

Bolo no Pote

Profissional

A linha que paga as contas. Camadas perfeitas, sabores que vendem sozinhos e tabela completa de precificação.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume V

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

O produto mais *lucrativo da confeitaria.*

Bolo no pote é o produto que pagou meu primeiro carro. Sério. Quando comecei, eu fazia bolos grandes — vendia bem, mas com margem apertada. Aí descobri o segredo do bolo no pote: **tudo é proporção, padronização e venda em volume.**

Cada pote custa em média R\$ 4 pra produzir e vende a R\$ 12 a R\$ 18. Margem de 3x. Trabalhando 6 horas no fim de semana, você produz 100 potes — receita bruta de R\$ 1.500. Por mês: R\$ 6 mil.

Esse ebook tem as *10 combinações que mais vendem* na minha confeitaria. Cada uma testada em encomendas reais de festa, em vitrine de supermercado, em eventos corporativos. Sabor garantido + visual perfeito + custo controlado.

Domine essas 10 e você tem cardápio completo. Cresça de R\$ 1.500 pra R\$ 15.000 mensais usando a mesma técnica — só aumentando volume e organizando a logística.

Mãos à massa!

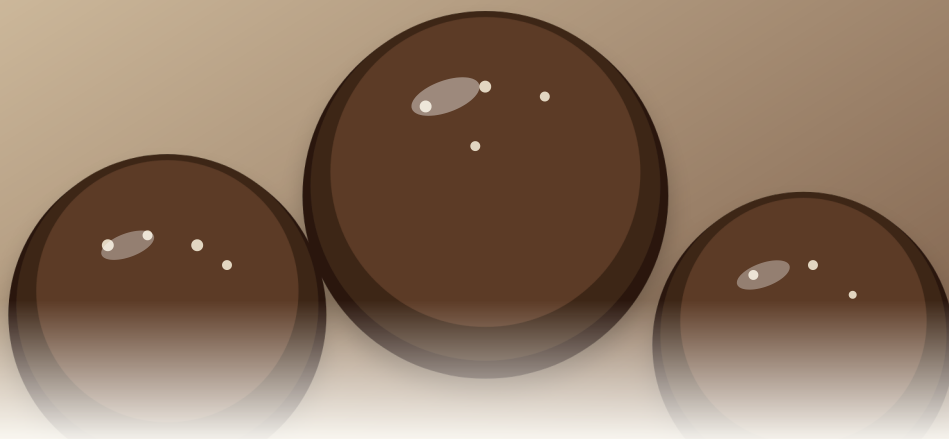
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Dez sabores. Margem alta. Cardápio fechado.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 01 | Pote de Chocolate com Brigadeiro
<i>O sabor que vende sozinho.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Pote de Ninho com Morango
<i>O queridinho das festas infantis.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Pote de Prestígio
<i>Chocolate + coco em camadas perfeitas.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Pote de Maracujá com Chocolate
<i>Doce-azedo que vira hit em casamento.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Pote de Paçoca Trufado
<i>Junho transformado em renda mensal.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Pote de Limão Siciliano
<i>Refrescante, cítrico, elegante.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Pote de Red Velvet com Cream Cheese
<i>O bolo americano em versão vendinha.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Pote de Brigadeiro de Ovomaltine
<i>Crocância maluca, sucesso garantido com crianças.</i> | PÁG. 11 |
| 09 | Pote de Coco com Doce de Leite
<i>Tropical, lúdico, sempre vendido.</i> | PÁG. 12 |
| 10 | Pote de Tiramisu Brasileiro
<i>Café + chocolate + cremosidade italiana.</i> | PÁG. 13 |



RECEITA Nº 01 · BEST-SELLER

01

Pote de *Chocolate com Brigadeiro*

"O SABOR QUE VENDE SOZINHO."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

1 bolo de chocolate úmido pronto (use receita do ebook Massas)

500 g de brigadeiro de colher (receita do ebook Recheios)

300 ml de calda de chocolate (50ml leite + 50g chocolate ao leite + 1 col açúcar)

