30 Receitas de Caseirinhos Gourmet

Fonte de renda lucrativa produzindo em casa





© Copyright – Todos os direitos reservados.

De nenhuma forma é legal reproduzir, duplicar ou transmitir qualquer parte deste documento, tanto em meios eletrônicos como impressos. A gravação desta publicação é estritamente proibida e não é permitido qualquer armazenamento deste documento, a menos que haja permissão por escrito por parte do editor. Todos os direitos reservados.

As informações contidas neste documento são declaradas como verdadeiras e consistentes, sendo que qualquer responsabilidade em termos de desatenção ou de outro motivo, por qualquer uso ou abuso de quaisquer políticas, processos ou instruções aqui contidos é de responsabilidade única e exclusiva do leitor. Sob nenhuma circunstância, qualquer responsabilidade legal ou culpa será imposta ao editor, referente a qualquer tipo de reparação, dano ou perda monetária causados por informações aqui contidas, direta ou indiretamente.
Os respectivos autores são os proprietários de todos os direitos não detidos pelo editor.

Aviso Legal:

Este livro é protegido por direitos autorais, sendo exclusivamente destinado para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste livro sem o consentimento do autor ou do proprietário dos direitos autorais. Ações legais serão tomadas em caso de violação.

Sobre o Autor

[SEU NOME] é um empreendedor residente no [SEU PAÍS], que adora compartilhar conhecimento e ajudar outras pessoas no tópico referente a [TÓPICO].
[SEU NOME] é uma pessoa dedicada, que sempre se esforça ao máximo para ir além.

Uma Mensagem de [SEU NOME]

“Eu acredito que a persistência é o ingrediente essencial na busca do êxito. Sempre pensei que se o caminho fosse fácil, qualquer um o trilharia. Logo, eu sentia que precisava ter um impulso maior que a média. A minha vontade de me preparar sempre foi maior que a sede de vitória, e isso fez total diferença para que eu alcançasse o sucesso financeiro por meio das comidas caseiras. Estou disponibilizando este material porque acredito que você possa se desenvolver e alcançar o êxito da mesma forma que eu alcancei.”

Se quiser saber mais sobre mim, por favor, visite o meu site: [SEU WEBSITE]

Sumário

Sobre o Autor 4
Introdução 7
Como fazer da venda de caseirinhos gourmet um sucesso? .. 10
1. Sua prioridade é o público 11
2. Comece com um cardápio simples 12
3. Divulgue 13
4. Diferencie-se 15
5. Preze pelo bom atendimento 16
6. Apresente-se bem 17
7. Aperfeiçoamento constante 18
Por quanto vender seus caseirinhos gourmet? 19
Calculando o seu custo de produção 20
Material necessário para a produção de caseirinhos gourmet 23
Lista de materiais para produção de caseirinhos gourmet 24
Forminhas de caseirinhos gourmet 25
Massa Branca Coringa 27
Massa de Chocolate 29
Massa de Maracujá 31
Massa de limão 33
Massa de Morango 35
Massa de Cenoura 37
Massa de Coco 39
Massa de baunilha 41
Massa de Paçoca 43
Caseirinho Bolo Inglês 45
Cobertura 4 leites 48
Cobertura de Nutella 49
Cobertura de Rafaello 50

Cobertura de Maracujá 51
Cobertura de limão 52
Cobertura de morango 53
Cobertura de Paçoca 54
Cobertura de Chocolate 55
Cobertura de Churros 56
Cobertura de 57
Doce de Leite com Ameixa 57
Cobertura Trufada Branca 58
Cobertura de Chantininho.....59
Cobertura de Ninho 60
Cobertura Brigadeiro Gourmet.....61
Cobertura Oreo com Lacta 62
Cobertura Chocolate Branco 63
Cobertura de Alpino 64
Cobertura Mousse branco.....65
Cobertura de Sonho de Valsa 66
Cobertura de Creme Belga 67
Precificações 68
Conclusão.....71

Introdução

Você tem em mãos um eBook com um conteúdo valioso. Além das trinta receitas você vai conferir aqui orientações para que você possa fazer da venda de caseirinhos gourmet um negócio de sucesso.

Sim, este eBook é a grande oportunidade para que você mude de vida. No entanto, o conteúdo aqui é apenas um potencial para tal. O seu sucesso depende da aplicação das ferramentas aqui apresentadas.

Quero convidá-lo(a) aqui para definir o seu objetivo antes da leitura do restante do material. Essa é uma ação importante que te dará o impulso correto para fazer sucesso com caseirinhos gourmet.

Você precisa sentir que o objetivo é possível de ser alcançado, ousado o suficiente para te colocar em movimento, específico para que você possa medir o progresso e, por fim, com data definida para acontecer.

