

BOLO NO POTE

— Faça e Venda —
Cee♡Cee



OS 12 SABORES IRRESISTÍVEIS

POR MICHELLE BUENO



Conteúdo



06 | O Mais Vendido do Brasil **NINHO COM MORANGO**

13 | Marinadas, Compotas e Mousses

FRUTAS FRESCAS

17 | Delicias com Frutas

MONTAGENS

20 | Bolo no Pote de Churros

MASSA DE CANELA

24 | Potinhos da Felicidade

CHOCOLATE

32 | Bônus Especial

ALPINO



34 | Dicas de Ouro

BOLO PERFEITO

36 | Anexos do Curso

DESMOLDANTE CASEIRO



MINHA HISTÓRIA

Michelle Bueno

Profissional do Ramo de Modas e Apaixonada pelo meu trabalho, jamais me vi fazendo outra coisa que não fosse relacionada ao Mundo Fashion e todo seu Glamour.

Conquistei meu próprio negócio e quando eu pensei que estava completamente realizada profissionalmente o meu Cliente Principal Faliu!!!

Foi um transtorno, mudei de Cidade, me desliguei totalmente da atividade em que eu atuava.

A única saída para mim era arrumar um emprego, mas com 3 Filhos o mais Velho com necessidades especiais, um de 5 anos e um bebê não PODERIA SER ALGO INTEGRAL, NÃO tinha a menor possibilidade de eu FICAR O DIA TODO fora, MAS AS CONTAS NÃO ESPERAVAM, O LEITE NÃO ESPERAVA, O ALUGUEL NÃO ESPERAVA então com muito custo consegui uma Creche para deixar o meu caçula E fui trabalhar FORA para ajudar meu esposo com as despesas, eu trabalhava 6 horas no período da noite e durante o dia eu cuidava da casa e da minha família e vivia com o BÁSICO, EU PRECISAVA DE UMA RENDA EXTRA!!!!

Me lembrei dos meus bolos e sobremesas e de como eu sempre amei fazer doces e bolos, e dos cursos que fiz como Hobbies com Confeiteiras renomadas e comecei a acompanhar GRUPOS do Facebook de culinária, confeitaria, bolos caseiros e doces.

Sempre vendo histórias de sucesso que me motivaram a tomar uma atitude. Desde muito pequena eu sempre estive presente na cozinha da Vovó ela sempre foi uma boleira de mão cheia, sem contar nos doces que ela sempre fez, e com todo amor e carinho do mundo ela me ensinou suas receitas.

A minha família sempre foi muito humilde E MINHA MÃE TINHA muitas dificuldades na compra dos meus materiais escolares, era difícil até me transportar para escola com 15 anos para ajudar eu decidi fazer bolos embrulhados para vender na escola e era um sucesso!!!

Eram somente dois sabores Prestígio e Coco Gelado eu alternava os sabores, cada dia um e eu vendia tudo!!! Um dia fizemos uma confraternização NO MEU TRABALHO onde cada um levou um prato e adivinha o que eu levei?

Todos adoraram meus “potinhos da felicidade”, MAS EU NUNCA PENSEI EM VENDER, POIS ME SENTIA INSEGURA.

Foi quando o meu filho conseguiu ser aprovado para estudar numa escola Particular bem acima do preço da qual ele estava estudando atualmente e eu precisava imediatamente do dinheiro para a matrícula ou ele perderia aquela vaga.

Eu me lembro exatamente do valor da matrícula com desconto: R\$440,00 eu não tinha nem metade do valor. Eu não tinha nada além de uma rifa de 100 nomes, eu sempre via meus colegas vendendo rifas para levantar valores, mas eu tinha apenas 3 dias para conseguir aquele valor foi então que eu decidi fazer 50 potes de 500ml e quem comprasse teria direito a dois nomes na rifa.

A pessoa comprava a rifa no valor de R\$15 e tinha direito a um bolo no pote de 500ml e 2 nomes na rifa que dava direito a 2 potes de 500ml ao contemplado E sabe o que aconteceu????

Eu vendi 58 potes levantei R\$870, Gastei R\$220 com ingredientes e embalagens.

E agora são várias encomendas... meu esposo FOTOGRAFOU OS BOLOS e eu divulgava e vendia 2x por mês... 200 POTES POR MÊS, PAGADO A MATRÍCULA R\$440 E ainda me sobrou R\$210 EM 3 DIAS BASICAMENTE, pois eu vendi a rifa na Sexta, comprei os ingredientes no Sábado, produzi os bolos no Domingo e entreguei na Segunda. Um lucro muito alto. Um LUCRO de quase 300%!!!!!!

Desde então eu não parei mais de vender, mas agora era diferente. Eu estava Feliz!!!!

Eu vendia 100 potes por mês e conseguia lucrar R\$1.100 por mês

QUASE O VALOR DO MEU SALÁRIO TRABALHANDO APENAS DOIS DIAS POR MÊS.

Sem contar as encomendas de Taças onde eu cobrava R\$80 o quilo, logo uma amiga dona de uma Marmitaria Conceituada na minha cidade fez uma parceria comigo e começou a vender pelo Facebook, foi um sucesso!!!

Cheguei a contratar 2 entregadores. Quando eu percebi que eu conseguia uma renda extra fazendo algo que eu amava, sem precisar sair de casa e alterar a minha rotina com meus filhos eu me senti REALIZADA .

Foi muito emocionante para mim saber que esse caminho funcionava para mim e se funcionou para mim PODE FUNCIONAR PARA VOCÊ também.

Fazer Bolo no Pote é uma Delícia, faço tudo com muito amor, hoje até meus filhos e meu marido me ajudam, o Bolo no Pote nos aproximou.

