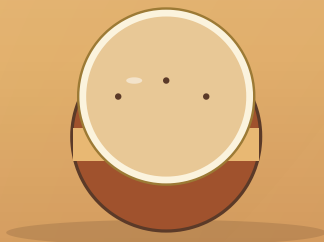


Alfajor *Argentino*

Massa amanteigada + doce de leite + cobertura. O biscoito sanduíche mais vendido da América Latina, em 6 versões autorais.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume XIV

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

O biscoito *da América Latina.*



Alfajor é o doce mais vendido da Argentina, Uruguai e Peru. Margem altíssima — custa R\$ 2 e vende a R\$ 12 a R\$ 18. Demanda crescente no Brasil (turismo + cliente-la sofisticada que conhece).

Essas **6 receitas** trazem alfajor argentino autêntico (cobertura branca em açúcar de confeito), banhado em chocolate ao leite e meio amargo, com coco, e versões premium com flor de sal e pistache.

O segredo é a **massa amanteigada quebradiça** — combinação de farinha + manteiga + amido de milho na proporção exata. E o doce de leite tem que ser pastoso argentino, não brasileiro genérico.

Vende em cafeteria gourmet, café da tarde, evento corporativo, presente personalizado. Validade 15 dias, fácil de embalar, transporta bem. É produto perfeito pra escalar.

Vamos lá!

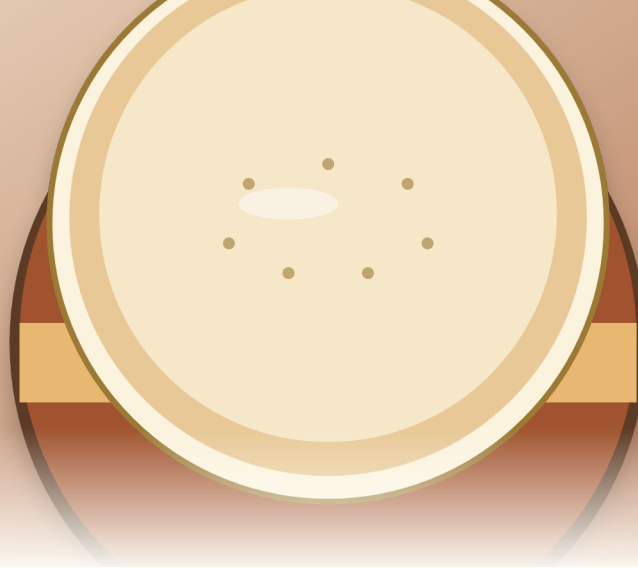
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Seis alfajores. O melhor da pâtisserie argentina.

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 01 | Alfajor Argentino Tradicional
<i>O autêntico, com açúcar de confeitiro.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Alfajor Banhado em Chocolate ao Leite
<i>A versão chocolate que vicia.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Alfajor Banhado em Chocolate 70%
<i>A versão adulta sofisticada.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Alfajor de Coco com Doce de Leite
<i>A versão tropical que vende em verão.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Alfajor de Pistache com Doce de Leite
<i>A versão argentina-italiana.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Alfajor Triplo Doce de Leite
<i>Três camadas. Pra fanáticos por doce de leite.</i> | PÁG. 09 |



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICO

01

Alfajor Argentino Tradicional

"O AUTÊNTICO, COM AÇÚCAR DE CONFEITEIRO."

RENDIMENTO ~20 alfajores	PREPARO 1h ativo	FORNO 1h descanso	DIFICULDADE Médio
-----------------------------	---------------------	----------------------	----------------------

INGREDIENTES

Massa:

200 g manteiga em temp. ambiente

150 g açúcar de confeiteiro

2 gemas

200 g farinha de trigo

150 g amido de milho

1 colher (chá) baunilha + 1 colher rum (opcional) + 1 pitada sal

Recheio: 400g doce de leite argentino pastoso

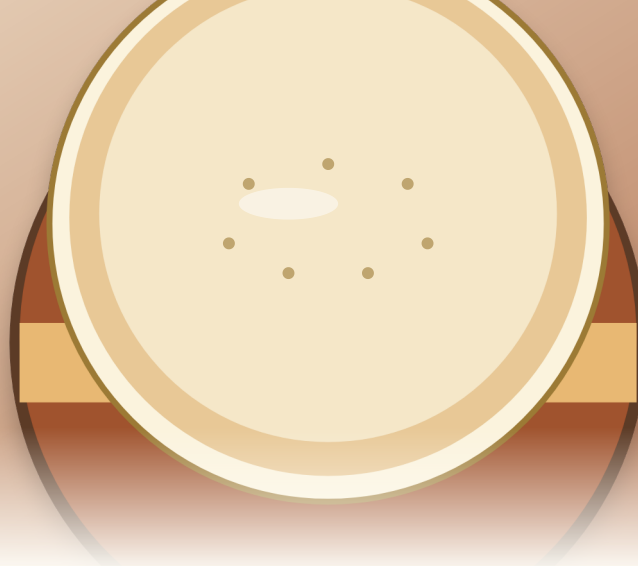
Cobertura: 100g açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

