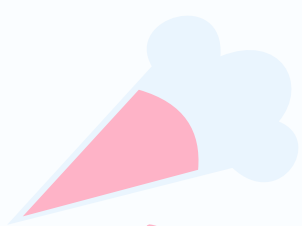


Apostila

versão 1.1



doce turma
CURSOS ANDREZZA ACIOLI



Bem-vindo à Doce Turma

INTRODUÇÃO

Seja bem-vindo(a) à Doce Turma!

Se você está aqui, provavelmente está em busca de viver de confeitaria.

A Doce Turma existe para ajudar você nessa missão.

Para você aproveitar ainda mais essa experiência e potencializar o conteúdo que você aprender nos vídeos, este Workbook organiza, em um só lugar, todo o seu aprendizado.

Este curso foi preparado com muito carinho, dedicação e cuidado para você.

Aproveite essa experiência e procure tirar o maior proveito dela.

Sumário

MÓDULO 0 - INTRODUÇÃO

Material básico.	5
Tamanhos e medidas.	6
Linha de produção.	7
Durabilidade.	8
Armazenamento.	9
Congelamento.	10

MÓDULO 1 - MASSAS

Massa de baunilha.	11
Massa de chocolate.	13
Massa de Ameixa.	15
Massa de Nozes.	17
Massa Black.	19
Massa Red Velvet.	21

MÓDULO 2 - RECHEIOS

Brigadeiro branco.	23
Brigadeiro.	24
Brigadeiro de Maracujá.	25
Brigadeiro de Cream Cheese.	26
Brigadeiro de Doce de Leite.	27
Creme 4 leites.	28
Geleia de Frutas.	29
Beijinho.	30
Castanha.	31
Baba de moça.	32
Doce de leite.	33

MÓDULO 3 - CALDA E MONTAGEM DO BOLO

Calda.	34
Montagem do bolo.	35
Prensagem do bolo.	37

MÓDULO 4 - GANACHE

Ganache meio amarga com creme de leite.	38
Ganache com água.	39
Ganache ao leite.	40
Ganache branca.	41
Ganache colorida.	42
Armazenamento da Sobra de Ganache	43
Derretimento da Sobra de Ganache	44

Sumário

MÓDULO 4 - GANACHE

Aplicação da ganache com guia dupla. 45

MÓDULO 5 - CUPCAKES

Cupcake de Baunilha 50

Cupcake de Chocolate 51

MÓDULO 5 - BISCOITOS

Biscoito Tradicional 52

MÓDULO BÔNUS

Como fazer os kits festas 53

MÓDULO 0

Material básico

Você sabia que a Doce Turma é um treinamento completo até para quem está iniciando do zero? É isso mesmo.

Por isso, este módulo traz o material básico para começar a trabalhar com Bolos Decorados.

INTRODUÇÃO - MATERIAL BÁSICO

Material básico para fazer a massa

Vocês irão precisar de:

- Batedeira Planetária (recomendo);
- Balança de Alimentos;
- Colheres de Medidas;
- Espátulas de Silicone;
- Fuê;
- Pincel de Silicone (dispensável);
- Pelos menos duas forma de cada tamanho: 15cm, 20cm, 25cm, 30cm por 7cm de altura cada;
- Nivelador e Cortador de Bolos;
- Forno.

Material para fazer a pré-cobertura em ganache

Vocês irão precisar de:

- Derretadeira;
- Espátula de Silicone;
- Espátula Triangular para Bolo;
- Espátula Raspadora em Inox;
- Tabuleiro Avaré ou Qualquer Outra Base;
- Guias para auxiliar a aplicação 1 cm maior que o bolo diâmetro do bolo. Pode ser de acrílico ou isopor;
- Nível de construção.

Material para cobrir o bolo com pasta americana

Vocês irão precisar de:

- Rolo de abrir massa;
- Rolo para pasta americana;
- Rolo pequeno;
- Agulha de Insulina;
- Peteca com amido de milho
- (paninho perfex + liguinha);
- Dois alisadores da Marca Prime Chef;
- Faquinha sem serra.

Tamanhos e medidas

Quando eu preciso de massa para fazer um bolo? E de recheio? Quanto de pasta eu preciso para cobrir? Quantas

fatias vão dar o bolo? Quanto de ganache vou precisar? Com essa tabela você vai ter uma referência para seus bolos.

TAMANHO	15CM	20CM	25CM	30CM	35CM
FATIAS	10	20	40	60	80
MASSA <i>bater no máx. 2 receitas de uma vez</i>	1 receita	1 e 1/2 receita	3 receitas	4 receitas	5 receitas
RECHEIO	1 receita <i>(use 2 caso goste bem recheado)</i>	2 receitas <i>(use 3 caso goste bem recheado)</i>	3 receitas <i>(use 4 caso goste bem recheado)</i>	4 receitas <i>(use 6 caso goste bem recheado)</i>	6 receitas <i>(use 8 caso goste bem recheado)</i>
GANACHE	1 receita <i>(sobra bastante)</i>	1 receita <i>(aproximadamente)</i>	1 + 1/2 receitas <i>(aproximadamente)</i>	2 receitas <i>(aproximadamente)</i>	2 + 1/2 receitas <i>(aproximadamente)</i>
PASTA AMERICANA	800g <i>(aproximadamente)</i>	800g <i>(aproximadamente)</i>	1.2kg <i>(aproximadamente)</i>	1.6kg <i>(aproximadamente)</i>	2.4kg <i>(aproximadamente)</i>
FORMAS	DUAS FORMAS 15CM x 7CM	DUAS FORMAS 20CM x 7CM	DUAS FORMAS 25CM x 7CM	DUAS FORMAS 30CM x 7CM	DUAS FORMAS 35CM x 7CM

Linha de produção

Como funciona as etapas de produção de um bolo? Agora vamos falar sobre isso.

Como funciona?

Dois dias antes de entregar:

Massa + Recheio + Prensagem + Geladeira.

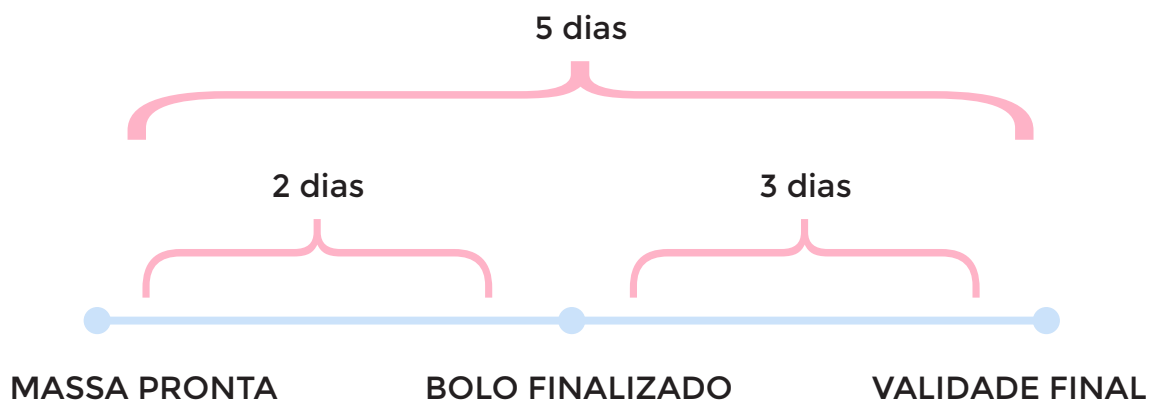
Um dia antes de entregar:

Ganache + Cobrir com Pasta + Decoração.

