COPOS da felicidade DA FLAKES



APOSTILA COMPLEMENTAR

2021

Bem Vindos!



Estamos felizes por investirem nesse material. Esse arquivo é um material complementar do Curso Copos da Felicidade da Flakes.

Sao produtos fáceis, lucrativos e que chamam a atenção dos clientes.

Aproveitem cada receita e vendam muito.

Chegou a hora de alavancar sua carreira na Confeitaria e buscar a sua Liberdade Financeira.

Sobre a Flakes

A Flakes é uma Loja física de Doces localizada em Porto Velho - Rondônia, que iniciou suas atividades no ano de 2016. No começo, com o nome de "Pecaditos Doces Gourmet", nossa produção era na cozinha de casa, com poucos recursos e sem capital.

Você irá aprender receitas de uma empresa que começou do ZERO, e que com apenas 4 anos de história alcançou resultados surpreendentes.



Hoje, possuímos uma carteira com milhares de clientes e temos um faturamento anual superior a 3 milhões de reais.

Além disso, desde 2018, conquistamos mais de 7 mil alunos de cursos e e-books espalhados por 10 países do mundo e impactamos outras milhares de pessoas através das redes sociais.



Quem somos nós?

Laura, 46 anos. Estudante de Confeitaria profissional pelo Instituto Gastronômico das Américas, Empresária e Chef da Flakes.

"Durante minha trajetória, trabalhei como Vendedora de veículos durante a maior parte do tempo, além de secretária e consultora de vendas autônoma de maquiagens. Porém, foi somente graças a Confeitaria que consegui alcançar minha estabilidade financeira e realização pessoal. "

Leonardo, 26 anos. Médico, Confeiteiro amador, Empresário e Chef da Flakes.

"Comecei a trabalhar como Serviços gerais em uma farmácia e trabalhei como Caixa em uma rede de eletrodomésticos antes de entrar na faculdade. Foi lá que a nossa história na confeitaria iniciou com as vendas dos Alfajores na sala de aula. Tenho muito orgulho em ter fundado essa empresa, hoje concilio ambas as profissões e não me vejo mais sem o mundo dos doces. "

Mão na Massa!

Agora é hora de iniciar os estudos desse treinamento , que pode alavancar suas vendas com todo essas dicas. Imprima e leia todo o material e o mais IMPORTANTE: COLOQUE EM PRÁTICA.

SONHE GRANDE! Sonhar pequeno custa a mesma coisa, então não se limitem e ousem, inovem, criem e vivam a vida que vocês merecem ter. Desejamos todo o sucesso do mundo a você.

Muito Obrigado e mãos à obra!

Laura e Leonardo

Flakes

Atenção: é proibida a venda, reprodução, transferências, envios em grupos de whatsapp desse conteúdo a terceiros. O compartilhamento constitui violação de direitos autorais.

MARCAS UTILIZADAS

• Adesivos para rótulos: Lamar
Açúcar Cristal: Doce Dia
•Açúcar de Confeiteiro: Snow Sugar
•Açúcar Refinado: União
•Amido de Milho: Maizena
Amendoim torrado: Select
•Batedeiras: KitchenAid, Arno, Gastromaq.
•Bico de Confeitar: 1M Wilton, 4B Wilton, 1E Wilton
•Cacau em pó: Sicao ou CacauBarry
•Chantilly: Amélia
•Chocolate em pó: Sicao
•Chocolate nobre: Nestle, Garoto, Sicao Gold ou Callebaut
•Chocolate granulado Belga: Flakes Callebaut ao leite 4mm
•Corante Vermelho Morango: Iceberg
•Cream Cheese: Pura Nata, Ipanema
•Creme de leite: CCGL 20% ou Italac 17% ou Nestlé 25%
•Emulsificante: Porto Gel (Du porto)

Embalagens:
Copo Bolha: GOODPACK.COM.BR 380ml
Torta no pote: WSPLASTICOS.COM.BR 220ML
Forneáveis para caseirinhos e Papel para embrulhar Bolo Gelado: AzurePack
Formas de Pudim: Plastilania.
Embalagem para Mini Bolo: Galvanotec