- 01 Bata manteiga + açúcar de confeiteiro até cremoso (5 min).
- 02 Acrescente gemas, baunilha, rum, sal. Bata 1 min.
- 03 Adicione farinha + amido peneirados. Bata só até formar massa.
- 04 Refrigere por 1h. Abra com 4mm. Corte círculos de 5cm.
- 05 Asse a 170°C por 10-12 min — não pode dourar, fica claro.
- 06 Espere esfriar. Recheie com 1 col sopa generosa de doce de leite + polvilho de açúcar de confeiteiro. Custo R\$ 2,20 / Venda R\$ 10-12.

dica da chef ✦

Massa NÃO PODE DOURAR — alfajor argentino é PÁLIDO, cor de baunilha. Se dourar, perde a textura quebradiça característica. E sempre use doce de leite argentino pastoso (La Serenissima ou Conaprole). Brasileiro escorre demais.



RECEITA Nº 02 · BANHADO

02

Alfajor *Banhado em Chocolate ao Leite*

"A VERSÃO CHOCOLATE QUE VICIA."

RENDIMENTO ~20 alfajores	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
-----------------------------	-----------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

1 receita de massa de alfajor (tradicional)

400 g de doce de leite argentino

500 g de chocolate ao leite temperado

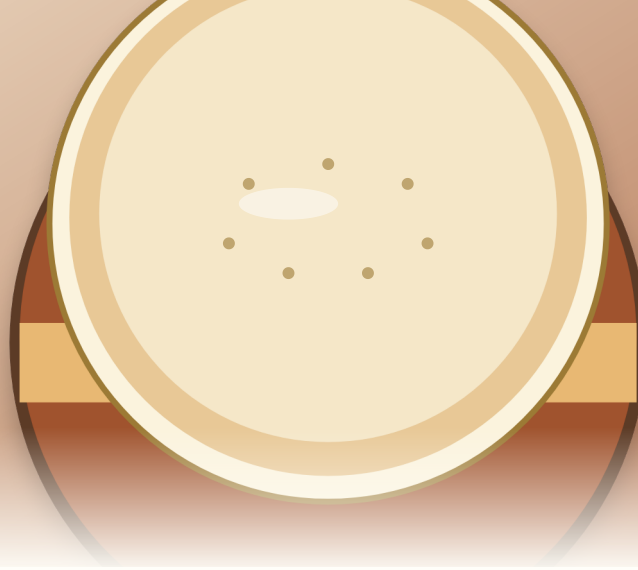
100 g de chocolate granulado belga (decoração)

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base, refrigere, corte e asse.
- 02 Espere esfriar. **Recheie** com doce de leite (não exagere — escorre durante o banho).
- 03 Refrigere os recheados por 30 min — firma o doce de leite.
- 04 Tempere o **chocolate ao leite**.
- 05 Mergulhe cada alfajor com garfo de banhar. Escorra excesso na borda. Coloque sobre papel manteiga.
- 06 Polvilhe granulado por cima antes do chocolate endurecer. Custo R\$ 3 / Venda R\$ 14-16.

dica da chef ✦

O banho de chocolate transforma o alfajor em produto premium. Importante: refrigere os alfajores recheados ANTES do banho — senão o doce de leite escorre e estraga o chocolate temperado. 30 min na geladeira resolve.



RECEITA Nº 03 · AMARGO · ADULTO

03

Alfajor *Banhado em Chocolate 70%*

"A VERSÃO ADULTA SOFISTICADA."

RENDIMENTO ~20 alfajores	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
-----------------------------	-----------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