No dia da entrega já está tudo prontinho e não corre o risco de atrasar, até porque a maioria dos clientes já querem receber o bolo bem cedinho.

Durabilidade

A minha massa tem a durabilidade total de 5 dias, só que como eu começo a fazer com 2 dias de antecedência, quando eu entrego para o meu cliente eu aviso que o bolo tem a durabilidade de 3 dias.



Armazenamento

Eu faço todas as massas, coloco o recheio, faço a prensagem e depois o bolo vai pra geladeira até o dia seguinte.

Esse bolo pode ficar na geladeira até 3 dias. Porém, a geladeira tira umidade do bolo se ele não tiver bem vedado.

Não coloque o bolo livre, sem vedar, na geladeira. Pois ele ficará todo ressecado.

Congelamento

Você pode congelar a massa (sem recheio) para usar em até 90 dias. Não é o indicado, o legal é que o bolo seja feito bem fresquinho e entregue para o cliente. Mas, de repente, você não tem possibilidade de fazer a massa naquele dia. Então, pode fazer a massa e deixar congelada para depois só tirar do congelador e utilizar.

Para congelar é super simples, a gente vai desenformar o bolo, envolver ele no plástico filme ou em um saco plástico para alimentos e a levar para o congelador. Não tem muito segredo, o bolo só precisa estar bem vedado.

Só que tem um segredinho: quando for retirado do congelador, não coloque direto na temperatura ambiente porque vai ter um choque térmico e a massa ficará bem empapada. Então você tem que tirar a massa congelada da parte do congelador um dia antes e colocar na parte da geladeira.

Assim, essa massa vai descongelar aos poucos, dessa forma não vai correr o risco dela ficar cheia de água quando for derretendo os cristais de gelo.

Quando a massa descongelar na geladeira, a gente tira, deixa ela voltar em temperatura ambiente, para começar rechear e toda a montagem do bolo.

MÓDULO 1 - MASSAS

Massa de baunilha

Ingredientes para fazer a massa de baunilha (essa receita pode ser dobrada)

- 5 ovos;
- 250g de açúcar;
- 250g de margarina;
- 1/2 colher de sopa de essência de baunilha;
- 100g de creme de leite de caixinha sem soro **ou** leite;
- 250g de Farinha de Trigo sem fermento;
- 1 colher de sopa de fermento;
- *Obs.: se a farinha de trigo for com fermento, adicionar 1/2 colher de sopa de fermento.*

Passo a Passo

1. Separar as claras das gemas. Colocar as claras no bowl e bater com a batedeira em velocidade máxima. Quando as claras estiverem firmes, a ponto de virar o bowl e ela não cair, estará no ponto. Reserve em outro recipiente

2. Colocar na batedeira 5 gemas, o açúcar, a margarina e a essência de baunilha. Ligar a batedeira em velocidade média para máxima e bater por uns três minutinhos, até ficar um creme claro e fofo

3. Misturar, junto com a parte anterior, a farinha de trigo e o creme de leite. Bater no máx. por 30 segundos. Tem que bater pouco para não deixar o bolo pesado. Comece pela velocidade mínima para a farinha não voar e vá subindo até a máxima

4. Colocar no bowl o fermento e as claras em neve que estavam reservadas. E com a

ajuda de um fuê, misturar os ingredientes manualmente, devagar.

5. Untar o fundo da forma com Spray Desmoldante ou margarina mesmo. Unte só o fundo pois se a lateral for untada o bolo se desprende e fica pequeno.

6. Coloque a massa feita anteriormente nas formas untadas, de forma que fiquem com a mesma medida. Não é necessário nivelar, pois a massa irá crescer retinha, sem barriga.

Passo a Passo

7. Colocar em forno, já preaquecido por pelo menos 10 minutos. Pode ser na grelha de cima ou de baixo. Não abra o forno pelos primeiros 30 minutos para não murchar. Quando a casa começar a cheirar bolo, é hora do teste do palito. Fure com um palito de dente o bolo no meio e retire. Se estiver limpo, o bolo está assado. Se sair sujo, está cru.

8. Se passou no teste do palito tire o bolo do forno e vamos desenformar. Espere amornar a ponto de você conseguir pegar com a palma da mão na forma. Passe uma faquinha na lateral de dentro da forma, por fora do bolo. Após isso dê algumas leves levantadinhas, como se estivesse jogando o bolo para cima. Se estiver soltinho, é hora de passar para o prato.

9. Coloque o prato em cima da forma e vire os dois juntos (depois disso o prato ficará em baixo da forma). Pronto! Sua massa de bolo está prontinha esperando pelos próximos passos.



A massa pode ser feita batendo todos os ovos juntos, como a massa de chocolate.

Massa de chocolate

Ingredientes para fazer a massa de chocolate

- 5 ovos;
- 250g de açúcar refinado;
- 250g de manteiga ou margarina com sal;
- 200g de farinha de trigo sem fermento;
- 50g de chocolate em pó 50% cacau;
- 8g de essência de baunilha;
- 12g de fermento;
- *Obs.: se a farinha de trigo for com fermento, adicionar 6g de fermento.*
- 100g de creme de leite de caixinha sem soro **ou** leite.

Passo a Passo

1. Pré aqueça o forno com no mínimo 10 minutos de antecedência, na temperatura entre 170c e 200c

2. Na batedeira adicione o açúcar, manteiga, ovos, essência de baunilha e bata com o batedor globo por 10 minutos. Vai ficar um creme clarinho e fofinho.

3. Com a batedeira desligada, adicione a farinha de trigo peneirada, o chocolate em pó, o creme de leite e o fermento. Ligue a batedeira em velocidade mínima e vá aumentando até a máxima. Esse processo é bem rápido, você vai bater por uns 20 segundos no máximo. Com a espátula raspe as laterais e o fundo do bowl para a massa ficar homogênea. Se necessário bata por mais 20 segundos e pronto. Nossa massa está pronta!

4. Untar a forma com desmoldante ou margarina. Unte apenas o fundo da forma, pois se a lateral for untada o bolo desprende da lateral e ficará com um formato cônico e menor que a forma.

5. Coloque a massa nas formas já untadas. Para essa receita podemos usar duas formas de 15cm de diâmetro por 7cm ou 10cm de altura e dividir nossa massa em duas partes iguais.

