
FAÇA E VENDA
#compartilharfazbem



























APOSTILAS GRÁTIS
Confeitaria Artesanal
www.rendagourmet.com











Brigadeiro Tradicional



Tempo de preparo: 20 min
Rendimento: 20 porções

Ingredientes
1 Colher de sopa – Manteiga ou Margarina
1 Lata de Leite Condensado
4 Colheres de sopa – Chocolate em Pó
1 Pacote – Chocolate Granulado

Preparo

Acrescente 1 colher de sopa de manteiga.

Logo após utilize todo o Leite Condensado junto a manteiga.

Em seguida acrescente 4 colheres de sopa de Chocolate em Pó.

Ao ferver, diminua o fogo e mexa até que dê para ver o fundo ao passar a colher.

Desligue o fogo, transfira o brigadeiro para outro recipiente, cubra com plástico filme (encostando-o em toda a superfície do brigadeiro) e leve à geladeira por três horas.

Depois, passe manteiga nas mãos, pegue o brigadeiro com uma colher de café e faça as bolinhas; passe no confeito e coloque em forminha

Brigadeiro de Leite Ninho com M&M´s



Ingredientes

1 lata de leite condensado 2 col
(sopa) de Leite Ninho
1 col (sobremesa) de manteiga
Manteiga para untar.
1 xíc (chá) de m&√m’s Leite
Ninho para empanar

Preparo

Unte um prato com manteiga e reserve. Leve uma panela ao fogo médio e junte o leite condensado, o leite ninho e a manteiga.

Leve ao fogo alto e misture até ferver.

Abaixe o fogo e cozinhe por mais cerca de 10 minutos, até desgrudar do fundo da panela. Despeje sobre o prato e deixe esfriar bem.

Com a ajuda de uma colher, despeje colheradas do brigadeiro sobre o leite ninho, faça bolinhas do tamanho de bolas de ping-pong.

Abra cada bolinha e coloque m&m no recheio.

Feche novamente.

Brigadeiro Recheado com Bolo de Cenoura



Tempo: 1h20
Rendimento: 40 unidades
Dificuldade: fácil

Ingredientes do brigadeiro recheado com bolo de cenoura
2 latas de leite condensado
4 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de chocolate em pó
Margarina para untar
1 xícara (chá) de chocolate granulado para passar

Bolo de cenoura
3 cenouras picadas
3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo

Para o bolo, no liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar até ficar homogêneo.

Transfira para uma vasilha, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher.

Despeje a massa em uma fôrma de 22cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Retire, deixe amornar e corte em pedaços pequenos.

Para o brigadeiro, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Retire, transfira para um prato untado e deixe esfriar. Abra porções do brigadeiro nas mãos untadas e coloque um pedaço do bolo de cenoura no meio.

Feche e enrole, formando os brigadeiros.

Passe pelo chocolate granulado, coloque em forminhas de papel e sirva.

DICA

Escolha sempre os melhores chocolates para os seus brigadeiros gourmets

Callebaut, Harald, Mavalério são algumas marcas e claro, Nestlé e Garoto.
Entre no site de cada um e conheça os diversos tipos e finalidades e escolha o melhor para você.
as vezes, você encontra ebooks gratis recheados de receitas para baixar gratuitamente.



Brigadeiro Chokito



INGREDIENTES
1 xícara de açúcar

1 lata (395g) de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de flocos de arroz

150g de chocolate meio amargo

INSTRUÇÕES
Em uma panela dispor o açúcar e mexer em fogo baixo por 20 minutos até formar um caramelo bem dourado.

Juntar o leite condensado e mexer para incorporar.

Juntar a manteiga e mexer durante 20 minutos ou até a mistura começar a soltar do fundo da panela.

Reservar para esfriar por 1 hora.

Em banho maria, derreter o chocolate meio amargo.

Depois que o brigadeiro esfriar, formatar bolinhas, passar nos flocos de arroz e, com o auxílio de um garfo de confeitaria, mergulhar no chocolate derretido.

Deixar secar e servir.