Por meio da produção de caseirinhos gourmet eu quero:

( ) Complementar a minha renda que hoje é de R$_____ mensais. Além do que eu já ganho mensalmente, o meu

objetivo é alcançar, como renda complementar, por meio de caseirinhos gourmet o valor de R$_____ adicionais todo mês.

( ) Trabalhar de forma integral com produção e vendas de caseirinhos gourmet, aplicando as ferramentas apresentadas neste eBook, até alcançar um faturamento mensal de R$_____.

( ) Outro objetivo na produção e venda de caseirinhos gourmet *(lembre-se sempre de especificar e mensurar o objetivo):*

_____

_____

_____

_____

_____

Já que você definiu o objetivo, o passo agora é definir em quanto tempo você chegará lá. Recomendo que escolha uma data especial para você, mas não dentro de um tempo muito curto, porque você deve considerar a curva de aprendizagem. E também não dentro de um prazo muito longo, pois isso pode desmotivá-lo.

Por favor escreva a seguir:

Por meio das ferramentas apresentadas neste eBook, e do meu aprendizado adquirido na produção e venda de caseirinhos gourmet, eu vou alcançar o meu objetivo definido até o dia:
_____ de _____de _____

Mais duas recomendações importantes:

Primeiro: algumas pessoas ao chegar aqui hesitam em definir uma data. Se ainda não o fez (ou se fez, mas está incrédulo), fique tranquilo: a data vai te ajudar a definir o seu objetivo em etapas até o grande dia.

E se eu não tiver alcançado o meu objetivo quando chegar este "grande dia"?

Então, você deve ser grato pelo que aprendeu, listar os erros e agendar uma nova data, considerando as lições aprendidas no período anterior.

E, em segundo lugar: muitas pessoas desistem logo no início porque considera que precisa de mais materiais ou ingredientes ou recursos para ser um sucesso em vendas.

Saiba que as pessoas mais bem sucedidas nesta área começaram com as panelas que elas tinham, formas que elas tinham e dinheiro que elas tinham. Elas priorizaram começar com o que dispunham, e este é o melhor conselho que posso te dar

inicialmente: as melhores ferramentas para começar são as que você tem.

O melhor momento para começar é: agora.

Sucesso na jornada.

Como fazer da venda de caseirinhos gourmet um sucesso?

A venda de caseirinhos gourmet não é complexa de se colocar em prática. Pelo contrário: é uma atividade simples e, também lucrativa. Contudo, existem pessoas que ainda cometem erros básicos ao iniciar um negócio com caseirinhos e não conseguem alcançar o sucesso.

Enquanto isso, outros já conquistam excelentes resultados, conseguindo chegar até mais de 5 mil reais de ganhos mensais, apenas vendendo comidas realizadas em sua própria casa.

Há sim, diferença de mentalidade e postura em relação a estes dois tipos de empreendedores. Se você definiu os objetivos propostos na introdução, está no caminho de se tornar bem sucedido nesta área.

Para aumentar as suas chances de sucesso, siga as dicas abaixo e conquiste o sucesso com suas vendas de caseirinhos gourmet.

1. Sua prioridade é o público

De nada adianta ter um produto se não tem público para adquirir. Num primeiro momento você deve responder à seguinte pergunta: quem são meus potenciais compradores?

Comece pelo seu círculo de contatos. Prepare um caseirinho como degustação para alguém que você acredita que te dará um feedback sincero. Não se preocupe com a venda, por enquanto. Agora, é hora de gerar o máximo de valor, com o máximo de sabor.

Vamos chamar o degustador de “prospect”, porque este é o termo que definimos para o estágio anterior à compra, que é a fase onde podemos considerá-lo como “cliente”.

Deixe claro que o seu objetivo é iniciar um negócio e peça uma opinião ao seu prospect dos seguintes itens:

1.1 **Apresentação do produto:** o visual está agradável e chama a atenção? O visual é importante pois é onde desperta o desejo do consumo. A “água na boca” começa no olhar.

1.2 **Sabor:** o produto agrada ao paladar, é saboroso? Se não for, o que devo melhorar? Anote a opinião e considere fazer ajustes se necessário.

1.3 **Preço**: aqui, há duas opções: você pode sugerir um valor e perguntar a opinião do cliente, se está dentro da faixa de preço que ele imaginava. Ou, você pode pedir que o cliente sugira quanto ele está disposto a pagar por aquele produto. Em ambos os casos você deve considerar o custo de produção e a margem de lucro. Falaremos sobre isso mais adiante.

2. Comece com um cardápio simples

Após a definição do público, você deve começar o seu negócio com base nos produtos mais bem aceitos pelos prospects. Uma grande variedade de opções se torna inimiga da aquisição, pois é mais fácil escolher entre poucos produtos à disposição.

Outro motivo é o tempo de produção dos caseirinhos. No início da jornada, você deve se preocupar em produzir o melhor possível dentro de modo eficaz, ou seja: consumindo apenas o necessário em ingredientes e recursos. E, também eficiente, ou seja, de forma otimizada, de maneira mais rápida.