Quando dei por mim eu já estava aqui!!! No meu trabalho haviam várias colegas que faziam algum tipo de doce, guloseimas, salgados e todas estavam na mesma situação em que eu me encontrava, eu dava dicas de como usarem suas horas extras para produzir e vender no trabalho e me sentia Maravilhada e Abençoada vendo os resultados, foi então que comecei a postar tudo em grupos do facebook e nasceu assim a Faça e Venda Bolos no Pote. E o restante dessa história eu ainda hei de escrever... rrsrrs

Bem vindo(a)!!! Faça e Venda Bolo no Pote e escreva a sua própria história.





Bolo no Pote de Ninho com Morango

O Campeão de Vendas no Brasil

Em todo o País independente da estação a Receita mais vendida nos últimos anos é a de Ninho com Morango.

Os Brasileiros descobriram essa Delícia que é o Leite Ninho. E são tantas as combinações que fica difícil escolher só uma para saborear.

O Morango é uma das frutas mais utilizadas para preparo de sobremesas no mundo!!!

Não é à toa que o Bolo de Pote mais vendido seja o de Ninho com Morango.

O Creme de Ninho é um CORINGA e vai bem com quase todos os tipos de frutas frescas, compotas e geleias.

Além do Creme de Ninho existe outro coringa no mundo dos DOCES: O Chocolate!!!!

É isso mesmo! O Chocolate, mas isso é uma outra história ... vem comigo para esse mundo açucarado que vou ensinar VOCÊ preparar a Receita do Bolo no Pote mais vendido do Brasil e ainda vou te ensinar truques de como substituir a fruta sem perder no sabor.

Massa Especial de Leite Ninho

Ingredientes

- Desmoldante* untar
- 6 ovos (claras e gemas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 1 colher (chá) de aroma de baunilha
- 3 colheres (sopa) de leite Ninho
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de água morna
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo Peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

- Pré-aqueça o forno a 180 graus
- Unte uma assadeira com Desmoldante* e reserve
- Bata as claras até que fiquem em ponto de neve consistente e acrescente $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar batendo até que forme um Marshmallow e reserve
 - Bata as gemas Peneiradas, o aroma de baunilha e o açúcar por 10 minutos
 - Coloque o leite em pó, o óleo, a água morna e bata mais 10 minutos
 - Na mesma vasilha Peneire a Farinha de Trigo e o Fermento em Pó
 - Reduza a velocidade da Batedeira e adicione aos poucos a farinha de trigo Peneirada com o fermento em pó
 - Misture delicadamente ao Marshmallow
 - Despeje em uma fôrma untada com Desmoldante*
 - Leve para assar por aproximadamente 35 a 40 minutos

OBS: Utilizar de preferência ovos Jumbo, caso contrário é necessário aumentar a quantidade para **7** ovos grandes ou **8** ovos médios.



Creme de Leite Ninho

Ingredientes

2 latas de Leite condensado
2 caixinhas de Creme de leite
500 ml de Leite
7 colheres (sopa) de Leite em Pó

Modo de Fazer:

Bata todos os ingredientes no Liquidificador
Leve ao fogo Baixo
Mexendo SEMPRE até que comece a ferver,
Mantenha o fogo baixo
Mecha bem por mais 3 minutos e desligue.
Transfira para uma Vasilha e Cubra com Plástico Filme.
Use Frio.

OBS: *O plástico filme deve ficar em contato com o creme.*

Creme 4 Leches

Ingredientes

2 latas de Leite condensado
2 caixinhas de Creme de leite
400ml de Leite de Coco
7 colheres (sopa) de Leite em Pó

Modo de Fazer:

Bata todos os ingredientes no Liquidificador
Leve ao fogo Baixo
Mexendo SEMPRE até que comece a ferver,
Mantenha o fogo baixo
Mecha bem por mais 5 minutos e desligue.
Transfira para uma Vasilha e Cubra com Plástico Filme.
Use Frio.





ChantiNinho

Ingredientes

500ml chantilly (eu uso Norcau) - previamente refrigerado por 12 horas

½ lata de Leite condensado - previamente refrigerado por 12 horas

7 Colheres de Ninho

Modo de Fazer:

Acrescente todos os Ingredientes no Bowl

Comece a bater em velocidade mínima até que comece a encorpar

Aumente a velocidade até que forme picos firmes.

Marinada de Morango

Ingredientes

4 caixas de Morango
5 ml de Cachaça
1 xícara (chá) de Açúcar
1 colher (sobremesa) de Aroma de Morango

Modo de Fazer:

Pique os morangos

Num recipiente adicione a cachaça, o aroma e o açúcar

Misture bem

Cubra com Plástico Filme

Deixe descansando por 2 Horas na Geladeira ou 1 Hora em temperatura Ambiente. Para obter a Geleia de morango leve ao fogo e após levantar Fervura abaixe o fogo e deixe por 3 minutos.





Compota de Abacaxi

Ingredientes

1 abacaxi Grande
1 xícara (chá) de Açúcar
1 xícara (chá) de Água
5 ml de Cachaça

Modo de Fazer:

Misture bem todos os Ingredientes, exceto a Água, até que o Açúcar se dissolva Completamente

Leve ao fogo Baixo sem Mecher até que todo suco do Abacaxi tenha evaporado completamente.

Assim que a água do abacaxi estiver secado completamente acrescente a Água de deixe ferver por mais 3 minutos.

Mousse Especial de Maracujá

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
3 maracujás
1 xícara (chá) de chantilly batido

Modo de Fazer:

Mantenha todos os ingredientes previamente na Geladeira por no Mínimo 12h

Bata o Leite condensado, o creme de Leite e o Maracujá
Leve para o congelador por 30 minutos
Envolve delicadamente a Mousse e o Chantilly.

