E-book

MI DOCES



Sumário

Agradecimentos.....3
indicações de marcas 4
Brownie.....5
Creme 4 leites. 6
Creme de ninho.....7
Brigadeiro cremoso 8
Brigadeiro tradicional de enrolar.....9
Brigadeiro de ninho de enrolar.....10
Doce de leite caseiro.....11
Banoffe.....12
Torta de limão.....13
Torta de Maracujá.....14
Bombom aberto 15
mousse de ninho 16
mousse de oreo.....17
mousse de napolitano.....18
mousse de kinder.....19
mousse de ovomaltine.....20
Mousse de paçoca 21
Mousse de doce de leite.....22
Mousse de Nutella 23

• dicas para um Instagram que vende

Agradecimentos

Olá! antes de tudo, muito obrigada por ter adquirido meu e-book e por estar fazendo parte de mais uma etapa dessa história incrível que venho vivendo dentro da confeitaria, esse e-book foi preparado com muito carinho e dedicação e eu espero que seja de grande valor e útilidade na sua vida.

Que Deus abençoe sua trajetória,um grande abraço!

”seja forte e corajoso! Não se apavore, nem desanime, pois o Senhor, seu Deus, estará com você aonde quer que você for“ Js 1:9

Ingredientes

A qualidade dos ingredientes utilizados farão grande diferença no resultado final da sua receita, tanto no sabor, quando na aparência e durabilidade, deixarei aqui algumas marcas que já foram testadas e aprovadas por mim.

Leite condensado: Itambé, moça, italac, Nilza, Tirol, Cemil, Piracanjuba

Creme de leite: italac, Nestlé, Itambé, Damare, Triângulo, ccgl

leite em pó: Ninho, Itambé

Cacau em pó: Sicao 50% , Mavalério 50%

Chocolate ou cobertura: Sicao ou mavalerio

Nutella original! Se optar por usar creme de avelã identifique pro seu cliente que é creme de avelã, as pessoas conhecem o verdadeiro sabor da Nutella.

Chantilly: Norcau ou Amélia

Margarina: Doriana



Brownie

Ingredientes:

- 4 ovos
- 380g de açúcar refinado
- 200g de margarina (temperatura ambiente, não precisa derreter)
- 210g de farinha sem fermento
- 130g de cacau 50%
- 110g de Nescau
- 120g de chocolate meio amargo picados (não derreter)

Modo de preparo:
Adicione em uma batedeira os ovos e o açúcar e bata até obter um creme homogêneo, desligue a batedeira e agregue todos os ingredientes e bata novamente até que a massa fique uniforme
Unte a forma com desmoldante ou de modo tradicional (margarina e trigo) e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos em temperatura média.
Conheça a temperatura do seu forno pois dependendo da marca ela pode variar.
O ponto perfeito do brownie é quando a faca sai levemente úmida, se atente a isso para que não passe do ponto e obtenha aparência de bolo.

forma para 1 receita: 27x30
forma para 2 receitas: 44x30
forma para 3 receitas: 60x40

Creme 4 leites

Ingredientes:

- 395g de Leite condensado
- 250g de creme de leite
- 150g de leite em pó
- 200ml de leite de côco

Modo de preparo:
Leve o leite condensado, leite de côco e o leite em pó em uma batedeira, bata até formar um líquido homogêneo. Usamos essa técnica para desfazer os gruminhos e adquirir um recheio lisinho.
Adicione essa mistura juntamente com o creme de leite em uma panela grossa, mexa em fogo médio até chegar ao ponto de recheio.

Creme de ninho

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 150g de leite em pó
- 500 ml de chantilly

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó, mexa em fogo médio até ferver e engrossar, deslique o fogo e aguarde até que esse recheio esteja totalmente frio

Apos o recheio frio vá adicionando aos poucos o chantilly batido e misturando até obter um creme lisinho.



