



# viver de Confeitaria

**ESCOLA PARA CONFEITEIROS**

# CONTEÚDO

<b>BOAS-VINDAS .....</b>	<b>02</b>
<b>BOLOS GELADOS LUCRATIVOS .....</b>	<b>03</b>
<b>SALGADERIA ANA FORMIGA .....</b>	<b>06</b>
<b>CHOCOLATARIA ANA FORMIGA .....</b>	<b>08</b>
<b>BRIGADERIA DA ANA FORMIGA .....</b>	<b>10</b>
<b>FATIAS DE SUCESSO DA ANA FORMIGA .....</b>	<b>12</b>
<b>PÁSCOA SEM MISTÉRIO .....</b>	<b>14</b>
<b>PRESENTES PARA DATAS ESPECIAIS .....</b>	<b>18</b>
<b>RECEITAS DE SUCESSO DA ANA FORMIGA .....</b>	<b>21</b>
<b>PRECIFICAÇÃO NA CONFEITARIA .....</b>	<b>24</b>
<b>MARKETING &amp; VENDAS NA CONFEITARIA .....</b>	<b>25</b>
<b>DIVULGANDO SUA CONFEITARIA - ANÚNCIOS PAGOS .....</b>	<b>26</b>
<b>CONHEÇA TUDO QUE VOCÊ GANHA AO SE MATRICULAR .....</b>	<b>27</b>

# Boas-vindas!

viver de  
Confeitaria 

Neste módulo tem um **recado especial da Ana Formiga** para você! É aqui que você conhece e entende como funciona a plataforma de aulas, fica sabendo como entrar na Comunidade das Formiguetes e também como conseguir ajuda da equipe sempre que precisar.

## ESCOLA PARA CONFEITEIROS



# Bolos gelados e lucrativos

Neste curso você aprende todo o passo a passo de como fazer bolos gelados e super lucrativos,  **você poderá lucrar de 3 a 4 vezes** o valor investido em cada forma de bolo.

Você irá aprender 3 tipos de massas, 13 tipos de recheios, 4 tipos de geleias e a montagem passo a passo de 10 sabores diferentes de bolos, além da possibilidade de criar outros 20 sabores utilizando das massas e recheios apresentados durante o curso.

**Veja todas as aulas do curso de Bolos Gelados Lucrativos:**

## Módulo 1 - Introdução:

- Tipos de massas ideais para bolo gelado e a importância de cada ingrediente
- Utensílios usados no curso

## Módulo 2 - Mão na massa:

- Pão de ló massa branca
- Pão de ló massa chocolate
- Massa Chiffon de chocolate
- Desenformando o bolo

## Módulo 3 - Recheios:

- Mousse de Nutella
- Mousse de Chocolate trufado
- Mousse Leitinho
- Mousse de Doce de Leite
- Mousse de Limão
- Mousse de Morango
- Beijinho cremoso
- Brigadeiro Branco
- Tradicional Brigadeiro, 50% cacau
- Baba de moça
- Cremosinho de Chocolate
- Cocada fácil e deliciosa
- Creme secreto da Ana Formiga

## Módulo 4 - Geleia e reduções:

- Geleia de morango
- Redução de Maracujá
- Geleia de Ameixa
- Compota de Abacaxi

## Módulo 5 - Caldas para umedecer:

- Calda de leite condensado e Calda de água com açúcar

## Módulo 6 - Montagem dos bolos e finalizações:

- Gelado de Ninho
- Olho de Sogra
- Gelado de abacaxi com creme
- Gelado de limão
- Baba de moça com nozes
- Mousse de Doce de Leite com coco
- Gelado de Pêssego
- Prestígio
- Sensação
- Chocolate com Maracujá

## Módulo 7 - Embalagens:

- Embalagens e como embrulhar





# Salgaderia da Ana Formiga

Não é só de doce que se vive uma confeitadeira, por isso neste curso você aprende como fazer diversos salgados muito **deliciosos e atraentes** para conquistar aqueles clientes que amam salgados e lucrar mais em sua região!

Aqui você aprende 10 recheios saborosos que vão despertar a sua criatividade, aprende também massas, modelos e recheios de salgados faça e venda fritos e assados, 2 maioneses artesanais e ainda dicas adicionais de delivery e apresentação em vitrine dessas delícias.

