

CURSO

Chocola Tudo

D A N I D I A S

Cristiane Cazotti

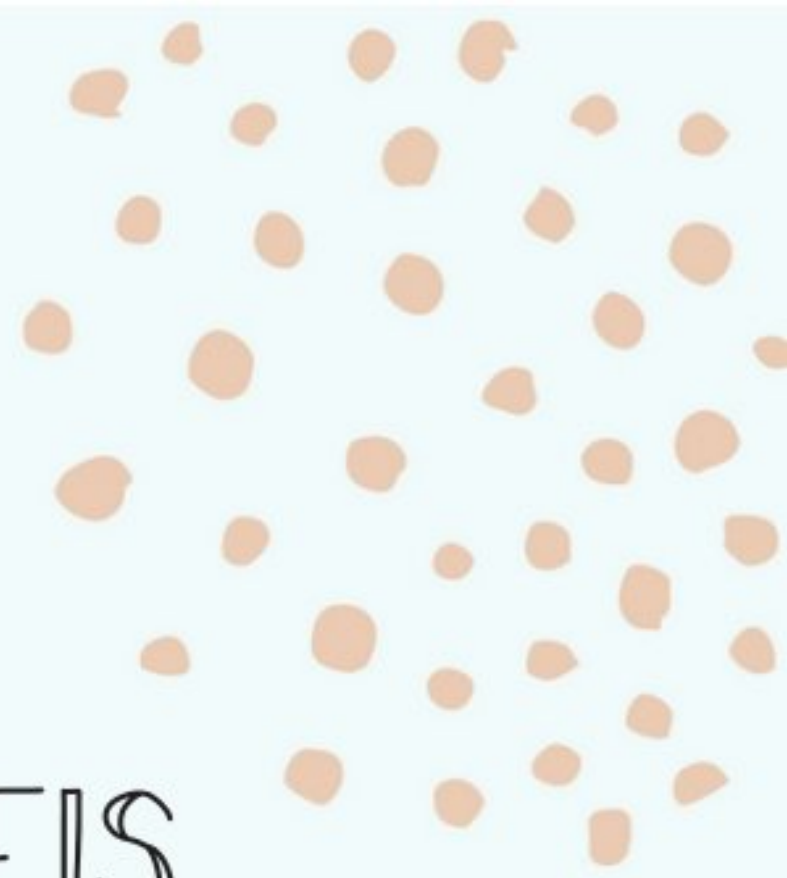
cricacazotti@gmail.com

083.615.597-10

2.0

TUDO O QUE VOCÊ SEMPRE QUIS SABER
SOBRE OS CHOCOLATUDOS





UTENSÍLIOS INDISPENSÁVEIS

Para trabalhar com os bolos chocolatudos precisamos de alguns utensílios para que auxiliar numa produção padronizada e eficiente.

Batedeira: a mais indicada é a planetária.

Forma de bolo: prefira as de fundo removível e tenha pelo menos 2 de cada tamanho. As mais usadas são as de 15 e 20 cm de diâmetro

Fouet: para agregar a massa do chocolaTUDO mantendo o ar incorporado

Espátula de silicone: prefira as inteiras, são mais higiênicas

Balança de cozinha: para pesar com exatidão os ingredientes da receita

Cristiane Cazotti

Balança de precisão: para medidas reduzidas dos ingredientes: como o bicarbonato por exemplo

083.615.597-10

Bowl: para o mise en place e auxílio na preparação

Termômetro de forno: a única forma de saber com exatidão a temperatura interna do nosso forno

Acetato: para a hora da montagem do bolo e descanso na geladeira

Nivelador de bolos: vai garantir fatias de massa sempre iguais e retas

Saco de confeitar: auxilia nos recheios e coberturas

Saco alimentício ou plástico filme: para proteger massas e recheios

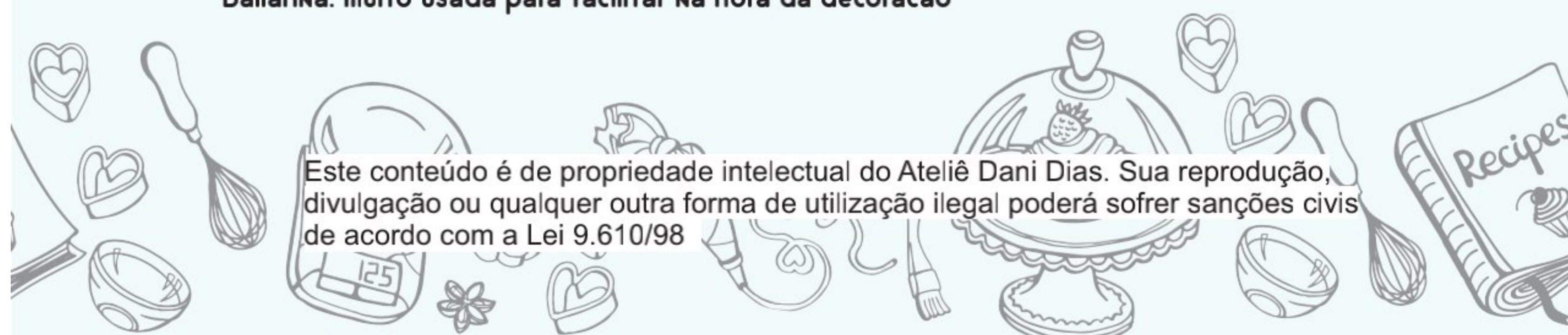
Espátulas alisadoras e texturizadoras: Para a decoração e acabamento dos seus bolos

Espátula angular: para alisar a cobertura

Pincel de silicone: auxilia a não exagerar na calda

Balarina: muito usada para facilitar na hora da decoração

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98



MINHA MASSA CHOCOLATUDA

(AGORA TAMBÉM É SUA)

2 ovos (ou 100gr)
115 ml de óleo
120 ml de leite
20 ml de vinagre branco
100 ml de água morna
5 gr de café solúvel
30 gr de cacau 100%
250 gr de açúcar refinado
250 gr de farinha de trigo
5 gr de fermento
5 gr de bicarbonato

Preparo Misture o vinagre no leite e aguarde 5 minutos para talhar e reserve. Dissolva o café solúvel na água morna e reserve. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro. Agregue o café e o óleo. Em seguida, com o auxílio do fouet, vá intercalando delicadamente o leite talhado e a farinha com cacau. Por último, coloque o bicarbonato e o fermento e distribua em formas untadas com desmoldante. Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos.

Forma usada: aro 15cm (rende até 4 discos)