•Farinha de trigo: Dona Benta sem Fermento
•Fermento em pó: Royal
•Forno: Progás turbo elétrico PRP 004
•Glucose: Du Porto
•Leite condensado: Moça, Italac, Itambé, Piracanjuba. Se for para Doce de leite cozido usamos Itambé. •Leite em pó: Ninho
•Leite integral: Italac, Tradição
•Manteiga com Sal: Segredo, Italac, President, Tradição
•Manteiga sem Sal: Frimesa, Piracanjuba, Elege
•Margarina sem Sal: Qualy
•Panela Elétrica: Progás.
•Sinete: Sellart Sinetes.

MASSAS E OUTRAS BASES



MASSA AMANTEIGADA BRANCA (COM LEITE EM PÓ)

Ingredientes:

4 ovos

150g de Manteiga com ou sem Sal (preferencialmente sem sal)

260g de Açúcar cristal

150g de Leite de Coco

230g de Farinha de trigo peneirada

50g de Creme de leite (17 ou 20% de gordura)

70g de Leite em pó

15g de fermento em pó

Rendimento: 2000g

Validade: Geladeira até 10 dias.

Frezzer -18 graus: 60 dias / -11 graus: 30 dias.

Modo de preparo:

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira, até ficar homogêneo, em seguida adicione os ovos um a um, depois adicione o creme de leite e o leite de coco e bata tudo. Faça uma mistura da farinha e do leite em pó, passe pela peneira antes, e adicione na batedeira também aos poucos, batendo em média velocidade. Após estar bem incorporado, finalize com o fermento e bata rapidamente ou misture com um fouet.

Adicione a mistura em uma forma retangular 28x20cm, untada ou com papel manteiga. Leve ao forno pré-aquecido: Forno convencional: média de 180º a 200ºC Forno Turbo/Convecção: média de 150º a 160ºC Tempo médio: 45-55 minutos, até o palito sair limpo ou até sentir o cheiro de bolo pela cozinha. Retire do forno e antes de desenformar deixe esfriar por aproximadamente 10 minutos. Caso esteja usando desmoldante, desenforme logo após sair do forno com cuidado.

É possível dobrar a receita e assar em uma forma maior. Não necessariamente precisa usar a forma da medida que passamos.

MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

4 ovos
150g de Manteiga com ou sem Sal (preferencialmente sem sal)
270g de Açúcar cristal
30g de Café Solúvel
5g de Bicarbonato de Sódio
230g de Farinha de trigo peneirada
60g de Creme de leite (20% ou 25% de gordura)
15g de fermento em pó
1 grama de Sal refinado
60g de Cacau em pó (100%)
150ml de Leite integral

Rendimento: 2100g

Validade:

Geladeira até 10 dias.
Frezzer -18 graus: 60 dias / -11 graus: 30 dias.

Modo de preparo:

Adicione em um recipiente o Leite, o Creme de Leite, o Café solúvel e o cacau em pó, misture bem com a ajuda de um fouet. Reserve. Bata o Açúcar e a Manteiga na batedeira, até ficar homogêneo, em seguida adicione os ovos um a um. Após estar bem incorporado, adicione a mistura de chocolate e bata novamente.

Peneire a farinha, o fermento, o bicarbonato e o sal, adicione esses ingredientes aos poucos na batedeira. Finalize com o fermento e bata rapidamente ou misture com um fouet. Adicione a mistura em uma forma redonda, untada ou com papel manteiga.

Leve ao forno pré-aquecido: Forno convencional: média de 180º a 200ºC Forno Turbo/Convecção: média de 150º a 160ºC Tempo médio: 45-55 minutos ou até o palito sair limpo ou até sentir o cheiro de bolo pela cozinha. Retire do forno e antes de desenformar deixe esfriar por aproximadamente 10 minutos. Caso esteja usando desmoldante, desenforme logo após sair do forno com cuidado.

