



*Confeitaria*  
**REFINADA**



# 16 RECEITAS NATALINAS PARA FATURAR ALTO NO NATAL



**PREPARAÇÃO  
DAS MASSAS**

**DECORAÇÕES E  
FINALIZAÇÕES**

**BÔNUS COMO FAZER  
BOLO ESCULPIDO**

**RECHEIOS E  
MONTAGENS**

**COMO MULTIPLICAR  
SEUS RESULTADOS**

**BÔNUS MOLDES  
PARA BOLOS**

# INTRODUÇÃO

POR LIDIANE KERLEY

Está chegando uma das épocas mais deliciosas e lucrativas do ano para quem é um profissional de confeitaria!!!! Por isso, preparei este material especialmente para você que quer aproveitar esse período para alavancar seus resultados!

Esse e-book vai te colocar uma passo à frente da sua concorrência pois inclui aqui receitas natalinas muito procuradas neste período. Preparei as receitas mais saborosas da época, com decorações de encher os olhos dos seus clientes.



**"ESSE E-BOOK  
VAI TE COLOCAR  
UM PASSO A  
FRENTE DA SUA  
CONCORRÊNCIA"**

Todas as receitas foram testadas e aprovadas por mim. Isso já vai acelerar muito o seu processo de aprendizado para que você não perca tempo nem dinheiro fazendo inúmeros testes antes de começar a faturar..

Aqui você vai encontrar um portfólio completo de doces natalinos... desde a lembrancinha até o bolo que será o centro das atenções!!!

Vamos lá?

Lidiane Kerley

**"TODAS AS RECEITAS  
FORAM TESTADAS E  
APROVADAS POR  
MIM"**



# Sobre a Autora

Eu sou a Lidiane Kerley da Confeitaria Refinada! Se você já me acompanha nas redes sociais deve ter percebido que eu sou amante da arte de confeitaria desde pequena. Comecei na confeitaria quando tive a necessidade de encontrar uma maneira de incrementar a renda familiar. Buscava alternativas que me dessem a oportunidade de conciliar o trabalho com a educação e onde eu também pudesse cuidar das minhas filhas. Buscando sempre me destacar nesse ramo, criei o canal Confeitaria Refinada no YouTube onde compartilho minha experiência em confeitaria. Hoje são mais de 340 mil seguidores com alguns vídeos batendo mais de 1 milhão em visualizações! Eu acredito que a confeitaria pode mudar a sua história, do mesmo jeito que mudou a minha.

Vamos lá meus Refinados!

# ÍNDICE

06

**Preparação das Massas**

13

**Recheios & Montagens**

17

**Decorações & Finalizações**

26

**Como Multiplicar Suas Vendas**

32

**Aula bônus: Como Fazer Bolo Esculpido**



# Preparação das Massas





## Massa de Panetone (sem batedeira) - Parte 1/2

Tenho certeza que você está procurando uma receita de panetone fácil mas saborosa e com um custo baixo, não é mesmo? Não precisa procurar mais porque logo de cara vou te ensinar uma receita de massa de panetone que se encaixa nesse perfil.

Essa massa é perfeita para quem não tem uma batedeira disponível, pois você consegue um resultado muito bom. A massa é muito fácil de fazer e fica fofinha, úmida e saborosa.

Nesta receita utilizei frutas cristalizadas, mas você pode substituir por gotas de chocolate ou outras savorizações.

Obs.: Os Panetones são feitos em duas etapas, na primeira você prepara uma esponja e reserva, e depois faz o reforço dessa esponja.

### Rendimento

- 26 unidades de 100g; ou
- 10 unidades de 250g; ou
- 5 unidades de 500g; ou
- 3 unidades de 750g; ou
- 2 unidades de 1kg

### Esponja

#### Ingredientes

- 400g de farinha de trigo (sem fermento)
- 100g de fermento biológico fresco ou 35g de fermento biológico seco
- 200ml de água

### Modo de Preparo

- 1- Misture a farinha com o fermento e aos poucos acrescente a água até obter o ponto da massa (um pouco liguenta).
- 2- Sove bem a massa até que desgrude das mãos e esteja uniforme.
- 3- Deixe descansar até dobrar de tamanho, (aproximadamente 30 minutos).

### Reforço

#### Ingredientes:

- 625g de farinha de trigo (sem fermento)
- 200g de açúcar
- 200g de margarina sem sal
- 5g de sal
- 30g de leite em pó
- 100g de gemas (de 3 a 4 gemas)
- 10g de melhorador de farinha
- Corante amarelo gema (a gosto)
- 10ml de essência de panetone
- 250ml de água

### Modo de Preparo

- 1- Misture todos os ingredientes com exceção da água.
- 2- Acrescente a água aos poucos até dar o ponto (quando desgrudar das mãos)
- 3- Sove bem a massa por aproximadamente 15 minutos.



## Massa de Panetone (sem batedeira) - Parte 2/2

### Saborização

Seguem abaixo algumas sugestões para saborizar o panetone:

- 800g de frutas cristalizadas e uva passa; ou
- 800g de gotas de chocolate forneável; ou
- 800g de doce de leite em ponto firme picado em cubos; ou
- 800g de bombons picados; ou
- 800g de goiabada firme em cubos.