Você deve se ocupar produzindo e, também deve conciliar o seu tempo divulgando e vendendo. Sem vendas, não há retorno financeiro.

3. Divulgue

Neste ponto você já terá divulgado para os prospects. Deixe-os a par que hoje você está vendendo procure primeiro aqueles que deram o feedback positivo na degustação. Deixe claro também este é um incentivo ao seu trabalho. A venda com o público com o qual você já teve contato antes é mais fácil e servirá como motivação para que você continue divulgando os seus caseirinhos.

Após a compra, envie uma mensagem via rede social ao seu cliente, perguntando o que achou. É muito provável que o seu produto seja elogiado. Então, peça autorização para tirar um print e publicar nas suas redes sociais. Se o cliente for tímido ou por algum motivo se recusar a aparecer, você pode ainda sugerir tirar um print e ocultar o nome e a foto, mantendo apenas o elogio. Essa técnica ainda é válida e, também funciona como prova social.

Uma outra recomendação que você pode colocar em prática assim que estiver fidelizando clientes: proponha um sorteio com a melhor foto do seu produto. Ou a foto mais criativa. O vencedor da melhor imagem vai ganhar um presente exclusivo pré determinado por você. Essa tática em geral funciona muito bem porque o seu público vai ser estimulado a comprar mais dos seus produtos para participar do sorteio.

A divulgação através das redes sociais é uma excelente forma e a mais utilizada para atrair a atenção dos clientes para o seu

negócio. Se você quer ter sucesso com seus caseirinhos gourmet, deve explorar ao máximo o uso das redes sociais para ajudar no seu crescimento.

Você pode usar o Instagram e o Facebook para divulgar e oferecer seus caseirinhos gourmet ou até mesmo o WhatsApp. Escolha um ou dois ou até mesmo os três e comece a divulgar o seu trabalho. Faça divulgações nos stories e no feed, produza imagens que chamem a atenção dos seus possíveis clientes, imagens que deem água na boca só de olhar. Afinal, muita gente passa grande parte do dia olhando stories, se aproveite disso para começar a vender seus primeiros caseirinhos gourmet.

Regra obrigatória: inclua o seu número ou link para WhatsApp nos anúncios do Facebook e do Instagram, proporcionando uma maior interação com seus clientes e aumentando os pedidos e encomendas. Assim você facilitará a comunicação do seu cliente com você, produtor, consequentemente aumentando as vendas.

Por fim, lembre-se: A melhor divulgação dos seus caseirinhos é quando ela acontece espontaneamente pelo seu cliente.

4. Diferencie-se

Além da etapa acima, você também pode atrair clientes e criar até mesmo um apelo exclusivo na produção de caseirinhos gourmet, com receitas diferenciadas.

Muitas pessoas trabalham produzindo apenas os sabores tradicionais, ou sempre os mesmos sabores. Por isso, você tem a oportunidade de variar os sabores e oferecer novas opções aos seus clientes. Para isso, você pode aprender novas receitas, receitas gourmet e até mesmo receitas com sabores únicos para sua produção.

Com isso, você irá agradar seus clientes atuais e chama novos clientes para o seu negócio.

O caseirinho gourmet com cobertura Oreo com Lacta é um exemplo perfeito, que pode aumentar muito a procura pelos seus produtos. Ou até mesmo uma versão *fit* de caseirinhos gourmet. Já imaginou o quanto essa produção seria interessante para você oferecer aos seus clientes?

Neste eBook você vai ter acesso à trinta receitas, sendo dez receitas de massas e vinte receitas de coberturas para você fazer duzentas receitas diferentes de caseirinhos gourmet. Você pode até mesmo criar uma tabela parecida com um cardápio com as massas e as coberturas que você acha que terá mais chances de venda para os clientes escolherem suas próprias combinações.

5. Preze pelo bom atendimento

Há um conceito em inglês chamado *Overdelivery* que no linguajar empreendedor significa entregar mais, ou gerar um valor maior que o esperado para o seu cliente.

Se você se comunica de forma educada com o seu cliente, demonstrando intenção real de satisfazer às suas necessidades, então você está há um passo de fidelizá-lo.

O segundo passo para a fidelização ocorre quando você supera a expectativa do seu cliente.
Deixe claro o que o cliente vai receber e entregue o prometido e um pouco mais, para que o cliente tenha uma percepção positiva do seu produto e atendimento.

Não precisa ser algo extravagante. Se você descobrir que o seu cliente gosta de um recheio específico, entregue um pouco mais. Ou pode ser um cartão com uma frase simples escrita à mão, agradecendo pela compra.

São atitudes pequenas e inesperadas que fazem a diferença no bom relacionamento com os seus clientes e naturalmente estimulam à novas compras e encomendas.