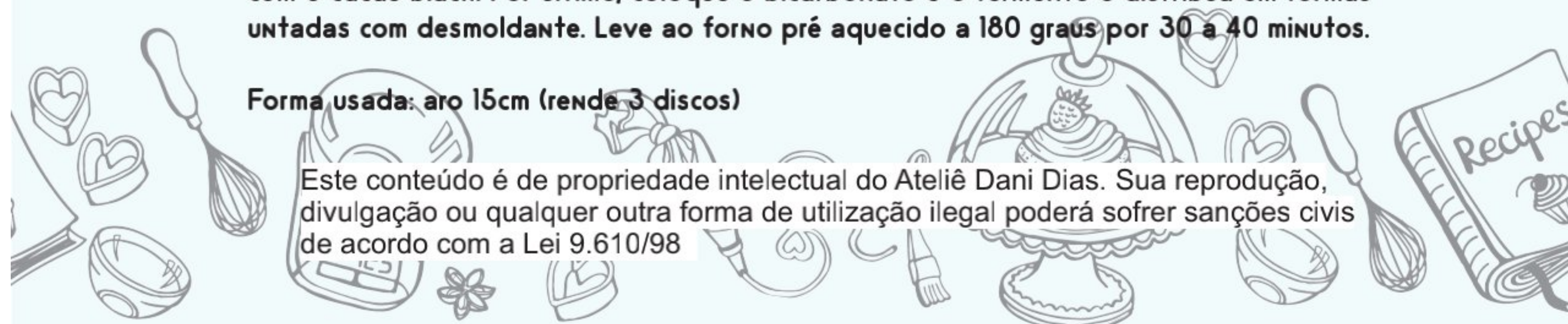
MASSA BLACK

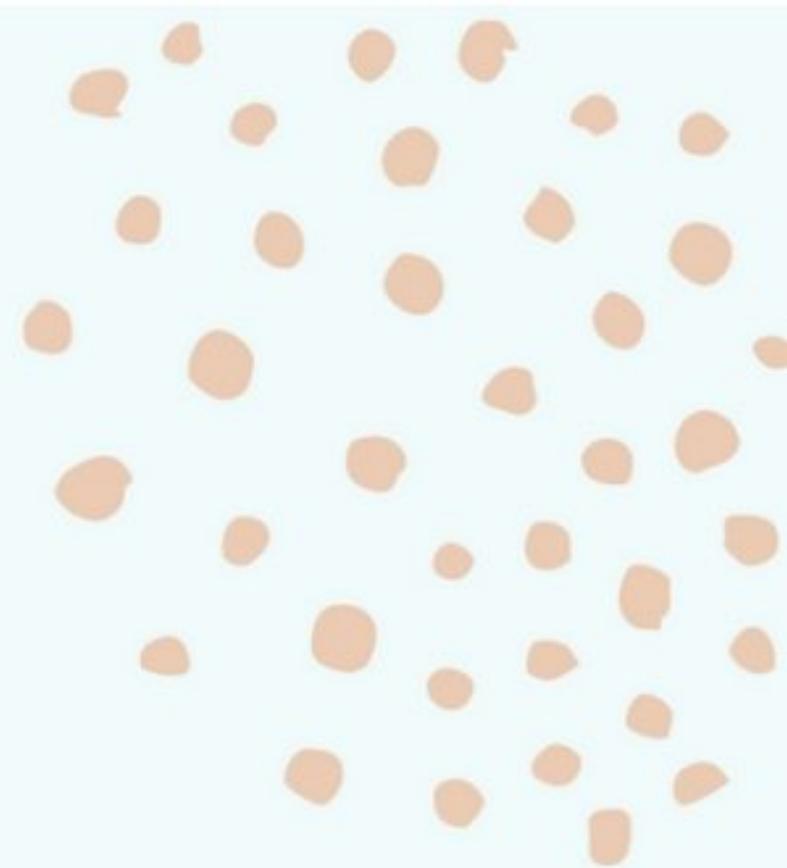
2 ovos (ou 100gr)
120 ml de leite
120 ml de óleo
160 gr de farinha de trigo
160 gr de açúcar
30 gr de cacau black
3 gr de bicarbonato de sódio
6 gr de fermento em pó

Preparo Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro. Agregue o óleo. Em seguida, com o auxílio do fouet, vá intercalando delicadamente o leite e a farinha com o cacau black. Por último, coloque o bicarbonato e o fermento e distribua em formas untadas com desmoldante. Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos.

Forma usada: aro 15cm (rende 3 discos)

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





MASSA DE BAUNILHA

2 ovos (ou 100gr)
100 ml de óleo
200 ml de leite
220 gr de açúcar refinado
300 gr de farinha de trigo
5 gr ou 1 colher de sopa de baunilha (essência, extrato ou pasta saborizante)
5 gr ou 1 colher de sopa de fermento

Preparo Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar um creme claro. Agregue o óleo. Em seguida, com o auxílio do fouet, vá intercalando delicadamente o leite e a farinha. Adicione a baunilha e o fermento. Distribua em formas untadas com desmoldante. Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos.

Forma usada: aro 15cm (rende até 4 discos)

Cristiane Cazotti
cricacazotti@gmail.com
083.615.597-10

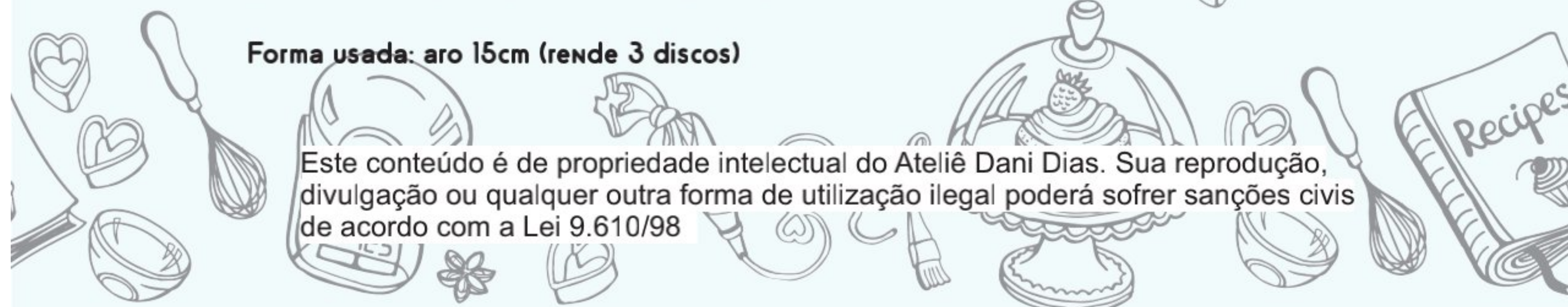
MASSA RED VELVET

2 ovos (ou 100gr)
145 ml de leite
100 gr de margarina com 80% de lipídios
250 gr de farinha de trigo
175 gr de açúcar
5 gr de cacau 100%
13 gr de vinagre ou suco de limão
3 gr de bicarbonato de sódio
15 gr de corante hidrossolúvel vermelho (EM GEL)
4 gr de fermento em pó

Preparo Prepare o buttermilk misturando o leite e vinagre (ou limão). Após talhar acrescente o corante. Reserve. Na batedeira, bata o açúcar e a margarina em velocidade média até que forme um creme esbranquiado. Junte os ovos e bata para agregar. Aos poucos, intercale a farinha e o cacau com o buttermilk. Por último, o fermento e bicarbonato. Distribua formas untadas. Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 30 a 40 minutos.

Forma usada: aro 15cm (rende 3 discos)

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98



SABORIZAÇÃO DAS MASSAS COM FRUTAS E OLEAGINOSAS

Você pode saborizar as massas com as raspas das cascas de frutas cítricas e oleaginosas, dando um toque especial e diferente para o seu chocolatudo. Sério, fica TUDO de bom!

Laranja ou tangerina: raspas de 1 fruta inteira. Adicione junto com os ovos e manteiga para que vá soltando os óleos essenciais da casca junto com o preparo e seu bolo fique aromatizado.

Que tal incluir mirtilos, framboesas ou amoras na massa? Fica uma delícia! Disponha a massa na forma e espalhe 100 gr da fruta na massa. Leve ao forno e veja que maravilha.

Frutas secas e cristalizadas também dão um toque especial. 100 gr incorporadas na massa fazem toda a diferença. Como agregar: Após o fermento, agregue na massa e leve para assar.

Massa chocolatuda com nozes, castanhas, ou amendoas em lascas? Fica TUDO de bom. Basta triturar grosseiramente e adicionar na massa após o fermento. Depois é só assar e se deliciar com essas maravilhas.

IMPORTANTE: As quantidades acima são para 1 receita. Se for dobrar a receita, dobre a quantidade dos ingredientes acima e assim por diante.

CALDA BASE PARA UMEDECER AS MASSAS

100 gr de açúcar
200 gr de água

Preparo Leve os ingredientes para uma panela em fogo médio e deixe ferver por 3 minutos. Espere esfriar para usar no bolo

Sabia que você pode saborizar a calda base? Basta adicionar na panela: pau de canela, rum, cravo, cacau em pó.

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98

RECHEIO BRIGADEIRO DE NUTELLA BRANCA

395 gr de leite condensado
200 gr de creme de leite
60 gr de creme de avelã branco com canela

Preparo Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio mexendo sem parar, até o ponto de cair da espátula em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente para usar.

Caso não encontre o creme pronto: no lugar coloque 80gr de avelãs torradas e moídas e 5gr de canela.