### Panetone

#### Modo de Preparo

- 1- Junte o reforço com a esponja e sove misturando bem para que fique homogêneo.
- 2- Durante esse processo unte sempre suas mãos e a bancada com óleo.
- 3- Depois que a massa estiver homogênea, abra-a sobre a bancada.
- 4- Coloque a saborização de sua preferência e misture a massa.
- 5- Pese e coloque nas forminhas para panetone previamente untadas com óleo.
- 6- Deixe crescer até faltar 3cm da borda.
- 7- Leve ao forno preaquecido a uma temperatura de 180°C pelo tempo determinado na tabela abaixo, de acordo com o tamanho dos panetones.

### Tempo de Forno

- Panetones de 100g aprox. 25 minutos
- Panetones de 250g aprox. 35 minutos
- Panetones de 500g aprox. 45 minutos
- Panetones de 750g aprox. 55 minutos
- Panetones de 1kg aprox. 1 hora.

**Obs.:** O tempo pode variar de acordo com o seu forno.

Validade: 5 dias em temperatura ambiente, 7 dias em geladeira e 30 dias congelado



## Chocotone (com batedeira) - Parte 1/2

Diferente da anterior, essa massa tem um custo um pouco mais alto devido à quantidade de gemas na massa. Por outro lado, a massa fica mais úmida e saborosa...simplesmente deliciosa!

Estes Panetones são feitos em duas etapas. Na primeira você prepara a esponja e reserva.

Depois você prepara o reforço dessa esponja.

Na receita de panetone que descrevo abaixo coloquei gotas de chocolate, mas você pode substituir por outra saborização de sua preferência.

### Rendimento

- 27 unidades de 100g; ou
- 11 unidades de 250g; ou
- 5 unidades de 500g; ou
- 3 unidades de 750g; ou
- 2 unidades de 1kg

### Esponja

#### Ingredientes

- 400g de farinha de trigo (sem fermento)
- 150g de fermento biológico fresco ou 50g de fermento biológico seco
- 100ml de gemas (de 3 a 4 gemas)
- 225ml de água

#### Modo de Preparo

- 1- Coloque na batedeira todos os ingredientes e bata em velocidade baixa por aproximadamente 10 minutos, até obter uma massa lisa e elástica.
- 2- Cubra com um plástico filme e deixe descansar por 1 hora.

### Reforço

#### Ingredientes

- 600g de farinha de trigo (sem fermento)
- 15ml de essência de panetone
- 1 colher de chá de antimifo
- 250g de açúcar
- 200g de margarina sem sal
- 300ml de gemas (de 9 a 11 gemas)
- 50g de emulsificante para sorvete
- 800g de gotas de chocolate forneável

#### Modo de Preparo

- 1- Coloque todos os ingredientes, exceto as gotas de chocolate, na batedeira junto com a esponja.
- 2- Bata em velocidade baixa até obter uma massa totalmente homogênea.
- 3- Desligue a batedeira, acrescente as gotas de chocolate e bata mais um pouco até misturar.

**Continua na próxima página...**



## Chocotone (com batedeira) - Parte 2/2

### Continuação modo de preparo (Reforço)...

- 4- Desligue a batedeira, cubra com um filme plástico e deixe descansar por 40 minutos.
- 5- Após o período de descanso coloque nas forminhas previamente untadas com óleo e deixe crescer até faltar uns dois dedos para a borda.
- 6- Leve ao forno preaquecido a uma temperatura de 180°C conforme a tabela de tempo abaixo.

**Obs.:** Não bata em uma velocidade alta, pois você pode matar o fermento e danificar assim o seu desempenho.

### Variações para Saborização

Para saborizar seu panetone você pode utilizar algumas variações, como por exemplo:

- 800g de frutas cristalizadas e uva passa
- 800g de gotas de chocolate forneável
- 800g de doce de leite em ponto firme picado em cubos
- 800g de bombons picados
- 800g de goiabada firme em cubos

### Tabela de Tempo de Forno

- Panetones de 100g aprox. 25 minutos
- Panetones de 250g aprox. 35 minutos
- Panetones de 500g aprox. 45 minutos
- Panetones de 750g aprox. 55 minutos
- Panetones de 1kg aprox. 1 hora

**Obs.:** Esse tempo pode variar de acordo com o seu forno.

Validade: 5 dias em temperatura ambiente, 7 dias em geladeira e 30 dias congelado



## Massa para Panetone Salgado - Parte 1/2

Que tal sair do comum e fazer um Panetone Salgado? É um delícia e agrada a muitos paladares!

Aqui eu detalho uma opção de recheio, mas fique à vontade para usar a sua criatividade e fazer alterações de recheio, sempre mantendo as mesmas proporções. Você pode usar, presunto, queijos duros, bacon...entre outros.

### Rendimento

- 27 unidades de 100g; ou
- 11 unidades de 250g; ou
- 5 unidades de 500g; ou
- 3 unidades de 750g; ou
- 2 unidades de 1kg

### Esponja

#### Ingredientes

- 150g de farinha de trigo (sem fermento)
- 100ml de água
- 75g de fermento biológico fresco ou 25g de fermento biológico seco

#### Modo de Preparo

- 1- Misture todos os ingredientes (na mão ou na batedeira em velocidade baixa) até obter uma massa que desgruda das mãos e com textura uniforme.
- 2- Deixe descansar por 30 minutos em um recipiente untado com óleo e coberto com plástico filme.