1 receita massa de alfajor

400 g doce de leite argentino

500 g chocolate belga 70% temperado

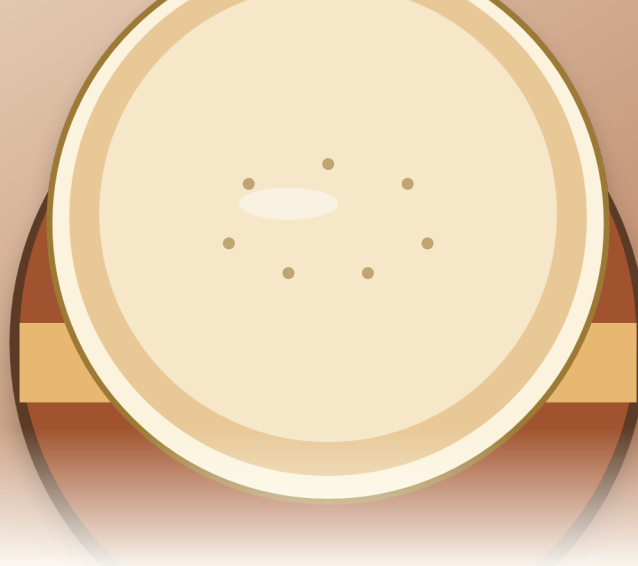
Decoração: flor de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base e recheie com doce de leite.
- 02 Refrigere os recheados 30 min.
- 03 Tempere o **chocolate 70%** (Callebaut) — temperatura crítica 31-32°C.
- 04 Mergulhe os alfajores. Escorra bem.
- 05 **Polvilhe flor de sal** imediatamente após o banho, antes do chocolate endurecer.
- 06 Custo R\$ 3,50 / Venda R\$ 16-20.

dica da chef ✦

Esse alfajor é PREMIUM. Cliente sofisticado paga R\$ 20 sem hesitar. Flor de sal por cima é o detalhe que diferencia — combina perfeitamente com chocolate amargo + doce de leite. Posicione no Instagram como 'edição limitada'.



RECEITA Nº 04 · COCO

04

Alfajor de Coco com Doce de Leite

"A VERSÃO TROPICAL QUE VENDE EM VERÃO."

RENDIMENTO ~20 alfajores	PREPARO 1h ativo	FORNO 1h refrig.	DIFICULDADE Médio
-----------------------------	---------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

1 receita massa de alfajor

400 g doce de leite argentino

150 g coco ralado fresco (cobertura)

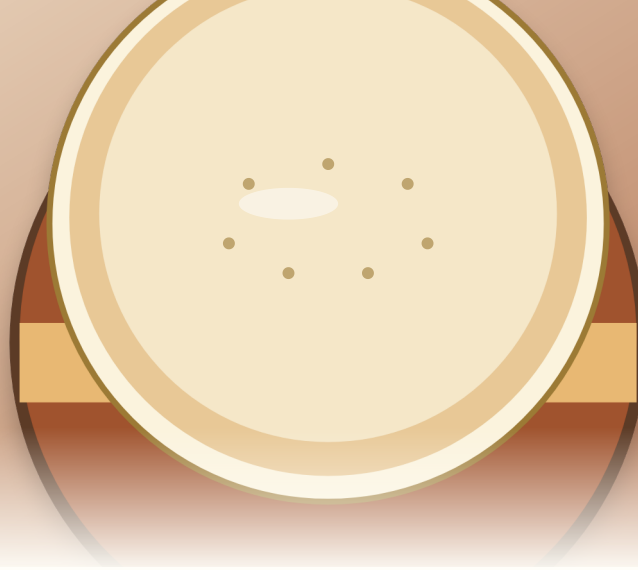
200 g chocolate branco temperado (banho fino opcional)

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base. Asse normal.
- 02 Recheie com doce de leite.
- 03 Passe as laterais (onde o doce de leite escorre levemente) pelo **coco ralado fresco**.
- 04 Opcional: dê banho de chocolate branco na metade superior + polvilho de coco.
- 05 Refrigere 30 min antes de embalar.
- 06 Custo R\$ 2,80 / Venda R\$ 12-15.

dica da chef ✦

Versão coco é refrescante e vende muito no verão. Use coco fresco ralado, NÃO seco — fresco tem aroma e umidade natural. Combina perfeitamente com doce de leite. Embale em saquinhos de celofane transparente — visual lindo.



RECEITA Nº 05 · PREMIUM

05

Alfajor *de Pistache com Doce de Leite*

"A VERSÃO ARGENTINA-ITALIANA."

RENDIMENTO ~20 alfajores	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Avançado
-----------------------------	-----------------------	---------------------	-------------------------

INGREDIENTES

Massa: 1 receita base + 50g pasta de pistache + corante verde leve

Recheio: 400g doce de leite + 100g pasta de pistache

Cobertura: 400g chocolate branco temperado

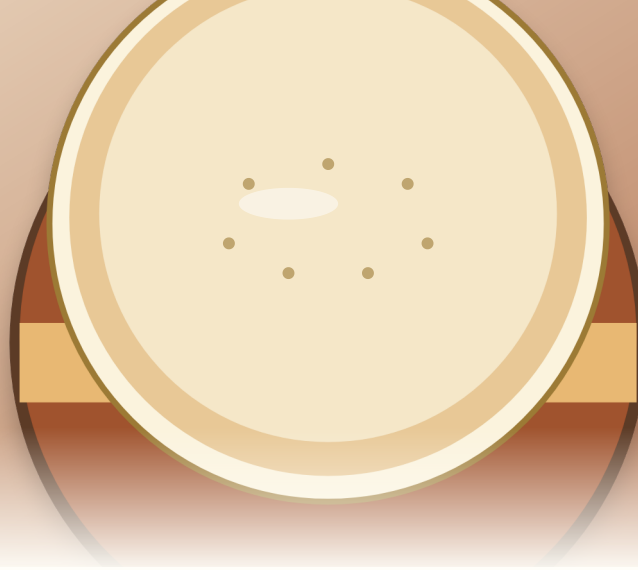
Decoração: 100g pistaches torrados picados