6. Leve para assar no forno já pré-aquecido. Não abra o forno nos primeiros 30 minutos pois ele pode murchar.

Passo a Passo

7. Para verificar se a massa está pronta, toque com a mão na parte superior do bolo, se afundar a massa ainda está crua, se ele voltar a massa está assada. Para ter certeza faça o teste do palito, se ele sair completamente limpo sua massa está assada.

8. Saindo do forno, leve sua forma para esfriar. Nunca desenforme seu bolo quente. A massa amanteigada é muito fofa quente, e seu bolo pode quebrar. O bolo precisa estar morno, quase frio para desenformar.

9. Passe uma faquinha na lateral da forma e desenforme com cuidado.

Pronto! Sua massa está prontinha esperando os próximos passos.

Dica 1: Se quiser uma massa de chocolate mais intensa, o chocolate em pó pode ser substituído por cacau em pó 100% na mesma proporção.

Dica 2: O creme de leite pode ser substituído por leite integral, leite de coco, sucos de frutas ou qualquer outro líquido na mesma proporção.

Massa de ameixa

Ingredientes para fazer a massa de ameixa

- 5 ovos;
- 250g de açúcar refinado;
- 250g de manteiga ou margarina com sal;
- 250g de farinha de trigo sem fermento;
- 6g de essência de baunilha;
- 12g de fermento;
- 150g de creme de leite de caixinha sem soro **ou** leite;
- 100g de ameixa seca sem caroço.

Passo a Passo

1. Pré aqueça o forno com no mínimo 10 minutos de antecedência, na temperatura entre 170c e 200c

2. Na batedeira adicione o açúcar, manteiga, ovos, essência de baunilha e bata com o batedor globo por 10 minutos. Vai ficar um creme clarinho e fofinho.

3. Em um mixer ou liquidificador bata a ameixa com o creme de leite até formar um creme homogêneo e reserve.

4. Com a batedeira desligada, adicione a farinha de trigo peneirada, o creme de ameixa com creme de leite e o fermento. Ligue a batedeira em velocidade mínima e vá aumentando até a máxima. Esse processo é bem rápido, você vai bater por uns 20 segundos no máximo. Com a

espátula raspe as laterais e o fundo do bowl para a massa ficar homogênea. Se necessário bata por mais 20 segundos e pronto. Nossa massa está pronta!

5. Untar a forma com desmoldante ou margarina. Unte apenas o fundo da forma, pois se a lateral for untada o bolo desprende da lateral e ficará com um formato cônico e menor que a forma.

6. Coloque a massa nas formas já untadas. Para essa receita podemos usar duas formas de 15cm de diâmetro por 7cm ou 10cm de altura e dividir nossa massa em duas partes iguais.

Passo a Passo

- 7.** Leve para assar no forno já pré-aquecido. Não abra o forno nos primeiros 30 minutos pois ele pode murchar.
- 8.** Para verificar se a massa está pronta, toque com a mão na parte superior do bolo, se afundar a massa ainda está crua, se ele voltar a massa está assada. Para ter certeza faça o teste do palito, se ele sair completamente limpo sua massa está assada.
- 9.** Saindo do forno, leve sua forma para esfriar. Nunca desenforme seu bolo quente. A massa amanteigada é muito fofa quente, e seu bolo pode quebrar. O bolo precisa estar morno, quase frio para desenformar.
- 10.** Passe uma faquinha na lateral da forma e desenforme com cuidado. Pronto! Sua massa está prontinha esperando os próximos passos.

Massa de nozes

Ingredientes para fazer a massa de nozes

- 5 ovos;
- 250g de açúcar refinado;
- 250g de manteiga ou margarina com sal;
- 250g de farinha de trigo sem fermento;
- 6g de essência de baunilha;
- 12g de fermento;
- 100g de creme de leite de caixinha sem soro **ou** leite;
- 100g de nozes trituradas.
- *As nozes podem ser substituídas por castanha de caju, amendoim, avelãs ou qualquer outra oleaginosas na mesma proporção de 100g por receita.*

Passo a Passo

1. Pré aqueça o forno com no mínimo 10 minutos de antecedência, na temperatura entre 170c e 200c

2. Na batedeira adicione o açúcar, manteiga, ovos, essência de baunilha e bata com o batedor globo por 10 minutos. Vai ficar um creme clarinho e fofinho.

3. Em um mixer ou liquidificador bata as nozes até ficar em textura de farinha ou pedacinhos bem pequeninhos e reserve.

4. Com a batedeira desligada, adicione a farinha de trigo peneirada, a farinha de nozes, o creme de leite e o fermento. Ligue a batedeira em velocidade mínima e vá aumentando até a máxima. Esse processo é bem rápido, você vai bater por uns 20 segundos no máximo. Com a

espátula raspe as laterais e o fundo do bowl para a massa ficar homogênea. Se necessário bata por mais 20 segundos e pronto. Nossa massa está pronta!

5. Untar a forma com desmoldante ou margarina. Unte apenas o fundo da forma, pois se a lateral for untada o bolo desprende da lateral e ficará com um formato cônico e menor que a forma.

6. Coloque a massa nas formas já untadas. Para essa receita podemos usar duas formas de 15cm de diâmetro por 7cm ou 10cm de altura e dividir nossa massa em duas partes iguais.

Passo a Passo

- 7.** Leve para assar no forno já pré-aquecido. Não abra o forno nos primeiros 30 minutos pois ele pode murchar.
- 8.** Para verificar se a massa está pronta, toque com a mão na parte superior do bolo, se afundar a massa ainda está crua, se ele voltar a massa está assada. Para ter certeza faça o teste do palito, se ele sair completamente limpo sua massa está assada.
- 9.** Saindo do forno, leve sua forma para esfriar. Nunca desenforme seu bolo quente. A massa amanteigada é muito fofa quente, e seu bolo pode quebrar. O bolo precisa estar morno, quase frio para desenformar.
- 10.** Passe uma faquinha na lateral da forma e desenforme com cuidado. Pronto! Sua massa está prontinha esperando os próximos passos.

Massa black

Ingredientes para fazer a massa black

- 5 ovos;
- 250g de açúcar refinado;
- 250g de manteiga ou margarina com sal;
- 200g de farinha de trigo sem fermento;
- 8g de essência de baunilha;
- 12g de fermento;
- 100g de creme de leite de caixinha sem soro **ou** leite;
- 16g de chocolate em pó (50% cacau);
- 17g de cacau em pó (100 % cacau);
- 17g de cacau black.

Passo a Passo

1. Pré aqueça o forno com no mínimo 10 minutos de antecedência, na temperatura entre 170c e 200c

2. Na batedeira adicione o açúcar, manteiga, ovos, essência de baunilha e bata com o batedor globo por 10 minutos. Vai ficar um creme clarinho e fofinho.

3. Com a batedeira desligada, adicione a farinha de trigo peneirada, o chocolate em pó, cacau em pó, cacau black, creme de leite e o fermento. Ligue a batedeira em velocidade mínima e vá aumentando até a máxima. Esse processo é bem rápido, você vai bater por uns 20 segundos no máximo. Com a espátula raspe as laterais e o fundo do bowl para a massa ficar homogênea. Se necessário bata por mais 20 segundos e pronto. Nossa massa está pronta!

