

Curso Bolo no Pote Gourmet

SUMÁRIO

Introdução.....

1 Bolos no Pote.....

2 Limpeza e Higiene.....

3 Materiais e Utensílios.....

4 Dicas Especiais.....

5 Calculando o Valor de Venda.....

6 Como Aumentar as Vendas.....

7 Vantagens em Trabalhar com Bolos no Pote.....

8 Tipos de Calda.....

9 Tipos de Massa.....

10 Tipos de Recheio.....

11 Bônus – Receitas Especiais.....

12 Tabela de Medidas.....

13 Marketing Digital, o Segredo do Sucesso.....

14 Sites para a Compra de Materiais.....

15 Considerações Finais.....

Introdução

O Curso Bolos no Pote Gourmet foi criado no intuito de agregar conhecimento nesse mundo doce e apaixonante, também como você estar sempre à frente, se destacar no mercado de trabalho e se tornar um(a) excelente confeiteiro(a), trabalhando com Bolos no Pote.

O termo "Gourmet" está associado com requinte, diferenciação, "alta cozinha" (haute coisine, em francês), onde nas receitas são usados produtos de qualidade, além da montagem e apresentação mais elaborada. Também caracterizado como um produto de alto valor agregado, design mais avançado e particularidade única.

A expressão Gourmet, não só está associado com culinária mais requintada, por exemplo: Caviar, Foie Gras (fígado de pato), La Madeleine au Truffe (trufa de cogumelo), mas também com culinária popular, por exemplo: coxinhas, brigadeiros, hambúrgueres, etc.

E os queridinhos do momento, os Bolos no Pote estão nessa lista. No curso serão demonstrado receitas incríveis, fáceis e inovadoras, usando produtos de qualidade e com sabores irresistíveis que todo mundo gosta. Colocando os ingredientes mais desejados dentro do potinho.

"Talento é dom, é graça. E sucesso nada tem haver com sorte, mas com determinação e trabalho."

Augusto Branco

Tenha bons estudos!


1 Bolos no Pote

Bolos são sempre bem vindos em quase qualquer ocasião, seja em festas de aniversário, casamento, chá de bebê, ou numa simples reunião em casa. Agora já imaginou ter essa delícia para degustar e ainda fazer parte da decoração? Isso mesmo! Os bolos no pote estão no auge e vieram para ficar.

Eles estão sendo os mais procurados, pois além de terem um lindo design, a facilidade na hora do consumo é muito melhor, pois muitas vezes a pessoa não come o bolo na festa e ao invés de sujar e melecar as mãos com pratinhos ou guardanapos, ela tem a opção de comer sem sujeira ou até levar para casa. Esse modelo de bolo é intercalado por massa, recheio e decorado da forma mais criativa possível e tudo isso dentro de um potinho, seja de plástico (ideal para vendas) ou vidro (festas e vendas também). O bolo no vidro, também é uma forma de presentear alguém, já que a arte é mais elaborada e fina.

Os de plástico são os mais usados para vendas, pois o custo é menor, mas se você optar por trabalhar com vidros também é interessante, porém o custo é um pouco maior.

Uma dica é: Se você não acha interessante o vidro por ser mais caro, você pode usá-lo para ocasiões especiais e cobrar um valor mais elevado, como por exemplo: fazer uma encomenda de chá de bebê, de um noivado, etc e usar os de plástico para vendas do dia a dia.

A forma de montagem vai de acordo com sua criatividade e nas receitas ensinaremos como fazer para deixar seu bolo mais atrativo. Lembrando que os bolos tem uma grande procura, pois são irresistivelmente deliciosos e você é quem ganha nisso tudo. Pois se sua intenção além de saborear, é vendê-los, saiba que as receitas tem um ótimo rendimento, ou seja, com uma receita, você pode montar muitos potinhos. Importante ressaltar que você deve juntar persistência, força de vontade e amor. Unindo esses ingredientes, o sucesso é garantido.



2 Limpeza e Higiene

Na hora de cozinhar, além de se preocupar com a qualidade dos produtos a serem utilizados, é indispensável que redobre os cuidados pensando na saúde e bem estar, não é mesmo? Para isso, você deve sempre prezar pela limpeza e higiene, tanto de sua cozinha/local de trabalho, quanto aos utensílios e alimentos.

Separamos dicas simples, mas muito eficientes para afastar os microrganismos causadores de doenças e evitar riscos a saúde.

Higiene Pessoal:



É indicado sempre usar roupas e avental limpos;

Cabelos sempre presos ou com touca;

Na hora de montar os bolos no pote, use de preferência luvas de vinil ou látex, usar uma nova em cada troca de montagem e nunca manusear outras coisas e usa-la novamente.

Lavar as mãos e antebraços com sabão líquido, esfregando entre os dedos, dorso, palma das mãos e unhas e enxugar com papel toalha (descartável). E para uma maior eficácia, aplicar álcool em gel 70º;

Se for fumante, evite fumar antes de iniciar as preparações das receitas;

Utensílios:



Evite usar a mesma colher/espátula para várias misturas e também evite usar o mesmo recipiente para diferentes alimentos (salvo se for recipiente de vidro);

Dê preferência a materiais atóxicos, como utensílios de silicone, aço inox ou bambu. E panelas de inox, cerâmica ou vidro;

Evite usar utensílios de madeira, bem como espátulas, colheres, tábuas. Em relação a colher, a não ser que seja nova, sem uso, pois quando estão velhas e com rachaduras podem acumular bactérias e restos de alimentos. Se caso você não possui muitos utensílios dos materiais recomendados, iremos te passar algumas dicas para higienização e limpeza de colheres de pau;

*Como higienizar colher de pau: Lavar com sabão e água quente, depois de enxaguar, mergulhe em uma mistura de água + vinagre (medida 1 pra 1), deixe de molho por 5 minutos, enxague novamente e e seque bem com papel toalha.

*Removendo odor de colher de pau: Deixar de molho em uma mistura de 2 xícaras (chá) água quente, 1 colher (sopa) água sanitária, 1 colher (sopa) bicarbonato de sódio, deixe agir de 10 a 20 minutos. Depois enxague e seque bem com papel toalha.

Esponjas, panos de prato e panos de pia:



Esses três itens são alguns dos campeões em acúmulo de bactérias, por conta da humidade e restos de alimentos que muitas vezes acabam ficando sem que percebamos. Então aí vai algumas dicas de higiene.

Os panos de pia, o ideal é você aposenta-los, isso mesmo. O indicado é você usar toalhas descartáveis ou até mesmo aqueles rodinhos de pia, pois são mais fáceis de manter limpos e sem sujidades.

Para esponjas, não é vantajoso usar uma por dia, até por conta do custo. O que você pode fazer é higienizar pelo menos uma vez por semana. *Uma dica rápida e eficaz é: Depois de remover as sujeiras da esponja, deixe-a molhada e coloque no micro-ondas por 1 minuto. Lembrando que ao colocar a esponja no micro-ondas verifique se não há fragmentos de metal grudados na esponja e ela deve estar úmida, pois ela pode pegar fogo se não for bem umedecida. Depois retire e espere esfriar para torcer para não se queimar. Mantenha também a limpeza diária, retirando as sujeiras e deixando secar em lugar arejado.

É importante observar, quando sua esponja tiver com a cor e o odor alterados, ou começando a se desfazer, é hora de trocar por outra nova.

Panos de prato, o ideal é que você troque todos os dias e que use 2 por dia (1 para louça e outro para pegar panelas, recipientes quentes). Para limpeza, lave-os normalmente separado de qualquer outra roupa, se possível com sabão e alvejante sem cloro.

Lixeira:



Abandone de vez a lixeira da pia, pois é como se você estivesse cozinhando junto com o lixo. Pois como manuseamos os alimentos nas superfícies, o indicado é ter a lixeira no chão, de preferência de metal e com pedal para não ter contato direto e lembre-se de trocar o saco de lixo diariamente.

Higienização dos alimentos:



Para higienização de frutas e legumes que serão consumidas com casca, lave em água corrente e deixe de molho em 1 litro de água para 1 colher (chá)

bicarbonato de sódio por aproximadamente 20 minutos e depois lave com água corrente de novo.

Já para as verduras, retire as folhas externas, estragadas ou escuras e lave bem tirando toda sujeira. Depois se preferir dissolva 1 colher (cha) água sanitária para 1 litro de água e deixe de molho por aproximadamente 15 minutos, então retire e lave com água novamente.

Enlatados:



Quando você vai utilizar um alimento enlatado e sobra um pouco, a maioria das pessoas acaba guardando diretamente na geladeira, dentro da lata.

Porém as latas possuem verniz em seu revestimento, que após aberta com abridor ou faca, os alimentos ficam em contato diretamente e pode transferir metais e causar oxidação nos mesmos. O mais indicado é colocar a sobra em um recipiente de plástico ou vidro bem fechado e aí sim guardar na geladeira.

*Dica importante: Não só para enlatados, mas para alimentos vedados ou em caixas, (como o leite) sempre lave com água e sabão antes de abrir, para eliminar qualquer bactéria ou sujeira que possa existir, pois pode conter contaminação através do transporte, prateleiras do mercado, insetos, manipulação dos clientes e etc.

Quebrando ovos:



O ponto importante é, evitar quebrar ovos na pia, pois se não estiver devidamente higienizada, as bactérias podem ir para o ovo ao quebra-lo. E isso também pode acontecer de modo reverso, pois o ovo contém salmonella (uma bactéria que causa graves infecções gastrointestinais) e que muitas vezes pode contaminar a pia e por contaminação cruzada, atinge outros alimentos. Então, além de lavar os ovos com água e sabão antes de usar, quebre-os sempre em um recipiente pequeno separado, um de cada vez, para não correr o risco de ter um estragado e acabar com sua receita.

Evite colocar panelas dentro da geladeira:



Se o alimento foi preparado em uma panela de alumínio, quando for guardar, retire e coloque em uma vasilha de plástico ou vidro com tampa. Pois o alimento por muito tempo em contato, acaba liberando alumínio e gerando contaminação. Se a panela for de vidro, inox, cerâmica ou antiaderente aí tudo bem, mas o melhor mesmo é guardar alimentos em vasilhas. *Dica importante:

Nunca deixe um alimento por mais de 2h em temperatura ambiente, pois é uma situação propícia para proliferação de bactérias. E quando for esquentar os alimentos em micro-ondas, esquente sempre em recipientes de vidro.

Superfície ideal para preparação e montagem dos bolos no pote:



As superfícies onde serão manipulados e montados as receitas e os bolos no pote devem ser de material impermeável como aço inox, mármore, fórmica. Se você for montar os bolos em mesa de madeira, coloque uma tábua de vidro por cima.



3 Materiais e Utensílios

Para iniciar um negócio vendendo essa arte deliciosa e apaixonante, é imprescindível ter materiais e utensílios específicos para este fim. Lembrando que após adquirir, deixe os materiais separados apenas para bolos no pote.

Então irei te passar uma lista dos materiais básicos para iniciar, vamos lá?



Liquidificador para massas





Batedeira de mesa ou portátil para facilitar nas massas mais consistentes. Ou as duas.



Fouet, batedores de arame para massas mais leves e que não necessitam de um esforço maior. E para bater clara em neve também.





Discos para cortar os bolos no tamanho que você desejar e do tamanho que for o seu pote. Ou faca grande de serra de preferir. Você também pode fazer esfarelado.



Bisnagas para colocar as caldas, esse método facilita muito, pois é bem mais rápido do que molhar com colher ou concha.



Formas para bolo de tamanhos variados, pois cada receita tem rendimentos diferentes.



Bowls de inox ou vidro, evite usar vasilhas de plástico.



Colheres e espátulas de silicone de tamanhos diferentes, para mexer massas e recheios e para colocar também os recheios nos potinhos.



Você também pode usar colher de bambu, pois é higiênica, para mexer recheios mais consistentes, como brigadeiros.



Um jogo de peneiras bem finas de preferência. Para peneirar desde farinha, chocolate, etc.



Tenha pelo menos 2 panelas de fundo grosso e antiaderente de preferência, separadas somente para a preparação de recheios de bolo no pote.



Balança medidora, para te auxiliar quando a receita for em gramas e também pesar seus bolos, fazendo sempre a mesma medida de peso.



Colheres medidoras.





Xícaras e copo medidor.



Copinhos pequenos de inox ou plástico para colocar ingredientes como: baunilha, bicarbonato de sódio, fermento, sal.





Papel manteiga e papel alumínio para forrar o fundo da forma, dependendo da receita.



Espátula angular para rechear os bolos, e também auxilia em potes maiores.



Filme plástico PVC, ideal e muito usado para cobrir massas e recheios.



Bicos e sacos de confeitar, para deixar seus potinhos mais lindos e sofisticados.



Potinhos para os bolos. Tamanho mais recomendado para consumo individual é de 250ml.



4 Dicas Especiais

Neste tópico será demonstrado várias dicas diversas para te auxiliar no dia a dia em relação à validade dos bolos, conservação, como sua massa não ficar com cheiro de ovo e muito mais!

Como esterilizar potes de vidro que já tenha sido usado em outros alimentos.

- Coloque os potes e tampas em uma panela e encha de água, cobrindo todo o pote. Depois que levantar fervura, deixe por 15 minutos e depois retire com cuidado e coloque de cabeça para baixo em um pano de prato limpo e deixe secar. Então está pronto! Mas não se esqueça de que essa dica só é válida se você for usar o vidro logo após, pois se esterilizar e deixar pra usar outro dia, precisará fazer o processo novamente.

