Mini Tortas LUCRATIVAS



ROTINA EFICIENTE

Essa parte é uma das mais importantes e onde muitas pessoas se atrapalham e acabam desistindo do seu sonho de trabalhar com Bolos e Tortas para se tornar uma referência em sua cidade como confeiteira.

A parte dos cálculos, das vendas e da organização, precisam andar juntas em sincronia para que você consiga ter o melhor resultado ao final de todo mês com seu trabalho! Encare esse negócio como sendo seu primeiro negócio em casa e que vai te gerar "X" renda mensal. Mas cuidado agora você é seu próprio patrão, e por isso é importante que você estabeleça algumas regras para não cair no famoso "depois eu faço".

Você precisa seguir uma rotina controlada para ter mais aproveitamento do seu dia, para a sua produção e venda das Mini tortas.
Primeiro passo: Defina qual valor você quer faturar no primeiro mês. Lembre-se, é o primeiro mês, então aqui é o mês dos testes e organização da sua rotina.

Com o valor que você quer ganhar já definido, agora vamos calcular quantas mini Tortas é preciso vender para chegar nesse valor. Vou dar um passo a passo seguindo de um valor que vou usar como exemplo ok?! Depois você pode ajustar esse valor para mais, aos poucos.

Digamos que no primeiro mês sua meta seja R$ 1.000,00 de lucro... Esse é um ótimo valor para quem está em fase inicial.
Bom para fazer esses R$ 1.000,00 de lucro, vendendo cada Mini torta a 30,00 reais , precisaria vender então 60 mini tortas no mês. Daria apenas 2 Mini tortas por dia. Posso te garantir que é super possível.

Cada mini torta vai custar R$ 30,00 para seu cliente, o gasto para fazer cada mini torta gira em torno de R$ 12,00 ... Então resta de lucro R$ 18,00 em
cada tortinha... Calculando: 60 Mini tortas X R$ 18,00 = R$ 1080,00 de Lucro!

Mas lembre-se, esse valor pode ser alterado para mais ou para menos, dependendo dos preços de sua região.

Isso vai depender muito do valor dos produtos em cada região.

Tem lugares que você conseguirá cobrar R$ 35,00 em cada mini torta e tem lugares que talvez você terá de começar as vendas oferecendo a R$ 25,00.
Mas calma isso é um processo de conquista de clientes, quando iniciei com as Mini tortas, eu vendia a 20,00 reais cada tortinha... Fui aos poucos conquistando meus clientes pelo sabor, fartura e um toque especial na decoração, que eram meus laços de cetim, isso fazia meu produto parecer um presente em formato de tortinha para quem comprava.

Por isso, foque bastante também na apresentação das suas Mini tortas.

Bom, agora que já sabemos quantas mini tortas é preciso vender para chegar nos R$ 1.000,00 de lucro, é preciso ir pesquisar os preços dos ingredientes e produtos que vamos precisar para as 2 Mini tortas diárias. Isso mesmo comece comprando apenas os ingredientes para fazer 2 mini tortas ou no máximo 4 que é o que eu sempre indico.

Pesquise valor e procure trabalhar com produtos de qualidade, isso faz toda diferença na finalização das tortas e na fidelização dos seus primeiros clientes. No Final desse passo a passo vou disponibilizar um lista dos produtos que eu uso e que vou indicar para você usar também, para que tenhamos o mesmo resultado..

Após essa pesquisa , faça a primeira compra de tudo que vai precisar para produzir suas primeiras 2 mini tortas.

Eu aconselho que as 2 primeiras sejam para teste, faça para sua família, assim você vai poder usar e abusar da sua imaginação.

Aproveite e faça fotos dessas 2 Mini tortas para depois postar nas redes sociais. Então capriche na decoração e mais ainda na fartura de recheio, pois você vai ter a oportunidade de tirar fotos das mini tortas partidas e assim seus futuros clientes vão ver de fato a fartura de recheio e beleza das suas Mini tortinhas (foi assim que conquistei meus primeiros clientes)

Bom, depois de fazer suas 2 Mini tortas é hora de ver se a família aprovar, não fique chateada se sua família não te apoiar muito, isso aconteceu comigo no início e é super natural, triste mas natural. Só absorva as dicas construtivas e siga em frente, lembre-se que eu estarei ao seu lado para tirar qualquer dúvida sempre, não hesite em me chamar. Meu maior objetivo com esse curso é você ter o sucesso que merece e se tornar referência na sua cidade, assim como acontece comigo.