**Veja todas as aulas do curso de Salgaderia da Ana Formiga:**

## Módulo 1 - Recheios:

- Recheio de Frango Molhadinho
- Recheio de Frango Cremoso
- Recheio de Carne Moída
- Recheio de Palmito
- Recheio de Presunto e Queijo
- Recheio de Brócolis com Cream Cheese
- Recheio de Abobrinha
- Recheio de Linguiça
- Recheio de Pernil
- Recheio Carne Desfiada

## Módulo 2 - Salgados faça e venda fritos:

- Croquete de Carne Desfiada
- Empanamento dos Salgados
- Massa Coringa Salgados Fritos
- Coxinha e Tamanhos de Salgados
- Risoles de Presunto e Queijo
- Bolinho de Carne Moída com Azeitona
- Bolovo
- Bolinho de Linguiça
- Sticker de Mussarela
- Fritando todos Salgados
- Degustando os Salgados Fritos

## Módulo 3 - Salgados faça e venda assados:

- Massa Coringa Salgados Assados
- Italianinho
- Salgado Hot Dog
- Salgado de Frango cremoso com requeijão
- Salgado de X Burguer
- Degustação dos Salgados Assados
- Massa de Empada
- Montagem das Empadas
- Degustação de Empadas

## Módulo 4 - Maionese artesanal para acompanhar:

- Maionese de Lemon Pepper
- Maionese de Alho

## Módulo 5 - Dicas adicionais:

- Embalagens para delivery e como apresentar na vitrine



# Chocolataria Ana Formiga

Neste curso você vai deixar para trás todo o medo ou problemas que já teve ao trabalhar com chocolate, porque eu te ensino tudo sobre essa iguaria tão amada! Tendo as técnicas certas em mãos, **você vai conquistar clientes e lucrar** na sua região com os mais diferentes doces a base de chocolate em seu cardápio.

Você vai **desvendar todos os mistérios do chocolate** (tipos, derretimento, temperagem, etc), vou te mostrar ainda como trabalhar com chocolate, dar dicas de 9 delícias que vendem em qualquer época do ano e mais 5 alternativas saborosas que ensinei ao vivo em meu Instagram, mas hoje estão disponíveis exclusivamente para você.

**Veja todas as aulas do curso de Chocolataria Ana Formiga:**

## Módulo 1 - Desvendando os mistérios do chocolate:

- Tipos de chocolate e suas diferenças
- Técnicas de derretimento! Nunca mais queime seu chocolate!
- Os pilares de uma temperagem de sucesso! Aprenda nunca mais errar e passar raiva!
- Técnicas de temperagem desvantagens e vantagens
- Tipos de formas! Aprenda as diferenças e os custos benefícios de cada uma
- Cristalização do chocolate o processo mais importante!
- Defeitos do chocolate. Entenda o porquê das manchas e o que fazer para não acontecer

## Módulo 2 - Trabalhando com chocolate:

- Derretendo chocolate mão na massa!
- Temperagem com mycryo! Aprenda a utilizar esse pozinho mágico
- Tablagem, a técnica mais utilizada para temperagem
- Temperagem por adição

## Módulo 3 - Delícias de chocolate para vender o ano todo:

- Fudge de chocolate branco com negresco
- Massa de pão de mel
- Montagem da barra de pão de mel
- Barrinha de chocolate com nuts (nozes)
- Barrinha recheada com caramelo de flor de sal
- Presentinho crocante de Nutella
- Bombom Trufado de Maracujá
- Bombom Trufado de Avelã
- Cenoura de Chocolate

## Módulo 4 - Lives especiais Chocolataria:

- Waffle de Nutella® - LIVE 02/03/2021
- Geleia de brilho para tortinha de morango - LIVE 05/03/2021
- Fondue e Espeto de Chocolate com Morango - LIVE 08/03/2021
- Lembrancinhas de Páscoa com Transfer - LIVE 19/03/21



# Brigaderia da Ana Formiga

Neste curso você aprende tudo o que precisa para **arrasar nos brigadeiros e se destacar** com diversos recheios e **opções gourmet para lucrar** na sua região!

Aqui você aprende a fazer as opções de brigadeiro gourmet ao leite e branco, 6 massas base e variações, 8 formas de finalização dos brigadeiros, e te ensino também o brigadeiro tradicional e as suas diversas variações ao final do curso.

**Veja todas as aulas do curso de Brigaderia da Ana Formiga:**

## Módulo 1 - Brigadeiros:

- Brigadeiro Gourmet ao Leite
- Brigadeiro Gourmet Branco

## Módulo 2 - Massa base de brigadeiro gourmet e variações:

- Brigadeiro de Maracujá
- Brigadeiro de Pistache
- Brigadeiro de Caipirinha
- Brigadeiro de Leite em Pó
- Brigadeiro de Romeu e Julieta
- Brigadeiro Brulle
- Brigadeiro Limão Siciliano
- Brigadeiro de Nutella