4. Untar a forma com desmoldante ou margarina. Unte apenas o fundo da forma, pois se a lateral for untada o bolo desprende da lateral e ficará com um formato cônico e menor que a forma.

5. Coloque a massa nas formas já untadas. Para essa receita podemos usar duas formas de 15cm de diâmetro por 7cm ou 10cm de altura e dividir nossa massa em duas partes iguais.

6. Leve para assar no forno já pré-aquecido. Não abra o forno nos primeiros 30 minutos pois ele pode murchar.

Passo a Passo

7. Para verificar se a massa está pronta, toque com a mão na parte superior do bolo, se afundar a massa ainda está crua, se ele voltar a massa está assada. Para ter certeza faça o teste do palito, se ele sair completamente limpo sua massa está assada.

8. Saindo do forno, leve sua forma para esfriar. Nunca desenforme seu bolo quente. A massa amanteigada é muito fofa quente, e seu bolo pode quebrar. O bolo precisa estar morno, quase frio para desenformar.

9. Passe uma faquinha na lateral da forma e desenforme com cuidado. Pronto! Sua massa está prontinha esperando os próximos passos.

Dica: O creme de leite pode ser substituído por leite integral, leite de coco, sucos de frutas ou qualquer outro líquido na mesma proporção.

Massa red velvet

Ingredientes para fazer a massa red velvet

- 5 ovos;
- 250g de açúcar refinado;
- 220g de manteiga ou margarina com sal;
- 230g de farinha de trigo sem fermento;
- 8g de essência de baunilha;
- 6g de fermento;
- 60g de creme de leite de caixinha sem soro **ou** leite;
- 6g de cacau em pó (100 % cacau)
- 4g de bicarbonato de sódio
- 40g de iogurte natural
- 5g de corante em pó vermelho Gran chef (ou 8g de corante em gel)

Passo a Passo

1. Pré aqueça o forno com no mínimo 10 minutos de antecedência, na temperatura entre 170c e 200c

2. Na batedeira adicione o açúcar, manteiga, ovos, essência de baunilha e bata com o batedor globo por 10 minutos. Vai ficar um creme clarinho e fofinho.

3. Com a batedeira desligada, adicione a farinha de trigo peneirada, o cacau em pó, creme de leite, iogurte natural, corante em pó, bicarbonato e o fermento. Ligue a batedeira em velocidade mínima e vá aumentando até a máxima. Esse processo é bem rápido, você vai bater por uns 20 segundos no máximo. Com a espátula raspe as laterais e o fundo do bowl para a massa ficar homogênea. Se necessário bata por mais 20 segundos e pronto. Nossa massa está pronta!

4. Untar a forma com desmoldante ou margarina. Unte apenas o fundo da forma, pois se a lateral for untada o bolo desprende da lateral e ficará com um formato cônico e menor que a forma.

5. Coloque a massa nas formas já untadas. Para essa receita podemos usar duas formas de 15cm de diâmetro por 7cm ou 10cm de altura e dividir nossa massa em em duas partes iguais.

6. Leve para assar no forno já pré-aquecido. Não abra o forno nos primeiros 30 minutos pois ele pode murchar.

Passo a Passo

7. Para verificar se a massa está pronta, toque com a mão na parte superior do bolo, se afundar a massa ainda está crua, se ele voltar a massa está assada. Para ter certeza faça o teste do palito, se ele sair completamente limpo sua massa está assada.

8. Saindo do forno, leve sua forma para esfriar. Nunca desenforme seu bolo quente. A massa amanteigada é muito fofa quente, e seu bolo pode quebrar. O bolo precisa estar morno, quase frio para desenformar.

9. Passe uma faquinha na lateral da forma e desenforme com cuidado. Pronto! Sua massa está prontinha esperando os próximos passos.

MÓDULO 2 - RECHEIOS

Recheio de brigadeiro branco

Ingredientes para fazer o brigadeiro branco

- 1 lata de leite condensado;
- 200g de creme de leite.

Passo a Passo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e misture tudo antes de ir ao fogo.
2. Mexa sem parar em fogo alto.
3. Seu brigadeiro estará no ponto exato de rechear o bolo quando começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Quando desligar o fogo continua mexendo por 1 min.

Recheio de brigadeiro

Ingredientes para fazer o brigadeiro

- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Passo a Passo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e misture tudo antes de ir ao fogo.
2. Mexa sem parar em fogo alto.
3. Seu brigadeiro estará no ponto exato de rechear o bolo quando começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Quando desligar o fogo continua mexendo por 1 min.

Recheio de brigadeiro de maracujá

Ingredientes para fazer o brigadeiro de maracujá

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de suco concentrado de maracujá

Passo a Passo

1. Coloque o suco de maracujá em uma panela e cozinhe por alguns minutos até reduzir e ficar mais espesso.
2. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar ao ponto de cair em blocos.
3. Retire do fogo e adicione a redução de maracujá, e seu recheio estará pronto.
4. Coloque o recheio em um recipiente e cubra com um plástico em contato e aguarde esfriar.

Recheio de brigadeiro de cream cheese

Ingredientes para fazer o brigadeiro de maracujá

- 395g de leite condensado
- 150g de cream cheese
- 200g de creme de leite

Passo a Passo

1. Junte o leite condensado e o creme de leite na panela e mexa até chegar ao ponto de cair em blocos firmes.
2. Retire do fogo adicione o cream cheese misture até ficar homogêneo e seu recheio estará pronto.
3. Coloque o recheio em um recipiente e cubra com um plástico em contato e aguarde esfriar.

Recheio de brigadeiro de doce de leite

Ingredientes para fazer o brigadeiro de doce de leite

- 395g de leite condensado
- 200g de doce de leite
- 200g de creme de leite

Passo a Passo

1. Bata no liquidificador ou no mixer o creme de leite com o doce de leite até ficar um creme liso.
2. Junte o leite condensado e o creme de doce de leite na panela e mexa até chegar ao ponto de cair em blocos firmes.
3. Coloque o recheio em um recipiente e cubra com um plástico em contato e aguarde esfriar.

Recheio de creme 4 leites

Ingredientes para fazer o creme 4 leites

- 395g de leite condensado
- 100g de leite de coco
- 300g de creme de leite
- 150g de leite em pó

Passo a Passo

1. Junte o leite condensado, creme de leite, leite de coco e leite em pó em um recipiente grande e misture até ficar homogêneo.
2. Leve ao microondas por 3 minutos, retire e misture até ficar lisinho. Leve novamente ao microondas por mais 2 minutos, retire e misture até ficar liso. Em seguida leve por mais 1 minuto e repita o processo se for necessário até chegar ao ponto de cair em blocos.
3. Coloque o recheio em um recipiente e cubra com um plástico em contato e aguarde esfriar.