BOLO AMANTEIGADO RED VELVET

Ingredientes:

4 ovos
150g de Manteiga com ou sem Sal (preferencialmente sem sal)
260g de Açúcar cristal
150g de Leite de Coco
230g de Farinha de trigo peneirada
50g de Creme de leite (17 ou 20% de gordura)
10g de fermento em pó
10g de Corante em pó Vermelho Morango
60g de Leite Pó

Validade:

Geladeira até 10 dias.
Frezzer -18 graus: 60 dias / -11 graus: 30 dias.

Modo de preparo:

Bata a manteiga junto do açúcar em uma batedeira rapidamente. Adicione aos poucos os ovos, o creme de leite e o leite de coco, bata até ficar homogêneo. Faça uma mistura dos ingredientes secos, exceto o fermento, e adicione na batedeira também aos poucos, batendo em média velocidade. Após estar bem incorporado, finalize com o fermento e bata rapidamente ou misture com um fouet.

Leve ao forno pré-aquecido em uma forma retangular de 28x20cm, forrada com papel manteiga. Não precisa untar as laterais. Asse a 200 graus em torno de 45 minutos. Você pode dobrar a receita e assar em uma forma maior. Não necessariamente precisa usar a forma da medida que passamos.

BROWNIE DENSO E DARK

Rendimento: 15 unidades 6x6cm.

Validade: até 7 dias em temperatura ambiente e 15 dias na geladeira.

Ingredientes:

250 gramas de Chocolate meio amargo (Sicao gold, Nestlé, Garoto ou Callebaut)
100 gramas de Chocolate Belga Amargo Callebaut 70,5 ou 80%
40 gramas de Chocolate em pó 100% Cacau
50 gramas Nescau
200 gramas de Manteiga sem sal em temperatura ambiente (Não use Margarina)
6 Ovos
560 gramas de Açúcar cristal
20 ml de Extrato ou essência de baunilha
420 gramas de Farinha de trigo sem fermento (importante que seja peneirada)

Modo de preparo:

Corte os chocolates em pequenos pedaços e adicione em uma vasilha junto do chocolate em pó, o Nescau e a manteiga. Leve para derreter no micro-ondas em potência mínima, de 30 em 30 segundos, e misture com uma colher até ficar homogêneo. Reserve.

Quanto mais amargo for o chocolate, mais ele tem substâncias antioxidantes que evaporam muito facilmente, por isso se ele for muito aquecido ele pode perder essas substâncias e ter seu sabor alterado. Pra ajudar a resolver isso derretemos o chocolate junto da manteiga, porque a gordura ajuda a segurar essas substâncias.

Na batedeira bata rapidamente os ovos, o extrato de baunilha e o açúcar, por cerca de 30 segundos. Desligue. Acrescente a mistura do chocolate derretido com a manteiga e bata até que fique homogêneo.

Adicione a farinha de trigo peneirada e misture tudo até a farinha sumir na massa, ou rapidamente na batedeira.

Cubra uma forma com papel manteiga, ou unte com desmoldante ou manteiga e cacau em pó e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 º por 25-30 minutos. Coloque um palito de dente, no ponto correto do Brownie o palito deve sair parcialmente sujo, vai depender da potência do seu forno. Quando você retirar vai estar com aspecto de cru, mas não se assuste, quando ficar frio vai ver que por fora vai ter uma casquinha e por dentro vai estar denso, dark e o melhor, no ponto que todos querem.

*Forma 38 x26 cm ou 30x30 cm.

DICAS

O ideal é usar seu brownie de um dia para o outro, ele deve descansar.

PUDIM SEM FURINHOS

Ingredientes:
300ml de leite integral
8 gemas
2 latas de leite condensado moça
5g de essência de baunilha

Tempo médio de forno:
Tamanho de 100-150g: 30 min a 50 min de forno.

Rendimento: Essa receita rende aproximadamente 1.200g de pudim. Cerca de 8 Mini pudins para os Copos Mousse.