Armazenamento e validade dos bolos.

- Depois de preparar os bolos no pote, tampe bem e armazene-os na geladeira. Coloque os potes em caixas de isopor ou cooler de boa qualidade para melhor conservação. A validade dos bolos é entre 3 à 5 dias bem conservado. Mas atenção, bolos com frutas ou chantilly, a duração é de 24h.

Bolos esfarelados.

- Você pode fazer seus bolos no pote todos com a massa esfarelada também se preferir, pois com certeza ele rende mais e assim você tem um controle maior de quanto está usando, deixando-os mais padronizados.

Como personalizar seu potinho e surpreender seus clientes.

- É importante que você coloque etiquetas com o sabor do bolo, data de fabricação e validade. Essas etiquetas você encontra em lojas de confeitaria ou papelaria. Coloque também seu contato bem como seu nome ou nome de sua empresa, telefone, WhatsApp. Prefira o uso de potes mais firmes, para agradar o

seu cliente na hora de degustar. E para um toque final, dê aos seus clientes colherzinha descartável e de preferência dentro de um saquinho (tipo de geladinho, sacolé) e também ofereça guardanapo.

Qual o ponto da clara em neve?

- Existem 3 pontos de clara em neve e são: "Ponto de Espuma", é quando as claras são batidas levemente, formando uma espuma brilhante e quase líquida que se mexe quando você movimenta a vasilha, ela serve para doces diferenciados. O "Ponto de Neve" é quando você pega a clara com um garfo e levanta a ponta da espuma, se cair com a forma de um bico deitado, este é o ponto. E o "Ponto de Neve Firme" que é o mais usado, é quando você vira a tigela e a clara não se movimenta.

Evitando o cheiro de ovo na massa.

- A primeira dica é, coloque o ovo em uma peneira e com uma colher vá passando até que sobre apenas a membrana branquinha da clara e a película da gema. A segunda dica é coloque o ovo em um recipiente e retire com um garfo ou com as mãos limpas aquela membrana branca da clara e a película da gema. E a terceira e inovadora dica é, para cada ovo inteiro coloque uma colher de sopa de água fria, isso mesmo! Assim você e seus clientes poderão saborear suas receitas sem nenhum cheiro de ovo.

Se tenho uma encomenda, quando devo fazer os bolos?

- Para a montagem dos bolos no pote, é ideal que você faça a massa pelo menos um dia antes ou se programe bem cedo para fazer, pois não é indicado trabalhar com ela quente e nem mesmo os recheios devem estar quentes. E deixe sua encomenda pronta pelo menos de 3 a 4 horas antes da entrega, até porque se houver alguma eventualidade, você pode adicionar ou corrigir algo.

Melhores horários para vender bolos no pote.

- Essa questão, o ideal é que você faça testes, na parte da manhã e a tarde. Tudo deve ser levado em conta, pois as vezes dependendo da região tem pessoas que gostam de comer doce de manhã e tem outros lugares que as pessoas preferem a tarde, após o almoço. Então faça testes nos dois horários e veja qual te dá mais retorno.

Quais melhores marcas e onde comprar os ingredientes para a montagem dos bolos no pote gourmet?

- É importantíssimo ressaltar que você deve usar ingredientes de marca e qualidade boas, pois seus bolos serão um diferencial, serão Gourmet, por isso preze por isso sempre.

Por exemplo, alguns ingredientes muito usados nas receitas: Leite condensado: Moça Nestlé, Itambé, Frimesa, Elegê, pois são marcas com consistência e sabores melhores. Creme de leite: Nestlé, Frimesa. Chocolate ou cacau: Harald, Nestlé, Mavalério, Sicao, Callebaut.

Os outros ingredientes, não há muito o que se dizer, pois em muitas regiões tem marcas mais predominantes. Sobre farinha de trigo (tipo 1) e açúcar, opte pelo de qualidade melhor.

Você pode encontrar os produtos mais comuns por um preço melhor em atacados que dependendo da quantidade, sai bem em conta. Até algumas marcas de chocolate você encontra também.

Uma dica é: Fique sempre atenta as promoções de supermercados e atacados, pois muitas vezes você compra um determinado produto com uma ótima promoção. Fique ligada!

Lembrando que aqui no curso logo mais, terá um tópico de sites para a compra de materiais e ingredientes.

Perdendo a vergonha de vender.

- Em um bom começo, primeiramente você pode pedir indicações para seus parentes, amigas de pessoas para comprar o seu produto.

Uma ideia que parece ser engraçada, mas na maioria das vezes funciona é treinar o que falar em frente o espelho, ou para seus pais, esposo, filhos, pois são pessoas que você confia e isso pode te incentivar muito.

Para ficar mais desinibida, outra opção é fazer uma pequena reunião, convidando pessoas próximas e que você já tenha intimidade e apresente seus bolos, diga qual o diferencial deles e porque devem experimentar. Faça alguns apenas para degustação e outros para vendas.

A vergonha é um dos grandes problemas, mas você deve enfrenta-la para conseguir alcançar seus objetivos e sucesso. Vá com calma, mas não desista nunca! E jamais tenha vergonha de falar sobre o seu produto, pois você quem fez e precisa confiar na qualidade dele.

Ter uma boa aparência faz toda a diferença.

- Estar em um mercado tão competitivo quanto de alimentação, você precisa ter algumas atitudes para se destacar. E uma entre as mais importantes é a aparência. Procure sempre estar com os cabelos bem alinhados e limpos e roupas que não chamem muito a atenção, se você fizer um uniforme com sua logo ou seu nome, melhor ainda, pois isso mostra preocupação e seriedade com seu cliente e eles notam, tenha certeza disso.

Atualize-se sempre.

- Para se destacar e estar sempre à frente, faça sempre novas atualizações, cursos novos, pois dessa forma conseguirá trabalhar e falar com sabedoria e propriedade sobre seu produto.

Faça contatos.

- Quando vender um bolo no pote, entregue seu cartão ao cliente e se possível também pegue o telefone/WhatsApp dele, para assim, mandar mensagens oferecendo outros sabores e também seus serviços se quiser trabalhar com encomendas.

Finalizando esse tópico, é importante lembrar que fazer um bolo de alta qualidade e ter aceitação do público não é uma tarefa muito fácil, é como "matar um leão por dia". Mas com amor a essa arte, persistência, dedicação e fé em Deus, seus negócios com certeza serão um verdadeiro sucesso!



5 Calculando o Valor de Venda

Pra quem entra nesse ramo, muitas vezes a dúvida é, como calcular os custos ? Qual valor cobrar pelo meu pote ?

A partir de agora, você saberá de forma clara e precisa, como fazer o cálculo correto para a venda de seus bolos no pote.

- Para começar, você precisa calcular tudo que gastou seja massa, recheio, cobertura, embalagem, outros. Multiplica esse valor por 3 e divide pela sua produção (quantidade de potes). Exemplo: O gasto total para produzir os bolos no pote foram de R$45,00 para produzir 25 potes.

Então multiplique os R$45,00 por 3 = R$135,00

E divida R$135,00 por 25 potes = R$5,40 (preço sugerido).

Pra facilitar o troco para você e seus clientes, arredonde o valor para mais ou menos, mas é importante você verificar os valores cobrados em sua região, para não ficar fora do preço de "tabela".

Então você pode se perguntar, por que dividir o gasto por 3? A resposta é simples, pois para a administração do dinheiro, é necessário inseri-lo em três partes. A primeira parte é de investimento (visando melhorar a cada dia a sua marca, seja dando um brinde, fazendo panfletos, etiquetas, cartões de visita, levando um bolo para degustação, entre outros), a segunda parte é o dinheiro que você vai repor para sua produção e a terceira parte é o seu lucro.

Top Dica: Separe o seu dinheiro. Quando chegar das vendas, tenha 3 recipientes (potes) ou envelopes para guardar seu dinheiro. Separe em 3 partes e descreva: 1 Investimento, 2 Reposição, 3 Lucro (meu). Então por exemplo: precisa fazer mais cartões de visita, vá ao pote 1, acabou a farinha e precisa compra mais, vá ao pote 2, tem uma conta pessoal para ser paga, vá ao pote 3, muito simples e prático não é mesmo?



6 Como Aumentar as Vendas

Que o bolo no pote já é um sucesso e veio pra ficar, isso você já sabe, agora imagina Bolo no Pote Gourmet! Imagina a alegria de seu cliente ao saborear uma delícia dessas feitas por você.

Aqui irei te passar dicas valiosas de como aumentar suas vendas de bolos no pote gourmet, acompanhe!

Onde vender?

Você pode oferecer os seus bolos em salões de beleza, lojas, consultórios, prédios comerciais, ponto de ônibus, na frente de escolas e faculdades e até mesmo fazer parceria com as cantinas desses lugares, isso é bem indicado também, ofereça seus bolos por um preço menor do que você tem costume de vender, vale muito a pena.

Como divulgar meu produto?

Para iniciantes, uma dica bacana é oferecer degustação de bolos no pote para parentes, amigos, esse é um ótimo meio para iniciar e ter indicações boca a boca;

Dê um brinde especial para quem indicar seu produto;

Faça panfletos, cartões, crie promoções e kits com valores promocionais;

Vá em prédios comerciais ou residenciais e deixe panfletos na recepção e ofereça um pote de brinde para a recepcionista/porteiro;

Seja simpática(o), sorria sempre e converse com seu possível cliente, dizendo sobre as vantagens de seus produtos;

Sempre fotografe seus bolos e seja criativa(o) e decore seu pote, seja um adesivo, etiqueta ou uma simples fitinha, com certeza encherá os olhos de seus clientes;

Divulgue as fotos de seus potes no facebook, através de seu perfil pessoal ou crie uma Página;

Crie grupo no WhatsApp ou se preferir faça uma Lista de Transmissão no WhatsApp;

Fidelize seus clientes. Você pode mandar fazer cartões fidelidade, exemplo: Na compra de 9 bolos no pote o 10º você ganha inteiramente grátis! Dessa forma você e a cliente ganha, ela por ganhar um delicioso produto e você ganha fidelidade e a vontade de o cliente querer comprar mais;

Faça valores promocionais, exemplo: Você indicando 2 amigas a comprar bolo no pote, você compra o seu com 20% de desconto. Ou, indique uma amiga e ganhe um doce de brinde (exemplo: trufa, ou algum outro produto com custo menor).



7 Vantagens em Trabalhar com Bolos no Pote

Trabalhar produzindo e vendendo Bolos no Pote Gourmet tem muitas vantagens consideráveis e gostaria de lhe apresentar, pois sabendo que não é uma tarefa muito fácil, as vantagens farão você ficar muito mais animada e determinada. Então vamos lá.

Flexibilidade no dia a dia.

Essa é uma das melhores vantagens com toda a certeza, pois durante a correria diária se você fosse trabalhar em uma empresa "comum" cumprindo o horário certinho, seu dia fica menor para fazer coisas que gosta, prioriza ou que precisa fazer. E trabalhando com bolos no pote, você é quem faz o seu horário, claro que você não deve relaxar, pois seu ganho dependerá do seu esforço. E

Em questão, as vezes acontece alguma eventualidade e você pode "se atrasar" para suas entregas por exemplo, pois você é seu próprio patrão.

Trabalhando no conforto de sua casa.

Sem dúvidas essa vantagem pode até estar em primeiro lugar, pois não há nada melhor do que ter paz e conforto trabalhando em casa. Assim terá mais contato com sua família, além de que dessa forma, você também não terá gastos fixos como, por exemplo: pagar despesas para manter um comércio separado de sua casa, custear alimentação em restaurantes, etc.

Liberdade.

Essa meio de trabalho lhe permite ter liberdade em todos os sentidos, seja para ir a algum compromisso, levar filhos no colégio, viajar com sua família, sem ter que esperar pelas "férias".

Troca de experiências e novas amizades

Trabalhando com venda direta, o contato com pessoas é maior, nesse meio você acaba fazendo muitas amizades especiais, além de que existe muita solidariedade em relação à profissionais, pois há troca de experiências e informações e que você acaba obtendo indiretamente. E muitas das vezes esse contato faz com que tenha amizades muito duradouras e reais.

Qualidade de vida

Nesse ponto, o bom é que você tem mais tempo para cuidar de você, seu corpo, seu espírito, sua família. Que seja se alimentando melhor, fazendo uma academia, o importante é que não viverá sob pressão e sim trabalhando de forma mais confortável.

Pense como empreendedora.

Procure estar sempre à frente da concorrência de forma sempre leal é claro. Como por exemplo, criar uma decoração exclusiva, usar somente potes com lacre, usar uniforme, criar promoções incríveis, mas que não te prejudique financeiramente. Tenha ideias inovadoras para o seu negócio!

Realização de sonhos.

Esse é um dos pontos mais especiais de todos, pois como demonstrado acima, você terá muitas vantagens nesse mercado, mas só se trabalhar duro e fazer com que as pessoas conheçam você e sua marca. Quando tudo estiver encaminhado e você já estiver sendo reconhecida por trabalhar com produtos deliciosos e de qualidade, tenha certeza que junto com isso virá as bênçãos, os sonhos realizados, seja um carro, uma casa própria, um até mesmo abrir um estabelecimento porque a sua demanda será tanta que em casa não poderá mais trabalhar. Vale a pena sonhar!