Brigadeiro de Churros



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de doce de leite

1 + 1/2 colher de sopa de canela

2 colheres de sopa de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga

Açúcar e canela para polvilhar

Doce de leite para decorar

INSTRUÇÕES
Em uma panela, misturar o leite condensado, o doce de leite, o creme de leite, a manteiga e a canela.

Mexer até o brigadeiro desgrudar da panela.

Colocar em um recipiente e deixar esfriar por aproximadamente 1 hora na geladeira.

Enrolar e polvilhar com açúcar e canela.

Com um bico de confeiteiro, decorar com doce de leite.

Brigadeiro Palha Italiana



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de chocolate em pó 1 colher de

sopa de manteiga

2 colheres de sopa de leite Bolacha

Maizena triturada

Açúcar refinado

INSTRUÇÕES
Com o fogo desligado, misturar o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o leite até ficar uniforme.

Acender o fogo e mexer até o brigadeiro desgrudar da panela.

Desligar o fogo e acrescentar a Maizena triturada a gosto.

Mexer bem.

Colocar em um recipiente e deixar esfriar por aproximadamente 1 hora na geladeira.

Enrolar e polvilhar com açúcar refinado ou biscoito triturado.

Brigadeiro Oreo



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de creme de leite 90g de Oreo

picado

Oreo triturado para polvilhar

INSTRUÇÕES
Em uma panela, juntar o leite condensado, a manteiga e o creme de leite.
Mexer bastante.

Depois, acrescentar o Oreo picado e mexer até desgrudar da panela.

Deixar esfriar na geladeira por aproximadamente 1 hora.

Polvilhar com Oreo triturado e pronto!

Brigadeiro Romeu e Julieta



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de parmesão ralado 1 colher de

sopa de manteiga Goiabada

Parmesão ralado para confeitar

INSTRUÇÕES
Misturar em uma panela o leite condensado, as 3 colheres de sopa de parmesão ralado e a manteiga.

Mexer até desgrudar da panela.

Reservar na geladeira por aproximadamente 1 hora.

Abrir o brigadeiro e colocar um cubo de goiabada dentro. Enrolar.

Passar no parmesão ralado.

Brigadeiro de Ovomaltine



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 xícara de Ovomaltine

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de leite

Ovomaltine para polvilhar

INSTRUÇÕES
Em uma panela, misturar 1 lata de leite condensado, a colher de manteiga e uma xícara de Ovomaltine.

Acrescentar o leite e misturar.

Mexer até desgrudar da panela.

Deixar por 1 hora na geladeira.

Enrolar e passar no Ovomaltine.

Brigadeiro Pé de Moleque



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de chocolate branco

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de creme de leite

80g de amendoim torrado sem pele

Pé de moleque triturado para polvilhar

INSTRUÇÕES
Em uma panela, misturar o leite condensado, o chocolate branco, a manteiga, o creme de leite e o amendoim torrado sem pele, já triturado.

Mexer até que o brigadeiro desgrude da panela.

Colocar em um recipiente e deixar esfriar por aproximadamente 1 hora na geladeira.

Enrolar o brigadeiro e polvilhar com o pé de moleque triturado.

Brigadeiro Nozes



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de nozes picadas

3 colheres de sopa de creme de leite

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

INSTRUÇÕES
Misturar em uma panela o leite condensado, a colher de manteiga, as nozes e o creme de leite.

Mexer até que desgrude da panela.

Deixar por 1 hora na geladeira.

Enrolar e passar no açúcar de confeiteiro.



Saiba mais +



Brigadeiro Paçoca



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

3 colheres de sopa de chocolate branco

3 colheres de sopa de creme de leite

80g de paçoca

Paçoca esfarelada para polvilhar

INSTRUÇÕES
Em uma panela, juntar o leite condensado, a manteiga, o chocolate branco e o creme de leite. Misturar até ficar uniforme.

Acrescentar a paçoca e mexer bastante até desgrudar da panela.

Colocar em um recipiente e deixar esfriar a gosto.

Acrescentar paçoca esfarelada por cima.

