

JUNHO 2021

edição especial

**Semana
faça e venda**

NA CONFEITARIA





01

28/06

Como dar os primeiros passos na confeitaria começando na cozinha da sua casa, usando receitas Faça e Venda

02

29/06

Como montar combos Faça e Venda para ter um cardápio atraente e lucrar muito durante o ano todo

03

30/06

Dois Pilares Importantes para você viver de confeitaria na cozinha da sua casa

04

01/07

Como produzir, precificar e divulgar os seus produtos do Faça e Venda para ter retorno financeiro





01 *Como eu Comecei?*

Sou formada em fisioterapia e minha família sempre teve negócio próprio, mas depois de alguns anos, nossa empresa faliu!

02 *Sem Pânico!*

Me vendo desempregada, comecei a vender doces com a ajuda de uma amiga que vendia meus doces na faculdade.

03 *Qual foi meu segredo?*

Eu nunca disse não!
Me pediam bolo, mas os meus quebravam todos... Resolvi fazer o bolo marmitta, que vendo até hj!

04 *Você sempre tem 2 opções!*

Costumo dizer que ou você senta e chora ou você levanta e vai atrás! Sempre escolhi Correr atrás! As vendas aumentaram, tive lucro e decidi abrir minha primeira loja!

05 *Quando vc não sabe onde quer chegar, qualquer caminho serve!*

Mas... não escolhi o ponto certo, as vendas não foram bem e precisei fechar novamente.

06 *Empodere-se!*

Não desisti e abri um delivery em casa, com a cozinha que eu tinha e com o que já sabia fazer!
Foi um sucesso!

07 *O virar de chaves...*

Abri uma loja novamente, com uma ótima localização, aprendi a precificar, continuei com Ifood e comecei a fazer uma gestão de verdade!

08 *Quem trabalha demais não tem tempo pra ganhar dinheiro!*

Eu aceitei as oportunidades e aprendizados que a vida me trouxe e se eu consegui, VOCÊ TAMBÉM CONSEGUE!



01 *Como escolher meu cardápio?*

A receita certa te dará a oportunidade de lucrar e ter sucesso no seu negócio! A escolha do cardápio deve ser sua prioridade para começar.

02 *Qual o meu nível de técnica do produto que quero vender?*

Um passo de cada vez! Administre seu nível de conhecimento e trabalhe com o que já sabe fazer. Se quer fazer mais, precisa aprender mais!

03 *Como escolher o produto ideal?*

- Tem público pra este produto?
- Poderá vender com frequência?
- Qual o prazo de validade?
- Qual o custo de produção?

04 *Saiba dizer não!*

Seja transparente com seus clientes, a transparência gera confiança!

05 *Porque montar combos?*

A venda casada irá aumentar seu ticket médio, te proporcionando uma maior oportunidade de venda de produtos.

06 *Diversifique...*

Tenha os combos pré-definidos e mude as opções durante a semana. Essa estratégia gera desejo dos seus produtos.

07 *Precificação Correta!*

Saiba o valor de cada insumo usado e aprenda a precificar corretamente, só assim você garantirá o seu lucro!

08 *Delivery!*

Aposte no delivery! Ele se torna uma ótima opção de vitrine e facilita sua apresentação a novos clientes.



01 *Você precisa ter consistência!*

Não caia em promessas falsas...
Para ter consistência, você precisa vender todo dia!

02 *Dois pilares importantes para você viver da Confeitaria!*

- 1º Pilar: Receitas lucrativas
- 2º Pilar: Gestão de negócio

03 *1º Pilar: Receitas lucrativas*

- Receitas com bom rendimento;
- Use insumos bons e adquira com os melhores preços;
- Precisa ter uma boa procura.

04 *2º Pilar: Gestão de negócio*

- **Mente empreendedora**
- **Gestão financeira**
- **Marketing, fotos, redes sociais**

05 *Mente Empreendedora*

Se você tem um produto e cobra um valor por ele, acredite, **VOCÊ É UM EMPREENDEDOR** e já tem um negócio próprio!

06 *Gestão Financeira*

A maior falha dos novos empreendedores está em não saber organizar e planejar seu dinheiro.

07 *Marketing, Fotos e Redes Sociais*

Saiba que de nada adianta você ter as melhores receitas e fazer bons produtos se você não souber como vendê-los!

