



Doce Gourmet

BRIGADEIRO GOURMET

QUEM NÃO GOSTA DE BRIGADEIRO?

O brigadeiro é um dos doces mais amados do Brasil, é quase impossível nós irmos em uma festa de aniversário e não ter brigadeiros, além de ser tão saboroso, o brigadeiro também tem transformado a vida de muitas mulheres, o brigadeiro tem um poder enorme nas mãos de mulheres empreendedoras, pois os custos para fazer um brigadeiro são muito baixos e ele é tão gostoso que ao vendê-los nós conseguimos uma alta margem de lucro além de ver o sorriso no rosto dos nossos clientes ao experimentar o nosso brigadeiro.



Mas qual a diferença entre o brigadeiro gourmet e o tradicional?

O brigadeiro gourmet vem com uma roupagem nova, trazendo mais requinte e qualidade ao tradicional, além de dar água na boca.



O brigadeiro gourmet utiliza ingredientes finos como a manteiga francesa, que o deixa mais aveludado e traz mais cor e brilho, muitas receitas do brigadeiro gourmet são feitas com chocolate belga, pois é um dos melhores chocolates do mundo, ou seja, o brigadeiro gourmet é ainda mais irresistível que o nosso tradicional.

Uma das principais diferenças entre o tradicional e o gourmet está nas mãos de quem faz, pois não adianta sair misturando ingredientes caros sem ter um conhecimento prévio e o ensinamento necessário.



Doce Gourmet

BRIGADEIRO GOURMET

SERÁ QUE VENDER BRIGADEIRO É LUCRATIVO?

Além de ser delicioso o brigadeiro tem um poder comercial enorme, existem muitas mulheres que ganham de 2 a 5 mil reais por mês vendendo brigadeiros. Quando nós aprendemos qual o melhor jeito de vender, estratégias de marketing e propaganda e conseguimos fazer um brigadeiro de qualidade não há bolso que resista.



Uma das grandes vantagens de começar um negócio de brigadeiro é que o investimento para começar é muito baixo, no início nós precisamos apenas de nossa mão de obra e cerca de R\$200,00 de investimento, que quando feito com qualidade já conseguimos o retorno do investimento em menos de 1 mês.

COMO VENDER O BRIGADEIRO?

Um dos segredos para vender o brigadeiro é a embalagem, o visual é tudo, existem muitos modelos de caixinhas para colocar vários brigadeiros juntos para presentear, esta é uma grande estratégia para nós confeitadeiras, pois ao invés de vender 1 brigadeiro por pessoa, nós conseguimos vender muitos para uma só pessoa, além do visual ficar muito mais bonito e valorizar o preço do doce. Para vender mais é importante fazer embalagens decoradas de acordo com as datas comemorativas. Que namorada não gostaria de ganhar uma caixa de brigadeiros de presente do namorado?





Doce Gourmet

BRIGADEIRO GOURMET

AGORA EU VOU TE CONTAR ALGUMAS RECEITAS DE BRIGADEIRO GOURMET QUE VOCÊ NÃO PODE CONTAR PRA NINGUÉM. COMBINANDO?

Brigadeiro de Nutella:

Adicione aos ingredientes básicos:

- 25 gramas de chocolate amargo (70%)
- 80 gramas de chocolate ao leite (30%)
- 120 gramas de nutella.

Na hora de montar o brigadeiro, utilize a seguinte técnica:

Modele a massa com as mãos molhadas em água gelada, fazendo bolinhas.

Passe o confeito e coloque nas forminhas.

O segredo das receitas está na criatividade, então abuse dela também na hora de confeitá-lo.

Um dos segredos do brigadeiro é o ponto certo, ele é alcançado o brigadeiro quando desgrudar do fundo da panela, então eu deixo apurar por mais 2 minutos em fogo bem baixo agora, se for para comer com colher, assim que começar a desgrudar desligue e se quiser dar um toque especial, quando estiver morno acrescente uma lata de creme de leite. Desta última maneira de preparar fica ótimo para servir em festinhas dentro de copinhos de café com colherzinha.

Outro segredo é que na hora de enrolar o brigadeiro nós não podemos passar manteiga na mão para que o brigadeiro não fique com gosto amanteigado, nós devemos colocar nossas mãos em uma tigela com água bem gelada para que o chocolate não grude na mão, assim o gosto fica inigualável.





