagem na revista exame em 2013, que conta a história de Renata Friolli, começando do zero seu negócio. Obviamente, que essa história inserida aqui neste livro digital é para mostrar como uma pessoa comum pode começar seu negócio, cada pessoa tem seu tempo e dinheiro e deve começar da forma que pode. Portanto veja essa história como um exemplo de vitória, que pode ser a sua também. Reportagem de Priscila Zuini, São Paulo - O cheiro de bolo assando não engana. A casinha de fachada rosa em uma rua na zona oeste de São Paulo tem apenas duas mesinhas e um balcão. É ali que Renata Grosso Frioli realizou seu sonho de empreender. Formada em administração, a empreendedora criou há dois anos a Bolo à Toa, especializada em bolos caseiros, como de laranja e fubá. “Eu achava que faltava um pouco de simplicidade na vida do paulistano. São Paulo tem tudo muito sofisticado, mas eu sentia falta de uma coisinha mais simples”, conta Renata.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Depois de se mudar de Araçatuba para São Paulo, em 2000, ela saiu do mercado de trabalho para se dedicar às filhas, que tinham 3 meses e 3 anos na época. Há alguns anos, começou a sentir uma inquietação para voltar ao trabalho. “Há 3 anos, eu senti a necessidade de fazer alguma coisa que fosse diferente, que não tivesse em São Paulo. Conversando em casa com a minha mãe e meu irmão pensei se fazia bolo. Comecei a pesquisar e realmente não tinha. Decidi montar uma loja de bolos caseiros, trazer um pouquinho desse costume do interior”, diz.

O desafio começou com a busca por um ponto comercial, que teria que “lembrar a casa da avó”, e os trâmites burocráticos. “Eu que fiz tudo. Fui correr atrás de licenças, coisas de prefeitura, aquela parte burocrática que é bem desanimadora”, conta. Depois de oito meses de reforma e testes das receitas do livro da família, Renata abriu a primeira loja, em Pinheiros, “com a cara e a coragem”. “Coloquei o nome de Bolo à Toa, porque é como é chamado o bolo na casa da minha mãe, onde tem bolo todo dia, mas não é um bolo recheado, cheio de frescura. O bolo simples ela chama de bolinho à toa”, explica.

Em um mês, a operação se pagou, sem que Renata precisasse reinvestir no negócio. Sua principal estratégia de marketing foi o boca-a-boca. “Eu não fiz ação publicitária nenhuma, anunciei na minha página do Facebook que estava abrindo, fiz contato com a vizinhança, mandei um bolo pra lá, outro pra cá, e explodiu”, explica.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Segundo Renata, mais uma loja deve ser aberta em São Paulo até o começo do próximo ano e ela já pensa na expansão para outros locais. “Tenho planos de abrir mais lojas, mas minhas. Me procuram muito para franquia, mas ainda não penso nisso, não gosto de ver meu negócio massificado”, define. Com 15 funcionários, Renata se dedica à administração e expansão da empresa, e entra na cozinha para testar novos sabores e acompanhar a rotina. “Eu cresci dentro de uma cozinha na casa da minha vó, da minha mãe, então minha escola foi essa”, diz.

Esse foi o início de Priscila, que história você vai contar daqui a algum tempo?

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Pontos importantes

1- O ponto principal para o sucesso dos seus produtos é a qualidade deles. Não use produto de má qualidade pensando no preço porque a pessoa vai comprar uma vez e além de não comprar mais, vai falar mal para muitas outras pessoas. A qualidade precisa ser o fator principal como diferencial dos seus produtos. EMBALAGEM CRIATIVIDADE Seja criativa e coloque alguma etiqueta com o seu logotipo, procure embalagens resistente onde seu cliente possa se sentir confortável na hora de comer. Deixe sempre a etiqueta da validade visível e do sabor também. ONDE COMPRAR: Em lojas de embalagens e artigos de festas, as mais elaboradas e bonitas são em artigos de festa. E a embalagem básica em lojas de embalagens. VALIDADE DOS PRODUTOS A validade vai depender do recheio, normalmente a média é de 3 a 5 dias.

2- ARMAZENAGEM E TRANSPORTE PARA VENDA. Para transportar seus produtos para o ponto de venda, leve sempre em caixas para não bater e quebrar o bolo. Nunca em temperatura ambiente para não comprometer a qualidade do seu produto. HIGIENE E LIMPEZA a segurança alimentar é um item extremamente importante dentro da produção de alimentos. Ela busca a produção de alimentos idôneos para a saúde pública, visando ao consumo humano.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Os resíduos do processamento de bolos são as principais fontes de nutrientes para o desenvolvimento de bactérias, sendo necessária a higienização do local para evitar as contaminações. Por causa disso, é importantíssimo enfatizar sempre a higiene pessoal, dos utensílios e equipamentos. Ela é fundamental para a saúde do consumidor e credibilidade para a empresa que produz o alimento. Se você seguir as regras abaixo, estará em dia com a legislação e o seu cliente não correrá o risco de se contaminar: Todos os locais devem ter forros, feitos com material fácil de limpar. Mesas e balcões, onde se manipulam alimentos, devem ser confeccionadas em material impermeável, como fórmica, aço inoxidável ou mármore.

3- O lixo deve ser acondicionado em sacos plásticos e em recipientes com tampas. (Fonte: Departamento de Inspeção Municipal de Alimentos São Paulo) REGRAS DE HIGIENE PESSOAL Na hora que for preparar os bolos de pote sempre use: toucas, luvas, aventais, botas. Obs.: não é possível fazer o amassamento e a modelagem dos produtos com o uso das luvas, sendo dispensáveis nessas etapas. Caso esteja com doenças infecciosas, como gripes, resfriados e diarreias, não podem manipular alimentos. As unhas devem ser bem aparadas e sem esmalte.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Quem for manusear os alimentos não pode usar anéis, brincos, unhas postiças, relógios, pulseiras e correntes em serviço. É essencial lavar as mãos depois de usar o banheiro, espirrar ou tossir. Não é permitido fumar nas áreas onde se preparam os alimentos. Não é permitida a entrada de pessoas estranhas ao serviço, nos locais onde os alimentos são manipulados.

