Os segredos dos Pudins



2024

Flakes ∫ ACADEMY

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

SOBRE A FLAKES







Laura e Leonardo são os fundadores da Flakes. Possuem uma história bastante associada com a parceria entre mãe e filho, alcançando o sucesso em poucos anos. Iniciando em 2016 com a vontade de ter uma renda extra até o sucesso e reconhecimento da Flakes internacionalmente.

Uma trajetória de muita prosperidade, e que os dois decidiram ajudar outras pessoas a trilharem o mesmo caminho de sucesso. Já são mais de 50 mil alunos impactados em seus treinamentos, difundindo os padrões de excelência e profissionalismo que tornaram a Flakes esse case de sucesso.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

QUEM SOMOS NÓS?

Laura Borges e Leonardo Borges são além de sócios Mãe e Filho. Estão à frente da Flakes desde 2016, onde do zero começaram a trabalhar com Confeitaria. E assim como milhares de pessoas, tinham poucos recursos financeiros, pouco conhecimento e quase nenhuma experiência, mas em compensação tinham muita determinação e criatividade.



Tudo iniciou com as vendas de Alfajores na faculdade com o Leonardo e posteriormente Laura decidiu embarcar junto dessa. Desde o começo decidiram produzir doces atrativos não só no sabor mas também na aparecia e focaram em usar produtos de qualidade.

Ao longo do tempo enfrentaram diversas dificuldades, afinal, não basta somente aprender receitas para ter um negócio de sucesso. Empreenderam na raça, e após muita prática vivenciando a confeitaria e investirem em conhecimento, conquistarem milhares de clientes em sua cidade, milhões de seguidores pelo mundo e se tornaram referência nacional.

Em 2018 inauguraram sua primeira loja em Porto Velho/RO. Onde posteriormente foi reinaugurado com um investimento muito maior. E nesse mesmo ano surgiu um novo braço da Flakes: o da Educação. Antes, nunca imaginaram que um dia ensinariam sobre confeitaria e empreendedorismo a tantas pessoas. Esse lado hoje é conhecido como Flakes Academy, onde já são mais de 50 mil alunos impactados em 44 países que buscam melhorarar suas vidas através do ensino.

Em abril de 2023 um novo sonho saiu do papel. iniciaram a expansão em São Paulo.

A missão dos dois hoje é acelerar negócios e transformar a vida do máximo de pessoas que puderem, formando não só confeiteiros mas confeiteiros empreendedores. Quebrando tabus e afirmando que é possível ser reconhecido e fazer muito sucesso no ramo dos doces.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

MARCAS UTILIZADAS :

- Leite condensado: Moça, Italac, Piracanjuba
- Creme de leite 17% : Piracanjuba
- Leite integral: Piracanjuba
- Leite em pó: Ninho
- Manteiga sem sal: Tirol
- Cream Cheese: Polenghi , Catupiry
- Creme de Avelã: Nutella
- Pasta de Pistache 100% Pura: Flakes (em breve disponíveis nas melhores lojas do Brasil e e-commerce).
- Pasta de Baunilha: Flakes (em breve disponíveis nas melhores lojas do Brasil e e-commerce).
- Açúcar cristal : Caravelas
- Flor de Sal: Bombay ou em lojas de produtos naturais
- Formas de Pudim forneáveis : Plastilania (utilizamos a de 120g e 500g)
- Forno PRP 004 Flakes (em breve disponíveis nas melhores lojas do Brasil e e-commerce).



Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

CONHEÇA NOSSA LINHA DE PASTAS SABORIZANTES



Pasta de Pistache Flakes Pistacchio 600g:

Uma pasta 100% pura e concentrada com Pistache Californiano para você saborizar suas preparações.

Pasta de Baunilha Flakes Vanilla 700g:

Uma Pasta Concentrada com Favas de Baunilha Francesa para saborizar suas preparações.

Creme de Pistache Flakestacchio 250g

Um recheio pronto pra comer de colher, e sendo muito usado na confeitaria para complementar seus doces em decorações e recheios.

Disponível nas lojas Flakes, em diversos sites, e em mais de 50 lojas de confeitaria pelo Brasil.