Doce Gourmet

BOLO NO POTE

BOLO NO POTE, O QUERIDINHO DO MOMENTO



Bolo no pote como não amar essa delícia que tem sido a nova febre no mundo da confeitaria no Brasil, a massa que um dia não ficou tão fofinha como o esperado foi para um potinho e intercalada com um delicioso recheio... Tcharan! Surge a irresistível e queridinha sobremesa que tem feito a cabeça de todos, o bolo no pote.

Gostar de bolo faz parte dos costumes do nosso Brasil que sempre foi um ramo muito lucrativo, uma vez que um dos segmentos da franchising que mais cresce no setor de alimentos nos últimos tempos é exatamente o de franquias de bolos caseiros.

SERÁ QUE VENDER BOLO NO POTE É LUCRATIVO?

Muita gente está ganhando um bom dinheiro vendendo bolos no pote e se você está pensando em montar seu próprio negócio, com um baixo investimento e onde o seu faturamento só dependerá de você, fazer bolo no pote para vender é a escolha certa.

Além do baixíssimo investimento, outra vantagem é que pra quem não tem muita experiência em decoração de bolos: montá-lo no pote é a solução e mais fácil impossível, porque não precisa ficar certinho, pelo contrário, importante é apenas deixar aparente o recheio entre as camadas de bolo... Huummmm!





Doce Gourmet

BOLO NO POTE

SERÁ QUE VENDER BOLO NO POTE É LUCRATIVO?



E mais o bolo no pote é um negocio que está livre de ser sazonal, pois cai bem em qualquer época do ano, não é verdade? E baixíssimo investimento inicial para montar o negócio nos faz livre também da crise financeira que estamos vivendo em nosso país considerando o fato de que basicamente, fica restrito a ingredientes e embalagem.

Ganhar dinheiro com bolo de pote é a conclusão de que essa é uma fonte de renda pra lá de versátil. Além da venda normal dessa delícia, você pode até transformá-la em um presente, contando com seu visual um bolo no pote com uma boa embalagem e decorado como se fosse um presente tem feito com que muitas pessoas comprem essa guloseima justamente para isso, presentear.



Apesar de recente no mercado, já podemos encontrar grandes empreendedoras nesse doce ramo, com um produto diferenciado, de qualidade, feito com muito cuidado e amor essa é a receita perfeita para o sucesso profissional, sem contar na qualidade de vida de trabalhar pra si e ter o poder de organizar o seu tempo e viver a vida como você sempre sonhou.



Doce Gourmet

BOLO NO POTE



AGORA EU VOU TE CONTAR UMA RECEITA DE BOLO NO POTE QUE VOCÊ NÃO PODE CONTAR PRA NINGUÉM. COMBINANDO?

Massa:

5 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

5 ovos grandes

1 colher sopa de extrato (ou essência) de baunilha

Preparo:

Bata os ovos inteiros até espumarem bem, adicione aos poucos o açúcar e o extrato e bata até formar um merengue, desligue a batedeira.



Com o auxílio de uma peneira vá misturando muito delicadamente a farinha de trigo, leve a assar a 180°C por 30 minutos. Corte o bolo em discos. Reserve.



Doce Gourmet

BOLO NO POTE

AGORA EU VOU TE CONTAR UMA RECEITA DE BOLO NO POTE QUE VOCÊ NÃO PODE CONTAR PRA NINGUÉM. COMBINANDO?

Calda:

1xc de açúcar

1 litro de água

1 colher de essência de baunilha, ou de rum ou conhaque.

Preparo:

Derreta o açúcar até caramelizar, despeje a água e espere ela derreter o caramelo, desligue o fogo e acrescente uma das bebidas. Reserve. (a calda pode ser guardada em geladeira por até 30 dias acondicionada em recipiente de vidro)

Crocante

1xc de açúcar

1xc de nozes

Preparo:

Numa panela coloque o açúcar e as nozes, deixe derreter todo o açúcar até caramelizar. Desligue o fogo e coloque num plástico siliconado ou numa assadeira untada com manteiga para esfriar.

Após esfriar, passe num processador até virar farofa. Reserve.

Creme

1 lata de leite condensado cozinho por 30 min (ou doce de leite)

1xc de nozes picadas

2 gemas

2 colheres sopa de manteiga temperatura ambiente

1cx de creme de leite

Preparo:

Misture todos os ingredientes numa tigela, exceto o creme de leite. Leve ao fogo até o ponto de desgrudar do fundo da panela, acrescente o creme de leite. Espere esfriar. Reserve.