Calda Especial de Maracujá

Ingredientes

3 colheres (sopa) de polpa de maracujá
1 xícara (chá) de água
2 colheres (sopa) de açúcar refinado
1 colher (café) de cachaça

Modo de Fazer:

Misturar todos os Ingredientes com Fuê
Levar ao fogo até reduzir a quantidade pela metade.
Usar frio.

Mousse Especial de Limão

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
½ xícara (chá) de caldo de limão
1 xícara (chá) de chantilly batido

Modo de Fazer:

Mantenha todos os ingredientes previamente na Geladeira por no Mínimo 12h

Bata o Leite condensado, o creme de Leite e o Limão

Leve para o congelador por 30 minutos

Envolva delicadamente a Mousse e o Chantilly.



Montagem

Ninho:

- Massa branca
- Creme de Ninho
- ChantiNinho
- Leite Ninho em Pó

1 camada Finíssima de Creme de Ninho

1 camada de Bolo

1 camada de creme de Ninho

1 camada de bolo

1 camada Finíssima de creme de Ninho

1 camada de ChantiNinho

Finalize Polvilhando Leite Ninho

Ninho Morango:

- Massa Branca
- Creme de Ninho
- Marinada
- Chantinho
- Leite Ninho

1 camada Finíssima de Creme de Ninho

1 camada de bolo

1 camada de marinada

1 camada de Creme de Ninho

1 camada de bolo

1 camada de marinada

1 camada Finíssima de Creme de Ninho

1 camada de ChantiNinho

Finalize com 1 pedaço de Morango da Marinada e Polvilhe Leite Ninho.



Ninho com Maracujá

- Ninho Maracujá
- Massa Branca
- Creme de Ninho
- Mousse de Maracujá
- Calda de Maracujá
- Chantininho

1 camada Finíssima de Creme de Ninho
1 camada de bolo
1 camada de Mousse de Maracujá
1 camada de Creme de Ninho
1 camada de bolo
1 camada de Mousse de Maracujá
1 camada Finíssima de Creme de Ninho
1 camada de ChantiNinho
Finalize com Calda de Maracujá.



Ninho com Limão

- Massa Branca
- Creme de Ninho
- Mousse de Limão
- Raspas Desidratadas de Limão
- Chantininho



1 camada Finíssima de Creme de Ninho
1 camada de bolo
1 camada de Mousse de Limão
1 camada de Creme de Ninho
1 camada de bolo
1 camada de Mousse de Limão
1 camada Finíssima de Creme de Ninho
1 camada de ChantiNinho
Finalize com Raspas de Limão Desidratadas

Ninho com Abacaxi

- Massa Branca
- Creme de Ninho
- Compota de Abacaxi
- Chantininho
- Leite Ninho

1 camada Finíssima de Creme de Ninho

1 camada de bolo

1 camada de Compota de Abacaxi

1 camada de Creme de Ninho

1 camada de bolo

1 camada de Compota de Abacaxi

1 camada Finíssima de Creme de Ninho

1 camada de ChantiNinho

Finalize com 1 pedaço de Abacaxi da Compota e Polvilhe Leite Ninho.



Massa Especial de Canela

Ingredientes

- Desmoldante* untar
- 6 ovos (claras e gemas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar cristal
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de Canela em Pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo Peneirada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Fazer:

- Pré-aqueça o forno a 180 graus
- Unte uma assadeira com Desmoldante* e reserve
- Bata as claras até que fiquem em ponto de neve consistente e acrescente $\frac{1}{2}$ xícara de açúcar batendo até que forme um Marshmallow e reserve
 - Bata as gemas Peneiradas e o açúcar por 10 minutos
 - Coloque o leite morno e o óleo e bata mais 10 minutos
 - Na mesma vasilha Peneire a Farinha de Trigo, a Canela em Pó e o Fermento em Pó
 - Reduza a velocidade da Batedeira e adicione aos poucos a mistura de Farinha, canela e Fermento.
 - Misture delicadamente ao Marshmallow
 - Despeje em uma fôrma untada com Desmoldante*
 - Leve para assar por aproximadamente 35 a 40 minutos

OBS: Utilizar de preferência ovos Jumbo, caso contrário é necessário aumentar a quantidade para **7** ovos grandes ou **8** ovos médios.

Creme de Doce de Leite Especial

Ingredientes

500ml de leite

50g de Amido de Milho dissolvido em 100ml de Água

1 lata de doce de leite 395g (eu uso Itambé)

Modo de Fazer:

Numa panela adicione o Leite e o Amido

Mexendo sempre até que forme um mingau

Desligue o fogo

Adicione o Doce de Leite

Mexa bem até obter uma mistura completamente homogênea e sem Grumos.



ChantiLeite

Ingredientes

2 xícaras de Chantilly Gelado por no mínimo 12 horas
4 colheres (sopa) de Creme de leite (sem soro) Gelado por no mínimo 12 horas
4 colheres (sopa) de doce de leite (eu uso Itambé)

Modo de Fazer:

Bata rapidamente Chantilly e o Creme de Leite
Adicione o Doce de leite e Bata até alcançar a textura desejada.
Mantenha na Geladeira.



Montagem

Churros

- Massa de canela
- Creme de Doce de Leite
- ChantiLeite
- 1 colher (chá) Canela em Pó
- 1 colher (sopa) Açúcar Refinado

1 Camada de de Creme de Doce de Leite

1 Camada de Bolo

1 Camada de Cremede Doce de Leite

1 Camada de Bolo

1 Camada de Cremede Doce de Leite

1 Camada de ChantiLeite

Finalize Polvilhando a mistura de Canela em Pó com Açúcar Refinado





Especial de Chocolate

A relação do brasileiro com o chocolate

Anualmente, cada brasileiro come, em média, 2,5 kg de chocolate.