### Reforço

#### Ingredientes

- 850g de farinha de trigo
- 350ml de água ou cerveja (temperatura ambiente)
- 150g de margarina sem sal
- 10g de sal
- 20g de açúcar
- 20g de cebola picada ou creme de cebola
- 90g de gemas (cerca de 3 gemas)

#### Modo de Preparo

- 1- Misture todos os ingredientes, exceto a água ou cerveja.
- 2- Adicione a água ou cerveja aos poucos até a massa ficar homogênea
- 3- Junte a esponja e sove durante 15 a 20 minutos.

**Continua na próxima página....**



## Massa para Panetone Salgado - Parte 2/2

### Recheio

#### Ingredientes

- 400g de calabresa moída
- 200g de queijo parmesão ralado ou em cubos
- 100g de cebola picada
- 50g de coentro picado
- Pimenta-do-reino a gosto
- Azeitona, tomate seco e pimentão a gosto

#### Modo de Preparo

- 1- Abra a massa sobre uma superfície previamente untada com óleo.
- 2- Coloque sobre a massa todos os ingredientes do recheio.
- 3- Enrole a massa para misturar o recheio.
- 4- Deixe descansar por 30 min.
- 5- Modele as bolinhas e coloque nas forminhas para panetone previamente untadas com óleo.
- 6- Deixe descansar novamente até a massa crescer faltando 3cm para a borda.
- 7- Leve ao forno preaquecido a uma temperatura de 180°C conforme a tabela de tempo abaixo.
- 8- Retire do fogo e decore.
- 9- Decore a parte de cima com catupiry e batata palha.
- 10- Sirva quente ou frio.

#### Tabela de Tempo de Forno

- Panetones de 100g aprox. 25 minutos
- Panetones de 250g aprox. 35 minutos
- Panetones de 500g aprox. 45 minutos
- Panetones de 750g aprox. 55 minutos
- Panetones de 1k aprox. 1 hora

**Obs.:** Esse tempo pode variar de acordo com o seu forno.

Validade: Apenas 24 horas

## Cupcake de Panetone

Para fazer esse cupcake utilize a massa de "Panetone (sem batedeira)" ou "Chocotone (com batedeira)" e coloque 50g de massa em forminhas de cupcake (não precisa untar com óleo).

Espera a massa crescer um pouco na forminha e leve ao forno preaquecido a uma temperatura de 180°C por aproximadamente 20 min até assar.

# Recheios e Montagens





## Recheio de Trufa para Panetone

### Ingredientes

- 400g de chocolate ao leite
- 300g de chocolate meio amargo
- 350g de creme de leite
- 1 colher de sopa de glucose branca
- 5ml de rum ou licor de sua preferência (opcional)

### Modo de Preparo

- 1- Derreta os chocolates no micro-ondas de 30 em 30 segundos em potência baixa, ou em banho maria.
- 2- Acrescente ao chocolate derretido o creme de leite e mexa bem até obter uma mistura homogênea, brilhante e lisa.
- 3- Aqueça um pouco a glucose no micro-ondas e misture ao chocolate.
- 4- Se desejar ter uma trufa com sabor diferente, acrescente o rum ou o licor à mistura.

### Rechear o Panetone ou Chocotone

#### Modo de Preparo

- 1- Com a ajuda de uma faca faça uma cavidade no meio do Panetone ou Chocotone e retire o miolo fazendo um espaço onde você possa colocar o recheio, deixando reservado a tampa para fechar novamente.
- 2- Recheie seu Panetone ou Chocotone até a borda e feche com a tampa que você reservou.
- 3- Com um chocolate fracionado derretido, cubra seu Panetone ou Chocotone e decore da maneira que desejar.

Se quiser se inspirar, confira as dicas que postei no meu canal no Youtube:

[www.youtube.com/c/ConfeitariaRefinada](http://www.youtube.com/c/ConfeitariaRefinada)

Validade: 5 dias em temperatura ambiente, 7 dias em geladeira e 30 dias congelado



## Naked Cake de Panetone ou Chocotone

### Ingredientes para o Recheio

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 1 ½ de sopa de suco em pó sabor morango
- 1 colher de sopa de manteiga
- Corante em gel vermelho (a gosto)

### Modo de Preparo do Recheio

- 1- Em uma panela grande adicione o leite condensado, o creme de leite e a manteiga.
- 2- Leve ao fogo baixo, mexendo bem para não queimar, até começar a desgrudar do fundo da panela.
- 3- Desligue o fogo, acrescente o suco em pó sabor morango e mexa bem até dissolver tudo e sem ficar nenhum gruminho.
- 4- Adicione o corante em gel até obter o tom de vermelho desejado.

### Modo de Preparo do Naked Cake de Panetone ou Chocotone

- 1- Use um Panetone ou Chocotone do tamanho desejado.
- 2- Corte-o em 2 camadas na horizontal como se fosse um bolo.
- 3- Num prato, coloque a base do Panetone ou Chocotone e despeje um pouco do recheio no centro.

### Continuação Modo de Preparo...

- 4- Com uma espátula de confeitoiro (ou as costas de uma colher) espalhe o recheio, formando uma camada uniforme e levando até um pouco antes das bordas para não deixar escorrer pelas laterais quando o peso das camadas de Panetone espremer o recheio.
- 5- Repita o procedimento para as camadas seguintes.
- 6- Decore com frutas ou raspas de chocolate.