Doce Gourmet

BOLO NO POTE

AGORA EU VOU TE CONTAR UMA RECEITA DE BOLO NO POTE QUE VOCÊ NÃO PODE CONTAR PRA NINGUÉM. COMBINANDO?

Creme ganache

1xc de chocolate meio amargo picado

1/2 cx de creme de leite

Preparo:

Derreta o chocolate e misture o creme de leite. Espere esfriar.

Montagem:

Uma fatia de massa

Regue suavemente com calda com cuidado para não encharcar

uma camada de estrogonofe de nozes

uma camada fina de crocante

uma fatia de massa

repita o processo acima e finalize com o ganache

Decore a gosto. Sugiro, chantili industrial e creme de leite UHT para um prazo de validade maior, ou seja até 5 dias em geladeira.



Doce Gourmet

PALHA ITALIANA

SIMPLES, MAS IRRESISTÍVEL



Uma receita que é super fácil que não tem como não ficar gostosa. Por curiosidade procurei saber a origem da Palha Italiana, afinal será que é mesmo da Itália? E a resposta é não, na verdade é uma versão brasileira do Salame de Chocolate, criada por imigrantes que não tinham os ingredientes corretos e fizeram usando nosso delicioso brigadeiro, e temos que agradecer a eles pela criação dessa versão que deu super certo e agrada todos que dão a primeira mordida. Já o brigadeiro, foi criado entre as décadas de 40 e 50, para promover e arrecadar fundos para a campanha presidencial do então candidato, Brigadeiro Eduardo Gomes. Que delícia não é mesmo?

SERÁ QUE VENDER PALHA ITALIANA É LUCRATIVO?



Assim como os cupcakes, brigadeiros gourmet e bolos no pote, outro doce que faz muito sucesso de vendas é a Palha Italiana. É um doce muito fácil de fazer e é ótimo para presentear ou vender em caixas e cestas. Você pode usar saquinhos plásticos e fitas para embalar e vender :) Pode também fazer caixinhas com Palhas Italianas para presente.

E afinal é um ótimo negocio pra quem quer mudar de vida sem investir muito...



Doce Gourmet

PALHA ITALIANA

RECEITA TRADICIONAL



Vamos a receita tradicional:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
- 50 gramas de chocolate em pó 50% cacau
- ½ pacote de biscoito de maisena
- 100 gramas de açúcar para envolver os doces

Passo à Passo:

1. Em uma panela ainda com o fogo desligado coloque o leite condensado, chocolate em pó e manteiga e misture.
2. Ligue o fogo e mexa até que fique bem cremoso e que seja possível ver o fundo da panela, ponto de brigadeiro mesmo.
3. Retire do fogo e adicione as bolachas picadas aos poucos nesse brigadeiro e misture bem.
4. Numa forma untada com manteiga ou forrada com papel manteiga, coloque o doce e pressione até que a massa fique bem compactada.
5. Leve para gelar por pelo menos 2 horas ou até que fique bem firme.
6. Retire da forma e corte em quadrados ou no tamanho que preferir.
7. Passe os doces já cortados no açúcar, isso vai ajudar o seu doce a ficar mais firme e mais fácil de embalar!



Essa foi a receita da Palha tradicional (para os íntimos rsrsrs), mas hoje em dia já temos diversas receitas de vários sabores diferentes. Use a criatividade e delicie-se!!!



Doce Gourmet

PALHA ITALIANA

COMO VENDER A PALHA ITALIANA?

Um dos segredos para vender a palha italiana é a embalagem, o visual é tudo, existem muitos modelos de embalagens para colocar a palha para presentear, esta é uma grande estratégia para nós confeitadeiras, nós devemos caprichar na embalagem, pois além do visual ficar muito mais bonito, o preço do doce é valorizado. Para vender mais é importante fazer embalagens decoradas de acordo com as datas comemorativas. Quem não gostaria de ganhar uma palha italiana de presente?





Doce Gourmet

BROWNIE

DELICIOSAMENTE IRRESISTÍVEL



O Brownie, como não ser fã dessa sobremesa? Não é mesmo meninas? Hoje vamos aprender um pouco mais sobre essa receita!

Original dos Estados Unidos essa maravilha é famosa no mundo inteiro não se sabe ao certo quando foi realmente inventado, mas sabemos que ele apareceu para o mundo no começo do século 20.