RECHEIO BRIGADEIRO DE OVOMALTINE

395 gr de leite condensado
200 gr de creme de leite
12 gr de cacau 100%
30 gr de Ovomaltine

Cristiane Cazotti
cricacazotti@gmail.com
083.615.597-10

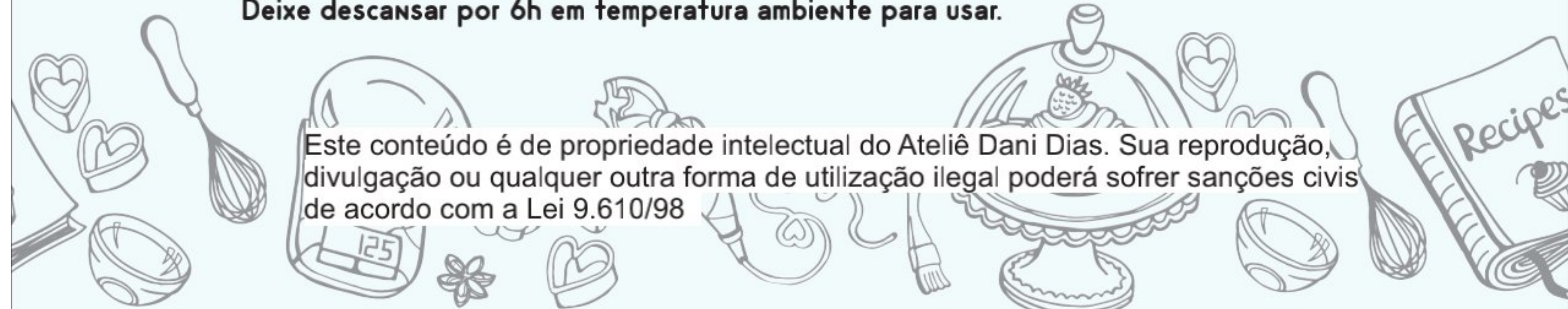
Preparo Coloque todos os ingredientes em uma panela (exceto o Ovomaltine) e leve ao fogo médio mexendo sem parar, até o ponto de cair da espátula em blocos. Tire do fogo e agregue o Ovomaltine. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente para usar.

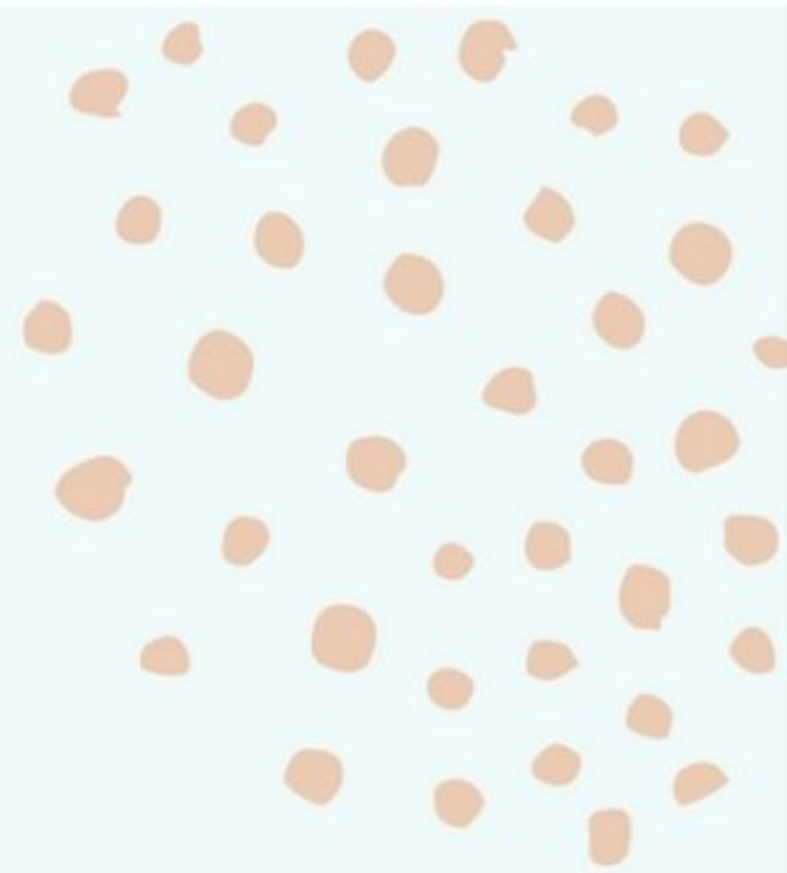
BRIGADEIRO GOURMET CROCANTE

395 gr de leite condensado
200 gr de creme de leite
100 gr de chocolate meio amargo
80 gr de pé de moleque triturado

Preparo Coloque todos os ingredientes em uma panela (exceto o pé de moleque) e leve ao fogo médio mexendo sem parar, até o ponto de cair da espátula em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Quando esfriar, adicione o pé de moleque triturado. Transfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente para usar.

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





RECHEIO 4 LEITES

395 gr de leite condensado
200 gr de leite em pó Ninho
100 ml de leite de coco
200 gr de creme de leite
8 gr de manteiga sem sal

Preparo Na panela, dissolva o leite ninho no leite de coco com o auxílio de um fouet. Agregue o creme de leite. Junte os demais ingredientes, exceto a manteiga. Mexa sem parar em fogo médio até o ponto de cair da espátula em blocos. Desligue o fogo e acrescente a manteiga. Tranfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente para usar.

RECHEIO GANACHE BLEND TRUFADA

400 gr de chocolate blend
100 gr de creme de leite 20%
12 gr ou 2 colheres de sopa de conhaque
20 gr de glucose

Cristiane Cazotti

cricacazotti@gmail.com

083.615.597-10

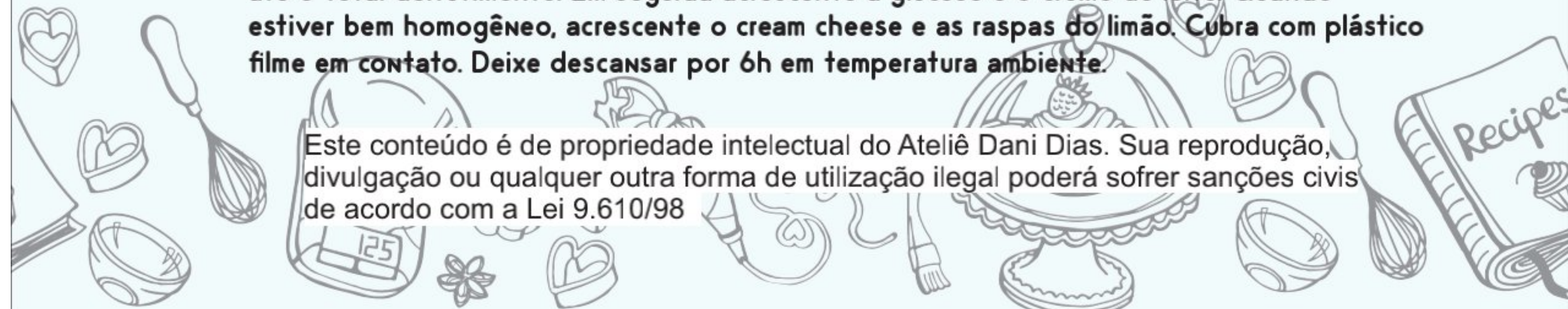
Preparo Na potência média do microondas, derreta o chocolate de 30 em 30 segundos até o total derretimento. Em seguida acrescente a glucose, o creme de leite e o conhaque. Agregue bem todos os ingredientes. Cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente para usar.

RECHEIO GANACHE DE CREAM CHEESE E LIMAO SICILIANO

200 gr de chocolate branco
150 gr de cream cheese
20 gr de creme de leite 20%
raspas de 1 limão siciliano
10 gr de glucose

Preparo Na potência média do microondas, derreta o chocolate de 30 em 30 segundos até o total derretimento. Em seguida acrescente a glucose e o creme de leite. Quando estiver bem homogêneo, acrescente o cream cheese e as raspas do limão. Cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente.

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98



RECHEIO MOUSSE DE NINHO COM COOKIES

720 gr de chantilly batido
250 gr de chocolate branco
100 gr de leite em pó Ninho
80 gr de creme de leite
100 gr de cookie triturado

Preparo No microondas, derreta o chocolate e agregue o creme de leite. Reserve até chegar em temperatura ambiente. Na batedeira, bata o chantilly com o leite ninho até atingir a consistência firme. Agregue delicadamente o chocolate derretido e os cookies ao chantilly batido. Cubra com plástico filme e mantenha refrigerado.