Brigadeiro Brulee



INGREDIENTES
1 colher de sopa de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

½ xícara de creme de leite fresco

½ colher de chá de essência de baunilha

3 gemas

½ xícara de açúcar cristal

INSTRUÇÕES
Em uma panela, adicionar o leite condensado e a manteiga, o creme de leite, a baunilha e peneirar as gemas sobre a mistura.

Levar ao fogo médio até a mistura começar a soltar da panela. Reservar na geladeira por, pelo menos, 2 horas para esfriar.

Fazer bolinhas, passar no açúcar cristal e dispor em uma tábua ou em um prato de cerâmica.

Caramelar o açúcar com auxílio do maçarico e reservar na geladeira por, pelo menos, 30 minutos para esfriar.

Dispor em forminhas de papel e servir.

Brigadeiro Recheado com Avelã



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 xícara de creme de avelã

⅓ xícara de avelãs torradas

1 xícara de chocolate granulado

INSTRUÇÕES
Refrigerar ½ xícara de creme de avelã até ficar consistente.

Dispor o leite condensado e ½ xícara de nutella em uma panela.

Mexer sempre e quando a mistura começar a desgrudar do fundo da panela, mexer por mais 1 minuto. Reservar na geladeira por, pelo menos, 2h para esfriar.

Formatar bolinhas de creme de avelã e rechear com uma avelã. Reservar.

Abrir porções de brigadeiro na mão, rechear com o creme de avelã e com uma avelã, formatar bolinhas e passar no confeito de chocolate.

Brigadeiro Recheado com Menta



INGREDIENTES

1 lata de leite condensado 1 colher de sopa de cacau

1 colher de sopa de manteiga

150g de chocolate meio amargo picado

¼ xícara de creme de leite

1 xícara de açúcar de confeiteiro 1 colher de sopa de água

½ colher de sopa de óleo de canola

½ colher chá de extrato de hortelã 1 xícara de chocolate granulado

INSTRUÇÕES

Misturar o leite condensado com o cacau e levar ao fogo médio.
Adicionar a manteiga e o chocolate, seguir mexendo até a mistura começar a soltar da panela.

Adicionar o creme de leite e seguir mexendo até a mistura, novamente, começar a soltar da panela. Reservar na geladeira por, pelo menos, 2h para esfriar.

Em uma tigela, misturar bem o açúcar de confeiteiro, a água, o óleo e o extrato de hortelã.

Fazer bolinhas e reservar.

Abrir porções de brigadeiro na mão, dispor a bolinha de hortelã e passar no chocolate granulado.

Brigadeiro Cookies



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de essência de baunilha 1 colher de sopa de

manteiga

4 cookies triturados

Cookies triturados para polvilhar

INSTRUÇÕES
Misturar em uma panela 1 lata de leite condensado, a essência de baunilha, a colher de manteiga e os 4 cookies triturados.

Mexer até que desgrude da panela.

Deixar por 1 hora na geladeira.

Enrolar e passar nos Cookies triturados.

Brigadeiro Branco Recheado com Brownie



INGREDIENTES
790g (2 latas) de leite condensado

100g de creme de leite

2 fatias de brownie em cubinhos

160g de confeitos

INSTRUÇÕES
Levar o leite condensado ao fogo médio sempre mexendo bem até começar a soltar do fundo da panela.

Adicionar o creme de leite e seguir mexendo até que, novamente, a mistura comece a se soltar do fundo da panela.

Depois de frio, fazer bolinhas, abrir na palma da mão, rechear com o brownie e passar no confeito

Brigadeiro Doce de Leite com Coco



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

1 xícara de doce de leite

Coco ralado

INSTRUÇÕES
Misturar em uma panela, 1 lata de leite condensado, a colher de manteiga e o doce de leite.

Mexer até que desgrude da panela.

Deixar por 1 hora na geladeira.

Enrolar e passar no coco ralado.

Brigadeiro Chocolate Branco com Uva



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa chocolate branco

1 colher de sopa de creme de leite

Uva sem semente

Leite ninho

INSTRUÇÕES
Em uma panela, misturar o leite condensado, o chocolate branco e o creme de leite.

Misturar bem até que desgrude da panela.

