E-BOOK BOLO DE POTE

POR IGOR ROCHA, GABRIEL FREITAS E THIGAS RIBEIRO

O E-book de bolos de pote mais completo:

- Tipos de embalagens
- Preço sugerido de venda
- Preço médio de custo
- Validade

e muito mais!



Mais de 70 páginas
com 30 receitas exclusivas!

Quem somos?



IGOR ROCHA é quem comanda a maior página de receitas do Instagram com mais de 3.2 milhões de seguidores. Igor domina muito a arte da confeitaria e suas receitas estão entre as mais compartilhadas da internet.



GABRIEL FREITAS é quem comanda um dos maiores canais de receitas do YouTube, com mais de 3.5 milhões de inscritos, Gabriel troca conhecimento e dicas do dia-a-dia. Domina tanto a gastronomia salgada quanto a arte da confeitaria.



THIGAS RIBEIRO é técnico em panificação e confeitaria. Com 10 anos de experiência, foi proprietário da maior rede de confeitarias de Santa Catarina, hoje trabalha criando conteúdo e receitas de sucesso na internet.

Sumário

Utensílios Principais 4
Sugestões de embalagens 5
Massas base 6
Ganache & calda 8
Exemplo de embalagem 9
Bolo de pote de leite ninho® com Nutella® 11
Bolo de pote de M&M's® 13
Bolo de pote de creme brûlée 15
Bolo de pote de pistache 17
Bolo de pote de leite ninho® com morangos 19
Bolo de pote de Kinder® 21
Bolo de pote de Alpino® 23
Bolo de pote de pro□terólis 25
Bolo de pote de Laka® e Oreo® 27
Bolo de pote de unicórnio 29
Bolo de pote dois amores 33
Bolo de pote red velvet 35
Bolo de pote de choconozes 37
Bolo de pote de maracujá 39
Bolo de pote de Prestígio® 41
Bolo de pote 4 leites 43
Bolo de pote de frutas vermelhas 45
Bolo de pote crocante 47
Bolo de pote de abacaxi com coco 49
Bolo de pote de fubá com goiabada 52
Bolo de pote de doce de leite 54
Bolo de pote de churros 55
Bolo de pote de cenoura com chocolate 57
Bolo de pote casadinho 59
Bolo de pote brigadeirudo 61
Bolo de pote banoffee 64
Bolo de pote de bombom de morango 66
Bolo de pote de bombom de uva 68
Bolo de pote de torta de limão 70
Bolo de pote de creme suíço com morangos 72
Recomendações 74
Agradecimento 76

UTENSÍLIOS PRINCIPAIS



BALANÇA

Você só conseguirá fazer as receitas utilizando uma balança, pois todas as medidas estão em gramas. Com uma esse utensílio você tem as quantidades exatas de cada ingrediente, o que diminui o risco de erros. Você encontra para comprar em qualquer loja de confeitaria, equipamentos para cozinha e internet. Preço médio de *R$ 40,00*.



SACO DE CONFEITAR

Você precisará do saco de confeiteiro para ter uma distribuição melhor dos recheios oferecendo uma estética mais apresentável.



BICO PITANGA

Recomendamos o bico pitanga nº 4 para utilizar na decoração dos bolos de pote, porém você pode utilizar o bico que achar melhor.



BATEDEIRA

Alguns recheios e coberturas você irá preparar com o auxílio de uma batedeira, qualquer tipo de batedeira pode ser utilizada para produção das receitas.



FORMA DE BOLO

Você pode utilizar uma forma retangular de 35cm de comprimento para o preparo das suas massas. Porém, como você irá despedaçar a massa, o formato da forma é indiferente.

TUBO DE MOLHO

Calma, você não irá utilizar ketchup nas receitas, mas esse tubo é muito importante para você usar com a calda na hora da montagem para molhar as massas. Porém, você pode utilizar qualquer garrafinha com furo na ponta para substituir o tubo.

SUGESTÕES DE EMBALAGENS

Veja algumas referências de embalagens que pegamos na internet e que você pode utilizar, ou se preferir, pode pesquise outros tipos de embalagem no Google, Instagram ou Pinterest.









QUAL RECOMENDAMOS?

As embalagens dos bolos de pote deste e-book são do modelo Galvanotek G-677 de 250ml com tampa, conforme modelos abaixo:




MASSAS BASE

Massa base branca

Ingredientes:

- 300g de ovos;
- 330g de açúcar refinado;
- 95g de óleo de soja;
- 330g de farinha de trigo;
- 260g de leite;
- 15g de fermento em pó.

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça seu forno a 180° C.

2. Na batedeira, acrescente os ovos inteiros e o açúcar, bata em velocidade alta até dobrar de volume.

3. Depois adicione o óleo e o leite.

4. Com a batedeira desligada adicione a farinha peneirada e vá mexendo delicadamente com o auxílio de uma colher, por último, adicione o fermento.

5. Use uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo com 25cmx35cm de dimensão e asse por 35 a 40 minutos ou até o seu bolo ficar totalmente assado (com um palito de dente perfure o bolo, se sair limpo é sinal que o bolo está assado).

Rendimento da massa: 1.135g

Obs.: Caso sobre massa, você pode congelar conforme orientações de validade, na área de recomendações página 74.

MASSAS BASE

Bolo base de chocolate

Ingredientes:

- 300g de ovos;
- 330g de açúcar refinado;
- 95g de óleo de soja;
- 330g de farinha de trigo;
- 260g de leite;
- 120g de chocolate em pó 50% cacau;
- 15g de fermento em pó.

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça seu forno à 180° C.

2. Na batedeira, acrescente os ovos inteiros e o açúcar, bata em velocidade alta, até dobrar de volume.

3. Depois adicione o óleo e o leite.

4. Com a batedeira desligada, adicione a farinha peneirada e o chocolate em pó e vai mexa delicadamente com o auxílio de uma colher, por último, adicione o fermento.

5. Use uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo com 25cmx35cm de dimensão e asse por 35 a 40 minutos ou até o seu bolo ficar totalmente assado (com um palito de dente perfure o bolo, se sair limpo é sinal que o bolo está assado).

Rendimento da massa: 1.230g

Obs.: Caso sobre massa você pode congelar conforme orientações de validade na área de recomendações
página 74.