08 *Foco na Solução e não no problema!*

- **Tenha Organização,**
- **Planejamento,**
- **Ação e assim o Resultado**



01 *Você sabe Precificar seus produtos?*

E aí, me conta... Você ainda multiplica o seu custo por 3?

02 *Por que precificar corretamente?*

- Garantia de lucro;
- Consistência
- Equilíbrio financeiro

03 *O que é Precificação Direta?*

Neste tipo de precificação, você precisa verificar o quanto de gás, energia e tempo mão de obra você usou, por exemplo.

Este tipo de cálculo é inviável!

04 *Precificação por Markup*

Esta é a forma ideal de precificar suas receitas com garantia de lucro correto para o seu negócio.

05 *Custos Fixos*

São os custos que você tem todos os meses, como aluguel, água e luz, por exemplo.

06 *Custos Variáveis*

São os custos que todos os meses podem mudar de acordo com seus gastos, como cartão de crédito, por exemplo.

07 *Quer aprender a Precificar?*

Não perca a aula de hoje a noite no Youtube e aprenda de uma vez a precificar seus produtos corretamente!

08 *Receita do dia!*

Com a receita de hoje, você fecha com chave de ouro todos os produtos que você precisa para montar o seu combo de sucesso!



enroladinho
de salsicha
e molho especial

WWW.VIVERDECONFETARIA.COM.BR

Semana
faça e venda

Ingredientes

- 500g de maionese
- 650g de farinha de trigo sem fermento
- 13 salsichas
- 1 ovo
- 15g de água
- Maionese e Ketchup (opcional)

"VÁ DOSANDO A QUANTIDADE DE FARINHA DE ACORDO COM A TEXTURA DA MASSA NA SOVA"



Modo de Fazer

- Em um bowl, coloque toda a maionese
- Adicione a farinha aos poucos, sempre misturando. A quantidade de farinha é dosada na sova.
- Despeje a massa em uma bancada, sempre distribuindo farinha para sovar.
- Abra a massa com um rolo até que fique fina.
- Tire as rebarbas da massa
- Corte as salsichas ao meio e acomode na massa. Passe maionese e ketchup em cima
- Corte a massa em tiras do tamanho das salsichas e enrole dando 2 voltas com a salsicha na massa, apertando bem para que fique firme
- Acomode os salgados em uma forma untada com a distância de 1 dedo
- Bata o ovo, a água e um pouco de ketchup e pincele a mistura por cima da massa
- Asse em forno pré-aquecido a 200° de 15 a 20 min.

**Semana
faça e venda**

Dicas Curiosidades

- Um cortador de pizza irá ajudar a cortar a massa;
- Use uma salsicha de boa qualidade;
- Basta apenas lavar a salsicha para fazer salgados assados; não precisa cozinhá-la;
- A massa não precisa descansar depois de sovada;
- Você pode usar papel manteiga com desmoldante na forma ou uma manta teflon
- Verifique as diferenças de forno para assar:
 1. Forno a gás: 160° de 25 a 30 min
 2. Forno elétrico: 200° de 15 a 20 min

Recomendações da Ana:



- Maionese: Vigor
- Farinha de trigo: fina, Renata
- Salsichas: Sadia ou Perdigão

Validade:

- Congelado: 90 dias
- Refrigerar assado: até 5 dias em pote com tampa

*Para congelar é preciso pré-assar, depois espere esfriar e enrole em plástico filme um a um.

SUGESTÃO DE VENDAS

- Se estiver refrigerado, aqueça antes de enviar;
- Você pode utilizar embalagens como "Hamburgueiras" para envio via delivery;
- Preço sugerido: R\$ 5,00

Rendimento:



- Essa receita rende 13 salgados
- Custo por salgado: R\$ 1,65





kibe
recheado
habib

WWW.VIVERDECONFETARIA.COM.BR

Semana
faça e venda

Ingredientes



- 500g trigo para kibe
- 800ml de água morna
- 1 cebola
- Hortelã a gosto (usei 1x 1/2)
- Cheiro verde
- Chimichurri
- Cebolinha desidratada
- Lemon pepper
- Pimenta Jamaica ou síria
- Sal
- 500g de carne de patinho moída 2x
- 200g de farinha de trigo
- Mussarela ou requeijão para o recheio

"A FARINHA DE TRIGO VAI EVITAR QUE SUA MASSA FIQUE RESSECADA E QUEBRADIÇA"