Validade: 3 dias em temperatura ambiente



## Bolo no Pote Com as Sobras dos Panetone ou Chocotone

### Ingredientes para o Recheio

- 400g de chocolate branco
- 70g de creme de leite
- 70ml de suco de maracujá
- 1 colher de sopa de glucose branca

### Modo de Preparo do Recheio

1- Derreta o chocolate branco no micro-ondas de 30 em 30 segundos em potência baixa, ou em banho maria, até ele ficar totalmente derretido.

2- Acrescente o creme de leite, o suco de maracujá e mexa bem até obter uma mistura homogênea, brilhante e lisa.

3- Aqueça um pouco a glucose no micro-ondas e misture ao chocolate com maracujá.

4- Se a trufa ficar bem firme, acrescente um pouco mais de creme de leite para ajustar o ponto.

### Modo de Preparo do Bolo no Pote

1- Escolha um potinho bem charmoso para colocar seu bolo no pote.

2- Coloque uma camada de recheio de sua escolha.

### Continuação Modo de Preparo...

3- Acomode em seu potinho uma nova camada usando as sobras de Panetone ou Chocotone.

4- Coloque mais uma camada de recheio e decore com raspas de chocolate, frutas secas, confeitos ou outro ingrediente de sua preferência.

# Decorações e Finalizações





## Decoração com Temas Natalinos

Para a decoração de seus doces você pode utilizar alguns ingredientes que são bastante comuns nessa época do ano, ou personalizar com pasta americana como ensinei lá no meu canal do Youtube. Acesse clicando aqui:

[www.youtube.com/c/ConfeitariaRefinada](http://www.youtube.com/c/ConfeitariaRefinada)

Segue alguns ingredientes que podem te servir de inspiração:

- Raspas de chocolate
- Nozes
- Damasco
- Açúcar gelado
- Cereja
- Pasta americana
- Frutas secas
- Oleaginosas





## Cupcake de Chocolate

Rendimento 17 unidades

Clique aqui para assistir o vídeo com o passo-a-passo da massa deste Cupcake:

<https://www.youtube.com/watch?v=IHbWEVAX0dQ>

### Ingredientes

- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de leite líquido
- 1 xícara de chá de chocolate em pó 33%
- 2 xícara de chá de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 colher de chá (5ml) de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá (5ml) de vinagre branco com álcool

### Modo de Preparo

- 1- Coloque os ovos , o óleo, o leite, o açúcar e o chocolate em pó no liquidificador.
- 2- Bata por aproximadamente 2 minutos e transfira para uma tigela.
- 3- Com a ajuda de um fouet, aos poucos incorpore a farinha de trigo peneirada na mistura. Reserve.
- 4- Em um recipiente separado, misture o bicarbonato com o vinagre (vai borbulhar). Esta mistura age como um fermento na massa.

### Modo de Preparo (Continuação...)

- 5- Acrescente na massa e misture bem. Para colocar a massa nas forminhas, utilize um medidor de  $\frac{1}{4}$  de xícara de chá (60ml) para que todas os cupcakes tenham a mesma quantidade de massa e peso.
- 6- Coloque as forminhas de papel dentro das cavidades da forma de alumínio e preencha com a massa.
- 7- Leve ao forno pré aquecido a uma temperatura de 180°C a 200°C por mais ou menos 20 minutos ou até que fique fofinho.
- 8- Retire do forno e deixe esfriar antes de colocar o recheio e a cobertura.
- 9- Faça um furo no centro do cupcake com aproximadamente 2,5cm de diâmetro e 2cm de profundidade para criar uma cavidade para os recheios.
- 10- Escolha um dos recheios da seção "Recheios & Montagens" para completar a receita.
- 11- Utilize um saco de confeitar para colocar a cobertura e deixar um acabamento mais elegante e profissional.

Validade: 4 dias em temperatura ambiente e 7 dias na geladeira, (pode variar dependendo do recheio utilizado). A massa já assada também pode ser congelada por até 3 meses no freezer enrolando bem no papel filme e em seguida no papel alumínio.



## Cone

Rendimento 10 unidades

Esse doce parece um sorvete mas vem recheado de cremes variados que não derretem! Isso mesmo... o cone trufado ganhou seu espaço por ser saboroso, crocante e difícil de resistir. É de dar água na boca de toda sua clientela!

Assista este vídeo para ver como eu faço a casquinha do cone. No vídeo eu também explico como fazer uma variedade de recheios que você pode usar.

<https://www.youtube.com/watch?v=cUuZ70wHbDc&t>

### Ingredientes Para a Casquinha

- 10 Mini casquinhas para sorvete
- 500g de cobertura de chocolate fracionada, (pode ser branco, ao leite ou meio amargo)
- 1 pacote de granulado para decorar

### Modo de Preparo das Casquinhas

- 1- Derreta a cobertura em banho maria.
- 2- Banhe as casquinhas por dentro e reserve para secar.
- 3- Depois que a cobertura secar do lado de dentro da casquinha, banhe por fora.

### Modo de Preparo (Continuação...)

4- Antes de levar para secar na geladeira coloque os granulados de sua preferência na parte de fora. Decore de acordo com o recheio escolhido.

**Obs.:** Validade de 10 dias sem o recheio e 3 dias com o recheio em temperatura ambiente e embrulhado no papel filme.



## Pirulito

Rendimento 10 unidades

Que tal oferecer aos seus clientes uma maneira divertida de saborear um chocolate? Faça essa receita de Pirulito que todos ficarão satisfeitos!