200 ml de chantilly fresco batido firme

100 g de chocolate granulado belga

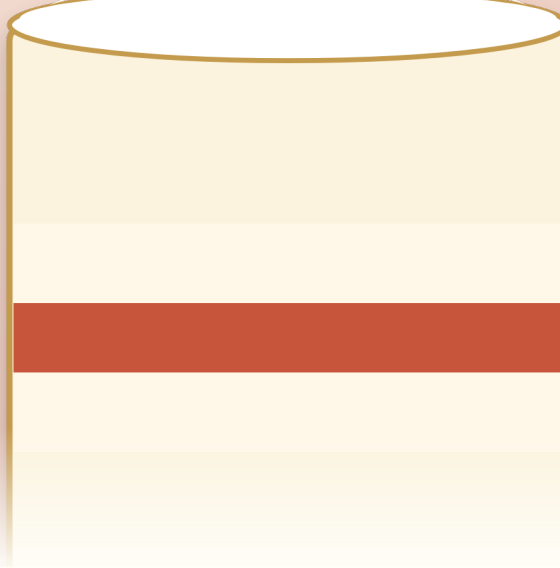
10 potes de 200ml de plástico/vidro com tampa

MODO DE PREPARO

- 01 Esfarele o **bolo de chocolate** em pedaços do tamanho de uma noz. Reserve.
- 02 Em cada pote: comece com **1 colher de calda** no fundo.
- 03 Adicione **uma camada de bolo** (até 1/3 do pote), regue com mais calda pra umedecer.
- 04 **Camada de brigadeiro** de colher (2 colheres bem cheias).
- 05 Repita: **bolo + calda + brigadeiro**. Encha até 1cm do topo.
- 06 Finalize com **chantilly em rosetas** + chocolate granulado por cima. Tampe e refrigere.

dica da chef ✦

A regra de ouro do bolo no pote: calda generosa entre cada camada de bolo. Cliente que recebe pote 'seco' não volta. Padronize: 1 colher de calda + bolo + 2 colheres brigadeiro, sempre. E sempre tampe BEM — vibe profissional vs. caseiro está na tampa.



RECEITA Nº 02 · BEST-SELLER

02

Pote de *Ninho com Morango*

"O QUERIDINHO DAS FESTAS INFANTIS."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

1 bolo de baunilha (receita branco universal)

500 g de creme ninho aerado (receita do ebook Recheios)

200 g de morangos frescos em cubinhos

200 ml de leite condensado com leite (calda)

200 ml de chantilly fresco

3 colheres (sopa) de leite Ninho em pó (decoração)

10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Esfarele o **bolo branco**. Reserve.
- 02 Camada base: **1 colher calda + bolo esfarelado** (1/3 do pote).
- 03 **2 colheres de creme ninho**. Adicione 1 colher (sopa) de morangos picados por cima.
- 04 Repita: **bolo + calda + ninho + morango**.
- 05 Finalize com camada generosa de **creme ninho**, depois **chantilly em rosetas**.
- 06 Polvilhe **leite Ninho em pó** e decore com 1 morango fatiado por cima. Tampe e refrigere.

dica da chef ✦

Use SEMPRE morangos frescos no dia da entrega — congelados ficam aguados. E corte em cubinhos pequenos pra distribuir melhor. Esse pote tem validade de 24h por causa do morango — fala isso pro cliente. Não engana ninguém e cria confiança.



RECEITA Nº 03 · BEST-SELLER

03

Pote de *Prestígio*

"CHOCOLATE + COCO EM CAMADAS PERFEITAS."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

1 bolo de chocolate úmido

400 g de beijinho cremoso

400 g de brigadeiro de colher

200 ml de calda de chocolate

100 g de coco ralado fresco

50 g de chocolate granulado

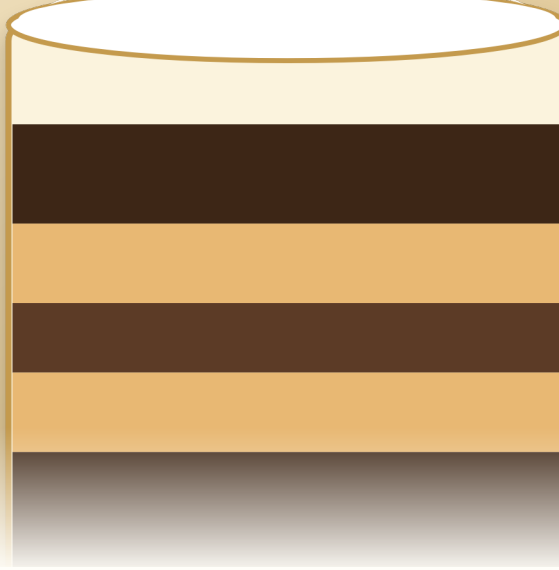
10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Esfarele o **bolo de chocolate**.
- 02 Camada 1: **calda + bolo + brigadeiro**.
- 03 Camada 2: **beijinho cremoso** generoso.
- 04 Camada 3: mais **bolo + calda**.
- 05 Camada 4: **brigadeiro** finalizando.
- 06 Decore com **coco ralado e granulado** alternados. Tampe.