Modo de Fazer



- Coloque o trigo de molho na água para hidratar por 3h, depois de hidratado escorra o máximo de água possível;
- Acrescente a cebola picada, cheiro verde, a hortelã, o chimichurri, a cebolinha desidratada, o lemon pepper, a pimenta e o sal;
- Misture tudo grosseiramente e bata no processador ou no liquidificador;
- Passe a massa para um bowl e acrescente a carne, a farinha de trigo e mistura novamente;
- Para montagem das marmitas de 220ml:
- Forre a marmita com uma camada de 100g de massa do kibe, depois acrescente 30g de requeijão cremoso ou 25g de mussarela como recheio e finalize com uma camada de 70g de massa de kibe;
- Asse em forno pré-aquecido a 200° por aprox. 30 min, até dourar a superfície.

**Semana
faça e venda**

Dicas Curiosidades

- Essa receita pode ser usada para kibe frito também, basta seguir esses passos:
- Pegue uma porção de massa, abra nas mãos e acrescente o recheio. Modele no formato de kibe
- Frite em óleo quente, em quantidade suficiente para que fique submerso. Frite até dourar;
- Retire do óleo e acomode-os lado a lado em uma forma com papel toalha ou cesto para secagem.

Recomendações da Ana:



- Requeijão cremoso: Catupiry

Validade:

- Congelado: 90 dias
- *Para congelar é preciso pré-assar, depois espere esfriar e enrole em plástico filme um a um e congele.

SUGESTÃO DE VENDAS

- Se estiver refrigerado, aqueça antes de enviar;
- Preço sugerido por marmitta: R\$ 9,90

Rendimento:



- Total de 2,900kg de massa
- Total de marmitinhas de 220ml: **14**



The image shows three round, golden-brown baked pastries, known as papas de empada, arranged on a green ceramic tray with a wavy, leaf-like edge. Each pastry is filled with a mixture of cheese and meat, and is served in a small white paper liner. The background is a dark wooden surface.

empada de liquidificador pápum

WWW.VIVERDECONFETARIA.COM.BR

Semana
faça e venda

Ingredientes



- 400ml de leite integral
- 04 ovos (aprox. 200g)
- 60g de margarina
- 380g de farinha de trigo
- 10g de sal
- 10g de fermento

PARA O RECHEIO:

- 1 peito de frango desfiado e temperado
- 100g de bacon
- 1 cebola
- 270g de mussarela ralada
- 180g de maionese
- 100g de azeitona picada e sem caroço

"ESSA EMPADA RÁPIDA E SIMPLES, VAI SER UM SUCESSO DE VENDAS E TE TRAZER LUCRO!"



Modo de Fazer



PARA O RECHEIO:

- Refogue o frango desfiado, com bacon, cebola, temperos a gosto e azeite
- Em um bowl, misture o frango, as azeitonas, a mussarela e a maionese e reserve

PARA A MASSA:

- No liquidificador, bata o leite, os ovos, a margarina e o sal até ficar homogêneo;
- Desligue e acrescente a farinha aos poucos, sempre usando a função pulsar ao adicionar uma porção de farinha. Quando colocar a última porção, bate até ficar homogêneo.
- Por último coloque o fermento e pulse novamente até incorporar.
- Coloque em forminhas individuais: 45g da massa e 50g de recheio;
- Leve em forno pré-aquecido a 200°
- Forno elétrico: 20 a 25min
- Forno a gás: 30 a 40 min

Semana
faça e venda

Dicas Curiosidades

- Cozinhe o peito de frango com osso e pele, assim você terá um frango mais saboroso;
- Guarde o caldo do cozimento para uso em outros pratos (sopas, risotos, massa de coxinha...)
- Para desfiar o frango, além do truque de sacudir na panela, você pode bater na batedeira ou cortar com uma faca no sentido contrário a fibra que também irá desfiar.
- Use um fermento que comece a agir apenas em contato com o calor.

Recomendações da Ana:



- Maionese: Vigor
- Fermento: Dr. Oetker
- Forma descartável para empadas: tamanho médio de 100ml.