Flakes ACADEMY

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

FLAKES EQUIPAMENTOS

Equipamentos gastronômicos da Linha Flakes + Progás

Instagram: @progas_braesi

Procure as melhores condições pelo e-commerce e em lojas da sua região.



BP-500 FLAKES

Batedeira Planetária Eclair Flakes

BLB-300 FLAKES

Bailarina De Confeitar Flakes

PRP-004 PLUS FLAKES

Forno Turbo Elétrico Digital - Flakes

PRMOG-07 PLUS FLAKES

Misturador Flakes

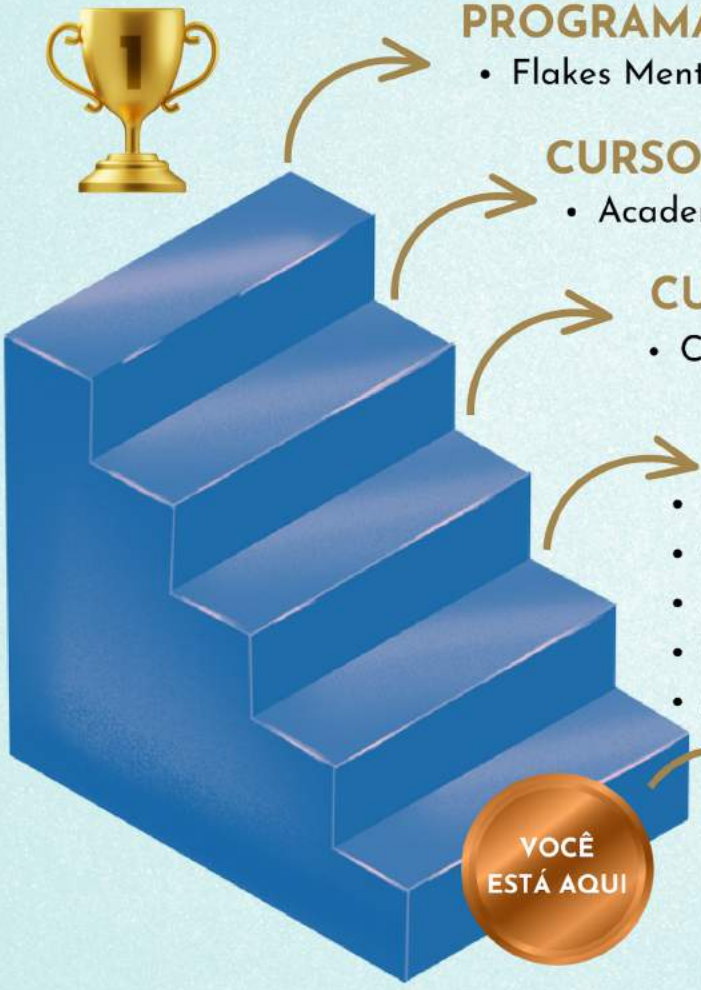
Flakes ACADEMY

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

Flakes
ACADEMY

Passamos por todas as jornadas possíveis na confeitaria, até chegar hoje em um faturamento acima de 10 milhões de reais anuais. São mais de 50 mil alunos impactados por nossos treinamentos e temos diversas opções para te auxiliar, desde quem está iniciando a quem quer escalar seus resultados.

Vamos nessa?



