

BENTÔ CAKES LUCRATIVOS



OLÁ, EU SOU A TAMIRES

Olá, eu sou a Tamires Felipe e vou te contar um pouquinho da minha trajetória na confeitaria. Sou graduada em Marketing e comecei a empreender na confeitaria a pouco mais de quatro anos. Desde de criança sempre fui apaixonada por todas as formas de fazer arte, aprendi a costurar, fazer bordados, pinturas entre outras coisas.

Costumo dizer que a confeitaria me escolheu, pois nunca me imaginei trabalhando nessa área. Comecei fazendo os bolinhos de mesversário da minha sobrinha, não possuía nenhum conhecimento e nenhuma ferramenta. Aos poucos fui estudando, pesquisando e logo começaram a surgir encomendas. Quando menos esperei já estava trabalhando como confeiteira. Nesse período (logo no início) me matriculei na faculdade e dei início a mais um sonho, me tornar uma profissional de marketing. Toda minha dedicação nesses quatro anos de muito trabalho e estudos me proporcionaram alcançar coisas maravilhosas. Hoje estou em uma nova fase na minha vida, decidi compartilhar todo meu conhecimento e experiência para ajudar outras mulheres a alcançarem independência financeira e realização pessoal através dessa linda arte que é o mundo da confeitaria.

Tamires Felipe Cakes

A ORIGEM DO BENTÔ CAKE

Também conhecido como lunch box cake, obentô Cake ou bolo na lancheira, o bentô cake é um bolo inspirado no bentô japonês, uma marmita que pode levar arroz, macarrão, legumes, alguma proteína como carne ou frango e etc. Originalmente, a maior vantagem dos bentôs é a praticidade. Já na versão de bolo, ele ganha a delicadeza da massa, que costuma ser leve e fofa, e da cobertura, que ganha decorações das mais meigas, até as mais divertidas. Aliás, na cobertura, duas receitas ganham destaque: buttercream e chantilly fresco, ambas coloridas em tons pastéis ou bem vivos. No recheio, vemos também versões tanto leves como chantilly como mais cremosas como buttercream saborizado.

O BENTÔ NO BRASIL

No Brasil, encontramos sabores como brigadeiro, ganache, geleia, doce de leite e afins. Seu tamanho pode variar dependendo da embalagem escolhida. Porém, é costume encontrar porções que servem uma, no máximo duas pessoas. As primeiras aparições dessa tendência surgiram na Coreia do Sul, onde é possível encontra-la facilmente em cafeterias e confeitarias. Com o tempo, o bentô cake passou a conquistar muitos outros países da Ásia e chegou ao Ocidente. Por seu tamanho miúdo somado à pandemia, que restringiu os encontros, este modelo de bolo é bem-vindo em ocasiões das mais rotineiras possíveis: pedidos de desculpas, agradecimentos, aniversários ou qualquer celebração íntima.





CHEGOU A HORA DE PRATICAR!

VAMOS JUNTAS FAZER LINDOS BENTÔS!

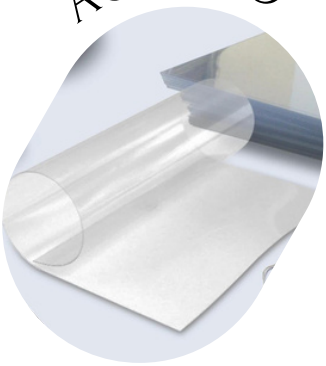


Principais UTENSÍLIOS

MANGA DE CONFEITAR



ACETATO



FORMAS 10,13,15CM



BICOS DE CONFEITAR



PAPEL MANTEIGA



BALANÇA



BAILARINA



ESPATULAS DE PINTURA



BATEDEIRA



MASSAS





MASSA CHIFFON

INGREDIENTES:

5 ovos
360 g de açúcar
300 ml de leite integral
150 ml de óleo
1 limão
400 g de farinha
20 g de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Leve os ovos a batedeira até chegarem ao ponto de neve, enquanto os ovos estão batendo leve o leite ao microondas por 50 segundos para que fique morno e logo após esprema o limão e misture com o leite até ele talhar formando assim uma mistura chamada buttermilk. Em seguida acrescente o açúcar aos poucos e bata até virar um creme esbranquiçado. Acrescente o buttermilk e o óleo à batedeira e misture por 10 segundos em velocidade mínima. Em seguida acrescente a farinha aos poucos misturando devagar com o fouet para que a massa não perca o ar, e por fim acrescente o fermento e leve ao forno pré aquecido a 180°