8 Tipos de Calda

Para deixar seus bolos mais saborosos, é importante que você deixe sua massa molhadinha. Nesse ponto, irei te ensinar fazer caldas deliciosas para molhar os seus bolos no pote, lembrando que tem massas que já são mais úmidas e consequentemente você não precisará molhar (mas em cada montagem nos vídeos, falarei a respeito). Então vamos a algumas receitas de caldas simples, mas que fazem total diferença no sabor dos seus bolos.

Calda de Leite

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

2 medidas da lata de leite

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite condensado e o leite. Misture e depois que levantar fervura, desligue. Espere esfriar e coloque em uma jarra de vidro ou plástico com tampa e para não criar nenhum cheiro na calda por conta dos alimentos na geladeira, envolva um saquinho descartável ou plástico PVC na tampa. Para molhar os bolos, coloque a calda em bisnagas (aquelas de catchup, mostarda) apenas na quantidade em que for usar e deixe o restante na geladeira. A durabilidade dessa calda na geladeira é de no máximo 5 dias.

Calda de Leite com Conhaque

Ingredientes:

1litro de leite

1 lata de leite condensado

70ml de conhaque

Modo de preparo:

Em uma liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos. Lembrando que não precisa ferver o leite. E fique tranquila, sua calda não ficará com gosto forte de conhaque, pois vai evaporar. É apenas para conservar sua calda. E a durabilidade dessa calda na geladeira é de no máximo 7 dias.

Calda de Abacaxi com Hortelã

Ingredientes:

1 abacaxi grande cortado em cubinhos sem miolo

1 colheres (sopa) manteiga

1 copo de suco de abacaxi (da fruta)

15 folhas de hortelã

Modo de preparo:

Para a calda, junte o suco de abacaxi, a hortelã e a manteiga. Coloque em uma panela e deixe ferver.

*Esse abacaxi será usado para fazer o recheio do Bolo no Pote Gourmet de Abacaxi com Calda de Hortelã. *Lembrando que essa calda é apenas para o Bolo no Pote Gourmet de Abacaxi com Calda de Hortelã (para montagem, veja no vídeo).



9 Tipos de Massa

Para compor um conjunto de excelência nos potinhos, a escolha da massa é muito importante., pois ela é ponto determinante para o sucesso.

As massas que compõe a montagem devem ser massas mais leves e fofinhas. Em algumas delas terá outras que já é umedecida naturalmente e dependendo você nem precisará molhar com calda (falaremos na receita).

Um ponto bastante importante é que você pode fazer suas montagens no pote com bolo cortado em pedaços, discos ou até mesmo esfarelado (isso você verá nos vídeos).

Lembrando que algumas receitas a seguir você pode usar com outros tipos de recheios também, tudo com bom senso de sabor, é claro.



Massa Branca – Bolo Rafaello

Ingredientes:



3 gemas

3 claras em neve

½ xicara (chá) de açúcar refinado

½ xicara (chá) de leite de coco

1 xicara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata as três claras em neve e reserve. Na batedeira junte as gemas e o açúcar, bata um pouco para misturar um pouco, acrescente o leite de coco e bata até misturar os três ingredientes. Depois acrescente a farinha de trigo até criar uma massa homogênea. Desligue a batedeira e junte as claras em neve na massa misturando delicadamente com uma espátula. Por fim, acrescente fermento em pó e leve para assar em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo.

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Para saber se a massa já está assada, espete um palitinho ou garfo no meio da massa, se sair limpo é porque já está assada.

*Dica: Essa massa pode ser usada como massa básica para a montagem com outros recheios, pois é bem leve e quase um pão de ló. Tenho certeza que você vai amar!

*Rende aproximadamente 8 polos no pote.

Pão de Ló – Bolo ou Rocambole





Ingredientes:

4 ovos

2 xicaras (chá) de açúcar refinado

2 xicaras (chá) de farinha de trigo

1 xicara (chá) de leite quente

1 colher (sopa) de fermento em pó

5 gotas de baunilha

Modo de preparo:

Bata as claras em neve, em seguida coloque as gemas, a baunilha, o açúcar e bata até ficar uma massa cremosa e bem clarinha. Então coloque a farinha de trigo e o leite quente e misture rápido com o auxílio da espátula para a massa não murchar. Acrescente o fermento em pó, misture alguns segundos e já desligue. Coloque a massa em uma forma com papel manteiga untada com manteiga para a massa não grudar.

Se for utilizar a massa para fazer rocambole também, não coloque toda a massa na forma, pois senão ficará muito grossa. Você pode usar um pouco da massa para o rocambole e o restante você assa em outra forma para fazer os bolos no pote. Essa massa assa muito rápido, então fique atenta ao seu forno.

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Fique atento ao forno, pois essa massa assa muito rápido.

*Para saber se a massa já está assada, espete um palitinho ou garfo no meio da massa, se sair limpo é porque já está assada.

*Rende 1 rocambole inteiro + aproximadamente 6 bolos no pote.

Massa de Beterraba



Ingredientes:

3 beterrabas grandes picadas e cozidas

3 xicaras (chá) de açúcar refinado

1 ½ xicara (chá) de óleo

3 ovos

1 pitada de sal

3 xicaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de cacau em pó 100%

Modo de preparo:

Descasque a beterraba, corte em cubos finos, e coloque para cozinhar. Após cozinhar deixe secar até a medida de dois dedos (+/- 2cm) de água no fundo da panela, para facilitar na hora de bater no liquidificador. Depois de ter batido a beterraba no liquidificador, junte o óleo, os ovos, o açúcar, o cacau em pó, uma pitada de sal e bata tudo até misturar bem. Depois despeje o liquido em um recipiente e junte a farinha trigo mexendo com a espátula. Por fim acrescente o fermento em pó. Coloque em uma forma para assar com papel manteiga ou papel alumínio.

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Para saber se a massa já está assada, espete um palitinho ou garfo no meio da massa, se sair limpo é porque já está assada.

*Essa massa é deliciosa e bem docinha, dá pra comer pura de tão boa que é! E rende aproximadamente 12 bolos no pote.

Massa de Chocolate de Liquidificador

Ingredientes:



3 ovos

1 xicara (chá) de leite morno

4 colheres (sopa) de manteiga derretida

2 xicaras (chá) de açúcar refinado

1 xicara (chá) de cacau em pó

2 xicaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, manteiga derretida, leite morno e o açúcar. Bata alguns segundos para misturar. Coloque chocolate em pó e a farinha de trigo, bata até criar uma consistência homogênea. Por fim coloque o fermento em pó e bata rapidamente. Coloque a massa numa forma untada com manteiga e farinha de trigo.

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Para saber se a massa já está assada, espete um palitinho ou garfo no meio da massa, se sair limpo é porque já está assada.

*Essa massa pode ser usada como básica para montagem com outros recheios.

*Rende aproximadamente 10 bolos no pote.

Massa de Chocolate – Bolo Oreo



Ingredientes:

2 ovos

2/3 xicara (chá) de cacau em pó 100%

2 xicaras (chá) de açúcar refinado

1 xicara (chá) e ¾ de farinha de trigo

½ xicara (chá) de óleo

1 colher (sopa) café solúvel

160ml de água morna

3 colheres (sopa) de suco de limão

1 xicara (chá) de leite

2 colheres (chá) de bicarbonato

1 colher (chá) de baunilha

1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo:

Misture o suco de limão com um copo de leite e deixe agir para coalhar por aproximadamente 15 minutos. Acrescente o café solúvel em água morna e reserve. Em um recipiente separado coloque peneirado o cacau em pó, o bicarbonato e o fermento em pó. Em outra vasilha coloque o açúcar, os ovos, a baunilha, o café frio, o óleo e a coalhada, misture o liquido um pouco e já coloque a farinha de trigo em seguida do cacau, o bicarbonato e o fermento em pó.

Por fim coloque a massa numa forma com papel manteiga ou papel alumínio, pois esta massa é fofa e um pouco úmida. Faça isso para não grudar na forma.

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Para saber se a massa já está assada, espete um palitinho ou garfo no meio da massa, se sair limpo é porque já está assada.

*Lembrando que essa massa foi utilizada apenas para a montagem do Bolo no Pote Gourmet de Oreo, pois é uma massa mais escura para lembrar a caracterização e cor da bolacha. E é uma massa mais molhadinha mesmo, você tem a opção de molhar com calda ou não na hora da montagem.

*Rende aproximadamente 10 bolos no pote.



Massa de Chocolate Fit



Ingredientes:

2 ovos

250ml de leite desnatado e 0% lactose

½ xicara (chá) de açúcar demerara

1 colher (sopa) de óleo de côco

1 xicara (chá) de farinha de arroz

2 xicaras (chá) de aveia em flocos

2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo:

Adicione os ingredientes no liquidificador menos o fermento e bata. Depois de misturar por aproximadamente 3 minutos, desligue e adicione o fermento e mexa com uma espátula.

*Coloque a massa em uma forma untada com óleo de côco e cacau em pó 100%

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Para saber se o bolo já está assado, espete um palitinho ou garfo no meio do bolo, se sair limpo é porque já está assado.

*Receita muito saudável e indicada para intolerantes a lactose e a glúten.

*Rende aproximadamente 6 bolos no pote.

Massa Verde Limão



Ingredientes:

3 ovos

½ xicara (chá) de óleo

1 xicara (chá) de leite

1 ½ xicara (chá) de açúcar refinado

1 gelatina sabor limão

2 xicaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata. Se preferir coloque a metade na farinha no liquidificador e depois coloque a massa em um bowl e acrescente o restante da farinha e o fermento em pó.

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Para saber se a massa já está assada, espete um palitinho ou garfo no meio da massa, se sair limpo é porque já está assada.

*Rende aproximadamente 10 bolos no pote.

Massa Pão de Mel



Ingredientes (chá forte):

1 ½ xicara (chá) de água

2 canelas em pau

1 colher (sopa) de cravo da índia

1 colher (sobremesa) de erva doce

Ingredientes (massa):

1 xicara (chá) de chá forte

1 xicara (chá) de mel natural / orgânico

1 xicara (chá) de açúcar refinado

1 xicara (chá) de leite integral

3 ½ xicaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de bicarbonato

½ colher (café) de cravo em pó

3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%

½ xicara (chá) de açúcar mascavo

3 colheres (chá) de canela em pó

Modo de preparo (chá forte):

Em uma panela coloque 1 xicara ½ de água, duas canelas em pau, 1 colher (sopa) de cravo, 1 colher (sobremesa) de erva doce. Deixe até ficar um chá escuro e reduzido a 1 xicara (chá).

Modo de preparo (massa):

Em uma vasilha coloque o chá forte, o mel, o açúcar mascavo, e mexa até dissolver bem. Depois coloque o açúcar refinado, o chocolate em pó, o cravo e a canela em pó, o leite fresco e a farinha de trigo. Mexa bem até criar um creme. Por último coloque o bicarbonato, depois que a massa ficar cheia de bolhas e com cor homogênea coloque para assar em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Se for fazer pães de mel tradicional, unte as forminhas e use um pouco da massa e o restante coloque em uma forma para a montagem dos potes.

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Se for utilizar a massa para fazer também pães de mel tradicional, coloque a massa nas forminhas próprias todas untadas e o restante coloque numa forma normal para fazer a montagem nos potes.

*Para saber se a massa já está assada, espete um palitinho ou garfo no meio da massa, se sair limpo é porque já está assada.

*Rende aproximadamente 10 bolos no pote.



Massa de Cenoura Trufado

Ingredientes:



3 cenouras grandes cozidas cortadas em rodelas

3 xicaras (chá) de açúcar refinado

1 ½ xicara (chá) de óleo

3 ovos

1 pitada de sal

3 xicaras (chá) de farinho de trigo

2 colheres (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Coloque os ovos, a cenoura, o óleo, 1 pitada de sal e bata. Depois de misturar bem acrescente o açúcar e bata por aproximadamente 4 minutos ou até virar um creme. Depois em uma vasilha coloque o creme e acrescente a farinha aos poucos e vá mexendo. Depois de dissolver tudo coloque o fermento em pó. Misture mais pouco e coloque a massa em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. E por último coloque os brigadeiros enrolados na massa. **(receita do brigadeiro de chocolate, vide tópico: Tipos de Recheio. E omo colocar os brigadeiros na massa, veja no vídeo: Bolo no Pote Gourmet Cenoura Trufado).**

*Coloque para assar em forno pré-aquecido à 180ºC.

*Para saber se o bolo já está assado, espete um palitinho ou garfo no meio do bolo, se sair limpo é porque já está assado.

*Esse bolo nem precisa ser umedecido com calda, pois já é bem saboroso e a consistência menos seca. E rende aproximadamente 10 bolos no pote.


10 Tipos de Recheio

Os recheios é o segundo determinante para o sucesso de seu bolo. Para isso selecionamos os melhores ingredientes para compô-los.

Nesses recheios serão usados ingredientes finos e de alto valor agregado e é isso que fará a diferença para que seus bolos sejam realmente Gourmets. E o indicado na hora de prepara-los é que deixe com uma consistência mais mole, longe de chegar o ponto de enrolar (se for brigadeiros no caso).

É importante saber que para fazer bolos no pote gourmet, o custo é um pouco mais alto, mas quando seu cliente provar e ver que o sabor é realmente diferenciado, não irá se importar em pagar um pouquinho mais. A faixa de preço para bolos no pote é entre R5,00, R$8,00, e o tamanho mais recomendado é o de 250ml.