### Ingredientes

- 400g de cobertura fracionada de chocolate
- 10 Palitos de churrasco
- Forma de acetato no formato de pirulitos

### Modo de preparo

- 1- Derreta a cobertura fracionada no microondas de 30 em 30 segundos em potência baixa, ou em banho maria.
- 2- Coloque a cobertura derretida nas cavidades da forminha e posicione o palito de churrasco.
- 3- Leve à geladeira até que a forma fique opaca.
- 4- Retire da geladeira e decore de acordo com a sua preferência.



## Porta Retrato

Rendimento 10 unidades

Essa receita é bem parecida com a do Pirulito, apenas não é servida no palito.

### Ingredientes

- 400g de cobertura fracionada
- Forma de acetato no formato de porta-retratos

### Modo de Preparo

- 1- Derreta a cobertura fracionada no microondas de 30 em 30 segundos em potência baixa, ou em banho maria.
- 2- Coloque a cobertura derretida nas cavidades da forminha.
- 3- Passe uma espátula para retirar o excesso de chocolate.
- 4- Leve à geladeira até que a forma. fique opaca.
- 5- Retire da geladeira e decore de acordo com a sua preferência.

Validade: 30 dias em temperatura ambiente, (embalado e longe da luz e umidade).



# Pão de Mel

Rendimento 20 unidades

A receita clássica do Pão de Mel é com recheio de doce de leite, mas você pode adaptar o recheio para dar um toque mais natalino. Experimente substituir por brigadeiro e beijinho.

Assista este vídeo para ver como eu faço o pão de mel. No vídeo eu explico como fazer uma variedade de outros recheios que você pode usar.

<https://youtu.be/XOFDdtShvIU>

## Ingredientes da Massa

- 75g de açúcar mascavo
- 45g de chocolate em pó
- 150ml de mel
- 1 ovo
- 25g de manteiga
- 250ml de leite
- 240g de farinha de trigo
- 10g de bicarbonato de sódio
- 4g de fermento químico

## Ingrediente do Recheio

- 3 latas de Doce de leite

## Ingrediente da Cobertura

- 600g de Cobertura fracionada derretida

## Modo de Preparo

- 1- Misture todos os ingredientes da massa em uma tigela.
- 2- Despeje a massa numa forma previamente untada e enfarinhada.
- 3- Leve ao forno preaquecido a uma temperatura de 180°C por 20 minutos ou até assar completamente.
- 4- Retire do forno e deixe esfriar.
- 5- Corte o pão de mel em pedaços, no formato que desejar.
- 6- Corte cada pedaço do pão de mel ao meio, na horizontal, e recheie com doce de leite.
- 7- Banhe o pão de mel na cobertura fracionada já derretida e leve à geladeira até formar uma casquinha dura.
- 8- Decore de acordo com a sua preferência.

Validade de 7 dias em temperatura ambiente



## Maçã do Amor

Rendimento 10 unidades

Maçã do Amor é um verdadeiro clássico. Com uma cobertura de chocolate então... fica ainda mais irresistível!

### Ingredientes

- 10 Maças
- 600g de Cobertura fracionada
- 10 Palitos de sorvete

### Modo de Preparo

- 1- Derreta a cobertura fracionada no microondas de 30 em 30 segundos em potência baixa, ou em banho maria.  
Insira o palito na maçã e banhe no chocolate.
- 2- Leve à geladeira para secar o chocolate.  
Retire da geladeira e decore de acordo com a sua preferência.

Validade de 5 dias

## Cakepop

Uma espécie de pirulito de bolo, os Cakepops vêm para concorrer com os Cupcakes. Práticos, eles são servidos no palito e deixam a decoração da mesa ainda mais fofa!

### Ingredientes

- Massa de bolo esfarelada
- 1 lata doce de leite industrial ou caseiro
- Palito de pirulito
- Cobertura fracionada derretida para banhar

### Modo de Preparo

- 1- Coloque o bolo esfarelado numa tigela.
- 2- Adicione aos poucos o doce de leite e misture até obter uma massa lisa e compacta, que não grude nas mãos.
- 3- Faça bolinhas do tamanho de uma bola de ping-pong.
- 4- Pegue um palito de pirulito, "suje" a ponta dele na cobertura fracionada derretida e espete até o meio da bolinha.
- 5- Leve à geladeira até secar.
- 6- Retire da geladeira e banhe as bolinhas na cobertura fracionada derretida.
- 7- Decore de acordo com a sua preferência.

Validade 3 dias em temperatura ambiente



## Trufa

Quem resiste a uma Trufa, certo? E as possibilidades de recheio são quase infinitas. Por isso, use a criatividade e bora vender Trufa!!!

Assista este vídeo para ver como eu faço uma trufa de Sensação.

<https://youtu.be/Db8LKNq41H8>

### Ingredientes

- Cobertura fracionada
- Recheio cremoso de sua preferência
- Forma de acetato no formato de trufas

### Modo de Preparo

- 1- Derreta a cobertura fracionada no microondas de 30 em 30 segundos em potência baixa, ou em banho maria.
- 2- Coloque a cobertura derretida nas cavidades da forminha, retire o excesso e leve à geladeira para secar.
- 3- Retire da geladeira e coloque o recheio de sua preferência.
- 4- Feche a trufa com mais uma camada de cobertura fracionada e leve novamente à geladeira até a forma ficar opaca.
- 5- Retire da geladeira, desenforme e decore.