QUANTIDADE POR FORMA:

FORMA 10 cm - 120g (Rende 12 massas)
FORMA 13 cm - 200g (Rende 7 massas)
FORMA 15CM - 450g (Rende 3 massas)
FORMA 20CM - 650g (Rende 2 massas)

ARMAZENAMENTO:

Após esfriar, embalar as massas no plástico filme e etiquetar com data de fabricação e a descrição do sabor. Depois armazene na geladeira ou freezer. Evite colocar misturado com outros alimentos para evitar que sua massa pegue cheiro ou gosto indesejado.

GELADEIRA - 5 DIAS
FREEZER - 60 DIAS

MASSAS





MASSA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

5 ovos
360 g de açúcar
300 ml de leite integral
150 ml de óleo
1 limão
350 g de farinha
50 g de chocolate em pó 50%
10 g de fermento em pó
7 g de bicarnonato

MODO DE PREPARO:

Leve os ovos a batedeira até chegarem ao ponto de neve, enquanto os ovos estão batendo leve o leite ao microondas por 50 segundos para que fique morno e logo após esprema o limão e misture com o leite até ele talhar formando assim uma mistura chamada buttermilk. Em seguida acrescente o açúcar aos poucos e bata até virar um creme esbranquiçado. Acrescente o buttermilk e o óleo à batedeira e misture por 10 segundos em velocidade mínima. Em seguida misture o chocolate e a farinha e acrescente aos poucos misturando devagar com o fouet para que a massa não perca o ar, e por fim acrescente o fermento junto com o bicarbonato e leve ao forno pré aquecido a 180º

QUANTIDADE POR FORMA:

FORMA 10 cm - 120g (Rende 12 massas)
FORMA 13 cm - 200g (Rende 7 massas)
FORMA 15CM - 450g (Rende 3 massas)
FORMA 20CM - 650g (Rende 2 massas)

ARMAZENAMENTO:

Após esfriar, embalar as massas no plástico filme e etiquetar com data de fabricação e a descrição do sabor. Depois armazene na geladeira ou freezer. Evite colocar misturado com outros alimentos para evitar que sua massa pegue cheiro ou gosto indesejado.

GELADEIRA - 5 DIAS
FREEZER - 60 DIAS

CALDAS PARA UMEDECER O BOLO



CALDE DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:

240ml de água
60 g de leite condensado

MODO DE PREPARO:

Misture os dois ingredientes até que dissolva totalmente o leite condensado.

ARMAZENAMENTO:

Essa calda não pode ser armazenada, faça a quantidade suficiente apenas para umedecer o seu bolo.

CALDA DE AÇÚCAR

INGREDIENTES:

400ml de água
200 g de açúcar
Extrato de baunilha à gosto

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexa até que todo o açúcar seja dissolvido e está pronta!

ARMAZENAMENTO:

Armazene a calda em um recipiente bem fechado e matenha na geladeira por até 7 dias.



RECHEIOS



BRIGADEIRO DE NINHO

INGREDIENTES:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
150g de leite em pó
20 g de margarina

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Deixe cozinhar em fogo alto mexendo sem parar até levantar fervura, após ferver, baixe o fogo e continue mexendo até chegar o ponto que deseja. Para o brigadeiro trufado basta acrescentar 100g de chocolate branco e mexer até chegar o ponto de recheio.



CHOCOLATE TRUFADO

INGREDIENTES:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
100g de chocolate nobre
20 g de margarina

MODO DE PREPARO:

Misture o leite condensado, creme de leite e margarina em uma panela e leve ao fogo. Deixe cozinhar em fogo alto mexendo sem parar até levantar fervura, após ferver, baixe o fogo e acrescente o chocolate picado e continue mexendo até chegar o ponto de recheio.