Brigadeiro cremoso

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 3 colheres de cacau 50%
- 100ml de leite integral

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado e o cacau 50% (peneirado) e misture para não deixar gruminhos, adicione o creme de leite e mexa em fogo médio até o ponto de recheio.
Reserve e aguarde esfriar.
Após o brigadeiro frio e mais firme adicione 100ml de leite integral e misture com uma espátula



Brigadeiro tradicional para enrolar

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 1/2 colher de manteiga ou margarina
- 3 colheres de cacau em pó 50%

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso adicione os ingredientes e mexa em fogo médio com uma espátula de silicone até obter o ponto de enrolar.
ponto de enrolar: passe a espátula de silicone no meio da panela, se a massa do seu brigadeiro se juntar novamente é porque ainda não chegou no ponto, se a massa se dividir e não se juntar você chegou no ponto.
se você jogar seu brigadeiro com a espátula e ele cair como uma calda, ainda não está no ponto de enrolar, se ele cair em blocos, já chegou no ponto.
dica: para enrolar não use manteiga, use as mãos molhadas com água



Brigadeiro de ninho para enrolar

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 3 colheres de leite ninho
- 1/2 colher de manteiga ou margarina

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso adicione o leite condensado e o leite em pó peneirado para desfazer os gruminhos, misture.
Acrescente o creme de leite e a manteiga e mexa em fogo médio até chegar no ponto de enrolar.
Despeje em um prato e espere esfriar, após o brigadeiro frio deixe descansar na geladeira por aproximadamente 2 horas.



Doce de leite caseiro

Ingredientes:

- 1 leite moça cozido na pressão por 40 minutos
- 200g de leite condensado
- 400g de creme de leite

Modo de preparo:
Em um liquidificador bata o leite moça cozido até ficar to lisiinho, despeje em uma panela grossa e adicione os demais ingredientes, em fogo médio pra alto, mexa com uma espátula de silicone até engrossar.



Banoffe

Montagem na ordem das receitas.

Massa de churros:

- 4 ovos
- 120ml de óleo
- 250g de açúcar
- 150 ml de leite
- 160g de trigo
- 5g de canela em pó
- 20 g de fermento

Modo de preparo:
adicione os ovos, óleo e açúcar e bata por 2 minutos, em seguida acrescente o trigo, o leite e a canela e bata novamente e por último acrescente o fermento e misture asse em forno pré aquecido a 180graus

receita de doce de leite caseiro da página anterior

Banana caramelizada:

- 500g de banana prata
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso despeje o açúcar e deixe derreter até dourar, em seguida despeje a água (com cuidado pois é normal espirrar) mexa até que a calda engrosse. Adicione as bananas picadas e desligue o fogo

Chantininho:

- 400ml de chantilly batido
- 150g de leite em pó

modo de preparo:
adicione os ingredientes na batedeira e bata até obter o ponto firme



Torta de limão

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 2 limões grandes
- 1 pacote de biscoito de maisena
- 500ml de chantininho (receita na banoffe)

Modo de preparo:
triture os biscoitos de maisena e despeje uma quantidade nos fundos dos potes para a base da torta
Em um liquidificador junte o leite condensado do creme de leite e o suco dos limões, bata até engrossar e despeje no pote por cima do biscoito triturado
Com o auxílio de uma saco de confeitar feche com o chantininho
Decore com raspas de limão.
Leve a geladeira.



Torta de maracujá

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 4 maracujás
- 1 pacote de biscoito de maisena
- chantininho

Modo de preparo:
triture os biscoitos de maisena e despeje uma quantidade nos fundos dos potes para a base da torta
Em um liquidificador junte o leite condensado do creme de leite e os maracujás peneirados, bata até engrossar e despeje no pote por cima do biscoito triturado
Com o auxílio de uma saco de confeitar feche com o chantininho
Decore com sementes de maracujá.
Leve a geladeira.



Bombom aberto

Ingredientes:

- creme 4 leites
- 250g de chocolate meio amargo (para ganache ao leite basta trocar o chocolate)
- 300g de creme de leite
- 5g de glucose
- morangos ou uvas

Modo de preparo:
leve o chocolate ao microondas de 15 em 15 segundos até que derreta por completo, adicione o creme de leite e a glucose e misture com fouet até que se obtenha um creme uniforme.

preencha metade do pote de 250ml com creme 4 leites, adicione uma camada de morangos ou uvas picados e por último adicione a ganache.
Leve a geladeira



Mousse de ninho

Ingredientes:

- 395g de leite condensado (gelado)
- 200g de creme de leite (gelado)
- 150g de leite ninho
- 1/2 colher de emulsificante

Modo de preparo:
Leve todos os ingredientes na batedeira, bata por aproximadamente 5 minutos.