Então vamos as receitas!



Brigadeiro de Chocolate



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 colher (sopa) de mel natural silvestre

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) chocolate em pó (50% cacau)

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso ou antiaderente e mexa sem parar com o auxílio de uma espátula. Antes de chegar no ponto de desgrudar do fundo, retire uma parte e reserve, e o restante deixe chegar no ponto de brigadeiro para enrolar (o ponto certo é quando passar a colher e ver o fundo da panela, ou quando virar a panela e o brigadeiro dar uma "cambalhota").

Depois de frio, enrole os brigadeiros em tamanho de aproximadamente 1 colher (chá). Para a massa de cenoura trufada, passe os brigadeiros na farinha de trigo para não afundar. Obs: Essa dica foi dada se caso você for fazer poucos bolos no pote, mas se preferir, você pode fazer duas receitas em panelas separadas. Uma de brigadeiro mole para rechear o bolo e outra de brigadeiro tradicional (de enrolar) para colocar dentro da massa de cenoura.

*Rende aproximadamente 6 bolos no pote.

Beijinho

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de côco em flocos sem açúcar

1 colher (sopa) manteiga

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes numa panela antiaderente ou de fundo grosso e mexa sem parar. O ponto para beijinho mole é quando começar a ferver. Desligue antes de começar a "fritar" (desgrudar do fundo da panela), pois a consistência para recheio de bolo no pote deve ser mais mole.

*Rende aproximadamente 6 bolos no pote.



Beijinho Fit

Ingredientes:

½ xícara (chá) leite de soja (opção: leite desnatado 0% lactose)

1 colher (sopa) amido de milho

200ml de leite de coco (1 vidro)

3/4 de xícara (chá) de açúcar demerara

3/4 de xícara (chá) de côco em flocos sem açúcar

1 pitada de sal rosa do himalaia

Modo de preparo:

Em uma panela antiaderente ou de fundo grosso coloque o leite, o amido de milho e misture até dissolver. Então ligue o fogo e acrescente o sal, o açúcar demerara, o leite de côco, e o côco em flocos. Mexa sempre em fogo baixo para não grudar e nem queimar, por cerca de 20 minutos. Quando borbulhar e criar uma consistência cremosa, pode desligar.

*Esse beijinho é tão maravilhoso que nem parece Fit e o gosto é muito parecido com o beijinho tradicional.

*Rende aproximadamente 5 bolos no pote.



Brigadeiro de Leite Ninho

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de leite em pó (ninho)

1 colher (sopa) manteiga (opcional)

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes numa panela antiaderente ou de fundo grosso, mexa sem parar para não grudar no fundo. Quando criar uma consistência cremosa, desligue o fogo antes de começar a desgrudar do fundo da panela, pois assim ficará com uma consistência mais mole para recheio.

*Rende aproximadamente 6 bolos no pote.



Creme Branco

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

2 medidas (lata) de leite integral

2 colheres (sopa) amido de milho dissolvido

3 colheres (sopa) leite em pó

1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Junte em uma panela antiaderente ou com fundo grosso o leite integral, o leite condensado, o leite em pó e o amido de milho. Mexa sempre em fogo médio para não grudar até começar a borbulhar e engrossar. Depois desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

*Essa receita rende muito, aproximadamente 20 bolos no pote.



Creme de Ovomaltine

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 xícara (chá) de Ovomaltine

1 colher (sopa) amido de milho dissolvido

Modo de preparo:

No liquidificador junte o leite condensado, o creme de leite, o Ovomaltine e bata por aproximadamente 10 minutos ou até misturar bem. Depois coloque a mistura numa panela de fundo grosso e acrescente o amido de milho para engrossar. Quando criar uma consistência de "mingau" grosso desligue o fogo e depois de esfriar um pouco, leve à geladeira.

*Essa recheio rende aproximadamente 8 bolos no pote.



Mousse de Amarula

Ingredientes:

4 gemas

4 claras (em neve)

3 colheres (sopa) açúcar refinado

1 envelope de gelatina incolor e sem sabor 12g

300g de chocolate branco derretido

150ml de creme de leite

100ml de licor de amarula

Modo de preparo:

No liquidificador junte as gemas e o açúcar e bata por aproximadamente 5 à 10 minutos ou até que a mistura fique bem clarinha. Depois coloque o chocolate branco derretido, o creme de leite e o licor de amarula. Bata tudo até misturar bem e reserve. Depois bata as claras em neve e misture levemente com o creme. E por fim, dissolva o pacotinho de gelatina com água e misture com o creme. Deixe gelar por aproximadamente 2 horas ou até ficar firme.

*Esse recheio rende aproximadamente 8 bolos no pote.



Mousse de Limão

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

½ copo (americano) suco de limão

Modo de preparo:

Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata tudo até criar a consistência de um creme. Deixe gelar por aproximadamente 2 horas ou até estar consistente.

*Essa mousse rende aproximadamente 6 bolos no pote.



Mousse de Maracujá

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3/4 xícara (chá) de suco de maracujá natural ou concentrado

Modo de preparo:

Adicione todos os ingredientes no liquidificador e bata tudo até criar a consistência de um creme. Deixe gelar por aproximadamente 2 horas ou até estar firme.

*Rendimento de aproximadamente 6 bolos no pote



Mousse de Chocolate

Ingredientes:

500g de chocolate derretido (meio amargo)

6 gemas

6 claras (em neve)

1 colher (chá) de baunilha

1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Na batedeira junte as gemas, o creme de leite, o chocolate derretido, a baunilha e bata por aproximadamente 20 minutos. Quando criar a consistência de um creme desligue. Bata as claras em neve, junte ao creme e misture delicadamente de baixo para cima. Deixe gelar por aproximadamente 2 horas ou até estar firme.

*Esse recheio tem rendimento de aproximadamente 8 bolos no pote.



Recheio de Ferrero Rocher

Ingredientes:

250g de chocolate ao leite derretido

1 lata de creme de leite

2 colheres (sopa) de Nutella

25g de avelã triturado

25gr de castanha de caju triturado

Modo de preparo:

Numa panela de fundo grosso, misture todos os ingredientes. Mexa sempre para não queimar e o ponto é quando começar a querer borbulhar desligue. Pois por conter chocolate esse recheio tende a ficar mais duro, então não passe do ponto.

*Esse recheio tem rendimento de aproximadamente 6 bolos no pote.



Recheio Sonho de Valsa

Ingredientes:

500g de chocolate meio amargo

2 caixinhas de creme de leite (400g)

100g de amendoim triturado

50g de pasta de amendoim

6 bombons Sonho de Valsa (cortado grosseiramente)

Modo de preparo:

Primeiro faça a ganache, juntando o creme de leite e o chocolate. Derreta em banho maria ou no micro-ondas para facilitar. Depois da ganache pronta, coloque em bowl junto com os demais ingredientes e misture bem até criar um recheio homogêneo.

*Rendimento de aproximadamente 8 bolos no pote.



Recheio Ouro Branco

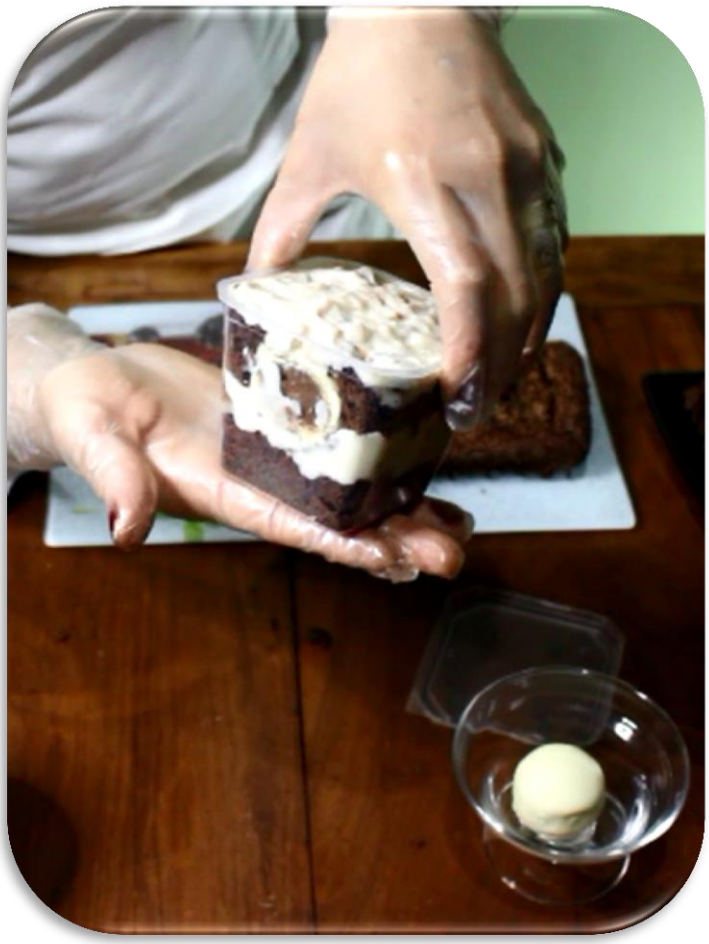
Ingredientes:

Creme branco

Bombons Ouro Branco

Modo de preparo:

Esse recheio é muito simples. Basta você misturar o creme branco (receita ensinada aqui no livro) com bombons Ouro Branco. A quantidade usada de bombons fica à seu critério. No vídeo demonstramos uma pequena quantidade de aproximadamente 2 xícaras (chá) de creme para aproximadamente 3 bombons.



Recheio Oreo

Ingredientes:

1 chantilly em pó (50g)

100ml de leite integral gelado

1 pacote de bolacha oreo (144g)

Modo de preparo:

Bata o chantilly junto com o leite (ou conforme instruções no pacotinho) e reserve. Deixe algumas bolachas inteiras para decorar e as restantes, tire o recheio e triture, mas não muito. Guarde algumas inteiras e quebre algumas em tamanhos grandes e junte com o restante do recheio das que sobraram. Então é só misturar tudo e mexer cuidadosamente com uma espátula.

*Esse recheio tem um rendimento de aproximadamente 5 bolos no pote.



Recheio de Frango – Bolo no Pote Salgado

Ingredientes:

300g de peito de frango

1 e ½ tablete caldo de frango

2 copos (de requeijão) de água

1 cebolas picadas

2 tomates picados

2 dentes de alho amassados

½ vidro (grande) de palmito picado

2 copos requeijão de leite integral

1 colher (sopa) amido de milho

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher sopa de extrato de tomate

Cheiro verde à gosto

Azeitonas à gosto

Sal à gosto

1 pitada de açúcar

Modo de preparo:

Na panela de pressão coloque o peito de frango com os 2 copos de água e 1 tablete de caldo de frango. Depois que pegar pressão, marque 20 minutos e então abra. Se caso precisar cozinhar mais, deixe por mais 5 minutos. E então escorra toda a água e desfie o frango com roseta ou chacoalhe a panela e depois reserve.

Em outra panela coloque a outra cebola para refogar junto com o alho com um pouquinho de óleo, em seguida coloque os 2 tomates picados, o palmito, extrato de tomate, o frango, o cheiro verde, azeitonas e o sal a gosto.

Em outra panela faça o molho branco, colocando 1 colher de sopa de amido de milho, ½ caldo de frango, 2 copos de leite, 1 colher sopa de manteiga e 1 pitada de açúcar. Mexa bem e depois de engrossar junte no frango.

*Rendimento de aproximadamente 8 bolos no pote salgado.



Recheio de Atum – Bolo no Pote Salgado

Ingredientes:

1 vidro ou lata de atum

½ cebola bem picadinha

1 colher sopa catchup

½ colher (sopa) mostarda

3 colheres (sopa) maionese

Cheiro verde à gosto

Modo de preparo:

Pra esse recheio que é um patê não tem segredo. Primeiro escorra bem a água do atum, se preciso passe em uma peneira, depois junte os de mais ingredientes, misture e está pronto. Experimente o sabor, pois as vezes nem precisa colocar sal.

*Recheio com rendimento de aproximadamente 5 bolos no pote.





11 Bônus - Receitas Especiais

Tiramisù

Ingredientes:



6 ovos (gemas e claras separadas)

3 colheres (sopa) de açúcar

500g de queijo mascarpone

50ml de conhaque

350ml de café forte sem açúcar

4 colheres (sopa) chocolate em pó

Bolachas champagne

Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme claro. Adicione o queijo, metade do conhaque e continue batendo.

Numa vasilha separada, bata as claras em neve. E incorpore-as delicadamente ao queijo, misturando até que fique homogêneo. Reserve.

Despeje o café em uma vasilha, adicione a outra metade do conhaque e 1 colher de chá do chocolate em pó. Mergulhe as bolachas no café e distribua-as no fundo do pote. Depois cubra as bolachas com metade do creme e polvilhe o chocolate em pó, repita o processo e está pronto sua montagem.

Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

*Rendimento de aproximadamente 8 Tiramisù no pote.

*Veja a montagem do pote em vídeo.

Torta de Amendoim



Ingredientes:

3 gemas

3 claras

250g de manteiga sem sal

400g de açúcar refinado

2 latas de creme de leite

500g amendoim moído

2 pacotes de bolacha de maisena

Modo de preparo:

Em uma batedeira coloque as gemas e a manteiga, o açúcar coloque aos poucos e vá batendo. Depois de misturar bem esses ingredientes, adicione o creme de leite e também a metade do amendoim moído.