Agora é hora de fazer muitas fotos e começar a divulgação, pegue todas as dicas que dei em nossa vídeo aula da divulgação das mini tortas, maneira correta e econômica de fazer suas fotos caseiras ficarem incríveis e profissionais.

Agora vamos a divulgação, preste bastante atenção nas dicas a seguir, pois elas são importantíssimas para que você consiga se organizar e começar a fazer e vender suas primeiras Mini tortas, vamos lá?!

As redes sociais são nossas aliadas principais para fecharmos vendas hoje em dia, é através do nosso perfil no Facebook, nossa Página, Instagram, Whatsapp, e Canal no YouTube que conseguimos atingir um número muito maior de pessoas para divulgação do nosso trabalho.

Então já de começo eu super indico a você criar uma página no Facebook, criar um perfil no Instagram, e criar um perfil no Facebook só para divulgar seus trabalhos, ou se preferir pode utilizar o seu perfil pessoal mesmo.
Criando essas redes, agora você vai entrar nos grupos de Brinques da sua cidade, existem milhares de grupos no Facebook, tipo bricão das meninas, brique troca e venda, brique das mamães e etc... Entre nesses grupos da sua cidade.

Após isso, crie uma postagem bem chamativa no seu perfil do Facebook. Vou dar um exemplo abaixo.

"Para Tudo!!! Olha que loucura essas mini tortas que acabei de fazer, olha a quantia de recheio. E o valor está incrível, apenas 30,00 reais. Quase 1kg de torta. Aceito encomendas. Quem já provou, APROVOU e pediu mais."

Tipo esse texto, tem que chamar a atenção dos seus futuros clientes e despertar a curiosidade deles... Entendido?!

Após isso escolha as fotos mais bonitas e divulgue primeiro no seu perfil, depois na sua página. E depois escolha 3 a 4 grupos (eu escolho os maiores) e comece a postar seus trabalhos.

Poste no mínimo 4 vezes ao dia em cada grupo.

Eu super indico você a postar nesses horários 7h, 11h, 15h e 20h... Esses são os horários de maior movimento nas redes sociais.

Essas postagens, precisam ser constantes, TODO SANTO DIA.

Lembre-se que você está em busca de clientes, então não podemos medir esforços, concorda?!

A partir daqui com certeza se você seguir esse passo a passo e se manter firme nessa última parte da divulgação, logo vai começar a vender todos os dias suas mini tortas.

Seja persistente e não desista. Pois tem dias que eu também não vendia, mas uso desse obstáculo para criar novas oportunidades. Faça promoções, crie um dia da semana com o valor de promoção para determinado sabor, faça tele grátis um final de semana ao mês. Tudo é válido, o que não vale é desistir.

Tire todas as suas dúvidas na nossa vídeo aula de precificação e vendas das Mini tortas.

O mais importante é criar uma Rotina produtiva. Estabeleça horários para a produção das Mini tortas, separados dos horários dos afazeres da casa, tente separar as coisas. Mostre a sua família, que essa sua escolha beneficia a eles também, afinal você estará sempre em casa para o caso de algum deles precisar, mas mostre que seu trabalho é muito sério e você precisar ter responsabilidade com ele também.

Compre uma agenda para anotar suas tarefas e horários, não esqueça sua meta. Ela não será alcançada sem esforço, tenho certeza que se você conseguir se organizar, a partir do 3º mês já estará com a renda mensal que deseja.

E a dica final e muito importante, compre dois potes ou cofrinhos, mantenha o dinheiro do lucro e mercadoria sempre separados. Assim você evita dor de cabeça. Quando pegar os primeiros 30,00 reais. Já separe 12,00 no potinho da mercadoria, e 18,00 no potinho do lucro. Isso é muito importante para que você consiga acompanhar seus rendimentos e se sua meta será alcançada.
Espero que tenha gostado de todas essas dicas da nossa Rotina eficiente.