O chocolate contém um aminoácido chamado triptofano, responsável pela produção de serotonina no cérebro. A serotonina recebe quimicamente o nome 5-hidroxitriptamina, é a “substância química do Bem-Estar”, é responsável pela sensação de felicidade e prazer.

Então você pode sim chamar os seu Potes de Potinhos da Felicidade.

Massa Especial de Chocolate

Ingredientes

- Desmoldante* untar
- 6 ovos jumbo separados
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 100 g de chocolate ao leite derretido
- 1 xícara (chá) de água morna
- 3 xícaras (chá) de farinha e trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Fazer:

- Pré-aqueça o forno a 180 graus
- Unte uma assadeira com Desmoldante* e reserve
- Bata as claras até que fiquem em ponto de neve consistente e acrescente ½ xícara de açúcar batendo até que forme um Marshmallow e reserve
 - Bata as gemas e o açúcar até clarear por 10 minutos
 - Acrescente o óleo, o chocolate em pó, o chocolate ao leite derretido e a água morna e bata por 10 minutos
 - Reduza a velocidade da Batedeira e adicione aos poucos a farinha de trigo Peneirada com o fermento em pó
 - Misture delicadamente ao Marshmallow
 - Despeje em uma forma untada com Desmoldante*
 - Leve para assar por aproximadamente 35 a 40 minutos



***Pérolas da Michelle:** Para as Massas Brancas deve-se tirar a pele das gemas e peneirá-las a fim de evitar o cheiro de ovo em seu bolo. Porém, nas Massas de Chocolate não há necessidade, você pode bater as gemas inteiras que o chocolate supera o aroma do ovo.

Brigadeiro Mole Gourmet

Ingredientes

2 latas de leite condensado
400ml de leite
7 colheres (sopa) de Chocolate Cacau 50%
2 colheres (sopa) de Margarina sem Sal
1 colher (sopa) cheia de Amido de Milho
200g de Raspas de Chocolate ao Leite
1 caixinha de creme de leite

Modo de Fazer:

Coloque a Margarina, o Leite Condensado, o chocolate em Pó e o Leite na panela e mexa até que esteja tudo encorpado. Leve ao fogo.

Mexendo SEMPRE até que comece a ferver,

Abaixe o fogo e adicione o Amido de Milho e mecha por 10 minutos

Desligue o fogo

Adicione as raspas de chocolate e mecha até que derretam completamente

Adicione o creme de leite e misture até que o creme esteja completamente uniforme.

Transfira para uma Vasilha e Cubra com Plástico Filme.

Use Frio.

OBS: Se desejar um creme com textura mais firme, após adicionar o amido de milho mexa por mais 20 minutos em fogo baixo.





Beijinho Mole Gourmet

Ingredientes

1 lata de Leite condensado
1 caixinha de Creme de leite
200ml de Leite de Coco
200ml de Leite
200g de Coco em Flocos

Modo de Fazer:

Leve todos os ingredientes ao fogo,
Mexendo SEMPRE até que comece a ferver,
Mexe bem até que forme um mingau.
Transfira para uma Vasilha e Cubra com Plástico Filme.
Use Frio..

Montagem

Chocorango

- Massa de Chocolate
- Marinada de Morango
- Creme de Brigadeiro Gourmet
- Raspas de Chocolate Nobre

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

1 Camada de Bolo

1 Camada de Marinada de Morango

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

1 Camada de Bolo

1 Camada de Marinada de Morango

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

Finalize com 1 pedaço de Morango e Raspas de Chocolate.



Napolitano

- Massa de Chocolate
- Marinada de Morango
- Creme de Brigadeiro Gourmet
- Creme de Ninho
- Raspas de Chocolate Nobre
- Leite Ninho

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

1 Camada de Bolo

1 Camada de Marinada de Morango

1 Camada de Creme Leite Ninho

1 Camada de Bolo

1 Camada de Calda da Marinada de Morango(não coloque muito morango para não transbordar o pote)

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

1 Camada de ChantiNinho

Finalize com 1 pedaço de Morango Raspas de Chocolate e Polvilhe Leite Ninho.



Dois Amores

- Massa de Chocolate
- Creme de Brigadeiro Gourmet
- Creme de Ninho
- Raspas de Chocolate Nobre

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

1 Camada de Bolo

1 Camada de Creme Leite Ninho

1 Camada de Bolo

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

Finalize com Raspas de Chocolate e Polvilhe Leite Ninho



Brigadeiro

- Massa de Chocolate
- Creme de Brigadeiro Gourmet
- Granulado

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

Chocolate Granulado

1 Camada de Bolo

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

Chocolate Granulado

1 Camada de Bolo

1 Camada de Brigadeiro Gdourmet

Finalize com Chocolate Granulado



Prestígio

- Massa de Chocolate
- Creme de Brigadeiro Gourmet
- Beijinho
- Coco em Flocos
- Raspas de chocolate

1 Camada de de Creme de Brigadeiro Gourmet

1 Camada de Bolo

1 Camada de Beijinho

1 Camada de Bolo

1 Camada de Beijinho

1 Camada de Brigadeiro Gdourmet

Finalize com Raspas de Chocolate e Coco ralado (eu uso Flococo da SOCOCO)



Beijinho

- Massa Branca
- Beijinho
- ChantiNinho
- Coco Ralado
- Cravoda Índia

1 Camada finíssima de Beijinho

1 Camada de Massa Branca

1 Camada de Beijinho

1 Camada de Massa Branca

1 Camada de Beijinho

1 Camada de ChantiNinho

Finalize com Coco Ralado e 1 Cravo da Índia no Centro do Potinho



Bônus Especial

Creme Alpino

Ingredientes

300g de Chocolate Meio amargo Derretido em Banho Maria
1 Lata de Doce de Leite (395g)
50g de Chocolate Cacau 50%
50ml de Essência de Baunilha Escura
1 Caixinha de Creme de leite

Modo de Fazer:

Na batedeira bata o creme de leite, a baunilha, o Doce de Leite e o Chocolate em Pó.