GANACHE & CALDA

Sempre que a receita solicitar a ultilização de ganache ou calda você irá utilizar as seguintes receitas:

Ganache base

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo;
- 250g de creme de leite.

Modo de preparo:

1. Derreta no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos, caso não tenha micro-ondas derreta o chocolate em banho maria no fogão, em fogo médio.

2. Quando estiver completamente derretido, adicione o creme de leite em temperatura ambiente misturando bem para que fique homogêneo.

Calda base

Esta calda você irá utilizar para molhar os bolos e deixar eles mais úmidos. Vamos usar água ao invés do leite para dar uma durabilidade maior para o bolo de pote.

Ingredientes:

- 500g de água;
- 100g de leite condensado.

Modo de preparo da calda:

1. Misture bem os ingredientes e está pronto (não é necessário levar ao fogo).

EXEMPLO DE MONTAGEM

Cada bolo de pote tem sua montagem e suas camadas com gramaturas específicas, nesse exemplo vamos te dar dicas de como montar de forma prática.



Massa:
Você pode cortar a sua massa em formato redondo do tamanho da sua embalagem, porém, irá sobrar muita rebarba, indicamos esfarelar grosseiramente a massa para não gerar desperdício. Siga a quantidade de camadas e gramaturas indicadas em cada montagem das receitas, não esqueça de molhar a massa com a calda para não ficar seca, utilizando o tubo de molho para fazer esse processo. *(receita da calda página 08)*



Recheio:
Você só conseguirá espalhar o seu recheio e colocar a quantidade indicada em cada montagem com o auxílio de um saco de confeiteiro. Preste atenção na parte de montagem das receitas e siga corretamente as quantidades indicadas, pois o excesso de recheio pode alterar muito o preço final de custo do bolo de pote. Alguns recheios serão repetidos repetidos, facilitando sua produção, dando mais variedade com menos esforço.



Cobertura:
Utilize uma colher para espalhar a cobertura de forma fácil. Algumas receitas tem a finalização com saco de confeiteiro e bico pitanga, porém você pode decorar e finalizar seu bolo de pote conforme seu gosto.

BOLOS DE POTE ESPECIAIS



Sabores:

- Ninho® com Nutella®
- M&M's®
- Creme Brûlée
- Pistache
- Morango com Ninho®
- Kinder®
- Alpino®
- Profiterólis
- Laka® e Oreo®
- Unicórnio

Bolo de pote de leite Ninho® com Nutella®

Re
che
ios

Recheio creme de leite Ninho®
Ingredientes:

- 300g de leite em pó;
- 105g de amido de milho;
- 600g de creme de leite;
- 900g de leite integral;
- 1.185g de leite condensado.



Modo de preparo:

1. Em uma panela fora do fogo misture o leite com o amido de milho até dissolver bem. Em seguida adicione o restante dos ingredientes.

2. Leve ao fogo médio mexendo até levantar fervura.

3. Depois de engrossar desligue o fogo, transfira o creme para outro recipiente e cubra com filme plástico ou um saquinho plástico transparente, deixando em contato com o creme, e deixe esfriar. (o saquinho plástico em contato com o creme evita criar uma camada de nata, isso só é necessário em cremes que contém amido de milho na receita).

Massa base de chocolate

Receita na sessão de massas *página 07.*
Utilizar 750g de massa assada.

Bolo de pote de leite Ninho® com Nutella®

Montagem

Sequência de montagem:

- 70g de recheio de leite ninho®;
- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 60g de Nutella®;
- 70g de recheio de leite Ninho®;
- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 15g de recheio de leite Ninho®.

Decoração:

- 4g de leite em pó para decoração;
- 10g de nutella® para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$8,00.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
15 bolos de pote.

Bolo de pote de M&M's®

Re
che
ios



Ingrediente creme mousse:

- 200g de chocolate ao leite;
- 200g de chocolate meio amargo;
- 300g de M&M's®;
- 400g de creme de leite;
- 15g de emulsificante.

Modo de preparo:

1. Derreta no micro-ondas de 30 em 30 segundos, mexendo nos intervalos. Caso não tenha micro-ondas derreta o chocolate em banho maria no fogão, em fogo médio.

2. Coloque os ingredientes em uma batedeira, exceto os M&M's®, e bata subindo a velocidade progressivamente, de acordo com o ganho de consistência do creme, até a velocidade máxima.

3. O ponto é quando o creme estiver em uma consistência de mousse.

Massa base de chocolate:

Receita na sessão de massas página 07.
Utilizar 720g de massa assada.

Bolo de pote de M&M's®

Montagem

Sequência de montagem:

- 35g de creme mousse;
- 15g de M&M's®;
- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 55g de creme mousse;
- 15g de M&M's®;
- 35g de massa base chocolate;
- 10g de calda.

Decoração:

- 40g de ganache;
- 3g de chocolate ralado;
- 20g de M&M's®.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 15 dias.

Preço médio de custo:
R$8,94.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$18,00.

Rendimento médio:
12 bolos de pote.

Bolo de pote de creme brûlée

Recheios

Recheio creme brûlée:

- 1.185g de leite condensado;
- 180g de gemas;
- 15g de extrato de baunilha;
- 1.500g de leite.



Modo de preparo:

1. Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.

2. Desligue o fogo e reserve para esfriar.

Massa de base branca:

Receita na sessão de massas *página 06. Utilizar 900g de massa assada.*

Bolo de pote de creme brûllée

Mon ta gem

Sequência de montagem:

- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 80g de creme brûlée;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 40g de creme brûlée;

Decoração:

- 10g de açúcar para finalização.

Observações:

1. *Você precisará de um maçarico para derreter o açúcar na parte de cima do bolo de pote.*

2. *Recomendamos que utilize o pote de vidro para evitar que o pote derreta na hora de usar o maçarico.*

3. *Se for utilizar um pote de plástico use o maçarico na potência baixa e evite maçaricar as laterais do bolo, para não derreter o pote.*

4. Só derreta o açúcar em cima do bolo de pote no dia que for vender ou expor na vitrine, o açúcar caramelizado derrete de um dia para o outro.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Validade:
Refrigerada: 4 dias.

Sugestão de preço de venda:
R$8,50 à R$12,00.

Preço médio de custo:
R$2,58.

Rendimento médio:
18 bolos de pote.