E entre as diversas histórias sobre como foi criado, a mais famosa é de uma dona de casa que em um dia comum ao fazer o tradicional bolo de chocolate percebe ao retirá-lo do forno que havia se esquecido de colocar fermento na execução da receita, mas para não desperdiçar os ingredientes resolveu servir assim mesmo em fatias planas.

Não sabemos uma origem certa para o Brownie, e provavelmente jamais iremos saber quem o inventou, mas é possível perceber que ao longo dos anos o Brownie passou por algumas evoluções, principalmente na quantidade de chocolate que aumentou a cada nova receita.





Doce Gourmet

BROWNIE

SERÁ QUE VENDER BROWNIE É LUCRATIVO?



O brownie tradicional é feito com apenas 5 ingredientes: açúcar, chocolate, manteiga, farinha e ovos. Porém, com tempo, outros ingredientes como nozes e castanhas foram sendo adicionados à receita, o que o torna ainda mais gostoso. Um ótimo acompanhamento para o brownie é o sorvete, que forma uma combinação perfeita de dar água na boca.

Quem chegou até aqui querendo saber como fazer brownie para vender, não precisa ter muito dinheiro para investir, você pode usar aquilo que você tem em casa tem e a rua será seu ponto de vendas. Basta embalar seus produtos, acomodar em uma cesta ou uma vasilha grande que facilite a sua locomoção e mãos a obra.



E pra quem quer trabalhar com encomendas a criatividade nesse caso vai falar mais alto. Você poderá fazer brownies e personaliza-los com saquinhos, caixinhas de papel e até mesmo latas, dando assim um toque de valorização ao produto. Seus clientes nesse caso podem ser pessoas que vão realizar festas de aniversário, chá de bebê, casamento, poderá fazer no formato de lembrancinhas para vender, kits para o natal e muito mais.



Doce Gourmet

BROWNIE

SERÁ QUE VENDER BROWNIE É LUCRATIVO?



O mais comum é utilizar o próprio boca a boca para ir divulgando os seus novos produtos, portanto os vizinhos e amigos vão falando para outras pessoas, mais gente vai conhecendo seus brownies e assim é possível gerar as primeiras vendas. Um outro caminho muito eficiente é usar as redes sociais e esse tipo de divulgação costuma gerar um destaque maior ainda, mas é preciso ir pensando desde o início na maneira como pretende trabalhar a longo prazo com os doces.

A forma mais barata de começar vender brownie é sair nas ruas com uma cesta oferecendo seus produtos. Em uma pracinha, na porta de escolas, na feira livre de sua cidade ou mesmo em ruas bem movimentadas é possível gerar bons resultados.





Doce Gourmet

BROWNIE



RECEITA TRADICIONAL

Vamos a receita tradicional:

Ingredientes

- 4 ovos
- 2 barras de chocolate meio amargo
- 6 colheres (sopa) de margarina
- 3/4 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Como fazer

derreta o chocolate no microondas por cerca de 2 minutos. Coloque os ovos e o açúcar em uma panela fora do fogo e misture bem até ficar homogêneo. Acrescente o chocolate derretido à mistura de ovos e açúcar e misture. Leve ao fogo, mexendo sempre. Acrescente a farinha, a margarina, o chocolate em pó e continue mexendo. Mexa até começar a ferver e soltar da panela. Coloque a mistura em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos.

Prontinho, espere esfriar e deguste esta maravilha!





Doce Gourmet

BROWNIE

COMO VENDER O BROWNIE?

Um dos segredos para vender a brownie é a embalagem, o visual é tudo, existem muitos modelos de embalagens para colocar o brownie para presentear, esta é uma grande estratégia para nós confeitadeiras, nós devemos caprichar na embalagem, pois além do visual ficar muito mais bonito, o preço do doce é valorizado. Para vender mais é importante fazer embalagens decoradas de acordo com as datas comemorativas. Quem não gostaria de ganhar um brownie de presente?





Doce Gourmet

CHEGOU A SUA HORA!

DOCE GOURMET

Se você deseja conhecer mais sobre o brigadeiro gourmet, a palha italiana, o brownie, bolo no pote e como lucrar vendendo doces, **Clique Aqui** e Cadastre-se Agora mesmo, já existem muitas mulheres que ganham de 2 a 5 mil reais por mês vendendo doces, chegou a sua hora, de ter uma uma renda extra ou até viver vendendo doces e trabalhando no conforto do seu lar! Vejo você lá dentro!

SIM!

EU QUERO
GANHAR ATÉ
5 MIL REAIS POR MÊS!