## Módulo 3 - Finalização dos brigadeiros:

- Enrolando e Finalizando Gourmet Preto
- Enrolando e Finalizando Gourmet Branco
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro Maracujá
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro Pistache
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro Romeu e Julieta
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro Brulle
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro Limão Siciliano
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro de Caipirinha
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro de Leite em Pó
- Enrolando e Finalizando Brigadeiro de Nutella

## Módulo 4 - Brigadeiros tradicionais e suas variáveis:

- Brigadeiro Tradicional
- Brigadeiro Branco
- Doce Veneno Morango e Uva
- Coxinha de Morango com Chocolate
- Coxinha de Morango com Nutella e Ninho
- Coxinha Kinder Bueno

## Módulo 5 - Brigadeiros Coloridos e Carimbos Temáticos:

- Brigadeiros Coloridos - Etapa 1 (Massa Base)
- Brigadeiros Coloridos - Etapa 2 (Colorindo)
- Brigadeiros Coloridos - Etapa 3 (Finalização)



## *Fatias de sucesso da Ana Formiga*

Neste curso você aprende como **se destacar** na sua região fazendo bolos deliciosos de diferentes sabores para **vender e lucrar em fatias**.

Você vai aprender todo o preparo para fatias de bolo Red Velvet, de ninho trufado, Kinder Bueno, prestígio trufado, Ovomaltine e doce de leite, com massa artesanal que tem feito grande sucesso em minhas lojas, e podem fazer grande sucesso na sua também!

**Veja todas as aulas do curso de Fatias de Sucesso da Ana Formiga:**

## **Módulo 1 - Fatia de Red Velvet:**

- Red Velvet - Preparo da Massa
- Red Velvet - Recheio
- Red Velvet - Montagem
- Red Velvet - Finalização

## **Módulo 2 - Pedaco do céu de ninho trufado:**

- Pedaco do céu de Ninho Trufado

## **Módulo 3 - Sonhos de Kinder Bueno:**

- Fatia dos Sonhos de Kinder Bueno com Morango

## **Módulo 4 - Castelo dos prazeres:**

- Castelo dos Prazeres de Prestígio Trufado

## **Módulo 5 - Pedaco do céu de Ovomaltine:**

- Pedaco do Céu de Ovomaltine

## **Módulo 6 - Mil folhas de doce de leite:**

- Mil folhas de Doce de Leite
- Massa Folhada Artesanal



# Páscoa sem mistério

Depois deste curso, a **sua Páscoa nunca mais será a mesma!** Aqui você aprende diferentes alternativas de doces a base de chocolate para vender e lucrar ainda mais nessa data comemorativa na sua região.

Você vai **desvendar todos os mistérios do chocolate** (tipos, derretimento, temperagem, etc), vai aprender 6 tipos de cascas de ovo de Páscoa, como fazer bombons, 3 recheios rápidos e versáteis, como montar 7 tipos de ovos de colher, como fazer as deliciosas cascas trufadas e modelar com pasta americana.

E ainda há **2 bônus incríveis** onde você tem acesso a pelo menos 12 ovos de Páscoa diferentes, taça, precificação, imagens e muuuito mais para você tornar a sua próxima Páscoa, a melhor de todas!

**Veja todas as aulas do curso Páscoa Sem Mistério:**

## Módulo 1 - Desvendando os mistérios do chocolate:

- Tipos de chocolate e suas diferenças
- Técnicas de derretimento! Nunca mais queime seu chocolate!
- Os pilares de uma temperagem de sucesso! Aprenda nunca mais errar e passar raiva!
- Técnicas de temperagem desvantagens e vantagens
- Tipos de formas! Aprenda as diferenças e os custos benefícios de cada uma
- Cristalização do chocolate o processo mais importante!
- Defeitos do chocolate. Entenda o porquê das manchas e o que fazer para não acontecer
- Temperagem por adição

## Módulo 2 - As maravilhosas cascas sem mistério da Ana Formiga:

- Derretendo chocolate mão na massa!
- Temperagem com mycryo! Aprenda a utilizar esse pozinho mágico
- Tablagem, a técnica mais utilizada para temperagem
- Como moldar seu ovo de Páscoa
- Casca crocante com Ovomaltine em flocos
- Casca de chocolate branco com Negresco
- Casca marmorizada
- Casca Tie Dye tendência dessa Páscoa
- Casca Rendada um luxo
- Casca Brownie tendência dessa Páscoa

## Módulo 3 - Como fazer bombons:

- Fazendo bombons utilizando forma de acetato e de policarbonato custo benefício de cada uma delas
- Recheando os bombons! Técnica importante!
- Colorindo bombons com manteiga de cacau