6. Apresente-se bem

Hoje em dia é acessível para um empreendedor iniciante a contratação de um designer para criação de logotipo, ou até mesmo um profissional para te ajudar a escolher um nome para o seu negócio, caso você necessite. Utilizar o seu nome próprio na marca também é válido. O importante é ter uma boa apresentação pois isso gera seriedade, autoridade e conexão com o seu cliente.

Tanto o visual dos caseirinhos quanto o visual do seu negócio são perceptíveis para os compradores e tem influência na percepção de valor do seu produto.

Se tiver disponibilidade para produzir cartões de visita, estes devem sempre acompanhar o seu produto nas entregas.

As suas redes sociais devem exibir o seu logotipo nas fotos do perfil para criar no público uma lembrança da sua marca.

Por fim, não compartilhe em um mesmo perfil do *Instagram* ou *Facebook* as suas contas pessoais e profissionais. Se for viável pra você, adquira um outro chip para criar um *WhatsApp* dedicado apenas a atendimentos. Essa ação também influencia na percepção de organização que o cliente tem acerca do seu empreendimento.

7. Aperfeiçoamento constante

Neste eBook reunimos as melhores estratégias para impulsioná-lo(a) neste nicho. Contudo, não se limite apenas ao conhecimento apresentado aqui. Busque sempre novos conhecimentos para aperfeiçoamento constante. Com a prática no seu negócio, você saberá onde deve melhorar, onde você deve manter e, também, o que você deve descontinuar para manter o crescimento.

Faça anotações diárias (sim, diárias) dos *insights* em seu negócio. Escolha um lugar para isso. Nas plataformas digitais o *Evernote* ou o *OneNote* são excelentes ferramentas de registro. No modo offline: você pode adquirir uma agenda de anotações. Defina o melhor canal de registro para você e faça anotações diárias do seu progresso, anotando erros e também acertos. Este é um segredo que poucos seguem e por isso andam em círculos nos seus negócios.

A velocidade do seu sucesso na venda de caseirinhos gourmet está ligada à aplicação das sete orientações acima.

Por quanto vender seus caseirinhos gourmet?

Diversas pessoas que estão começando a vender caseirinhos gourmet tem essa dúvida. Como calcular por quanto vender seus caseirinhos gourmet? Essa é a dúvida mais comum entre as pessoas que trabalham com produção e venda de seus próprios produtos, pois temem não saber calcular, e acabar cobrando caro demais e não conseguir vender, ou cobrar barato demais e não lucrar tanto quanto gostaria, ou até mesmo cobrar menos do que gastou e acabar tendo prejuízo no final das contas.

A seguir, você vai encontrar a melhor forma de calcular o valor do seu caseirinho gourmet. Se você aplicar essas dicas com certeza não acabará no prejuízo com a venda dos seus caseirinhos gourmet. Pelo contrário, você poderá até mesmo vender mais do que o esperado e, o melhor, com um lucro maior do que você imagina.

O valor do caseirinho gourmet varia bastante, dependendo da região, do sabor que está sendo vendido, do tamanho, da decoração dos caseirinhos e de quanto foi gasto na produção de cada caseirinho gourmet.

Você encontra no mercado caseirinhos gourmet vendidos por preços que variam entre R$ 8,00 e R$ 28,00 para o consumidor final.

Os tamanhos de forminhas mais comuns utilizados para a produção de caseirinhos são as forminhas de 400 gramas, que costumam ser vendidos por até R$ 15,00. É muito comum encontrar pessoas que trabalham com caseirinhos gourmet vendendo seus produtos nessa faixa de preço. Mas existem também forminhas de 250 gramas que podem ser vendidos caseirinhos gourmet por R$ 8,00 e forminhas de 750 gramas que podem ser vendidos por até R$ 28,00.

Você pode fazer uma pesquisa na sua região e basear o valor do seu caseirinho nos valores praticados pelas outras pessoas no mercado, mas apenas como comparativo. Porém, não considere esse valor para ser o seu. Use-o apenas como orientação, pois você precisa realmente fazer um cálculo do seu próprio produto para definir o valor real pelo qual irá vender.

O essencial para definir o valor do caseirinho gourmet é o custo de produção. Com isso em mãos, você já está a um passo de saber o valor que irá cobrar pelo seu caseirinho gourmet.

Calculando o seu custo de produção

Não tem segredo. Você só chegará a um valor exato calculando exatamente tudo o que gasta para sua produção. Esse cálculo poderá ser feito apenas inicialmente. Depois de algum tempo, você já conseguirá fazer tudo de forma prática, sabendo de

cabeça exatamente o valor de cada caseirinho gourmet que vender.

O cálculo do custo começa com o valor que você gastou para a produção da massa do caseirinho gourmet, o gasto com as coberturas, o valor de cada embalagem e das colheres descartáveis. Some todos esses gastos e, então, divida pela quantidade de caseirinhos gourmet que você produziu. Dessa forma, você terá em mãos o custo unitário de produção de cada caseirinho gourmet.

