

EDIÇÃO 2.0

Copyright © 2020 - O Segredo dos Quindins Artesanais
Todos os direitos reservados

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Introdução

O livro digital **O Segredo dos Quindins Artesanais** foi criado com o objetivo de ajudar pessoas comuns a saírem da crise, e a terem seu negócio próprio lucrativo, trabalhando da sua cozinha, produzindo lindos e deliciosos Quindins Gourmet.

Este livro te ensina todos os passos e técnicas para que você tenha sucesso no seu empreendimento.

Espero poder ajudar você a dar uma vida mais confortável para você e sua família, assim como tem ajudado e alegrado a minha, fazendo o que eu amo.

Copyright © 2020 Todos os direitos reservados e protegidos pela lei 9.610.

Nenhuma parte deste e-book, sem autorização prévia por escrito do autor, poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados: eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação ou quaisquer outros.

Roberto Gouveia
Linda Gouveia

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

SUMÁRIO

História do Quindim	4
Produtos Base / Gema	7
Coco	10
O que fazer com a clara?	12
Utensílios	15
Embalagens	17
Armazenamento	22
Informações Importantes	23
Ingredientes Especiais	27
Preparando as Forminhas	33
Quindim Tradicional	35
Quindim de Coco Queimado	38
Quindim de Abacaxi	41
Quindim de Chocolate Belga	44
Quindim de Floresta Negra	47
Quindim de Maracujá	50
Quindim de Café	53
Quindim de Pistache	56
Quindim de Morango	59
Quindim de Doce de Leite	63
Quindim de Nutella	66

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

SUMÁRIO

Quindim de Leite Condensado	69
Quindim de Mel	72
Quindim de Nozes	75
Quindim de Amêndoa	78
Problemas, Soluções Dicas	81
Precificação	84
Lojas de Produtos Online	86

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

História do Quindim

Sendo o quindim um doce tão saboroso e querido aqui no Brasil, é claro que ele deveria ter uma história a sua altura. O quindim não surgiu de um acidente culinário, mas tem uma trajetória ampla que começa nos conventos de Portugal.

Não existe uma data precisa, mas conta-se que nos conventos de Portugal, por volta da época da colonização do Brasil, as freiras lusitanas de Leiria usavam claras de ovos como base para engomar suas roupas. Porém, isso gerava muitas gemas e elas consideravam um grande desperdício descartar as gemas. Foi assim que as freiras foram para cozinha e criaram receitas diversas com as gemas, entre essas o doce Brisa-do-Lis, conhecido como um doce conventual.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Os portugueses apreciaram o novo doce das freiras, que era feito de uma receita a base de gemas (ou ovos inteiros), açúcar e amêndoas. E foram justamente as amêndoas que favoreceram a criação do quindim, porque quando os portugueses vieram colonizar o Brasil junto vieram as receitas que mais gostavam, mas eles não contavam com a ausência de alguns ingredientes para prepará-las.

As escravas, na cozinha, preparavam essas receitas para seus senhores, mas para preparar o Brisa-de-Lis elas tinham um grande problema: a falta de amêndoas.

Com toda a sua criatividade para a gastronomia, as africanas decidiram aproveitar outro ingrediente que existia em abundância nas terras brasileiras: o coco.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Quem gosta de cozinhar sabe que se mudamos um pequeno ingrediente de uma receita ela se transforma em outra e foi justamente o que aconteceu com o tradicional doce português. Pela falta de amêndoas e o alto custo e dificuldade da sua importação, ela foi substituída por coco ralado e o doce precisou ganhar um novo nome. As escravas africanas o batizaram de quindim, que significa encanto ou dengo, uma alusão ao fato de ser delicado.

A receita com coco ralado também foi aprovada e o quindim nasceu das habilidosas mãos das escravas africanas, que adaptaram a receita lusitana para o solo brasileiro. Ou seja, o quindim, como todo bom brasileiro, é uma grande miscigenação. Ele tem raízes portuguesas, foi elaborado e batizado por africanas em solo brasileiro!

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

E foi assim que surgiu o delicioso quindim, elaborado em solo português, adaptado por africanas em solo brasileiro e saboreado por todos.

PRODUTOS BASE

Gema

Você pode trabalhar com dois tipos de gemas, a do ovo e a gema pasteurizada.

Eu uso ovo mesmo, separo as claras e vou colocando as gemas em uma peneira apoiada em um vasilhame.