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa de alfajor adicionando pasta de pistache (com cor verde claro). Refrigere.
- 02 Asse, espere esfriar.
- 03 **Recheio premium:** misture doce de leite + pasta de pistache.
- 04 Recheie generosamente.
- 05 Banhe em chocolate branco temperado.
- 06 Decore com pistaches picados por cima. Custo R\$ 5 / Venda R\$ 20-25.

dica da chef ✦

Esse alfajor é gourmet — cobre R\$ 25 em docerie sofisticada. Pasta de pistache é cara (R\$ 80 o pote pequeno), mas rende muito. Posicione como 'edição limitada' e venda em cafés premium do bairro. Margem alta justifica o investimento.



RECEITA Nº 06 · MAIS VENDIDO

06

Alfajor *Triplo Doce de Leite*

"TRÊS CAMADAS. PRA FANÁTICOS POR DOCE DE LEITE."

RENDIMENTO ~15 alfajores grandes	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
-------------------------------------	-----------------------	---------------------	----------------------

INGREDIENTES

1,5 receita de massa de alfajor (precisa de 3 discos por unidade)

600 g doce de leite argentino

400 g chocolate ao leite temperado

Decoração: chocolate granulado

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa, asse 3 discos por alfajor (cada disco 5cm).
- 02 **Camada 1:** disco + doce de leite generoso + disco.
- 03 **Camada 2:** + doce de leite + disco final.
- 04 Refrigere os recheados 1h.
- 05 Banhe TUDO em chocolate ao leite (cobertura inteira).
- 06 Decore com granulado. Custo R\$ 4 / Venda R\$ 18-22.

dica da chef ✦

Esse é o alfajor 'gigante' que vira foto-viral. Cliente compra pra dividir com o parceiro. Vende muito como 'experiência' — algo diferente do comum. Posicione no Instagram com reels mostrando a mordida (3 camadas + chocolate escorrendo).

Alfajor é *demanda crescente.*

Produto sofisticado, margem alta, mercado em expansão no Brasil. Posicione-se cedo.

01 Precificação *por unidade*

Custo × 5 = preço (margem altíssima)

- ✓ Alfajor tradicional: custo R\$ 2,20 → venda R\$ 10–12
- ✓ Banhado em chocolate: custo R\$ 3 → venda R\$ 14–16
- ✓ Premium (70% / pistache): custo R\$ 4–5 → venda R\$ 18–25
- ✓ Caixa presente 6 unidades: R\$ 70–90.

02 Variedade *estratégica*

- ✓ 3 sabores fixos: tradicional, chocolate ao leite, coco. Cobre o popular.
- ✓ 2 premium: chocolate 70%, pistache. Pra cliente sofisticado.
- ✓ 1 sazonal: versões temáticas (Natal, Páscoa, Dia dos Namorados).
- ✓ Caixa mista: 6 sabores diferentes — vende como 'experiência'.

03 Pontos de venda *premium*

- ✓ Cafeteria sofisticada: consignação. R\$ 8 pra você, R\$ 6 pro café (vende a R\$ 14).
- ✓ Restaurante argentino local: sobremesa exclusiva. Parceria mensal.
- ✓ Hotel boutique: mini-bar gourmet. Margem altíssima.
- ✓ Empório / loja gourmet: embalagem premium, sua marca.

04 Marketing *que vende*

- ✓ Storytelling: 'autêntico argentino, feito artesanalmente'. Justifica preço.
- ✓ Vídeo do banho de chocolate: Reels que viraliza.
- ✓ Foto da mordida: mostra interior recheado de doce de leite escorrendo.
- ✓ Caixa de presente: 6 alfajores variados em caixa premium. Vira tendência de presente.

100 alfajores/semana × R\$ 12 = R\$ 1.200/semana = R\$ 4.800/mês.

Produto premium com margem altíssima e mercado em expansão. Quem se posiciona agora vira referência local em 6 meses.

Aproveite a janela.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Alfajor é *renda escalável.*

Produto que vende sempre. Argentinos no Brasil, brasileiros que viajaram pra Argentina, clientela gourmet local. Demanda crescente, oferta baixa.
Mercado seu.

Me marca quando fizer no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL