

APOSTILA



**DICAS E MONTAGEM DE
BARCAS**

DICAS E MONTAGEM DE BARCAS



EMANUELLE MENDONÇA SCHIRM

Introdução

É como muita alegria que venho através desta apostila e desta equipe maravilhosa repassar um pouco de tudo que aprendi e venho aprendendo ao longo desses 3 anos de confeitaria.

Espero que com esses ensinamentos vocês possam aproveitar e multiplicar ao máximo os seus conhecimentos, interesses e amor pela confeitaria. Assim como muitos estou sempre em busca de conhecimentos, aperfeiçoamentos e aprendizados. Meu começo na confeitaria não foi fácil, foi em um momento difícil e delicado, mas com muita persistência, apoio da família e fé em Deus consegui superar grandes obstáculos e seguir em frente.

Conheci pessoas maravilhosas e grandes amigas que foram e são fundamentais para o meu crescimento neste mundo doce. Desejo que todos vocês consigam prosperar na confeitaria para que possam atingir os seus sonhos e desejos.

E vamos ao que interessa...



MASSA DE BOLO DE CHOCOLATE

4 ovos

½ xícara de chá de óleo

1 ½ xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de leite

1 xícara de chá de cacau em pó 50%

2 ½ xícara de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de essência de baunilha

1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

Na batedeira bata os ovos e a essência de baunilha até dobrar de volume. Em seguida adicione o açúcar e o óleo e bata. Adicione o leite e o cacau em pó e bata até homogeneizar por último junte a farinha com o fermento e bata em velocidade média. Despeje em uma forma já untada e leve ao forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos (tempo varia de acordo com cada forno).

MASSA DE BOLO DE LEITE

4 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 ½ xícara de chá de açúcar

300ml de leite

5 colheres de sopa de leite em pó (eu uso ninho)

3 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

Bata os 4 primeiros ingredientes no liquidificador. Em seguida adicione o leite em pó e bata novamente. Coloque a farinha aos poucos e se ficar muito pesado adicione ½ xícara de chá de leite. Bata tudo e por último adicione o fermento em pó. Não bata demais é só para misturar o fermento à massa. Despeje em uma forma já untada e coloque no forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 30 minutos (o tempo varia de acordo com o forno).

DICA: VOCÊ PODE ASSAR EM UMA FORMA PARA FURO NO MEIO E CORTAR QUADRADINHOS E COLOCAR NA BARCA.

BRIGADEIRO BASE:

1 lata ou caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de margarina

BRIGADEIRO AO LEITE

Adicione 4 colheres de sopa de cacau

BRIGADEIRO DE NINHO

Adicione 4 colheres de sopa de leite ninho

BRIGADEIRO DE NUTELLA

Adicione 2 colheres de sopa de nutella

BRIGADEIRO BICHO DE PÉ

Adicione 3 colheres de nesquick

Preparo:

Leve ao fogo baixo em uma panela de fundo grosso o leite condensado, a margarina e o sabor desejado. Assim que começar a borbulhar e começar a soltar do fundo, espere 2 minutos e desligue a panela. Acrescente o creme de leite e misture até não aparecer o creme de leite. Deixe esfriar.

A ideia é usar a imaginação e a criatividade na hora de confeitaria a barca...

CONFETOS:

- **BOMBONS (SONHO DE VALSA, OURO BRANCO, FERRERO ROCHER)**
- **KIT KAT**
- **KINDER OVO , KINDER BUENO**
- **BATOM**
- **BISCOITO OREO OU NEGRESCO**
- **MORANGOS, KIWI, CEREJA**
- **BARRA DE CHOCOLATES (NESTLE, LAKA, GAROTO)**
- **CONFETE OU M&M'S**
- **PRESTIGIO**
- **BRIGADEIROS ENROLADOS (DIVERSOS SABORES)**
- **TUBETES**
- **MARSHMALLOWS COLORIDOS**
- **CHOCOBALL**



MONTAGEM DA BARCA

PARA A BARCA COM BOLO:

CORTE UMA CAMADA FINA DO BOLO

REGUE COM UMA CALDA (AGUA E ESSENCIA DE BAUNILHA)

ADICIONE O BRIGADEIRO QUE DESEJAR

COLOCAR CONFEITOS.