## Módulo 4 - Os recheios rápidos e versáteis da Ana Formiga:

- Base de brigadeiro - recheio coringa que você pode usar sua criatividade para criar muitos outros
- Mousse de Nhá benta! O queridinho
- Base do recheio trufado branco coringa! Crie sabores inesquecíveis com essa base

## **Módulo 5 - Montagens encantadoras para ovos de colher:**

- O campeão de Vendas: Ovo de colher Kinder Bueno White
- O queridinho Ovo de colher Ninho com Nutella
- Super Lançamento do Ano: Ovo de colher Ninho com Nutella e Negresco
- Ovo de colher do famoso Doce Veneno da Ana Formiga
- Clássico da Páscoa Ana Formiga: Ovo de colher KitKat
- O segredo revelado do Ovo de Colher Coxinha de Brigadeiro com Morango
- Sucesso da páscoa: Ovo de colher de bolo de cenoura
- Finalização da casca Brownie com Brigadeiro Duo

## **Módulo 6 - As Super Pedidas Cascas Trufadas e Modelagem com Pasta Americana:**

- Casca Trufada de Prestígio, Pistache e Cereja da Ana Formiga + Dicas de conservação e outras
- Cenoura e coelho em Modelagem com pasta americana - Decoração Toca do Coelho

## **Módulo 7 - Super Bônus da Ana Formiga:**

- Ovomaltine® Encapsulado Ana Formiga
- Vulcão de Cenoura
- Ovo Pudim
- Bolo Red Velvet e Mousse de Cream Cheese
- Montagem do ovo de corte Red Velvet
- Finalização do ovo de corte Red Velvet
- Curso Passo a Passo de Precificação
- Kit com 30 Imagens para Divulgação nas Redes Sociais

## Módulo 8 - LIVES Semana Páscoa Sem Mistério 2021:

- Ovo de Páscoa Kinder Bueno® - LIVE 12/02/2021
- Licor tipo Amarula® - LIVE 14/02/2021
- Ovo de Páscoa Ferrero Rocher® - LIVE 15/02/2021
- Ovo de Páscoa KitKat® - LIVE 16/02/2021
- Ovo de Páscoa Cravejado Negresco® com Recheio - LIVE 17/02/2021
- Ovo de Páscoa Cravejado Ovomaltine® Encapsulado - LIVE 18/02/2021
- Ovo de Páscoa Twix® - LIVE 19/02/2021
- Ovo de Páscoa Raffaello® - LIVE 22/02/2021
- Ovos de Páscoa Infantis - LIVE 23/02/2021
- Ovos de Páscoa Namorados - LIVE 24/02/2021
- Cone de Chocolate Recheado - LIVE 25/02/2021
- Ovo de Páscoa Banoffe - LIVE 26/02/2021
- Ovo de Páscoa Recheio Caipirinha - LIVE 27/02/2021
- Taça Suprema de morango - LIVE 28/02/2021
- LIVE Mentoria / Tira Dúvidas e Sorteio - LIVE 08/03/2021





# Presentes para datas especiais

Neste curso você aprende todo o passo a passo para fazer **presentes incríveis e saborosos** para vender e lucrar nas datas especiais e aniversários na sua região.

Você vai aprender como fazer morangos decorados do zero, como montar lindas caixas de morango, como fazer os queridinhos buquês de morango com e sem flores e também o super amado buquê de bombons, sem perder as datas comemorativas de vista.

**Veja todas as aulas do curso de Presentes para Datas Especiais:**

## Módulo 1 - Boas vindas:

- Introdução ao curso de presentes para datas especiais
- Calendário Datas Comemorativas

## Módulo 2 - Morangos decorados:

- Itens que vamos utilizar
- Armazenagem e Higienização dos Morangos
- Temperagem por Adição
- Colorindo o Chocolate
- Banhando os Morangos no Chocolate
- Chocolate e Confeitos
- Chocolate Marmorizado
- Risquinhos e Arabescos de Chocolate
- Escrevendo no Morango com Chocolate
- Utilizando Pó Decorativos
- Aplicando Glíter

## Módulo 3 - Caixas com morangos:

- Colocando os Morangos em forminhas e Cuidados para montagem da caixa
- Montagem e Apresentação

## Módulo 4 - Buquê de morangos:

- Fixação dos morangos nas varetas
- Banho no chocolate
- Montagem do Buquê
- Embalando o Buquê

## Módulo 5 - Buquê de morangos com flores:

- Higienização e Conservação das Flores
- Estruturando Buquê com Flores e Morangos
- Embalando o Buquê com Flores e Morangos

## Módulo 6 - Buquê de bombons:

- Fixação dos Bombons nas varetas adequadas
- Montagem do Buquê de Bombons
- Embalagem do Buquê de Bombons

### M7 - Bombons e Trufas Especiais

- Trufa de Whisky e Trufa de Café

### M8 - Presentes em Geral para Datas Especiais

- Brigadeiros Coloridos utilizando carimbos temáticos





## Receitas de sucesso da Ana Formiga

Neste curso eu te ensino as **minhas receitas de grande sucesso**, que já fizeram e fazem diferença nas minhas lojas para você poder fazer aí da cozinha da sua casa e conquistar mais clientes na sua região.

