



RECEITAS E DICAS INFALÍVEIS
PARA VENDER E LUCRAR
MUITO COM DOCES!





Faça os melhores caseirinhos da sua região!



SAIA NA FRENTE DE SEUS CONCORRENTES E APRENDA O PASSO A PASSO PARA PRODUZIR E VENDER OS 30 CASEIRINHOS MAIS PEDIDOS DA ATUALIDADE! PARA SABER MAIS, CLIQUE NO BOTÃO ABAIXO:



Sumário

Brownie.....	5
paçoquinha cremosa de colher.....	6
brigadeiro de leite ninho com nutella.....	9
pão de mel.....	10
donuts.....	11
palha italiana.....	13
alfajor argentino.....	15
macarons.....	17
cupcake de chocolate com cobertura de brigadeiro.....	20
cookie americano perfeito.....	22
como vender?.....	23
profissionalize seu negócio!.....	24



Introdução

Olá! Esse é mais um conteúdo Doce do chefe pra você! Separamos neste E-book, 10 receitas muito especiais, que estão super em alta no mercado dos doces. Separamos também, dicas incríveis para você tornar dessas receitas, uma verdadeira fonte de renda!

Esperamos que goste do conteúdo!

Aproveite, se divirta e ganhe muito dinheiro!



Brownie

PREPARO: 20 minutos

TEMPO DE COZIMENTO: 40 minutos

TEMPO DE ESPERA: 60 minutos

RENDIMENTO: 12 pessoas

INGREDIENTES:

- 300 gramas de manteiga sem sal
- 330 gramas de chocolate amargo (60% cacau ou mais)
- 550 gramas de açúcar mascavo
- 7 ovos
- 100 gramas de farinha de trigo
- 100 gramas de cacau em pó
- Uma pitada de sal
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha

INGREDIENTES PARA FINALIZAÇÃO:

- 300 gramas de chocolate meio amargo temperado
- 150 gramas de cacau em pó peneirado em uma travessa grande
- 10 avelãs sem a casca, tostadas e cortadas ao meio para decorar

MODO DE PREPARO

1. Pique o chocolate e misture com a manteiga, leve para derreter em banho-maria
2. Assim que a mistura estiver homogênea, acrescente o açúcar e mexa. Retire do calor e espere amornar.
3. Adicione os ovos, um a um, batendo apenas até misturar.
4. Peneire a farinha e o cacau em pó e misture delicadamente. Depois, adicione o sal e o extrato de baunilha.



5. Asse o brownie em um forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que um palito inserido saia úmido e com um pouco de massa
6. Sirva com o que você quiser: uma bola de sorvete (ou várias), calda de chocolate, polvilhado com cacau em pó.





Paçoquinha cremosa de colher

Preparo: 20 minutos

Tempo de Cozimento: 15 minutos

Tempo de espera: 4 horas

Rendimento: 4 pessoas

INGREDIENTES:

- 500 ml de creme de leite fresco
- 8 unidades de paçoquinha*
- 70 gramas de amendoim tostado com ou sem sal
- 1 lata de 395 gramas de leite condensado

INGREDIENTE MONTAGEM:

- Paçocas à gosto

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um creme homogêneo.
2. Transfira o creme para uma panela grande e cozinhe em fogo médio para intensificar os sabores da mousse. Não se preocupe, é normal que a mistura fique líquida no começo, mas depois o creme vai engrossar como um mingau raló. Este é o ponto de desligar o fogo.
3. Despeje o creme em uma tigela, cubra com plástico filme em contato para não criar película e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas.
4. Retire a mousse da geladeira e bata na batedeira até obter um creme leve e aerado.



5. Com a ajuda de um saco de confeitar com bico pitanga, sirva a paçoquinha cremosa em copinhos, alternando com camadas de paçoca esfarelada
6. Aproveite!





Brigadeiro de leite ninho com nutella

Preparo: 10 minutos

Tempo de Cozimento: 20 minutos

Tempo de espera: 30 minutos

Rendimento: 10 pessoas

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de leite ninho
- 1 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal
- 70 gramas de chocolate branco em gotas (ou picados)
- 100 gramas de nutella
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa de glucose ou mel

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes (menos a nutella) na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar até dar o ponto de brigadeiro;
2. Leve para gelar;
3. Passe um pouco de manteiga na mão e abra bolinhas achatadas no centro da palma da sua mão e coloque meia colher de chá de Nutella no centro desta bolinha e feche dobrando as bordas. Dica: se você deixar a Nutella na geladeira por uma hora, ela fica mais durinha e é mais fácil para pegar e enrolar as bolinhas;
4. Enrole a bolinhas e passe no confeito;
5. Coloque em forminhas e sirva!