Fure as gemas na peneira com uma faca ou garfo e deixa elas coarem naturalmente, no máximo dando leves balançadas na peneira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



De forma alguma raspe as gemas com uma colher ou qualquer objeto para coar mais rápido, pois dessa forma vai passar parte daquela pele e sua gema pode ficar com cheiro de ovo.

O segredo para o quindim não ter cheiro algum de ovo, é peneirar a gema como expliquei, sem raspá-la, e usar ovos novos.

Você também pode usar a gema pasteurizada. Elas são vendidas em caixinhas de 1 litro, como as de leite. Ela é líquida, e é vendida resfriada, vai estar na geladeira do mercado.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

A mais conhecida é a da Fleischmann, chama **Fleischeggs** como a da imagem abaixo, mas existem muitas marcas no mercado, você pode comprar a que estiver disponível para você. A vantagem é que, é mais prática, você não precisa peneirar.

A desvantagem é que, dependendo da cidade que você morar, pode ser difícil de encontrá-la, e também o prazo de validade dela é um pouco curto.

De qualquer forma, seja usando a própria gema do ovo ou a pasteurizada, seu Quindim vai ficar com o mesmo gosto. Não vai mudar em nada a qualidade do produto, é só uma questão de opção mesmo.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Coco

O coco é outro ingrediente que você pode usar de duas formas. Você pode comprar coco ralado fresco em supermercado ou através de vendedores na sua cidade, normalmente sempre tem pessoas que vendem. Recomendo você pesquisar no Google. Mas tem que ser o coco ralado fresco, não é desidratado e nem adocicado. O coco fresco ralado é vendido congelado.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Eu usei por bastante tempo coco fresco comprado de uma pessoa que vendia, mas hoje eu mesma compro o próprio coco, abro ele, depois quebro o coco em pedaços médios e ralo ele no multiprocessador, o ideal é um coco ralado médio, nem fininho e nem grosso. Depois, se o coco ralado ficar muito comprido, você pode dar umas pulsadas no processador para dar uma quebrada neles. Depois guardo em saquinho com 100 gramas cada e congelo.

Para quebrar o coco com mais facilidade, retire toda a água furando aquelas três marcas no coco, coloque-o no forno à 200 °C por 15 minutos. Depois é só bater com algum martelo.

Parece trabalhoso, mas não é. Em algumas horas do dia você faz isso e consegue guardar muito coco no seu freezer para ir usando depois nas receitas. Essa é uma forma de fazer com que seu lucro por quindim aumente mais ainda.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30





O QUE EU FAÇO COM A CLARA?

Conforme seus pedidos vão saindo, você vai começar a acumular uma grande quantidade de claras, caso esteja usando ovo e não a gema pasteurizada. Eu recomendo que você as coloque em potes de plástico mesmo e congele.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Vou te dar algumas ideias do que você pode fazer com elas:

1 – Fazer outros doces

Se você tiver vontade, você pode usar as claras para fazer suspiros para dar ou para vender também.

2 – Doar

Um lugar que vão agradecer muito as suas claras, é na academia. Pessoas que fazem musculação precisam ingerir uma grande quantidade de proteína diariamente, e a base dessa alimentação rica em proteína costuma ser de frango e de ovos. Como a clara do ovo é proteína, tem muita gente que treina que consome muito.

Você pode visitar uma academia e explicar a situação, com certeza ele vai aceitar sua doação ou indicar para os alunos dele.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Muitas pessoas que treinam, não tem muita condição financeira para manter uma alimentação correta com alto consumo de proteína, e sua doação será muito bem vinda.

3 - Consumir

Se sua família for grande e gostar de clara de ovo, você pode usar para fazer receitas para o próprio consumo. Quando for descongelar, mantenha o pote descongelando dentro da geladeira.

Normalmente você nunca vai conseguir consumir toda a clara que você guarda, mas é um alimento muito bom pra saúde e você pode usar para fazer algumas coisas diferentes, enfim.. eu só não aconselho você jogar no lixo. Use essas ideias para poder dar uma finalidade que seja aproveitável para suas claras.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

UTENSÍLIOS E EMBALAGENS

Utensílios

Você vai precisar de poucos utensílios para trabalhar com seus Quindins.