dica da chef ✦

Prestígio é o sabor unanimidade. Mais vendido em encomendas corporativas. O segredo é alternar texturas: cremoso de brigadeiro + esfarelado de bolo + sedoso de beijinho. Quem morde sente 3 sensações diferentes.



RECEITA Nº 04 · PREMIUM

04

Pote de *Maracujá com Chocolate*

"DOCE-AZEDO QUE VIRA HIT EM CASAMENTO."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Médio
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

- 1 bolo de chocolate
- 400 g de brigadeiro de colher
- 400 g de creme de maracujá
- 200 ml de calda de chocolate amargo
- 50 g de sementinhas de maracujá
- 200 ml de chantilly
- 10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Esfarele o **bolo de chocolate**.
- 02 Camada 1: **brigadeiro** + 1 colher (sopa) sementinhas espalhadas.
- 03 Camada 2: **bolo + calda**.
- 04 Camada 3: **creme de maracujá** generoso (camada bem grossa).
- 05 Camada 4: mais **brigadeiro**.
- 06 Finalize com **chantilly em rosetas + 3 sementinhas** por cima.

dica da chef ✦

Esse pote tem **MAGIA** na fotografia. O contraste de cores (marrom escuro + amarelo + branco) faz o feed do Instagram. Sempre fotografe **ANTES** de entregar. Vira marketing eterno. Vende a R\$ 18 por pote, fácil.



RECEITA Nº 05 · FESTA JUNINA

05

Pote de *Paçoca Trufado*

"JUNHO TRANSFORMADO EM RENDA MENSAL."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 35 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

1 bolo de fubá cremoso

500 g de brigadeiro de paçoca (receita do ebook Brigadeiros)

200 ml de calda de leite condensado com caramelo

10 paçocas de rolha trituradas grosseiramente

200 ml de chantilly

50 g de amendoim torrado picado

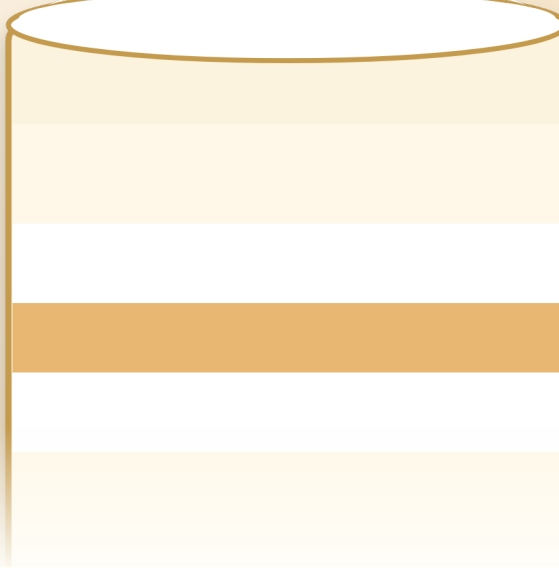
10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Esfarele o **bolo de fubá**.
- 02 Camada 1: **calda + bolo de fubá**.
- 03 Camada 2: **brigadeiro de paçoca** generoso.
- 04 Camada 3: **paçoca esfarelada** espalhada.
- 05 Camada 4: **brigadeiro** finalizando.
- 06 Decore com **chantilly + amendoim torrado + 1 paçoca inteira pequena** no topo.

dica da chef ✦

Em junho, esse pote SOZINHO me deu 30% do faturamento do mês passado. Lance com 15 dias de antecedência da festa junina. Faça promoção 'leve 6, pague 5'. Cliente compra pra mesa da festa. Sai em volume.