Mousse de ninho sem emulsificante

- Ingredientes:
- 395g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 150g de leite em pó
- 500ml de chantilly

Modo de preparo:
Leve todos os ingredientes a batedeira, bata por aproximadamente 5 minutos e leve à geladeira para ganhar consistência



Mousse de oreo

Ingredientes:

- 500ml de chantilly
- 100g de leite em pó 100g de creme de leite
- 100g de oreo

Modo de preparo:
Em uma batedeira, adicione o chantilly e o leite em pó e bata até obter ponto firme, adicione o creme de leite e os biscoitos oreo triturados a mão, misture com uma espátula



Mousse de morango

Ingredientes:

- 365g de leite condensado
- 200g de creme de leite 3 colheres de nesquik
- 500ml de chantilly

Modo de preparo:

Em uma panela grossa, coloque o leite condensado, o creme de leite e o nesquik, mexa em fogo médio até engrossar Despeje em um recipiente e aguarde até estar totalmente frio. Em uma batedeira, coloque o chantilly e bata até obter consistência. com uma espátula misture com 300g a 400g do brigadeiro até formar um creme homogêneo e bem lisinho.

Mousse de kinder

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 150g de chocolate branco
- 90g de Nutella
- 500ml de chantilly

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e o creme de leite, mexa em fogo médio até engrossar Desligue o fogo e ainda com o brigadeiro bem quente adicione o chocolate branco picado (em pedaços pequenos para derreter com facilidade)
e a Nutella
Despeje em um recipiente e aguarde até esfriar totalmente.
Em uma batedeira, coloque o chantilly e bata até obter consistência, com uma espátula misture de 300g a 400g do brigadeiro até formar um creme homogêneo e lisinho



Mousse de ovomaltine

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 2 colheres de cacau 50%
- 100g de ovomaltine
- 500 ml de chantilly

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado, o creme de leite e o cacau, mexa em fogo médio até engrossar
Despeje em um recipiente e aguarde até esfriar totalmente.
Em uma batedeira, coloque o chantilly e bata até obter consistência, com uma espátula misture 100g do brigadeiro e do ovomaltine até formar um creme homogêneo e lisinho.



Mousse de paçoca

Ingredientes:

- 500ml de chantilly
- 100g de creme de leite
- 100g de leite em pó
- 100g de paçoca

Modo de preparo:
Em uma batedeira, adicione o chantilly e o leite em pó e bata até obter ponto firme, adicione o creme de leite a paçoca esfarelada, misture com uma espátula.

Mousse de doce de leite

ingredientes:

- 300g De doce de leite caseiro
- 500 ml de chantilly

Modo de preparo:
Em uma batedeira, coloque o chantilly e bata até obter consistência cremosa, não muito firme
Em seguida adicione de 300g a 400g do doce de leite e misture com uma espátula



Mousse de Nutella

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de Nutella
- 100ml de chantilly

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, o creme de leite e a Nutella, mexa em fogo médio até engrossar.
Despeje em um recipiente e aguarde até esfriar.
em uma batedeira coloque o chantilly e
bata até obter consistência, com uma espátula misture os dois até obter um creme homogêneo e lisinho

rumo ao Instagram de destaque

Agora que você aprendeu essas receitas incríveis vamos para o próximo passo? Vendê-las! Ter lucro! Primeiramente, de nada adianta o “saber o que fazer“ se não for feito, todas essas dicas devem ser aplicadas com total constância! Foram através dessas atitudes que eu cresci no Instagram de forma “rápida“ e é claro, com seguidores reais! Não queremos apenas números, queremos engajamento e seguidores que se transformam em clientes!

Preciso aparecer? Sim! Você precisa aparecer nos stories, pessoas se conectam com pessoas, aparecer nos Stories vai te ajudar gerar relacionamento e conexão com a sua audiência. Fortalecendo laços com seus seguidores as pessoas confiarão mais facilmente em você, você se tornará conhecida dentro da sua área!

•o que postar nos Stories?
Se você quer aparecer mas ainda não sabe como ou o que postar, aí vai umas dicas:
-Faça indicações de produtos, serviços, filmes, livros, coisas que você realmente goste.

-Mostre os bastidores do seu negócio, como é feito, com que é feito, isso gera valor ao seu produto e te ajuda até mesmo para evitar aqueles pedidos de desconto, deixe seu cliente saber que você trabalha com produtos de qualidade.

-Abra caixinha de perguntas para possíveis dúvidas do seu público, responda compartilhando nos Stories, se em suas primeiras caixinhas não tiverem perguntas, faça você mesmo suas primeiras perguntas, aproveite pra compartilhar um conteúdo interessante e assim criar o interesse do seu público em perguntar também

Faça tutoriais ensinando algo de valor

- Conte sua história, como você começou e o motivo.
-Compartilhe feedbacks de clientes, sua agenda lotada, faça com que as pessoas saibam que seu produto é bom.
-Faça enquetes para conhecer seus seguidores, eles precisam saber que você se preocupa com o que eles gostam ou preferem, isso também te ajudará a criar seu cardápio.