- Um vasilhame para a massa
- Uma peneira comum para peneirar a gema e peneirar o açúcar
- Colher ou espátula de silicone
- Um separador de gema
- Uma balança digital
- Um ralador manual ou um multiprocessador (caso você faça o próprio coco fresco ralado).
- Forma retangular ou redonda para colocar as forminhas em banho maria
- Forminhas de alumínio para Quindins

Sobre as forminhas, eu uso forminhas próprias para Quindins como as da foto.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Os tamanhos que utilizo são 2: **O tamanho grande que tem 6 cm ou 5,8 cm de boca, e a pequena para os mini quindins de festas que tem 3,5 cm ou 3,7 cm de boca.** No fim deste livro, eu deixei todas as medidas das forminhas.

Caso você não encontre para comprar na sua cidade, eu deixei no fim desse livro, uma lista de links onde você pode comprar na internet. É possível também usar forminhas de pão de mel para fazer os Quindins.



Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Embalagens

As forminhas de papel que utilizo para os **Quindins grandes de 6 cm, é a forminha tamanho 1**. Normalmente essa forminha só é encontrada na cor branca, eu já procurei outras cores desse tamanho mas não encontro.

As forminhas que uso para **os mini quindins é o tamanho 4**. Essa você consegue encontrar de outras cores, a que eu mais utilizo e gosto, é essa da marca **MAGO** na cor marrom escuro.



Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Mas você também pode usar forminhas de papel cartão como na outra imagem ao lado, que também ficam bem bonitos para festas, a medida certa delas é de **3,5 cm** que é o mesmo tamanho da base do seu Quindim pequeno.



Tanto a forminha de papel que vamos usar para o Quindim grande quanto a que vamos usar no quindim pequeno, são forminhas que não foram desenhadas para Quindins, normalmente são para docinhos como brigadeiros, por que não existe uma forminha de papel própria para Quindim.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Então vamos usar um pequeno truque para que a base do Quindim se acomode de forma correta no fundo da forminha de papel.

Você vai fazer exatamente como nas imagens abaixo. Pegue um grupo de 10 forminhas e coloque dentro uma forminha de alumínio com a boca para baixo e pressione no centro forte até ela expandir e ficar no tamanho certinho da forminha de alumínio.

Pronto, agora seu Quindim vai se acomodar certinho nos dois tamanhos de forminhas.







Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Tapetinhos Decorativos

É chamado também de fundo decorativo, você vai colocar seu Quindim pronto em cima deles para depois colocar dentro da forminha de papel.

Para o Quindim grande, eu utilizo o tapetinho tamanho **11 cm**, e para o Quindim pequeno**,** eu uso o tapetinho tamanho **7cm**. Fique à vontade para escolher as cores que mais lhe agradam. Eu gosto de usar o transparente com detalhes em branco, o amarelo também fica muito bonito.





Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Caixas

As caixas que você pode usar para entregar seus Quindins aos clientes, são caixas normais de papelão que você encontra em lojas de embalagens, dessas de montar, com a parte externa branca.

Porém, existem uma infinidade de caixas que você pode usar. Para você ter mais lucro ainda, você pode investir em caixas de doces para presentes. Existem muitos tipos diferentes para quantidades diferentes de doces, cores, tampas transparentes, enfim...

Você pode criar kits de sabores variados para presentes e fazer fotos desses kits e postar nas sua redes sociais. Isso faz seu produto elevar mais ainda o valor e você pode até cobrar mais por isso, pois não se trata mais só de Quindins, é um presente único que alguém vai receber do seu cliente.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

ARMAZENAMENTO

Depois de prontos, se você não for entregar para o cliente no mesmo dia, você pode colocar seus Quindins já prontos nas forminhas de papel em um tupperware fechado e congelá-los por até 3 meses. Depois quando você tirar do freezer, em 15 minutos ele já descongelou e está pronto para o consumo.

A validade dele na geladeira é de 7 dias, mas sempre recomendo mantê-los congelados e só tirar quando for entregar para o cliente. Se sua entrega for para o mesmo dia ou até no dia seguinte, você não precisa congelar, só manter na geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

VAMOS COMEÇAR?

Informações Importantes!

Higiene – Esse é um assunto que eu nem precisaria falar, mas é fundamental manter a higiene no seu local de trabalho. Confira se todos os seus utensílios estão bem limpos, se não há resíduo de outros alimentos, e use sempre uma touca.

Tempo de forno – Normalmente o Quindim assa em 45 minutos, mas sabemos que os fornos distribuem o calor de formas diferentes, então o tempo que eu asso meu Quindim pode ser diferente do tempo do seu forno.