PROGRAMA DE MENTORIA
- Flakes Mentoring

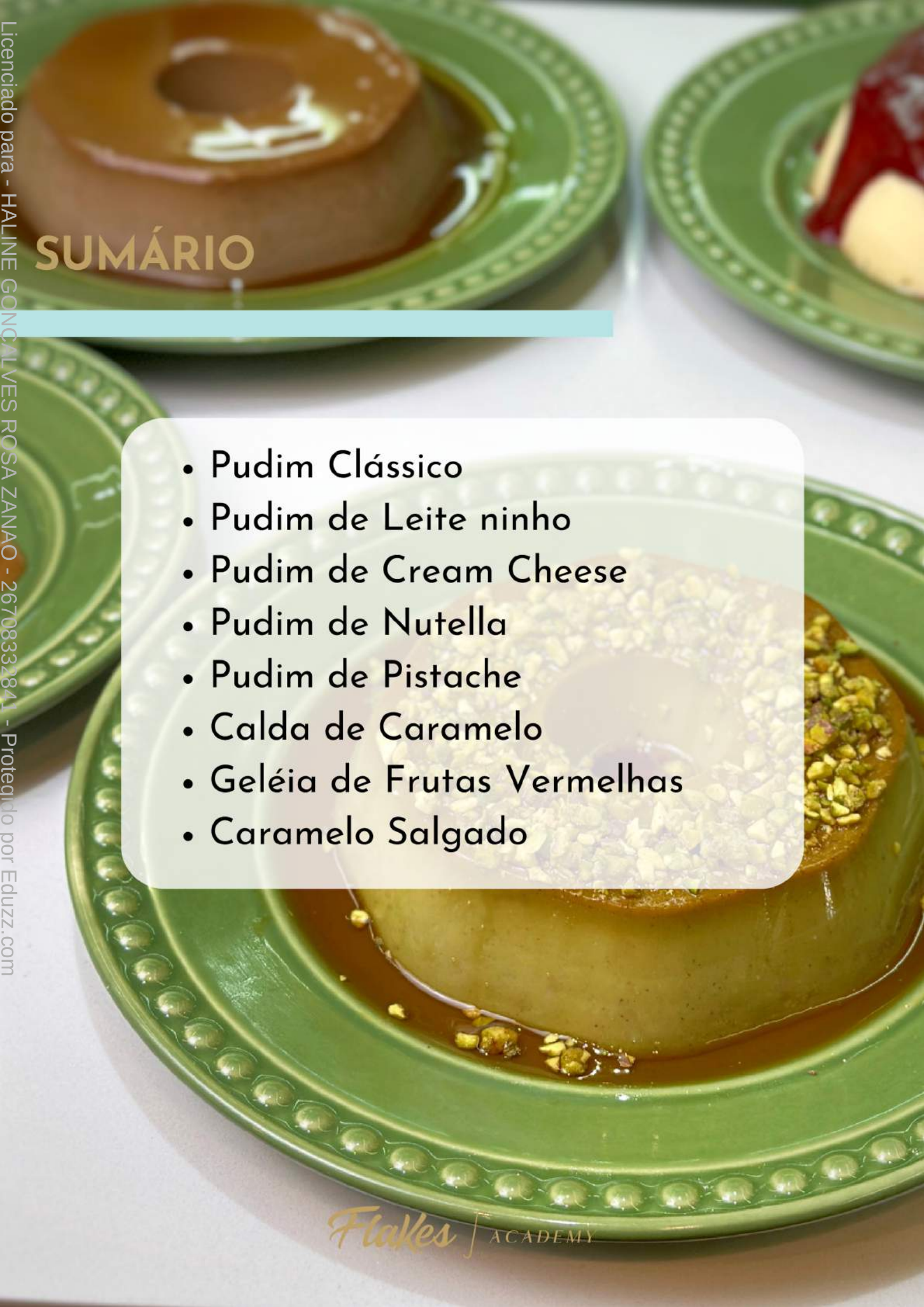
CURSO COMPLETO
- Academia Flakes

CURSO COM GESTÃO
- Curso Máquina de Vender Doces

CURSOS INICIAIS
- Os Segredos dos Bolos Gelados
- O Segredo dos Éclairs
- A Melhor Páscoa da sua Vida
- Cheesecake San Sebastian
- Sobremesas Natalinas

E-BOOKS
- Brownies e Cookies Lucrativos
- O Segredo dos Pudins
- Alfajor e Pão de mel
- Cones Recheados
- Bases da Confeitaria

Quer tirar alguma dúvida sobre um de nossos treinamentos e garantir um desconto especial?
Fale com algúem do nosso time no whatsapp (69) 98454-9537



SUMÁRIO

- Pudim Clássico
- Pudim de Leite ninho
- Pudim de Cream Cheese
- Pudim de Nutella
- Pudim de Pistache
- Calda de Caramelo
- Geléia de Frutas Vermelhas
- Caramelo Salgado

Flakes | ACADEMY

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

DICAS:

- Utilize sempre ovos frescos no seu pudim. Como saber se o ovo é fresco ou não: Quando você quebra o ovo e a clara está bem aquosa é sinal que o ovo é velho. Se a clara estiver firme, consistente, é sinal que o ovo é novo. Para verificar a frescura de um ovo, você pode fazer o teste de flutuação. Coloque o ovo em uma tigela de água. Se ele afundar e ficar na horizontal, está fresco. Se ficar na posição vertical ou flutuar, pode não estar tão fresco. Isso ocorre devido às mudanças na câmara de ar à medida que o ovo envelhece.