Validade: 5 a 7 dias na geladeira.

Modo de Preparo:
Passe por uma peneira e adicione em um Bowl as gemas e misture com um fouet. Acrescente o leite mexendo até ficar homogêneo seguido de leite condensado e baunilha. Quando tudo estiver homogêneo passe por uma peneira e está pronto para uso.
Adicione nas formas já com o caramelo leve ao forno a 180 graus coberto com um papel alumínio e em banho maria.

DICA: Adicione um pouco de vinagre na água do banho maria para evitar que a sua forma fique escura.
Adicione aproximadamente 10-15g de caramelo e 140g de Pudim em cada forminha.

CALDA DE CARAMELO:

600g de açúcar
200ml de agua

Leve o açúcar ao fogo até derreter completamente. Adicione a água aos poucos com cuidado e misture até que tudo fique incorporado. Espere esfriar e use em suas formas de pudim.

MOUSSE DE NINHO

Ingredientes:
395 g de leite condensado gelado
200 g de Creme de leite gelado
200 g de Margarina Qualy sem sal ou Manteiga sem sal (nesse mousse a textura com a Qualy fica melhor)
15g de Emulsificante em gel para sorvete
120g de Leite Ninho em pó
*importante que os ingredientes estejam bem gelados para que o Mousse fique com a consistência adequada.

Validade: até 7 dias na geladeira.
Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito.
Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.
Rendimento: Aproximadamente 1L de recheio.

Modo de preparo:
Bata na Batedeira o leite condensado com a manteiga e o emulsificante ate dobrar de volume. Adicione o leite em pó aos poucos e bata. Finalize com o creme de leite e bata novamente por cerca de 1 minuto. Se desejar uma textura mais leve cerca de 50g a mais de creme de leite.
Quando queremos usar para decoração de bolo por exemplo, gostamos do mousse um pouco mais firme, então use todos os ingredientes bem gelados e reduza um pouco a quantidade de creme de leite, use somente 150g.
Dica: Essa é uma das receitas mais usadas aqui na loja. Os clientes simplesmente amam. Além de ter o preparo muito rápido combina com quase todas as bases, brigadeiros, ganaches e frutas.
Use em tortas no pote, taças, copos mousse, decoração de bolo.

MOUSSE CREAM CHEESE

Ingredientes:
675g de Cream Cheese
350g de Açúcar de Confeiteiro
75g de Manteiga sem sal em ponto de pomada
10g de Essência de Baunilha
1 Colher de Emulsificante em gel
500g de Chantilly líquido gelado.

Validade: Até 5 dias em geladeira.
Rendimento: Aproximadamente 1300g de Mousse.

Modo de Preparo:
Bata o Chantilly até que aumente de volume e fique firme. Reserve. Bata o Cream Cheese por cerca de 2 minutos, adicione aos poucos a Manteiga, Açúcar de Confeiteiro, Baunilha e o Emulsificante. Quando já estiver num ponto cremoso, finalize adicionando o Chantilly já batido. Leve a um recipiente com tampa e antes de usar deixe na geladeira por no mínimo 4 horas.

CREME 4 LEITES

Ingredientes:
2 latas de leite condensado
350g de creme de leite aquecido no micro-ondas 500g de Chocolate Branco derretido
800 ml de Leite Integral
200 ml de Leite Integral pra dissolver
150g de Leite em pó
100g de Manteiga sem Sal
10g de Amido de Milho
15g de Farinha de trigo

Validade: até 10 dias na geladeira.
Rendimento: Aproximadamente 1.800g de creme.

Modo de Preparo:
Com um fouet misture 200 ml do Leite junto do Amido de Milho e da Farinha de trigo. Reserve. Adicione os demais ingredientes em uma panela, misture com uma espátula de silicone até ficar homogêneo.
Leve ao fogo médio e mexa sem parar até começar a querer ferver (cerca de 15-17 minutos) e então adicione a mistura de leite com Amido e a Farinha de trigo. Continue o cozimento por cerca de 15 minutos ou até engrossar. Tempo total no fogo é uma média de 30 minutos. Coloque o conteúdo em um recipiente com tampa e cubra com plástico filme encostando no creme. Após esfriar por cerca 15 minutos, leve a geladeira e somente use após cerca de 8-12 horas.
Cremes que vão Amido de milho na receita não podem ser congelados.

Bônus

CREME TIPO RAFAELLO

Ingredientes:

395g de Brigadeiro Branco em ponto de recheio (temperatura ambiente)
250g de chocolate branco derretido
150g de creme de leite 25% gordura
75ml de Leite de Coco
75g de Coco ralado
300 ml de chantilly batido

Validade: até 7 dias na geladeira.
Rendimento: Aproximadamente 1,100g.

Modo de preparo:

Bata o chantilly bem gelado e reserve. Derreta o chocolate branco e espere esfriar antes de usar. Bata todos os ingredientes, exceto o chantilly, até ficar uma mistura homogênea. Acrescente o chantilly batido aos poucos misturando com um fouet até que fique um creme homogêneo. Opcional acrescentar o Rafaello picado.

CREME DE LAKA

Ingredientes:

500g de Mousse de Ninho pronto
90g de Chocolate Laka picado
20 de Biscoito Oreo triturado

Validade: até 7 dias na geladeira. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.
Rendimento: Aproximadamente 600g de creme.

Modo de preparo:

Misture bem todos os ingredientes com um fouet.

BRIGADEIRO TRADICIONAL GOURMET

Ingredientes:
790g (duas latas) de leite condensado
400g de creme de leite (20% de gordura)
100g de chocolate meio amargo já derretido
20g de Cacau em pó
50g de Glucose
30g de manteiga sem sal

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.
Rendimento: Aproximadamente 1250g.
Um dos recheios mais usados na loja. Use em tortas no pote, recheios de bolos, e o brigadeiro de bolear.

Modo de preparo:
Adicione o cacau com o chocolate derretido até formar uma pastinha de chocolate. Leve todos os ingredientes a uma panela de fundo grosso em fogo médio e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet por aproximadamente 15 minutos, ele vai estar começando a engrossar e a desgrudar do fundo da panela. Esse é o ponto de recheio. Caso queira em ponto de bolear cozinhe por cerca de 25-28 minutos.
Despeje o conteúdo em tabuleiro, misture vigorosamente com um fouet, cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Após esfriar, por cerca de 20 minutos leve ao freezer ou refrigerador.

BRIGADEIRO DE NINHO

Ingredientes:
790g (duas latas) de leite condensado - Moça ou Italac.
400g de creme de leite (25 ou 20% de gordura) - Nestle ou CCGL.
50g de glucose.
70g de leite em pó – Ninho.
30g de Manteiga sem sal ou Margarina Qualy sem sal.

Validade: até 10 dias em geladeira.
Rendimento: aprox. 1100g.
Use como recheios de bolos, taças e brigadeiros de ninho com nutella. Na foto usamos o bico 35 da Wilton para o acabamento.

Modo de preparo:
Misture o creme de leite com leite em pó e mexa com um fouet, outra opção é bater no liquidificador para evitar os gruminhos. Adicione essa mistura com os demais ingredientes a uma panela de fundo grosso com fogo médio e cozinhe por aproximadamente 13 a 15 minutos para o ponto de recheio. Vai estar desgrudando do fundo da panela. Ponto para bolear em média de 25-30 minutos no total, ele desgruda totalmente do fundo.
Se for o ponto de recheio nós passamos pela peneira antes de levar a um recipiente, e misturamos rapidamente com um fouet para perder calor. No ponto de enrolar, ele está muito denso então não passe pela peneira. Coloque um papel filme encostando-se ao recheio e após esfriar por cerca de 15 minutos leve ao refrigerador.