As pessoas que trabalham com a venda de caseirinhos gourmet utilizam o valor do custo de produção e acrescentam 30% referentes a outros custos, para cobrir água, gás e energia elétrica, que são mais difíceis de calcular de forma precisa. Então, se você gastou R$ 20,00 para a produção de 4 caseirinhos gourmet, com mais 30% dos outros custos, você estará acrescentando R$ 6,00 a mais, o que fará o seu custo ser de R$ 26,00. Dividindo esse valor por 4 caseirinhos, terá um custo total de R$ 6,50 para cada caseirinho gourmet.

Você então acrescenta a sua margem de lucro e tem em mãos o valor total de venda. Para acrescentar o seu lucro, é recomendado multiplicar o valor por 3. Dessa forma, você terá uma boa margem de lucro, que cubra os gastos e poderá gerar um bom lucro. Portanto, se cada um dos caseirinhos gourmet custou R$ 6,50 na produção, ao multiplicar esse valor por três, você venderá seu caseirinho gourmet por R$ 19,50.

Nesse exemplo, ao vender os 4 caseirinhos gourmet, terá um faturamento de R$ 78,00. Diminuindo o seu custo de produção que foi de R$ 26,00, terá um lucro de R$ 52,00.

Você deve calcular todo o custo de produção de acordo com a sua realidade, pois os valores utilizados acima são apenas para lhe dar um exemplo.

O valor ideal para que você venda seu caseirinho gourmet é três vezes o valor de produção de cada um. Dessa forma, você constrói uma excelente margem de lucro, ao mesmo tempo que não cobrará caro dos seus clientes, garantindo que seu produto será competitivo.

Existem situações em que, para o valor do caseirinho gourmet não ficar muito alto, você poderá reduzir um pouco do custo, mantendo a sua margem de lucro. Tudo dependerá exclusivamente de você e da sua habilidade em gerenciar o seu negócio.

Neste eBook você também encontrará uma tabela de preços para as diferentes receitas aqui colocadas que pode ser usada como base para cada caseirinho, mas sempre se lembre de usar como base e não como o seu valor.

Material necessário para a produção de caseirinhos gourmet

Como vimos até agora, a venda de caseirinhos gourmet proporcionará excelentes lucros, sendo uma excelente opção de negócio. O primeiro passo para colocar esse trabalho em prática é adquirir o material correto para a produção.

Lembre-se de priorizar os produtos de qualidade no momento da compra. Com isso, você garante uma boa produtividade e garante muito mais clientes, que vão perceber a qualidade do seu produto.

Essa é uma etapa de extrema importância, pois definirá suas próximas ações. Além disso, a compra do material permite que a produção seja feita em sua própria casa e depois, quem sabe, até montar uma loja de caseirinhos gourmet e intensificar toda essa produção, não é mesmo?

Antes de qualquer coisa, faça uma lista com os sabores que você irá produzir. Não esqueça de acrescentar sabores como morango, leite ninho limão, chocolate e brigadeiro, pois são receitas populares e as mais vendidas. Se essas receitas exigirem ingredientes específicos, você precisará providenciar. Compre em atacado, ao menor preço possível e faça estoque de alguns dos materiais que você mais vai utilizar, tais como ovos, óleo, leite, fermento e farinha de trigo, para garantir que seu lucro seja ainda maior nas próximas produções.

Para começar com o pé direito, anuncie seus produtos como encomenda. Dessa forma, você produz de acordo com a demanda, não irá perder ingredientes e vai diminui os riscos de prejuízo. Logo, você estará produzindo e vendendo toda sua produção, além das encomendas, é claro.

Lista de materiais para produção de caseirinhos gourmet

De modo geral, os materiais necessários para a produção de caseirinhos gourmet são:

- Batedeira ou batedor de claras (o que for de sua preferência);
- Forminhas próprias para caseirinhos;
- Balança de precisão;
- Copo de medida;
- Luva, toucas e outros itens de higiene;
- Manga de confeiteiro para as coberturas;
- Forma;
- Colheres descartáveis.

Com esses materiais em mãos, basta seguir as receitas selecionadas que você poderá encontrar abaixo e começar a produzir os seus caseirinhos gourmet para vender.

Forminhas de caseirinhos gourmet

Talvez você esteja pensando onde conseguir forminhas para começar já a produção de seus caseirinhos gourmet.

O primeiro passo é procurar na lojinha de departamento de festas da sua cidade, pois vai economizar tempo. Caso você procure por todo lado e não encontre o que é quase impossível pois a venda de caseirinhos gourmet está crescendo cada vez mais

Você pode optar por comprar online, existem inúmeros sites onde você pode encontrar forminhas para caseirinhos, mas vamos citar aqui os sites mais conhecidos para venda de produtos em geral como o Mercado Livre, o ELO7 e a *Amazon*.

