

CURSO

Bolos Suspiro Nata e Morangos

Por Lu Veloso

Conquiste clientes fiéis

E crie um negócio lucrativo

@LuVelosoBolos

(69) 98483-8942

QUEM É LU VELOSO?

Sou uma mulher paranaense de 55 anos que vive há 40 anos em Rondônia, casada há 30 anos com o grande amor da minha vida, Silvio, mãe de 2 filhos que amo muito, Rhaul e Gustavo. Tenho 3 netos que são a minha vida, amo tanto que meu coração até dói, Maria Helena , Lara e João

Trabalho na área da confeitaria há 20 anos, tive a minha primeira confeitaria por 13 anos, é uma empresa grande e muito promissora que está em atividade até hoje na minha cidade, foi vendida em dezembro de 2015.

Em novembro de 2021 retomei a confeitaria apenas fabricando bolos de rolo pernambucano e bolos suíços. Eu não esperava o grande sucesso que este projeto alcançou.

Iniciei meu Instagram @luvelosobolos do zero, hoje, março de 2024, estamos com 50 mil seguidores engajados. Até dezembro de 2024 espero conquistar a marca de 100 mil seguidores, conto com você!

Meus seguidores começaram a pedir para que eu os ensinasse a fazer meus deliciosos bolos suíços e pernambucanos, portanto iniciei com 2 alunas muito queridas, obrigado Audra Alencar e Márcia Ronsani! Aos poucos foram chegando outras alunas, hoje estamos na casa de 200 alunas.

Gratidão é a palavra que define todas essas conquistas.

Este projeto é para mulheres empreendedoras como eu, Lucenir Veloso, que faturo R$ 40.000,00 por mês no conforto do meu lar, com apenas 2 produtos e uma ajudante. Isso deve-se a um produto exclusivo feito com altíssimo padrão de qualidade, com ticket médio alto e uma carteira de clientes fiéis.

Conquiste clientes fiéis e crie um negócio lucrativo.

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

MASSA DE BOLO SUÍÇO TRADICIONAL

330 GRAMAS OVOS GELADOS
198 GRAMAS LEITE FRIO
132 GRAMAS AÇÚCAR
22 GRAMAS EMULSIFICANTE (PREFERÊNCIA MARCA SELECTA)
224 GRAMAS FARINHA TRIGO PREMIUM
20 GRAMAS FERMENTO PÓ

MODO DE FAZER

ADICIONE NA BATEDEIRA OVOS, ACÚCAR, LEITE E EMULSIFICANTE, BATA POR 5 A 7 MINUTOS NA ROTAÇÃO DA BATEDEIRA ALTA.

FINALIZANDO ESSA PRIMEIRA ETAPA

BAIXE A ROTAÇÃO DA BATEDEIRA NO MÍNIMO E ADICIONE LEVEMENTE O TRIGO E O FERMENTO EM PÓ PENEIRADOS, ASSE EM 180 A 200 GRAUS COM O DOURADOR LIGADO POR 10 MINUTOS OU ATÉ DOURAR E FICAR FIRME.

DEPOIS DE FRIA, ENVOLVER EM PLÁSTICO FILME E GUARDAR NA GELADEIRA POR ATÉ 7 DIAS, OU CONGELADA POR ATÉ 30 DIAS.

DETALHES DA AULA NO GRUPO DO WHATSAPP



SUAS ANOTAÇÕES: .....
.....
.....
.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

MASSA SUÍÇA LEVE

330 GRAMAS OVOS GELADOS
198 ÁGUA MINERAL FRIA
150 GRAMAS AÇÚCAR REFINADO
22 GRAMAS EMULSIFICANTE (PREFERÊNCIA MARCA SELECTA)
250 GRAMAS FARINHA TRIGO PREMIUM
20 GRAMAS FERMENTO PÓ
10 ML EXTRATO DE BAUNILHA

MODO DE FAZER

ADICIONE NA BATEDEIRA OVOS, ACÚCAR, ÁGUA MINERAL, E O EMULSIFICANTE, BATA POR 10 A 12 MINUTOS NA ROTAÇÃO DA BATEDEIRA ALTA.