Quando obter uma mistura Homogênea acrescente o Chocolate derretido em banho Maria e volte a Bater até formar um creme.

Montagem do Alpino



- Massa de Chocolate
- Creme Alpino
- Raspas de Chocolate

1 camada de Creme Alpino
1 Camada de Bolo
1 Camada de Creme Alpino
1 Camada de Bolo
1 Camada de Creme Alpino

Finalize Com Raspas de Chocolate

Montagem Bônus

Pina Colada

- Massa Branca
- Compota de Abacaxi
- Beijinho
- Coco Ralado
- ChantiNinho

1 Camada Finíssima de Beijinho
1 Camada de Bolo
1 Camada de Compota de Abacaxi
1 Camada de Beijinho
1 Camada de Bolo
1 Camada de Compota de Abacaxi
1 Camada de ChantiNinho

Finalize com 1 pedacinho de abacaxi da Compota e coco ralado





Dicas Para um Bolo Perfeito

Muitas pessoas encontram dificuldades em fazer bolo e as vezes acabam se frustrando e nunca mais ousam tentar novamente.

Quantas vezes eu ouvi aqui e ali pessoas dizerem "eu não tenho mão para fazer bolo", e a verdade é que isso não é verdade.

Eu também já tive muita dificuldade e hoje em dia dificilmente erro a mão. Porém, realmente existem algumas regras básicas para nunca errar, o tamanho da forma por exemplo, os ingredientes que devem estar sempre em temperatura ambiente, o forno que tem que ser pré-aquecido e algumas outras igualmente importantes.

Mas não se assuste, não é nada de outro mundo e são regras que podem resolver o seu problema com bolos em definitivo.

Aliás, você sabe o porquê que os ingredientes devem estar em temperatura ambiente? É porque se estiverem gelados vão inibir o crescimento do bolo.

1. Meu bolo cresce demais no centro e racha. Isto acontece quando:

- a) muito fermento
- b) a forma é muito pequena para aquela quantidade de massa.
- c) a temperatura do forno é muito alta.

2. Meu bolo fica cru no centro.

Para evitar este problema, sempre faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno, este teste deve ser feito sempre no centro do bolo. Empurre um palito de dente até o fim bem no centro do bolo e retire, ele deve sair limpo, este é o sinal de que o bolo está totalmente cozido e pode sair forno.

3. Meu bolo não cresce e forma bolhas de ar na parte superior. Pode acontecer por que:

- a) o bolo demorou muito para ir ao forno. O fermento do bolo começa a fermentar assim que entra em contato com o líquido e por isso deve ir ao forno o mais rápido possível para desenvolver a fermentação no Forno.
- b) o forno não estava suficientemente quente.

4. Meu bolo está cozido e ficou baixo, mas a textura é boa.

Isso acontece quando a forma de bolo é muito grande.

5. Meu bolo afundou no meio.

Existem 8 razões principais para isso acontecer

- a) a porta do forno foi aberta antes do bolo se firmar.
- b) o bolo não foi ao forno assim que a mistura estava pronta.
- c) fermento demais.
- d) Excesso de líquido
- e) Insuficiência de qualquer dos ingredientes secos
- f) Excesso de açúcar ou fermento (a massa escurece)
- g) Temperatura do forno alta demais
- h) Mistura leve colocada em fôrma grande e funda



6. As bordas do meu bolo queimam.

Um problema e muitas razões possíveis:

- a) excesso de gordura na hora de untar a forma
- b) forno muito quente
- c) tamanho de forma errado
- d) o bolo foi deixado no forno por muito tempo
- e) a gordura usada não é adequada para o cozimento.

7. Eu não consigo desenformar o bolo.

Seus PROBLEMAS ACABARAM!!! Use DESMOLDANTE!

8. Meu bolo é muito denso.

Isto pode acontecer porque:

- a) durante a mistura dos ingredientes a massa foi trabalhada demais e perdeu muito ar.
- b) os ovos foram adicionados muito rapidamente. Tente incorporar bem os ovos entre uma adição e outra.
- c) não foi adicionado fermento suficiente.

9. Meu bolo transbordou sobre a forma.

A forma de bolo é muito pequena. É sempre melhor usar o tamanho da forma indicada na receita. Se receita não indicar o tamanho da forma, evite encher mais de três quartos da forma com massa.

10. Meu bolo queima no topo e não cozinha no centro.

Simples, forma pequena demais!

11. Um bolo "solado" (achatado)

- a) Fermento vencido ou em pouca quantidade
- b) Líquido em excesso ou ovos em falta
- c) Pouca massa para uma fôrma grande
- d) Quantidade insuficiente de açúcar
- e) Mistura muito batida após inclusão da farinha
- f) Excesso de farinha

12. Um bolo compacto, pesado.

- a) excesso de gordura

13. O meio mais crescido e a superfície achatada

a) Fôrma colocada em grade muito alta

14. Temperatura excessiva, formando rapidamente uma crosta sobre a massa.

15. Pão-de-ló com superfície irregular/rachada

a) Fôrma pequena

b) Excesso de fermento

c) Forno quente demais

d) Massa assada em excesso



Desmoldante Caseiro para Bolos

Ingredientes

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de margarina sem sal
1/2 xícara (chá) de Óleo

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture muito bem (com fuê é mais fácil), até que fique uma mistura cremosa e lisa. Armazenar em recipiente hermético na geladeira.