Por enquanto você aprende tudo por trás do meu delicioso Pão de Mel, mas em breve terão mais novidades para você.

**Veja todas as aulas do curso Receitas de Sucesso da Ana Formiga:**

---

## Módulo 1 - Receitas de sucesso da Ana Formiga:

- Pão de Mel da Ana Formiga
-

# Gestão na confeitaria 360°



# Precificação na Confeitaria

## FINANÇAS

GESTÃO CONFEITARIA 360°



Preço Certo Confeitaria 1.0

Home Financeiro Receitas Ingredientes + Insumos Produção Produto Final

**ATENÇÃO:**

- \* Esta planilha faz parte do Curso de Precificação da Plataforma Viver de Confeitaria da Ana Formiga Cursos Online e não poderá ser reproduzida, compartilhada, divulgada por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Ana Formiga Cursos Online.
- A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na lei nº9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.
- \* Assista a aula na plataforma "Viver de Confeitaria" para entender o funcionamento da planilha <https://euvo.viverdeconfeitaria.com.br/>
- \* Antes de começar a utilizar a planilha clique em todas as mensagens de "confirmar" que surgirem na tela
- \* Para suporte técnico da planilha escreva para "suporte@anaformiga.com.br" enviando o máximo de detalhes do que está ocorrendo, que o time de suporte irá retornar em até 48 horas.

VERSÃO 1.0 - 15/05/2021

## PLANILHA PREÇO CERTO 1.0



# Precificação na confeitaria

Neste curso você aprende, do zero, como ter **controle dos seus gastos** e fazer a **precificação dos seus produtos da maneira correta** para que você não corra o risco de sair no prejuízo no final do mês. **Com o auxílio da planilha de precificação Preço Certo disponível nesse curso**, você não precisa esperar para começar a colocar em prática tudo o que aprender.



# Marketing & Vendas na Confeitaria

---

## MARKETING & VENDAS

GESTÃO CONFEITARIA 360°



## Marketing & vendas na confeitaria

Neste curso, você aprende os **conceitos mais importantes do Marketing e Vendas** para que você possa **conquistar os clientes** certos, que vão adorar o seu trabalho, e também conhecer estratégias e outras táticas que vão te ajudar a continuar tendo **lucro durante o ano todo** da cozinha da sua casa.



...

# Divulgando sua Confeitaria - Anúncios pagos

---

MARKETING &  
VENDAS

GESTÃO CONFEITARIA 360°



## Divulgando sua confeitaria - Anúncios pagos

Neste curso você aprende como fazer com que sua **marca seja vista e reconhecida** na região em que você mora através de anúncios pagos no Instagram e Facebook, assim você pode **conquistar novos clientes** e receber novos pedidos e encomendas sem sair de casa.



Neste evento a Ana ensinou o passo a passo de como você ter LUCRO no seu negócio na confeitaria! Tivemos também 7 receitas, como Bolo Gelado, Pavê de Kit Kat, Cápsula de Cappuccino entre outros sucessos!

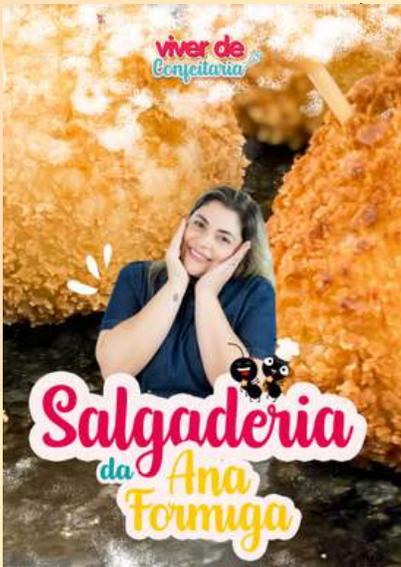


Neste evento a **Ana trouxe as delícias Juninas** que foram sucesso de suas alunas, tivemos receitas como: Hot Dog no Pote, Bolo de Milho Cremoso, Canjica 4 Leites, Bolo Piscia Romeu e Julieta, Bolinho Caipira entre outras delicias



Neste evento a **Ana apresentou o passo a passo de como você montar uma confeitaria a partir da sua casa** com receitas faça e venda! Tivemos também 4 receitas, como Enroladinho de Salsicha, Kibe Recheado, Tortinha no pote e muito mais...

