

Torta Cookie

**Descubra o
segredo da torta
mais desejada,
quem come vicia e
se apaixona, ótima
opção para vender
no seu cardápio de
inverno**

A RECEITA DA TORTA QUE MUDOU
A MINHA VIDA

@DOCERIALARISSAHEMERLY

COM DICAS
DE
VENDAS





Neste ebook você irá aprender a fazer a torta que mudou a minha vida, pois desde que entrou em meu cardápio, sempre foi um verdadeiro sucesso de vendas, me trazendo muito mais clientes e consequentemente mais vendas, gerando assim o aumento do meu faturamento.



Ingredientes

VOCÊ VAI PRECISAR DE :

- 560G DE TRIGO
- 2 OVOS
- 200G DE MARGARINA
- 200G DE AÇÚCAR MASCADO
- 2 COLHERES DE SOPA DE
ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 2 COLHERES DE CHÁ DE
BICARBONATO DE SÓDIO
- 2 PITADAS DE SAL
- 260G DE CHOCOLATE NOBRE
MEIO AMARGO (EM GOTAS OU
PICADO)



Como fazer

1º PASSO

Misture a margarina com o açúcar mascavo até ficar pastosa.

Em seguida adicione os ovos, o bicarbonato, o sal e a essência de baunilha, misture tudo muito bem até dissolver os ingredientes, por último adicione o trigo e misture com as mãos juntando até formar uma massa lisa e que não grude nas mãos.

(Nesse momento caso a massa ainda esteja grudando nas mãos, pode acrescentando um pouco de trigo até parar de grudar)

@DOCERIALARISSAHEMERLY

2º PASSO

Adicione 260g de chocolate nobre meio amargo em moedas ou picado e distribua bem entre toda a massa.

Você pode escolher em qual assadeira irá montar sua torta cookie, aqui usamos uma forma redonda com 27cm de circunferência e fundo removível pois vendemos ela em fatias.



3º PASSO

Abra uma parte da massa na base da assadeira, forre as laterais e deixe um pouco de massa suficiente para fechar a torta depois.

O recheio pode ficar a seu critério, aqui fazemos de nutella, brigadeiro meio amargo, ninho e nutella, ninho e brigadeiro, e já fizemos até de doce de leite caseiro, todos os sabores foram um sucesso, aqui pesamos 650g de recheio total para qualquer sabor.

Lembrando sempre de fazer com muito capricho, padronizado e claro, materiais sempre de qualidade, para que encante os olhos e o paladar dos seus clientes e eles voltem a comprar e indicar seu trabalho para outras pessoas.

@DOCERIALARISSAHEMERLY

3º PASSO

Para assar a sua torta leve ao forno em 180° de 30min a 60min (vai depender de cada forno) ela estará pronta quando você já puder sentir seu cheirinho, e sua casquinha esteja amorenada e firme, não precisa ficar muito morena senão vai ficar torrada, seca e dura.



E agora como vou fazer para vender?

Dica 1

Calcule o gasto que teve com os produtos e precifique direitinho sua torta para faturar muito por aí, agora só tirar aquela foto matadora e anunciar para vendas, você vai agregar ainda mais valor se criar um vídeo de uma das fatias sendo cortadas e conseguir gerar desejo no seu público com o recheio bem cremoso caindo, com esse mesmo vídeo você pode criar um conteúdo para o reels, e também para os stories e postar sempre que quiser.

Dica 2

Determine um horário do dia para postar conteúdos dos seus produtos em seu Instagram e lembrar o seus clientes que você está ali pronta para atendê-los.

Se você gostou dessa receita não esqueça de me marcar quando fizer, e também vou adorar saber o **FEEDEBACK** de como foram as vendas, espero que tenham gostado do conteúdo, em breve teremos muito mais.



Dicas extras e de ouro:

Para entregar um produto que supera as expectativas do seu cliente

- Aqui cortamos a torta inteira em 8 fatias, e preferimos fatiá-la quando ela já está um pouco mais fria, para que não desmanche e seu recheio fique mais firme e não vaze para os lados.
- Por aqui preferimos cortar com uma faquinha de serra.
- Usamos a embalagem G630 da marca galvanotech.
- Sempre que vamos enviar para nossos clientes aquecemos cada fatia no microondas por 20 segundinhos para que ele tenha uma experiência ainda mais incrível e única.