Quando você for assar seus Quindins, você vai ter uma análise melhor do tempo ideal do seu forno.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Se você ver que estão douradinhos, abra o forno e aperte com o dedo de leve sobre o coco para sentir se ele está firme o suficiente.



Banho-maria – Todo Quindim precisa ser assado em banho-maria, isso é necessário para que a massa de gema não talhe. Eu sempre esquento a água antes em uma caneca, mas não deixo ferver, apenas passo um pouco do morno.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Depois que você já preencheu a bandeja com as forminhas dos Quindins, basta acrescentar a água quente aos poucos até encher um pouco mais da metade das forminhas.



Desenformando – Depois que seus Quindins assaram, deixe-os esfriarem, mas não muito, eu costumo desenformar com eles um pouco mornos, um morno mais para frio.

Use uma faca de ponta para passar em todo o canto da forminha, sempre pressionando para o lado de fora, dessa forma, se tiver um pouco de coco grudado nos cantos, ele vai se soltar.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Depois com os dedos, vá pressionando os cantos fazendo, seu Quindim vai parecer estar fazendo um movimento de gangorra dentro da forminha e dessa forma você vai perceber que ele está solto, aí é só empurrar um dos cantos para dentro até tirar ele todo.

Coloque-o no tapetinho e depois dentro da forminha de papel.

ATENÇÃO: É normal um ou outro Quindim dar uma leve rachada, isso não quer dizer que ele não está assado ou que não está bom, ele está perfeitamente igual aos outros de sabor, não o descarte-o, dê uma arrumada no visual dele para fechar a rachadura.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

INGREDIENTES ESPECIAIS

Alguns ingredientes são peculiares e não basta eu colocá-los nas receitas abaixo e não explicar sobre eles. **No final deste livro eu vou deixar alguns links de onde você pode comprar certos produtos online**. Então, abaixo segue informações dos ingredientes de alguns sabores.

Pistache – Para seu Quindim ter sabor de pistache, nós vamos usar pasta saborizante. Existem muitas marcas no mercado e de preços variados. Eu uso uma chamado **Blend** (veja imagem abaixo) ela é barata e de muita qualidade, e dura muito tempo.

Para decorar o Quindim de pistache, eu uso Pistache cru sem casca. Você pode por picadinho ou cortar um grão no meio para decorar.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Morango – O de morango também uso a pasta saborizante, funciona da mesma forma que o de pistache (veja imagem abaixo)



Extrato de café – Para preparar o extrato de café que usaremos na receita do Quindim de café, coloque 30 ml de água em um copo pequeno ou xícara e esquente até ferver, pode ser no microondas, depois acrescente 2 colheres de sopa de café solúvel, eu uso o **Nescafé forte** ou **extra forte 100**. Essa vai ser a quantidade total que você vai colocar na receita.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Chocolate Belga – Esse Quindim as clientes babam por ele. Uso o cacau 100% da marca **Callebaut**, ele é importado, custa em torno de 100 reais o pacote de 1kg.

E uso exatamente esse da imagem abaixo, o "**Plein Arome**"

Mas fique à vontade para usar outras marcas se preferir. Tem uma outra marca chamada **SICAO**, ela é italiana e foi comprada pela **Callebaut**, e agora eles estão fabricando no Brasil, é um produto nacional por que é fabricado no Brasil mas com qualidade belga, custa em torno de 25 reais 500 gramas. E tem o **cacau 100% da Mavalério** que é excelente, custa em torno de 10 reais a caixa de 200 gramas

O cacau da **CALLEBAUT,** o da **SICAO** e o **Mavalério** você pode encontrar na loja Santo Antônio www.lojasantoantonio.com.br

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Cacau Importado
Callebaut 100%
Plein Arome





Cacau
SICAO 100%

Cacau em pó
Mavalério 100%



Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Floresta Negra – Esse Quindim utilizo **cerejas ao marrasquino.** Se você não conhece, são cerejas vendidas no vidro, em calda. Você encontra até em supermercados comuns. Abaixo tem a foto da marca que eu usei pra essa receita:



Amêndoa, Farinha de Amêndoa, Lascas de amêndoa, Nozes e Avelã - Talvez as nozes seja o mais fácil de você encontrar, mas todos esses produtos você encontra para vender em lojas de produtos naturais ou na internet nas próprias lojas de confeitaria ou no mercado livre.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Fitas de coco (para decorar) – **Ingredientes:**
1 coco fresco
150 g açúcar refinado
300 ml de água

Modo de preparo
Colocar o coco no forno a 200 graus, por cerca de 5 minutos, para a casca rachar.

