Receitas e Dicas de Confeitaria



COMO INICIAR UM NEGOCIO COM BOLO NO POTE

Receitas, Dicas e Informações

COMO INICIAR UM NEGÓCIO DE SUCESSO COM BOLO NO POTE

O e-book tem dicas de como para iniciar seu negócio empreendedor vendendo BOLO NO POTE. O mais importante que você precisa entender, é que não existe mágica para o sucesso e sim muito trabalho, determinação, força de vontade e atitude. Juntando todos esses ingredientes o resultado não será outro a não ser o sucesso.

Nesse e-book vamos falar sobre os seguintes assunto: Receitas - 5 sabores tradicionais

Higiene / Limpeza e Anvisa

Quais materiais são necessários

Como calcular valor de venda

Como perder o medo e a vergonha para vender Divulgação: onde você pode vender e promoções

Espero que vocês gostem e mãos à obra.

RECEITAS - BOLO NO POTE

MASSA BASICA DE LIQUIDIFICADOR:

Ingredientes



- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 colheres de sopa de margarina de boa qualidade (ela que
- Deixa a massa saborosa)
- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 1 colheres de sopa rasa de fermento

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador os ovos, açúcar e a margarina, Depois

2. Coloque 1 copo de trigo e 1 de leite. Bata mais um pouco e depois 3. Acrescente o restante trigo e do leite. Desligue o liquidificador e
4. Acrescente o fermento e mexa delicadamente.
5. Unte uma assadeira retangular com margarina e farinha de trigo.
6. Asse em forno 180 graus, por aproximadamente 30 minutos 7. (Depende do seu forno). Quando ficar dourado, enfiar uma faca e
8. Sair limpa, desligue.

RENDIMENTO

Se montar em discos com 1 de espessura, vai dar mais ou menos 50/60, se desconstruir o

bolo, vai render uns 80/100 bolos de pote.

MASSA DE CHOCOLATE:

Acrescente 1 copo de chocolate em pó

Na mesma receita acima.

MASSA DE LARANJA:

Acrescente 1 copo de suco de laranja na

Mesma receita acima

MASSA DE BOLO BRANCO AERADO

Massa levíssima, ideal para fazer receitas de bolo de pote que carregam mais no recheio ou que molham a massa.

Ingredientes:

- Duas xícaras de leite (você pode usar o integral ou desnatado)
- 10 ovos
- Duas xícaras de açúcar
- Meia xícara de óleo
- Três colheres de sopa de margarina
- Duas colheres de fermento
- Cinco xícaras de farinha de trigo
- Uma pequena porção de sal (meia colher de chá)



Como preparar:

1. A forma de preparar a sua massa branca para bolo de pote é simples, tudo o que você precisa fazer é seguir um passo a passo.
2. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter uma massa homogênea.
3. Retire a massa da batedeira e acrescente a farinha, o fermento e o sal. Bata delicadamente a massa até que os novos ingredientes se integrem à massa.
4. Ferva o óleo, a margarina e o leite e acrescente à massa, misturando delicadamente também em seguida.
5. Unte uma forma retangular (modelo indicado para quem vai fazer bolos de pote) com margarina e uma pequena quantidade de farinha de trigo por cima.
6. Agora é só despejar a massa na forma e levar ao forno em fogo médio por aproximadamente 30 minutos que sua massa branca aerada para bolos de pote estará pronta!

Massa de leite ninho

Ingredientes



- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1⁄2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó

Preparo

1. Coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dissolver o açúcar e a mistura ficar clara.
2. Desligue a batedeira, adicione farinha de trigo aos poucos e misture até incorporar.
3. Dissolva a manteiga no leite quente e coloque na mistura.
4. Adicione o sal e o fermento em pó, bata novamente até ficar uma massa homogênea.
5. Coloque a massa em uma assadeira (30 cm X 25 cm) untada e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos ou até dourar.

6. Tire do forno e deixe esfriar. Em seguida desenforme o bolo e com as mãos esfarele bem. Reserve.

PÃO DE LÓ BEM FOFINHO

Se você precisa fazer um bolo bem fofinho para usar como base para qualquer recheio, eu tenho a receita certa para você, é o bolo de pão de ló que fica bem fofinho e macio

INGREDIENTES:

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de água quente
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO:

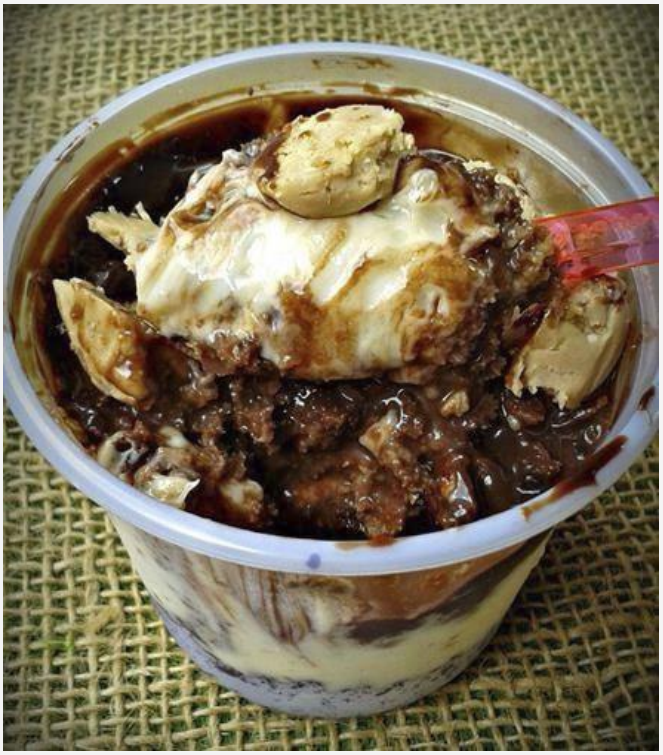
1. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar, por 10 minutinhos.
2. Numa tigela peneire a farinha de trigo junto com o fermento. Reserve.
3. Em uma outra tigela misture a água com a essência de baunilha.
4. Vá alternando na massa os ingredientes secos com o líquido.
5. Em seguida leve para assar em uma assadeira (23cm por 32cm) retangular untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Forno 170ºC por cerca de 35 minutos.



Bolo de Cenoura para bolo no pote

INGREDIENTES:





BOLO NO POTE 4 LEITE COM MOUSSE MORANGO

Ingredientes da massa:

- 3 copos de açúcar
- 4 copos de farinha de trigo
- 1 copo de suco de laranja
- 1 copo de óleo
- 7 ovos grandes
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó Modo de preparo da massa de pão-de-ló:

1. Na batedeira, bata as claras em ponto de neve duro, acrescente as gemas e continue a bater até dobrar de volume.
2. Diminua a velocidade da batedeira e acrescente o açúcar aos poucos. Desligue a batedeira e acrescente o óleo, o suco de laranja, a farinha de trigo, mexendo até a massa ficar homogênea.
3. Por último, acrescente o fermento em pó.
4. Leve para assar em fôrma grande untada e enfarinhada em forno médio.