BRIGADEIRO BRULEÉ

Ingredientes:
790g de Leite Condensado
400g de Creme de Leite 20% gordura
4 gemas peneiradas
40g de Manteiga sem Sal
10g de Essência de Baunilha

Validade: até 7 dias em geladeira.
Rendimento: Em média 950g de recheio.
Use como recheios de bolo ou faça Brigadeiros e Trufas. Enrole no açúcar cristal, leve a geladeira para estabilizar, passe o maçarico e leve novamente a geladeira por cerca de 15 minutos. Adicione nas forminhas.

Modo de preparo:
Adicione todos os ingredientes a uma panela de fundo grosso e em fogo médio mexa sem parar com uma espátula de silicone.
Após 8 minutos, abaixe o fogo pra evitar que queime. Ponto para recheio em média 15 minutos. Quando ele começa a desgrudar do fundo da panela. Ponto para bolear em média 30 minutos no total.
Leve a um recipiente, coloque um papel filme encostando-se ao recheio e após esfriar por 15 minutos leve a geladeira.

BRIGADEIRO BRANCO

Ingredientes:
790g de leite condensado - Moça ou Italac.
400g de creme de leite (25 ou 20% de gordura) - Nestlé ou CCGL.
50g de glucose
30g de Manteiga sem sal ou Margarina Qualy sem sal.

Validade: até 10 dias em geladeira
Rendimento: aprox. 1000g

Modo de preparo:
Adicione os ingredientes a uma panela de fundo grosso com fogo médio e cozinhe por aproximadamente 13 a 15 minutos para o ponto de recheio. Vai estar desgrudando do fundo da panela. Ponto para bolear em média de 25-30 minutos no total, ele desgruda totalmente do fundo.
Se for o ponto de recheio nós passamos pela peneira antes de levar a um recipiente, e misturamos rapidamente com um fouet para perder calor. No ponto de enrolar, ele está muito denso então não passe pela peneira. Coloque um papel filme encostando-se ao recheio e após esfriar por cerca de 15 minutos leve ao refrigerador.

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes:
500g de Morangos frescos
100g de Amoras congeladas (pode usar frescas)
100g de Framboesas congeladas (pode usar frescas)
200 ml de água filtrada
180g de Açúcar cristal
Suco de 1 Limão Siciliano grande

Validade: até 7 dias na geladeira.
Rendimento: 1000g
Use em tortas no pote, bolos, taças da felicidade. Essa da foto abaixo é nossa torta que intercala camadas de bolo branco com brigadeiro branco e calda de frutas vermelhas. Irresistível!

Modo de preparo:
Adicione em uma panela de fundo grosso os Morangos, a água, o açúcar e o suco de limão. Misture os ingredientes e leve ao fogo médio. Deixe cozinhando sem tampa por aproximadamente 20 minutos, mexendo de vez em quando. Não é necessário mexer sempre. Adicione as Amoras e Framboesas, misture e deixe cozinhando por mais 10 a 15 minutos. O ponto correto é quando a calda já estiver mais grossa. Despeje a calda em um recipiente e após esfriar leve a geladeira. Após esfriar você pode adicionar a um mixer e triturar.

Como Hidratar Chantilly

Ingredientes:
500ml de Chantilly gelado
60g de Leite Condensado

Modo de preparo:
Bata o Chantilly até aumentar de volume e adicione o leite condensado de preferencia também gelado até ficar homogêneo.

TORTAS NO POTE

No geral possuem o peso médio de 200g e são vendidas por R$14.

TORTA NO POTE LAKA COM OREO

Ingredientes:

Aproximadamente:

130g de Creme de Laka (65g em cada camada)

30g de Massa de bolo branca (15g em cada camada)

35g de Brigadeiro de Ninho

Peso final : 200g

Validade: até 7 dias na geladeira.

TORTA NO POTE FRUTAS VERMELHAS:

Ingredientes:

Aproximadamente:

100g de Creme 4 Leites (50g em cada camada)

70g de calda de Frutas Vermelhas (35g em cada camada)

40g de Brigadeiro de Ninho.