RECHEIO CARAMELO SALGADO

Cristiane Cazotti

cricacazotti@gmail.com

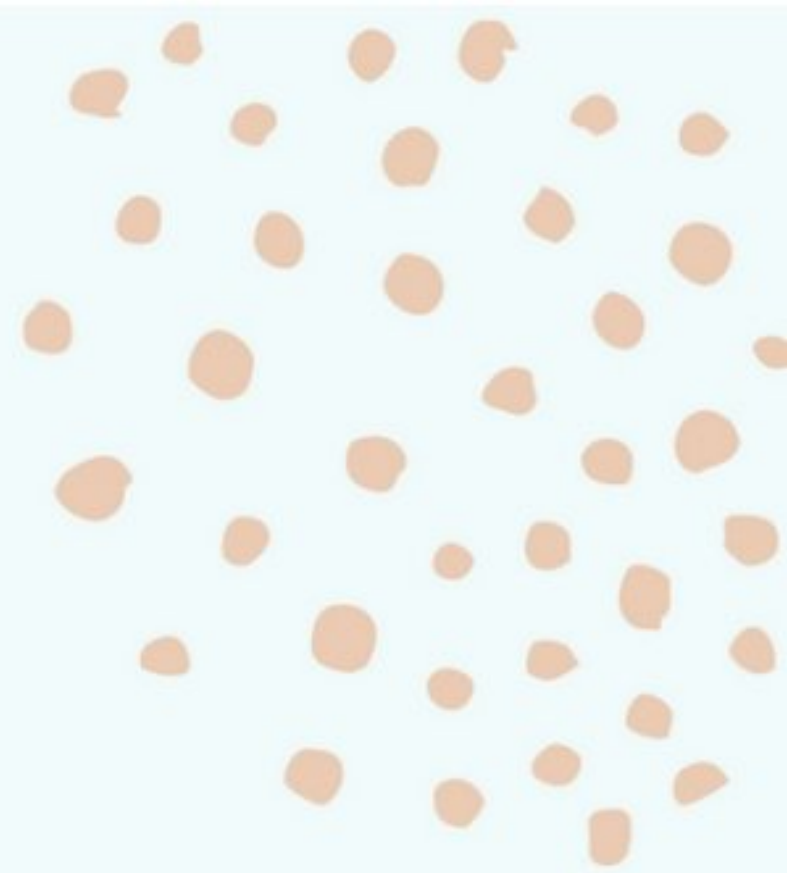
11.23.615.597-10

270 gr de açúcar
140 gr de creme de leite 25% ou 35%
180 gr de leite condensado
15 gr ou 1 colher de sopa de manteiga
2 gr de flor de sal

Preparo Em uma panela, leve o açúcar em fogo médio, mexendo as vezes até dissolver. Deixe caramelizar até obter uma cor ambar de caramelo. Tire do fogo e com cuidado, agregue o creme de leite morno, caindo pelas bordas da panela (o líquido vai borbulhar). Volte ao fogo baixo para desfazer os grumos. Quando dissolver, desligue o fogo e adicione o leite condensado. Volte para mais 1 minuto em fogo médio. Misture a manteiga. Tranfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h para usar.

CHEGOU A HORA DAS COBERTURAS!

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98



COBERTURAS BRIGADEIRUDAS

As coberturas brigadeirudas podem ser usadas para espátula e também trabalhar com bicos. Tem a cremosidade perfeita que nossos chocolatudos pedem.

395 gr de leite condensado
110 gr de chocolate meio amargo nobre
300 gr de creme de leite
5 gr de 1 colher de sobremesa de glucose de milho

Preparo No microondas, derreta o chocolate de 30 em 30 segundos. Em seguida agregue com o creme de leite. Leve para uma panela e adicione o leite condensado e o creme de leite. Em fogo médio, mexa sem parar até atingir a consistência de cimento em blocos da espátula. Tranfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente para usar.

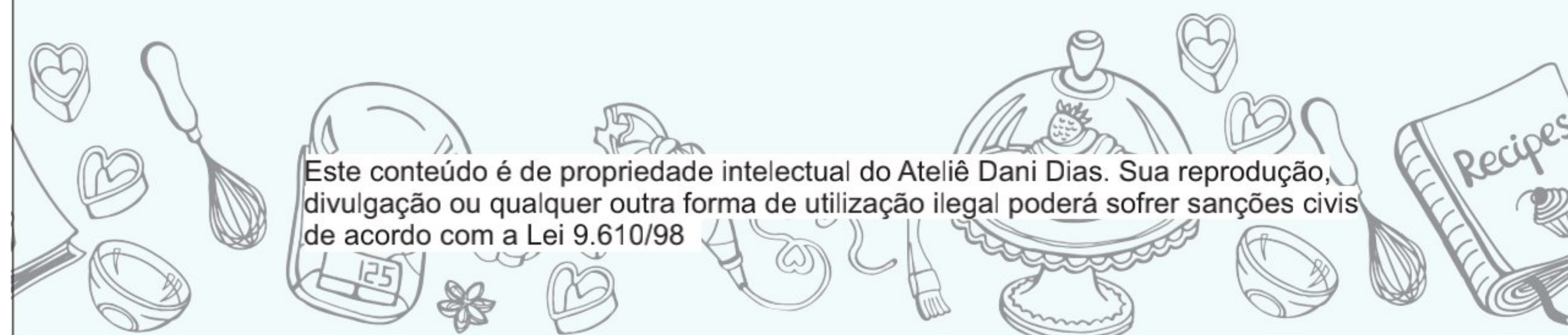
Cristiane Cazotti
cricacazotti@gmail.com

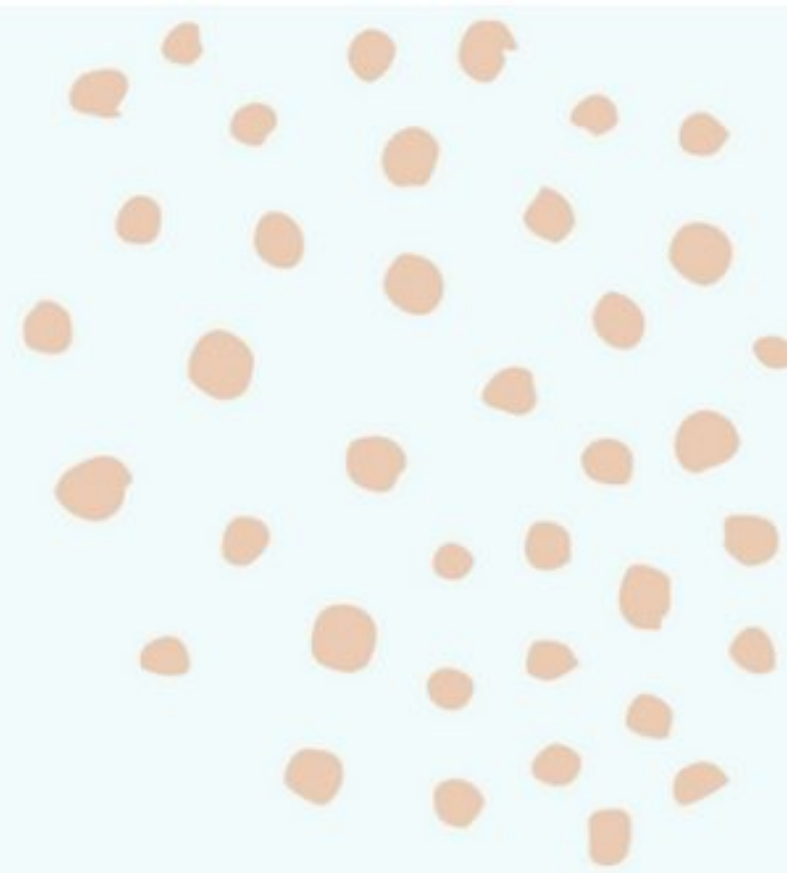
Para uma cobertura Brigadeiruda branca: 15.597-10

395 gr de leite condensado
80 gr de chocolate branco
300 gr de creme de leite
5 gr ou 1 colher de sobremesa de glucose de milho

Preparo Leve todos os ingredientes para uma panela. Em fogo médio, mexa sem parar até atingir a consistência de cimento em blocos da espátula. Tranfira para um recipiente e cubra com plástico filme em contato. Deixe descansar por 6h em temperatura ambiente para usar.

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





COBERTURAS DE GANACHE CREMOSA

Chamamos essa cobertura de Cobertura ChocolaTUDA. Assim despertamos ainda mais o desejo dos clientes. Muito mais tentadora que apenas ganache, concorda?

A consistência das ganaches é definida pela quantidade de sólidos de cacau e dos líquidos adicionados.