Tire o coco da casca e mantenha somente aquela casquinha fina marrom, quebre-o em pedaços médios, use um descascador de legumes para fazer fazer fatias fininhas do coco.

Colocar a água e o açúcar numa panela e cozinhar até começar a ferver. Colocar as fitas de coco na panela e deixar por mais uns 5 minutos até amolecer.

Retire as fitas de coco do cozimento com uma escumadeira e deixe-as esfriar, depois enrole pequenas tiras para decorar seu Quindim.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

RECEITAS

Preparando as forminhas

Antes de começar qualquer receita, prepare antes as forminhas untadas com margarina (sem sal) e açúcar refinado.

Passe uma camada bem generosa de margarina como na imagem abaixo e espalhe bem, e depois passe no açúcar e deixe todas as forminhas já dentro da forma que vai ao forno.

Tem pessoas que gostam de untar com glucose. Se você for usar glucose, leve ao fogo baixo 200 gr de glucose com 50 ml de água e mexa até misturar bem. Esse processo é rápido, aqueça um pouco só para misturar bem a água com a glucose e desligue o fogo. Depois é só passar dentro das forminhas.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30





Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim Tradicional

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**) e o leite e misture bem com uma colher.

Quando sua massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

A decoração do Quindim Tradicional fica a seu gosto. Você pode deixá-los sem decoração, ou decorá-los com fios de ovos ou fitas de coco (como explicado na **página 32**)

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Coco Queimado

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

Quindim

125 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Coco Queimado
250 gr de coco ralado fresco
50 gr de açúcar
50 ml de água

Modo de Preparo

Coco Queimado
Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até dourar todo o coco. Divida em duas partes: uma para usar no preparo do quindim e a outra para decorar.

Quindim
Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco ralado fresco, 125 gr de coco queimado e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**) e o leite e misture bem com uma colher.

Quando sua massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Decore com o restante do coco queimado e leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Abacaxi

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

Quindim

120 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral
40 ml de suco concentrado de abacaxi

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Doce de abacaxi
250 g de abacaxi descascado bem picado
50 g de açúcar

Modo de Preparo

Doce de abacaxi
Coloque o açúcar e o abacaxi picado em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ficar um doce sem líquido. Pese 120 g do doce de abacaxi para usar no preparo do quindim e reserve o que sobrou para decoração.

Quindim
Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco ralado fresco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**) e o leite, misture bem com uma colher.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Por fim, acrescente 120 g do doce de abacaxi e o suco concentrado e misture.

Encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Decore com o restante do doce de abacaxi e leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Chocolate Belga

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral
50 g de cacau em pó 100% (veja **página 29**)

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**) e o leite, misture bem com uma colher. Por último acrescente o cacau em pó peneirado e misture até dissolver todo.

Quando sua massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Você pode decorar os Quindins de Chocolate Belga com confeitos de chocolate como esse da imagem abaixo.



Eu uso esses confeitos da marca Callebaut, se você não encontrar na sua cidade, você pode comprar uma barra de chocolate meio amargo e fazer as raspas.

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Floresta Negra

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

50 g de cacau em pó 100% **(veja página 29)**
1 colher e meia de sobremesa de essência de cereja
70 g de cerejas ao marrasquino picadas **(veja página 31)**
Raspas de chocolate meio amargo e cerejas ao marrasquinos para decorar.

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente o leite e as gemas peneiradas (veja **página 7**) misturando bem. Em seguida, acrescente o cacau em pó peneirado e misture até dissolver todo, e por último, acrescente as cerejas picadas e a essência de cereja misturando bem.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Você pode decorar os Quindins de Floresta Negra com uma cereja inteira ou uma metade acrescentando as raspas de chocolate meio amargo em volta.

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Maracujá

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral
25 ml de suco concentrado de maracujá

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), e o leite e mexa bem. Por último, acrescente o suco concentrado de maracujá. Misture bem com uma colher.

Quando sua massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Decore com sementes de maracujá. Uma dica legal para se trabalhar com as sementes de maracujá é deixar elas secas para o uso.

