Receitas Para Vender: amostra grátis

Guia Prático de Receitas Para Vender: do zero ao primeiro resultado

Sumário

Introdução 1

Primeira vitória: o primeiro resultado no mesmo dia 2

Gostou da amostra? 3

Introdução

Para quem é este guia

Este guia é para quem quer fazer bolo no pote para vender e não sabe por onde começar: que receita usar, quanto comprar, quanto cobrar e para quem oferecer. Você não precisa ter experiência em confeitaria nem batedeira profissional, e não precisa de uma cozinha grande. Bastam um fogão, um forno comum, uma geladeira e algumas horas na semana.

Muita gente desiste por começar pela ordem errada: compra ingrediente demais, testa dez receitas da internet que não combinam entre si e vende sem saber o custo. Aqui a ordem é outra.

> *Primeiro o pote pronto, depois a conta, depois a venda. Com o preço calculado antes da primeira venda, você sabe quanto cada pote custa e quanto sobra.*

O método em 3 passos

O **Guia Prático de Receitas Para Vender** organiza o começo em três passos:

1. **Primeira vitória:** você faz seus primeiros potes hoje, com uma receita curta e difícil de errar.
2. **Materiais e custos:** você compra só o necessário e descobre quanto custa cada grama que entra no pote.
3. **O passo a passo principal:** uma base de massa, creme e calda que vira 17 sabores, sempre com o mesmo padrão.

Os capítulos seguintes partem desses três passos: variações, correção de erros, preço, embalagem, validade e onde vender.

Seu plano de 7 dias

Dia	Capítulo	Ao fim do dia você tem
1	Primeira vitória	6 potes prontos e as primeiras fotos
2	Materiais e custos	Lista de compras e custo por grama
3	O passo a passo principal	Massa, creme e calda base dominados
4	Variações e catálogo	Um cardápio com 4 sabores
5	Erros comuns	Um lote de teste corrigido e padronizado
6	Preço, embalagem e validade	Preço calculado e etiqueta pronta
7	Onde e como vender	Cardápio divulgado e canal de encomendas aberto

Como usar

Leia um capítulo por dia e faça o "Mãos à obra" do final antes de passar para o próximo. Os bônus entram no caminho: a **Calculadora de Preço por Receita** nos dias 2 e 6, o checklist **Compras e Produção da Semana** nos dias 3 e 7, e as **Legendas e Mensagens Prontas** no dia 7.

Se a semana apertar, tudo bem levar 10 ou 14 dias. O que importa é seguir a ordem.

Primeira vitória: o primeiro resultado no mesmo dia

Hoje você vai fazer **6 potes de bolo de brigadeiro de 250 ml**, tirar as primeiras fotos e mandar a primeira mensagem. São cerca de 2 horas até os potes irem para a geladeira, e boa parte desse tempo é só esperar esfriar. Depois, mais 1 hora de geladeira antes de provar.

Por que começar pelo brigadeiro

- Os ingredientes estão em qualquer mercado de bairro.
- O recheio é tolerante: mesmo um pouco mais mole ou mais firme, o pote fica bom.
- É um sabor que quase todo mundo aceita, ótimo para testar com família e vizinhos.

O que separar

Parte	Ingrediente	Quantidade
Massa	Ovos	2
Massa	Açúcar	¾ xícara (chá), cerca de 135 g
Massa	Óleo	¼ xícara (chá), 60 ml
Massa	Leite	½ xícara (chá), 120 ml
Massa	Chocolate em pó 50%	¼ xícara (chá), cerca de 25 g
Massa	Farinha de trigo	1 xícara (chá), cerca de 120 g
Massa	Fermento químico em pó	½ colher (sopa)
Recheio	Leite condensado	1 lata ou caixa (395 g)
Recheio	Chocolate em pó 50%	2 colheres (sopa)
Recheio	Manteiga	1 colher (sopa)
Recheio	Creme de leite	1 caixinha (200 g)
Calda	Leite + chocolate em pó	200 ml + 1 colher (sopa)
Final	Granulado	3 colheres (sopa)

Utensílios: assadeira de 20 x 30 cm, panela de fundo grosso, liquidificador, espátula de silicone, 6 potes de 250 ml com tampa e 1 saco de confeitar (serve um saco plástico grosso com a ponta cortada).