Para usar retire com uma colher a quantidade necessária para untar sua forma e com um pincel (eu uso a mão mesmo) espalhe por toda a forma incluindo as laterais.

Durabilidade:

5 dias na Geladeira.



Rendimento

Assadeira de **34 x 23 cm** e 5 cm de altura
Rende 20 a 23 potinhos/copinhos com 220ml cada

Durabilidade

Temperatura ambiente

4 a 6 horas em até 10°

Geladeira

Sabores que não contem fruta fresca – 10 dias

Sabores com Fruta – 3 dias

Congelador

Sabores que não contem fruta fresca – 60 dias

Freezer

Sabores que não contem fruta fresca – 90 dias

O que levar em consideração para formular o preço:

- Matéria-prima
- Mão de obra
- Insumos invisíveis (detergente, água, luz, gás, auxiliar)
- Lucro
- Embalagens

Margem de lucro ideal: 150 A 275%

Rótulo

Importante constar sabor, validade, data de fabricação e ingredientes



Tabela de Conversão



Líquidos (leite, água, óleo, bebidas alcoólicas, café etc.)

- 1 xícara de chá = 240 ml
- 1/2 xícara de chá = 120 ml
- 1/3 de xícara de chá = 80 ml
- 1/4 de xícara de chá = 60 ml
- 1 colher de sopa = 15 ml
- 1 colher de chá = 5 ml



Chocolate em Pó (Cacau em Pó)

- 1 xícara de chá = 90 g
- 1/2 xícara de chá = 45 g
- 1/3 de xícara de chá = 30 g
- 1/4 de xícara de chá = 20 g
- 1 colher de sopa = 6 g



Farinha de Trigo

- 1 xícara de chá = 120 g
- 1/2 xícara de chá = 60 g
- 1/3 de xícara de chá = 40 g
- 1/4 de xícara de chá = 30 g
- 1 colher de sopa = 7,5 g



Açúcar

- 1 xícara de chá = 180 g
- 1/2 xícara de chá = 90 g
- 1/3 de xícara de chá = 60 g
- 1/4 de xícara de chá = 45 g
- 1 colher de sopa = 12 g



Manteiga (margarina e gordura vegetal)

- 1 xícara de chá = 200 g
- 1/2 xícara de chá = 100 g
- 1/3 de xícara de chá = 65 g
- 1 colher de sopa = 15 g



7 Segredos para Lucrar Mais

Vendendo Bolo no Pote e Outros Doces

1 - Atendimento ao Cliente

Esse é o primeiro, e talvez o mais importante de todos os segredos!

Pessoalidade, simpatia e bom relacionamento com os clientes são Fundamentais para que seu negócio efetivamente dê certo.

Para os consumidores, o empreendedor que decide se aventurar pelo caminho da venda de doces artesanais deve se identificar diretamente com o produto ofertado.

Com essa expectativa, eles esperam de você extrema cordialidade e um bom relacionamento interpessoal. Assim, procure atender bem seus clientes, ouvindo e solucionando quaisquer que sejam suas reclamações. Porém, vou me alongar só um pouquinho nesse tópico, para esclarecer algumas coisas. Eventualmente eu recebo emails e inboxes de pessoas que trabalham bem, com amor, fazem decorações, bolos, doces lindos, mas mesmo praticando um bom preço, não conseguem vender.

Porém, bastam 5 minutos de conversa para detectar qual tem sido a falha: falta de profissionalismo no atendimento. É essencial que se tenha um atendimento profissional, polido, cortês, para encantarmos nossos clientes e passar segurança.

Por isso, evite gírias, como "tipo assim", "mano", "meu", "da hora", entre outras, assim como abreviações no momento de escrever um email com um orçamento por exemplo: "vc", "tb", "pq". Chame sempre a cliente pelo nome, e nada de "flor", "amiga", "amada", "linda", "gata", "colega" – assim como suas variações no diminutivo, que são piores ainda! Deixe essa intimidade apenas para nós...rs

Agora, outro ponto importante no momento de escrever ao seu cliente, seja por email, WhatsApp ou nas redes sociais: sabia que até escrevendo, a gente pode "GRITAR"?

Toda vez que escrevemos um texto todo em letra maiúscula (Caps Lock), além de ficar cansativo ler, significa que estamos gritando.

E nada mais deslegante que uma propaganda aos gritos né? "OLHA A BANANA, A BANANA, A BANANA! VAI LEVAR, FREGUESA?", nos remete a feira, eu juro.

Então, sempre que estiver postando em sua linha do tempo, em sua página, respondendo emails, inboxes e postagens em grupos, desabilite a tecla "Caps Lock" do seu teclado e escreva normalmente, alternando minúsculas com maiúsculas quando necessário.

Quanto maior é orçamento do cliente, maior é o grau de exigência dele, portanto, seja profissional ao extremo, traga todo o profissionalismo do seu trabalho para o atendimento e verá que suas vendas vão aumentar automaticamente.

2 - Personalização de Pedidos

A diferenciação do comércio de doces artesanais está justamente no processo tradicional e não industrializado de sua produção. Por essa razão, quanto mais você puder atender à pedidos individuais, maior será a valorização do seu trabalho.

