

CURSO

Bolos Escaláveis

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.

Bolo Suíço

Marta Rocha





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

01 – Bolo Suíço Marta Rocha

Massa Suíça Chocolate Belga Estruturada

- 330 gramas ovos gelados
- 198 gramas leite frio
- 132 gramas açúcar
- 22 gramas emulsificante (preferência marca Selecta)
- 184 gramas farinha trigo premium
- **40 gramas chocolate 100% cacau**
- 20 gramas fermento pó

Modo de fazer Vídeo aula

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

02 – Bolo Suíço Marta Rocha

Massa Suíça Branca Tradicional Estruturada

- 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 Vídeo aula

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

03 – Bolo Suíço Marta Rocha

Como Montar

1. Massa suíça branca umedecida com calda de canela
2. Baba de moça, pasta de ameixa e crocante de nozes
3. Massa suíça chocolate Belga, umedecida com calda de canela
4. Creme holandês
5. Suspiro
6. Creme holandês
7. Massa suíça chocolate Belga, umedecida com calda de canela
8. Baba de moça, pasta de ameixa e crocante de nozes
9. Massa suíça branca umedecida com calda de canela.

Modo de fazer Vídeo aula

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

04 – Modo de Fazer

Baba de Moça

1º Passo

- 300 ml de leite de coco
- 200 gramas de gemas peneiradas
- 20 gramas de maisena.

Bata tudo no liquidificador e reserve

2º Passo

- 200 gramas de açúcar refinada
- 200 ml de água
- 1 pau de canela e 6 cravos da índia.

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

Passo a Passo – Baba de Moça

Leve ao fogo o açúcar, a água, a canela e o cravo até formar uma calda grossa. Quando a calda chegar no ponto, retirar o cravo e a canela.

Com a calda ainda no fogo, adicione os ingredientes que estão batidos no liquidificador (1°passo), e deixe cozinhar por 5 minutos em fogo médio.

Colocar em refratário cobrir com plástico filme e deixar esfriar.

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

05 – Modo de Fazer

Crocante de Nozes

1º Passo



- 100 gramas de nozes
- 50 gramas de nozes

Leve o açúcar e as nozes no processador e dê uma leve processada, leve a panela ao fogo até que o açúcar se misture por completo com as nozes formando uma farora. Reserve para o o próximo passo.

2º Passo

- 200 gramas de açúcar
- 100 gramas de nozes picadas
- 1 colher de chá de manteiga

Leve o açúcar ao fogo até formar um caramelo, quando der o ponto de caramelo adicione as nozes picadas, mexa e em seguida adiciona a manteiga. Misture e coloque em uma bancada, após esfriar, quebre em pedaços pequenos.

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

06 – Modo de Fazer

Fios de Ovos Portugueses

- 6 gemas peneiradas
- 200 gramas de açúcar refinada
- 100 ml de água
- 1 colher de manteiga ou margarina



Leve ao fogo o açúcar e a água, quando a calda ferver adicione a manteiga.

Coloque as gemas em um saco de confeiteiro com um furo bem fino e vá adicionando os ovos em fios dentro da calda, formando assim um ninho de fios de ovos.

Retire com uma escumadeira e colocar escorrer em uma peneira.

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

07 – Modo de Fazer



- 140 gramas de claras
- 350 gramas de açúcar refinada
- 35 gramas de açúcar impalpável

Leve as claras e o açúcar em banho maria até atingir 62° C, em seguida leve para a batedeira e bata até ficar firme e brilhosa. Adicione a açúcar impalpável e bata por mais uns 2 minutos até dar o ponto de bico.

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

08 – Modo de Fazer

Pasta de Ameixa ou Damasco

- 500 gramas de ameixas sem caroço ou damasco
- 120 gramas de açúcar
- 400 ml água

Passo a Passo

Leve tudo ao fogo médio e cozinhe até ficar macia e secar praticamente toda a água (se necessário, coloque um pouquinho mais de água, principalmente se for o damasco que é mais firme).

Deixe esfriar e bata no processador fazendo uma pasta.

Armazene em um vidro esterilizado na geladeira por até 30 dias ou congelada no freezer por até 12 meses.

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

09 – Modo de Fazer

Calda para molhar o bolo Marta Rocha

- 1 litro de água
- 4 lascas de canela pequena
- 15 cravos
- 100 gramas de açúcar (ou adoce conforme sua preferência, mas não deixe muito doce)
- 20 ml de Rum

Passo a Passo

Leve tudo ao fogo e deixe ferver por uns 5 minutos, após isso deixe esfriar totalmente com a panela ainda tampada. Depois de totalmente fria adicione o Rum juntamente com os cravos e as canelas em frasco fechado (de preferência um frasco tipo refrigerante PET) e guarde na geladeira por até 30 dias.

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

Dicas

Pegue o aro 22 x 22 x 10 cm faça a marcação no fundo dele usando o merengue batido conforme a vídeo aula.

Com o merengue na manga de confeitar faça o formato do aro e leve para secar (fazendo assim um suspirão 22 x 22 x 2 cm) no forno pré-aquecido em 80° C, com a porta do forno levemente entreaberta, até que o suspiro seque por completo (tempo aproximado de 60 minutos)

Observação: suspiro não se assa e sim seca.

Cobertura

Sugestão: Usar creme holandês **ou** bater 300 gramas de nata com 150 gramas de chantilly.

Adicionar em cima na cobertura como decoração:

- Fios de ovos
- Crocante de nozes
- Suspiros
- Cereja com talos
- Ameixas

Modo de fazer Vídeo aula

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

Dicas

Medida para o bolo inteiro

Esse bolo se monta no aro 20 x 20 x 10 cm, chegando a um peso aproximado de 2,8 kg.

Medida para fatias

Esse bolo se monta no aro 22 x 22 x 10 cm e rende 18 fatias de 2,44 cm cada fatia.

Modo de fazer Vídeo aula

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