DICA: *Você pode decorar com chantilly também. Uma excelente opção de bolos de aniversário para o cliente levar em restaurante.*

MONTAGEM COM BRIGADEIROS NA BASE

COLOQUE O BRIGADEIRO NA BARCA COMO NA FOTO



ADICIONE OS CONFEITOS ALTERNANDO OS DIFERENTES TIPOS DE DOCES.

DICA: *Crie 2 ou 3 tipos de decoração fixa e proporcione ao cliente a mudança do sabor do brigadeiro na base assim como o sabor do bolo.*

DICAS IMPORTANTE

**REVEJA SEMPRE A LIMPEZA E FINALIZAÇÃO DO SEU
PRODUTO**

**NÃO EXAGERE NA QUANTIDADE DE CONFEITO PARA NÃO
FICAR CARREGADO DEMAIS**

**A QUALIDADE DOS INGREDIENTES É O QUE FARÁ A
DIFERENÇA ENTRE A SUA BARCA E A DA CONCORRÊNCIA**

**FAÇA TUDO COM AMOR E CARINHO E TERÁ EXCELENTES
RESULTADOS**

**INSPIRE-SE, MAS NÃO SE ESQUEÇA DE COLOCAR O SEU
TOQUE PESSOAL NO SEU PRODUTO.**

**BUSQUE IDEIAS NO GOOGLE, FACEBOOK E INSTAGRAM.
SEJAM BOAS OU RUINS PARA VOCÊ TER IDEIA DO QUE ESTÁ
CERTO E ERRADO.**

BARCAS

**MATERIAL PET (POLITEREFTALATO DE ETILA) OS
(POLIESTIRENO)**

BOAT:

DIMENSÃO : 15cm de largura e 27cm de comprimento

PREÇO VARIA EM TORNO DE **R\$1,20 à **R\$3,00** A UNIDADE**



MINI BOAT:

DIMENSÃO : 9,5cm de largura e 21cm de comprimento

PREÇO VARIA EM TORNO DE **R\$0,72 à **R\$2,00** A UNIDADE**



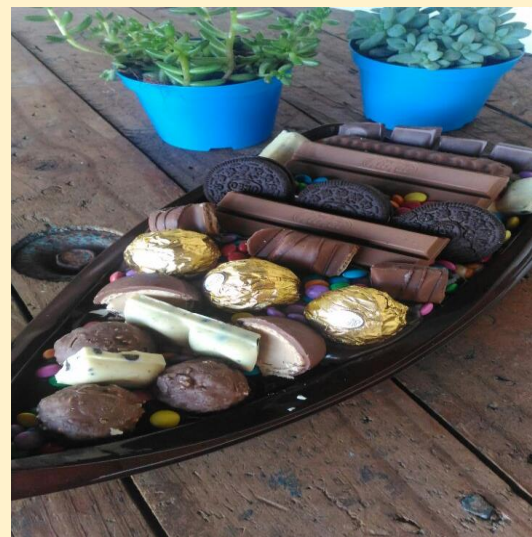
ALGUNS SITES DE FORNECEDORES DAS EMBALAGENS.

http://produto.mercadolivre.com.br/MLB-803150573-100-barca-p-acai-descartavel-boat-tampa-delivery-hachi8-_JM

<http://lista.mercadolivre.com.br/cozinha/barco-descartavel-para-acai>

<https://www.mbembalagens.com.br/barca-temaki-pequena-ctampa-100-unids>

- **Planilha de custo e venda do site DOCEE é uma ferramenta importante para avaliar o gasto e o preço de vendas**
- **Em média se gasta de R\$ 10,00 a R\$20,00 para fazer a barca de 27cm de comprimento. Depende de quais confeitos você irá utilizar na montagem. O preço de vendas será o que você gastou multiplicado por 3.**



Contatos ou dúvidas estarei à disposição:

Whatsapp: (31) 98858-2205

Facebook: <https://www.facebook.com/emanuelle.m.schirm>

FanPage: Sou Mais Doce Cakes

Instagram: @soumaisdocecakes