Bolo de pote de pistache

Ingredientes recheio de pistache:

- 90g pasta saborizante de pistache;
- 1.184g leite condensado;
- 300g creme de leite;
- 30g manteiga;
- 150g chocolate branco picado;
- 90g pistache triturado.



Obs.: a pasta saborizante de pistache é um concentrado que você encontra em lojas de confeitaria física ou online.

Modo de preparo:

1. Coloque os ingredientes em uma panela, exceto o pistache, leve em fogo médio mexendo sempre para não queimar.

2. Cozinhe até levantar fervura, engrossar e começar a desgrudar do fundo da panela.

3. Retire do fogo, acrescente o pistache triturado, reserve e deixe esfriar.

Massa base branca:

Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 720g de massa assada.

Bolo de pote de pistache

Montagem

Sequência de montagem:

- 55g de recheio de pistache;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 65g de recheio de pistache;
- 35g de massa base branca;
- 10g de calda.

Decoração:

- 50g de ganache;
- 1g de farinha de pistache.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$8,45.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$16,00.

Rendimento médio:
12 bolos de pote.

Bolo de pote de leite Ninho® com morangos

Re
che
ios



Recheio creme de leite Ninho®
Ingredientes:

- 300g de leite em pó;
- 105g de amido de milho;
- 600g de creme de leite;
- 900g de leite integral;
- 1.185g de leite condensado.

Modo de preparo:

1. Em uma panela fora do fogo misture o leite com o amido de milho até dissolver bem, em seguida, adicione o restante dos ingredientes.

2. Leve ao fogo médio mexendo até levantar fervura.

3. Depois de engrossar, desligue o fogo, transfira o creme para outro recipiente e cubra com filme plástico ou um saquinho plástico transparente deixando em contato com o creme e deixe esfriar. O saquinho plástico em contato com o creme evita criar uma camada de nata em cima do creme, isso só é necessário em cremes que contém amido de milho na receita.

Massa de base branca:

Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 750g de massa assada.

Bolo de pote de leite Ninho® com morangos

Mon
ta
gem

Sequência de montagem:

- 40g de recheio leite Ninho®;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 40g de morango picado;
- 40g de recheio leite Ninho®;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 60g de recheio leite Ninho®

Decoração:

- 3g de leite Ninho® para decoração;
- 1 morango partido ao meio para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Validade:
Refrigerada: 2 dias.

Preço médio de custo:
R$5,50.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
15 bolos de pote.

Bolo de pote de Kinder®

Recheios

Recheio creme belga:
- 1.500g de leite condensado;
- 750g de creme de leite.

Modo de preparo:
1. Em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar;
2. Transfira para um recipiente e deixe esfriar.



Recheio chocolate ao leite:
- 300g de chocolate ao leite;
- 450g de creme belga.

Modo de preparo:
1. Equanto o creme ainda estiver quente, coloque o chocolate ao leite bem picado e mexa até derreter bem e ficar um creme liso.

Recheio chocolate branco:
- 300g de chocolate branco;
- 450g de creme belga.

Modo de preparo do recheio:
1. Equanto o creme ainda estiver quente coloque o chocolate branco bem picado e mexa até derreter bem e ficar um creme liso.

Massa base de chocolate:
Receita na sessão de massas *página 07.*
Utilizar 750g de massa assada.

Bolo de pote de Kinder®

Mon
ta
gem

Sequência de montagem:

- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 60g de recheio chocolate branco;
- 1 barrinha de Kinder® picada 12.5g;
- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 60g de recheio chocolate ao leite;
- 1 barrinha de Kinder® picada 12.5g;

Decoração:

- 30g de ganache ;
- 15g de recheio chocolate branco para fazer o desenho;
- ½ Kinder® ovo.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES :

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$10,44.

Sugestão de preço de venda:
R$18,00 à R$20,00.

Rendimento médio:
15 bolos de pote.

Obs.: o preço de custo pode baixar trocando a metade do Kinder® ovo da decoração por uma barrinha de Kinder®.

Bolo de pote Alpino®

Re
che
ios

Ingredientes recheio creme de Alpino®;

- 800g de doce de leite;
- 400g de creme de leite;
- 40g de chocolate em pó 50% cacau;
- 400g de chocolate meio amargo picado;
- 300g de chantilly.



Obs.: esse recheio imita o chocolate Alpino®, porém você pode substituir o chocolate meio amargo por chocolate Alpino em barra.

Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos, caso não tenha micro-ondas derreta o chocolate em banho maria no fogão, em fogo médio.

2. Coloque os ingredientes em um recipiente, incluindo o chocolate derretido, exceto o chantilly, misture até ficar homogêneo.

3. Na batedeira, bata o chantilly até ficar firme.

4. Acrescente o chantilly ao creme misturando delicadamente.

5. Cubra com plástico filme e reserve.

Massa base de chocolate:

Receita na sessão de massas *página 07.*
Utilizar 1.200g de massa assada.

Bolo de pote Alpino®

Montagem

Sequência de montagem:

- 40g creme de Alpino® caseiro;
- 25g massa base de chocolate;
- 10g calda;
- 55g creme de Alpino® caseiro;
- 35g massa base de chocolate;
- 10g calda.

Decoração:

- 60g ganache;
- 3g raspas de chocolate;
- 1 bombom Alpino®.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$6,90.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

Bolo de pote de profiterólis

Re
che
ios

Massa de profiterólis

Ingredientes:

- 60g de água;
- 60g de leite;
- 55g de manteiga;
- 10g de açúcar;
- 3g de sal;
- 80g de farinha de trigo;
- 120g de ovos.



Modo de preparo da massa de profiterólis:

1. Em uma panela, coloque a água, leite, manteiga, açúcar e o sal, leve ao fogo até levantar fervura.

2. Adicione a farinha de trigo e mexa vigorosamente até desgrudar completamente do fundo da panela para que a massa cozinhe.

3. Desligue o fogo e deixe a massa ficar morna.

4. Leve a massa à batedeira depois de morna e acrescente os ovos batendo um à um até a massa absorver todos os ovos.

5. Pré-aqueça o forno a 180° C.

6. Utilize uma assadeira forrada com papel manteiga.

7. Com o auxílio de um saco de confeitar, faça pequenas porções com distância de 2cm entre elas e leve ao forno por 40 minutos ou até elas ficarem douradas e bem sequinhas.