Dúvidas deixem na nossa área de membros.


Receitas de
Massas

MASSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 4 Ovos
- 1 Xícara de leite
- 1 Xícara de óleo
- 2 Xícaras de farinha de trigo
- 1 ½ Xícara de açúcar
- 3 Colheres de chocolate em pó 100% ou 50%
- 1 Colher (sopa) de fermento em pó
- 1 Colher (chá) rasa de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes com exceção da farinha de trigo e do fermento, na batedeira por 3 minutos.

- Transfira a mistura para uma vasilha e vá acrescentando aos poucos a farinha de trigo peneirada e mexendo até ficar uma massa homogênea.

- Por último acrescente o fermento em pó e o bicarbonato de sódio e mexa delicadamente.

- Pronto! Agora asse em forno médio pré-aquecido a 200 graus por mais ou menos 45 a 50 minutos.

- Essa receita é para uma forma de 20cm X 10cm de altura ou 4 formas de mini tortas de 15cm x 5cm.

MASSA BASE BRANCA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 Xícaras de 200ml, de farinha de trigo
- 2 Xícaras de 200ml, de açúcar
- 1 Xícara de 200ml de água fervendo
- 1 Colher (sopa) rasa de fermento em pó
- 1 Colher (sopa) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

- Comece separando as claras, batendo elas em neve e e reserve
- Na batedeira, bata as gemas com água fervente até crescer mais que o dobro e aos poucos coloque o açúcar formando um creme bem fofinho.
- Agora acrescente a farinha de trigo e misture bem, por último coloque as claras em neve e o fermento.
- Leve ao forno médio, pré-aquecido em 200 graus por aproximadamente 30 minutos ou até começar a dourar.
- Essa receita é para uma forma de 20cm X 10cm ou 4 formas de mini tortas de 15cm x 5cm.