Reservar por 1 hora na geladeira.

Espalhar na mão um pouco do brigadeiro, colocar uma uva sem semente no meio e enrolar o brigadeiro.

Passar o brigadeiro no leite ninho.

Brigadeiro Champagne



INGREDIENTES
2 latas de leite condensado

1 colher se sopa de manteiga

200g de chocolate em pedaços

2 colheres de sopa de champanhe ou espumante

3 colheres de creme de leite

Confeitos perolados para enrolar

INSTRUÇÕES
Em uma panela, colocar as latas de leite condensado com a manteiga.

Uma vez aquecido, colocar o chocolate e esperar derreter.

Adicionar duas colheres de champanhe e em seguida o creme de leite, seguir mexendo até que a mistura solte do fundo da panela.

Desligar o fogo, dispor em um refratário e deixar esfriar por 4 horas para que apure o sabor.

Fazer bolinhas e finalizar com confeito perolado no lugar do tradicional granulado.

Brigadeiro Limão Siciliano



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de chocolate branco

2 colheres de sopa de raspas de limão siciliano

Chocolate Branco triturado

INSTRUÇÕES
Em uma panela, juntar o leite condensado, a manteiga, o chocolate branco e 1 colher de sopa de raspas de limão siciliano.

Mexer bastante até desgrudar da panela.

Desligar o fogo e acrescentar a outra colher de sopa de raspas de limão. Misturar.

Deixar esfriar na geladeira por 1 hora.

Polvilhar com o chocolate branco triturado.

Brigadeiro Ninho com Nutella



INGREDIENTES
1 xícara de nutella

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de leite ninho

½ colher de sopa de manteiga

Leite ninho para confeitar

INSTRUÇÕES
Porcionar a nutella em bolinhas e dispor em um prato no congelador.

Em uma panelinha, dispor o leite condensado, o leite ninho e a manteiga.

Mexer em fogo baixo até que comece a desgrudar do fundo da panela.

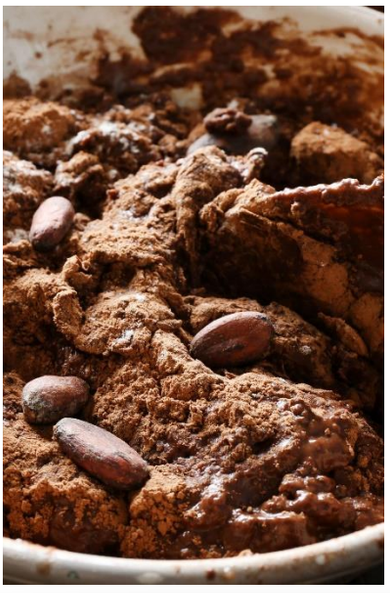
Dispor em um prato para esfriar.

Formatar bolinhas de nutella. Reservar.

Porcionar bolinhas de brigadeiro de leite ninho, fazer um buraquinho no meio e rechear com as bolinhas de nutella.

Passar o brigadeiro recheado no leite ninho e dispor em pelotines.











[Clique Aqui e Conheça nossos cursos de Brigadeiros Gourmet](#)







Brigadeiro Prestígio Coberto com Chocolate



INGREDIENTES

• Para o Brigadeiro:

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

100g de chocolate meio amargo

¼ xicara de creme de leite

• Para o Recheio:

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

100g de coco ralado

• Para a Cobertura:

300g de chocolate para cobertura derretido

INSTRUÇÕES

Em uma panela dispor o leite condensado e a manteiga e levar ao fogo médio sempre mexendo bem até que a manteiga derreta.

Juntar o chocolate e mexer até começar a soltar do fundo da panela.

Adicionar o creme de leite e seguir mexendo até que, novamente, a mistura comece a se soltar do fundo da panela. Reservar para esfriar.

Em outra panela dispor o leite condensado e a manteiga e levar ao fogo médio sempre mexendo bem até que a manteiga derreta.

Juntar o coco ralado e mexer até começar a soltar do fundo da panela. Reservar para esfriar.

Formatar bolinhas com o beijinho e reservar.