Obs.: a massa de profiterólis assada pode ser congelada sem recheio e sem cobertura com validade de 3 meses.

Recheio de profiterólis:

• 300g de doce de leite.

Montagem do profiterólis:

1. Após esfriar, faça um furo embaixo e recheie com 100g doce de leite utilizando um saco de confeiteiro para auxiliar.

2. Derreta no micro-ondas, de 30 em 30 segundos mexendo nos intervalos, 200g de chocolate meio amargo ou ao leite fracionado e banhe a parte de cima do profiterólis. Fique a vontade caso queira finalizar com chocolate branco.

3. Espere secar o chocolate para decorar o seu bolo de pote.

Massa de base branca e de chocolate:

Receita na sessão de massas *página 06 e 07. Utilizar 525g de massa branca assada e 735g de massa de chocolate assada.*

Sequência de montagem do bolo:

• 25g de massa base branca;
• 10g de calda;
• 45g de doce de leite;
• 35g de massa base chocolate;
• 10g de calda;
• 60g de doce de leite;
• 35g de ganache;
• 3 a 4 unidades dos profiterólis prontos para decorar.

Mon ta gem

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 7 dias.

Preço médio de custo:
R$5,85.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$15,00.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
21 bolos de pote.

Bolo de pote de Laka® & Oreo®

Re
che
ios

Ingredientes creme Laka® e Oreo®:

- 1.185g de leite condensado;
- 300g de creme de leite;
- 150g de chocolate Laka® picado;
- 75g de leite em pó;
- 30g de manteiga;
- 450g de chantily;
- 270g de biscoito Oreo® triturado.



Modo de preparo:

1. Em uma panela dissolva o leite condensado com o leite em pó, adicione o creme de leite, o chocolate Laka® e a manteiga. Leve em em fogo médio mexendo sempre para não grudar.

2. Quando começar desgrudar levemente da panela, está pronto. Desligue o fogo, coloque em um recipiente, cubra com filme plástico e deixe esfriar.

3. Bata o chantilly até ficar firme e em seguida incorpore ao creme já frio, mexendo delicadamente e por último acrescente os biscoitos triturados.

Massa base de chocolate:

Receita na sessão de massas *página 07.*

Utilizar 1.008g de massa assada.

Bolo de pote de Laka® & Oreo®

Montagem

Sequência de montagem:

- 40g de creme Laka® e Oreo®;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 65g de creme Laka® e Oreo®;
- 35g da massa base branca;
- 10g de calda;
- 50g de ganache.

Decoração:

- 5g de Oreo® triturado;
- 5g de chocolate Laka® ralado;
- 1 biscoito Oreo®.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES :

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$ 5,68.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
18 bolos de pote.

Bolo de pote de unicórnio

Massa



Ingredientes massa azul:

- 150g de ovos;
- 160g de açúcar cristal;
- 50g de óleo;
- 160g de farinha de trigo;
- 120g de leite;
- 5g de corante em gel; azul turquesa ou rosa pink;
- 8g de fermento químico.

Modo de preparo da massa:

1. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até dobrar de volume e ficar levemente esbranquiçado.

2. Acrescente o óleo e misture até homogeneizar.

3. Com a batedeira desligada, adicione aos poucos a farinha peneirada intercalando com o leite.

4. Acrescente o corante e, por último, o fermento misturando delicadamente.

5. Use uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo com 25cmx35cm de dimensão e asse por 35 a 40 minutos ou até o seu bolo ficar totalmente assado (com um palito de dente perfure o bolo, se sair limpo é sinal que o bolo está assado).

Obs.: Você irá fazer duas vezes essa receita da massa uma utilizando o corante azul turquesa e outra utilizando o corante rosa pink para ter uma massa de cada cor.

Rendimento de cada massa: 580g.

Bolo de pote de unicórnio

Recheio

Ingredientes creme de leite Ninho®:

- 400g de leite em Ninho®;
- 140g de amido de milho;
- 800g de creme de leite;
- 1.200g de leite integral;
- 1.580g de leite condensado.

Modo de preparo:

1. Em uma panela fora do fogo misture o leite com o amido de milho até dissolver bem, em seguida, adicione o restante dos ingredientes.

2. Leve ao fogo médio mexendo até levantar fervura.

3. Depois de engrossar desligue o fogo, transfira o creme para outro recipiente e cubra com filme plástico ou um saquinho plástico transparente deixando em contato com o creme e deixe esfriar. O saquinho plástico em contato com o creme evita criar uma camada de nata em cima do creme. Isso só é necessário em cremes que contém amido de milho na receita.

Bolo de pote de unicórnio

Montagem

Sequência de montagem:

- 50g de recheio;
- 25g da massa azul;
- 10g de calda;
- 60g de recheio;
- 35g de massa rosa;
- 10g de calda.

Decoração:

- 20g de chantilly;
- 10g de marshmallow;
- 1g de confeitos coloridos.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$4,19.

Sugestão de preço de venda:
R$8,50 à R$12,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

BOLOS DE POTE GELADINHOS



Sabores:

- Dois Amores
- Red Velvet
- Choconozes
- Maracujá
- Prestígio®
- 4 leites
- Frutas Vermelhas
- Crocante
- Abacaxi com coco

Bolo de pote dois amores

Recheios

Ingredientes recheio mousse de chocolate:
- 1.580g de leite condensado;
- 40g de manteiga;
- 600g de chocolate ao leite;
- 400g de creme de leite;
- 800g de chantilly batido.

Modo de preparo:

1. Em uma panela acrescente o leite condensado, manteiga e o chocolate, leve ao fogo médio mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexa até ficar homogêneo e deixe esfriar.

3. Assim que esfriar, misture delicadamente com o chantilly já batido e reserve.



Ingredientes recheio mousse de chocolate branco:
- 1.580g de leite condensado;
- 40g de manteiga;
- 600g de chocolate branco;
- 400g de creme de leite;
- 800g de chantilly batido.

Modo de preparo:

1. O mesmo modo de preparo do recheio mousse de chocolate.

Bolo de pote dois amores

Montagem

Massa base branca:

Receita na sessão de massas *página 06.*

Utilizar 800g de massa assada.

Sequência de montagem:

- 60g de recheio de mousse de chocolate branco;
- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 60g de recheio de mousse de chocolate;
- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda.