- Como evitar o cheiro de ovos no meu pudim? Adicione 2ml do suco do limão (puro) nas gemas, no inicio da receita. (opcional)

- Para o seu pudim ficar lisinho e sem furos, é importante você misturar tudo com fouet, não utilizar liquidificador.

- Após retirar do forno, deixe na bancada até esfriar. Depois coloque na geladeira. Desenforme apenas depois de frio. E para consumir deixe ele estar bem geladinho.

- Como saber se o meu pudim está cozido? Você vai retirar o papel alumínio com cuidado, e vai dar uma batidinha na forminha e conferir, se estiver muito mole é sinal que falta cozinhar um pouco mais.

- O tempo de cocção em banho maria é de aprox. 45- 50 minutos (160 graus) sem pre-aquecer o forno, mas esse tempo pode depender da potência do seu forno. Pode variar. É importante você testar.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM CLÁSSICO

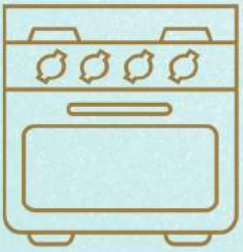


Ingredientes:
250ml Leite Integral
4 Gemas (aprox. 60g)
395g Leite Condensado
5g de Pasta de Baunilha Flakes Vanilla ou Essência de bauniha.

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 (repita esse processo pelo menos 3x para ficar bem lisinho) e está pronto para uso. Adicione nas formas já com a calda de caramelo, leve ao forno a 150 -160 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 5g de calda de caramelo e 120g de Pudim em cada forminha.



Tempo médio de forno: 45min a 50 min.
Essa receita rende: 620g de BASE. EX: 1 pudim (forma 120g) e 1 pudim (forma 500g)
Validade: Até 10 dias na geladeira.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

COCÇÃO EM BANHO MARIA

1



- Coloque as forminhas na Assadeira de alumínio com água e gotas de vinagre (para evitar de escurecer).
- Adicione a Calda de caramelo no fundo das forminhas forneáveis.

2



- Adicione a massa do pudim nas forminhas. Lembrando de deixar um espaço entre elas.

3



- Lacre muito bem a assadeira com papel alumínio, se preciso utilize algumas folhas para ficar bem vedado e leve ao forno.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

COCÇÃO DOS PUDINS:

Cocção em Banho Maria em Forno Turbo:
Temperatura do forno: 150 a 160 graus
Tempo médio de forno: 45min a 60 min.

Cocção em Banho Maria em Forno Convencional:
Temperatura do forno: 180 graus
Tempo médio de forno: 1h a 1:30h



Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DE LEITE NINHO



Ingredientes:

300g Leite Integral
60g Leite Ninho em pó
4 Gemas (Aprox. 60g)
300g de Leite Condensado

Modo de Preparo:

Dissolva o leite ninho em pó no leite condensado, utilize o fouet para deixar bem homogêneo, reserve.
Passe por uma peneira e adicione em um Bowl as gemas e misture com um fouet. Acrescente o leite condensado dissolvido com leite em pó anteriormente mexendo até ficar homogêneo, seguido do leite integral.

Quando tudo estiver homogêneo passe por uma peneira com furos bem pequenos (para segurar qualquer granulo que não tenha dissolvido). Repita esse processo de passar pela peneira por mais 2 vezes e está pronto para uso.

Agora passe um pouco de desmoldante nas forminhas, borrife o desmoldante e passe papel toalha para tirar o excesso. Se ficar com excesso, seu pudim pode ficar todo furadinho. Será aproximadamente 120g de pudim em cada forminha.

Distribua as forminhas na forma de alumínio, deixe um espaço entre elas e não deixe que encostem na forma de alumínio. Se encostar pode danificá-la.

Leve ao forno a 160 graus coberto com um papel alumínio (tem que cobrir muito bem e deixar bem fechado com papel alumínio) e em banho maria.