Se algum cliente, por exemplo, expressar o desejo do consumo de Bolo no pote com ingredientes diferentes daqueles que você utiliza atualmente, por que não tentar atender a esse pedido?

Muito provavelmente, por meio dessa estratégia, você aumentará seu número de clientes, além de fidelizar seus já fiéis consumidores.

3 - A Relevância da Experiência

A experiência conta muito nesse ramo. Por mais que se possa aprender novas receitas em livros e cursos de culinária, os anos de experiência na cozinha proporcionam maior conhecimento sobre pequenos truques de preparo, ingredientes secretos e melhores formas de conservação, por exemplo. Portanto trate horas a mais na cozinha com um investimento.

Quanto mais experiência você adquirir, mais diferenciada será a qualidade de seus produtos.

4 - Apresentação de Seus Produtos

Não subestime o poder de atração de produtos bem apresentados. Procure ao máximo utilizar embalagens bonitas, criativas e sofisticadas.

Ainda que seu negócio seja menor e não haja muito dinheiro para investimentos iniciais, é possível encontrar soluções de embalagens baratas, mas de extremo bom gosto, ou até mesmo você pode aprender a fazer suas próprias embalagens, com poucos materiais.

A apresentação diz muito sobre seu negócio e não deve ser negligenciada! Você deve encarar o seu produto como um presente que daria para alguém muito querido, ou seja, algo que você empregará muito amor e cuidado ao fazer.

Acredite, a primeira coisa que as pessoas irão querer saber antes de te contratar, é como você trabalha, e irão querer ver algumas fotos de exemplo.

Aquela frase que diz que “as pessoas primeiro comem com olhos” é totalmente verdadeira. Tome você mesmo como exemplo. Você compraria algum produto que tenha visto uma foto feia ou mal feita? Eu não...

Aprenda a tornar o seu produto irresistível, e tenha a certeza de ver sua clientela aumentando.

5 - Fidelização dos Clientes

Não se esqueça de se esforçar para fidelizar seus clientes. Mas como fazer isso? Comece por exemplo, por meio da confecção de cartões com seu telefone e email de contato. Existem maneiras de fazer isso a um custo baixíssimo.

Essa é uma boa forma de receber encomendas e de divulgar seus negócios. Posteriormente, anote dados de seus clientes — principalmente seus endereços de email — para que possa entrar em contato, avisando sobre novos produtos e promoções.

A promoção é uma das melhores formas de fidelizar a clientela. Normalmente, os consumidores compram produtos sempre nos mesmos lugares.

Pense na sua rotina: você também não elege determinados restaurantes e marcas de roupa como os preferidos? Quando você vai ao shopping, não visita primeiro as lojas onde já costuma comprar?

Pois então: os clientes tornam-se fiéis principalmente quando a empresa faz uma promoção dirigida ao público alvo.

Para que a fidelização seja bem sucedida, é preciso obter informações sobre o público alvo. Muitas empresas fazem isso ao arquivar cadastros dos consumidores. Geralmente, poucos dados já são suficientes, como nome, email e data de aniversário. Oferecer um brinde ou um desconto para um cliente aniversariante é uma tática para que ele se lembre de você nos demais 364 dias no ano.

Comprar de novo e de novo, e ainda te indicar para os amigos e familiares. Pense bem: você acha que é mais fácil vender para quem já conhece o seu trabalho, ou para quem ainda não te conhece? Se você acha que é a primeira opção, então acertou! seus clientes “se apaixonarem” por você e se tornarem fiéis ao seu trabalho.

6 - Ofertas de Degustações

Que tal oferecer pequenas amostras de seus bolos no pote aos clientes?

Essa é uma forma de garantir a venda, já que os clientes que aceitam degustações muito provavelmente já estão interessados em consumir seus produtos.

Separe versões de suas amostras e ofereça aos clientes indecisos. Você vai se surpreender com o resultado dessa estratégia!

Redes sociais — como Facebook, Instagram e Twitter — são uma opção muito interessante de divulgação de seus negócios e promoção de vendas.

No **Twitter**, por exemplo, você pode anunciar suas informações e contato.

No **Facebook**, você pode criar uma página personalizada e postar fotos e informações sobre seus produtos.

Já o **Instagram** é uma ótima ferramenta para publicar fotos de seus doces e atrair novos clientes!

Socialização nas Redes LIKES

Crie um relacionamento duradouro com seus clientes os tornando fãs da sua página, de modo que as fotos e postagens de seus produtos sejam compartilhados dezenas de vezes, e conseqüentemente, mais pessoas conheçam o seu trabalho e comprem de você.

Não tem jeito: hoje em dia, quem não divulga pelo menos no Facebook, está deixando “dinheiro na mesa”, como dizem os especialistas em marketing digital.

Quem não é atualizado com essas tecnologias, está deixando de ganhar muito dinheiro, pois é lá onde a maioria dos seus clientes está!

Imagine uma pessoa navegando despretensiosamente no Facebook, quando de repente se depara com a foto maravilhosa de um bolo recheado lindo que você fez e postou em sua Fan Page.

No mínimo despertará a curiosidade dessa pessoa, e fará com que ela tente saber mais sobre você, e onde você está.

Na próxima vez que ela precisar encomendar um bolo, adivinhe em quem ela vai pensar primeiro?

Pois bem, aprenda a trabalhar com redes sociais “para ontem”!

7 - Vencer o Medo e a Vergonha

Agora, quero falar sobre um dos principais erros que as pessoas cometem quando começam a trabalhar vendendo seus potinhos.

É muito comum encontrar pessoas que querem trabalhar vendendo seus doces, mas que possuem medo ou vergonha de oferecer os seus produtos.