Decoração:

- 30g de recheio de mousse de chocolate;
- 30g de recheio de mousse de chocolate branco;
- Finalize com granulados a sua escolha.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$4,20.

Sugestão de preço de venda:
R$8,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
16 bolos de pote.

Bolo de pote de red velvet

Recheios

Ingredientes recheio de red velvet:

- 500g de manteiga;
- 500g de açúcar de confeiteiro ou açúcar impalpável;
- 500g cream cheese;
- 25g de suco de limão;
- 25g de leite;
- 25g de essência de baunilha.



Modo de preparo:

1. Na batedeira adicione a manteiga gelada e o açúcar de confeiteiro ou impalpável e bata até formar um creme esbranquiçado.

2. Em seguida, acrescente o cream cheese, bata novamente em velocidade baixa e depois acrescente o suco de limão, o leite e a essência de baunilha até ficar um creme liso e fofo.

Ingredientes massa Red Velvet:

- 165g de leite;
- 12g de vinagre;
- 165g de farinha de trigo;
- 10g de fermento em pó;
- 10g de cacau em pó;
- 100g de manteiga;
- 165g de açúcar refinado;
- 10g de essência de baunilha;
- 5g de corante líquido vermelho;
- 80g de ovos.

Modo de preparo da massa Red Velvet:

1. Em uma vasilha, misture o leite e o vinagre e deixe por uns 10 minutos para talhar o leite.
2. Na batedeira bata o açúcar e a manteiga até formar um creme esbranquiçado.
3. Adicione os ovos e, em seguida, o leite talhado, farinha de trigo aos poucos, cacau em pó, essência de baunilha, corante vermelho e, por último, o fermento em pó.

Rendimento da massa: 610g.

Sequência de montagem:

Montagem

- 30g de massa de bolo red velvet;
- 10g de calda;
- 65g de recheio;
- 30g de massa de bolo red velvet;
- 10g de calda.

Decoração:

- 90g de recheio;
- Farelo de massa red velvet para decorar.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$6,47.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
10 bolos de pote.

Bolo de pote de Choconozes

Re
che
ios

Ingredientes creme de nozes:
- 1.580g de leite condensado;
- 800g de creme de leite;
- 300g de nozes picadas.



Modo de preparo creme de nozes:
1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
2. Depois de pronto transfira para um recipiente e deixe esfriar.

Massa base de chocolate:
Receita na sessão de massas *página 07.*
Utilizar 800g de massa assada.

Bolo de pote de Choconozes

Montagem

Sequência de montagem:

- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 75g de recheio de creme de nozes;
- 25g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 60g de recheio de creme de nozes.

Decoração:

- 25g de ganache;
- 8g de nozes para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$5,36.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
16 bolos de pote.

Bolo de pote de maracujá

Recheios

Ingredientes recheio mousse de maracujá:
- 1.580g de leite condensado;
- 400g de creme de leite;
- 1000g de suco concentrado de maracujá.



Modo de preparo do recheio:
1. Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por 3 minutos em velocidade média, até que fique homogêneo.
2. Transfira para um recipiente e reserve.

Ingredientes geleia:
- 100g de poupa de maracujá (fruta);
- 100g de açúcar;
- 100g de água.

Modo de preparo da geleia:
1. Em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo médio e deixe ferver até engrossar.
2. Transfira para um recipiente e deixe esfriar.

Massa base branca:
Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 800g de massa assada.

Bolo de pote de maracujá

Montagem

Sequência de montagem:

- 20g da massa base branca;
- 10g de calda;
- 65g do recheio;
- 20g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 60g de recheio.

Decoração:

- 15g de geleia de maracujá.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$3,32.

Sugestão de preço de venda:
R$8,00 à R$10,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

Bolo de pote de Prestígio®

Recheios

Ingredientes recheio de coco:

- 1.185g de leite condensado;
- 30g de manteiga;
- 420g de coco ralado seco e sem açúcar;
- 900g de creme de leite .



Modo de preparo recheio de coco:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o coco ralado, leve ao fogo médio mexendo sempre até desgrudar do fundo.

2. Após desgrudar, acrescente o creme de leite e mexa até ferver.

3. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Massa base de chocolate:

Receita na sessão de massas *página 07.*

Utilizar 900g de massa assada.

Bolo de pote de Prestígio®

Montagem

Sequência de montagem:

- 50g de recheio de coco;
- 30g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 80g de recheio de coco;
- 30g de massa base de chocolate;
- 10g de calda.

Decoração:

- 45g de ganache;
- 5g de coco ralado seco para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 55 dias.

Preço médio de custo:
R$5,83.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
15 bolos de pote.

Bolo de pote de 4 leites

Recheios

Ingredientes creme 4 leites:

- 750g de leite;
- 120g de farinha de trigo;
- 120g de leite em pó;
- 750g de leite condensado;
- 450g de leite de coco;
- 600g de creme de leite.



Modo de preparo:

1. Em uma panela, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo sempre para não grudar no fundo.

2. Após levantar fervura deixe cozinhar até engrossar.

3. Desligue o fogo e disponha o recheio em outro recipiente para esfriar.

Massa base branca:

Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 720g de massa assada.

Bolo de pote 4 leites

Montagem

Sequência de montagem:

- 20g da massa base branca;
- 10g de calda;
- 65g do recheio 4 leites;
- 15g de chocolate branco picado;
- 20g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 65g de recheio 4 leites.

Decoração:

- 10g de chantilly;
- 10g de chocolate branco picado para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$4,13.

Sugestão de preço de venda:
R$8,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
18 bolos de pote.

Bolo de pote de frutas vermelhas



Ingredientes recheio chocolate branco:

- 1.580g de leite condensado;
- 200g de manteiga;
- 600g de chocolate branco;
- 800g de creme de leite;
- 800g de chantilly.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes (menos o creme de leite e o chantilly), mexa em fogo baixo até desgrudar do fundo da panela.

2. Assim que desgrudar, acrescente o creme de leite e mexa bem, desligue o fogo e deixe esfriar.

3. Após esfriar, bata o chantilly e misture delicadamente com o creme branco. Reserve.

Geleia de frutas vermelhas:

- 2.000g de frutas vermelhas congeladas ou in natura;
- 80g de limão espremido;
- 600g de açúcar;
- 400g de água.