Recheio de geleia de frutas vermelhas

Ingredientes para fazer a geleia de frutas vermelhas

- 400g de mix de frutas vermelhas
- 80g de açúcar refinado
- 15g de suco de limão

Passo a Passo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Quando a água secar estará pronta.
2. Retire da panela e aguarde esfriar.

Recheio de beijinho

Ingredientes para fazer o beijinho

- 1 lata de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 50g de coco ralado

Passo a Passo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e misture tudo antes de ir ao fogo.
2. Mexa sem parar em fogo alto.
3. Seu brigadeiro estará no ponto exato de rechear o bolo quando começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Quando desligar o fogo continua mexendo por 1 min.

Recheio de castanha

Ingredientes para fazer o recheio de castanha

- 1 lata de leite condensado
- 50g de castanha triturada
- 200g de creme de leite

Passo a Passo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e misture tudo antes de ir ao fogo.
2. Mexa sem parar em fogo alto.
3. Seu recheio estará no ponto exato de rechear o bolo quando começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Quando desligar o fogo continua mexendo por 1 min.

Recheio de baba de moça

Ingredientes para fazer o recheio de baba de moça

- 1 lata de leite condensado
- 200ml de leite de coco
- 2 gemas peneiradas

Passo a Passo

1. Junte todos os ingredientes em uma panela e misture tudo antes de ir ao fogo.
2. Mexa sem parar em fogo alto.
3. Seu recheio estará no ponto exato de rechear o bolo quando começar a desgrudar do fundo da panela.
4. Quando desligar o fogo continua mexendo por 1 min.

Recheio de doce de leite (na pressão)

Ingredientes para fazer o recheio de doce de leite

- 1 lata de leite condensado

Passo a Passo

1. Na panela de pressão, coloque uma lata de leite condensado fechada - se tiver rótulo de papel, retire e, com uma faquinha, raspe a cola (ela pode entupir a válvula da panela).
2. Cubra com água, dois dedos acima da lata. Tampe a panela e leve ao fogo médio. Quando começar a apitar, deixe cozinhar por 20 minutos.
3. Desligue o fogo e deixe o vapor sair naturalmente. Quando a pressão terminar, abra a tampa e retire a lata com uma pinça para não se queimar.
4. Deixe esfriar por, no mínimo 2 horas, antes de abrir a lata. De preferência, faça no dia anterior.

MÓDULO 3 - CALDA E MONTAGEM DO BOLO

Calda

Serve para deixar o bolo ainda mais molhadinho do que a nossa massa já é. No atelier de Andrezza a calda não é utilizada.

Materiais para fazer a calda

- panela;
- fogo;
- tubinho de ketchup;
- colheres medidas;
- espátula de silicone.

Ingredientes para fazer a calda

- 300g de água;
- 100g de açúcar;
- Meia colher de sopa de essência de baunilha.

Passo a Passo

1. Colocar na panela a água, o açúcar e a essência de baunilha. Misture bem com a espátula de silicone.
2. Coloque a panela no fogo e mexa bem. Quando a calda tiver fervida e o açúcar todo dissolvido na água, está pronta a nossa calda.
3. Desligue o fogo e reserve até a calda esfriar. Quando ela estiver completamente fria, coloque no tubinho de ketchup.
4. Fica com uma tonalidade levemente amarelada, não fica transparente.



Montagem do bolo

Materiais para fazer a montagem

- Nivelador/Cortador de bolo;
- Calda;
- Recheio no saquinho de confeitar;
- Dois bolos;
- Tesourinha;
- Régua.

Passo a Passo

1. Desenforme os bolos e reserve.

2. Acerte a altura do nivelador e cortador de bolos com 5 cm, que é metade da altura total que nosso bolo ficará. Para ajustar a altura, use o auxílio de uma régua pois as marcações dos niveladores geralmente não são em centímetros.

3. Vire o bolo, colocando a bundinha (parte que fica no fundo da forma ao fazer a massa), para baixo.

4. Depois de virado, com a ajuda do nivelador e cortador de bolos, nivele os dois bolinhos com 5 cm de altura. Agora, os bolos já estão nivelados com a mesma altura.

5. Acerte a altura do nivelador e cortador de bolos com 2,5 cm,

que é metade da altura de cada bolo individualmente, e corte o bolo em duas partes iguais.

6. Agora temos quatro partes de massa e vamos para a montagem. A bundinhas dos bolos ficarão na base e no topo do bolo final.

7. Com a base do bolo separada, é opcional usar a calda para deixar o bolo mais molhado. Caso vá usar, comece pelas bordas e em um movimento circular, vá até o meio colocando a calda.

Passo a Passo

8. Com o recheio no saco de confeitar, corte a pontinha para saída do recheio.
9. Vamos rechear esse bolo: comece pelo centro do bolo e em um movimento circular, aplique o recheio até quase chegar nas bordas. Não chegue ou ultrapasse as bordas para não transbordar recheio.
10. Pegue outra parte da massa e coloque em cima do recheio e vá repetindo os passos anteriores até colocar a massa que ficará no topo do bolo.

seu bolo ficará assim:



Prensagem do bolo

Materiais para fazer a prensagem

- Bolo montado;
- Forma: uma com 10cm de altura com mesmo diâmetro do bolo **OU** uma com 7cm de altura com mesmo diâmetro do bolo + tira de fórmica (ou acetato) com 10cm de altura;
- Saco plástico transparente para alimentos.

Passo a Passo

1. Corte o saco plástico no meio e cubra o bolo montado com o saco.
2. Coloque na forma:
 - 2.1. Coloque a forma de 10cm de altura no topo do bolo e pressione levemente
 - OU**
 - 2.2 Envolve o bolo com a tira de fórmica, coloque a forma de 7cm de altura no topo do bolo e pressione levemente.
3. Vire a forma e termine de cobrir o bolo com o plástico.
4. Reserve na geladeira pelo menos por 12 horas e tire na hora de aplicar a ganache.

MÓDULO 4 - GANACHE

Ganache meio amarga com creme de leite

O que precisa para fazer a ganache meio amarga

- 1kg de cobertura sabor chocolate meio amargo gotas;
- 200g de creme de leite de caixinha com 20% de gordura;
- derretedeira prática para chocolate com tampa (microondas);
- espátula de silicone;

Passo a Passo

1. Coloque na derretedeira todo o chocolate e leve para o microondas.

2. Mude a potência do microondas para média, assim não vai correr o risco de talhar. Para quem está iniciando e não sabe o tempo exato do microondas, coloque 30 segundos, verifique se derreteu, depois coloque mais 30 segundos. Aos pouquinhos, até o chocolate derreter. Caso derreta e fique algumas gotinhas ainda, não tem problema, mexa com a espátula de silicone e o próprio calor do chocolate derreterá essas gotinhas.

3. Quem não tiver microondas pode derreter o chocolate em

banho-maria, só vai demorar um pouco mais.