PÃO DE LÓ

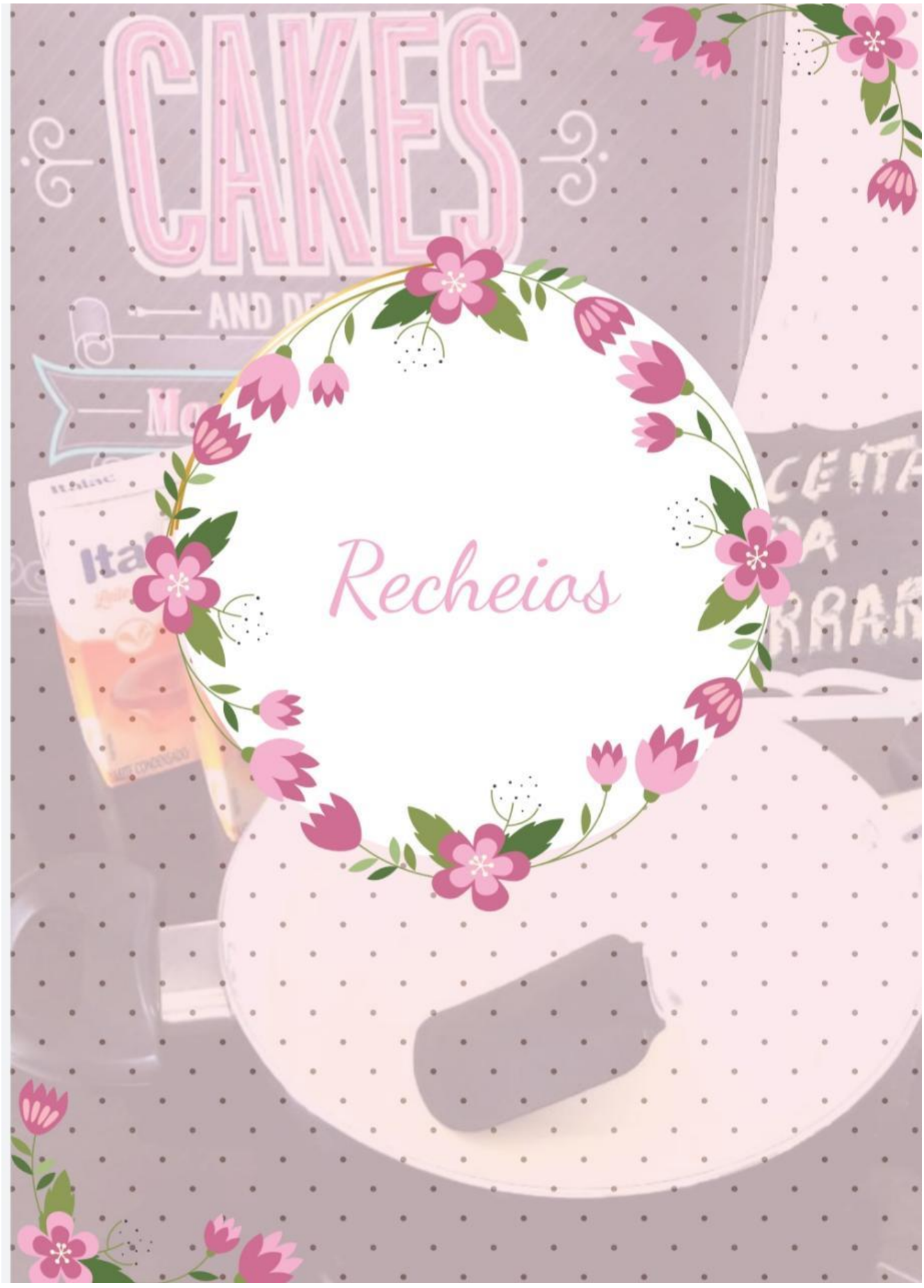
INGREDIENTES

- 6 Ovos
- 2 Xícaras de farinha de trigo
- 2 Xícaras de açúcar
- 1 Colher (sopa) de fermento para bolo
- 12 Colheres de sopa bem cheias de água

MODO DE PREPARO

- Bata as claras em neve e acrescente as gemas uma a uma e depois coloque a água e o açúcar.
- Peneirar a farinha, o fermento e misturar lentamente.
- Assar a 180°C por mais ou menos 30 minutos ou até dourar.
- Essa receita é para uma forma de 20cm X 10cm ou 4 formas de mini tortas de 15cm x 5cm.




CAKES
Recheios

RECHEIO BRANQUINHO

INGREDIENTES

- Vamos precisar somente de 3 caixas de leite condensado!

MODO DE PREPARO

- Em uma panela não muito fina, coloque os 3 leite condensado e mexa bem sem parar em fogo baixo por aproximadamente 15 à 20 minutos.
- Para você entender melhor, o ponto é um pouco antes do ponto de brigadeiro.
- Pronto... É só isso mesmo, simples, básico e delicioso!
- Dica: Para esse recheio de branquinho não ficar muito doce, você pode acrescentar 2 caixinhas de creme de leite para cada leite condensado.



RECHEIO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- Vamos precisar de 3 caixas de leite condensado
- 30g de cacau 100%
- 50g de achocolatado
- Você pode usar também somente o cacau 100% se preferir, daí acrescente mais 10g

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque os 3 leites condensado, o cacau e o achocolatado e mexa bem sem parar em fogo baixo por aproximadamente 15 à 20 minutos.

- O ponto é exatamente o mesmo do recheio de branquinho.

- Pronto! Coloque em um refratário e deixe esfriar em temperatura ambiente.


BRIGADEIRO

RECHEIO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

- 3 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 pacote de 100g de coco, (fino ou grosso)

MODO DE PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e em fogo baixo mexa por aproximadamente 20 minutos.

- Depois retire da panela e coloque em um refratário e deixe esfriar em temperatura ambiente.



RECHEIO DE NATA COM MORANGO

INGREDIENTES

- 1 Pote de nata de 300g (escolha uma marca de boa qualidade)
- 1 Colher de sopa de açúcar
- ½ Bandeja de morangos

MODO DE PREPARO

- Coloque a nata na batedeira, em seguida o açúcar e bata em velocidade baixa até dar o ponto. Esse ponto pega rapidamente, então não se distraia e preste atenção, ficando com o foco somente nisso neste momento.