Sobre tamanhos de forminhas, como já citado antes, existem 3 tamanhos de forminhas mais utilizados para a produção de caseirinhos gourmet.

A pequena de 250 gramas, a média é mais utilizada de 400 gramas e a grande de 750 gramas.

Existem opções de forminhas com ou sem tampa. As forminhas com tampa obviamente custam mais caro, mas dão uma característica mais profissional ao seu caseirinho gourmet.

Massas

Massa Branca Coringa

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras chá de açúcar refinado
- 3 colher sopa de margarina sem sal
- 1 xícara de chá de leite
- 3 xícaras chá de farinha de trigo peneirada
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Na batedeira coloque os ovos, a margarina e o açúcar e bata na velocidade máxima até formar uma mistura homogênea. Após isso, acrescente o leite e a farinha aos poucos e vá batendo na velocidade média para incorporar bem. Após ter colocado toda farinha e batido bem, desligue a batedeira e acrescente o fermento misturando com a espátula delicadamente.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).
Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de Chocolate

Ingredientes:

- 8 colheres de sopa de manteiga
- 1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 3 ovos inteiros
- 1 e 1/2 xícaras de farinha
- 2/3 xícaras de chá de cacau em pó
- 1 xícara de chá de leite
- 2 colheres de chá de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata a manteiga com o açúcar e o sal até ficar cremosa. Desmanche os ovos com um garfo e vá acrescentando aos poucos, batendo bem entre cada adição. Bata mais um pouco. Peneire juntos a farinha e o cacau.

Misture o leite com a baunilha com a batedeira na velocidade mínima. Adicione 1/3 da mistura de farinha e coloque metade do leite, assim coloque mais 1/3 da farinha e o restante do leite e termine com a farinha.

Bata apenas para misturar. Retire da batedeira, acrescente o fermento e leve ao forno por aprox. 40minutos.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de Maracujá

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 pacote de suco Tang de maracujá
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por 1 minuto.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de limão

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 pacote de gelatina de limão
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por 1 minuto.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de Morango

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 pacote de gelatina de morango
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por 1 minuto.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de Cenoura

Ingredientes:

- 1 xícara de chá de óleo
- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 cenouras grandes picadas
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por 1 minuto.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de Coco

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 3/4 xícaras de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de leite de coco
- 2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de chá de coco ralado ou 1 colher de sobremesa de essência de coco

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o açúcar, o leite e o óleo. Vá acrescentando a farinha aos poucos e por último o fermento em pó.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de baunilha

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 3/4 xícaras de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de leite
- 2 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparo:

No liquidificador acrescente os ovos, o açúcar, o leite e o óleo e a essência. Vá acrescentando a farinha aos poucos e por último o fermento em pó.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Massa de Paçoca

Ingredientes:

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 5 paçocas
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por 1 minuto.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Caseirinho Bolo Inglês

Ingredientes:

- 5 gemas
- 3 claras
- 250 gramas de manteiga amolecida
- 250 gramas de açúcar
- 375 gramas de farinha
- 5 gramas de fermento em pó
- 50ml de leite
- 30ml de Rum
- 1 pitada de sal
- 300 gramas de fruta cristalizada
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de farinha para envolver as frutas cristalizadas

Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar, adicione a manteiga amolecida. Vá adicionando a farinha peneirada e o fermento aos poucos.

Depois adicione o sal, o leite, o rum e a essência de baunilha. Bater as claras em castelo e adicionar no preparado anterior.

Lavar as frutas cristalizadas em água morna para lhe retirar o açúcar, enxuga-las muito bem e cobri-las com farinha (para elas não afundarem na forma), e envolve-las na massa do bolo.

Antes pré-aqueça o forno a 180 graus por uns dez minutos e leve para assar em forminhas próprias de caseirinho do tamanho de sua preferência sob uma assadeira (não colocar as forminhas diretamente no forno).

Encha as forminhas com apenas um terço da forminha de massa para ter espaço para o crescimento da massa e a cobertura.

Agora é só esperar no forno por cerca de trinta minutos.

A parte final é o teste do palitinho. Espete um palito no caseirinho e se o palitinho sair limpo: tudo certo! Está pronto para tirar do forno.



Coberturas

Cobertura 4 leites



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1 e 1/2 xícaras de chá de leite em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco, o amido de milho dissolvido no leite, o leite em pó e a manteiga sem sal. Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar.

Assim que ganhar consistência cozinhe por mais 3 minutos, retire do fogo e deixe esfriar com um plástico filme em contato com o creme para não formar película.

Deixe na geladeira por 24 horas antes de usar.

Cobertura de Nutella



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de chocolate em pó
- 3 colheres de sopa de maisena dissolvida no leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 140g de creme de avelã

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes menos a Nutella e leve ao fogo baixo mexendo sem parar até engrossar. Quando engrossar adicione a Nutella e misture bem.