4. Deixe o chocolate reservado até ele esfriar.

5. Após esfriar, coloque a caixinha de creme de leite e misture delicadamente. Até o creme de leite se misturar completamente no chocolate.

6. A ganache ficará cremosa, lisinha e aveludada.



Ganache com água

O que precisa para fazer a ganache com água

- 1kg de cobertura gotas;
- 100ml de água;
- derretedeira prática para chocolate com tampa (microondas);
- espátula de silicone;

Passo a Passo

1. Coloque na derretedeira todo o chocolate e leve para o microondas.

2. Mude a potência do microondas para média, assim não vai correr o risco de talhar. Para quem está iniciando e não sabe o tempo exato do microondas, coloque 30 segundos, verifique se derreteu, depois coloque mais 30 segundos. Aos pouquinhos, até o chocolate derreter. Caso derreta e fique algumas gotinhas ainda, não tem problema, mexa com a espátula de silicone e o próprio calor do chocolate derreterá essas gotinhas.

3. Quem não tiver microondas pode derreter o chocolate em

banho-maria, só vai demorar um pouco mais.

4. Deixe o chocolate reservado até ele esfriar.

5. Após esfriar, coloque os 100ml de água e misture delicadamente. Até a água se misturar completamente no chocolate. Inicialmente vai dar impressão de que não está dando certo, mas é só continuar misturando.

6. A ganache ficará cremosa, lisinha e aveludada.



Ganache ao leite com creme de leite

O que precisa para fazer a ganache ao leite

- 1kg de cobertura sabor chocolate ao leite gotas;
- 180g de creme de leite de caixinha com 20% de gordura;
- derretedeira prática para chocolate com tampa (microondas);
- espátula de silicone;

Passo a Passo

1. Coloque na derretedeira todo o chocolate e leve para o microondas.

2. Mude a potência do microondas para média, assim não vai correr o risco de talhar. Para quem está iniciando e não sabe o tempo exato do microondas, coloque 30 segundos, verifique se derreteu, depois coloque mais 30 segundos. Aos pouquinhos, até o chocolate derreter. Caso derreta e fique algumas gotinhas ainda, não tem problema, mexa com a espátula de silicone e o próprio calor do chocolate derreterá essas gotinhas.

3. Quem não tiver microondas pode derreter o chocolate em

banho-maria, só vai demorar um pouco mais.

4. Deixe o chocolate reservado até ele esfriar.

5. Após esfriar, coloque os 180g de creme de leite e misture delicadamente. Até o creme de leite se misturar completamente no chocolate.

6. A ganache ficará cremosa, lisinha e aveludada.



Ganache branca com creme de leite

O que precisa para fazer a ganache ao leite

- 1kg de cobertura sabor chocolate branco gotas;
- 200g de creme de leite de caixinha com 20% de gordura;
- derretedeira prática para chocolate com tampa (microondas);
- espátula de silicone;

Passo a Passo

1. Coloque na derretedeira todo o chocolate e leve para o microondas.

2. Mude a potência do microondas para média, assim não vai correr o risco de talhar. Para quem está iniciando e não sabe o tempo exato do microondas, coloque 30 segundos, verifique se derreteu, depois coloque mais 30 segundos. Aos pouquinhos, até o chocolate derreter. Caso derreta e fique algumas gotinhas ainda, não tem problema, mexa com a espátula de silicone e o próprio calor do chocolate derreterá essas gotinhas.

3. Quem não tiver microondas pode derreter o chocolate em

banho-maria, só vai demorar um pouco mais.

4. Deixe o chocolate reservado até ele esfriar.

5. Após esfriar, coloque os 200g de creme de leite e misture delicadamente. Até o creme de leite se misturar completamente no chocolate.

6. Coloque na geladeira por 5 minutos para cristalizar a ganache e ficar numa textura melhor.

7. Tire da geladeira e misture.



Ganache colorida

O que precisa para fazer a ganache colorida

- ganache branca pronta;
- espátula de silicone;
- corante em gel.

Passo a Passo

1. Coloque o corante na ganache branca e misture com a espátula até colorir a ganache por completo.



Armazenamento da Ganache

O que precisa para o armazenamento da ganache

- sobras de ganache;
- recipiente com tampa.

Passo a Passo

1. Coloque a sobra de ganache no recipiente e tampe.
2. A ganache armazenada dura:
 - 2.1 3 dias em temperatura ambiente ou
 - 2.2 1 semana na geladeira. Quando for reutilizar a ganache tire-a da geladeira e espere até ficar se ajustar à temperatura ambiente para começar a derreter.

Derretimento da Sobra de Ganache

O que precisa para o derretimento da sobra de ganache

- sobras de ganache;
- derretadeira prática para chocolate com tampa (microondas);
- espátula de silicone;

Passo a Passo

1. Coloque na derretadeira todo o chocolate que sobrou e leve para o microondas.
2. Mude a potência do microondas para média, assim não vai correr o risco de talhar. O tempo de derretimento da sobra varia de acordo com a quantidade que sobra.
Para quem está iniciando e não sabe o tempo exato do microondas, coloque 10 segundos, verifique se derreteu, depois coloque mais 10 segundos. Aos pouquinhos, até o chocolate derreter.
3. Caso derreta e fique algumas gotinhas ainda, não tem problema, mexa com a espátula de silicone e o próprio calor do chocolate derreterá essas gotinhas.
4. Quem não tiver microondas pode derreter o chocolate em banho-maria, só vai demorar um pouco mais.

Aplicação da Ganache com guia dupla

O que precisa para fazer a aplicação da ganache

- Ganache derretida;
- Palito de churrasco;
- Espátula reta;
- Espátula triangular de bolo;
- Bolo montado e prensado ainda gelado;
- Guias de Isopor que tem 1cm a mais que o tamanho do bolo;
- Tabuleiro;
- Bailarina (opcional);
- Plástico filme.

Passo a Passo

1. A primeira coisa que eu vou fazer é encapar o guia de isopor que vai ficar em cima do meu bolo. Eu preciso passar o plástico filme para que esse isopor saia tranquilamente depois de aplicada a ganache e assim não grude no bolo. Abra o plástico filme e dê uma volta no guia de isopor. Não deixe bolhas de ar no plástico, tente deixar o mais retinho possível.

2. O guia de baixo não precisa cobrir com plástico filme.

3. Eu gosto de usar o bolo gelado pois na hora da aplicação a ganache começa a secar rapidamente. Mas vocês podem trabalhar com o bolo em temperatura ambiente também, só precisará esperar mais para a ganache secar.

4. Agora eu vou pegar o meu guia que não está coberto com

plástico filme e vou aplicar um pouquinho de ganache para grudar esse isopor no meu bolo.

5. Eu tento espalhar quase no isopor inteiro, deixo só a bordinha sem ganache e grudo no fundo do meu bolo que está virado para cima.

6. Depois de colar o guia de isopor em cima do bolo, vire de forma que o guia fique embaixo e o bolo em cima. Centralize o bolo perfeitamente no guia, rapidamente, para não correr o risco de grudar e você não conseguir mudar a posição do bolo.

