

Caseirinhos de Páscoa

Por Fernanda Yamao



OBRIGADA !!!

Olá!!!

Eu sou Fernanda Yamao, boleira profissional e gostaria de agradecer por você estar comigo até aqui.

Neste ebook vou te mostrar como faturar uma boa grana na Páscoa, fazendo e vendendo caseirinhos. São bolos assados em caixinhas forneáveis, em forma de presente.

Além de econômicos, lindos e gostosos, você pode fazer e vender durante o ano inteiro, diferentemente dos ovos de páscoa que são produtos caros, exigem uma certa habilidade para fazer e são vendidos somente nesta data.

Guarde com muito carinho todas as dicas e receitas que estou dando de presente para você. Você vai fazer muito sucesso com elas.

Espero que você goste e faça ótimas vendas!
Fernanda Yamao.





Bolo de Cenoura Mesclado

Ingredientes

Rendimento: 06 cx (18,5 X 6,5 X 5,5 cm)

04 ovos (200g)
1 xícara de óleo (170g)
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar (450g)
3 cenouras médias raladas (510g)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada (360g)
1/2 xícara de chocolate em pó 50% ou 70% (50g)
2 colheres (sopa) de fermento químico

Preparo

Bata no liquidificador os ovos, óleo, açúcar e a cenoura ralada até ficar homogêneo. Despeje esse creme em um bowl e misture a farinha até incorporar completamente. Acrescente o fermento químico e mexa delicadamente. Separe metade da massa, coloque o chocolate em pó e mexa até incorporar. Coloque nas forminhas a massa de cenoura e depois a de chocolate. Leve para assar em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 25 minutos ou até que você faça o teste do palito e saia limpo.

♥ DICAS DA FER

1) Rale as cenouras para que sua massa fique mais lisa e leve;
2) Bata os ingredientes no liquidificador até triturar bem a cenoura e diluir o açúcar para não correr risco de seu bolo ficar pesado;
3) Coloque a massa crua até completar 50% da forminha, não mais que isso. Caso contrário, poderá crescer demais e no momento em que for colocar a cobertura, poderá derramar ou sujar;
4) Caso você use forminhas de papel ou marmitinhas, colocar dentro de uma assadeira para levar ao forno;
5) A xícara usada na receita é de 200ml. Prefira pesar os ingredientes!



Cobertura de Brigadeiro

Ingredientes

01 lata de leite condensado
A mesma medida de leite
03 colheres (sopa) de chocolate em pó 70%
01 colher de margarina

Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador para dissolver o chocolate. Leve ao fogo mexendo sempre até chegar ao ponto de brigadeiro mole. Espere esfriar um pouco para cobrir o bolo.

❤ DICAS DA FER

1) O leite fará com que aumente o rendimento da sua cobertura e que ela não grude na faca e no bolo. Você conseguirá tirar fatias lindas!
2) Se for usar chocolate 50%, aconselho colocar 04 colheres de sopa. Achocolatado nem pensar!
3) Você poderá decorar com confeitos de chocolate ou coloridos, bolinhas crocantes de chocolate (Chocoboll), brigadeiro ou raspas de chocolate. Lembrando que todo ingrediente usado e sua mão de obra deverão ser levados em consideração quando for precificar seu produto.
3) Lembre-se que sempre comemos com os olhos para depois sentirmos o paladar. Por isso, é muito importante que seu produto seja bonito e padronizado.
4) A identidade visual (etiqueta com sua marca) é muito importante para que as pessoas presenteadas saibam quem é você. Pode ter certeza que comprarão seu produto para presentear alguém. Tamanho 4cm de diâmetro.



❣ DICAS EXTRAS DA FER

1) Eu trouxe aqui apenas algumas sugestões de embalagem. As que julgo serem mais fáceis e rápidas de fazer. Sempre procuro desenvolver métodos e receitas que facilitem minha vida e que diminua o custo do produto, sem deixar a desejar em nenhum quesito (aparência e sabor). Esse é meu desafio de todos os dias: "Fazer muito com pouco" e surpreender as pessoas com o sabor;

2) As embalagens forneáveis compro pela internet, procure em sites de busca por "embalagens forneáveis" ou "caseirinhos". Importante comprar com tampa.

3) Se você não puder ou não quiser comprar as embalagens forneáveis, poderá usar embalagens de papel de mini panetone, mini bolo inglês ou mini colomba pascal, são mais fáceis de achar em lojas de embalagens;

4) Ou se achar melhor, poderá assar os bolos em mini marmitinhas. Mas tenha cuidado, pois são muito frágeis. Eu particularmente prefiro as embalagens forneáveis porque além de serem mais bonitas, são mais práticas e não necessita de tanta decoração. Sem contar que é novidade no mercado.

5) Você pode fazer este bolo em formas com furo central (tipo bolos caseiros). Rende 03 bolos de 19cm de diâmetro. Neste caso, você colocará massa crua até ocupar aproxidamente 60% da forma e irá assar em forno pré-aquecido a 180°C.

6) Use fitas para decorar, você pode optar pela fita de cetim, que são mais caras, ou aquelas que usamos em presentes, que são mais baratas. Usei fitas de 15mm.

7) Lembre-se, você pode usar embalagens bonitas, mas o ingrediente mais importante da vida é o AMOR pelo que faz. É impressionante! Quando fazemos o que amamos, o sucesso é instantâneo e isso é totalmente perceptível pelos seus clientes.

Boa Sorte! Boas Vendas!
Até Breve!
Fernanda Yamao



ONDE ME ENCONTRAR

www.facebook.com/fernandayamao

www.instagram.com/fernandayamao

www.youtube.com/fernandayamao

www.fernandayamao.com.br


Obrigada!
BOAS VENDAS!
Fernanda Yamao
Por Fernanda Yamao