Abrir porções de brigadeiro na palma da mão e rechear com os beijinhos.

Banhar no chocolate e dispor sobre uma superfície coberta com papel manteiga.

Deixar o chocolate secar bem e servir.

Brigadeiro Quindim



INGREDIENTES
395g de leite condensado

6 gemas

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de creme de leite

½ xícara de coco seco ralado

Coco seco queimado para confeitar

INSTRUÇÕES
Em uma panela dispor o leite condensado e peneirar as gemas. Misturar bem.

Levar ao fogo baixo e então adicionar a manteiga.

Mexer sem parar até a manteiga derreter e então juntar o creme de leite e o coco seco ralado.

Continuar mexendo até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela. Reservar na geladeira até ficar gelado.

Fazer bolinhas, passar no coco queimado e servir em pelotines.

Brigadeiro Caramelo



INGREDIENTES
1 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

Confeito de Caramelo

INSTRUÇÕES
Colocar em uma panela o açúcar em fogo baixo e mexer até virar caramelo.

Em seguida, acrescentar o leite condensado e mexer.

Acrescentar a manteiga e mexer até que desgrude da panela.

Reservar por 30 minutos.

Enrolar e passar no confeito de caramelo.

Brigadeiro Pistache



INGREDIENTES
1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

2 colheres de sopa de chocolate branco

1 xícara de pistache triturado

2 colheres de sopa de leite

Pistache picado para polvilhar

INSTRUÇÕES
Em uma panela, juntar o leite condensado, a manteiga, o chocolate branco e o pistache e mexer bastante.

Acrescentar o leite e mexer até desgrudar da panela.

Deixar esfriar na geladeira por 30 minutos.

Polvilhar com o pistache triturado.

Brigadeiro Recheado com Morango



INGREDIENTES
2 latas de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

250g de chocolate ao leite picado

Granulado

200g de morango

INSTRUÇÕES
Em uma panela, dispor o leite condensado e a manteiga.

Mexer em fogo baixo e quando a manteiga derreter, juntar o chocolate picado.

Mexer até começar a desgrudar do fundo da panela. Reservar para esfriar.

Pegar uma porção de brigadeiro frio e rechear com morango.

Passar no confeito de chocolate.

Brigadeiro Torta Holandesa



Ingredientes - base:
12 biscoitos com cobertura de chocolate

Ingredientes- brigadeiro:
1 lata de leite condensado
1 gema
½ caixinha de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga

Ingredientes -cobertura:
• 200g de chocolate meio amargo
• 10 biscoitos maisena triturados

Modo de preparo - brigadeiro:
Em uma panela aquecida, coloque a manteiga, o leite condensado e a gema.
Mexa até desgrudar por inteiro do fundo da panela.
Acrescente o creme de leite e mexa até dar ponto de brigadeiro de novo.
Coloque em um prato, cubra com filme plástico em contato e reserve na geladeira por pelo menos 1 hora.

Para a Montagem:
Derreta o chocolate em banho maria. Passe manteiga na mão e enrole os brigadeiros. Banhe os brigadeiros no chocolate e coloque para secar em cima dos biscoitos cobertos de chocolate.
Quando o chocolate ainda estiver mole, salpique o biscoito triturado por cima. Leve a geladeira por 10 minutos para firmar e sirva.

ESPETINHO DE BRIGADEIRO NAPOLITANO (FAÇA E VENDA!)



Ingredientes

PARA O BRIGADEIRO TRADICIONAL:
1 lata de leite condensado
3 col (sopa) de chocolate em pó
1 col (sopa) de manteiga
1 xíc (chá) de chocolate granulado para decorar

PARA O BRIGADEIRO DE MORANGO:
1 lata de leite condensado
3 col (sopa) de achocolatado sabor morango
1 col (sopa) de manteiga
Confeitos de Chocolates Morango

PARA O BRIGADEIRO DE COCO:
1 lata de leite condensado
3 col (sopa) de coco ralado
1 col (sopa) de manteiga
1 xíc (chá) de coco ralado

INGREDIENTE EXTRA: manteiga para untar
MATERIAL EXTRA: celofane, fitinhas de tecido para decorar