- Conte seus medos, seus erros e acertos, em que você tem dificuldade, tudo bem falar que você tem um pouco de vergonha de aparecer, que ainda tá pegando jeito pra isso... seja humana! Seja você, não tente passar uma imagem de quem você não é, isso pode ser ainda mais desconfortável.

Compartilhe seu dia de formas divertidas, as pessoas querem saber sobre você, vença a timidez, os outros vão falar de qualquer jeito, então que falem enquanto você ganha dinheiro.
Seguindo essas dicas você verá em breve os resultados aparecendo!

•O que postar no feed?
Imagine que seu Instagram é sua loja, e o feed é sua vitrine! Quando algum seguidor novo visita o seu Instagram a primeira impressão que ele tem vai depender do seu feed, então:
-capriche nas fotos

use sempre a luz natural para fotografar seus produtos.
-observe o cenário ao seu redor e use a seu favor o que estiver a seu alcance.

-Não se esqueça de usar legendas criativas, utilize suas melhores palavras, fale do seu produto com paixão.

-utilize emojis para humanizar o texto.
-Encerre as legendas com perguntas para que o seu público interaja.

- Escolher uma paleta de cores também é importante pra deixar seu feed bonito e harmônico e pra deixar “marcado” quando as pessoas passarem pelo seu post saberão que é seu sem nem antes ler, apenas pelas cores e letras que você usa

Quando devo postar no feed?
Todos os dias! No mínimo uma vez ao dia, podendo postar mais vezes, de nada adianta postar um dia e sumir por 5, quem não é visto não é lembrado! Ao passar por uma loja sem vitrine você se interessaria em entrar? Do mesmo modo funciona no Instagram, ele precisa estar interessante.

• Se você ainda não sabe o que postar, vai aí algumas dicas:
-Fotos que dão água na boca, as pessoas comem primeiramente com os olhos, faça com que elas sintam vontade do seu produto

- Crie conteúdo: fuja do óbvio, não poste apenas fotos dos produtos, traga conteúdos diferenciados para seus seguidores, ensine receitas, faça mini tutoriais, explique sobre a técnica que você usa, para fortalecer sua autoridade.
-indico o aplicativo canva para criação de conteúdo, contém versão gratuita.

-Aplicativo Mojo para criação de Stories diferenciados.

- Aplicativo inshot para vídeos rápidos.

-Pinterest para buscar inspirações.

-Ligthrom para editar suas fotos e torná-las com mais vida.

ORGANIZANDO SUA BIO DO INSTAGRAM
-Em uma frase curta e de maneira clara diga o que você faz, quem você ajuda, qual o conteúdo que você entrega no seu Instagram.

-Adicione alguma informação deixando claro como funciona a venda dos seus produtos, se é delivery, se tem aplicativo..

-informe onde você se localiza .

-Faça uma chamada para ação, deixe o link que irá diretamente para o seu WhatsApp, facilite ao máximo a vida do seu cliente.

•INTERAÇÃO
- Para que seu seguidor interaja com você, você também precisa interagir com ele, jamais deixé de responder aos comentário e stories
- seja simpática e agradeça todo incentivo e elogio - curta e comente os posts apoiando o trabalho daquelas pessoas que apoiam o seu.

Como fidelizar clientes?
-Agora que você chamou atenção do cliente pelo Instagram e ele fez sua primeira compra com você, como fazer pra esse cliente voltar? Como fideliza-ló?

-Faça um bom pós venda, envie uma mensagem após a compra perguntando ao ao cliente se ele gostou do produto, do atendimento... Mostre que você se importa!

-Use sua criatividade e faça brindes, combos promocionais, cartões fidelidade, recadinhos, por menor que seja a ação mostre pro seu cliente que você tem a intenção de agradá-lo.

- Faça uma lista de transmissão para estar sempre enviando seu cardápio, novidades, promoções...

Nem sempre haverá motivação para produzir, para criar produto novo, para criar conteúdo e estar presente no Instagram todos os dias, é necessário disciplina, criar uma rotina e ter responsabilidade em trabalhar pra você, assim como você teria se tivesse trabalhando pra outra pessoa, seja constante, jamais se esqueça o porque de ter começado e até onde você quer chegar.
Obrigada por confiar no meu trabalho e saiba que eu também confio no seu.