Você comete esse ERRO?

Os motivos são diversos, mas naturalmente, esse medo e essa vergonha acabam passando ao longo do tempo, com a multiplicação das encomendas (e dos elogios!).

Vergonha, é a última coisa que você deve ter ao vender seus bolos no pote, principalmente quando você desenvolve um bom trabalho, honesto e de qualidade. Pense nisso: hoje em dia, está cada vez mais difícil ter um bom atendimento e encontrar bons produtos.

As pessoas estão sedentas buscando por alguém como você, que está disposto a prestar exatamente esse atendimento. E você está com medo de mostrar o seu trabalho?

Não faz sentido! É seu dever, como empreendedor, fazer com que seu negócio brilhe, junto com você! Não tenha medo do que as pessoas irão falar, e valorize seu trabalho: o resultado do sucesso vem como consequência.

Nesse texto, eu não irei abranger a questão do planejamento financeiro ou ensinar como precificar seus produtos, mas é extremamente necessário que você busque saber tudo o que entra e sai.

Mas saiba que juntamente com tudo o que já escrevi acima, dominar esses princípios é também muito importante.

De nada adianta prestar um serviço exemplar, ter todos os clientes satisfeitos, e estar no vermelho no final do mês, porque não soube calcular seus custos ou esqueceu de pagar suas contas, concorda?

É extremamente necessário que você saiba controlar o seu Fluxo de Caixa, suas entradas e saídas, para ter um controle de seu negócio e mantê-lo sempre saudável.

Sem surpresas no final do mês, e muito mais praticidade no seu dia a dia, já que você precisa correr para cuidar de seus bolos no pote!



Desenvolvendo uma Mente Empreendedora e Vencedora

Alcançar o sucesso no empreendedorismo ou em qualquer área da vida e desenvolver uma mente empreendedora exige de nós: empenho, persistência, coragem, dedicação, foco, tempo, resiliência e muito trabalho. Enfrentar problemas é comum a qualquer ser humano, entretanto muitas pessoas acabam se entregando logo na primeira queda e desistem dos seus sonhos antes mesmo de arriscar os primeiros passos e chegar ao meio do caminho.

Para justificar sua desistência, acabam mergulhando em reclamações e jogando a culpa em terceiros para esconder o fracasso ou a falta de força para solucionar a situação e revertê-la em benefícios para seu crescimento. Deste modo, acabam criando um modelo mental negativo, que na realidade, só alimenta sua falta de fé em suas capacidades e no seu potencial infinito.

Deixar-se levar por esse mar de problemas é se permitir perder grandes oportunidades e ganhos que podem ser de grande importância para a construção do seu sucesso. Os verdadeiros astros da realização são justamente aqueles que estão mais preparados e dotados de modelos mentais positivos – capazes de enxergar soluções diante dos problemas com facilidade e simplicidade muito maior.

Histórias de pessoas que conquistaram o sucesso devem servir de inspiração de modo a direcionar e a exemplificar o caminho para oportunidades posteriores.

É muito fácil julgar quem alcançou o sucesso. Ver todas as suas conquistas e vitórias muitas vezes nos faz pensar erroneamente: “Fulano teve sorte, nasceu em berço de ouro e Deus o ajudou”. Apegamos-nos tanto a estes tipos de crenças que sequer imaginamos que aquela pessoa bem – sucedida um dia já foi alguém que começou do zero, enfrentou e superou muitas dificuldades, mas que decidiu vencer, ir além.

A grande diferença de quem alcançou o sucesso para quem ainda não o alcançou é que a primeira não só venceu como fez dos seus problemas, oportunidades, e que seus resultados exigiram muito foco, trabalho, empenho, dedicação, resiliência e inspiração.

Um exemplo clássico é o de um profissional que antes era desconhecido e que alguns anos depois se tornou o nome mais conhecido no mundo, um conceito de vitória. Mas alguém conhece a sua trajetória? Como muitos de nós, ele pode ter sido demitido de seu primeiro emprego, pode ter ouvido muitos “nãos”, argumentos que não condiziam com a sua realidade como falta de criatividade, Inteligência e iniciativa, por exemplo.

Agora pare por um momento, pense em alguma personalidade, profissional, empreendedor, que é um exemplo de sucesso, e faça essas perguntas a si mesmo. Você conhece os desafios que ele superou? Sabe quais foram suas dificuldades pessoais e profissionais? O nome dele? Qual foi a sua motivação para vencer? Sabe o que teve que sacrificar para conquistar seus resultados? O mercado acreditava em seu produto/serviço? Seu líder acreditava em seu potencial?

Agora pense nas suas respostas e, principalmente, sobre como você está agindo e ouse mudar seu mindset e pensar de maneira mais positiva em relação a si mesmo. Os bons exemplos podem te ajudar nesta jornada no universo do empreendedorismo, por isso, escolha pessoas de referência, que você admira, conheça sua história e inspire-se para triunfar também.

Além de ser um visionário, o empreendedor de sucesso possui coragem suficiente para enfrentar os problemas e aproveitar as oportunidades que surgem, e quando não surgem; ele vai mais longe e as cria. Em geral, as oportunidades não estão visíveis e ficam ocultas para o olhar daqueles que são menos preparados e avisados.

Para aproveitar as boas chances é preciso olhar com cuidado as percepções e sentir quando uma oportunidade está para surgir.

Histórias de grandes nomes no mundo do empreendedorismo e de seus empreendimentos de sucesso, são inspiradoras e comprovam que realmente é possível transformar problemas em oportunidades. Ouse fazer o mesmo e construa sua própria história vencedora.



BOLO NO POTE

— Faça e Venda —