MOUSSE DE MORANGO





INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) rasas de gelatina em pó sem sabor
- ½ copo (requeijão) de água
- 1 copo (requeijão) de chantilly batido (medir antes de bater)
- 1 copo (requeijão) de morango fruta picado

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o morango. Bata bem.
2. Em uma panela coloque a gelatina sabor morango, a gelatina em pó sem sabor e a água. Mexa bem.
3. Leve ao fogo até ferver e acrescente no liquidificador junto com a mistura de morango. Bata.
4. Deixe esfriar e acrescente o chantilly batido.
5. Leve para gelar até ficar firme.

RECHEIO 4 LEITES

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado (395 g)
- 1/2 Lata de Creme de leite sem soro
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Misture tudo em uma panela e mexa até se misturar por completo.
2. Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até dar o ponto de recheio firme.
3. Deixe esfriar e utilize.

PODE SER MASSA BRANCA OU CHOCOLATE

PAVÊ DE BOMBOM NO POTINHO

PAVÊ DE BOMBOM, VOCÊ PODE FAZER EM TRAVESSAS, TAÇAS E NOS POTINHOS PARA VENDER, É UM SOBREMESA DELICIOSA E TEM MUITA SAÍDA NAS VENDAS DE POTINHOS, VAMOS A RECEITA.

Ingredientes



- 1 lata de creme de leite fresco
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de doce de leite
- 1 pacote de biscoito maisena
- 2 xícaras (chá) de leite
- 12 bombons picados

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o creme de leite e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo e misture o chocolate até derreter.
2. Acrescente o doce de leite e misture bem. Deixe esfriar.
3. Em um refratário, alterne camadas de biscoitos umedecidos no leite, de creme e de bombons. Deixe na geladeira no mínimo 2 horas antes de servir.

Dica:

Substitua o biscoito maisena por champanhe ou pedacinhos de pão-de-ló.

Bom Apetite!!!

Mousse de Leite Ninho no Potinho

INGREDIENTES



- 200g de chocolate ao leite
- 200g de creme de leite
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite Ninho
- 1/2 colher (sopa) de emulsificante
- Cobertura para sorvete sabor chocolate (para decorar)
- Raspas de chocolate a gosto (para decorar)

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque o chocolate ao leite, misture com metade do creme de leite e leve ao microondas por 2 minutos na potência alta. Misture e reserve.
2. Na batedeira, bata o leite condensado, o restante do creme de leite, o leite Ninho e o emulsificante por 10 minutos ou até que a mistura fique fofa.
3. Coloque a ganache no fundo de um refratário médio, taça ou potinho e depois a mousse de leite Ninho e leve à geladeira por 1 hora.
4. Decore com a calda de chocolate e raspas de chocolate.

Mousse de Chocolate no Potinho

INGREDIENTES



- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 300g de chocolate meio amargo
- 1 pitada de sal
- Raspas de chocolate (para decorar)

MODO DE PREPARO

1. Bata as claras em neve com uma pitada de sal até elas ficarem firmes. Reserve.
2. Bata as gemas até que elas dobrem de volume.
3. Acrescente o açúcar, bata mais e reserve.

4. Derreta o chocolate meio amargo no micro-ondas (parando a cada 30 minutos para mexer).
5. Adicione o creme de leite e mexa até obter um creme homogêneo.
6. Junte o chocolate com o creme de gemas e misture até ficar homogêneo.
7. Acrescente as claras em neve e misture até obter um creme uniforme.
8. Coloque em potinhos e decore com as raspas de chocolate.
9. Leve à geladeira por, no mínimo, 30 minutos antes de servir.

Bolo de abacaxi com coco no potinho

Que tal uma receita prática e deliciosa para servir como sobremesa ou vender e ganhar um dinheiro extra? Experimente esta receita de bolo de abacaxi com coco no potinho, que além de gostosa, é fácil de fazer e vai surpreender a todos. Veja a receita completa abaixo e experimente em casa para toda sua família!



Ingredientes do bolo de abacaxi com coco no potinho

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) + 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 2 vidros de leite de coco (400ml)
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio
- Abacaxi em calda picado e coco ralado para decorar

Recheio de abacaxi

- 4 xícaras (chá) de abacaxi picado
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de leite condensado

Recheio e cobertura de coco

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 200g de coco ralado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 100g de creme de leite

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, 2 xícaras (chá) do açúcar, o óleo, a água, metade do leite de coco e a maisena.
2. Misture a farinha, o fermento e o bicarbonato, e despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm forrada com papel-manteiga.
3. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até firmar.
4. Deixe esfriar e esfarele com as mãos. Leve ao fogo médio o abacaxi e o açúcar até dissolver parcialmente.
5. Junte o leite condensado e cozinhe até engrossar levemente.
6. Deixe esfriar. Leve ao fogo médio o leite condensado, o coco e a manteiga, mexendo até engrossar.
7. Misture com o creme de leite. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo regado com o açúcar e o leite de coco restantes misturados, de creme de abacaxi, de bolo regado e de creme de coco, terminando em creme de coco.
8. Decore com abacaxi, coco ralado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo de leite Ninho com Nutella no potinho

Que tal uma receita prática e deliciosa para servir como sobremesa ou vender e ganhar um dinheiro extra? Experimente esta receita de bolo de leite Ninho com Nutella no potinho, que além de gostosa, é fácil de fazer e vai surpreender a todos. Veja a receita completa abaixo e experimente em casa para toda sua família!

Ingredientes do bolo de leite Ninho com Nutella no potinho

- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos



- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Kinder Bueno para decorar

Calda

- 1/2 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- Creme de leite Ninho
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite Ninho
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Creme de Nutella

- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
- 1 xícara (chá) de Nutella

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata a água, o óleo, o chocolate, o açúcar e os ovos por 1 minuto. Misture a farinha e o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada.
2. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar e esfarele o bolo. Bata os ingredientes do creme de leite Ninho, na batedeira até ficar homogêneo e cremoso.
3. Coloque em uma tigela e leve à geladeira por 1 hora. Bata o creme de leite fresco na batedeira até ficar em ponto de chantilly.
4. Junte a Nutella® e bata até homogeneizar. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo esfarelado regado com os ingredientes da calda misturados e de creme de leite Ninho, terminando em bolo com calda.
5. Cubra com o creme de Nutella, decore com Kinder Bueno e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Bolo-casadinho de maracujá no potinho

Que tal uma receita prática e deliciosa para servir como sobremesa ou vender e ganhar um dinheiro extra? Experimente esta receita de bolo-casadinho de maracujá no potinho, que além de gostosa, é fácil de fazer e vai surpreender a todos. Veja a receita completa abaixo e experimente em casa para toda sua família!