Validade: Vai depender do recheio escolhido, mas aproximadamente 5 dias





# Alfajor

Rendimento 7 unidades

O Alfajor é um doce aparentemente simples, mas com criatividade você pode deixá-lo com uma cara muito sofisticada!

## Ingredientes

- 1 caixinha de 395g de doce de leite (caseiro ou industrial, mas em ponto firme)
- 21 Bolachas tipo maria
- 300g de Cobertura fracionada sabor chocolate

## Modo de Preparo do Doce de Leite

- 1- Coloque uma lata de leite condensado dentro da panela de pressão, com água até a metade.
- 2- Leve ao fogo alto até pegar pressão, abaixe o fogo e deixe cozinhando por 40 min.
- 3- Desligue o fogo, espere a panela esfriar e perder toda a pressão para retirar a lata de dentro da panela.
- 4- Coloque a lata na geladeira e utilize quando estiver totalmente fria.
- 5- Coloque o doce de leite em uma manga de confeitar para facilitar a aplicação do recheio.

## Modo de Preparo da Cobertura Fracionada

- 1- Derreta a cobertura fracionada no microondas de 30 em 30 segundos em potência baixa, ou em banho maria.

## Montagem do Alfajor

- 1- Coloque uma camada de recheio sobre a bolacha Maria.
- 2- Sobreponha mais uma bolacha e mais uma camada de recheio.
- 3- Finalize com uma bolacha. Nesse momento você terá 3 bolachas sobrepostas e duas camadas de recheio.
- 4- Banhe todos os alfajores na cobertura fracionada, coloque para escorrer em um papel manteiga e leve à geladeira para secar.
- 5- Tire da geladeira e embale seus doces.

**Obs.:** Validade de 7 dias em temperatura ambiente enrolado em papel filme.

**Dica:** Você pode substituir o doce de leite desta receita por outro recheio de sua preferência.

# Como Multiplicar Seus Resultados





## Como multiplicar seus resultados

Agora que você já sabe criar produtos deliciosos e de altíssima qualidade, chegou a hora de você conhecer algumas dicas fundamentais que podem te ajudar a multiplicar as suas vendas.

Vou compartilhar com você as sacadas mais valiosas que eu aprendi baseadas na experiência que eu tive quando vendi doces natalinos pela primeira vez.

### Dica 1

**Teste a Receita:** Escolha quais desses doces natalinos vão fazer parte do seu portfólio de Natal. Se você decidir fazer uma variedade grande de docinhos, é de suma importância que antes de fazer promessas para sua clientela, você teste todas as receitas que nunca fez antes.

Eu já testei todas as receitas, mas como você já deve saber, cada forno é um forno e cada marca de ingrediente pode trazer resultados um pouco diferentes. Então recomendo fortemente que você faça um teste antes de prometer a data de entrega para evitar qualquer surpresa.





## DICA 2

### Calcule o Custo da Matéria Prima e o Rendimento:

Outro bom motivo para testar as receitas que for oferecer é que você precisa calcular o rendimento e o custo da matéria prima utilizada em cada doce. O custo da matéria prima e rendimento de uma receita podem variar de acordo com a escolha da receita, o recheio, e o tamanho do produto. Por isso, quando fizer os testes, anote cada um dos ingredientes que utilizou para calcular o custo de cada produto.

Veja abaixo um exemplo de como fazer o cálculo do custo da sua receita e do produto unitário:

### Passo 1: Calcule o porção do ingrediente que você utilizou

Se o custo total de 1 lata de leite condensado de 395g for R\$ 3,00. E eu utilizei 150g para fazer a receita, faça o seguinte cálculo:

$R\$3.00 \div 395 = R\$0,00759...$   
(este é o custo por grama de leite condensado)

### Passo 2: Calcule a porção do ingrediente que você utilizou na receita

Multiplique o resultado do passo 1 pela quantidade de gramas que você utilizou na receita.

$R\$0,00759 \times 150 = R\$ 0,37$  (este é o custo do leite condensado utilizado na receita)

Siga o mesmo raciocínio para calcular o custo de cada um dos ingredientes que você usou em uma determinada receita.

### Passo 3: Calcule o custo unitário de cada doce.

Faça a soma dos cálculos acima para saber o custo total da receita completa.

Divida este resultado pelo número de doces, (exemplo abaixo):

- A) Custo completo da receita de cupcakes: R\$30.00
- B) Rendimento da Receita: 10 unidades
- C)  $30 / 10 =$  custo de R\$3.00 por cupcake



## DICA 3 - Parte 1/2

**Preço e Margem de Lucro:** Com o custo do produto na mão, está na hora de incluir todos os outros custos que vão compor seu preço de venda para que você possa calcular sua margem de lucro de uma maneira precisa. Alguns destes custos podem ser calculados, e outros terão que ser estimados por você. Seguem abaixo todos os elementos que devem compor o preço final de seu produto:

**1- Matéria Prima:** Este custo unitário você já deve ter calculado acompanhando os passos acima.

**2- Custos Indiretos:** Estes são os custos indiretamente relacionados com a produção de seus produtos, (água, luz, gás, detergente, etc).

Não seria prático investir o tempo necessário para calcular estes custos indiretos de uma forma precisa. Portanto, recomendo que você faça uma estimativa acrescentando 20% ao custo total do produto unitário para representar estes custos indiretos que não podemos contabilizar como a água, gás, luz, detergente e etc.