Modo de preparo
PARA O BRIGADEIRO TRADICIONAL (DE CHOCOLATE):
Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.
Misture em fogo baixo por cerca de 15 minutos, até desgrudar do fundo da panela.
Despeje sobre um prato ou assadeira untada com manteiga.
Cubra com plástico filme (deixe encostar no brigadeiro, para evitar que cristalize).
Deixe esfriar por completo (o ideal é deixar descansar por cerca de 6 horas e evitar geladeira, para que não crie umidade, mas caso esteja com pressa, pode colocar uns minutos na geladeira).
Retire o plástico filme. Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas de brigadeiro (se você for vender, o ideal é ter uma balança digital e pesar bolinhas de 25g cada, para que todas fiquem iguais). Empane as bolinhas no granulado e boleie com as mãos para que fiquem nem redondinhas. Reserve.
PARA O BRIGADEIRO DE MORANGO ("BICHO-DE-PÉ"):
Em uma panela, coloque o leite condensado, o achocolatado sabor morango e a manteiga.
Misture em fogo baixo por cerca de 15 minutos, até desgrudar do fundo da panela.
Despeje sobre um prato ou assadeira untada com manteiga.
Cubra com plástico filme (deixe encostar no brigadeiro, para evitar que cristalize).
Deixe esfriar por completo. Retire o plástico filme. Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas de brigadeiro.
Empane as bolinhas no achocolatado sabor morango e boleie com as mãos para que fiquem nem redondinhas. Reserve

PARA O BRIGADEIRO DE COCO ("BEIJINHO"):
Em uma panela, coloque o leite condensado, o coco ralado e a manteiga.
Misture em fogo baixo por cerca de 15 minutos, até desgrudar do fundo da panela.
Despeje sobre um prato ou tigela resistente untada com manteiga. Cubra com plástico filme (deixe encostar no brigadeiro, para evitar que cristalize).
Deixe esfriar por completo. Retire o plástico filme.
Unte as mãos com manteiga e faça bolinhas de brigadeiro.
Empane as bolinhas no coco ralado e boleie com as mãos para que fiquem nem redondinhas. Reserve
PARA A MONTAGEM:
Para um melhor acabamento, corte 3 dedos da base do palito de churrasco (para que não fique um excesso muito grande embaixo).
Coloque uma bolinha de cada brigadeiro em cada palito.
Embale com os saquinhos e decore com as fitas. A sugestão do preço de venda é R$5 reais. Boas vendas ou bom apetite!

Ficha Técnica

A ficha técnica é uma ferramenta fundamental na gestão da cozinha e profissionalização dos serviços de alimentação, importante na tomada de decisões.

É usada como instrumento de padronização, no controle de qualidade, controle de desperdícios, controle de custos, na programação de compras e na apuração do preço de venda dos produtos.

Por ser um instrumento de fundamental importância para o procedimento de gestão, a ficha técnica precisa ser simples, de forma a facilitar seu uso e entendimento.

A Ficha Técnica é um documento onde constam todos os dados de uma preparação de alimento ou bebida, e tem como objetivo conhecer o custo real do produto pronto e permitir realizar as vendas com lucro.

Basicamente consta o nome do prato, rendimento ou número de porções, ingredientes, quantidades, unidades de medida, valor dos produtos e modo de preparo.

Outras informações são peculiares a cada restaurante.

Todo estabelecimento deve elaborar a Ficha Técnica para todas preparações, com intuito de manter o padrão de aparência, textura, sabor, quantidade, qualidade, custo e treinamentos.

Entenda um pouco mais clicando nos links abaixo:

Conceitos básicos sobre o que é uma ficha técnica de cozinha.

Montagem simples de uma ficha técnica passo a passo

Deste documento nascem outros, e um deles é o Receituário.
Nele estarão os seguintes dados: um espaço reservado para descrever o volume dos ingredientes para cada receita e seu modo de preparo, um espaço para a imagem ou foto do produto, cálculo de uso incluindo a perda, tempo de preparo, equipamentos utilizados, mão de obra, armazenamento do produto, temperaturas de armazenamento, confecção e exposição mínima e máxima, porcionamento, rendimento, serviços onde o produto é aplicado, sua forma de aplicação, disposição, exposição, etiquetagem e identificação.