20g de Massa de bolo branca (10g em cada camada)

Peso final: 230g

Validade: até 4 dias na geladeira.

TORTA NO POTE MORANGO, NINHO E BRIGADEIRO

Ingredientes:

Aproximadamente:

50g de Brigadeiro de chocolate

80g de Mousse de ninho (40g em cada camada)

15g de Morangos picados

2 Morangos ao meio para as laterais

20g de Massa de bolo chocolate (10g em cada camada).

Peso Final: 190g

Validade: 3 dias na geladeira.

TORTA NO POTE RED VELVET

Ingredientes:
Aproximadamente:
50g de Brigadeiro de Ninho
50g de Mousse de Ninho
50g de Mousse de Cream Cheese
30g de Massa Red Velvet
Peso Final: 200g
Validade: 7 dias na geladeira.

COPOS MOUSSE

Valor indicado de venda: R$20-30

COPO MOUSSE TRADICIONAL

Ingredientes:
Aproximadamente:
60g Brigadeiro Branco
5g de Leite em pó Ninho
15g de Massa de Bolo de Chocolate
50g Morango cortado ao meio
40g de Nutella
70g Mousse de Ninho
20g Raspas de Chocolate Nobre
60g Brigadeiro de Chocolate
50g de Chantilly
Peso final: 430g
Validade : 2 dias na geladeira.

COPO MOUSSE PUDIM

Ingredientes:
Aproximadamente:
50g de Brigadeiro Branco
15g de Massa de bolo branco
50g Morango picado ao meio
70g de Brigadeiro de chocolate
45g Mousse de Ninho
10g de Massa de bolo branco
60g de Brigadeiro de chocolate
150g Pudim
Peso Final: 475g
Validade: 2 dias na geladeira.

COPO MOUSSE BROWNIE

Ingredientes:
Aproximadamente:
60g Brigadeiro de Chocolate
50g de Brownie cortado
50g Morango cortado ao meio
75g Brigadeiro de chocolate
30g Brownie
50g Mousse de ninho
30g Chantilly
Raspas e Brownie
Peso Final: 380g
Validade: 2 dias na geladeira.

COPO MOUSSE LAKA COM OREO

Ingredientes:

Aproximadamente:

60g Brigadeiro branco
10g Leite em pó Ninho
15g Massa de bolo branca
45g Mousse de Ninho
10g Oreo Triturado
100g Mousse de Laka
20g Raspas de chocolate nobre branca
35g Chantilly

Peso final: 315g

Validade: até 7 dias na geladeira.

Considerações Finais

Essas são as bases usadas no preparo dos produtos dos Copos da Felicidade da Flakes, usamos em nosso dia a dia e com elas vocês podem fazer diversos produtos ou até mesmo adaptar receitas. O ideal é você criar um mix de produtos para você ter um alto faturamento. Use sua criatividade e monte um menu surpreendente aos seus clientes. E não se esqueçam de precificar muito bem os seus produtos.

Obstáculos não faltam, mas se você perseverar e der o seu melhor o resultado de todo o

FICOU COM ALGUMA DÚVIDA?

A maioria das dúvidas você pode encontrar as respostas aqui mesmo nessa apostila. Leia toda a receita e todo o passo a passo. Se mesmo assim ainda tiver dúvidas sobre as receitas fale conosco.

Através da plataforma Eduzz é possível enviar suas dúvidas.

Outra opção é mandar uma mensagem em nosso whatsapp com algum comprovante de pagamento do seu curso.

Observação: Não tiramos dúvidas relacionadas a outras receitas que não estão na apostila ou sobre outros produtos da loja.

Contato Suporte Whatsapp: (69) 98454-9537

Para ficar por dentro de todas as novidades da loja, de novos cursos ou até mesmo para buscar inspirações nos siga nas redes sociais:

Instagram:
@flakesbrasil
@leonardoborgesdr
@cheflauraflakes

Facebook:
Flakes Chocolateria

TikTok:
@flakesbrasil @leonardoflakes

Com Carinho,
Equipe Flakes