Ingredientes do bolo-casadinho de maracujá no potinho



- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda

- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Musse de maracujá

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- Suco de 1/2 limão
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Musse de chocolate

- 250g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 2 claras em neve

Cobertura

- Polpa de 2 maracujás
- 1 xícara (chá) de água

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar até homogeneizar. Despeje em uma tigela e misture com a farinha e o fermento com uma colher.
2. Despeje a massa em uma fôrma de 22cm x 30cm forrada com papelmanteiga. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Bata os ingredientes da musse de maracujá no liquidificador e leve à geladeira por 1 hora. Retire e misture delicadamente.
3. Misture o chocolate com o creme de leite, junte as claras e misture delicadamente.
4. Leve os ingredientes da cobertura ao fogo baixo até formar uma calda. Deixe esfriar.
5. Em potes descartáveis individuais, faça camadas de bolo esfarelado umedecido com os ingredientes da calda misturados, de musse de chocolate, de bolo umedecido e de musse de maracujá, terminando em musse de maracujá.
6. Decore com a cobertura, tampe e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo sensação no potinho

Que tal uma receita prática e deliciosa para servir como sobremesa ou vender e ganhar um dinheiro extra? Experimente esta receita de bolo sensação no potinho, que além de gostosa, é fácil de fazer e vai surpreender a todos. Veja a receita completa abaixo e experimente em casa para toda sua família!

Ingredientes do bolo sensação no potinho

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar Morangos para decorar



Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 envelope de pó para suco de morango

Recheio

- 1 lata de leite condensado

-

- 1 pote de iogurte natural (170g)
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)
- 1 envelope de pó para suco de morango

Brigadeiro

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, a manteiga, o açúcar, o chocolate, a água, a farinha e o fermento, sem parar de bater.
2. Despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar.
3. Deixe esfriar e esfarele com as mãos. Bata os ingredientes do recheio no liquidificador, cubra e leve à geladeira por 1 hora.
4. Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o chocolate e a manteiga, mexendo até engrossar.
5. Desligue e misture com o creme de leite. Deixe esfriar. Em copinhos descartáveis individuais, faça uma camada de bolo esfarelado regado com os ingredientes da calda misturados, uma de brigadeiro e uma de recheio de morango.
6. Faça mais uma camada de bolo, finalize com o brigadeiro, decore com morangos e leve à geladeira por 3 horas e sirva.

Bolo de leite Ninho com Oreo no potinho

Aprenda esta receita incrível e deliciosa de bolo de leite Ninho® com Oreo® no potinho e faça para vender e ganhar um dinheiro extra**!**

Ingredientes do Bolo de leite Ninho® com Oreo® no potinho

- 1 bolo Pullman® sabor baunilha esfarelado (250g)
  2 pacotes de biscoito Oreo® triturado (180g)

  Biscoitos Oreo® quebrados ao meio para decorar

-

•

Brigadeiro de leite Ninho®



- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite Ninho®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo

1. Para o brigadeiro de leite Ninho®, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o leite Ninho® e a manteiga, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar.
2. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Em potes transparentes individuais, faça camadas de bolo esfarelado, de biscoito triturado e de brigadeiro, repetindo as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em brigadeiro e biscoito triturado.
3. Decore com biscoitos quebrados e sirva em seguida ou leve à geladeira tampado até o momento de servir.

Bolo de brigadeiro de café no potinho

Que tal esta receita de bolo de brigadeiro de café no potinho, que fica uma delícia e é muito fácil e prática de fazer? Quer saber o que é ainda melhor? Este recheio de brigadeiro de café combina com outros sabores de massa, como a de baunilha, de coco e até de laranja! Experimente ainda hoje!

Ingredientes do Bolo de brigadeiro de café no potinho

- 1 e 1/2 bolo tipo Pullman® sabor chocolate esfarelado (375g)
- Brigadeiros prontos enrolados para decorar

Brigadeiro de café

- 1 lata de leite condensado
  1 colher (sopa) de manteiga

•

- 1 colher (chá) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite (200g)



Modo de preparo

1. Para o brigadeiro, leve os ingredientes ao fogo médio em uma panela, exceto o creme de leite, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar. Misture com o creme de leite e deixe esfriar.
2. Em potes ou copinhos transparentes, faça uma camada de bolo, uma de brigadeiro e mais uma de bolo.
3. Decore com um pouco de brigadeiro na superfície e com um brigadeiro pronto enrolado. Tampe e leve à geladeira até o momento de servir.

Bolo de leite Ninho no potinho

Aprenda esta receita deliciosa de bolo de leite Ninho® no potinho que é rápida e fácil de fazer e é uma ótima opção para vender!

Ingredientes do Bolo de leite Ninho® no potinho



- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite Ninho®
- 5 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de iogurte natural
- 1 xícara (chá) de água morna

-
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

  Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Leite Ninho® para polvilhar

Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite Ninho®
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

1. Em uma tigela, na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em outra tigela, ainda na batedeira, bata as gemas, o açúcar, a farinha, o leite Ninho®, a margarina e o iogurte até ficar homogêneo.
2. Sem parar de bater, adicione a água, aos poucos, até ficar homogêneo. Misture o fermento e as claras em neve reservadas delicadamente com uma colher ou espátula.
3. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar, corte em pedaços e esfarele com as mãos. Reserve.
4. Para o recheio, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o leite Ninho®, o leite e a manteiga, mexendo até engrossar.
5. Desligue e misture com o creme de leite. Em embalagens descartáveis de 250ml, intercale camadas de bolo esfarelado e de recheio, repetindo até acabarem os ingredientes, terminando em recheio.
6. Polvilhe com leite Ninho®, tampe as embalagens e leve à geladeira até o momento de servir.