Pão de mel

INGREDIENTES:

- 300ml de leite integral
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher de chá de cravo em pó
- 1/4 de colher de chá de noz moscada ralada na hora
- 1 xícara de mel
- 5 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 150ml de óleo vegetal
- 1/3 xícara de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo peneirada

INGREDIENTES MONTAGEM:

- Doce de leite para rechear
- Chocolate para cobrir

MODO DE PREPARO

1. Junte o leite com as especiarias e leve para ferver numa panelinha. Assim que ferver, adicione o mel e tampe para deixar a mistura em infusão.
2. Quando o leite amornar, bata no liquidificador junto com os 5 ovos, o açúcar mascavo, o extrato de baunilha e o óleo.
3. Transfira a mistura dos líquidos para uma tigela e então comece a adicionar os secos, sempre peneirando-os. Primeiro o chocolate em pó, depois o bicarbonato de sódio e o fermento e, por último, a farinha de trigo. Misture com o fouet até incorporar.



4. Distribua a massa em forminhas previamente untadas e polvilhadas com chocolate em pó. Encha até a metade, porque o pão de mel vai crescer.
5. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 15 a 20 minutos, ou até que o teste do palito dê certo.
6. DICA: Assim que os bolinhos saírem do forno, tire-os da forminha e disponha-os sob um prato. Por cima deles, coloque outro prato ou algo com uma superfície reta, de modo que forme um peso e eles fiquem um pouco achatados, ou seja: retos dos dois lados.
7. Quando os pães de mel esfriarem, corte-os ao meio e recheie com um doce de leite mais consistente. Feche os pães de mel e banhe-os no chocolate derretido e temperado.
8. Arrume cada palito no meio dos pães de mel e leve-os à geladeira para secar durante 3 minutos.
9. Aproveite!





Donuts

Preparo: 40 minutos

Tempo de Cozimento: 5 minutos

Tempo de espera: 7 minutos

Rendimento: 8 pessoas

INGREDIENTES:

- 20ml de leite integral
- 1 colher de sopa de mel
- 1/2 tablete de fermento biológico fresco
- 1 ovo
- 2 gemas
- 1 colher de chá de sal (5g)
- 25 gramas de açúcar cristal
- 200ml de leite de coco
- 55 gramas de manteiga sem sal derretida em temperatura ambiente
- 400g de farinha para pão

INGREDIENTES FINALIZAÇÃO:

- Açúcar de confeiteiro
- Doce de leite

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, misture o leite, o mel e o fermento. Deixe descansar por 5 minutos.
2. Depois de 5 minutos, adicione o ovo e as gemas, o sal, o açúcar, o leite de coco e a manteiga derretida. Misture até ficar homogêneo.
3. Acrescente a farinha e bata por 10 minutos com o gancho da batedeira, até formar uma bola bem fofinha e homogênea.



4. DICA: Se você não tiver o gancho da batedeira, pode sovar à mão, mas lembre-se de sovar por uns 5 minutos a mais.
5. Unte uma tigela grande com óleo e coloque a bola de massa lá. Não esqueça de lambuzar a massa também.
6. Cubra a tigela com plástico filme e leve à geladeira por 6 horas.
7. Abra a massa numa superfície enfarinhada com aproximadamente 0,5 cm.
8. Com um cortador de 8 cm de diâmetro, corte os donuts. Para tirar o miolinho de dentro, use um bico de confeitar ou uma tampa de garrafa.
9. Arrume os donuts numa forma enfarinhada, depois cubra-os com um pano limpo e deixe que cresçam por 1 hora.
10. Com a massa bem crescida e fofinha, frite os donuts em óleo bem quente (aproximadamente 170°C) dos dois lados até que estejam bem dourados.
11. Deixe secar em papel absorvente e depois passe os donuts em açúcar de confeiteiro.
12. Sirva com um delicioso doce de leite ou com outro acompanhamento que preferir.





Palha italiana

PREPARO: 30 min

RENDIMENTO: 10 unidades

INGREDIENTES:

- 1 caixa de leite condensado 400 ml
- 1 caixa de creme de leite 200 ml
- 4 colheres de leite ninho
- 1 pacote de biscoito maisena quebrados
- 1 colher de margarina

MODO DE PREPARO

1. Em fogo baixo, coloque a margarina o leite condensado e lite ninho em uma panela ou frigideira
2. Mexa um pouco e adicione o creme de leite.
3. Misture até fica no ponto de brigadeiro e desligue o fogo.
4. Coloque os biscoitos maisenas de pouco a pouco misture e despeje em uma travessa ou forma
5. Deixe na geladeira até ficar duro e corte em quadrados.
6. Ao final, pode adicionar leite em pó se preferir.