Coloque as sementes em uma peneira e lave bem elas na água corrente e depois deixe-as no sol para secar ou deixe alguns minutos para secar no forno. Desta forma, fica bem melhor para trabalhar com elas.

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Café

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral
30 ml de extrato de café (veja preparação na **página 28**)

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), o leite e o extrato de café. Misture bem com uma colher.

Quando sua massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Leve à geladeira.

Para decorar, eu uso grão inteiros de café.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Pistache

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral
1 colher rasa de café de pasta saborizante de pistache (veja instruções na **página 27**)

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**) e o leite. Misture bem com uma colher.

Quando sua massa estiver pronta, acrescente a pasta de pistache. Aqui você vai precisar prestar atenção no tom da cor da massa para identificar quando está no ponto ideal. Use a imagem do meu Quindim de Pistache para você comparar o tom do verde com a sua massa. O ideal é que não fique nem muito claro e nem muito escuro. Portanto, acrescente a colher rasa de café da pasta aos poucos e vai mexendo até chegar no tom ideal, se precisar por mais, vai acrescentando em gotas.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Quando sua massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco. Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Decore com pistache cru (veja **página 27**)

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Morango

Rende 16 quindins grandes ou 48 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
350 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
60 ml de leite integral
1 colher rasa de café de pasta saborizante de morango (veja instruções na **página 28**)

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**) e o leite. misture bem com uma colher.

Aqui, você vai usar o mesmo processo que eu expliquei sobre o Quindim de Pistache. Quando sua massa estiver pronta, acrescente a pasta de morango. Aqui você vai precisar prestar atenção no tom da cor da massa para identificar quando está no ponto ideal. Você pode comparar o tom de vermelho da sua massa com a foto do meu Quindim de Morango, ou você pode comparar com a cor da própria fruta do morango, pois a massa fica no tom exatamente igual ao do morango.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

O ideal é que não fique nem muito claro e nem muito escuro. Portanto, acrescente a colher rasa de café da pasta aos poucos e vai mexendo até chegar no tom ideal, se precisar por mais, vai acrescentando em gotas.

Quando sua massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco.

Deixe descansando na geladeira por 1 hora antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Leve à geladeira.

Se você for decorar com fatias do próprio morango, lembre-se que o morango solta água, o ideal é você colocar os morangos somente na hora que for entregar para o cliente.

Você também pode decorar com um pouquinho de geleia de morango.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Doce de Leite

Rende 24 quindins grandes ou 72 quindins pequenos

Ingredientes

250 g de coco fresco ralado
300 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
1 vidro de leite de coco (200 ml)

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

240 g de doce de leite cremoso (existem muitas marcas, escolha um doce de leite puro de qualidade)
1 colher de sobremesa de essência de baunilha

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), o leite de coco, a essência e misture bem com uma colher ou uma espátula. Coloque o doce de leite por uns 10 ou 15 segundos no micro-ondas para que ele fique um pouco mais fino e coloque-o na massa misturando bem.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Quando a massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco. Deixe descansando na geladeira por 1 horas antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Você pode decorá-los com algum tipo de confeito de caramelo ou até raspas de chocolate branco.

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Nutella

Rende 24 quindins grandes ou 72 quindins pequenos

Ingredientes

250 g de coco fresco ralado
300 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
200 ml de leite integral

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

360 g de Nutella
1 colher e meia de sobremesa de essência de avelã
Avelãs para decorar

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), o leite e a essência e misture bem com uma espátula ou colher. Por fim, acrescente a Nutella e misture bastante até dissolver completamente na massa

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Quando a massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco. Deixe descansando na geladeira por 1 horas antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Você pode decorá-los com avelãs.

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Leite Condensado

Rende 24 quindins grandes ou 72 quindins pequenos

Ingredientes

250 g de coco fresco ralado
300 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
200 ml de leite integral

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

1 lata de leite condensado (350 g)
3 colheres de sobremesa de essência de leite condensado.
Raspas de chocolate branco para decorar.

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), e o leite. Misture bem com uma espátula ou colher. Por fim, acrescente o leite condensado e a essência, misture bastante até dissolver completamente na massa

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Quando a massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco. Deixe descansando na geladeira por 1 horas antes de levar ao forno.

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Decore com raspas de chocolate branco.