## Gravação dos Eventos de 2021



### Sumário

<b>Boas-Vindas</b>	<b>03</b>
Aula 1 - Introdução ao Curso Salgaderia da Ana Formiga	03
<b>Módulo 2 - Recheios</b>	<b>04</b>
Aula 1 - Recheio de Frango Mequinho	04
Aula 2 - Recheio de Frango Cremoso	06
Aula 3 - Recheio de Carne Moída	07
Aula 4 - Recheio de Peixe	08
Aula 5 - Recheio de Presunto e Queijo	10
Aula 6 - Recheio de Brócolis com Cream Cheese	11
Aula 7 - Recheio de Abóbora	13
Aula 8 - Recheio de Lingüiça	14
Aula 9 - Recheio de Porco	15
Aula 10 - Recheio Carne Desfiada	16
<b>Módulo 3 - Salgados feios e vendos fitos</b>	<b>17</b>
Aula 1 - Cuscuta de Carne Desfiada	17
Aula 2 - Empanado de Salgados	20
Aula 3 - Massa Coringa Salgada Fitos	21
Aula 4 - Culinha e Tamareira de Salgados	23
Aula 5 - Massa de Presunto e Queijo	25
Aula 6 - Bolinho de Carne Moída com Azeitona	27
Aula 7 - Bolão	29
Aula 8 - Bolinho de Lingüiça	29
Aula 9 - Salsão de Mozzarella	30
Aula 10 - Fritada Verde Salgada	31
Aula 11 - Ouguetinho de Salgados	33
<b>Módulo 4 - Salgados feios e vendos assados</b>	<b>34</b>
Aula 1 - Massa Coringa Salgada Assada	34
Aula 2 - Molaninho	36
Aula 3 - Salgado Hot Dog	38
Aula 4 - Salgado de Frango cremoso com queijo	40
Aula 5 - Salgado de B Burger	42
Aula 6 - Ouguetinho dos Salgados Assados	44
Aula 7 - Massa de Empada	45
Aula 8 - Montagem das Empadas	47
Aula 9 - Ouguetinho de Empadas	49
<b>Módulo 5 - Molanese Artesanal para Acompanhar</b>	<b>50</b>
Aula 1 - Molanese de Lemon Pepper	50
Aula 2 - Molanese de Alho	51
<b>Módulo 6 - Dicas Adicionais</b>	<b>52</b>
Aula 1 - Embalagem para delivery e como apresentar no vídeo	52

## Boas-Vindas

### Aula 1

#### Introdução ao Curso Salgaderia da Ana Formiga

Imagem: se quiser dizer que é muito bonito agregar imagens de salgados ao cardápio. Além disso, em alguns casos, talvez em opções de lattes, pois sabem ser mais interessantes por serem mais e apenas vendidos em maiores quantidades.

O bom da salgadeira é que você consegue começar com as unidades de cozinha que quiser. Não é preciso comprar, fazer, controlar de perto, balancear comut, não de abrir muito a panela! Não há necessidade de adquirir equipamentos caros.

Você vai notar que não colocamos certo das temperos nas receitas de salgado. Isso vai sempre depender de sua panela.

Quando ler as receitas, tenha em mente que a receita de curso é, será uma sugestão de ingredientes para experimentar com a sua receita!

Importante: tome cuidado com a quantidade de ingredientes que você for usar na hora de preparar os salgados. Uma forma que se deve manter a qualidade e a organização ao preparar seus doces, sempre lembre-se para os salgados que temes far na decorar deste curso!

### Aula 1

#### Recheio de Frango Mequinho

**RECEITA**

- 2 peitos de frango (aproximadamente 1 quilo e meio)
- 1 cebola
- 1 dente de alho
- Azeite virgem
- Sel a gosto
- Chimichurri a gosto
- Salsa desidratada a gosto
- Lemon pepper a gosto
- Colorífico ou páprica

**PREPARO**

- Em uma panela de pressão, coloque um quilo e meio de peito de frango, cubra com água, adicione sel, salsa, chimichurri e orégano a gosto. Assim que a panela pegar pressão, cozinhe por dez minutos.
- Escorra o frango, peneire e reserve o água do cozimento. Este caldo é rico em proteína e sabor e o que não for utilizado nesta receita, poderá ser congelado para outros preparos como, por exemplo, risotos.
- Deixe o frango esfriar e desfie todo o carne do peito no batedeira. Não há necessidade de utilizar uma planetária.
- Em uma panela alta, coloque o azeite virgem e adicione uma cebola picada em cubos pequenos. Refogue a cebola no azeite até ficar dourado e adicione um dente de alho picadinho. Em seguida, acrescente o frango desfiado e um pouco mais de azeite, chimichurri, salsa desidratada, lemon pepper e sel.
- Sempre que notar que o frango está ficando um pouco seco durante o processo, adicione um pouco do caldo do cozimento. Cuidado para não encharcar!
- Caso você, assim como eu, goste de frango mais dourado do que branco, adicione um pouco de colorífico ou páprica. Basta mexer e está pronto para ser utilizado em salgados variados, como veremos nas próximas aulas.