Depois em uma vasilha bata as claras em neve, incorpore no creme mexendo com cuidado e depois coloque a outra metade do amendoim.

Para a montagem, molhe as bolachas com leite e preencha o fundo do pote, coloque uma camada do creme. Repita o processo e salpique amendoim por cima e está pronto.

*Rende aproximadamente 10 Tortas de Amendoim no pote.

*Veja a montagem do pote em vídeo.



12 Tabela de Medidas

Ter xícaras, colheres medidoras é essencial, ainda mais se você tiver começando nesse ramo. Elas facilitam muito nossa vida, além de dar mais precisão às suas receitas e diminui muito o risco de não darem certo.

Uma dica é os medidores de inox pois não dão cheiro, não deformam e são bem mais resistentes.

Então a partir de agora, irei lhe passar uma tabela de medidas que facilitará muito sua vida, espero que goste!

Equivalências para Líquidos	
1 colher de café	2,5ml
1 colher de chá	5ml
1 colher de sopa	15ml
1 xícara de chá	240ml
1 copo americano	200ml
1 copo de requeijão	250ml
1 litro de qualquer líquido	4 copos requeijão

Equivalências – 1 Xícara (Chá)	
1 xícara (chá) açúcar cristal	200g
1 xícara (chá) açúcar refinado	180g
1 xícara (chá) farinha de trigo	120g
1 xícara (chá) chocolate em pó	90g
1 xícara (chá) coco ralado seco	80g
1 xícara (chá) nozes, amêndoas, castanhas	140g
1 xícara (chá) manteiga	200g

Equivalências – 1 Colher (Sopa)	
1 colher (sopa) açúcar cristal	14g
1 colher (sopa) açúcar refinado	12g
1 colher (sopa) chocolate em pó	6g
1 colher (sopa) fermento em pó	12g
1 colher (sopa) sal	80g
1 colher (sopa) manteiga	20g
1 colher (sopa) açúcar cristal	200g

Equivalência – 1 Lata de Leite Condensado	
(395g) 320ml	1xícara + 1/3 de xícara
Pitada	
Pitada é o que se consegue pegar com as pontas dos dedos.	

Temperaturas do Forno	
Forno brando	de 140° a 150° C
Forno brando a mais	de 150° a 175° C
Forno regular	de 175º a 190º C
Forno quente	de 190° a 230° C
Forno muito quente	de 230° a 275° C



13 Marketing Digital, o Segredo do Sucesso

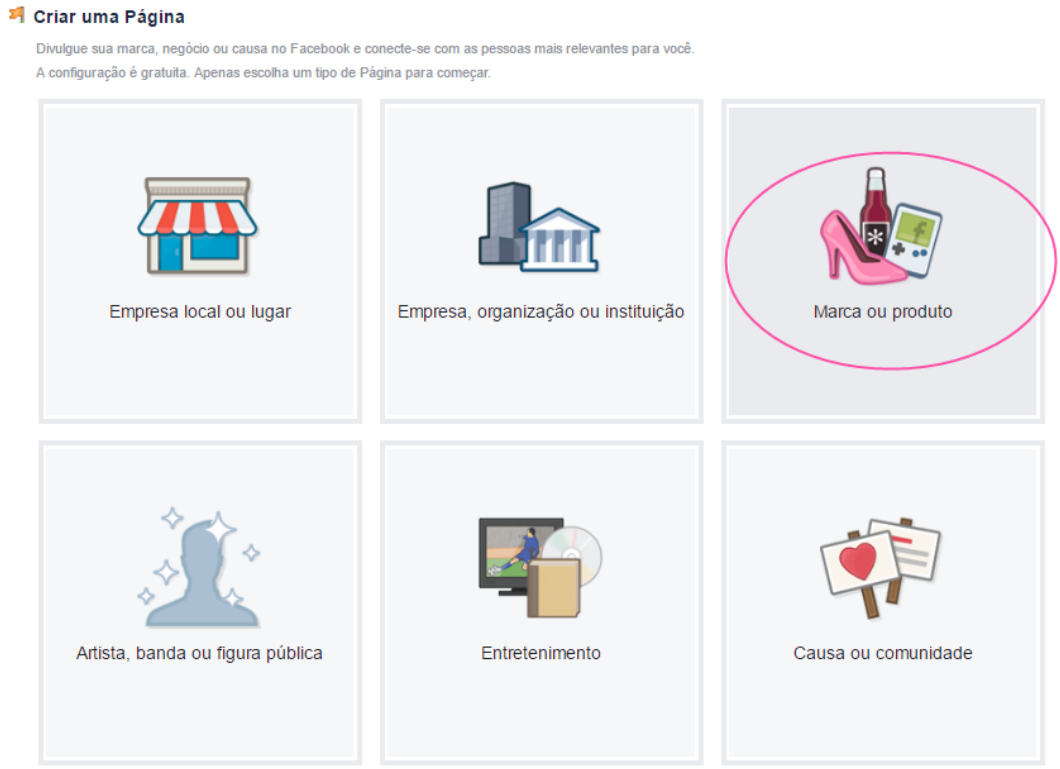
O Marketing Digital com certeza é uma das ferramentas mais poderosas para se alavancar um negócio, produto ou marca.

Pensando nisso, elaborei esse tópico afim te auxiliar na divulgação de seu produto, pois meios de comunicação digital como Facebook e WhatsApp, que são alguns dos mais populares e com certeza fará total diferença em suas vendas e aumentará seu reconhecimento.

Como criar uma página no facebook



Primeiro acesse seu Facebook, e vá na parte superior do lado direito em “Criar Página”.



Então clique em “Marca ou produto”.



Como estamos falando de Bolo no Pote Gourmet, a melhor opção é “Empresa de alimentos e bebidas”. E depois e mais importante, crie um nome para sua página.



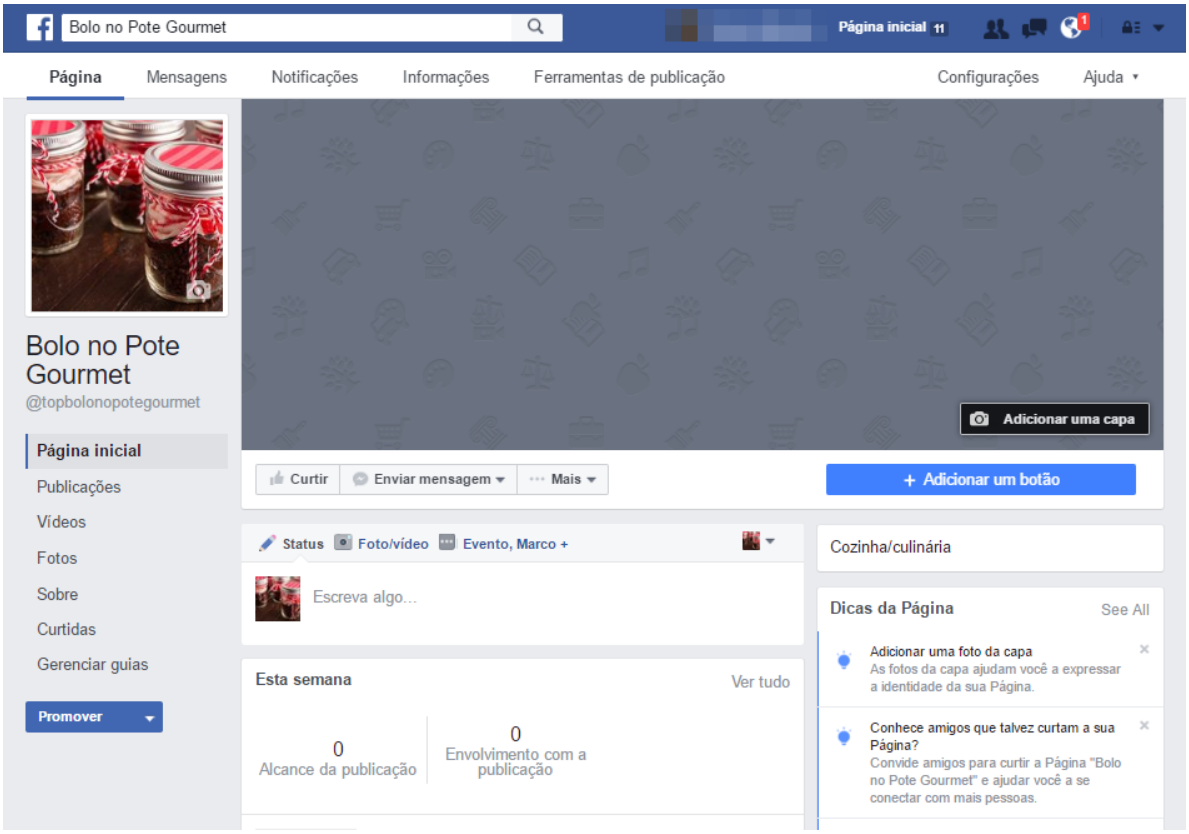
Agora é hora de Configurar sua página. Primeiro descreva em poucas palavras e de forma persuasiva, sobre do que se trata sua página. Depois crie uma URL de sua página. Esse nome é criado para facilitar quando seus clientes forem te procurar no facebook, então coloque um nome fácil.



Agora coloque uma foto de perfil. Use sempre imagens de bolos feitos por você, ou se for colocar qualquer foto, verifique se a imagem possui direitos autorais.

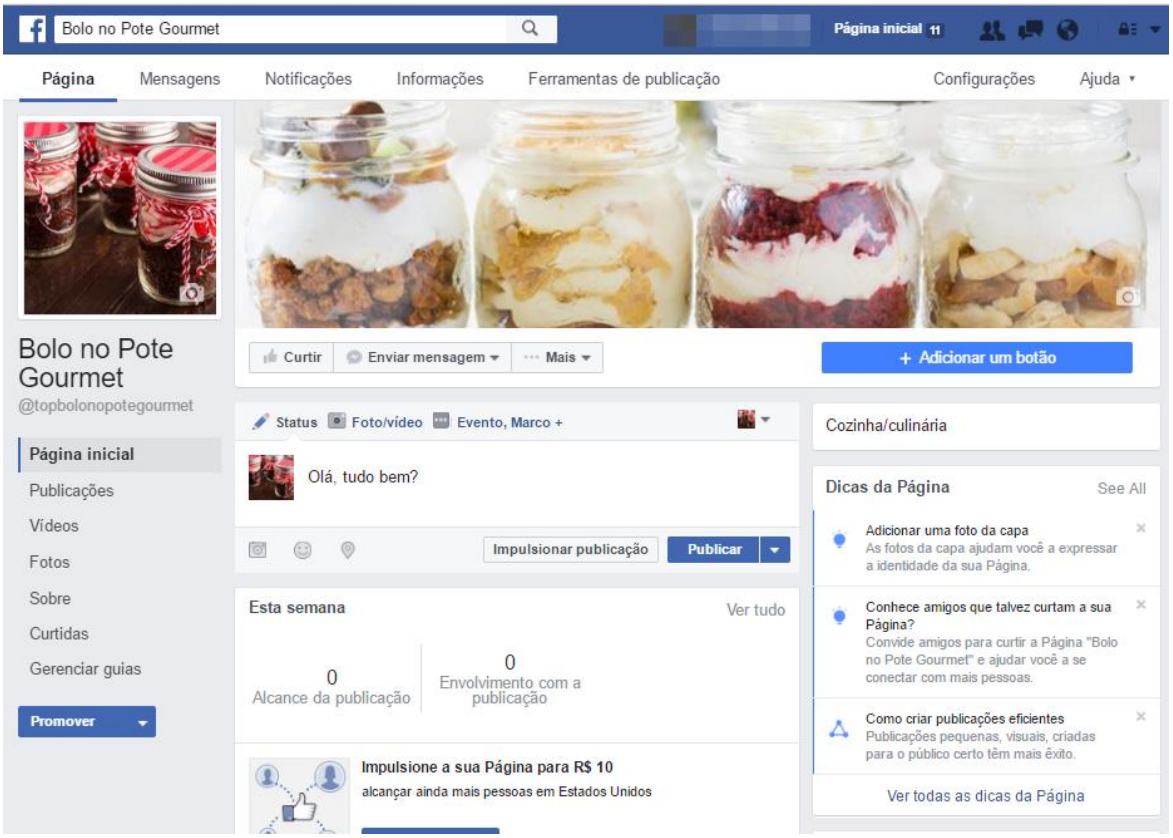


Se você quiser, coloque sua página entre seus Favoritos.

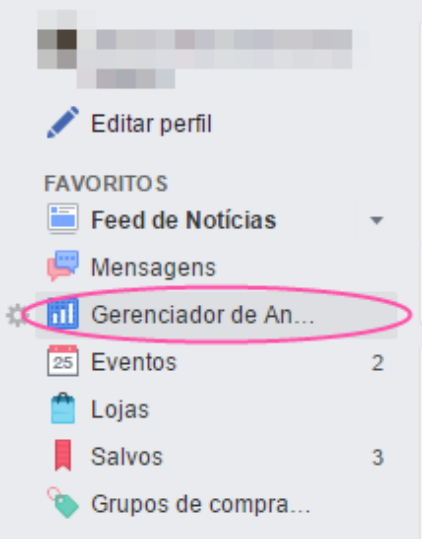


Agora a página está quase pronta. É só colocar uma foto de capa (com imagens de sua autoria ou de sites com fotos autorizadas para divulgação).