Bolo no potinho Dr. Oetker®

Ingredientes do Bolo no potinho Dr. Oetker®

- 1 caixa de mistura pronta para bolo sabor chocolate Dr. Oetker® (450g)
- 150ml de leite
- 3 ovos
- 100g de margarina
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

-

- 1 embalagem de confeitos de chocolate tipo bolinhas crocantes Choc Bolinha Dr. Oetker® (80g)

Recheio

1 caixa de pó para pudim sabor baunilha Dr. Oetker® (50g)



- 500ml de leite
- 1 embalagem de confeitos tipo gotinhas de chocolate Dr. Oetker® (80g)

Modo de preparo

1. Coloque a mistura para bolo de chocolate Dr. Oetker® na tigela da batedeira e adicione o leite, os ovos e a margarina.
2. Bata por 4 minutos ou até formar uma mistura homogênea. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente.
3. Retire, deixe esfriar, corte em pedaços e esfarele com as mãos. Reserve. Para o recheio, dissolva o pudim de baunilha Dr. Oetker® no leite, despeje em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até ferver.
4. Depois de levantar a fervura, cozinhe por mais 2 minutos e desligue o fogo. Transfira para uma tigela, deixe esfriar e misture com as gotinhas de chocolate Dr. Oetker®. Reserve.
5. Em potinhos transparentes individuais, intercale camadas de bolo esfarelado e de creme de pudim, repetindo as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em creme.
6. Decore com os confeitos de bolinha Dr. Oetker®, tampe e leve à geladeira até o momento de servir.

Bolo indiano no potinho

Ingredientes do Bolo indiano no potinho

- 12 ovos (claras e gemas separadas)
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de margarina
- 3 xícaras (chá) de farinha de rosca

-
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de canela em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Recheio



- 2 latas de leite condensado
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de leite

Modo de preparo

1. Para a massa, na batedeira, bata as claras em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter um creme fofo.
2. Acrescente a farinha de rosca, o fermento, a canela e bata até ficar homogêneo. Adicione as claras em neve reservadas e misture delicadamente com uma colher ou espátula.
3. Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm grande untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar.
4. Deixe esfriar, desenforme e esfarele o bolo com as mãos. Para o recheio, coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo médio, mexendo até ficar cremoso e engrossar levemente. Retire do fogo e deixe esfriar.
5. Em potinhos de plástico transparentes, intercale camadas de bolo esfarelado e de recheio, até preencher todo o potinho, terminando em recheio.
6. Polvilhe com canela em pó, tampe o potinho e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

Bolo de brigadeiro branco com frutas vermelhas no potinho

Ingredientes do Bolo de brigadeiro branco com frutas vermelhas no potinho

- 1 bolo Pullman® sabor baunilha esfarelado (250g)
- 1 lata de leite condensado cremoso
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Geleia de frutas vermelhas

- 1 xícara (chá) de morango picado

- 1 xícara (chá) de mirtilo
- 1/2 xícara (chá) de amora picada
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Suco de 1 limão



Modo de preparo

1. Para a geleia, em uma panela, leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo de vez em quando.
2. Cozinhe por 10 minutos, após levantar fervura. Desligue e deixe esfriar.
   Misture o leite condensado cremoso com o creme de leite.
3. Em potes transparentes individuais, faça camadas de bolo esfarelado, de creme branco e de geleia, repetindo as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em creme e geleia.
4. Tampe e mantenha na geladeira até o momento de servir.

Bolo de sonho no potinho

Ingredientes do Bolo de sonho no potinho



- 2 bolos Pullman® sabor baunilha esfarelados (500g)
- 15 minissonhos prontos recheados com creme para decorar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo

1. Para o creme, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a gema, o leite, a essência e a maisena, mexendo até engrossar.
2. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Reserve 1/2 xícara (chá) do creme para decorar.
3. Em potinhos transparentes individuais, faça camadas de creme e de bolo esfarelado, terminando em bolo.
4. Coloque o creme reservado em um saco de confeitar com bico liso e decore as bordas. Decore os potes com minissonhos, polvilhe com açúcar de confeiteiro e tampe.
5. Sirva em seguida ou mantenha na geladeira até o momento de servir.

Bolo-casadinho no potinho

Ingredientes do Bolo-casadinho no potinho



- 1 bolo tipo Pullman® sabor chocolate esfarelado (250g)
- 1 bolo tipo Pullman® sabor baunilha esfarelado (250g)
- Brigadeiro de chocolate branco
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 100g de chocolate branco picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Brigadeiro de chocolate ao leite

- 1 lata de leite condensado
- 100g de chocolate ao leite picado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo

Para o brigadeiro branco, leve todos os ingredientes ao fogo médio, exceto o creme de leite, mexendo até desgrudar do fundo da panela e engrossar. Misture com o creme de leite e deixe esfriar.

Repita o procedimento com os ingredientes do brigadeiro de chocolate ao leite.

Em potes transparentes individuais, faça uma camada de bolo de chocolate, uma de brigadeiro branco, uma de brigadeiro ao leite e finalize com uma camada de bolo branco.

Tampe e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

9. Mousse de Maracujá com Chocolate Branco

A Receita de Mousse de Maracujá com Chocolate Branco é prática, deliciosa e vai agradar todos os seus convidados. Essa receita de mousse de maracujá é especial porque é feita com uma camada de ganache de chocolate branco, seguida de mousse de maracujá. O sabor final é maravilhoso, porque mistura o docinho de ganache de chocolate branco com o azedinho do mousse de maracujá.

- Ingredientes
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 1 copo americano de suco concentrado de maracujá
- 1 barra de chocolate branco picado (170g)

Modo de Preparo:

1. Derreta o chocolate branco em banho-maria ou no micro-ondas (parando a cada 30 segundos para mexer e evitar que ele queime).
2. Acrescente o creme de leite e misture bem.
3. Distribua o ganache de chocolate branco em uma travessa ou em tacinhas e leve ao congelador por 1 hora.
4. No liquidificador, bata o leite condensado, 1 lata de creme de leite e o suco de maracujá, até obter uma mistura homogênea.
5. Despeje o mousse sobre o ganache já bem firme e leve ao congelador por 30 minutos.

Cobertura

Ingredientes

- Polpa de 2 maracujás
- 1 xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de açúcar
- Chocolate ao leite e branco (para decorar)



Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture a polpa de maracujá, a água e o açúcar.
2. Leve ao fogo para reduzir (aproximadamente 20 minutos).
3. Espere a calda esfriar e coloque sobre o mousse.
4. Decore com um quadradinho de chocolate ao leite e um quadradinho de chocolate branco.
5. Leve à geladeira até a hora de servir.
6. Sirva gelado.

Mousse de Chocolate Branco

Ingredientes



- 2 claras
- 200g de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate branco derretido
- 1 lata de creme de leite sem soro Modo de Preparo:

1. Bata as claras em neve e reserve.
2. Na batedeira, bata a manteiga e o leite condensado até obter um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente o chocolate derretido e o creme de leite e bata por 5 minutos.
3. Misture as claras em neve delicadamente.
4. Despeje a mistura em uma tigela e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas antes de servir.
5. Sirva gelado.