- Quando a nata começar a grudar na espátula da batedeira, já é o ponto correto, pode desligar.

- Aproximadamente 1 minuto batendo em velocidade média já é o suficiente para dar o ponto correto.

- Higienize os morangos e seque cuidadosamente com uma toalha ou guardanapo, corte os morangos em pedaços grandes, para que ele solte menos água.

- Agora é só misturar manualmente os morangos com a nata...

- Pode misturar na própria tigela da batedeira.




Mini
Tortas

MINI TORTA DIA DAS CRIANÇAS

INGREDIENTES

- 1 Massa de chocolate 15cm x 5cm.
- 1 Recheio de Brigadeiro, (1 ½ leite condensado).
- 1 Granulado preto ou colorido.
- 1 Metro de fita de cetim Nº 9 na cor amarela.
- M&M's colorido.
- Pirulitos e 1 kinder ovo (Opcional).
- 1 Embalagem G 37 média.
- Calda para umedecer a massa.

MODO DE PREPARO

- Corte a Massa ao meio
- Umedeça a primeira camada de massa com a nossa calda.
- Coloque uma camada generosa de recheio de Brigadeiro.
- Coloque a segunda camada de massa em cima do recheio e umedeça a parte superior.
- Em seguida passe o nosso recheio de brigadeiro em toda a lateral e parte superior da nossa mini torta, ficando assim toda coberta.
- Após isso vá passando o granulado ao redor da torta, com as mãos mesmo, (use luvas), vá grudando todo o granulado nas laterais, até toda a lateral ficar coberta.
- Em seguida coloque a fita ao redor e faça o laço.
- Por cima coloque espalhe um pouco de M&M,s
- Para finalizar coloque 1 ou 2 pirulitos, preferencialmente aqueles redondos e se quiser coloque 1 kinder em cima, bem no meio. Pronto!!
- Lembre-se que essa mini torta você precisa cobrar mais caro, caso o cliente queira com o kinder ovo em cima.


DIA
DAS
CRIANÇAS
Kinder
ovo
Kinder
ovo

MINI TORTA KITKAT COM BRIGADEIROS

INGREDIENTES

- 1 Massa de chocolate ou massa base branca de 15cm x 5cm.
- Recheio de Branquinho, (2 leite condensado).
- Meia bandeja de morango (opcional).
- 8 Kitkats (vamos usar 7 e meio).
- 1 Metro de fita de cetim Nº 9.
- 1 Embalagem G 37 média.
- Brigadeiros para decorar toda a parte superior da torta.
- Um pouco de granulado preto
- Calda para umedecer a massa.

MODO DE PREPARO

- Corte a Massa ao meio
- Umedeça a primeira camada de massa com a nossa calda.
- Coloque uma camada generosa de recheio de Branquinho.
- Agora em cima da camada de recheio coloque os morangos picados empedaços grandes, pois quanto maior os pedaços, menos água ele vai soltar. (colocar morangos é opcional).
- Coloque a segunda camada de massa em cima do recheio e umedeça a parte superior.
- Em seguida passe o nosso recheio de Branquinho em toda a lateral e parte superior da nossa mini torta, ficando assim toda coberta.
- Após isso vá passando o granulado ao redor da torta, com as mãos mesmo, (use luvas), vá grudando todo o granulado nas laterais, até toda a lateral ficar coberta.
- Agora coloque o kitkat de 2 em 2 filetes rapidamente ao redor da torta.
- Em seguida coloque a fita ao redor e faça um laço bem firme, para deixar os kitkat bem juntinhos.
- Coloque agora um pouco de granulado preto por cima da torta, cobrindo todos os espaços.
- Por último coloque os brigadeiros em cima, em círculo até tapar todo o espaço de cima com brigadeiros. Pode ser brigadeiro tradicional, de ninho ou beijinho... a escolha é sua ou de seu cliente. Pronto!!
- Lembre-se que essa mini Torta tem um valor superior, por isso cobre um valor justo, calculando quanto você gastou de Kitkat e de brigadeiros para por na parte superior. Eu cobro em média entre R$ 75,00 à R$ 85,00.