FINALIZANDO ESSA PRIMEIRA ETAPA

BAIXE A ROTAÇÃO DA BATEDEIRA NO MÍNIMO E ADICIONE LEVEMENTE O TRIGO E O FERMENTO EM PÓ PENEIRADOS, ASSE EM 180 A 200 GRAUS COM O DOURADOR LIGADO POR 10 MINUTOS OU ATÉ DOURAR E FICAR FIRME.

DEPOIS DE FRIA, ENVOLVER EM PLÁSTICO FILME E GUARDAR NA GELADEIRA POR ATÉ 7 DIAS, OU CONGELADA POR ATÉ 30 DIAS.

DETALHES DA AULA NO GRUPO DO WHATSAPP



SUAS ANOTAÇÕES: .....
.....
.....
.....
.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

RECHEIOS

MOUSSE DE LEITE EM PÓ



135 MANTEIGA SEM SAL
266 GRAMAS LEITE CONDESADO
200 GRAMAS DE LEITE PÓ
133 GRAMAS DE CREME DE LEITE C/ 17% GORDURA
3 GRAMAS DE GELATINA SEM SABOR E INCOLOR
30 ML DE ÁGUA PARA HIDRATAR A GELATINA

MODO DE FAZER

LEVE NA BATEDEIRA A MANTEIGA E O LEITE CONDESADO, BATA POR UNS 5 MINUTOS E EM SEGUIDA ADICIONE O LEITE EM PÓ E O CREME DE LEITE. BATA POR MAIS UNS 5 MINUTOS OU ATÉ O LEITE EM PÓ ESTIVER TODO HIDRATADO.
EM SEGUIDA LEVE A GELATINA JÁ HIDRATADA POR 15 SEGUNDOS NO MICROONDAS OU EM BANHO MARIA.
ADICIONE A GELATINA NA BATEDEIRA E BATA POR MAIS UNS 2 MINUTOS.
ESSE MOUSSE DEVE SER GUARDADO NA GELADEIRA E NA HORA DO USO, SE ESTIVER MUITO FIRME, LEVE NA BATEDEIRA COM UM POUQUINHO DE CREME DE LEITE E BATA COM A RAQUETE ATÉ FICAR BEM CREMOSA.

SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

.....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

CREME DE NATA

300 GRAMAS DE NATA

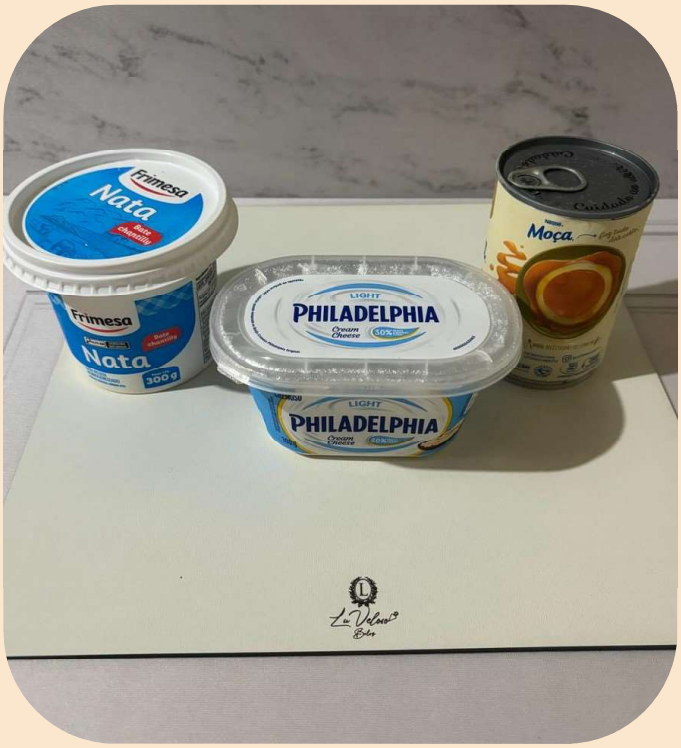
100 GRAMAS CREAM CHESSE

+ OU - 100 GRAMAS LEITE CONDENSADO OU ADOCE AO SEU GOSTO

MODO DE FAZER

COLOQUE TUDO NO BOWL DA BATEDEIRA E LEVE POR UNS 10 MINUTOS NO CONGELADOR PARA FICAR BEM GELADINHO (NÃO DEIXE CONGELAR)

BATA ATÉ FICAR BEM CREMOSO CUIDADO PARA NÃO PASSAR DO PONTO E VIRAR MANTEIGA.



SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

.....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

SUSPIRO

140 GRAMAS DE CLARAS

350 GRAMAS DE AÇÚCAR REFINADO

35 GRAMAS DE AÇÚCAR IMPALPÁVEL

LEVE AS CLARAS E O AÇÚCAR EM BANHO MARIA, ATÉ ATINGIR 62°C GRAUS, EM SEGUIDA LEVE A BATEDEIRA E BATA ATÉ FICAR FIRME E BRILHOSA. ADICIONE O AÇÚCAR IMPALPÁVEL E BATA POR MAIS UNS 2 MINUTOS ATÉ DAR O PONTO DE BICO.







Bico Wilton 2B





Secar os suspiros em 80º graus com a porta do forno entreaberta

SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

MORANGOS DESSORADOS

PIQUE OS MORANGOS, ADICIONE 1 COLHER DE AÇÚCAR, COLOQUE SOBRE UMA PENEIRA E LEVE PARA A GELADEIRA POR 30 MINUTOS.



SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

.....

.....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

CALDA PARA MOLHAR BOLO

- **ÁGUA MINERAL**
- **LEITE CONDENSADO**

SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

MONTAGEM

1) MASSA UMEDECIDA COM CALDA
2) CAMADA FINA DE MOUSSE DE LEITE NINHO
3) MORANGOS DESSORADOS
4) CAMADA FINA DE CREME DE NATA
5) SUSPIROS
6) CAMADA FINA DE CREME DE NATA
7) MASSA UMEDECIDA COM CALDA

REPITA OS PASSOS ATÉ FINALIZAR O BOLO, LEMBRANDO QUE SERÃO 3 CAMADAS DE MASSAS E 2 DE RECHEIOS.





SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

DECORAÇÃO

CHANTILY COM NATA, SUSPIROS E MORANGOS



SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

.....

.....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

FORMA PARA ASSAR A MASSA

42 x 30 x 4 CM



SUAS ANOTAÇÕES: .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

MATERIAIS



Desmoldante



Spray Fresca Frutta
(clique para acessar)



Trigo Premium



Emulsificante

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

AROS PARA MONTAGEM

Representante de Vendas

Lu Veloso Bolos - @luvelosobolos

Monta-se o bolo de até 2,500 kg



Aro Inox
22 x 22 x 8 cm

Monta-se o bolo de até 2,000 kg



Aro Inox
20 x 20 x 8 cm

Monta-se o bolo de até 1,500 kg



Aro Inox
18 x 18 x 8 cm

Monta-se o bolo de até 2,200 kg



Aro Inox
30 x 30 x 10 cm
Clique para comprar

Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

EMBALAGENS

Caixa Box Embalagens - @caixaboxembalagens



26 x 26 x 10 cm

ou

26 x 26 x 15 cm



20 x 20 x 8 cm



Galvonotek

G65 M Alta

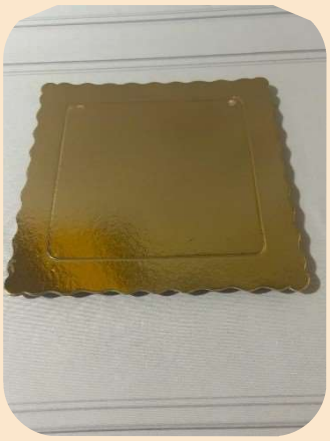
Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.

CAKE BOARDS

Cake Board Sonho Fino - @sonhofino



Cake Board
Sonho Fino



Cake Board
20 x 20 cm
Clique para comprar no
Mercado Livre

Formas Personalizadas Eternize - @eternizeformasbr



Seja consciente, não compartilhe este material. Valorize um profissional e se valorize.