





MINI CURSO GRATUITO DE PANETONE GOURMET

1001 DICAS DE CONFEITARIA



SUMÁRIO

1. O QUE É PANETONE GOURMET

2. RECHEIO TRUFADO

3. MINI PANETONE

4. MASSA BÁSICA DE PANETONE

5. QUANTO GANHAR VENDENDO PANETONE

www.100dicasdeconfeitaria.com.br

1- O QUE É PANETONE GOURMET

Como todos estão acostumados e vemos por aí, cada vez mais as comidas tendem a ganhar um ar especial e ingredientes mais selecionados para que se tornem atrativos ao seu cliente e façam com que você ofereça sempre o melhor!

Sempre lá pela metade do mês de outubro, é quase que inevitável já começarmos a pensar nos doces e sobremesas tradicionais para as festas do fim do ano, como o panetone, que sem dúvidas é o mais procurado em datas como Natal e Ano-Novo, não Comente eu QUERO somente para degustar com a família, como também para presentear as pessoas queridas e ganhar um bom dinheiro nessa época do ano fazendo e vendendo os panetones gourmet.

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

1- O QUE É PANETONE GOURMET

Hoje já existem diversas versões de panetone no mercado, desde as mais simples apenas com frutas secas, até as mais incrementadas, com chocolate ou recheadas de outros ingredientes.

Porém o que nenhuma marca faz são os panetones decorados, com uma explosão de recheio e de sabores! Sendo assim, quem faz panetones desse tipo tende a se destacar e sair dessa crise que o país se encontra!

Com os panetones gourmet, temos uma infinidade de opções para oferecer aos nossos clientes, de todas as formas e para todos os bolos! Mas tenha a certeza que fazendo e vendendo panetones gourmet nesse natal você vai conseguir ganhar muito mais do que imagina!

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

1. O QUE É PANETONE GOURMET





www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

2. RECHEIO TRUFADO

INGREDIENTES:

1 chocotone OU panetone
100 g de chocolate amargo
100 g de chocolate ao leite
2 colheres (sopa) de rum ou conhaque
1 caixinha de creme de leite
100 g de amêndoas torradas e moídas – opcional

www.100dicasdeconfeitaria.com.br

PREPARO:

Aquecer o creme de leite no microondas por 40 segundos
Colocar os chocolates já quebrados e mexer bem
Acrescente a bebida e as amêndoas

2. RECHEIO TRUFADO

Corte a tampa do chocotone, retire um pouco do miolo com uma colher, despeje o creme de chocolate, coloque novamente o miolo, aperte um pouco se precisar

Recoloque a tampa

Mantenha na mesma embalagem, ou embale em papel filme e leve para gelar por 4 horas antes de servir



www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

3. MINI PANETONE

O Mini panetone é uma forma muito fácil, prática, barata para fazer e com chances de ter grandes encomendas!

Os clientes procuram mini panetones para dar de lembrancinha nesse final de ano, principalmente por seu algo muito atrativo, pelo tamanho e por ter um valor que cabe no bolso de todos! Sendo assim, compram em grande quantidade!

Faça diferente da concorrência, ofereça mini panetones trufados, gourmet, recheados o simplesmente decorados! Pode utilizar do panetone pronto ou fazer sua própria massa colocando a em forminhas próprias para mini e micro panetone, como as de 250 e 200g e as menores de 100 gramas!

www.100dicasdeconfeitaria.com.br

3. MINI PANETONE

A decoração sai em conta, a mão de obra sai em conta, é algo que rende muito e te dá lucros de até 300% e sem colocar um valor absurdo! Tenho certeza que seu cliente vai adorar!!

Ofereça panetones simples, Chocotones, panetones recheados, decorados com pasta americana, com ganache, recheados e decorados simplesmente com brigadeiro preto e branco e confeitado com granulados simples e mais sofisticados

Ofereça sempre o melhor ao seu cliente, dê a ele opções e várias formas para que ele se mantenha com você e te traga outros clientes

Embale em papel filme e depois em celofane para que seu Mini panetone charmoso como é fique aparente e as pessoas possam admira lo antes de comer.

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

3. MINI PANETONE





www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

4. MASSA BÁSICA DE PANETONE

INGREDIENTES

ESPONJA:

200g de Farinha de Trigo

20g de Fermento Seco para pão

200ml de água morna

MASSA:

800g de Farinha de Trigo

150g de Açúcar refinado

5 Colheres (sopa) de Leite em pó integral

1 pitada de sal

10 gemas

6 Colheres (sopa) de Mel

200ml de Água morna

3 Colheres (sopa) de Essência de Baunilha

15ml de Essência de Panetone

Raspas de 2 Laranjas

Raspas de 2 Limões Tahiti

160g de Margarina sem sal

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

4. MASSA BÁSICA DE PANETONE

ADICIONAIS

Panetone tradicional -

250g de passas escuras e claras

200g de frutas cristalizadas

Modo de Preparo

Para o Panetone Tradicional

Coloque as passas e frutas em uma panela pequena, cubra com água gelada e leve ao fogo até ferver. Escorra e seque-as totalmente com papel toalha e reserve.

ESPONJA

Misture os 3 ingredientes até formar uma massa bem grossa e pegajosa. Adicione um pouco mais de água se necessário, caso a farinha não tenha sido incorporada.

Cubra com plástico filme e deixe descansar por 30 minutos. (Foto 1- Antes) (Foto 2 - Após 30min)

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

4. MASSA BÁSICA DE PANETONE

MASSA

Na vasilha da batedeira, dilua o mel na água morna e acrescente as essências de baunilha e panetone.