MINI TORTA DIA DOS PAIS

INGREDIENTES

- 1 Massa base branca de 15cm x 5cm.
- Recheio de Nata com morangos
- Granulado azul
- 1 Metro de fita de cetim Nº 9 vermelha ou azul.
- Topper de dia dos pais (super-homem é bem legal).
- 1 Embalagem G 37 média.
- Açúcar colorido azul
- Recheio de Branquinho para cobrir (1 leite condensado).
- Calda para umedecer a massa.

MODO DE PREPARO

- Corte a Massa em 3 partes
- Umedeça a primeira camada de massa com a nossa calda.
- Coloque uma leve camada do nosso recheio de nata com morangos.
- Coloque a segunda camada de massa em cima do recheio e umedeça a parte superior.
- Agora coloque a segunda camada de recheio de nata com morangos e a última parte da massa.
- Em seguida passe o recheio de Branquinho em toda a lateral e parte superior da nossa mini torta, ficando assim toda coberta.
- Após isso vá passando o granulado ao redor da torta, com as mãos mesmo, (use luvas), vá grudando todo o granulado nas laterais, até toda a lateral ficar coberta.
- Em seguida coloque a fita ao redor e faça um laço.
- Na parte de cima espalhe o açúcar colorido na cor azul, não deixe a cobertura aparecer, cubra toda a parte superior da Mini torta, (pode colocar outro confeito de sua preferência). Pronto!!
- Finalize colocando o Topper.


Pai

INFORMAÇÕES ADICIONAIS



FORMAS

A forma que mais vamos usar é a de 15cm x 5cm Você vai encontrar na internet, no site do Mercado Livre e tem valor bem acessível. Se não encontrar pode utilizar a 15cm x 10cm e corte a massa ao meio para fazer 2 mini tortas.

FITA

Eu uso de fita de cetim número 9 . Mas pode usar as mais fininhas também... Gosto da marca Regresso. É bem maleável. Abuse das cores.

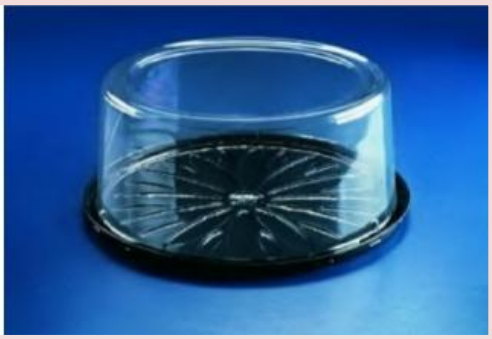


EMBALAGEM

Uso a embalagem G32 para as tortas de pronta entrega. E a G37 para modelos em datas comemorativas, como Natal e dia das mães. Se for em chantilly também indico você montar na embalagem G37, pois precisamos de espaço para trabalhar com chantilly e depois a embalagem precisa fechar direitinho.

Existem várias marcas e todas são boas. Existem também as lizas com fundo preto. Elas são mais bonitas, porém é mais difícil de trabalhar com ela.





OS BICOS QUE INDICO

Para os primeiros bicos de confeitar sempre existe muita dúvida, mas aqui vou te passar a lista exata dos bicos que você mais vai usar, nesse início de jornada como Confeiteira. Vamos lá...
Bico 1M da Wilton: esse é principal, pois dá para fazer lindas decorações apenas usando esse bico. Ele custa em média 12,00.
Bico 4 B e 6B da Wilton ou Mago: Esses também são muito utilizados, principalmente nos bolos infantis. De início pode optar por um dos dois.

Bico 114 Folha: Esse bico é de extrema importância, com ele conseguimos trabalhar nas laterais dos bolos, de maneira simples e de fácil aprendizado. Eu digo que ele é um bico que praticamente trabalha sozinho.
Por último o Bico 402 da Wilton: Esse é o bico para fazer os famosos babados. Fica lindo as decorações feitas com esse bico.
As marcas mais indicadas são, Wilton, Mago e Celebrete. Faça uma boa pesquisa na internet sobre esses bicos. E lembre-se (invista em você, invista em bons materiais) você precisa evoluir e procurar sempre melhorar a cada dia, a cada Mini torta.



Autor: Edson
Email: edsondeivid@bol.com.br