Mousse Prestígio

INGREDIENTES



- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) açúcar
- 2 claras batidas em neve
- Raspas de coco e chocolate para decorar

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 50g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, coloque os ingredientes do recheio e leve ao forno médio, mexendo, até engrossar. Reserve.
2. Para a mousse, polvilhe a gelatina na água e dissolva em banho-maria.
3. Transfira para o liquidificador, bata com creme de leite, o chocolate em pó e o açúcar.
4. Despeje em uma tigela e misture com as claras em neve delicadamente.
5. Distribua o recheio de beijinho em taças individuais, cubra com o creme de chocolate e leve à geladeira por 3 horas.
6. Decore com as raspas de coco e chocolate.

Mousse de Leite Condensado com Sonho de Valsa

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó incolor e sem sabor
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro

- Bombons Sonho de Valsa picados

MODO DE PREPARO



1. Em uma tigela, polvilhe a gelatina no leite e deixe descansar por 5 minutos.
2. Dissolva a gelatina em banhomaria e bata no liquidificador com o leite condensado e creme de leite.
3. Despeje em uma travessa e leve à geladeira por 30 minutos.
4. Retire o mousse da geladeira e misture os bombons picados
   (reserve alguns para decorar).
5. Leve à geladeira por 4 horas.
6. Antes de servir, decore com bombons.

Mousse de Leite Ninho com Chocolate Branco

INGREDIENTES



- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite Ninho (a medida da lata de creme de leite)
- 50g de chocolate branco derretido
- 1 envelope de gelatina sem sabor

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o leite condensado, o leite Ninho, o creme de leite e o chocolate branco derretido até obter um creme homogêneo.
2. Por último, acrescente a gelatina incolor dissolvida conforme as instruções da embalagem e bata de 3 a 5 minutos.
3. Distribua nas tacinhas e leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos cobertos com papel alumínio.

Dica:

Se quiser a textura menos consistente, use apenas meio envelope de gelatina incolor dissolvida.

Mousse de Doce de Leite

INGREDIENTES:



- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 lata de doce de leite (leite condensado cozido)
- 1 gelatina sem sabor
- 4 claras em neve sem açúcar)
- 1 pacote de 50 gramas de coco ralado sem açúcar

MODO DE PREPARO:

1. No liquidificador bata o creme de leite e o doce de leite.
2. Despeje em uma tigela.
3. Adicione a gelatina sem sabor preparada conforme instruções da embalagem e o coco. Misture ambos com um fouet ou colher.
4. Bata as 4 claras em neve e acrescente ao creme delicadamente
5. Leve a geladeira por 4 horas.

Mousse de Limão Trufado

INGREDIENTES

PARA O MOUSSE



- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- Caldo de 5 limões Taiti
- 1 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água

PARA A COBERTURA

- 1 barra de chocolate ao leite (200g)
- 1 lata de creme de leite

- 1 pacote de wafer coberto com chocolate ou 100g de chocolate granulado

MODO DE PREPARO DO MOUSSE

1. No liquidificador, bata o creme de leite, o leite condensado e o caldo dos limões por 5 minutos.
2. Hidrate a gelatina com a água e leve ao microondas para diluir por cerca de 8 segundos. Depois, acrescente a gelatina diluída ao conteúdo do liquidificador e bata por mais 2 minutos.
3. Depois disso, coloque em uma travessa e reserve.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

1. Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite. Misture bem.
2. Coloque essa cobertura em cima do mousse com cuidado para não misturar.
3. Pegue o wafer coberto com chocolate e pique por cima ou polvilhe chocolate granulado.
4. Leve para gelar até ficar firme (aproximadamente 4 horas).

Mousse de Morango com Leite Ninho

INGREDIENTES



- 2 copos de leite em pó
- 1 e ½ copo de água fria
- 1 pacote de suco em pó sabor morango (Clight, de preferência)

MODO DE PREPARO

1. Coloque o leite em pó, a água e meio pacote do suco em pó na batedeira e bata.
2. Depois que formar um creme homogêneo, vá acrescentando a outra metade de suco em pó aos pouquinhos, enquanto bate.
3. Coloque na geladeira por pelo menos 15 minutos e sirva.

Mousse de Maracujá com Cobertura de Chocolate

INGREDIENTES



- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 medida da lata de suco de maracujá concentrado
- 180g de chocolate ao leite em pedacinhos
- 1 caixinha de creme de leite 200g
- Gotas de chocolate para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite (da lata) e o suco de maracujá concentrado.
2. Coloque em um refratário e leve à geladeira por, no mínimo, 30 minutos, para firmar.
3. Derreta o chocolate no micro-ondas, parando de 30 em 30 segundos para mexê-lo.
4. Acrescente o creme de leite (de caixinha), misture e coloque sobre a mousse.
5. Decore a gosto e leve para gelar.

Mousse de Chocolate Perfeito e Sem Ovos

INGREDIENTES



- 500g de chocolate ao leite
- 200ml de creme de leite
- 200ml de chantilly
- 12g de gelatina incolor sem sabor
- 1/4 de xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate no microondas ou em banhomaria.
2. Acrescente o creme de leite e mexa sem parar para não deixar empelotar.
3. Em seguida, acrescente o chantilly batido e mexa.
4. Acrescente a gelatina dissolvida na água e misture até obter um creme homogêneo.
5. Despeje em um refratário e leve para gelar.

Mousse de Abacaxi

INGREDIENTES



- 1 abacaxi
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 5 copos de água
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 2 caixinhas de gelatina sabor abacaxi

MODO DE PREPARO

1. Descasque o abacaxi e corte em cubinhos.
2. Em uma panela, coloque o abacaxi, a água e o açúcar e deixe ferver por cerca de 15 minutos.
3. Retire o abacaxi da água e reserve tanto o abacaxi quanto a calda.
4. Na água em que foi fervido o abacaxi, dissolva a gelatina em pó. Reserve até esfriar.
5. No liquidificador, bata a gelatina dissolvida, o creme de leite e o leite condensado até obter um creme.
6. Em um refratário, coloque o abacaxi picado e sobre ele o creme.
7. Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas ou até o creme endurecer.
8. Sirva gelado.

Mousse de Bombom Ouro Branco

INGREDIENTES:



- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor
- 3 claras batidas em neve ou 3 xícaras de falso chantilly já pronto
- 12 bombons Ouro Branco MODO

DE PREPARO:

1. Em uma panela, misture o leite condensado e o leite.
2. Leve ao fogo brando, sem parar de mexer, e cozinhe até começar a engrossar e soltar do fundo da panela.
3. Deixe esfriar, misture o creme de leite, a gelatina preparada de acordo com as instruções da embalagem e as claras batidas em neve.
4. Junte 9 bombons bem picados, mexa delicadamente e leve à geladeira até firmar.
5. Na hora de servir decore com os bombons restantes

COBERTURAS:

Opção 1: Você pode utilize o mesmo recheio como cobertura.