No caso das nossas ganaches: líquido = creme de leite 20%

Para as ganaches cremosas usamos chocolate nobre. O tipo de chocolate usado influencia na proporção de cacau e líquidos, como podemos ver abaixo:

Chocolate branco: a cada 100 gr de chocolate use 33 gr de de creme de leite

Chocolate ao leite ou blend: a cada 100 gr de chocolate use 40 gr de creme de leite

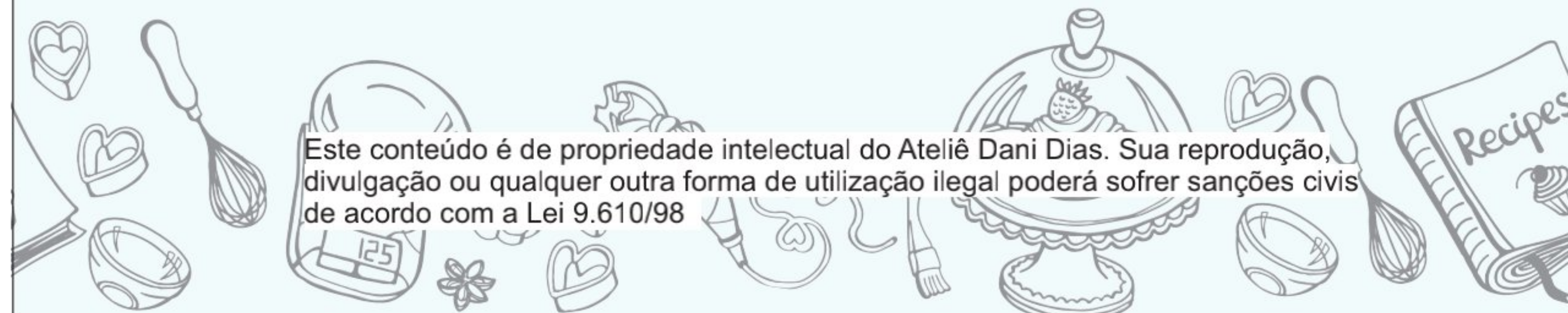
Chocolate amargo: a cada 100 gr de chocolate use 60 gr de creme de leite

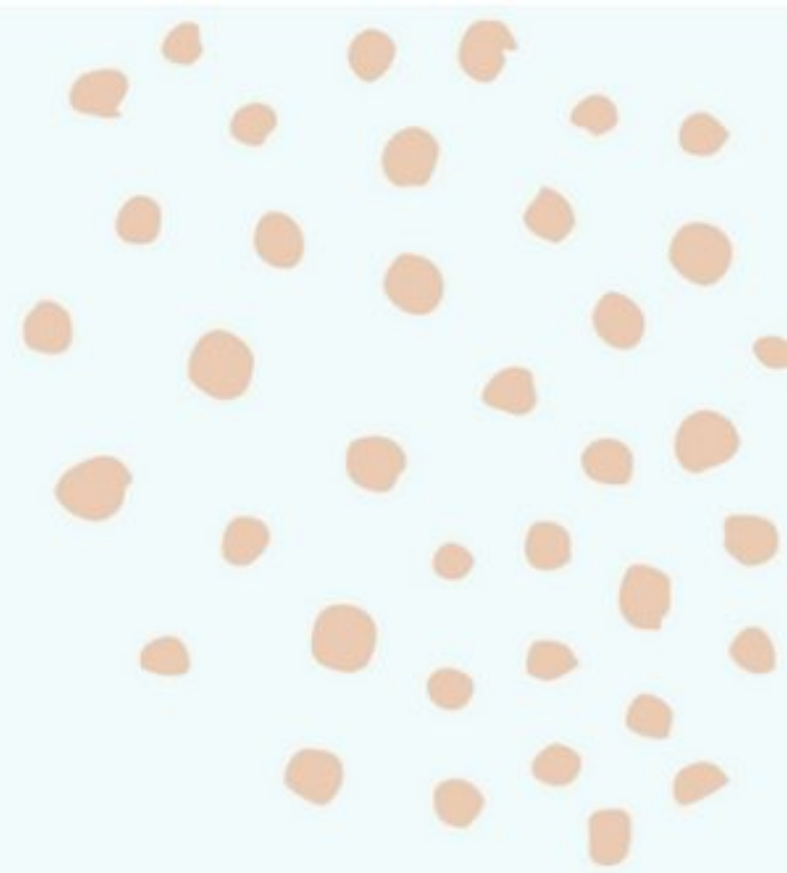
Caso você precise trabalhar com uma ganache ainda mais firme, diminua a quantidade do líquido. Para ganache menos firme, mais fluída, aumente o líquido. Essa é a regra.

Preparo

Para o preparo de qualquer ganache acima, leve o chocolate para o microondas e derreta de 30 em 30 segundos. Em seguida adicione o creme de leite e agregue bem. Cubra com plástico filme e deixe descansar em temperatura ambiente por 6h ou até que esteja firme.

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





COBERTURA DE GANACHE FIRME PARA BLINDAGEM

Nas ganaches firmes para blindar o bolo usamos chocolate cobertura, com as seguintes proporções abaixo:

Chocolate branco: a cada 100 gr de chocolate use 20 gr de creme de leite

Chocolate ao leite ou blend: a cada 100 gr de chocolate use 25 gr de creme de leite

Chocolate amargo: a cada 100 gr de chocolate use 30 gr de creme de leite

Preparo

Para o preparo de qualquer ganache acima, leve o chocolate para o microondas e derreta de 30 em 30 segundos. Em seguida adicione o creme de leite e agregue bem. Aguarde alguns minutos para que a ganache encorpe e use no bolo sem escorrer. Você pode reaquecer a ganache de 10 em 10 segundos caso ela comece a endurecer.

Cristiane Cazotti

cricacazotti@gmail.com

083.613.597-10

COLORAÇÃO: Para colorir a sua ganache, ao final do processo de preparo, adicione corante próprio para chocolate. Coloque aos poucos até atingir o tom da cor desejada



COBERTURA DE GANACHE FIRME PARA ORIGAMI CAKE

Nas ganaches do Origami Cake usamos chocolate COBERTURA, com as seguintes proporções abaixo:

Chocolate branco: a cada 100 gr de chocolate use 10 gr de creme de leite

Chocolate ao leite ou blend: a cada 100 gr de chocolate use 15 gr de creme de leite

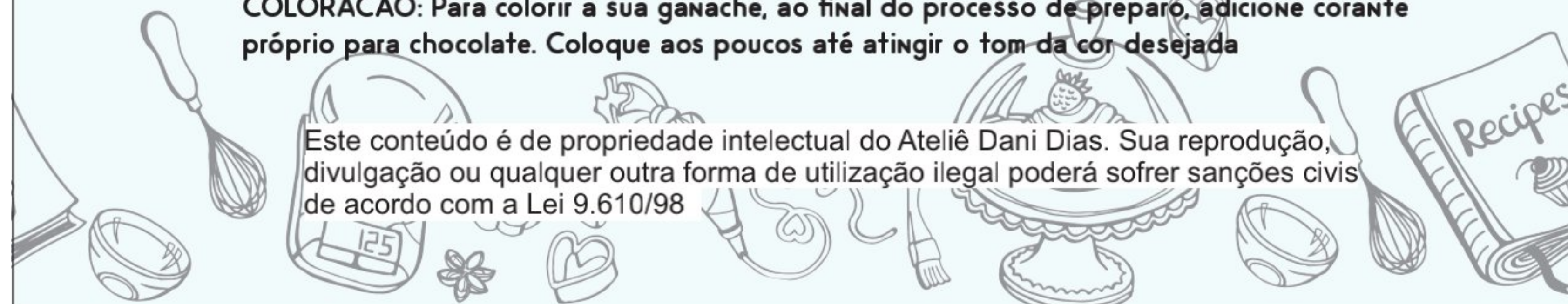
Chocolate meio amargo: a cada 100 gr de chocolate use 20 gr de creme de leite

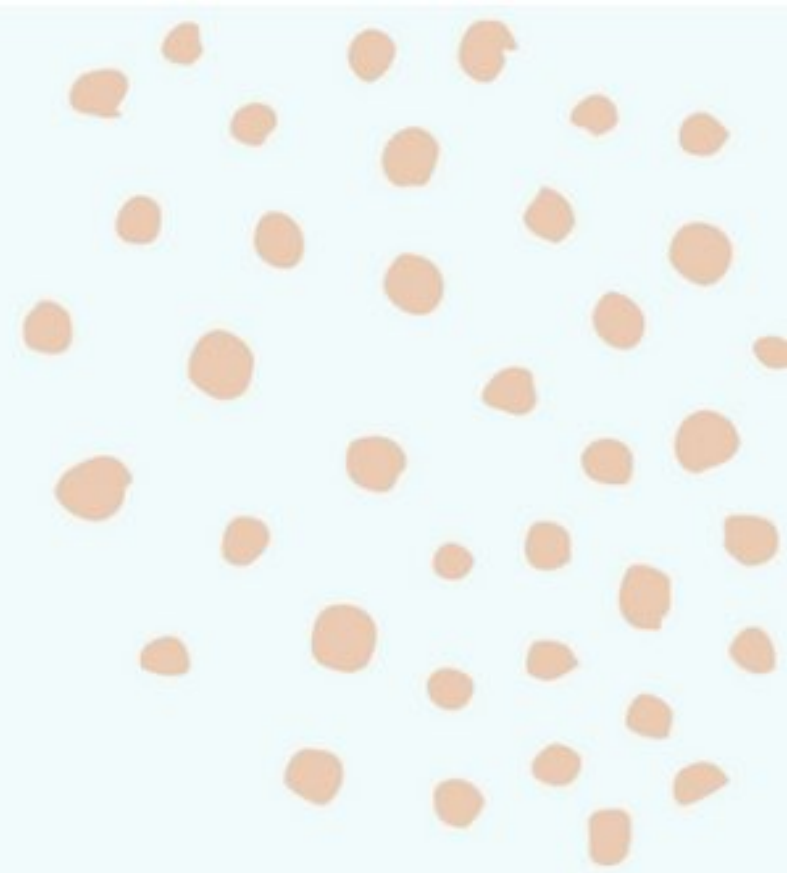
Preparo

Para o preparo de qualquer ganache acima, leve o chocolate para o microondas e derreta de 30 em 30 segundos. Em seguida adicione o creme de leite e agregue bem. Aplique conforme indicado na vídeo aula