Você pode depois com calma ir em "Configurações" de sua página e ver as outras opções bem bacanas para deixar sua página mais otimizada. Então é só começar a divulgar seus deliciosos Bolos!

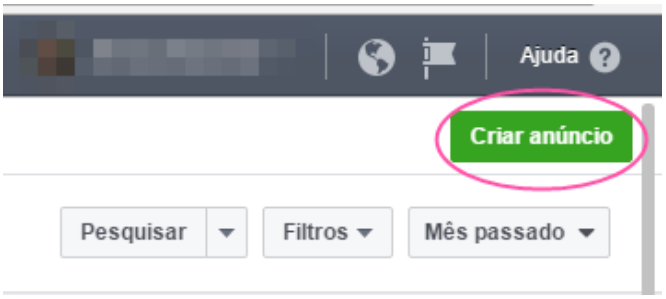


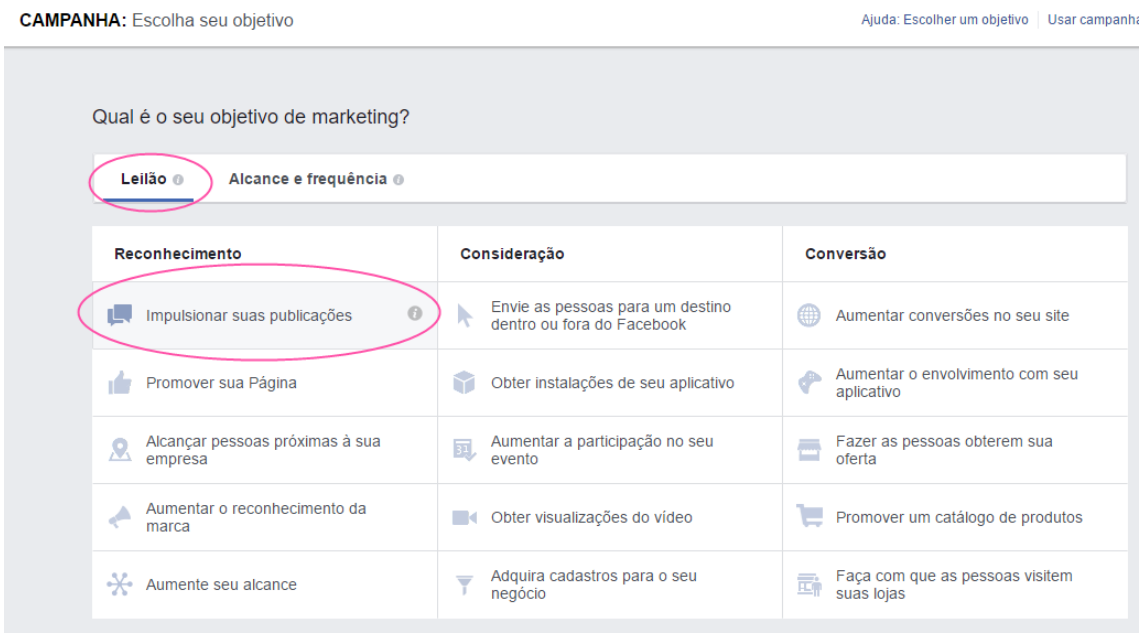
Como fazer uma campanha no facebook



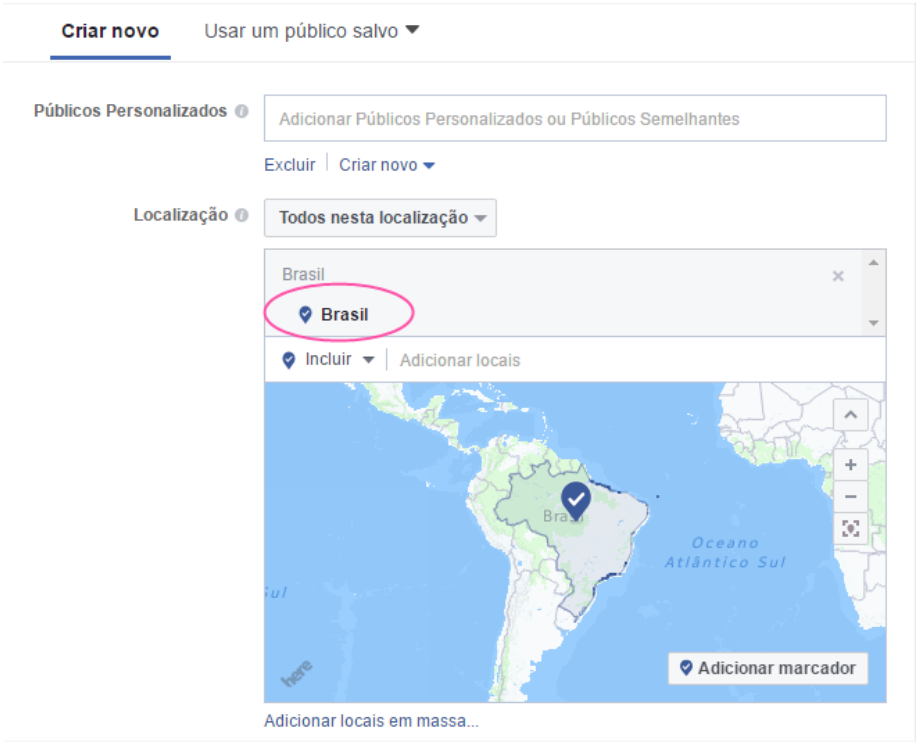
Primeiro acesse a parte superior do lado direito ou esquerdo em "Gerenciador de Anúncios".

Então clique no botão "Criar anúncio" na parte superior do lado direito.





Vá em "Leilão" e daí você pode escolher as opções. Acho mais interessante para divulgação de página a opção "Impulsionar suas publicações", pois além de página ganhar curtidas, as pessoas interagem com suas postagens.



Então em "Localização" é interessante você selecionar apenas sua cidade, pois seu foco acaba sendo onde está, a não ser que faça encomendas em cidades vizinhas e queira expandir.



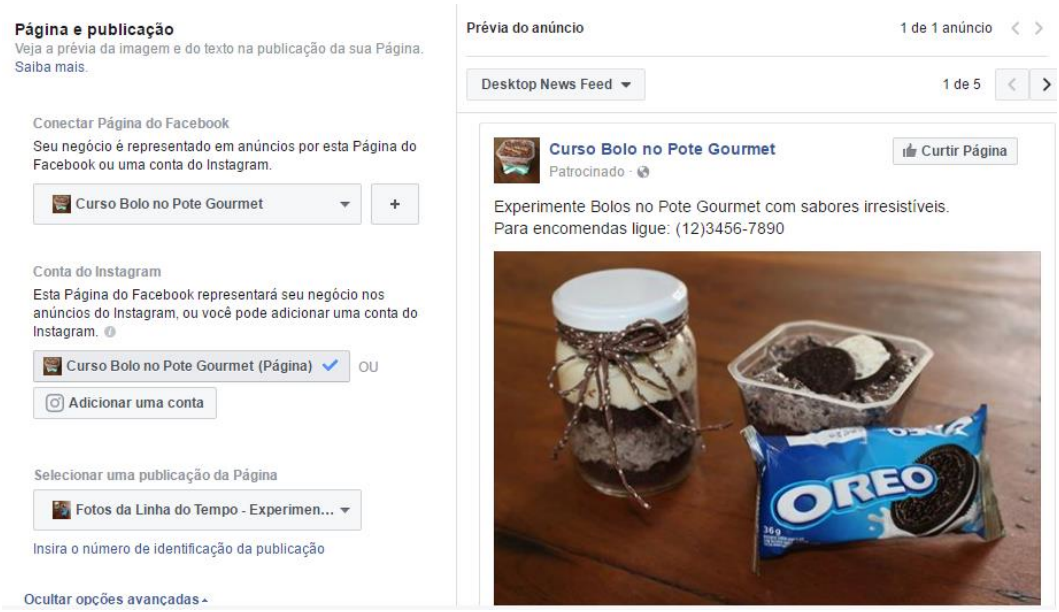
Agora selecione a "Idade" "Gênero" e pule idioma (pois estará cadastrado o português automaticamente). Na idade procure inserir números que realmente seja seu público alvo. E em "Direcionamento detalhado" coloque interesses relacionados a Bolos no Pote, como estes que coloquei por exemplo.



Em "Posicionamentos" deixe automático. E o orçamento você pode definir data de início e término, ou contínuo. R$5,00 à R$10,00 por dia, já um bom valor para investir nesse tipo de campanha. E de quebra, o facebook ainda te informa o quanto gastará aproximadamente por semana.



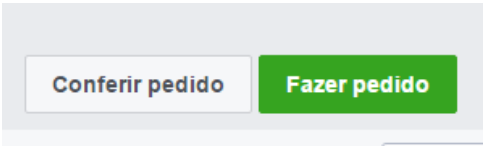
Em "Envolvimento com a publicação" deixe sempre automático. E as demais opções conforme imagem.



Agora é a parte principal. Antes de começar o anúncio, faça uma publicação muito boa em sua página, pois é esta que aparecerá para as pessoas na campanha. Nessa campanha, escolhi a última postagem que fiz (apenas para demonstração), mas você pode escolher qualquer uma, contanto que tenha fotos chamativas e um texto de fácil entendimento e persuasão.

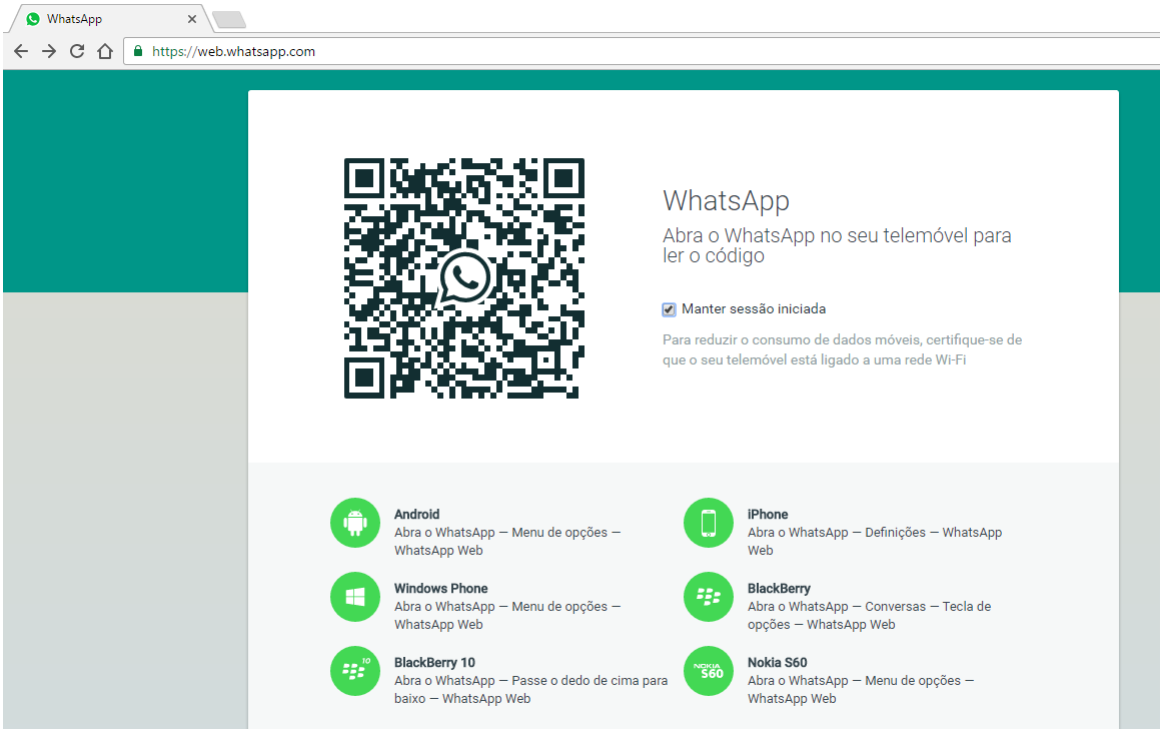


E é assim que aparece para quem estiver acessando pelo celular.

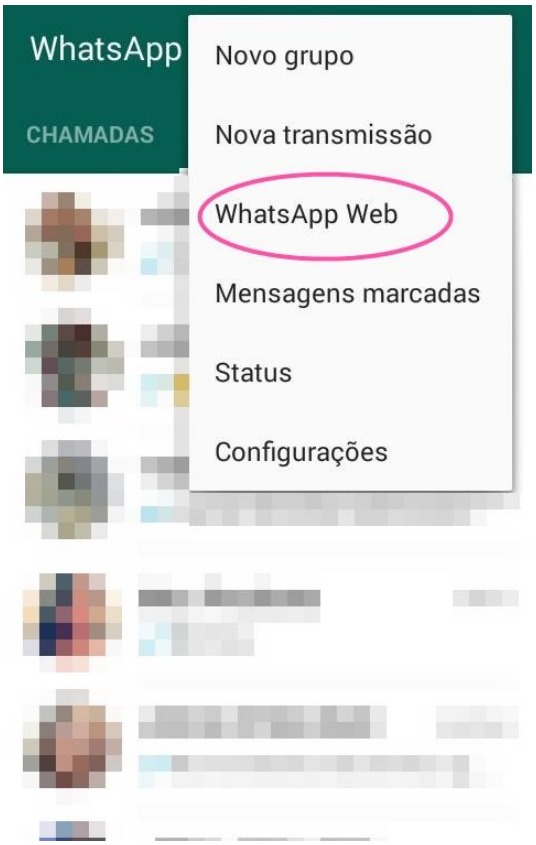


Por fim, se quiser conferir a campanha, clique em Conferir pedido, se não, é só clicar em Fazer pedido. Daí é aguardar a aprovação pelo facebook.