Exemplo: Custo unitário do produto for R\$3.00  
x0.2

\_\_\_\_\_

R\$0.60

**3- Mão de Obra:** Este é o tempo investido para fazer os doces

Você pode achar estranho, mas o valor de sua mão de obra e seu lucro precisam ser calculados separadamente. Afinal, sua mão de obra precisa ser recompensada da mesma maneira que se você tivesse uma, duas ou três pessoas te ajudando a produzir os doces. Seria o custo do seu salário como se você tivesse sendo paga pelo seu tempo se estivesse trabalhando para outra pessoa. Para calcular este custo, vamos supor que:

Você estima que sua hora trabalhada vale R\$20.00

Você levou 1 hora para completar uma receita de cupcakes e que esta receita rende 10 unidades.

Neste exemplo, o valor de sua mão de obra será de:  $R\$20.00 \div 10 = R\$2.00$

**Pagamento com Cartão:**

Se você já oferece a facilidade para seus clientes pagarem com o cartão de crédito, acrescente o valor da taxa cobrada pela empresa de cartões, (geralmente, em torno de 5%-6%).



## DICA 3 - Parte 2/2

### Perda:

Imprevistos acontecem... as vezes temos perda de produto porque não foi possível vender tudo dentro da validade, ou porque aconteceu algum imprevisto durante o preparo e o resultado final não ficou adequado. Por isso, é necessário acrescentar uma margem de perda que costuma variar entre 5% a 10%, mas pode ser mais alto... depende de seu resultado.

### Embalagem:

Acrescente o valor unitário de sua embalagem.

### Margem de Lucro:

Agora faça uma estimativa de quanto deve ser seu lucro, 100%, 150% 200%. Só você saberá fazer esta estimativa. Porém recomendo que sua margem não seja menor que 100%.

Acrescente esse valor nas suas contas acima.

Então para resumir, segue abaixo a lista completa da construção do preço de venda final de um produto.

- 1- Matéria prima (soma do custo dos ingredientes utilizados ÷ rendimento)
- 2- Custos indiretos (aproximadamente 20%)
- 3- Mão de obra: (sua estimativa)
- 4- Taxa de cartão de crédito (aproximadamente 5%-6%)
- 5- Taxa de perdas (aproximadamente 5%-10%)
- 6- Embalagem (depende da embalagem utilizada)
- 7- Margem de lucro (sua estimativa)

### Continuação Margem de lucro...

A soma destes 7 componentes compõe seu preço de venda. Se fizer este cálculo, você sempre saberá exatamente quanto ganha na venda de cada produto.

Porém, na correria do dia a dia, não é muito prático fazer todos estes cálculos para cada produto que decidir oferecer. Por isso, na minha experiência vendendo doces, encontrei uma maneira mais fácil e rápida de estimar o preço de venda.

Percebi que a composição do preço pode ser estimado conforme abaixo

- 25% para custear a matéria prima
- 25% para custear a mão de obra
- 25% para custear a embalagem
- 25% de lucro

Então para calcular seu preço final, é só multiplicar o custo unitário da matéria prima por 4.

Se você utilizar os dois caminhos que descrevi aqui para calcular seu preço de venda, logo você vai perceber que os resultados serão muito semelhantes. Por isso, para não perder muito tempo com os cálculos, é mais prático utilizar a segunda maneira de calcular o seu preço. Lembre-se que talvez seja necessário, fazer algum ajuste para levar em consideração os preços de sua região.



## DICA 4

Agora que você já está com seus produtos precificados vamos vender tudo isso não é mesmo?! E para isso, você precisa entender que não adianta ter o melhor produto do mundo em casa se nem seu vizinho sabe que você vende docinhos!

### Vizinhos, amigos e familiares:

Comece exatamente por aí... divulgue entre seus vizinhos, amigos e familiares, sem esquecer das redes sociais.

### Degustação:

Que tal oferecer uma degustação dos produtos? Recomendo investir na degustação porque isso pode te ajudar a ganhar a confiança do seu cliente e fará com que um número maior de pessoas conheça os produtos que você trabalha, aumentando as chances de você fechar uma encomenda.

### Estabelecimentos:

Se você conhece estabelecimentos que possam revender seus produtos, não perca tempo e vá até lá oferecer. Neste caso, leve em consideração que o revendedor colocará a margem de lucro dele. Portanto, para o docinho não ficar muito caro, será necessário você reduzir a sua margem de lucro. Se você fez os cálculos para compor seu preço de venda, saberá exatamente qual é sua margem de negociação para evitar vender no prejuízo.

### Material de divulgação:

Crie cartões de visita e panfletos para divulgar seus produtos. Quando perceber uma oportunidade, entregue um cartão ou panfleto para potenciais clientes.

### Rifa:

Faça uma rifa, para seus clientes e potenciais clientes concorrerem para ganhar um de seus produtos. Isso atrairá mais pessoas interessadas em conhecer o seu trabalho.

# Aula Bônus





## Como Fazer Bolo Esculpido

### Buttermilk

#### Ingredientes

- Uma colher de sopa de vinagre branco
- 200ml de leite

### Modo de preparo

- 1- Coloque o leite em um recipiente
- 2- Acrescente o vinagre branco e misture
- 3- Deixe descansar por 10 minutos

### Massa Para Bolo Esculpido

#### Ingredientes

- 600g de farinha de trigo (sem fermento)
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó para bolos
- 500g de açúcar refinado
- 8 ovos
- 250g de margarina (sem sal)
- ½ colher de sopa de extrato de baunilha
- 200ml de buttermilk

### Modo de Preparo

- 1- Em um refratário, misture a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato de sódio. Reserve.
- 2- Em uma batedeira bata os ovos por 10 minutos em velocidade baixa.
- 3- Adicione o açúcar e deixe bater por mais 2 minutos.
- 4- Acrescente a margarina e a baunilha e bata por mais 2 minutos.