COLORAÇÃO: Para colorir a sua ganache, ao final do processo de preparo, adicione corante próprio para chocolate. Coloque aos poucos até atingir o tom da cor desejada

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





HIGIENIZAÇÃO DE FLORES E FRUTAS

Frutas e flores naturais são ótimas opções para decorar os chocolatudos para festas. Para isso, precisamos de alguns cuidados na higienização.

Para flores, use 20 ml de hipoclorito de sódio dissolvido em 1 litro de água para a higienização correta. Mergulhe delicadamente na solução e deixe secar em papel toalha.

Se na decoração precisar espetar a flor no bolo, proteja o cabinho com fita floral.

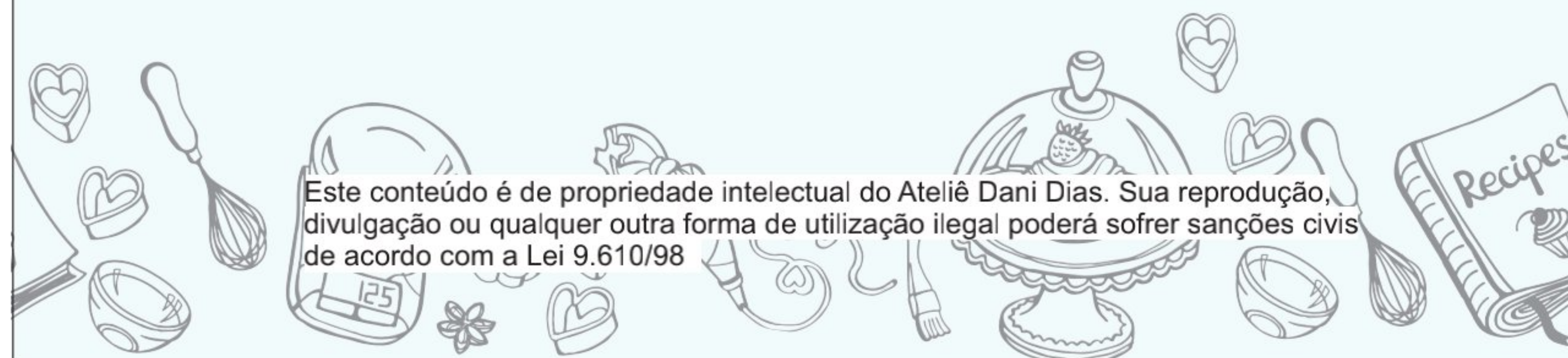
Plantas tóxicas que não podem ser usadas: copo de leite, espirradeira, hortênsias, bico de papagaio, coroa de cristo, azaléia, antúrio, violeta africana

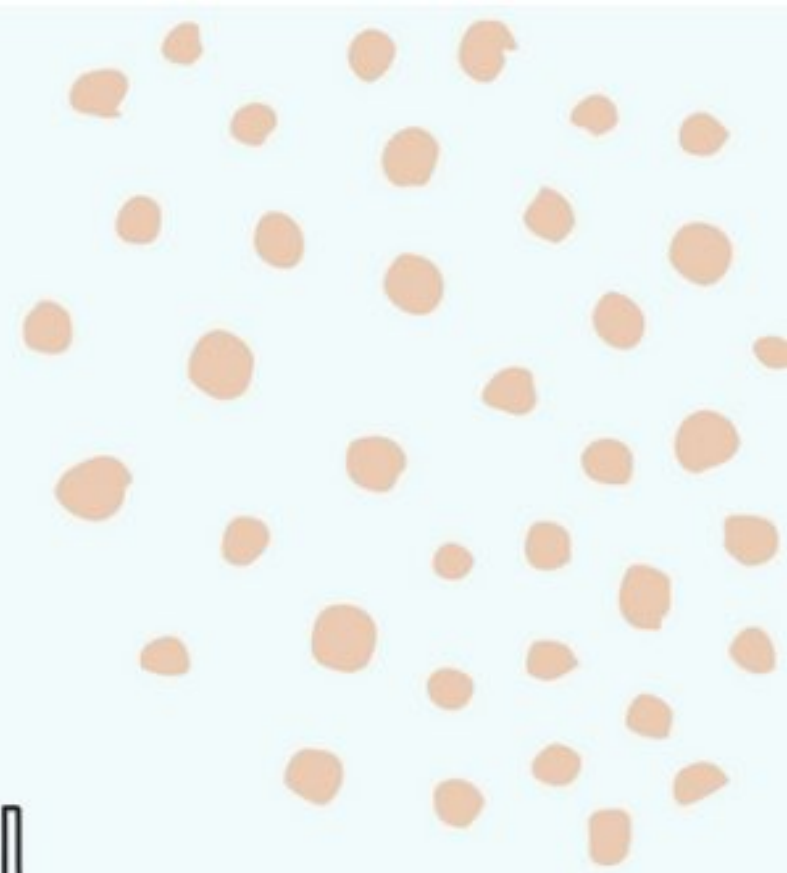
Cristiane Cazotti
cricacazotti@gmail.com

Plantas atóxicas que podem ser usadas: astromélias, borago, flor de sabugueiro, rosas, ipê, capuchinha (nasturtium), calêndula, begônia, gerânio, tulipa, lavanda, rosa de jericó, amor perfeito, endro, borragem, cravo, girassol, ipê, hibisco, piúva, agave, angélica, anêmona, malmequer, dália, petúnia, dente de leão, palheteira, cana de macaco, beijo turco, cúrcuma, caruru, trapoeraba, picão branco, jambu, flor do cosmos, cravina, verbena, entre muitas outras.

Para higienizar as frutas, use a solução de 10ml de vinagre de maçã para 100ml de água. Mergulhe os morangos com a ajuda de uma peneira e retire em seguida. Deixe secar em papel toalha e conserve em pote fechado na geladeira.

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





CONGELAMENTO EM GERAL

Devemos perder o pré conceito com congelamento achando que nossos produtos perderão qualidade, textura e sabor. Mas fazendo da forma correta, o congelamento se torna um aliado no dia a dia.

Nós congelamos por 2 motivos:

pensando na etapa de conversação

e na praticidade de ter uma produção mais organizada

O ideal é que se tenha um freezer próprio para os seus doces não fiquem em contato com outros alimentos, como carnes por exemplo. Assim garantimos que o seu produto não vá pegar cheiro.

Primeiro de tudo: Como congelar?

Produtos sempre em temperatura ambiente, muito bem embalados em plástico filme, 2 3 voltas, sem deixar folgas. assim não cria cristais de gelo e não altera o aspecto e qualidade do produto

Tudo com etiqueta com as informações do nome e sabor do produto, data que foi feito e validade.

Podemos congelar ovos que não serão usados e correm risco de estragar. Siga as orientações abaixo:

ovos inteiros ou apenas claras: batidos até ficarem homogêneos. Coloque em pote, coberto com filme em contato ou em saco de alimento tirando o ar

gemas: como é gelatinosa, precisamos adicionar algum conservante. nesse caso açúcar ou sal: 80 gramas de gema para 5 gramas de açúcar ou 1 gr de sal.