Modo de preparo geleia de frutas vermelhas:

1. Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo de vez em quando.

2. Deixe ferver e reduzir até engrossar. Reserve e deixe esfriar.

Massa base branca:

Receita na sessão de massas *página 06*.
Utilizar 800g de massa assada.

Sequência de montagem:

- 30g de creme de chocolate branco;
- 20g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 60g de geleia de frutas vermelhas;
- 30g de creme de chocolate branco;
- 20g de massa base branca;
- 10g de calda.

Montagem

Decoração:

- 40g de creme de chocolate branco;
- 1 morango para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 2 dias.
Obs.: se você preferir pode colocar outro produto no lugar da fruta na decoração, neste caso a validade passa para 5 dias.

Preço médio de custo:
R$6,89.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

Bolo de pote de crocante

Recheios

Ingredientes recheio mousse de doce de leite:

- 300g de doce de leite;
- 300g de creme de leite fresco ou nata.

Modo de preparo do recheio:

1. Na batedeira, coloque o doce de leite, creme de leite e bata em velocidade média até virar um creme consistente, cuidado para não bater demais.

Massa base branca:

Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 840g de massa assada.



Bolo de pote de crocante

Montagem

Sequência de montagem:

- 20g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 50g de recheio;
- 25g de crocante (pé de moleque picado pronto);
- 20g de massa base branca;
- 10g de calda.

Decoração:

- 100g de recheio (utilize um bico pitanga para a decoração);
- 15g de pé de moleque picado para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$7,33.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$15,00.

Rendimento médio:
21 bolos de pote.

Bolo de pote abacaxi com coco

Recheios

Ingredientes abacaxi cozido:

- 1.000g de abacaxi sem casca picado;
- 100g de açúcar;
- 100g de água.

Modo de preparo do abacaxi cozido:

1. Descasque o abacaxi e corte ele em cubos pequenos.

2. Coloque os ingredientes em uma panela, misture e leve em fogo médio. Deixe cozinhar até reduzir a calda e o abacaxi ficar levemente dourado e macio.

Recheio creme de coco:

- 395g de leite condensado;
- 200g de leite de coco;
- 400g de leite integral;
- 30g de amido de milho;
- 10g de manteiga;
- 45g de gemas de ovos;
- 100g de coco ralado;
- 100g de creme de leite.



Modo de preparo:

1. Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite e em seguida coloque o leite condensado, leite de coco, manteiga, gemas e o coco ralado.

2. Leve ao fogo médio mexendo sempre para não grudar, espere levantar fervura e cozinhe até engrossar.

3. Retire do fogo, acrescente o creme de leite misturando bem até incorporar. Reserve e cubra com plástico filme e deixe esfriar.

Bolo de pote abacaxi com coco

Montagem

Massa base de branca:
Receita na sessão de massas *página 07.*
Utilizar 720g de massa assada.

Sequência de montagem:

- 40g recheio creme de coco;
- 30g abacaxi cozido;
- 25g massa base branca;
- 10g calda.

Decoração:

- 20g chantily;
- 5g coco ralado;
- 10g abacaxi cozido.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$4,68.

Sugestão de preço de venda:
R$8,00 à R$10,00.

Rendimento médio:
12 bolos de pote.

BOLOS DE POTE CASEIRINHOS



Sabores:

- Fubá com goiabada
- Churros
- Cenoura com chocolate
- Casadinho
- Doce de leite
- Brigadeirudo

Bolo de pote de fubá com goiabada

Recheios

Recheio de goiabada:

- 3.000g de goiabada;
- 1.000g de água.

Modo de preparo:

1. Coloque a goiabada picada e a água em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre até que a goiabada se dissolva.



Ingredientes massa de fubá:

- 125g de farinha de milho (fubá);
- 180g de farinha de trigo;
- 315g de açúcar;
- 2g de sal;
- 260g de leite;
- 150g de ovos;
- 220g de óleo de soja;
- 15g de fermento em pó.

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180° C. Junte todos os ingredientes em uma tigela exceto o fermento, misture bem até ficar homogêneo e, por último, adicione o fermento.

2. Use uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo com 25cmx35cm de dimensão e asse por 35 a 40 minutos ou até o seu bolo ficar totalmente assado (com um palito de dente perfure o bolo se sair limpo é sinal que o bolo está assado).

Rendimento da massa: 1.235g.

Bolo de pote de fubá com goiabada

Montagem

Sequência de montagem:

- 30g de massa de bolo fubá;
- 70g de recheio;
- 35g de massa de bolo fubá;
- 75g de recheio.

Decoração:

- Goiabada.

Obs.: Esse bolo não precisa de calda.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Temperatura ambiente: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$2,85.

Sugestão de preço de venda:
R$6,00 à R$10,00.

Rendimento médio:
10 bolos de pote.

Bolo de pote de doce de leite

Recheios + Montagem

Ingredientes recheio:
• 1.500g de doce de leite;

Sequência de montagem:
• 50g doce de leite;
• 25g massa base branca;
• 10g calda;
• 60g doce de leite;
• 25g massa base branca;
• 10g Calda;

Decoração:
• 70g de doce de leite.



Massa base branca:
Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 1.050g de massa assada..

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Temperatura ambiente: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$4,69.

Sugestão de preço de venda:
R$8,00 à R$10,00.

Rendimento médio:
21 bolos de poté.

Bolo de pote de churros

Re
che
ios



Ingredientes massa de churros:

- 250g de ovos;
- 330g de açúcar refinado;
- 220g de leite;
- 115g de óleo;
- 330g de farinha de trigo;
- 10g de canela em pó;
- 20g de fermento em pó.

Modo de preparo:

1. Na batedeira, acrescente os ovos e o açúcar e bata em velocidade alta até dobrar de volume, em seguida acrescente o leite, óleo e a canela batendo em velocidade média somente para misturar.

2. Com a batedeira desligada misture a farinha e o fermento delicadamente.

3. Use uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo com 25cmx35cm de dimensão e asse por 35 a 40 minutos ou até o seu bolo ficar totalmente assado (com um palito de dente perfure o bolo se sair limpo é sinal que o bolo está assado).

Rendimento da massa: 1.000g.

Recheio de doce de leite:

- 2.400g de doce de leite.