### Continuação Modo de Preparo...

- 5- Com a potência da batedeira baixa, aos poucos intercale entre acrescentar um pouco dos ingredientes secos reservados e um pouco do buttermilk.
  - 6- Bata bem até que a sua massa fico totalmente incorporadora.
  - 7- Adicione a massa a uma forma de 30x40 cm untada e enfarinhada.
- Leve ao forno pré aquecido a uma temperatura de 180°C por 30 a 45 minutos ou até assar completamente.

Clique no botão abaixo para assistir o tutorial da montagem completa do bolo:

QUERO VER O  
VÍDEO

### Ganache

#### Ingredientes

- 500g de cobertura fracionada de chocolate derretida
- 200g de creme de leite

### Modo de Preparo

- 1 - Misture os dois ingredientes e deixe descansar fora da geladeira até atingir a consistência ideal para cobrir os bolos.



## Montagem do Bolo da Bota de Papai Noel

### Molde da Sola

#### Modo de Preparo

- 1- Cortar 1 isopor de 2 cm de altura e 3 camadas de aproximadamente 3 cm de bolo, conforme o molde.
- 2- Passar um pouco de recheio com a consistência de pomada em cada fatia de massa
- 3- Utilize o isopor como base para a sola

### Molde do Cano 1

#### Modo de Preparo

- 1- Cortar 1 isopor de 5 milímetros e 1 camada de aproximadamente 3cm de bolo, conforme molde.
- 2- Fixar o isopor com recheio na parte de trás da sola.
- 3- Aplicar a camada de massa com recheio

### Molde do Cano 2

#### Modo de Preparo

- 1- Cortar 3 camadas de aproximadamente 3 cm de bolo, conforme molde.
- 2- Aplicar as camadas com pouco recheio entre elas, finalizando a estrutura da bota.
- 3- Utilizar uma faca para arredondar a parte da frente da bota.
- 4- Acertar o cano também com o auxílio de uma faca.
- 5- Colocar palitos para sustentar o bolo.

### Continuação Modo de Preparo...

- 6- Cubra o bolo com ganache.
- 7- Passe uma camada fina de cobertura fracionada derretida e espere secar.
- 8- Abra uma pasta americana branca com espessura fina para fazer uma pré camada em seu bolo.
- 9- Abra uma pasta americana vermelha mais grossa que a anterior e cubra seu bolo.
- 10- Faça as decorações necessárias para deixar seu bolo cada vez mais incrível.



## Montagem do Bolo Boneco de Neve

Os Moldes Utilizados Neste Bolo São:

- 1 círculo de 10cm (para o corpo)
- 1 círculo de 9cm (para a cabeça)
- 1 círculo de 7cm (para o isopor)

Modo de Preparo

1- Corte as 3 partes da massa (tabuleiro) com um cortador redondo de 10cm para o corpo do boneco.

2- Corte as 2 partes da massa (tabuleiro) com um cortador redondo de 9cm para a cabeça

3- Corte as partes no meio do bolo e recheie com doce de leite, formando duas torres.

Lembre-se de montar as partes separadamente (cabeça e corpo).

4- Com uma faca de serrinha, corte as arestas do bolo até ficar com a forma arredondada.

5- A finalização deverá ser feita prensando o bolo com a mão.

6- Coloque o corpo com doce de leite em uma base de isopor de 7cm de diâmetro e 2cm de altura.

7- Passe ganache no corpo e na cabeça.

8- Coloque a cabeça sobre o corpo, colocando o disco de isopor entre as duas bolas com doce.

**Continuação Modo de Preparo...**

9- Utilize 3 palitos inclinados para fazer a sustentação.

10- Utilizando um pincel, aplique o chocolate fracionado derretido, inclusive no isopor.

11- Abra a pasta americana e cubra o corpo e a cabeça.

12- Cole o bolo na tábua com a ajuda de uma mistura de pasta americana + cola de CMC.

13- Bate o glacê real conforme as instruções da embalagem.

14- Com um pincel, aplique o glacê real no bolo inteiro.

15- Com uma esponjinha, faça a textura do bolo.

16- Deixe secar.



## Moldes Bolos

Nas próximas páginas, você encontrará os moldes referentes a Aula Bônus. Recomendo a impressão pelo programa gratuito Adobe Reader.

Caso não tenha esse programa instalado, basta baixá-lo e instalá-lo através do link: <http://get.adobe.com/br/reader/>

Para imprimir da maneira correta, selecione a opção “Tamanho real”. Para conferir se sua impressão saiu no tamanho certo, meça o quadrado abaixo. Ele precisa medir exatamente 3 cm.



← 3 cm →



# Molde Sola da Bota



## **Sola da bota**

Cortar 1 vez em isopor de 2 cm de altura  
Cortar 3 vezes em bolo



# Molde do Cano 1





# Molde do Cano 2



**Molde de isopor**



**Molde do cano 2**

Parte de cima



# Molde Bolo Boneco de Neve

Molde 10 cm



*Confeitaria*  
**REFINADA**

Molde 9 cm

Molde 7 cm