Validade:

- Congelamento: 90 dias
- Refrigerado assada: até 6 dias

*Para congelar use a técnica de pré-assar

SUGESTÃO DE VENDAS

- Você pode usar forminhas descartáveis para empada;
- Para venda, use embalagens como hamburgueira no delivery e outra com tampa transparente para venda no local;
- Preço sugerido para venda: R\$ 5,00

Rendimento:

- Custo por unidade: R\$ 1,06
- Rende aprox. 30 empadas médias





tortinhas

faça

e

venda

WWW.VIVERDECONFETARIA.COM.BR

Semana
faça e venda

Ingredientes



Base Creme de confeiteiro:

- 30g de amido de milho
- 240ml de leite
- 200g de creme de leite
- 395g de leite condensado

Creme Mousseline:

- 250g de chantilly batido
- 250g de creme de confeiteiro

Creme de limão:

- 395g de leite condensado
- 2 limões

Creme de Maracujá:

- 90g de Suco concentrado de maracujá
- 395g de leite condensado
- 1 limão

Ganache:

- 200g de chocolate
- 150g de creme de leite

Base farofa:

- 200g de biscoito maisena triturado
- 100g de margarina sem sal derretida



Modo de Fazer



Creme de confeiteiro:

- Em uma panela, dilua o amido no leite e acrescente o creme de leite e o leite condensado e misture bem;
- Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Reserve!

Creme Mousseline:

- Misture o chantilly e o creme e reserve!

Creme de limão:

- Misture o sumo dos limões no leite condensado até ficar espesso e reserve.

Creme de Maracujá:

- Misture o sumo do limão com o leite condensado até encorpar, acrescente o suco de maracujá concentrado e reserve!

Ganache:

- Derreta o chocolate e misture o creme de leite.

Base farofa:

- Triture o biscoito de maisena e misture com a margarina derretida, até virar uma farofa.

Semana
faça e venda

Montagem



Tortinha Holandesa

- Coloque 30g de farofa de biscoito;
- Cubra com o creme mousseline;
- Depois a ganache de chocolate;
- E decore com uma bolacha do tipo Calipso.

Tortinha de Maracujá

- Coloque 30g de farofa de biscoito;
- Cubra com o creme de maracujá;
- E finalize com uma geleia de maracujá

Tortinha Bombom

- Misture 7 bombons picados em 250g de mousseline
- Coloque 30g de farofa de biscoito;
- Cubra com o creme de bombom;
- Depois a ganache de chocolate;
- E decore com meio bombom.

Tortinha de Limão

- Coloque 30g de farofa de biscoito;
- Cubra com o creme de limão;
- e finalize com raspas de limão.

Tortinha Morango Supreme

- Coloque 30g de farofa de biscoito;
- Cubra com o creme mousseline;
- Coloque 3 morangos fatiados e complete com o mousseline
- Cubra com a ganche;
- Finalizando decorando com um morango.



Dicas Curiosidades

- Sempre dilua o amido no leite antes de colocar os demais ingredientes;
- Se sua panela for de alumínio, utilize um fouet de silicone, para não escurecer seu creme;
- Utilize bombons bons, mas que sejam mais em conta, como Sonho de Valsa ou Ouro Branco;
- Ao fazer as raspas de limão, tenha cuidado para não raspar a parte branca da casca.

Recomendações da Ana:



- Leite Condensado e Creme de Leite: Piracanjuba;
- Suco concentrado: Maguary
- Embalagem descartável: Galvanotek G680

Validade:

- Tortinha de Morango: Até 2 dias refrigerado;
- Tortinha demais frutas: 5 dias refrigerado;
- Tortinhas de Cremes: 7 dias refrigerado.

SUGESTÃO DE VENDAS

- Você pode usar embalagens descartáveis do tipo com tampa transparente de 180ml
- Preço sugerido por torta: R\$ 9,90
- Sugestão de combo: Monte o combo com 1 salgado + 1 tortinha + 1 bebida
- Para precificar o combo, você pode Somar os valores de venda de cada produto e subtrair 10%.

Rendimento:

- Custo total: R\$ 36,00
- Rende aprox. 20 tortinhas



viver de Confeitaria

Você teria R\$1 ao dia para investir em você e na sua confeitaria?

Encontramos uma nova forma de ensinar confeitaria que te ensina e apoia de verdade, sem você ter que investir em cursos caros ou buscar receitas em um lugar, ou outro.

Venha fazer parte da nossa escola, investindo apenas:

Á VISTA

347

OU

PARCELADO EM ATÉ

12 X 34,70



CLIQUE NO BOTÃO ACIMA
PARA FAZER A SUA INSCRIÇÃO.

VAGAS LIMITADAS!

Ao atingir o número de inscrições limitadas pelo nosso suporte, as vagas são encerradas sem previsão de uma nova disponibilidade.

Isso ocorre para garantir a qualidade do suporte prestado a todos os nossos alunos!