Bolo de pote de Churros

Mon
ta
gem

Sequência de montagem:

- 25g de massa de bolo de churros;
- 10g de calda;
- 50g de doce de leite;
- 25g de massa de bolo de churros;
- 10g de calda.

Decoração:

- 70g de doce de leite.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Temperatura ambiente: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$3,71.

Sugestão de preço de venda:
R$8,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
21 bolos de pote.

Bolo de pote de cenoura com chocolate

Ingredientes massa de cenoura:

- 270g de cenoura;
- 150g de ovos;
- 400g de açúcar;
- 200g de óleo;
- 400g de farinha de trigo;
- 15g de fermento em pó.



Modo de preparo da massa:

1. No liquidificador, bata a cenoura, óleo, açúcar e os ovos.

2. Fora do liquidificador, junte a farinha com a mistura do liquidificador e misture. Por último, acrescente o fermento e misture delicadamente.

3. Use uma assadeira untada com margarina e farinha de trigo com 25cmx35cm de dimensão e asse por 35 a 40 minutos ou até o seu bolo ficar totalmente assado (com um palito de dente perfure o bolo se sair limpo é sinal que o bolo está assado).

Rendimento da massa: 1.000g.

Ingredientes recheio de brigadeiro:

- 2.765g de leite condensado;
- 1.400g de chocolate ao leite;
- 70g de manteiga;
- 1.400g de creme de leite.

Modo de preparo recheio:

1. Em uma panela acrescente o leite condensado, o chocolate e a manteiga, leve ao fogo médio mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Assim que desgrudar acrescente o creme de leite e mexa novamente até ferver. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Sequência de montagem:

- 70g de recheio de brigadeiro;
- 25g de massa de bolo de cenoura;
- 70g de recheio de brigadeiro;
- 25g de massa de bolo de cenoura.

Decoração:

- 60g de recheio de brigadeiro;
- 4g de granulado de chocolate.

Montagem

Obs.: Esse bolo não precisa de calda.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Temperatura ambiente: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$5,07.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
21 bolos de pote.

Bolo de pote casadinho

Recheios

Ingredientes recheio brigadeiro ao leite:
- 1.185g de leite condensado;
- 30g de manteiga;
- 450g de chocolate ao leite;
- 300g de creme de leite.

Modo de preparo do recheio brigadeiro ao leite:
1. Em uma panela, acrescente o leite condensado, a manteiga e o chocolate, leve ao fogo médio mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.
2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexa até ficar homogêneo e deixe esfriar.



Recheio de brigadeiro branco:
- 1.185g de leite condensado;
- 30g de manteiga;
- 450g de chocolate branco;
- 300g de creme de leite.

Modo de preparo:
1. O mesmo modo de preparo do recheio de brigadeiro ao leite.

Massa base branca e massa de chocolate:
Receita na sessão de massas *página 06 e 07.*
Utilizar 300g de massa branca assada e 420g de massa de chocolate assada.

Bolo de pote casadinho

Mon
ta
gem

Sequência de montagem:

- 25g de recheio de brigadeiro branco;
- 25g de recheio de brigadeiro ao leite;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 30g de recheio de brigadeiro branco;
- 30g de recheio de brigadeiro ao leite;
- 35g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 25g de recheio de brigadeiro branco;
- 25g de recheio de brigadeiro ao leite.

Decoração:

- 3g de granulado branco;
- 3g de granulado chocolate;
- 30g brigadeiro misto.

Obs.: em cada camada de recheio você irá utilizar os dois sabores de recheio.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 15 dias.

Preço médio de custo:
R$5,19.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$18,00.

Rendimento médio:
12 bolos de pote.

Bolo de pote brigadeirudo



Ingredientes brigadeiro ao leite:

- 1.580g de leite condensado;
- 40g de manteiga;
- 600g de chocolate ao leite;
- 400g de creme de leite.

Modo de preparo do recheio:

1. Em uma panela acrescente o leite condensado, manteiga e o chocolate ao leite, leve ao fogo médio mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, mexa até ficar homogêneo e deixe esfriar.

Massa base de chocolate:

Receita na sessão de massas *página 07.*

Utilizar 720g de massa assada.

Bolo de pote brigadeirudo

Monta gem

Sequência de montagem:

- 50g brigadeiro de chocolate;
- 25g massa base de chocolate;
- 10g calda;
- 80g brigadeiro base de chocolate;
- 35g massa base de chocolate;
- 10g calda;
- 50g brigadeiro de chocolate.

Decoração:

- 5g de granulado de chocolate;
- 30 brigadeiro de chocolate de enrolar.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 15 dias.

Preço médio de custo:
R$5,09.

Sugestão de preço de venda:
R$12,00 à R$18,00.

Rendimento médio:
12 bolos de pote.

BOLOS DE POTE ESTILO SOBREMESA



Sabores:

- Banoffe
- Torta de limão
- Bombom de morango
- Bombom de Uva
- Creme Suíço

Bolo de pote de banoffee

Recheios

Ingredientes recheio:
• 800g doce de leite.

Ingredientes para banana caramelizada:
• 280g de açúcar;
• 240g de água;
• 700g de banana madura; nanica ou caturra.



Modo de preparo:
1. Em uma panela coloque o açúcar e água em fogo médio até caramelizar.
2. Em seguida, coloque as bananas picadas e misture por 3 minutos.
3. Desligue o fogo, reserve e deixe esfriar.

Massa base branca:
Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 1.000g de massa assada.

Bolo de pote de banoffee

Mon ta gem

Sequência de montagem:

- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 50g de banana caramelizada;
- 60g de doce de leite;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda.

Decoração:

- 30g de chantilly para finalizar;
- 1g de canela em pó para finalizar.

Obs.: Você pode utilizar a banana crua no lugar da banana caramelizada seguindo a receita original da banoffee, porém a validade reduz de 5 para 2 dias.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$3,61.

Sugestão de preço de venda:
R$8,00 à R$10,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

Bolo de pote de Bombom de morango

Re
che
ios

Ingredientes creme de leite condensado:

- 2.500g de leite condensado;
- 1.250g de creme de leite.

Modo de preparo:

1. Em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
2. Transfira para um recipiente e deixe esfriar.

Massa base de chocolate:
Receita na sessão de massas *página 07.*
Utilizar 600g de massa assada.