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Mel

Rende 24 quindins grandes ou 72 quindins pequenos

Ingredientes

200 g de coco fresco ralado
300 g de açúcar refinado peneirado
20 gemas (ou 320 g de gema pasteurizada)
200 ml de leite integral
120 g de mel

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Coloque o coco e o açúcar em uma vasilha e misture com as mãos, apertando até que a massa fique com liga. Depois acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), o leite e misture bem com uma espátula ou colher. Por fim, acrescente o mel e misture bem.

Quando a massa estiver pronta, encha as forminhas até a borda, sempre mexendo a massa no vasilhame a cada forminha que você completar, para que todas fiquem mais ou menos com a mesma quantidade de coco. Deixe descansando na geladeira por 1 horas antes de levar ao forno.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Leve à geladeira.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Nozes

Rende 8 quindins grandes ou 24 quindins pequenos

Ingredientes

220 g de açúcar cristal
100 ml de água
10 g de manteiga sem sal derretida
10 gemas (ou 160 g de gema pasteurizada)
1 clara

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

75 g de nozes chilena trituradas
Meia colher de sobremesa de essência de nozes
Nozes picadas para decorar

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Misture em uma panela, a água e o açúcar cristal e leve ao fogo médio até ficar uma calda em ponto de fio fino. Coloque a manteiga, mexa e reserve até esfriar.

Após esfriar, acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), a clara, a farinha de nozes (triture as nozes no multiprocessador) e a essência, misture bem e encha as forminhas untadas até a borda, depois leve à geladeira e deixe descansar por 3 horas.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Decore com pedaços de nozes.

Leve à geladeira

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30



Quindim de Amêndoa

Rende 8 quindins grandes ou 24 quindins pequenos

Ingredientes

160 g de açúcar cristal.
100 ml de água.
10 g de manteiga sem sal.
10 gemas (ou 160 g de gema pasteurizada).
50 g de farinha de amêndoa.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

8 gotas de essência de amêndoas.
Lascas de amêndoas para decorar.

Modo de Preparo

Prepare as forminhas untadas como explicado na **página 33**.

Misture em uma panela, a água e o açúcar cristal e leve ao fogo médio até ficar uma calda em ponto de fio fino. Desligue o fogo e coloque a manteiga, mexa e reserve até esfriar.

Após esfriar, acrescente as gemas peneiradas (veja **página 7**), a farinha de amêndoas e a essência, misture bem e encha as forminhas untadas até a borda, depois leve à geladeira e deixe descansar por 1 hora.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Preaqueça o forno a 180 °C por 10 minutos. Coloque os Quindins para assar em banho-maria (conforme explicado na **página 24**) por 45 minutos, até dourar e ficarem firmes ao toque. Retire-os do forno e desenforme quando estiverem levemente mornos.

Decore com lascas de amêndoas.

Leve à geladeira

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Problemas, Soluções e Dicas

Existem alguns problemas que podem ocorrer e seu quindim não ficar perfeito.

A maioria dos problemas que acontecem com o quindim, são detalhes de forno, ou cozinha a massa e fica seco ou gruda na hora de desenformar, ou não chega na temperatura e fica aguado. Por isso eu vou citar aqui os problemas mais comuns e as possíveis soluções para os mesmos.

- *Quindim fica mole ou aguado quando desenforma:* Isso acontece porque o quindim não assou. A temperatura do banho-maria não chegou para poder assar o quindim. Desenforme somente 1 quindim e caso aconteça isso, você não perde a receita, você pode voltar todos para o forno novamente. Aumente um pouco a temperatura do forno e deixe assar mais tempo. Não tem problema que leve mais tempo, até pouco mais de 1 hora.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

- Quindim ficou duro, ressecado, grudou na hora de desenformar: Isso acontece porque a temperatura estava muito alta ou porque a água do banho-maria secou e baixou muito.
Nessa situação não tem o que fazer pois a massa do quindim cozinhou.
Na próxima receita diminua a temperatura do forno e verifica sempre a água do banho-maria, se baixar muito, você aquece mais água e completa a forma até chegar no nível

- Quindim ficou sem brilho açucarou em cima: Vi poucos casos assim acontecer com alunos e comigo nunca aconteceu e sempre untei com margarina e açúcar. Caso isso acontece, experimente untar com glucose como explicado na **página 33**.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Detalhes sobre o Forno

O quindim assa em 180 graus mas cada forno funciona de forma diferente, a temperatura do seu forno em 180 graus pode variar em relação ao meu forno. Portanto, se você está começando, divida a receita pela metade para testar. Todas as receitas deste ebook podem ser divididas pela metade, ou até fazer 1/4 delas.