Aplicação da Ganache com guia dupla

Passo a Passo

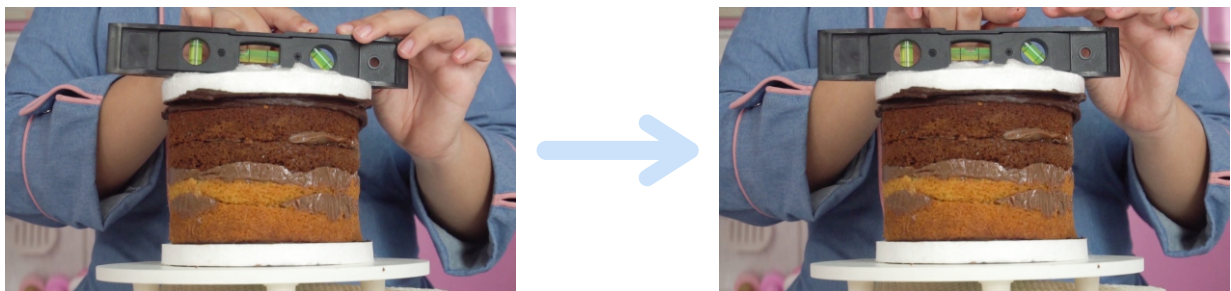
7. Agora que o bolo já está em cima da guia de isopor de baixo, eu vou pegar um pouquinho de ganache e aplicar no meio do tabuleiro. Agora coloque bolo com o guia abaixo no tabuleiro e centralize para fixar no lugar correto.
8. Com o bolo já fixado no tabuleiro, e o tabuleiro em cima da bailarina, vamos começar a aplicação da ganache.
9. Com a ganache ainda molinha (ela não pode estar dura), eu vou pegar uma espátula cheia de ganache e aplicar na parte de cima. Com essa mesma espátula eu vou espalhando a ganache girando a bailarina. Deixe a espátula paradinha e vá girando a bailarina, dessa forma é muito mais fácil de trabalhar. Aplique a ganache nessa parte de cima toda.
10. Agora vamos aplicar uma camada fina de ganache na parte lisinha do isopor e grudar em cima do bolo. E novamente, bem rapidinho, centralize o isopor de cima com isopor de baixo.
11. Os guias precisam estar na mesma linha. Não pode ficar um mais pro lado e outro pro outro lado, senão o bolo vai ficar torto. A espátula reta precisa encostar nas duas guias, em todos os lados, para que a aplicação saia perfeita. Para isso é só ir empurrando com a própria espátula.



Aplicação da Ganache com guia dupla

Passo a Passo

12. Segundo passo é ver se o bolo está reto em cima. Para isso nós vamos usar um nível, coloque em cima do bolo e ele estará reto quando a bolinha estiver bem no meio. Caso a bola não fique no meio, vá empurrando o guia de isopor para baixo do mesmo lado de onde está a bolinha.



13. Com a guia de cima retinha, pegue um palito de churrasco e coloque no meio para o guia de cima não saia do lugar de forma alguma.

14. Agora vamos iniciar a aplicação da ganache no bolo. Eu pego uma espátula bem generosa com ganache e começo a aplicar da base até em cima. Depois eu vou pegar mais ganache e aplicar do lado. Até fazer isso por todo o bolo.

15. Logo na sequência, tem que ser rápido pois a ganache seca muito rápido, vou pegar minha espátula, encostar nas guias e girando a bailarina retiro todo o excesso de ganache no bolo.

16. Nessa primeira etapa, a cobertura ainda não fica lisa. Ela serve para grudar os farelinhos e dar início no procedimento. A cobertura com ganache só irá ficar lisinha a partir da terceira aplicação.

17. Tanto o guia de cima como o debaixo precisam estar aparecendo, eles não podem ficar cobertos por chocolate, pois dessa forma pode deixar o bolo torto. Não se preocupe pois depois você irá cobrir esse bolo com a pasta americana.

18. Aproveite e tire o excesso de ganache que fica no tabuleiro para não atrapalhar na aplicação.

Aplicação da Ganache com guia dupla

Passo a Passo

- 19.** Caso a ganache entre uma aplicação e outra fique dura, use o procedimento de derretimento para deixar mais molinha.
- 20.** Quando eu começo a aplicar a segunda camada? Caso você toque na primeira camada e tenha visto que ela já secou, que o seu dedo não suja com esse toque, você já pode aplicar a segunda camada.
- 21.** Com a sua espátula pegue mais um pouco de ganache e aplique no bolo inteiro. Com a espátula limpa encoste nas guias e vá girando a bailarina (evite ficar parando pois vai formar marcações na cobertura) e retire todo o excesso de ganache no bolo.
- 22.** A mão precisa estar bem firme para deixar o bolo bem lisinho.
- 23.** Agora na terceira camada aplique a ganache só em um ponto e com a espátula, sempre lisa, deixe bem reta e comece a girar a bailarina.
- 24.** O excesso de ganache que fica na espátula vá aplicando no bolo, não coloque de volta no recipiente. Quando ver que não tem nenhuma parte precisando de ganache, retire o excesso.
- 25.** Para um perfeito acabamento, na hora de finalizar não deixe a espátula parar com o giro da bailarina. Continue o movimento do giro com a mão, saindo com a espátula do bolo. Dessa forma não fica nenhuma marcação.
- 26.** Com a aplicação dos lados concluída, nós vamos esperar de cinco até vinte minutinhos para essa ganache endurecer por completo e a gente se conseguir tirar a guia de cima.
- 27.** Com a ganache já toda sequinha, bem firme, eu vou tirar o palito. E depois, simplesmente, retirar o isopor de cima. Essa parte é bem simples, não precisa ter medo.

Aplicação da Ganache com guia dupla

Passo a Passo

28. Caso fique uma imperfeição ou outra em cima, pegue um pouco da ganache e aplique com a espátula só nas partes que estão precisando.

Caso sobre uns farelinhos nas bordas posicione a espátula de ladinho e vá cortando as rebarbas.

29. Prontinho, caso fique mais algum farelinho vá tirando com o seu próprio dedo. O seu bolo está pronto para receber a pasta americana.

30. Dica: esquente um paninho úmido por 10 segundos no microondas (cuidado para não queimar a mão na hora de pegar) e passe no tabuleiro para limpar o chocolate.



MÓDULO 5 - CUPCAKES

Cupcake de baunilha

Ingredientes para fazer o cupcake de baunilha

- 250g de margarina (qualy com sal ou manteiga);
- 400g de açúcar;
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de essência de baunilha;
- 400g de Farinha de Trigo com fermento;
- 2 cremes de leite (caixinha de 200g)
- 1/2 colher de chá de fermento

Passo a Passo

1. Pré-aqueça o forno entre 180°C e 200°C.
2. Bater os ovos com o açúcar, a essência e a margarina até obter um creme fofinho.
3. Acrescenta o creme de leite, a farinha de trigo e o fermento.
4. Leve ao forno pré-aquecido entre 180°C e 200°C por aproximadamente 20 a 25 min.