4- FERRAMENTAS QUE PRECISO TER PARA INICIAR Fogão e forno com gás, Material de cozinha como: panelas, batedeira, liquidificador, ingredientes para as receitas, formas, colheres e tudo para manusear os ingredientes; Potes para armazenar os recheios; Embalagens individuais para os bolos, pode ser: plástico, acrílico, vidro, use a criatividade; Utensílios domésticos como talheres e demais itens de cozinha; Luvas, touca e materiais de higiene como detergentes e outros. Determinação e muita força de vontade são as principais ferramentas para o início do seu negócio empreendedor. Vá em busca de seus sonhos e objetivos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Tipos de forma

Sei que você provavelmente está começando, mas mesmo assim quero colocar aqui algumas ideias de assadeiras para você ver que modelos podem existir e quais você pode começar.

Muita gente fica em dúvida sobre qual, a melhor assadeira, tamanho, altura e material, aqui estão as mais utilizadas nas nossas receitas.

Podem ver que são simples, acessíveis e fáceis de encontrar. Em alumínio, sem anti-aderente, funcionam super bem. Tente comprar as que são um pouco mais grossas, de melhor qualidade, pois além de não amassarem facilmente, protegem as laterais do bolo de queimarem.

Quanto às formas de silicone, nunca tive uma boa experiência com elas, portanto, não recomendo, para você começar indico a número 3 ou 8, não precisa ser teflon, aposto que você tem uma dessas em casas, portanto, mãos a obra.



Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

1. Forma redonda de 25cm com 7cm de altura – ideal para bolos que levam manteiga. Coloque massa até aprox. 5cm.
2. Forma redonda de 20cm com 7cm de altura – igual a 1, porém quando fizer uma receita maior, utilize 2 formas
3. Forma redonda de 20 cm com 5cm de altura – ideal para pão de ló de 4 ovos, coloque massa até aprox. 4cm.
4. Forma redonda de 30cm, com altura de 7cm, ideal para massas com manteiga e com altura de 5cm ideal para pão de ló com 6 ou 7 ovos.

5. Assadeira retangular de 30cm x 40cm com 7cm de altura, ideal para massas com manteiga, e com 5cm. de altura, ideal para pão de ló com 6 ou 7 ovos
6. Forma de bolo inglês / forma de pão – com 25cm x 10cm, com 7cm de altura, ideal para massas com manteiga, coloque massa até 5cm.
7. Forma redonda de 15cm com 8cm de altura, ideal para massas com manteiga e frutas, mais pesadas, como o bolo de Natal. Coloque massa até 6cm.
8. Forma com furo no meio – para massas com manteiga. Utilize como as de bolo inglês, porém lembre-se que o tempo de forno será menor, pois o furo fará o meio assar mais rápido.
Formas redondas maiores do que 30 cm, para evitar que o bolo asse nas laterais e fique cru no meio, o ideal é utilizar um difusor de calor. Eu já vi para vender na Central do Sabor, em São Paulo, acho que vendem pelo site também.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

Tipos de embalagens

Transportar o bolo costuma ser um desafio, às vezes ainda maior do que fazer e decorar o bolo em si....Para minimizar ao máximo os problemas nesta hora, confira as dicas e faça sua próxima entrega (quase) sem stress, abaixo vou descrever algumas formas de embalagens, mais minha dica antes de tudo é, começar com mais simples, é barato, fácil de encontrar e fica muito bem nos bolos, como a primeira foto do quadro.



Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com

1-Embalagem Para Bolo Redonda de Plástico

Quando se fala em embalagem para bolo, uma das principais versões é a que tem formato redondo e é confeccionada em plástico. Este objeto é muito requisitado por padarias e confeitarias, pois permite que os bolos inteiros sejam expostos, ficando visíveis para o público consumidor e, ao mesmo tempo, protegidos dos agentes exteriores que possam colocar a sua qualidade em risco.

Neste caso, a embalagem plástica para bolo conta com uma base feita do mesmo material, só que com uma camada mais reforçada, tendo como objetivo suportar o peso do alimento, além de ter uma borda especial para encaixar na tampa e não se soltar com facilidade. O custo de produção deste produto é mais alto, visto que é necessário trabalhar com equipamentos que injetam o plástico.

2- Embalagem de Papelão

As embalagens de bolos confeccionadas com papelão são utilizadas principalmente pelos estabelecimentos que não precisam deixar os produtos expostos como, por exemplo, buffets, fornecedores de kits para festas ou confeitarias que trabalham sob encomenda.

Além de ser muito funcional, a Embalagem para bolo também oferece a oportunidade de fazer uma publicidade gratuita, uma vez que nas tampas da embalagem podem ser impressas informações como seu telefone, WhatsApp e página do Facebook.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com



O mais importante em aprender a fazer bolos é saber como vender.
Dentro do grupo fechado, que somente os alunos do curso Faça e Venda Bolos Caseiros tem acesso, você encontrará os seguintes conteúdos:
Como usar facebook para multiplicar suas vendas;
Como criar página profissional do Facebook;
Como anunciar em grupos de vendas;
Como anunciar de forma paga;
Link: https://www.facebook.com/groups/1696341773952023/#
Também está incluso:
Planilha de precificação dos bolos.

Licenciado para Jessica pereira poleto - 39351582892 - Protegido por Eduzz.com