Passe para um recipiente e deixe esfriar, cubra com uma tampa ou plástico filme e leve à geladeira por 2 horas. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Rafaello



Ingredientes:

- 200 gramas de chocolate branco
- 200 gramas de creme de leite
- 200 ml de chantilly batido
- 1/2 caixinha de leite condensado
- 1/2 colher de café de pasta saborizante de coco
- 1 colher de sopa rasa de emulsificante
- 100 gramas de coco ralado grosso
- 50 gramas de amêndoas trituradas

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco e acrescente o creme de leite, aguarde essa mistura esfriar completamente. Bata o chantilly até um ponto bem firme e acrescente os outros ingredientes e bata por mais 5 minutos na velocidade média. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Maracujá



Ingredientes:

- 1 Leite condensado em caixinha
- 2 Creme de leite em caixinha
- 1 Saquinho de Suco Tang de maracujá

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por mais ou menos um minuto, até que todos os ingredientes estejam bem misturados. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de limão



Ingredientes:

- 1 Leite condensado
- 2 Creme de leite em caixinha
- Suco de 2 limões

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por mais ou menos um minuto, até que todos os ingredientes estejam bem misturados. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de morango



Ingredientes:

- 1 Leite condensado
- 2 Creme de leite em caixinha
- 1 Suco Tang de morango

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes para o liquidificador e bata por mais ou menos um minuto, até que todos os ingredientes estejam bem misturados. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Paçoca



Ingredientes:

- 500ml de leite
- 1 Leite condensado
- 1 Creme de leite em caixinha
- 6 paçocas trituradas
- 2 Colheres de sopa de maisena

Modo de preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme soltar do fundo da panela. Deixe essa mistura esfriar completamente. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Chocolate



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 Creme de leite em caixinha
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 100 gramas de chocolate ao leite

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo médio mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um recipiente e cubra com papel filme e deixe esfriar fora da geladeira. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Churros



Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- Açúcar ou canela à gosto

Modo de preparo:

Retire o rótulo e o excesso de cola das latas de Leite condensado, coloque-as fechadas em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-las. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos (contados após início da fervura).

Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire as latas com cuidado e deixe-as esfriar antes de abri-las. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Coloque o recheio e enfeite com açúcar ou canela.



Cobertura de Doce de Leite com Ameixa

Ingredientes:

- 1 lata de leite moça cozida
- 6 gramas de gelatina sem sabor
- 200 gramas de chantilly batido em ponto firme
- 5 colheres de sopa de leite em pó

Modo de preparo:

Bata o doce de leite junto com o chantilly já batido e acrescente a gelatina já hidratada e bata mais um pouco, depois acrescente as ameixas. Leve para gelar. quando gelar completamente a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura Trufada Branca



Ingredientes:

- 500 gramas de chocolate branco
- 200 gramas de creme de leite
- 200 gramas de chantilly

Modo de preparo:

Derreta o chocolate e misture o creme de leite. Em seguida acrescente o chantilly batido em ponto firme e misture com muita delicadeza de baixo pra cima, até incorporar por completo. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Chantininho



Ingredientes:

- 1 litro de bate chantilly gelado
- 1 lata de leite condensado gelado
- 13 colheres de leite em pó instantâneo bem cheias

Modo de preparo:

De preferência, o Chantilly deve ficar 12 horas na geladeira e 30 minutos no freezer antes de bater. Acrescente o litro de chantilly, o leite condensado gelado e o leite em pó. Bata na batedeira em velocidade média até dar o ponto. Quando você pega com uma colher e virar para baixo e não cai, este é o ponto, a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Ninho



Ingredientes:

- 500ml de leite
- 1 Caixa de leite condensado
- 1 Creme de leite em caixinha
- 5 colheres de sopa de leite ninho
- 2 Colheres de sopa de maisena

Modo de preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme soltar do fundo da panela. Deixe esfriar completamente e então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura Brigadeiro Gourmet



Ingredientes:

- 2 Caixa de leite condensado
- 2 Creme de leite em caixinha
- 200g de chocolate nobre
- 4 colheres de chocolate em pó 50%

Modo de preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme soltar do fundo da panela. Deixe esfriar completamente e então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura Oreo com Lacta



Ingredientes:

- 500ml de leite
- 1 Caixa de leite condensado
- 1 Creme de leite em caixinha
- 100g de chocolate branco lacta
- 2 Colheres de sopa de maisena

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e coloque sobre o bolo com biscoitos Oreo.