GELÉIA DE MORANGO

INGREDIENTES:

500g de frutas vermelhas (frescas ou congeladas)
180g de açúcar
Suco de meio limão

MODO DE PREPARO:

Coloque as frutas em uma panela, jogue o açúcar por cima e leve para cozinhar em fogo baixo. Depois que soltar bastante água mexa para misturar e deixe cozinhar até reduzir bem. O ponto da geleia é quando você passa a espátula no meio e ela demora pra juntar.

BUTTERCREAM

A COBERTURA PERFEITA PARA OS NOSSOS BENTÔ CAKES







RECEITA

BUTTERCREAM DE MERENGUE SUÍÇO

INGREDIENTES:

225 g clara de ovo (cerca de 6 unidades)
125 g açúcar refinado
350 g manteiga sem sal em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO:

Merengue Suíço - Leve uma panela com água para aquecer no fogo. Junte o açúcar e as claras na tigela da batedeira e leve para cozinhar em banho-maria, mexendo sempre com o fouet para que o ovo não coagule. Misture até que o açúcar esteja completamente dissolvido. Caso queira conferir no termômetro, a temperatura deve atingir 65 °C. Retire a clara do banho-maria e bata-a com o globo na batedeira em velocidade alta até que a tigela não esteja mais quente e se forme um merengue em picos firmes. Troque o globo da batedeira pela raquete (pá) e comece a bater em velocidade baixa. De colher em colher, adicione a manteiga em temperatura ambiente. Aumente a velocidade da batedeira para médiaalta e continue batendo até que se forne um creme liso e brilhante. Caso o creme talhe ao longo do processo, permaneça batendo até que fique emulsionado - quanto mais bater, mais cremoso e sem bolhas fica o buttercream.

RENDIMENTO:
Aproximadamente 700g

ARMAZENAMENTO:
Coloque é um pote bem tampado, ou saquinhos de congelamento (é importante que esteja bem vedado para impedir que pegue cheiro ou gosto do freezer) Se preferir divida em quantidades menores para quando precisar usar não ter que descongelar todo o buttercream.

VALIDADE:
5 dias na geladeira / 30 dias no freezer

EMBALAGENS



CAIXA DE ACETATO

Essa caixinha é super versátil e fácil de encontrar! Ela é ideal para tamanhos maiores de Bentôs e o seu diferencial é que as laterais são transparentes deixando exposto a decoração. Além de ser super linda e elegante vai trazer mais beleza e valor para o seu produto. Ela pode ser decorada com fitas, flores, adesivos, faixas de papel, etc... São inúmeras possibilidades!

CAIXA DE ISOPOR

Mais conhecida como "hamburgueira" isso mesmo! Aquelas caixinhas que são tradicionalmente usadas para colocar hamburguers. Elas são a forma mais comum de embalar os Bentô cakes. São super fofas e você pode encontra-las em medidas e materiais diferentes. As caixas usadas para Bentôs tem o tamanho 15x15x7 e largura da base (cm) 10x10. Existe a versão biodegradável, que são feitas de bagaço de cana e palha de trigo. São bem bonitas e resistentes.





FITAS E DECORAÇÕES

As embalagens dos Bentôs precisam ser bonitas para conquistar o seu cliente e agregar ainda mais valor para o seu produto. Por isso use e abuse sua criatividade! Aqui vão algumas dicas pra vocês: Fita cetim, fitas decorativas, barbante cisal, flores secas, tags, cartões com mensagens, faixas de papel, velas decoraivas, fotos, Adesivos. Lembrando que esses adereços vão deixar seu produto ainda mais atraente e presenteável.

BÔNUS EXCLUSIVOS

MASSA DE CENOURA



MASSA RED VELVET



BROWNIE



RECHEIOS



Beijinho de coco



Brigadeiro de doce de leite



Doce de abacaxi

VENDA BENTÔS O ANO INTEIRO



INSTAGRAM PARA VENDAS



DICAS PARA AUMENTAR SUAS VENDAS



@tamiresfelipecakes







RECEITAS BÔNUS

MASSA DE CENOURA

INGREDIENTES:

425g de açúcar
365g de farinha de trigo
5 ovos inteiros
150ml de óleo
310g de cenoura limpa, picada
16g de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

- Pré-aqueça o forno a uma temperatura média de 180°
- No liquidificador coloque o açúcar, os ovos, o óleo, a cenoura picada, e bata por aproximadamente 3 minutos, até que se forme um creme.
- Vire o conteúdo do liquidificador em uma tigela e peneire toda a farinha, mexa delicadamente com um fouet até virar uma massa homogênea.
- Por último acrescente o fermento.
- Divida a massa em formas untadas com desmoldante.
- Leve ao forno pré-aquecido, e deixe assar até que você faça o teste do palito e saia limpo.
- Quando a massa estiver morna, desenforme e embale com um plástico filme e armazene na geladeira de um dia para o outro ou por no mínimo 8 horas antes de cortar.