Dessa forma, se algo sair errado, você pode ir ajustando a temperatura e arrumando os erros sem muita perda.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

PRECIFICAÇÃO

O custo médio para se fazer o Quindim tradicional grande de 6 cm é de aproximadamente 1,30, e eu vendo ele por 6 reais. Somente o Quindim de Nozes eu vendo por 6 reais.

O custo médio para se fazer o Quindim tradicional pequeno de 3,5 cm é de aproximadamente 0,45 e eu vendo ele a 2,50 reais cada, mas como são para festas, pego pedidos com no mínimo 50 unidades.

Claro que talvez esse custo pode variar dependendo da cidade que você mora, pois nem todos os ingrediente possuem o mesmo preço em todas as regiões.

Se você mora no nordeste por exemplo, o preço do coco nessa região é bem mais barato que aqui no sudeste, e com isso seu custo baixa mais.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Mas mesmo que varie um pouco, perceba que o lucro é bem alto. As pessoas pagam, primeiro porque elas vão querer provar pois nunca comeram um Quindim Gourmet na vida e segundo que elas não vão ter como comprar de outra pessoa, porque ninguém faz.

Nada impede também de você trabalhar com um tamanho de forminha um número abaixo do tamanho grande e oferecer por um preço menor.

Sempre calcule o preço unitário de cada quindim. Veja quanto você gastou com a receita inteira e divida o valor pela quantidade de quindins para saber o preço unitário.

Sabores como o de Nutella, Floresta Negra, Mel, leite condensado, etc, vão ter custos maiores e terão que ser vendidos por preço maior, então faça o cálculo de custo unitário correto.

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

LOJAS

www.lojasantoantonio.com.br

A loja Santo Antonio é uma loja online completa para quem trabalha com confeitaria, e eles entregam em todo o Brasil.

Nela você encontra as pastas saborizantes, o cacau importado Callebaut, Sicao ou Mavalério, forminhas, essências, etc.

Abaixo vou deixar os links de mais 3 lojas de confeitaria que vendem as pastas saborizantes:

https://www.bocaodoces.com.br/confeitaria?loja=677323&categoria=73&categories%5B%5D=Pasta%2BSaborizante

https://www.barradoce.com.br/categoria/ingredientes/essencias-aromas-e-saborizantes/pastas-saborizantes

https://www.rizzoconfeitaria.com.br/pastas-saborizante

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Forminhas de alumínio

Essas são as medidas que eu uso:
Quindim grande: **Forminha tamanho 3,5 ou 3,6 cm de fundo; 2,5 cm de altura e 5,8 ou 6 cm de diâmetro da boca.**

Segue abaixo alguns links de lojas e vendedores da forminha grande:

https://www.formasecia.com.br/forminha-quindimn-2-alum-3-5-x-2-5-x-5-8-cm/p

https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-1898036784-forminha-quindim-n2-alum-35-x-25-x-58-cm-_JM

https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-1604655114-forminha-po-de-queijo-quindim-po-de-mel-quiche-1-duzia-_JM

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Quindim pequeno: **Forminha tamanho 2,0 cm de fundo; 2 cm de altura e 3,7 ou 3,5 cm de diâmetro da boca.**

Segue abaixo alguns links de lojas e vendedores da forminha pequena:

https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-708382156-forminha-mini-quindim-kit-com-24-pecas-em-aluminio-_JM

https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-712483534-forminha-mini-quindim-aluminio-kit-c-12pcs-_JM

https://produto.mercadolivre.com.br/MLB-754034821-forminha-mini-quindim-aluminio-festa-kit-com-36-pecas-_JM

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30

Dúvidas ou sugestões,
envie um e-mail para nosso suporte:
suporte@quindimartesanal.com.br

Copyright © 2020 Todos os direitos reservados e protegidos pela lei 9.610.

Nenhuma parte deste e-book, sem autorização prévia por escrito do autor, poderá ser reproduzida ou transmitida sejam quais forem os meios empregados: eletrônicos, mecânicos, fotográficos, gravação ou quaisquer outros.

Roberto Gouveia
Linda Gouveia

Licensed to Diana Miriam Reis Gonzaga - gonzagadiana@hotmail.com - 200.943.706-30