Cobertura Chocolate Branco



Ingredientes:

- 2 Caixas de leite condensado
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 100 gramas de chocolate branco
- 1/2 creme de leite em caixinha
- 1 colher de margarina

Modo de preparo:

Em uma panela de fundo grosso acrescente o leite condensado e a farinha de trigo, misture bem, e acrescente os outros ingredientes. Cozinhe em fogo médio mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela, coloque em um recipiente e cubra com um filme plástico e deixe esfriar fora da geladeira. Quando esfriar completamente a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Alpino



Ingredientes:

- 400 gramas de doce de leite
- 200 gramas de creme de leite
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de baunilha
- 300 gramas de chocolate meio amargo derretido

Modo de preparo:

Na batedeira bata o doce de leite, o creme de leite, a baunilha e o chocolate em pó, por último acrescente o chocolate derretido e bata por 2 minutos na velocidade máxima. Leve para gelar, quando gelar completamente a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura Mousse branco



Ingredientes:

- 50 gramas de chocolate branco
- 1/2 xícara de chá de creme de leite fresco
- 1/2 clara (separe a clara e retire metade com uma colher)
- 1/2 colher de sopa de açúcar cristal

Modo de preparo:

Derreta em banho-maria o chocolate branco e 1/4 da quantidade de creme, mexendo bem. Deixe esfriar. Bata o restante do creme até formar picos firmes e reserve. Bata a clara com o açúcar até que forme picos firmes e incorpore cuidadosamente ao creme de chocolate. Incorpore o creme batido. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Sonho de Valsa



Ingredientes:

- 3 claras em neve
- 2 xícaras de chá de açúcar refinado
- 1 xícara chá de água
- 1 colher de café de baunilha ou qualquer outro aromatizante de preferência

Modo de preparo:

Misture bem o açúcar e a água em uma panela antes de levar ao fogo baixo. Depois que colocar no fogo não pode mais mexer pois pode açucarar, faça então uma calda de açúcar em ponto de fio. Quando a calda estiver quase pronta, bata as claras em neve firme.

Assim que a calda ficar pronta, despeje nas claras em neve ainda na batedeira e mexa sem parar na velocidade alta (a calda é derramada quente sobre as claras). Bata por uns 5 minutos e vá colocando a essência de baunilha ou da sua preferência. Então a cobertura estará pronta para ser usada.

Cobertura de Creme Belga



Ingredientes:

- 4 gemas
- 1 litro de leite
- 1 Caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de açúcar de baunilha
- 3 colheres de sopa de amido de milho

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Cerca de 15 minutos no fogo baixo. Depois disso, deixe esfriar na geladeira de um dia pro outro coberto com um papel filme então a cobertura estará pronta para ser usada.

Precificação

Conforme você aprendeu no tópico "*Por quanto vender seus caseirinhos gourmet*" logo abaixo e na próxima página você pode conferir algumas precificações para servir de referência para sua tabela de preços, mas se lembre de usar como base, o valor tem que ser calculado de acordo com seus gastos.

Massa branca coringa..... R$ 7,00

Massa de chocolate..... R$ 8,00

Massa de maracujá..... R$ 8,00

Massa de limão..... R$ 8,00

Massa de morango..... R$ 8,00

Massa de cenoura..... R$ 8,00

Massa de coco..... R$ 8,00

Massa de baunilha..... R$ 8,00

Massa de paçoca..... R$ 8,00

Massa de bolo inglês..... R$ 8,00

Cobertura de Rafaello..... R$ 5,00

Cobertura de Paçoca..... R$ 5,00

Cobertura de Maracujá..... R$ 5,00

Cobertura de Morango..... R$ 5,00

Cobertura de Limão..... R$ 5,00

Cobertura de Churros..... R$ 5,00

Cobertura de Brigadeiro Gourmet..... R$ 5,00

Cobertura de Doce de Leite com Ameixa..... R$ 6,00

Cobertura de Trufa Branca..... R$ 6,00

Cobertura de Mouse Branco..... R$ 6,00

Cobertura de Sonho de Valsa..... R$ 6,00

Cobertura de Creme Belga..... R$ 6,00

Cobertura de Chocolate..... R$ 6,00

Cobertura de Quatro Leites..... R$ 6,00

Cobertura de Chocolate Branco..... R$ 6,00

Cobertura de Nutella..... R$ 7,00

Cobertura de Chantininho..... R$ 7,00

Cobertura de Ninho..... R$ 7,00

Cobertura de Lacta com Oreo..... R$ 7,00

Cobertura de Alpino..... R$ 7,00

Conclusão

Trabalhar em casa e ganhar dinheiro com um negócio altamente lucrativo é o desejo da maioria das pessoas. No entanto, é necessário estar sempre atento aos detalhes para que seu negócio realmente possa te proporcionar a lucratividade que você deseja.

Se o investimento inicial for baixo, lembre-se de que para o negócio funcionar adequadamente, dependerá única e exclusivamente de você.

Se você seguir as dicas compartilhadas neste eBook, sem dúvida montará um negócio de caseirinhos gourmet de sucesso. Afinal, esse planejamento te guiará da forma mais prática possível.

Capriche na apresentação do produto, na embalagem, coloque um sorriso no rosto e boas vendas!