### Aula 2 - Bolões

# Cursos com Apostilas e Certificados

Os nossos cursos possuem certificados de conclusão que você poderá baixar e imprimir com muito orgulho por te concluído os cursos disponíveis na nossa escola.

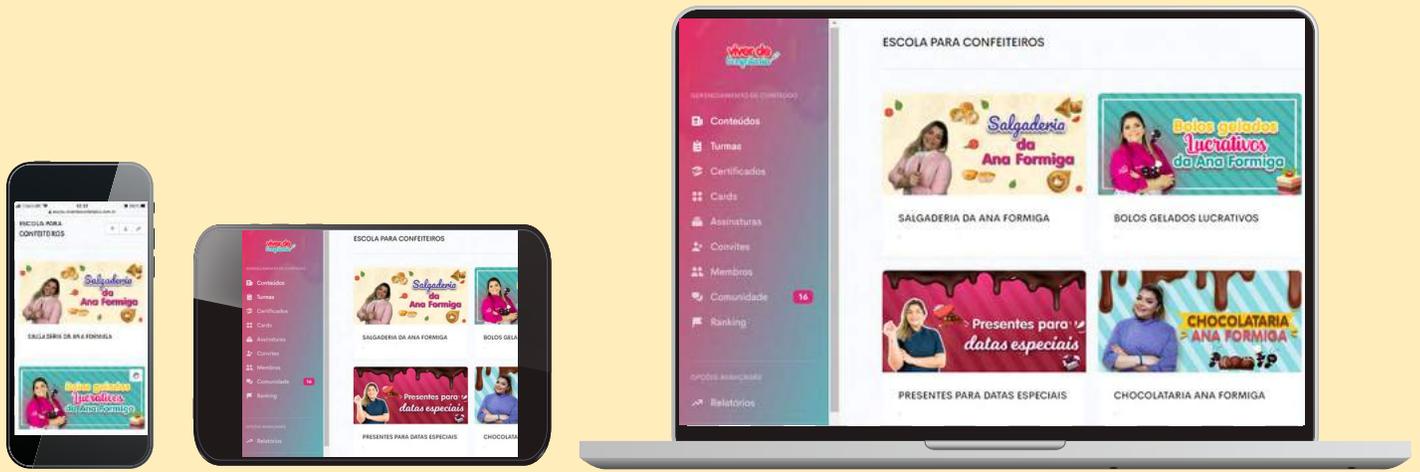
Além disso, você terá acesso às apostilas de acompanhamento de todos os cursos de receitas, são verdadeiros livros com todos os detalhes das receitas passo a passo, incluindo link e Qr Code que te leva diretamente para a vídeo aula na plataforma da Escola!

The image shows a Facebook group page for 'Viver de Confeitaria - Formiguetes'. The cover photo features a woman with her arms crossed and the text 'comunidade das Formiguetes' and 'viver de Confeitaria'. Below the cover, the group name 'Viver De Confeitaria - Formiguetes' is displayed, along with 'Grupo Privado · 784 membros'. A dropdown menu shows 'Últimos 60 dias'. On the right, statistics are listed: 'Tudo' (839 publicações, 8.715 comentários, 19.474 reações) for the period '30 de Abr de 2021 - 28 de Jun de 2021'. Below the statistics is a 5-star rating and a 'Marcar como concluído' button. The main content area shows four posts from 'Ana Formiga' and others, with questions about baking ingredients and techniques.

## Suporte individual e da Comunidade

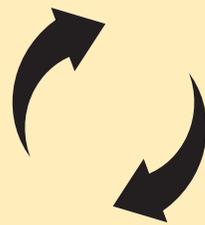
Todas as suas dúvidas por mais simples que sejam, podem ser tiradas na comunidade de alunas das formiguetes, hoje com mais de 780 participantes, que se ajudam carinhosamente!

Você também conta com o suporte individual, onde você pode encaminhar as suas dúvidas sempre abaixo de cada aula que a própria Ana ou a sua equipe treinada, irá te responder em até 48 horas!



## Acesso de qualquer dispositivo

Você terá acesso de qualquer dispositivo, ou seja, através do seu celular, computador ou tablet, basta você ter acesso à internet para assistir todas as VÍDEO AULAS, quantas vezes quiser do conforto e segurança da sua casa!