Opção 2: Com Chantily

Você poderá criar diversas coberturas e decoração.

Pode usar vários tipos de confeitos, chocolate granulado, raspas de chocolate, pedaços de fruta, lascas de coco, coco ralado, raspas de limão, poupa de maracujá, decoração com bicos, enfim, não tem limites para sua criatividade.

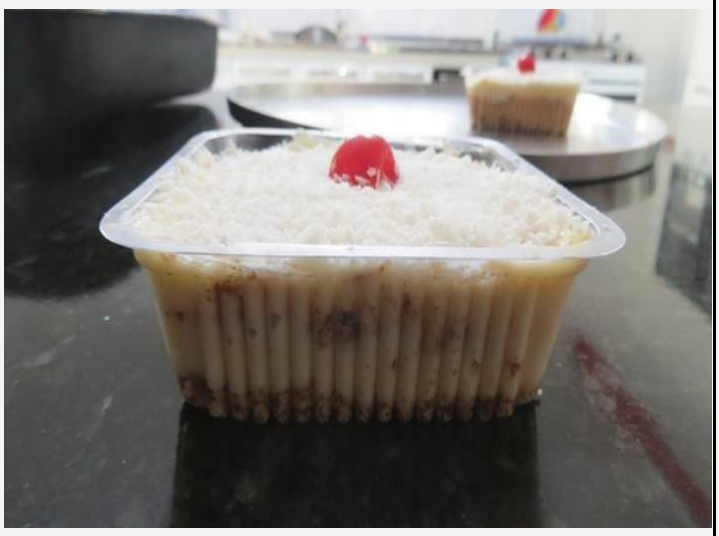
O importante é combinar os sabores e você também pode usar o mesmo recheio como cobertura.

RECEITAS EXTRA:

Recheio de Creme do Céu

Ingredientes

- 1 Lata de leite condensado
- Mesma medida da lata de Leite
- 2 gemas de ovo
- Essência de Baunilha ou de coco
- Amido de Milho



Modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes em uma panela grossa, misturando antes de ir ao fogo, dissolvendo bem o amido de milho para que não crie **"caroços".**

OBS:

Peneirei o ovo antes de levá-lo a receita, isso evita que ela fique com cheiro e gosto de ovo.

DICA:

Pode ser colocado junto ao creme do céu para recheio, coco ralado em flocos, bis, gotas de chocolate, morangos e cereja.

RECHEIO DE MUSSE DE LIMÃO

- 1 Lata de Leite Condensado
- 1 Cx de Creme de Leite
- ½ saquinho de suco de limão (que não seja adoçado)
- ½ gelatina incolor hidratada (conforme descrito na embalagem)



Modo de fazer

2. Misture tudo no liquidificador, batendo bem de 4 a 5 minutos. Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas. Para molhar o bolinho no copo esprema um limão e misture com leite de coco e deixe gelar antes de usar.

A MONTAGEM DO BOLO DO POTE É FEITA DA SEGUINTE FORMA:

Passo 1: Colocar um pouquinho de recheio, (equivalente a meia colher pequena) no fundo do potinho.

Passo 2: Colocar uma camada de bolo (equivalente a uma fatia pequena e fina)

Passo 3: Por cima do bolo colocar o recheio (equivalente a uma colher de recheio, mais algum outro incremento que você quiser) (bis, sonho de valsa, cereja, gostas de chocolate, morango, chocolate branco, etc....)

Passo 4: Colocar mais uma camada fina de bolo.

Passo 5: Com o mesmo recheio, cobrir o bolo (equivalente a menos de meia colher, só para cobrir mesmo...)

Passo 6: Cobertura ao seu gosto e decore confeitos e enfeite.

Dicas: Não deixe os recheios tão grossos, e sim em uma textura mais liquida (meio termos, nem tão grossa, nem tão liquida) para o bolo ficar mais molhadinho, fica mais gostoso.

DICAS EXCLUSIVAS

Mas tem as que gostam de usar somente uma camada de bolo. E tem quem faça potes grandes (250, 300ml) que cabem 3 partes de bolo.

Esfarele o bolo, assim ele rende mais! E também você tem controle maior de quanto está colocando em cada pote, fazendo uma padronização neles!

Para esfarelar o bolo, quando ele tiver frio, você coloca ele em pedaços numa batedeira e liga. Ele vai sair em pedacinhos igual bolinha de isopor quando desfazemos com as mãos.

Dica de caldas:

As caldas vão depender do bolo que vai fazer. Se for prestígio fica gostoso você colocar no copo de requeijão um dedo de leite condensado (LC), um dedo de leite de coco e completar com água filtrada ou fervida já fria. Isto também é interessante para, por exemplo, recheio de pêssego, você coloca um pouco da calda do pêssego junto com a agua e LC para molhar. Abacaxi também dá para fazer assim.

Para os bolos diversos, coloque um dedo de leite condensado no copo de requeijão e complete com água da mesma forma. Tem gente que gosta de molhar com guaraná, particularmente não sou muito fã, acho que a calda de água com LC fica bem mais gostoso, dando um resultado melhor de satisfação da clientela... Afinal de contas, temos sempre que pensar no DIFERENCIAL!!! Com o bolo esfarelado, recheios prontos, vamos a montagem.

MAIS DICAS PARA VENDA E CONQUISTA DE CLIENTES:

Boa apresentação e um sorriso no rosto é indispensável em qualquer negócio.

Então coloque uma roupa confortável, cuide de sua aparência e saia bemdisposta.

Não desanime. Você está começando um trabalho de conquista de seus primeiros clientes.

É claro que ouvirá alguns "não" no caminho, faz parte.

Mas vai ouvir muitos elogios ao longo da caminhada também.

Dê um espaço de, pelo menos, uma semana para retornar no mesmo cliente. Crie a expectativa, o desejo de vê-la de novo para saborear suas delícias.

Uma boa estratégia de vendas é ter um potinho e colheres menores para degustação.

Isso vai fazer muita diferença na hora de apresentar o seu trabalho.

O cliente vai poder provar o seu bolo no pote e ficar surpreso com a delícia que você está apresentando a ele.

É venda certa. Provou, conquistou!

SUGESTÃO DE MONTAGEM DO BOLO NO POTE

Coloca 1 colher de sopa de recheio no fundo do pote de forma que o fundo todo fique coberto.

Coloca duas ou três colheres de sopa do bolo esfarelado molhe o bolo com calda, uma ou duas colheres de calda. (Cuidado para não colocar calda demais e o bolo ficar enjoativo)

Coloque o recheio de forma que na lateral toda esteja com recheio... (Quando o cliente olhar o bolo, verá só o lado de fora. Se nele não tiver recheio, pensará que seu bolo no pote vem com pouco recheio!!!)