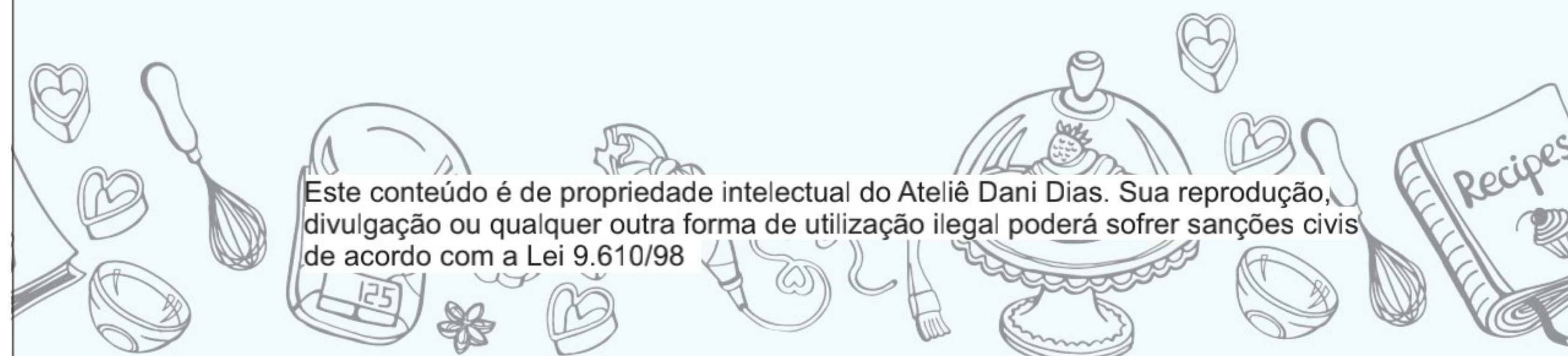
Coloque etiqueta com a quantidade que está congelando, 5 ovos, 10 claras, 15 gemas

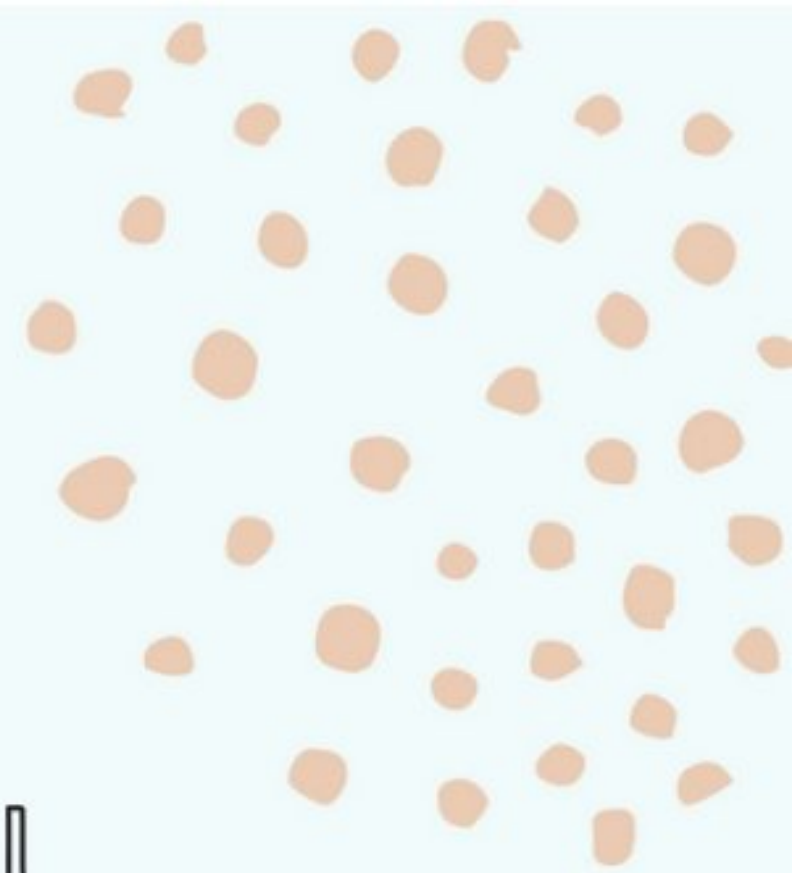
O que não podemos congelar:

recheios a base de amido e gelatina

frutas (apenas para usar em geleias e vitaminas)

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





CONGELAMENTO EM GERAL

Uma vez congelado, não pode recongelar novamente para evitar a proliferação de bactérias. por isso porcione nas quantidades separadas que a sua receita pede

Como descongelar: sempre na geladeira. para evitar proliferação de bacterias tambem. Então você precisa saber quanto tempo leva pra descongelar em geladeira e tirar com antecedência pra poder entregar pro cliente ou finalizar o doce.

Só abra a embalagem e todo o plástico filme quando o doce descongelar para que não fique suando.

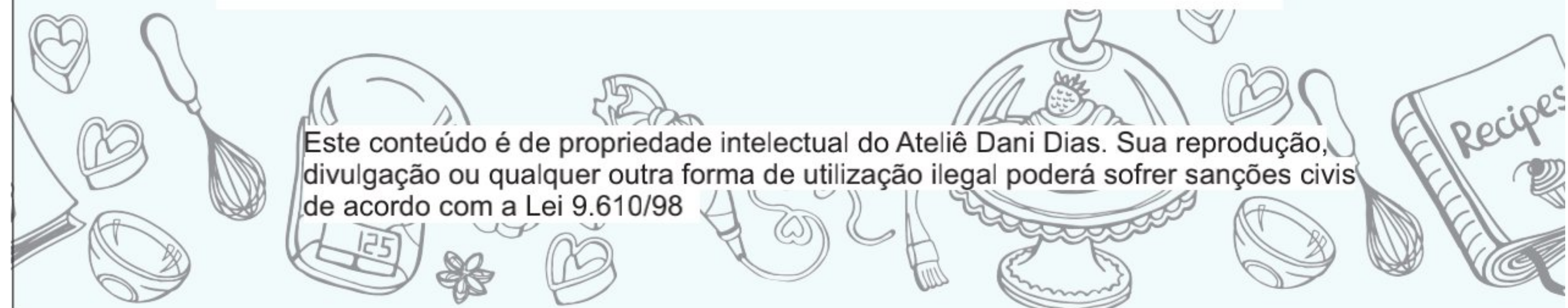
Mas por quanto tempo posso congelar?

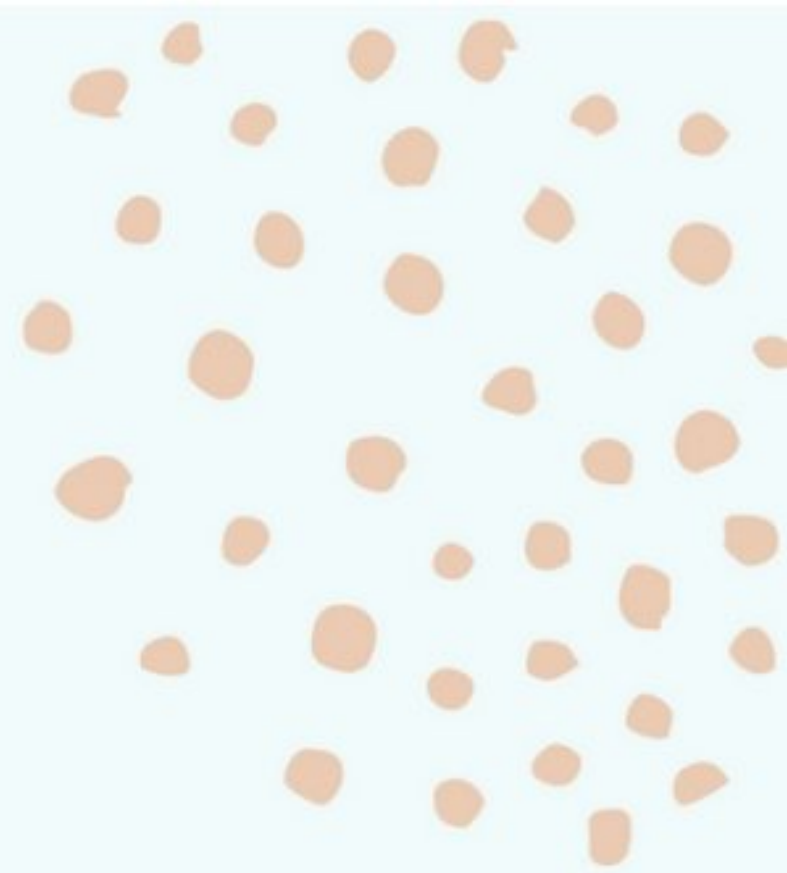
Quem determina o tempo que pode deixar congelado é o seu freezer. A temperatura que ele alcança. Os mais modernos possuem um marcador digital, se o seu não tiver, compre um termômetro específico para freezer

Siga a tabela abaixo

TEMPERATURA	TEMPO DE ARMAZENAMENTO
0°C a -5°C	10 dias
-5°C a -10°C	20 dias
-10 a -18°C	30 dias
-18°C	90 dias

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





DICAS DE FOTOS

Uso de flash, falta de foco, iluminação inadequada e desorganização na montagem são fatores que contribuem bastante para deixar as fotos de comidas pouco atraentes. Mas nem tudo está perdido! Com algumas dicas simples, você pode transformar essas imagens e ganhar muitos elogios nas redes sociais. Portanto, separei algumas dicas para você fotografar melhor os seus ChocolaTUDOS

1. Valorize a iluminação

Para qualquer tipo de imagem, uma boa luz faz toda a diferença. E para a fotografia de alimentos, a iluminação tem o poder de alterar a maneira como as pessoas enxergam o nosso doce. Por isso, use a luz natural do dia para as suas fotos. Perto da janela ou o local mais iluminado da sua casa. Evite fotos à noite. Nunca tire fotos com flash ligado. Ele acaba com as fotos.