Passo a passo, com horário

0h00 — Recheio (15 minutos)

1. Na panela, ainda com o fogo desligado, misture o leite condensado, o chocolate e a manteiga.
2. Leve ao fogo baixo e mexa sem parar por 8 a 10 minutos. O ponto chega quando, ao passar a espátula, o fundo da panela aparece por 1 ou 2 segundos e o creme volta devagar. Esse é o brigadeiro mole, de colher.
3. Desligue o fogo, junte o creme de leite e misture até ficar liso e brilhante.
4. Espalhe num prato raso e cubra com filme plástico encostado no creme, para não formar película. Deixe esfriar.

0h20 — Massa (10 minutos + 25 de forno)

1. Ligue o forno a 180 °C para preaquecer.
2. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e o leite por 2 minutos.
3. Junte o chocolate e a farinha e bata só até sumir o pó. Bater demais deixa a massa pesada.
4. Misture o fermento com uma colher, sem bater.
5. Despeje na assadeira untada e enfarinhada e asse por cerca de 25 minutos, até o palito sair limpo.

1h00 — Esfriar e cortar (25 minutos)

Desenforme ainda morna e deixe esfriar por completo. Corte em cubos de 2 cm. Prepare a calda misturando o leite com o chocolate em pó.

1h30 — Montagem (20 minutos)

Coloque o recheio frio no saco de confeitar e corte uma ponta de 1 cm. Em cada pote:

1. Faça uma camada de cubos de massa no fundo, apertando de leve com uma colher, até cerca de ¼ da altura.
2. Regue com 1 colher (sopa) cheia de calda.
3. Aplique o recheio começando pelo centro e girando em espiral até encostar na parede do pote.
4. Repita massa, calda e recheio.
5. Finalize com granulado, deixando 1 cm livre até a tampa.
6. Limpe a borda com papel-toalha, tampe e leve à geladeira por pelo menos 1 hora.

> *O que desenha as camadas bonitas vistas de fora é o recheio encostando na parede do pote.*

A foto que já serve para vender

- Fotografe perto de uma janela, com luz do dia e sem flash.
- Use um fundo liso e claro, como um pano de prato branco ou uma tábua de madeira.
- Deixe o celular na altura do pote, para as camadas aparecerem. Na segunda foto, mostre uma colher entrando no creme.
- Antes de clicar, limpe as marcas de dedo do pote.

A primeira mensagem

Separe 4 potes para provar e mande esta mensagem para 4 pessoas próximas:

> *"Oi, [nome]! Comecei a fazer bolo no pote aqui em casa e hoje saiu o primeiro lote: brigadeiro, pote de 250 ml. Posso te mandar um para provar? Quero sua opinião sincera."*

Quando a pessoa provar, faça três perguntas: *está doce demais? a massa estava molhadinha? o que você mudaria?* Anote as respostas. Se alguém quiser comprar, ótimo: diga que o cardápio com preço sai esta semana. Você vai calcular esse preço com segurança no capítulo 6.

Resumo do capítulo

- Brigadeiro é o melhor sabor para começar: barato, fácil e aceito por quase todo mundo.
- A ordem certa é recheio primeiro (porque precisa esfriar), depois massa, depois montagem.
- As camadas ficam bonitas quando o recheio é aplicado do centro até encostar na parede.
- Luz de janela e fundo claro já bastam para uma foto vendedora.
- A opinião de quem provou é o seu primeiro dado de mercado.

Mãos à obra

- [ ] 6 potes montados e na geladeira
- [ ] 2 fotos tiradas com luz natural
- [ ] Mensagem enviada para 4 pessoas

- ☐ Hora de início e de término anotadas
- ☐ Nota do mercado guardada (você vai usar amanhã)
- ☐ Opiniões anotadas num caderno ou no bloco de notas do celular

O que vem nos próximos capítulos

Você já tem potes prontos e uma foto. Nos próximos dias, cada capítulo resolve uma das dúvidas que travam quem começa. No **capítulo 2**, você monta a lista de compras e descobre quanto custa cada grama. No **3**, aprende a base que rende 10 potes com padrão de vitrine. No **4**, monta o cardápio. No **5**, aprende a corrigir os erros mais comuns. No **6**, calcula preço, embalagem e validade. No **7**, coloca o cardápio no WhatsApp, no Instagram e na vizinhança.

Gostou da amostra?

Esta foi uma parte de **Receitas Para Vender**. O livro completo continua com:

- O passo a passo principal
- Variações e catálogo
- Erros comuns e como corrigir
- Preço, embalagem e validade
- Onde e como vender (Instagram, WhatsApp, vizinhança, encomendas)
- Conclusão: da primeira semana para a rotina

E os bônus que acompanham o livro. Garantia de 7 dias: se não gostar, você pede o dinheiro de volta.