Veja exemplos de ficha técnica e receituario abaixo:

FICHA TÉCNICA: CONFEITARIA
Categoria: Sobremesas/Bolos
Receita: Bolo de Chocolate com Amêndoas
TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS
RENDIMENTO: 1 unidade com 8 porções
PERDA ACEITÁVEL: 2% DO TOTAL DOS INSUMOS



Qtde.	UN	INGREDIENTES	FORNECEDOR	ESTOQUE
200	Gr	Chocolate meio amargo	Garoto	Secos
150	Gr	Manteiga sem sal	Aviação	Refrigeração
80	Gr	Gemas	Hoshy	Refrigeração
120	Gr	Claras	Hoshy	Refrigeração
200	Gr	Açúcar refinado	União	Secos
75	Gr	Amêndoas laminadas	La	Secos
75	Gr	Farinha de Trigo	Sol	Secos
2	ml	Essência de Baunilha	Dr. Otker	Secos
50	Gr	Chocolate em pó	Harald	Secos

CARACTERÍSTICAS PÓS-PREPARO
Textura: Superfície quebradiça e interior úmido
Calorias por porção: 380 Kcal
Validade: 3 dias
Armazenamento: à Seco Coberto
Temperaturas: Mínima/Máxima 4° - 22°
Tempo de Exposição: 3 dias

Utensílios/Equipamentos:
Forma redonda diâmetro: 23 cm com fundo removível, Espátula, Fuet, Pincel, Frigideira, Batedeira, Panela média, Boll médio, Peneira fina, Fatiador redondo 8 porções, Expositor bailarina, Fogão, Forno Convencional, Refrigeração.

Mão de Obra: Auxiliar de confeitaria / Garçom ou commis (dependendo do serviço)

Modo de preparo:
Pré aquecer o forno à 210ºC, untar com manteiga e polvilhar chocolate em pó uma forma redonda de 23 cm de diâmetro com fundo removível.
Torrar na frigideira as amêndoas até ficarem douradas e crocantes, reserve. Bata as claras em neve e reserve.
Em um boll, coloque o chocolate meio amargo e a manteiga, leve ao fogo brando em banho-maria, derreter até que forme uma mistura homogênea. Junte as gemas, o açúcar e as amêndoas torradas, misture até integrar os ingredientes. Retire do fogo acrescente a farinha de trigo e a essência de baunilha. Incorpore as claras em neve.
Despeje na forma e polvilhe com a peneira o chocolate em pó. Assar por 10 minutos à 210ºC, diminuir a temperatura para 190º C e deixar mais 25 minutos. Retirar do forno, deixar esfriar e desenformar.
Montagem: Montar em expositor bailarina com tampo de vidro, demarcar com fatiador.

CUSTOS/PREÇOS

Matéria Prima	Fornecedor	Custo Insumo	Custo Insumo UN Utilizada	Custo Porção	Custo Op. Diários p/UN	Margem de Lucro	Preço UN	Preço Porção
Chocolate meio amargo	Garoto	R$ 22,15/ 1Kg	R$ 4,43		Impostos Encargos			
Manteiga sem sal	Aviação	R$ 25,00/1Kg	R$ 3,75		Aluguel			
Gemas	Hoshy	R$ 6,63/1Kg	R$ 0,53		Energia Elétrica			
Claras	Hoshy	R$ 6,58/1Kg	R$ 0,79		Água/Esgoto			
Açúcar refinado	União	R$ 2,00/1Kg	R$ 0,40		Gás			
Amêndoas laminadas	La	R$ 45,60/1Kg	R$ 3,42		Folha de Pagto.			
Farinha de Trigo	Sol	R$ 1,86/1Kg	R$ 0,14		Transporte			
Essência de Baunilha	Dr. Otker	R$ 5,00/30ml	R$ 0,33		Etiquetas Embalagem			
Chocolate em pó	Harald	R$ 25,00/1kg	R$ 1,25		Serviços			
TOTAIS			R$ 15,04	R$ 1,88	R$ 5,264	30%	R$ 26,39	R$ 3,29