Alfajor argentino

TEMPO DE PREPARO: 2 horas

RENDIMENTO: 35 unidades

INGREDIENTES:

Recheio:

- 1 lata de Leite moça 395g

Massa:

- 200 g de manteiga temperatura ambiente
- 1 ovo
- 2 gemas
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- meia colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- meia colher (sopa) de essência de baunilha

Cobertura:

- 500 g de Cobertura Chocolate com Leite NESTLÉ



MODO DE PREPARO

Recheio:

1. Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA. Coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la
2. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 20 minutos (contados após início da pressão).
3. Espere sair toda a pressão. Abra a panela e retire a lata com cuidado. Deixe-a esfriar antes de abri-la
4. Transfira o conteúdo para um recipiente. Misture para ficar homogêneo. Reserve.

Massa:

1. Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as gemas. Reserve.
2. À parte, misture a farinha de trigo, o mel, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e a essência de baunilha. Junte à mistura de manteiga.
3. Trabalhe bem a massa até ficar lisa e macia. Deixe descansar por 30 minutos.
4. Abra com um rolo a massa entre dois plásticos-filme, deixando-a com espessura de 0,5 cm.
5. Com um cortador, recorte círculos de 5 cm de diâmetro.
6. Arrume-os em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
7. Asse em forno médio (180 °C), preaquecido, por 8 minutos (sem dourar muito).
8. Retire do forno e deixe esfriar na própria assadeira, coberta com papel-manteiga.



- 9 Depois de frios, una dois discos com uma camada de doce de leite, retirando o excesso. Reserve.

Cobertura:

- 1 Derreta o Chocolate conforme as indicações da embalagem e banhe os alfajores um a um no Chocolate NESTLÉ Classic.
- 2 Coloque-os sobre papel-alumínio ou papel-manteiga e deixe secar.

DICAS:

- Se quiser, embrulhe os alfajores depois de secos, um a um, em papel celofane.
- Caso não tenha cortador apropriado, improvise com outro utensílio com medida equivalente (copo ou xícara).
- Para manter a maciez, é importante não deixar os discos dourarem demais. Caso contrário, a massa ficará ressecada, com aspecto de biscoito.





Macarons

TEMPO DE PREPARO: 1h30min

RENDIMENTO: 30 porções

INGREDIENTES:

- 130 gramas de clara de ovo (cerca de 4 ovos médios)
- 150 gramas de farinha de amêndoas
- 90 gramas de corante alimentício em pó (cor à sua escolha)
- 90 gramas de açúcar de confeitiro
- 210 gramas de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1. Antes de começar fazendo a receita de macaron coloque as claras de ovo em um recipiente fechado e guarde na geladeira por 2 a 4 dias. Esse passo fará a diferença no resultado final.
2. Passe o açúcar refinado e a farinha de amêndoa por uma peneira. Descarte os grãos maiores da farinha de amêndoa ou use em outra receita (por exemplo, bolos e batidos). Misture os dois ingredientes e reserve.
3. Bata agora as claras em neve e adicione gradualmente o açúcar de confeitiro, até obter um merengue de macaron bem firme. Enquanto bate, junte também o corante alimentício até obter a coloração desejada.
4. Acrescente ao recipiente do merengue a mistura de açúcar e farinha de amêndoa, peneirando outra vez. Descarte os grãos que ficarem na rede da peneira.
5. Agora é hora de envolver todos os ingredientes! No entanto tome atenção à forma correta de mexer a massa de macaron: com uma espátula, delicadamente do centro para as laterais do recipiente, levantando



ligeiramente massa ao mesmo tempo que, com a outra mão, gira lentamente a tigela para o sentido oposto.

6. Mexer pouco ou mexer demais a massa do macaron pode arruinar o resultado final. Assim sendo você saberá que a massa está no ponto quando, ao levantar a espátula, a massa cai em blocos de forma fluida.
7. Coloque a massa dos macarons em um saco de confeito, ou semelhante, e pingue bolinhas com cerca de 2 cm de diâmetro, afastadas, em um tabuleiro de forno forrado com papel manteiga ou tapete de silicone.
8. Bata levemente com a forma sobre a bancada para eliminar eventuais bolhinhas de ar que podem ter se formado na massa, e deixe repousar seus macarons por 30 minutos antes de levar ao forno. Você saberá que eles estão no ponto quando, ao tocar neles com a ponta do dedo, a massa não colar.
9. Leve agora os macarons a assar no forno pré-aquecido a entre 130°C e 150°C durante 12 minutos. Esse tempo pode variar dependendo do seu forno, por isso monitore o estado dos macarons e retire quando a crosta estiver dura e brilhante, antes de dourar.
10. Quando seus macarons estiverem prontos, retire-os do forno e deixe esfriar para descolar. A consistência ideal deles é crosta crocante e interior úmido, algo entre suspiro e biscoito.
11. Recheie os macarons com doce de leite, geleia, chantilly, ganache de chocolate e se quiser guarde na geladeira até ao dia seguinte pois ficam melhores. Bom apetite!





Cupcake de chocolate com cobertura de brigadeiro

TEMPO DE PREPARO: 60 min

RENDIMENTO: 12 porções

INGREDIENTES:

Massa:

- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha
- 3/4 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)
- 2 ovos

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) grandes de chocolate em pó
- 1 colher (chá) cheia de manteiga
- Formas de papel
- Granulados coloridos ou de chocolate, metálicos etc (opcional)



MODO DE PREPARO

Massa:

1. Em um recipiente coloque o chocolate, a farinha, o açúcar.
2. Depois acrescente aos poucos o leite (sempre misturando), o óleo, os ovos, a essência de baunilha (relembrando que é opcional) e o fermento em pó (não precisa economizar no fermento, mas não abuse muito).
3. A massa tem que ser um pouco mais grossa, pois, essa se faz sem a forma de alumínio, só a de papel.
4. Despeje na forma de papel com uma concha pequena, entre 1,5 a 2 cm da forma, pois, o bolo irá crescer.
5. Coloque em uma forma, deixe-os distantes por 2 cm.
6. Logo após coloque-os no forno preaquecido em 130°C.

Cobertura:

1. Na panela junte a lata de leite condensado, a manteiga e o chocolate.
2. Em fogo médio, misture sem parar até desgrudar do fundo, depois aumente o fogo até engrossar mais, porém cuidado para não queimar.
3. Quando chegar ao ponto de brigadeiro coloque 1 colher de sopa de leite para amolecer um pouco.
4. Decoração: Depois de 30 a 40 minutos no forno (tudo depende de cada fogão), retire-os e passe a cobertura de brigadeiro nos bolinhos, decore com o que desejar e sirva!





Cookie americano perfeito

TEMPO DE PREPARO: 40 min

RENDIMENTO: 22 porções

INGREDIENTES:

- 125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- Para fazer cookie de chocolate acrescentar 1/4 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO



1. Misture a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, essência de baunilha (e chocolate em pó, se for fazer cookies com base de chocolate).

2. Adicione o ovo batido aos poucos e misture bem.

3. Acrescente a farinha aos poucos e misture bem (pode ser na mão ou na batedeira planetária).

4. Por último, adicione o fermento e misture só para incorporá-lo à massa.

5. Depois da massa bem misturada, adicione o chocolate picado.

6. Forme bolinhas pequenas e asse em forno preaquecido, sobre papel manteiga, por aproximadamente 15 a 20 minutos (250° C).



COMO VENDER?

Para os seus doces começarem a encantar os seus clientes, ele vai precisar conter um conjunto de fatores importantíssimos, que com certeza farão toda diferença. Fizemos abaixo, uma lista de coisas que você deve levar em consideração na hora de comercializar os seus doces:

- Seja inovador! Explore sabores diferentes e jeitos diferentes de preparo das receitas, é importante que você ofereça aos clientes, um cardápio variado;
- Utilize ingredientes de qualidade! Eles com certeza farão diferença no resultado final do seu doce;
- Invista na embalagem e crie o seu logo! A embalagem é a cara do seu produto. Ele pode não estar muito melhor que do concorrente no quesito sabor, mas se ele já estiver mais apresentável, com certeza já estará um passo à frente. Pra isso é importante a próxima dica;
- Esteja sempre por dentro do produto do concorrente. Compre um doce dele e avalie o sabor, avalie a embalagem, o preço, a variedade do cardápio, a forma de vender e até mesmo a apresentação do vendedor e faça com que o seu produto seja melhor em todos os aspectos: Sabor, apresentação, variedade, etc.
- Divulgue seus produtos na internet, criando perfis nas principais redes sociais do momento. Tenha contato com o público, responda todas as interações que eles fizerem com você pelas redes sociais. Uma dica interessante também é pedir ajuda dos seus amigos para divulgarem os seus perfis!
- Ofereça aos clientes, formas de pagamento variadas como: Maquininha de cartão de débito e crédito, transferências, etc.
- E por último, tenha consistência no seu trabalho! Trabalhe duro, invista em melhorias, cultive bons clientes e acredite que seu trabalho dará ótimos frutos!



PROFISSIONALIZE SEU NEGÓCIO!

Essas foram apenas algumas dicas e nós esperamos que ajude você a lucrar muito vendendo doces! Mas se você quiser se aprofundar no assunto, ter acesso à mais de 100 receitas exclusivas, aprender a como precificar seu produto, como fazer seu logo, como fazer uma embalagem que vai atrair muitos clientes e como profissionalizar seu negócio como um todo, veja as dicas à seguir:

Entre em nosso site para mais receitas e dicas