Mais uma camada de bolo.

Molhe novamente com a calda

Mais uma camada de recheio para que a cobertura não te dê trabalho de grudar no bolo.

Cobertura

Confeitos

Mais uma sugestão.

Faça todos os potes daquele recheio e separe os recheios que serão de coberturas iguais e cubra todos eles de uma vez.

Por exemplo, o bolo sensação e o prestígio serão cobertos com ganache de chocolate preto?! Então faça sua produção destes dois e deixe para cobrir juntos. Assim você não precisará fazer

duas vezes o ganache e economizará o tempo. Parecer bobagem, né. Mas quando a cobertura é chantilly, é péssimo ficar colocando e tirando ele do congelador toda hora para cobrir cada hora um tipo de bolo... então é mais fácil colocar tudo no bico só uma vez e já cobrir todos.

QUALIDADE DOS PRODUTOS

O ponto principal para o sucesso dos seus produtos é a qualidade dele. Não use produto de má qualidade pensando no preço porque a pessoa vai comprar uma vez e além de não comprar mais, vai falar mal para muitas outras pessoas.

A qualidade precisa ser o fator principal como diferencial dos seus produtos.

EMBALAGEM - CRIATIVIDADE

Seja criativa e coloque alguma etiqueta com o seu logotipo, procure embalagens resistente onde seu cliente possa se sentir confortável na hora de comer.

Dica: Sirva o bolo junto com a colher e o guardanapo. Você pode pegar aquele saquinho de Gelinho (sacolé, chup-chup, geladinho, cada região tem um nome) coloque uma colher descartável e um guardanapo, além de ser higiênico, prático é um diferencial. Deixe sempre a etiqueta da validade visível e do sabor também.

ONDE COMPRAR: Em lojas de embalagens e artigos de festas, as mais elaboradas e bonitas são em artigos de festa. E a embalagem básica em lojas de embalagens.




Rhay
Doces Festas










150 ml
com 5 un
R$ 6,10

VALIDADE DOS PRODUTOS

A validade vai depender do recheio, normalmente a média é de 3 a 5 dias. Fique atenta !!!

Quando o recheio tiver frutas e chantilly a duração é de 24 horas.

ARMAZENAGEM E TRANSPORTE PARA VENDA

Todos os recheios precisam ser conservados na geladeira em potes individuais.

Para transportar seus produtos para o ponto de venda, leve sempre em potes individuais e em bolsa térmica ou caixa de isopor / térmica. Nunca em temperatura ambiente para não comprometer a qualidade do seu produto.

HIGIENE E LIMPEZA

A segurança alimentar é um item extremamente importante dentro da produção de alimentos. Ela busca a produção de alimentos idôneos para a saúde pública, visando ao consumo humano.

Os resíduos do processamento de bolos são as principais fontes de nutrientes para o desenvolvimento de bactérias, sendo necessária a higienização do local para evitar as contaminações. Por causa disso, é importantíssimo enfatizar sempre a higiene pessoal, dos utensílios e equipamentos. Ela é fundamental para a saúde do consumidor e credibilidade para a empresa que produz o alimento.

Se você seguir as regras abaixo, estará em dia com a legislação e o seu cliente não correrá o risco de se contaminar:

Todos os locais devem ter forros, feitos com material fácil de limpar.

Mesas e balcões, onde se manipulam alimentos, devem ser confeccionadas em material impermeável, como fórmica, aço inoxidável ou mármore.

O lixo deve ser acondicionado em sacos plásticos e em recipientes com tampas.

REGRAS DE HIGIENE PESSOAL

Na hora que for preparar os bolos de pote sempre use: toucas, luvas, aventais, botas. Obs.: não é possível fazer o amassamento e a modelagem dos produtos com o uso das luvas, sendo dispensáveis nessas etapas. Caso esteja com doenças infecciosas, como gripes, resfriados e diarreias, não podem manipular alimentos.

As unhas devem ser bem aparadas e sem esmalte.

Quem for manusear os alimentos não pode usar anéis, brincos, unhas postiças, relógios, pulseiras e correntes em serviço.

É essencial lavar as mãos depois de usar o banheiro, espirrar ou tossir.

Não é permitido fumar nas áreas onde se preparam os alimentos.

Não é permitida a entrada de pessoas estranhas ao serviço, nos locais onde os alimentos são manipulados.

FERRAMENTAS QUE PRECISO TER PARA INICIAR

Fogão e forno com gás;

Material de cozinha como: panelas, batedeira, liquidificador, ingredientes para as receitas, formas, colheres e tudo para manusear os ingredientes;

Potes para armazenar os recheios;

Embalagens individuais para os bolos, pode ser: plástico, acrílico, vidro, use a criatividade;

Utensílios domésticos como talheres e demais itens de cozinha;

Luvas, touca e materiais de higiene como detergentes e outros.

Determinação e muita força de vontade são as principais ferramentas para o início do seu negócio empreendedor.

Vá em busca de seus sonhos e objetivos.

VOCÊ PODE E VOCÊ É CAPAZ!

COMO CALCULAR O VALOR DE VENDA

Você calcula TUDO que gastou, este total você multiplica por 3 e divide entre a sua produção.

AGORA, um pouco menos resumido, e logo aplicarei em um exemplo real, todo explicadinho, item por item. Você gastou no total R$25,00 para produzir 20 potes, certo?

Então você multiplica estes 20,00 por 3 = 75,00

Estes 75,00 você divide entre a sua produção. Como foram 20 potes, você divide estes 75,00 por 20. Assim chegamos ao número

3,75, que será o valor que você cobrará por CADA pote de bolo.

Como é um valor quebrado, e não existem tantas moedas correndo solta pelo mercado, e você busca facilidade, então você cobrará R$

4,00 no seu pote.

MAS POTE DE QUAL TAMANHO???

Do tamanho que você fizer. Até potes de 1 litro dá para fazer esta conta...

VAMOS A DICA: COMO ADMINISTRAR SEU DINHEIRO!!!!

Eu disse que você deve pegar o valor total e multiplicar por três para chegar ao valor dividindo entre a sua produção, certo!

Então, tem uma RAZÃO para eu dizer para multiplicar por 3.

A primeira parte: É a parte que vc vai repor o seu investimento para fazer a sua produção. A

segunda parte é o seu lucro!!! Esta é o que é seu!!!!

A TERCEIRA PARTE QUE É O PULO DO GATO, esta parte é o dinheiro que você vai INVESTIR no seu negócio!!!!!

COMO ASSIM INVESTIR?