2. Apele para a simplicidade

Ao fotografar seu ChocolaTUDO, você deve ter o cuidado de manter a cena com o mínimo de poluição visual. Tire do campo de visão elementos desnecessários e toda a bagunça da cozinha.

Cristiane Cazotti
cricacazotti@gmail.com
083.615.597-10

3. Tome cuidado com a limpeza das tábuas e pratos

Parece bobagem, mas muita gente peca nesse ponto. A fotografia de alimentos é baseada nos detalhes e, para isso, é preciso pensar também nas imperfeições que podem estragar sua foto. Sempre limpe as tábuas e outros utensílios antes de fotografar.

4. Mostre o processo

Outro ponto muito interessante é mostrar não apenas o ChocolaTUDO pronto, mas também o processo de preparação. Esse tipo de fotografia valoriza o seu trabalho como confeitadora. Foto da ganache, do recheio numa colher, da massa bem assada. Tire fotos suas com os ChocolaTUDOS também. Apareça!

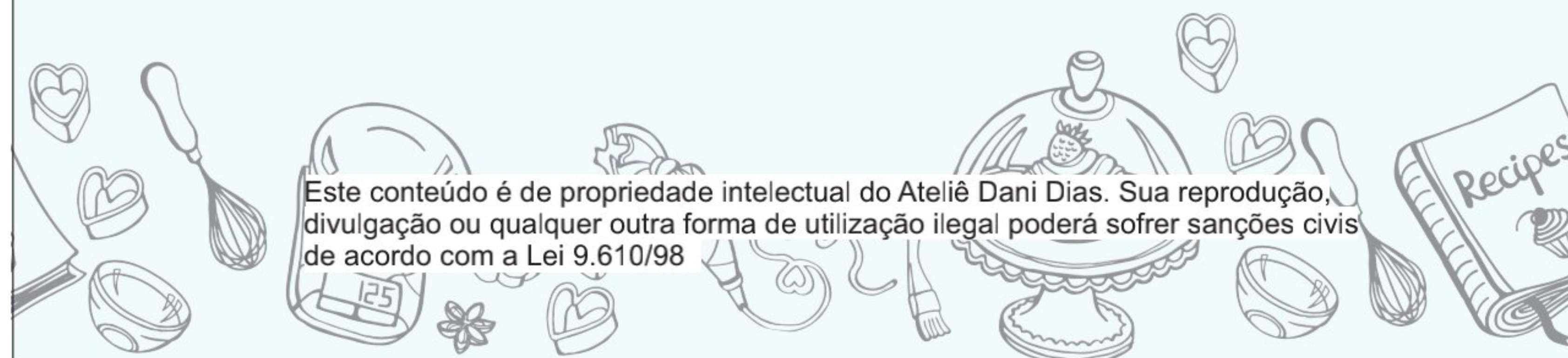
5. Escolha o ângulo certo

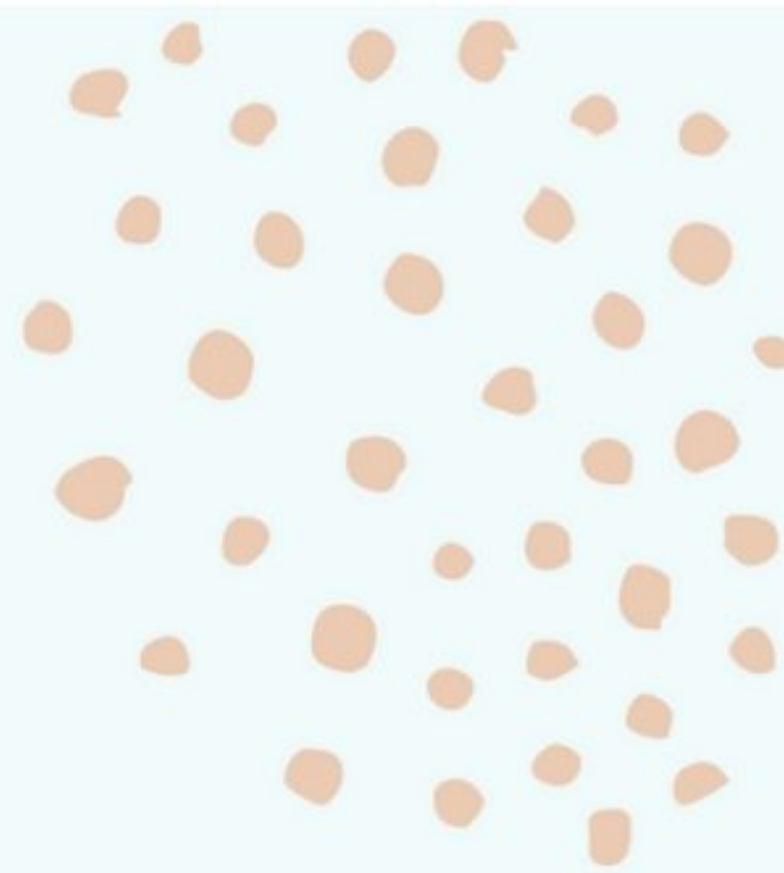
Na fotografia de alimentos, o ângulo da foto é muito importante. Dependendo do que você quer mostrar — como detalhes —, um ponto mais baixo pode ser o ideal.

6. Limpe a lente do seu celular

Parece bobeira mas faz toda a diferença no resultado final

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98





DICAS DE FOTOS

7. Use um tripé

Assim você evita uma foto tremida e sem foco. Uma dica para quem não tem um apoio fixo na hora de fotografar é grudar os cotovelos no corpo, abrir levemente as pernas para dar equilíbrio e trazer a câmera o mais próximo de você, para que o seu braço não fique muito estendido. Pode parecer uma posição ridícula, mas é garantia de melhora na qualidade final.

8. Crie um cenário

Se você não tem um cantinho bacana, crie o seu cenário. Uma cartolina de fundo, ou uma cortina lisa branca. Decore com pedacos de chocolates e morangos. Crie algo bacana que chame a atenção do cliente. Contraste de madeira fica muito bacana. Se possível, compre um prato bonito. Veja referências de fotos e se inspire nelas.

9. Edite as suas fotos

Quando postar no Instagram por exemplo, você tem a opção de ajustar brilho, contraste e sombras para que a sua foto fique ainda melhor.

Cristiane Cazotti
chicacazotti@gmail.com
083.615.597-10

10. Tenha paciência

Separe um tempinho para as fotos. Pense só: você investe no curso, treina para que seus ChocolaTUDOS fiquem cada vez mais lindos e na hora da foto tira de qualquer jeito? Portanto, tire fotos com qualidade para mostrar aos seus clientes a tentação que são os ChocolaTUDOS.

MENSAGEM DA DANI

Eu desejo que você tire o máximo de proveito desse curso que foi feito com muita dedicação para que você possa crescer ainda mais na confeitaria. Que os ChocolaTUDOS sejam sinônimo de felicidade, novos clientes, uma confeitaria mais organizada, dinheiro no bolso e realização pessoal

Seja ativo em nossa comunidade para trocarmos experiências e nos ajudarmos. Ninguém cresce sozinho e eu acredito numa confeitaria unida e amiga.

Coloque em prática o quanto antes. Eu quero ver ChocolaTUDOS deliciosos por aí

Beijos,
Dani Dias

Este conteúdo é de propriedade intelectual do Ateliê Dani Dias. Sua reprodução, divulgação ou qualquer outra forma de utilização ilegal poderá sofrer sanções civis de acordo com a Lei 9.610/98