Tempo de cocção: Em média 45 minutos - 50 minutos
Essa receita rende: 620g de BASE. EX: 1 pudim (forma 120g) e 1 pudim (forma 500g)
Validade: Até 10 dias na geladeira.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DE CREAM CHEESE

Ingredientes:



300g Leite Integral
4 Gemas (aprox. 60g)
300g de Leite Condensado
100g de Cream Cheese

Modo de Preparo:

Aqueça o Cream cheese no microondas para ele ficar macio, misture com o leite condensado utilizando um fouet até que fique homogêneo e reserve.
Passe por uma peneira e adicione em um Bowl as gemas e misture com um fouet. Acrescente a mistura do leite condensado com cream cheese dissolvido anteriormente mexendo até ficar homogêneo, seguido do leite integral.

Quando tudo estiver homogêneo passe por uma peneira com furos bem pequenos (para segurar qualquer granulo que não tenha dissolvido). Repita esse processo de passar pela peneira por mais 2 vezes e está pronto para uso.

Agora passe um pouco de desmoldante nas forminhas, borrife o desmoldante e passe papel toalha para tirar o excesso. Se ficar com excesso, seu pudim pode ficar todo furadinho. Será aproximadamente 120g de pudim em cada forminha.

Distribua as forminhas na forma de alumínio, deixe um espaço entre elas e não deixe que encostem na forma de alumínio. Se encostar pode danificá-la.

Leve ao forno a 160 graus coberto com um papel alumínio (tem que cobrir muito bem e deixar bem fechado com papel alumínio) e em banho maria.

Tempo de cocção: Em média 45 minutos - 50 minutos
Essa receita rende: 620g de BASE. EX: 1 pudim (forma 120g) e 1 pudim (forma 500g)
Validade: Até 10 dias na geladeira.

Flakes ACADEMY

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DE NUTELLA

Ingredientes:



395g de Leite condensado
250g de Leite Integral
60g de Nutella
4 gemas (aprox.60g)

Modo de Preparo:

Misture a nutella com o leite condensado utilizando um fouet até que fique homogêneo e reserve.
Passe por uma peneira e adicione em um Bowl as gemas e misture com um fouet. Acrescente a mistura do leite condensado com nutella dissolvido anteriormente mexendo até ficar homogêneo, seguido do leite integral.

Quando tudo estiver homogêneo passe por uma peneira com furos bem pequenos (para segurar qualquer granulo que não tenha dissolvido). Repita esse processo de passar pela peneira por mais 2 vezes e está pronto para uso.

Agora passe um pouco de desmoldante nas forminhas, borrife o desmoldante e passe papel toalha para tirar o excesso. Se ficar com excesso, seu pudim pode ficar todo furadinho. Adicione na forminha a calda de caramelo e aproximadamente 120g de pudim.

Distribua as forminhas na forma de alumínio, deixe um espaço entre elas e não deixe que encostem na forma de alumínio. Se encostar pode danificá-la.

Leve ao forno a 160 graus coberto com um papel alumínio (tem que cobrir muito bem e deixar bem fechado com papel alumínio) e em banho maria.

Tempo de cocção: Em média 45 minutos - 50 minutos
Essa receita rende: 620g de BASE. EX: 1 pudim (forma 120g) e 1 pudim (forma 500g)
Validade: Até 10 dias na geladeira.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

PUDIM DE PISTACHE

Ingredientes:



395g de Leite Condensado
275g de Leite Integral
4 gemas (aprox. 60g)
50g de Pasta de Pistache 100% pura

Modo de Preparo:

Misture a pasta de pistache com o leite condensado utilizando um fouet até que fique homogêneo e reserve.
Passe por uma peneira e adicione em um Bowl as gemas e misture com um fouet junto do suco do limão. Acrescente a mistura do leite condensado com a pasta de pistache dissolvido anteriormente mexendo até ficar homogêneo, seguido do leite integral.

Quando tudo estiver homogêneo passe por uma peneira com furos bem pequenos (para segurar qualquer granulo que não tenha dissolvido). Repita esse processo de passar pela peneira por mais 2 vezes e está pronto para uso.