Observação:

Esta massa é super versátil e pode ser utilizada em bolos caseirinhos, bolos decorados, bolos de pote, naked cakes, bentô cakes, entre outros.







RECEITAS BÔNUS

MASSA RED VELVET

INGREDIENTES:

380g de açúcar
280g de farinha de trigo
5 ovos inteiros
20g de chocolate em pó
200ml de leite
50ml de óleo
1 colher de sobremesa de vinagre de álcool
1 colher de corante em pó vermelho granchef
Essência de baunilha à gosto
20g fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Na batedeira bata os ovos com o açúcar e essência de baunilha até formar um creme branco de dobrar de volume. Misture o leite com óleo e leve no microondas por apenas 1 minuto. Feito isso acrescente o chocolate, o corante e mexa bem para dissolver. Por último acrescente o vinagre e mexa mais um pouco. Ligue a batedeira novamente na velocidade mínima e vá acrescentando a mistura líquida aos poucos. Bata até terminar de acrescentar tudo. Agora com um fouet acrescente a farinha aos poucos até incorporar com o líquido. Por último acrescente o fermento em pó e misture. Leve pra assar em uma forma untada ou com papel no fundo e deixe assar por aproximadamente 50 min. em forno pré-aquecido a 180º.

Observação:

Caso não tenha corante em pó pode substituir por 30g de corante vermelho em gel, porém seu bolo pode amargar um pouco.

RECEITAS BÔNUS - RECHEIOS



BEIJINHO DE COCO

INGREDIENTES:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
150g de coco ralado ou em flocos
20 g de margarina

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Deixe cozinhar em fogo alto mexendo sem parar até levantar fervura, após ferver, baixe o fogo e continue mexendo até chegar o ponto de recheio.



DOCE DE LEITE

INGREDIENTES:

395g de leite condensado
200g de creme de leite
200g de doce de leite pronto
20 g de margarina

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Deixe cozinhar em fogo alto mexendo sem parar até levantar fervura, após ferver, baixe o fogo e continue mexendo até chegar o ponto de recheio.



DOCE DE ABACAXI

INGREDIENTES:

500g de abacaxi cortado em cubos
180g de açúcar

MODO DE PREPARO:

Coloque o abacaxi em uma panela, jogue o açúcar por cima e leve para cozinhar em fogo baixo. Depois que soltar bastante água mexa para misturar e deixe cozinhar até reduzir bem. O ponto do doce é quando você passa a espátula no meio e ela demora pra juntar.







RECEITAS BÔNUS

BROWNIE

INGREDIENTES:

- 250g chocolate nobre
- 60g manteiga ou margarina
- 160g de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 50g de chocolate 50% em pó
- 140g de farinha
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO:

- Misture a manteiga e o chocolate nobre e leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos até derreter o chocolate (cuidado pra não esquentar demais e queimar o chocolate)
- Misture bem até esfriar para não correr o risco de cozinhar os ovos quando forem acrescentados
- Acrescente os ovos e mexa até que fique uma massa brilhosa
- Acrescente o cacau, o açúcar e o sal
- Por último acrescente a farinha aos poucos mexendo com um fouet até formar uma massa pesada.
- Coloque a massa em uma forma untada e com papel manteiga no fundo para facilitar na hora de desenformar.
- Leve ao forno em temperatura de 180° por 20 minutos.

OBSERVAÇÕES:

A massa rende um tabuleiro retangular de 30x20
Cuidado com o tempo de forno, se o seu forno for muito quente faça o teste do palito antes, ele não pode sair totalmente limpo.
O chocolate nobre pode ser substituído pela cobertura fracionada, porém terá uma pequena alteração no sabor (opte pelo sabor meio amargo)

BENTÔ CAKES LUCRATIVOS





@tamiresfelipecakes