Rende 30 cupcakes

Cupcake de chocolate

Ingredientes para fazer o cupcake de chocolate

- 250g de margarina (qualy com sal ou manteiga);
- 400g de açúcar;
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de essência de baunilha;
- 320g de Farinha de Trigo com fermento;
- 80g de chocolate em pó;
- 2 cremes de leite (caixinha de 200g)
- 1/2 colher de chá de fermento

Passo a Passo

1. Pré-aqueça o forno entre 180°C e 200°C
2. Bater os ovos com o açúcar, a essência e a margarina até obter um creme fofinho.
3. Acrescenta o creme de leite, a farinha de trigo e o fermento.
4. Leve ao forno pré-aquecido entre 180°C e 200°C por aproximadamente 20 a 25 min.

Rende 30 cupcakes

MÓDULO 6 - BISCOITOS

Biscoito Tradicional

Ingredientes para fazer o biscoito tradicional

- 100g de açúcar de confeitado (arcolor);
- 250g de margarina (qualy com sal ou manteiga);
- 1 colher de sopa de essência de baunilha;
- 400g de Farinha de Trigo sem fermento;

Passo a Passo

1. Pré-aqueça o forno entre 180°C e 200°C
2. Bata na batedeira com o batedor raquete, o açúcar, margarina e a essência por no máximo 1 min (só misturar).
3. Ainda na batedeira, acrescente a farinha de trigo aos poucos e misture até a massa ficar homogênea (não pode bater muito)
4. Assar por aproximadamente 30 min
5. Para verificar se o biscoito está assado, a bordinha estará levemente dourada e o fundo também.

Como Fazer os Kits Festas

Introdução

Você já ouviu a expressão “ticket médio”?

Basicamente, o ticket médio pode ser entendido como o valor médio gasto por cada cliente numa transação com sua empresa.

Para ficar mais claro, considere o seguinte exemplo, com valor bem hipotético, para melhor entendimento: sua confeitaria totalizou R\$1.000,00 em vendas dentro de um mês, gastos por 10 clientes. Portanto, o ticket médio do mês foi de R\$100,00. (o total faturado, dividido pela quantidade de clientes).

E uma das formas mais simples e eficientes de aumentar o ticket médio do varejo, ou seja, fazer com que cada cliente gaste mais em sua empresa, é apresentá-lo a produtos e serviços que complementam sua compra, isto é, que são relacionados aos itens inicialmente escolhidos por ele.

Uma ótima ideia que cumpre essa função, no caso da confeitaria, são os KITS FESTA.

Doces, cupcakes, pirulitos de chocolate, maçãs decoradas, são exemplos de itens que são complementares ao que o cliente já está certo de comprar: o bolo. Logo, faz sentido que sejam comprados em conjunto. Com isso, além de aumentar o ticket médio da sua empresa, o próprio cliente ainda fica mais satisfeito com o serviço completo oferecido. Sabe por que? Você é o expert na história. Cabe a VOCÊ mostrar ao cliente o que ele precisa. Conversaremos sobre isso no módulo de vendas.

Descontos por si só, acabam diminuindo a margem de lucro do negócio. Mas nos “kits festa” você atrela o preço reduzido a compras mais volumosas. Ou seja, o cliente aumenta o ticket e paga menos no item unitário.

Então, para oferecer os produtos e serviços complementares, o mais indicado é trabalhar na boa organização desses na hora de passar o seu orçamento. Você mostra aos clientes o quanto eles estão ganhando ao comprar mais unidades, uma vez que o preço de cada item é reduzido.

Como Fazer os Kits Festas

Como são meus kits?

Aqui abaixo estão todos meus kits, com os valores, para vocês terem uma referência.

Mini KIT : R\$ 180,00

- Bolo 15cm (10 fatias)
- 10 cupcakes ou pirulitos



KIT 1: R\$ 320,00

- Bolo 20cm (20 fatias)
- 10 cupcakes
- 10 pirulitos de biscoito
- 25 docinhos - brigadeiro

KIT 2: R\$ 540,00

- Bolo 2 andares - 25cm e 17cm (60 fatias)
- 10 cupcakes
- 10 pirulitos de biscoito
- 25 docinhos - brigadeiro



KIT 3: R\$ 750,00

- Bolo 2 andares - 30cm e 20cm (80 fatias)
- 15 cupcakes
- 15 pirulitos de biscoito
- 25 docinhos - brigadeiro

Esses são os meus KITS, cabe a você montar os seus de acordo com o que você trabalha, o que está sendo oferecido na sua região e qual o interesse dos seus clientes.

Como Fazer os Kits Festas

Como eu monto os meus kits festa?

Para montar os meus kits eu somo os preços de cada produto e no final dou um desconto de 15% a 20%. Aqui em baixo, um exemplo, de como eu faço os cálculos:

ITEM	VALOR UNITÁRIO	QTD	TOTAL
Bolo de 20CM	R\$ 200,00	1	R\$ 200,00
Cupcake	R\$ 7,50	10	R\$ 75,00
Pirulito	R\$ 7,00	10	R\$ 75,00
Docinho	R\$ 1,80	25	R\$ 45,00
TOTAL			R\$ 390,00
DESCONTO			- R\$ 70,00
TOTAL COM DESCONTO			R\$ 320,00

Condições dos meus Kits

Como nós oferecemos um bom desconto para o cliente, nada mais justo que algumas condições específicas para facilitar nosso trabalho e aumentar nossa margem de lucro.

- Depósito: pagamento de 50% do total por depósito e 50% do total em dinheiro na retirada da encomenda.
- Só iniciamos a encomenda depois de compensado o depósito.
- Sujeito a disponibilidade de data.
- Retirada do kit de quarta a sábado
- Não fazemos entrega.
- Decoração de todos os itens em pasta americana.
- Decoração simples em 2D, não inclui personagens em 3D.
- Não está incluso topo do bolo e modelagens.
- Os biscoitos são redondos (com palito) e decoração em pasta americana.
- Os cupcakes são com decoração 2D em pasta americana (massa: baunilha | recheio: brigadeiro).
- Os docinhos são brigadeiros com decoração de pasta americana.
- O sabor do bolo é padrão (massa: mista | recheio: brigadeiro).

Como Fazer os Kits Festas

E se o cliente quiser uma decoração mais elaborada?

Caso o cliente queira algo mais elaborado como modelagens, decoração mais detalhadas, boneco 3D, é cobrado um valor a parte de acordo com a dificuldade de execução. Cabe a cada confeiteiro calcular sua hora de trabalho e a partir disso precificar as decorações mais detalhadas.

Logo abaixo um exemplo de como cobrei por um personagem 3D.

Ursinha: R\$ 30,00

Então esse KIT saiu por R\$ 350.
Que foi R\$ 320 do KIT + R\$ 30 (ursinha).

Logo abaixo um exemplo de como cobrei por um personagem 3D.