Adicione na forminha a calda de caramelo e aproximadamente 120g de pudim.

Distribua as forminhas na forma de alumínio, deixe um espaço entre elas e não deixe que encostem na forma de alumínio. Se encostar pode danificá-la.

Leve ao forno a 160 graus coberto com um papel alumínio (tem que cobrir muito bem e deixar bem fechado com papel alumínio) e em banho maria.

Tempo de cocção: Em média 45 minutos - 50 minutos
Essa receita rende: 620g de BASE. EX: 1 pudim (forma 120g) e 1 pudim (forma 500g)
Validade: Até 10 dias na geladeira.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

CALDA DE CARAMELO

Ingredientes:



500 g de Açúcar cristal
225ml de água

Modo de Preparo:

Leve o açúcar ao fogo até derreter por completo. Adicione a água aos poucos com cuidado e misture até tudo ficar incorporado. Espere esfriar e use em suas formas.

Usamos a Calda de Caramelo nos Pudins:

- Clássico
- Nutella
- Pistache

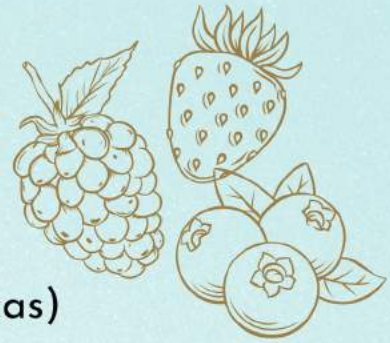
O Pudim Cream Cheese e Leite Ninho, apenas passamos desmoldante.

Validade: até 30 dias em temperatura ambiente. Pois o açúcar é um tipo de conservante que já auxilia nessa conservação.



Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

GELÉIA DE FRUTAS VERMELHAS



Ingredientes:

500g de Morangos frescos ou congelados
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)



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 à 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.

Para usar a calda em ponto mais consistente você deverá fazer a redução em uma panela até a parte líquida evaporar. Leve ao fogo médio 5oog de geléia, mexendo sempre até reduzir, em média 20 minutos.

Rendimento: 1000g
Validade: até 7 dias na geladeira.

Usamos a Geléia de Frutas Vermelhas no Pudim de Leite ninho.

Flakes ACADEMY

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

CARAMELO SALGADO

Ingredientes:



150g de Açúcar cristal.
200g de Creme de leite 17% gordura
7g de Flor de Sal
395g de Leite condensado
10g de Manteiga sem sal.

Modo de Preparo:

Derreta o açúcar em uma panela e leve ao fogo baixo para derreter e ganhar uma cor. Enquanto isso aqueça o creme de leite com a flor de sal em outra panela ou no microondas. Adicione o creme de leite aquecido sobre o açúcar derretido, mexendo sem parar com o fouet. Utilize uma panela alta, pois a mistura sobe e levanta bolhas. Adicione o leite condensado e a manteiga, mexendo sem parar em fogo médio/alto. Assim que o caramelo ferver, conte cinco minutos, mexendo sem parar. Coloque o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com mplástico filme encostando no recheio até ficar frio em temperatura ambiente.

Validade: Até 10 dias na geladeira.
Rendimento: Aproximadamente 400g

Usamos o Caramelo Salgado no Pudim de Cream Cheese.

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

IDEIAS DE VARIAÇÕES EM PRODUTOS :



Copo da Felicidade



Pudim de 250g



Pudim de 1kg



Ovo de Páscoa com Pudim

Licenciado para - HALINE GONÇALVES ROSA ZANAO - 26708332841 - Protegido por Eduzz.com

Esperamos que você tenha aproveitado ao máximo todas essas informações e idéias demonstradas. Esse e-book é o ponto de partida para que você possa crescer na área da confeitaria, sonhar e realizar aquilo que deseja. Obstáculos não faltam, mas se você perseverar e dar o seu melhor o resultado de todo o sacrifício valerá a pena.

FICOU COM ALGUMA DÚVIDA?

A maioria das dúvidas você pode encontrar as respostas aqui mesmo. Caso não encontre, entre em contato no Whatsapp.
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:
@flakesbrazil
@leonardoflakes
@cheflauraborges

TikTok:
@flakesbrasil
@leonardoflakes