RECEITUÁRIO: CONFEITARIA
Categoria: Sobremesas/Bolos
Receita: Bolo de Chocolate com Amêndoas
TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS
RENDIMENTO: 1 unidade com 8 porções
PERDA ACEITÁVEL: 2% DO TOTAL DOS INSUMOS



Qtde.	UN	INGREDIENTES	FORNECEDOR	ESTOQUE
200	Gr	Chocolate meio amargo	Garoto	Secos
150	Gr	Manteiga sem sal	Aviação	Refrigeração
80	Gr	Gemas	Hoshy	Refrigeração
120	Gr	Claras	Hoshy	Refrigeração
200	Gr	Açúcar refinado	União	Secos
75	Gr	Amêndoas laminadas	La	Secos
75	Gr	Farinha de Trigo	Sol	Secos
2	ml	Essência de Baunilha	Dr. Otker	Secos
50	Gr	Chocolate em pó	Harald	Secos

CARACTERÍSTICAS PÓS-PREPARO
Textura: Superfície quebradiça e interior úmido
Calorias por porção: 380 Kcal
Validade: 3 dias
Armazenamento: à Seco Coberto
Temperaturas: Mínima/Máxima 4° - 22°
Tempo de Exposição: 3 dias

Utensílios/Equipamentos:
Forma redonda diâmetro: 23 cm com fundo removível, Espátula, Fuet, Pincel, Frigideira, Batedeira, Panela média, Boll médio, Peneira fina, Fatiador redondo 8 porções, Expositor bailarina, Fogão, Forno Convencional, Refrigeração.

Mão de Obra: Auxiliar de confeitaria / Garçom ou commis (dependendo do serviço)

Modo de preparo:
Pré aquecer o forno à 210ºC, untar com manteiga e polvilhar chocolate em pó uma forma redonda de 23 cm de diâmetro com fundo removível.
Torrar na frigideira as amêndoas até ficarem douradas e crocantes, reserve. Bata as claras em neve e reserve.
Em um boll, coloque o chocolate meio amargo e a manteiga, leve ao fogo brando em banho-maria, derreter até que forme uma mistura homogênea. Junte as gemas, o açúcar e as amêndoas torradas, misture até integrar os ingredientes. Retire do fogo acrescente a farinha de trigo e a essência de baunilha. Incorpore as claras em neve.
Despeje na forma e polvilhe com a peneira o chocolate em pó. Assar por 10 minutos à 210ºC, diminuir a temperatura para 190º C e deixar mais 25 minutos. Retirar do forno, deixar esfriar e desenformar.
Montagem: Montar em expositor bailarina com tampo de vidro, demarcar com fatiador.

Serviços:
Buffet: Montado em bailarina fixa com tampo de vidro, demarcado com fatiador, à parte espátula de serviço no aparador e polvilhador de tela com açúcar de confeiteiro.
Francesa: Montado em bandeja, servido com cortador triangular, à parte polvilhador de tela.
Inglesa: Porcionado em prato de sobremesa, polvilhar açúcar de confeiteiro, conforme imagem do produto.
Venda direta unidade: Montar em embalagem atóxica redonda 25 cm com tampa transparente e travas de segurança, etiquetar: data de fabricação, ingredientes/valores nutricionais, data de validade, preços.
Venda direta porção: Montar em embalagem atóxica triangular com tampa transparente e travas de segurança, etiquetar: data de fabricação, ingredientes/valores nutricionais, data de validade, preços.



Curso Online Doces Finos

Transforme Sua Vida!!
Aprenda a Produzir Doces Finos Para Festas
Do super clássico Camafeu de Nozes, ao moderníssimo Coração de Frutas Vermelhas, aprenda uma linha com grande variedade de doces, entre combinações com frutas, nozes e chocolate, procurando sempre o melhor sabor e o visual perfeito.

CLIQUE AQUI E SAIBA MAIS



www.rendagourmet.com