Bolo de pote de bombom de morango

Montagem

Sequência de montagem:

- 50g de creme de leite condensado;
- 50g de morangos picados;
- 30g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 75g de creme de leite condensado.;

Decoração:

- 25g de ganache;
- 1 morango para decoração.

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 2 dias.

Preço médio de custo:
R$5,12.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

Bolo de pote de Bombom de uva

Recheios

Ingredientes creme leite condensado:
- 2.500g de leite condensado;
- 1.250g de creme de leite.

Modo de preparo:
1. Em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio mexendo sempre até engrossar.
2. Transfira para um recipiente e deixe esfriar.

Massa base de chocolate:
Receita na sessão de massas *página 07.*
Utilizar 600g de massa assada.



Bolo de pote de Bombom de uva

Montagem

Sequência de montagem:

- 50g de creme de leite condensado;
- 30g de uvas verdes sem semente;
- 30g de massa base de chocolate;
- 10g de calda;
- 75g de creme de leite condensado.

Decoração:

- 25g de ganache;
- 30g de uvas decoração.

Obs.: Você pode utilizar geleia de brilho para passar na fruta da decoração para trazer brilho e conservar a fruta. (disponível em lojas de confeitaria física ou online).

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Validade:
Refrigerada: 2 dias.

Preço médio de custo:
R$5,12.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

Bolo de pote de torta de limão

Ingredientes base da torta:
- 300g biscoito maria ou maisena;
- 60g manteiga.

Modo de preparo da base da torta:
1. Triture os biscoitos, em seguida derreta a manteiga e despeje os dois em uma tigela amassando e apertando até se tornar uma farofa.



Ingredientes mousse de limão:
- 1.185g leite condensado;
- 600g creme de leite;
- 150g suco de limão Taiti.

Modo de preparo do mousse de limão:
1. Coloque todos os ingredientes em um liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Massa base branca:
Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 1.080g de massa assada.

Bolo de pote de torta de limão

Montagem

Sequência de montagem:

- 10g da base de torta;
- 40g de recheio de mousse de limão;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 15g da base de torta;
- 60g de mousse de limão;
- 35g da massa base branca;
- 10g de calda.

Decoração:

- 20g de chantilly;
- 1g de raspa de limão Taiti;
- 1 biscoito de decoração.

Informações complementares

Validade:
Refrigerada: 5 dias.

Preço médio de custo:
R$3,65.

Sugestão de preço de venda:
R$7,00 à R$10,00.

Rendimento médio:
18 bolos de pote.

Bolo de pote de creme suíço com morangos

Rech
eios

Recheio creme de suíço:

- 790g de leite condensado;
- 40g de amido de milho;
- 20g de manteiga;
- 1.000g de leite;
- 20g de essência de baunilha;
- 200g de creme de leite.



Modo de preparo do creme suíço:

1. Em uma panela, dissolva o amido de milho com o leite, em seguida coloque os ingredientes, exceto o creme de leite, leve ao fogo médio mexendo sempre para não grudar.

2. Deixe cozinhar até ferver e dar uma leve engrossada, retire do fogo e acrescente o creme de leite e misture bem até incorporar.

3. Transfira o creme para um recipiente e cubra com filme plástico e deixe esfriar.

Massa base branca:

Receita na sessão de massas *página 06.*
Utilizar 1.200g de massa assada.

Bolo de pote de creme suíço com morangos

Montagem

Sequência de montagem:

- 25g de recheio de creme suíço;
- 20g de morango picado;
- 25g de massa base branca;
- 10g de calda;
- 50g de recheio de creme suíço;
- 30g de morango picado;
- 35g de massa base branca;
- 10g de calda.

Decoração:

- 20g de chantilly;
- Suspiro triturado;
- 22g de morango inteiro para decoração.

Informações complementares

Validade:
Refrigerada: 2 dias.

Preço médio de custo:
R$3,90.

Sugestão de preço de venda:
R$10,00 à R$12,00.

Rendimento médio:
20 bolos de pote.

RECOMENDAÇÕES

Validade:

1. Todos os bolos **exceto** os de fubá, cenoura, doce de leite e churros devem ser armazenados na geladeira.

2. Os bolos de pote que contém morango ou uva têm uma validade menor devido à durabilidade das frutas.

3. A calda que molha os bolos é feita com água e leite condensado (que é um produto industrializado) e intefere na validade do produto, se você usar leite ao invés de água, sua validade será menor.

4. Todas as massas e recheios cozidos (que vão ao fogo) podem ser congelados com uma validade de 3 meses, após descongelados a sua validade começa a ser contada conforme as informações complementares na área de montagem dos bolos de pote. Todas as massas, após descongeladas, têm 5 dias de validade.

Média de custo:

1. Nesse material você encontra sugestões de preço de custo, mas você pode fazer o seu próprio preço de custo de acordo com a sua realidade.

2. Preparamos para você uma média de custo com ingredientes e insumos comprados na região sudeste do Brasil. O valor da média de custo varia conforme a região onde você mora.

3. O preço da embalagem é calculado na média de custo é de R$1,15 a unidade, você pode comprar uma embalagem mais barata para ter uma lucratividade maior.

RECOMENDAÇÕES

Rendimento:

1. O rendimento indicado na parte de informações complementares na área de montagem de cada receita é baseado na quantidade de recheio e massa. Para saber a quantidade de cada produto utilizado é só pegar a quantidade do rendimento e multiplicar pelo peso do produto que você deseja (exemplo Nutella®, chantilly, pé de moleque e outros).

2. Todas as receitas podem ser divididas caso você ache que está rendendo muita quantidade de bolo de pote, ou também, pode multiplicá-la por quantas vezes quiser caso queira mais quantidade de bolos de pote.

Sugestão de preço de custo:

1. Deixamos de sugestão uma margem de 100% em cima do custo para que você possa escolher o valor adequado conforme sua região e público.

MUITO OBRIGADO!



Desejamos que você consiga fazer esses bolos de pote maravilhosos e super lucrativos. Estamos passando por um tempo difícil e temos certeza que essas receitas conseguirão ajudar você e muitas pessoas a complementar a sua renda e de sua família.

Preparamos esse material juntamente com a nossa equipe com muito carinho e dedicação e acreditamos que essas receitas serão sucesso na sua cozinha.

Desejamos que Deus te abençoe e nos dê força para passar por tudo isso juntos.

thigasribeiro gabriellfreitass igorochaoficial