Como acessar o WhatsApp pelo computador.



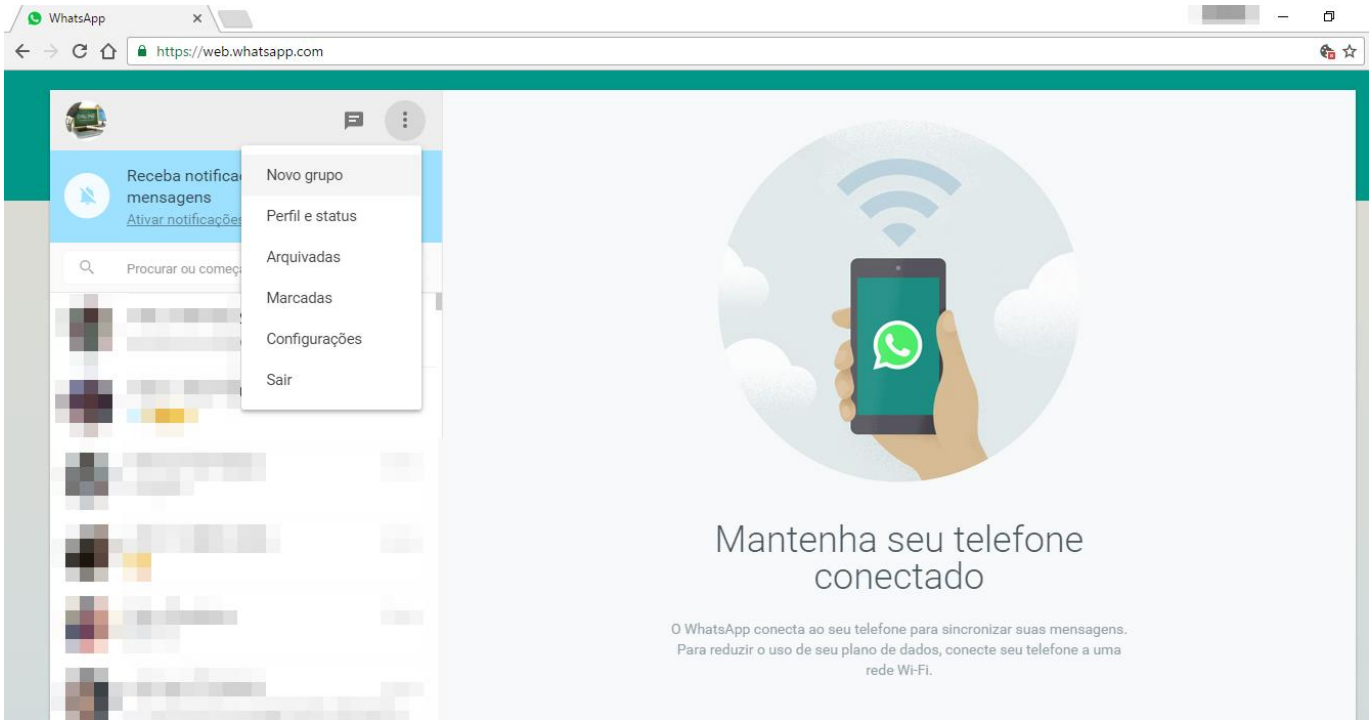
Primeiro acesse: web.whatsapp.com e então abrirá esta página informando para abrir o WhatsApp em seu celular para ler o código.



Abra o WhatsApp do celular, vá no menu (3 pontinhos) do lado direito na parte superior e clique em "WhatsApp Web".

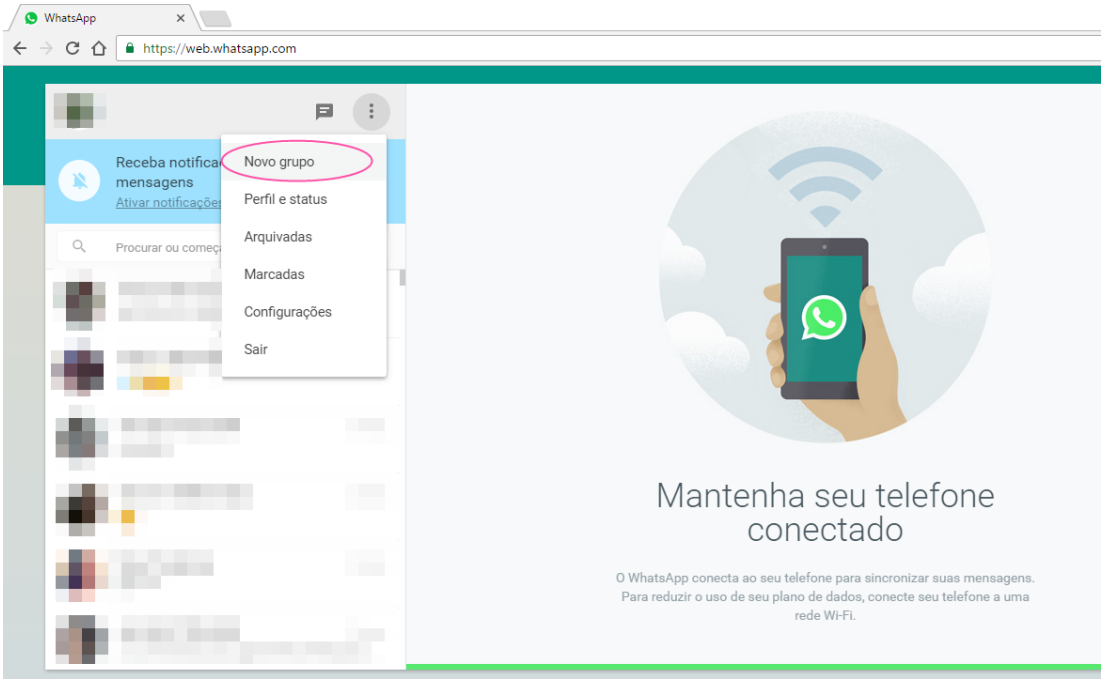


Então vai abrir um "scanner". Então é só encaixar o scanner no código que está no site, que irá conectar.

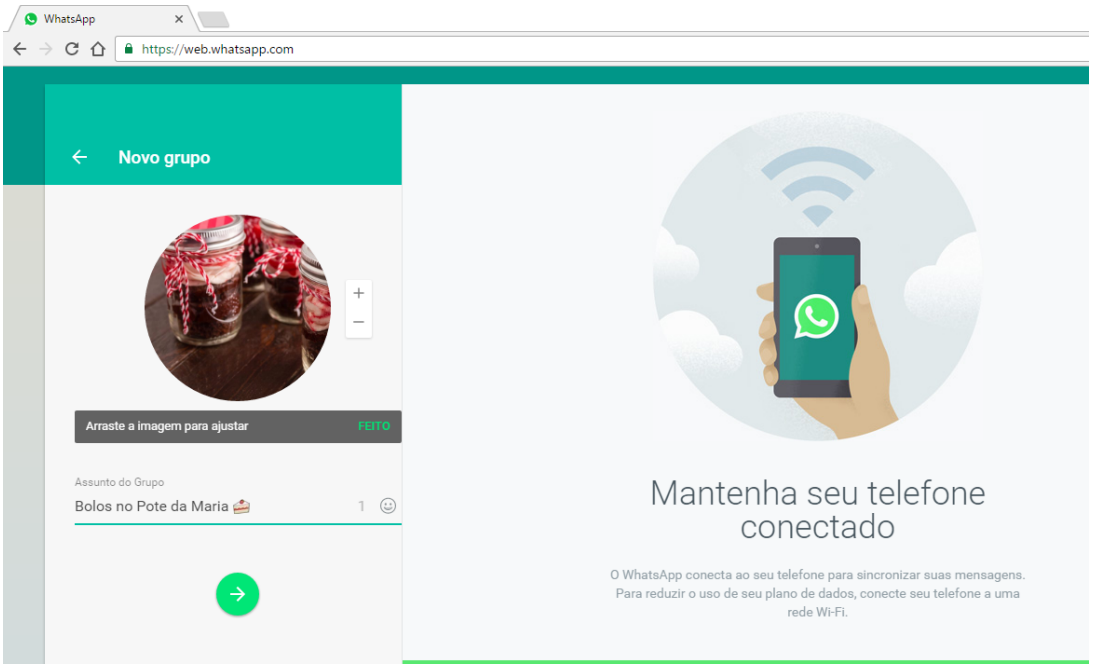


Pronto! Agora você pode conversar com seus clientes através do WhatsApp na Web com mais rapidez e facilidade!

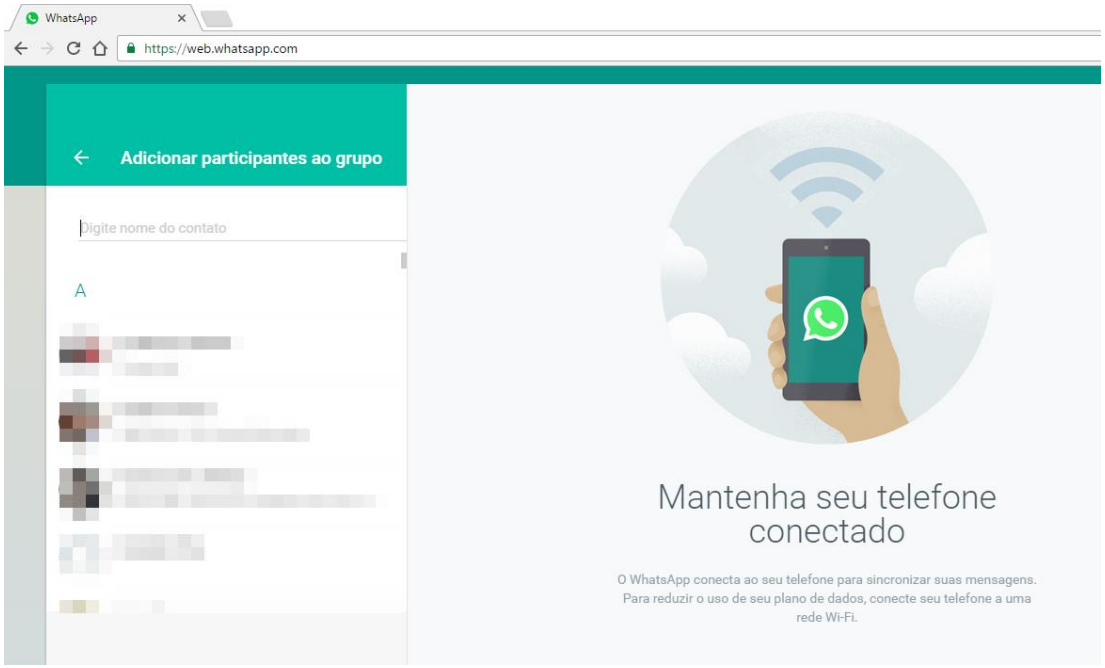
Como criar um grupo no WhatsApp.



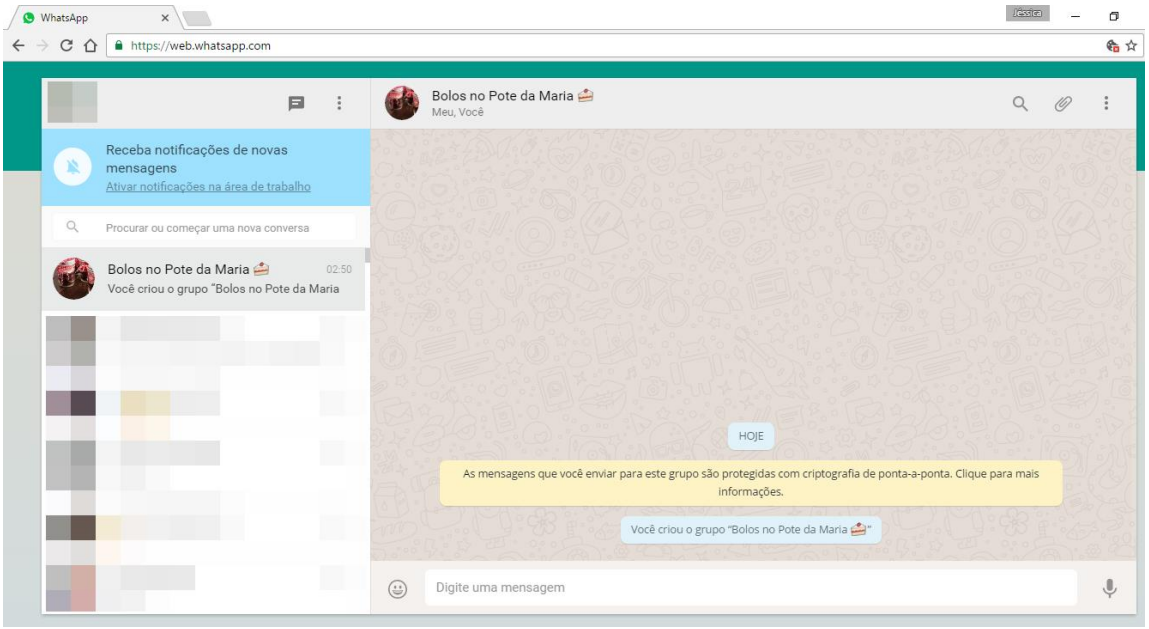
Para criar um grupo, acesse o menu (3 pontinhos) e selecione a opção "Novo grupo". Esse meio de contato é muito bom, pois você pode mandar mensagens pra várias pessoas ao mesmo tempo.