Em uma tijela separada, adicione o trigo, açúcar, sal, leite em pó, gemas e a esponja preparada anteriormente. Misture grosseiramente até formar uma "farofa".

Em seguida despeje a "farofa" na mistura líquida e deixe sovando na batedeira com o gancho de massas pesadas até que a massa fique lisa e solte das laterais. (aprox.10min)

Acrescente a margarina aos poucos e bata até chegar ao "Ponto de véu"(Pegue uma pequena porção da massa com as mãos levemente untadas com óleo de girassol e estique com cuidado, a massa deve abrir até ficar transparente, sem rasgar).

Neste ponto adicione as Raspas de laranja e limão e bata até serem incorporadas.

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

4. MASSA BÁSICA DE PANETONE

A massa deverá estar macia e pegajosa, e deve sempre ser manipulada com as mãos untadas com óleo de girassol.

Despeje a massa numa superfície untada com óleo de girassol, Abra com as mãos e espalhe as passas e frutas ou gotas de chocolate. Enrole até ficarem bem distribuidas. Modele a massa formando uma bola e coloque-a em uma vasilha grande untada com óleo

Após crescida, volte-a para superfície untada e divida em partes iguais. (Tome como base a primeira forma, a massa deve estar na metade da forma de papel

Aguarde a massa crescer até a borda da forma (não deixe crescer mais que isso, pois ela ainda irá crescer no forno e poderá transbordar).

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

4. MASSA BÁSICA DE PANETONE

Leve para assar no forno pré aquecido a 200˚C por 20-30min. Coloque uma forma com água na grade de baixo para manter o forno úmido. (Faça o teste do palito, se sair limpo retire a forma e coloque sobre uma grade para esfriar.





www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

4. MASSA BÁSICA DE PANETONE





www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

5. QUANTO GANHAR VENDENDO PANETONE

O final de ano é uma época excelente para ganhar dinheiro e vencer a crise com panetones gourmet!

Seguindo as técnicas corretamente, calculando direitinho seu custo de venda dá para ter ganhos de até 300% em lucro com panetones gourmet!

As pessoas compram para fazer bonito nas festas, para consumir, para das de presente, de lembrancinhas e por mais outros motivos! Mas saiba uma coisa, cada vez mais seu cliente está em busca de um produto como o panetone gourmet! É algo altamente chamativo nesses tempos, é algo delicioso e que demonstra um imenso carinho com quem utiliza disso para presentear seus amigos e entes queridos!

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

5. QUANTO GANHAR VENDENDO PANETONE

A técnica de cálculo mais simples e direta que existe é a fórmula do 3x. Você pega o que gastou e multiplica por 3, colocando aí todo custo com seu tempo, sua mão de obra, o gás, a água e a luz que muitos ainda não têm ideia de como calcular. Colocando esse valor em cima do que gastou consegues ter um excelente lucro!

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

Exemplo: se gastou 5,00 para produzir o panetone mais 5,00 para decorar temos 10,00 no total. Multiplica os 10 por 3 dará 30. Coloque aí em cima sua margem de lucro de mais 100% dá 60,00 em um panetone simples como o de brigadeiro.

5. QUANTO GANHAR VENDENDO PANETONE

Panetones mais decorados, com bombons, trufas e frutas secas chegam a custar até 100,00 em uma única unidade! E esteja certo que seu cliente paga esse preço com gosto!



www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

CURSO COMPLETO

AO CHEGAR AO FINAL DESSE MINI CURSO DE PANETONES GOURMET, VOCÊ GANHA UM SUPER DESCONTO NO NOSSO CURSO COMPLETO, QUE CONTA COM MAIS DE 100 PÁGINAS SOBRE PANETONE GOURMET E TE ENSINA DO ZERO COMO FAZER TODO TIPO DE MASSA, RECHEIO E COBERTURA PARA PANETONE!

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

LÁ TE ENSINAMOS A FAZER E VENDER SEUS PANETONES MESMO QUE NUNCA TENHA FEITO UM DOCE NA VIDA! PODE ACREDITAR, MUDE DE VIDA ESSE NATAL, COMO MUITAS OUTRAS PESSOAS MUDARAM FAZENDO E VENDENDO SEUS PRÓPRIOS PANETONES GOURMET!!!

CURSO COMPLETO

Curso panetone gourmet:

✓ Massa de panetone
✓ Massa de Chocotone
✓ Duração e validade do panetone gourmet
✓ Tipos de embalagens
✓ Decoração
✓ Como usar panetone pronto para rechear e decorar
✓ Receitas de recheio
✓ Receitas de recheios trufados
✓ Receitas de cobertura
✓ Como rechear e decorar
✓ Naked panetone
✓ Mini panetone na lata de leite condensado
✓ Panetone floresta Negra
✓ Panetone sorvete
✓ Cupcake de panetone
✓ Brigadeiro de panetone
✓ Panetone de liquidificador
✓ História do panetone

www.1001dicasdeconfeitaria.com.br

CURSO COMPLETO

COMPRANDO AGORA CLICANDO NA IMAGEM ABAIXO VOCÊ RECEBE UM DESCONTO DE 80% E PAGA APENAS R$ 19,90 E AINDA GANHA MAIS 4 APOSTILAS DE BRINDE NA HORA, INCLUINDO UMA APOSTILA CHEIA DE PANETONE SALGADO!!!!

PARA COMPRAR AGORA CLIQUE NA FOTO!



www.1001dicasdeconfeitaria.com.br