Etiquetas, cartões de visita, panfletos, investir no bolo que você vai oferecer de graça para a pessoa conhecer seu produto. É este dinheiro que se der algum problema com sua produção e você perdê-la que você vai investir em uma nova produção.

Ex: você deu para alguém vender e estragou, ou derrubou. Você vai perder aquele dinheiro, não vai?? SIM!!! E como começar do zero de novo???? COM ESTA TERCEIRA PARTE!!!!

Mas se vocês me falar "ahhhhhhhh, mas eu não quero investir no meu negócio!" Me desculpa pela resposta direta. Mas sou obrigada a te responder... "Então nem começa!!!!"

Porque um negócio precisa de investimento para crescer. E você quer que seu negócio cresça e seja um SUCESSO, não é?

Então vamos investir este dinheiro!

COMO SEPARAR ESTE DINHEIRO?!

SEPARE EM POTES, ISSO MESMO EM POTES!

Tenha três potes na sua casa PARA VOCE GUARDAR o dinheiro.

Toda as vezes que fazer as vendas quando chegar em casa, vá e separe qual parte é de quem!

Numere!

1 REPOR

2 INVESTIR

3 MEU

Você vai fazer a próxima produção, mas acabou o ovo, o açúcar, vá no pote número UM e pegue o dinheiro para comprar.

COMO PERDER O MEDO E A VERGONHA PARA VENDER

A vergonha é uma das coisas que mais impedem uma pessoa a iniciar um negócio. Para perder a vergonha você precisa enfrenta-la, isso mesmo não existe outra forma. Mas comece aos poucos.

Comece pedindo indicações para amigos e parentes. Quem trabalha com **vendas diretas precisa ser "cara de pau".**

Divulgue seu trabalho com panfletos e peça ajuda de alguma amiga ou parente para te ajudar nesse primeiro passo. Quem sabe com ajuda de outra pessoa você possa ficar com menos vergonha.

Faça um dia de degustação com as amigas e treine como se você fosse vender para uma pessoa desconhecida.

Treine na frente do espelho como vai falar e enfrente essa vergonha pensando nos resultados que você vai conseguir.

DIVULGAÇÃO: ONDE VC PODE VENDER E PROMOÇÕES

Para obter sucesso vendendo de porta em porta (venda direta) é preciso algo mais, além de bons produtos/serviços. O profissional de vendas tem que se preparar para ir a campo, se informar, abordar de forma simpática. Sabemos que vender é a arte de influenciar pessoas, despertar necessidades, neutralizar objeções e fechar negócios.

Quando chega o momento de ir para a batalha diária de achar clientes, temos que estar preparados para o que der e vier, sempre estamos em vantagem, pois sabemos quais são as prováveis objeções que vamos ouvir, mas o cliente não tem ideia do que temos a oferecer. Precisamos motivar nossos clientes a comprar, sabemos que quando abordados, eles têm três perguntas em mente:

1- Quem é você?

2- De onde você é?

3- O que você quer?

Seja simpática, ofereça seu produto de uma forma muito educada e faça relacionamento com seus clientes.

O relacionamento é a essência das vendas diretas. Por isso, não basta vender. Converse com seus clientes, mostre os benefícios e qualidade dos produtos, faça demonstrações. Ofereça degustação para suas melhores clientes. Elas certamente terão maior segurança para adquirir os produtos em saber a qualidade dele.

Lembre-se, se não vendeu nada hoje, amanhã é um novo dia, reflita e busque identificar onde foram as falhas, organize sua agenda e vamos em frente.

Parcele as compras apenas para os clientes mais antigos e fiéis. Isso pode evitar que você sofra com a inadimplência dos compradores. Mas, se o cliente, por alguma razão, deixar de pagar, faça sempre uma cobrança respeitosa.

ONDE VOCÊ PODE VENDER SEUS BOLO NO POTE

- Salão de beleza.
- Centros comerciais - para as funcionárias das lojas;
- Encomendas para festa, faça opções bolo individual, use a criatividade nas embalagens
- Kits individuais de aniversários para escola;
- Na porta de faculdades,
- Pontos de venda como: restaurantes, cantinas de escolas ou faculdade. • Ponto de ônibus
- Outros (são centenas de lugares que você pode vender seus produtos, seja criativa)

COMO DIVULGAR MEUS PRODUTOS

- Grupos no Whatsaap para as amigas e clientes,
- Facebook: Fanpage ou Perfil
- Faça encontros com amigos e cliente, dia da degustação para lançamento de um recheio novo e promova um dia de venda.
- Distribuição de folhetos, faça promoções, crie kits e preços promocionais,
- Peça indicação de amigas e ofereça algum brinde pela indicação,
- Se quiser oferecer em empresas, leve alguns folhetos para a recepcionista ou porteiro e leve um brinde especial para ele te ajudar na indicação.

Pense o seguinte, onde existem mulheres juntas é sempre um bom ponto de venda para você oferecer seus produtos. Imagine qual mulher resiste a um doce principalmente após o almoço.

COMO FIDELIZAR SEUS CLIENTE

CARTÃO FIDELIDADE: Essa técnica é maravilhosa quando você inicia seu negócio.

Como funciona: A pessoa recebe o cartão e na compra de 10 ou 8 produtos ganhe 1 grátis.
Você pode mandar fazer no verso do cartão de visita ou faça em uma folha de sulfite simples.

Quando a pessoa compra você marca o dia da compra e de um visto com seu nome.

Exemplo cartão fidelidade:

Delicias de Maria

Na compra de 10 bolos de pote ganhe 1 grátis:





Esta ação é muito legal porque como o próprio nome diz fideliza o seu cliente a comprar sempre, além disso ele fica satisfeito porque também ganha.

DESCONTO, você pode usar a técnica do desconto quando a pessoa compra em uma grande quantidade como por exemplo nos kits individuais para aniversario.

AMIGO SEMPRE GANHA, você pode pedir indicação para seus amigos e clientes, e quando a pessoa indicar alguém ela ganha um brinde. Pense em algo como uma pequena trufa ou algo com um custo baixo para motivar as pessoas a indicarem seus produtos.

Existem inúmeras formas de divulgar seus produtos e fidelizar seus clientes mais o mais IMPORTANTE é : Qualidade dos produtos e atendimento, não faça apenas um bom atendimento e sim UM SUPER atendimento aos seus clientes. Atenção na validade e conservação!

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esse e-book foi feito com muito carinho e dedicação para todas você, para você que deseja iniciar seu negócio e acima de tudo conquiste sua realização profissional e pessoal.

Como eu sempre digo: "Você precisa fazer o que ama, e amar o que faz".

Espero que este e-book venha te ajudar a iniciar uma nova etapa da sua vida empreendedora.