Então, insira uma imagem e um nome para seu grupo.

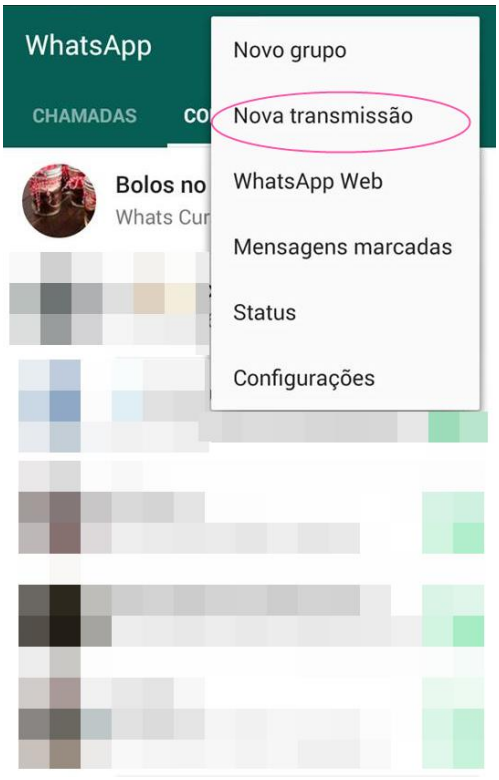


Adicione participantes no grupo. Por isso quando for para as vendas, tente pegar o máximo possível de contatos WhatsApp.



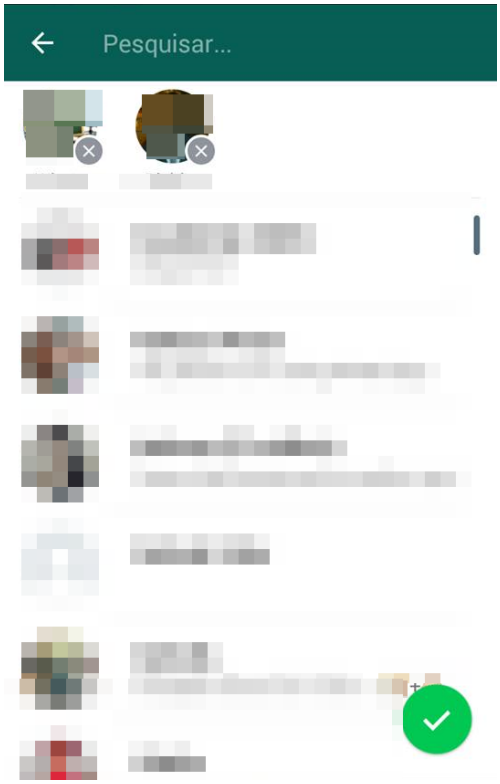
Seu grupo está pronto! Esse meio é um dos mais comuns para divulgação, porém ele tem uma pequena desvantagem. Geralmente algumas pessoas que acabam deixando o grupo, muitas vezes por ter mensagens demais, celular com pouca memória, etc. Mas eu sei de outro meio de comunicação pelo WhatsApp que você não correrá esse risco. Aprenda agora.

Como criar uma lista de transmissão pelo WhatsApp.



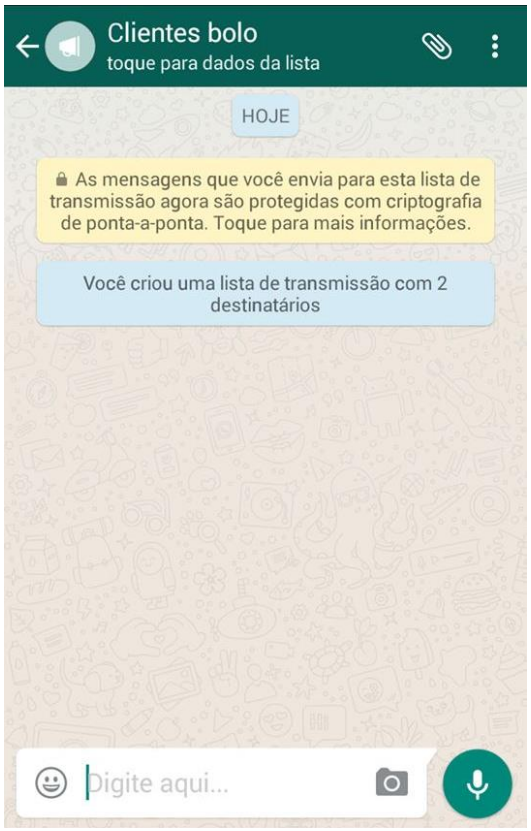
A transmissão só pode ser feita pelo celular, mas depois de pronta, você pode enviar mensagem pelo computador também.

Então clique no menu (3 pontinhos) em "Nova transmissão".

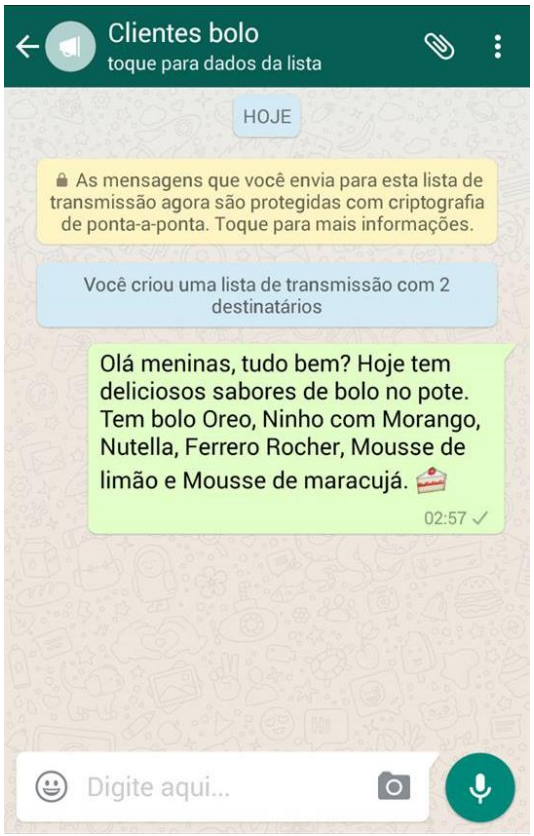


Então vai aparecer para você selecionar pessoas do seu WhatsApp. Selecione seus potenciais clientes, quantos puder e depois clique no botão verde, logo abaixo.

Essa transmissão é, quando você envia a mesma mensagem para várias pessoas, sem precisar criar nenhum grupo. A vantagem dessa opção é que a pessoa sempre vai ler sua mensagem e ela não precisará sair de nenhum grupo por incômodo ou algo do tipo. Pois você vai mandar mensagens quando tiver novidades de sabores, novas promoções, etc.



Sua lista de transmissão está pronta. Coloque um nome para facilitar e quando quiser excluir ou adicionar uma pessoa, é só clicar em "dados da lista".



Veja como fica a lista depois de pronta. E lembre-se, cuidado para não confundir, pois todas as mensagens postadas na lista irão para todas as pessoas que estão adicionadas.

E essas opções de divulgação pelo WhatsApp que foram passadas, pode ser feito tanto pelo celular, quanto computador.



14 Sites para a Compra de Materiais

A seguir te passaremos sites confiáveis para a compra de produtos e utensílios em geral em confeitaria.

Os sites a seguir você encontrará produtos e preços diversos e uma dica importante é, antes de fazer o pedido verifique o valor do frete, pois as vezes acaba não compensando e sai o mesmo preço em comprar em sua cidade mesmo por exemplo. E outra dica, sempre quando comprar pela internet, veja a reputação do site antes.

Sites de confeitaria e utensílios em geral

http://www.lojabondinho.com.br/

http://www.barradoce.com.br/

http://www.mariachocolate.com.br/

http://www.lojasantoantonio.com.br/

http://www.1001festas.com.br/

http://www.cepel.com.br/



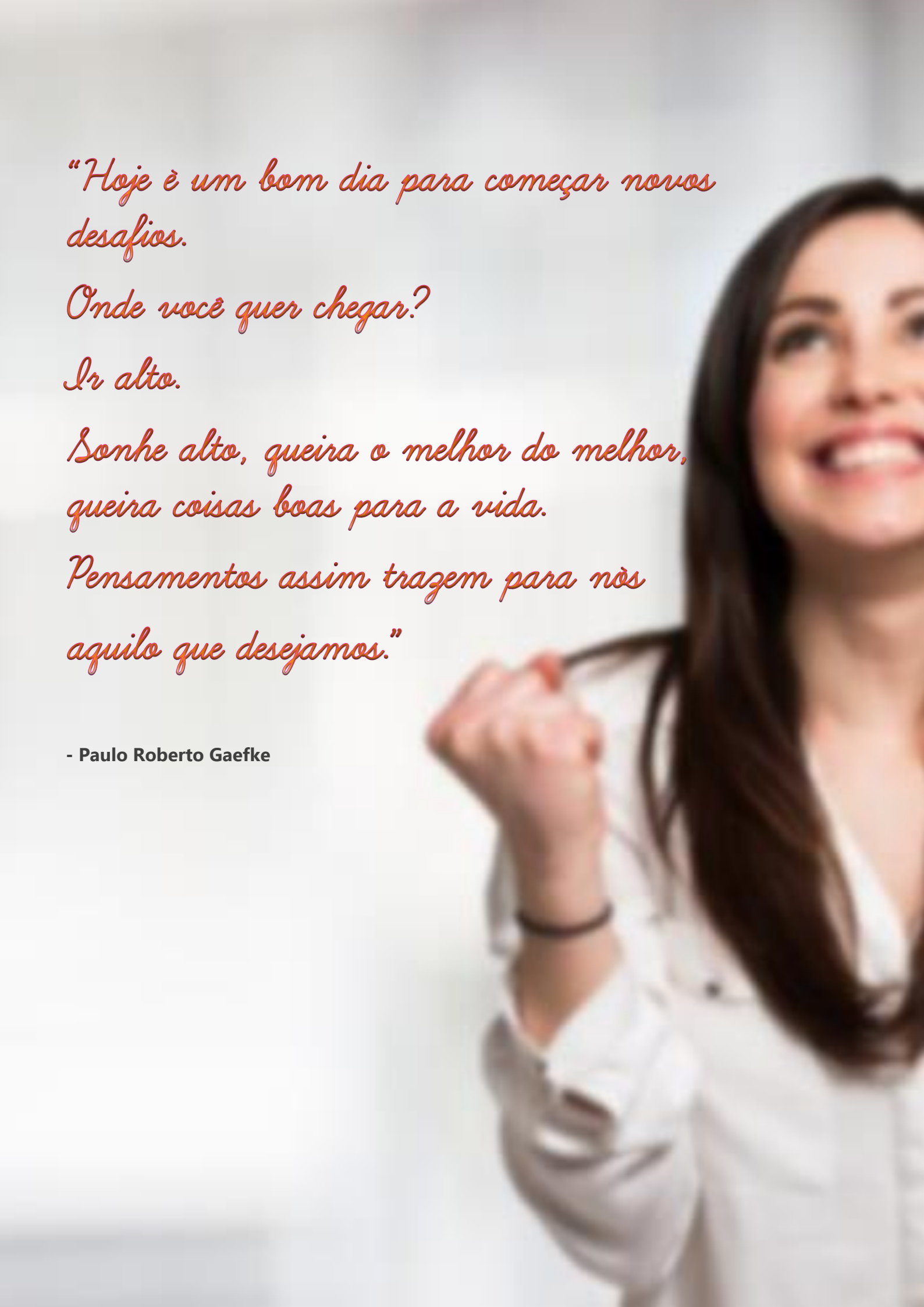
15 Considerações Finais

Parabéns! Fico muito feliz que tenha chegado até aqui!

O Curso Bolo no Pote Gourmet foi feito com muito carinho e dedicação. Meu desejo é que esse curso seja de grande valia para sua vida pessoal e profissional e que com ele você tenha obtido um ótimo aprendizado.

E que com esse curso você consiga realmente se tornar uma excelente profissional e acima de tudo empreendedora e que conquiste seus sonhos e objetivos!





"Hoje è um bom dia para começar novos desafios.

Onde você quer chegar?

Ir alto.

Sonhe alto, queira o melhor do melhor, queira coisas boas para a vida.

Pensamentos assim trazem para nòs aquilo que desejamos."

- Paulo Roberto Gaefke

AVISO LEGAL

É proibida a reprodução deste material para fins de revenda ou comerciais sem a autorização por escrito dos detentores dos direitos autorais. Obs. Caso tenha adquirido este Livro Digital fora do Domínio www.cursobolonopotegourmet.com, denuncie imediatamente para o e-mail: **webatendimento@outlook.com** para que possamos tomar as medidas cabíveis, garantindo assim um conteúdo atualizado e de qualidade.

Imagens auxiliares (fonte): Curso Bolo no Pote Gourmet/Shutterstock/Pinterest

Autor (a): Jéssica Soares