## Modelo de Assinatura

Você se matricula na Escola para Confeiteiros, faz o pagamento anual da sua inscrição e durante 1 ANO você tem **acesso a todos os CURSOS disponíveis na escola e também aos novos cursos que serão lançados, durante esse período! Depois basta renovar sua matrícula para continuar.**

Exatamente isso, você só faz um pagamento anual e tem acesso a todos os cursos já disponibilizados e a novos cursos todos os meses!

**Chega de ficar comprando um monte de cursos, na Escola Viver de Confeitaria, você tem tudo em um único lugar, por um único pagamento anual.**



marcia.zev E aqueles videos? Parecem aulas particulares, excelência é o que fala?! Parabéns a toda equipe. Uma sugestão, tem como fazer pra gente curtir la as perguntas e respostas da Ana? Sempre me pego tentando clicar la kkkk gratidão ❤️❤️🙏🙏

3 sem 1 curtida Responder



teencontrei\_doceria Ana s... palavras pra descrever a sua escola...estou amando e sentindo vc pertinho de mim...obrigadaaaaa!!!!

3 sem 1 curtida Responder



aline.cakes.decorados Estou gostando bastante da escola para confeitiro 🍪🍪 parabéns Ana e obrigada por passar pra gente deu conhecimento que Deus te abençoe sempre 🙏

3 sem 1 curtida Responder



aleconfeitariaartesanal Gently é um investimento que vale mto a pena, eu sou camarote desde do primeiro dia que abriu e não me arrependo, conhecimento é tudo que podemos levar dessa vida ❤️ gratidão @anaformigaoficial

4 sem Responder



milanidoceria Melhor investimento da vida,vale muito a pena, didático, prático e tudo que eu fiz até agora deu certo...Podem confiar de olhos fechados,sua vida vai se resumir entre antes e depois que virou formiguite 🥰❤️

2 sem Responder



\_jaque.doces10 Genteeeeee... Essa plataforma é simplesmente sensacional viu. Uma equipe maravilhosa que nós da um suporte o tempo todo sem falar das receitas meu Deus só conhecimento de primeira qualidade .... Se tiver alguém aí com dúvidas vai com dúvidas mesmo e ainda vá de olho fechado porque é simplesmente sensacional essa plataforma ... Parabéns a @anaformigaoficial e @fabiocruz.me pelo trabalho maravilhoso 🙏🙏🙏 só gratidão mesmo 🙏🙏🙏

2 sem 3 curtidas Responder

## Depoimentos das nossas alunas

Diariamente recebemos dezenas de depoimentos de alunos satisfeitos e que estão transformando suas vidas através da confeitaria, por meio dos nossos cursos e de todo o suporte prestado, pela Ana e sua equipe de atendimento.



# ZERO RISCO 100% GARANTIA



Nome do Curso	Conclusões	Comentários	Avaliações	
BOLOS GELADOS LUCRATIVOS	13.150	2.144	10.766	* 4,9 96 NPS
PÁSCOA SEM MISTÉRIO-2021	5.853	534	4.410	* 4,9 95 NPS
PRESENTES PARA DATAS ESPECIAIS	4.410	531	3.687	* 5,0 97 NPS
CHOCOLATARIA ANA FORMIGA	4.308	373	3.122	* 5,0 96 NPS
FATIAS DE SUCESSO DA ANA FORMIGA	3.404	585	2.848	* 5,0 97 NPS
PRECIFICAÇÃO NA CONFEITARIA	3.037	409	2.367	* 4,9 95 NPS
BOAS VINDAS - VIVER DE CONFEITARIA	805	91	614	* 4,9 96 NPS
SEMANA DA CONFEITARIA LUCRATIVA	799	10	799	* 5,0 96 NPS
RECEITAS DE SUCESSO DA ANA FORMIGA	374	160	338	* 4,9 94 NPS
MARKETING & VENDAS NA CONFEITARIA	255	46	205	* 5,0 98 NPS

## Garantia de Qualidade

Todos os cursos da escola possuem avaliação de 4.9 a 5.0 ponto de satisfação de uma escala de 0 a 5, confirmando a satisfação dos nossos alunos com os cursos oferecidos pela escola.

Você pode se inscrever hoje e tem até 7 dias para acessar a plataforma de aulas, assistir os cursos e caso acredite que não atendeu as suas expectativas, basta entrar em contato com o suporte e solicitar a devolução de 100% do seu valor investido sem nenhum questionamento.

# 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:**

À VISTA

**367**

OU

PARCELADO EM ATÉ

12 X 35,76



**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!**