RECEITA Nº 06 · PREMIUM

06

Pote de *Limão Siciliano*

"REFRESCANTE, CÍTRICO, ELEGANTE."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Médio
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

- 1 bolo branco amanteigado
- 500 g de creme de limão siciliano
- 300 g de chantilly firme
- 150 ml de calda de limão (suco + açúcar + raspas)
- 100 g de biscoito amanteigado triturado
- Raspas de 2 limões-sicilianos
- 10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Esfarele o **bolo branco**. Reserve.
- 02 Camada 1: **biscoito triturado** no fundo (faz textura crocante).
- 03 Camada 2: **calda + bolo esfarelado**.
- 04 Camada 3: **creme de limão siciliano** generoso.
- 05 Camada 4: mais **bolo** + calda.
- 06 Finalize com **chantilly em rosetas + raspas de limão** por cima.

dica da chef ✦

A camada de biscoito no fundo é o que diferencia esse pote dos comuns. Crocância surpresa. Use biscoito de manteiga de boa qualidade (não maizena). Esse pote vende mais entre clientes adultos, executivos. Cobre R\$ 20 sem hesitação.

Pote de *Red Velvet com Cream Cheese*

"O BOLO AMERICANO EM VERSÃO VENDINHA."

RECEITA Nº 07 · SAZONAL

07

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Médio
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

1 bolo red velvet (receita do ebook Massas)

500 g de creme cheese frosting (400g cream cheese + 100g manteiga + 200g açúcar confeiteiro)

200 ml de calda de baunilha (leite + açúcar)

50 g de bolo red velvet seco esfarelado (decoração)

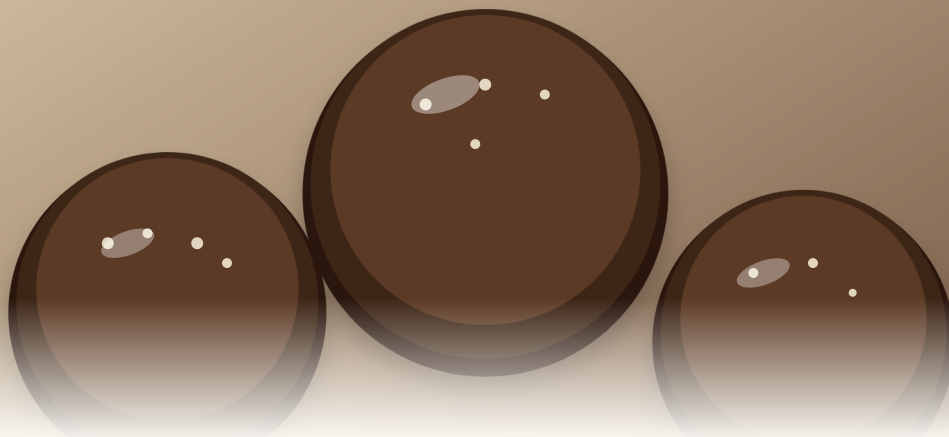
10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Bata o **cream cheese frosting**: bata cream cheese + manteiga até cremoso, adicione açúcar de confeiteiro aos poucos.
- 02 Esfarele o **bolo red velvet**.
- 03 Camada 1: **calda + bolo**.
- 04 Camada 2: **cream cheese frosting**.
- 05 Repita as camadas.
- 06 Finalize com **cream cheese** + farelinho de red velvet por cima (efeito visual lindíssimo).

dica da chef ✦

Esse pote vende caro — R\$ 22 a R\$ 25 fácil. Red velvet ainda é tendência. O frosting precisa do cream cheese de boa qualidade (Philadelphia ou Polenghi). Não economiza nesse — define o sabor. E o farelinho de bolo por cima é o detalhe que separa o pote 'comum' do 'gourmet'.



RECEITA Nº 08 · INFANTIL

08

Pote de *Brigadeiro de Ovomaltine*

"CROCÂNCIA MALUCA, SUCESSO GARANTIDO COM CRIANÇAS."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

1 bolo de chocolate

500 g de brigadeiro de Ovomaltine
(brigadeiro + 4 col Ovomaltine no
cozimento)

200 ml de calda de chocolate

1 pote de Ovomaltine flocos crocantes

200 ml de chantilly

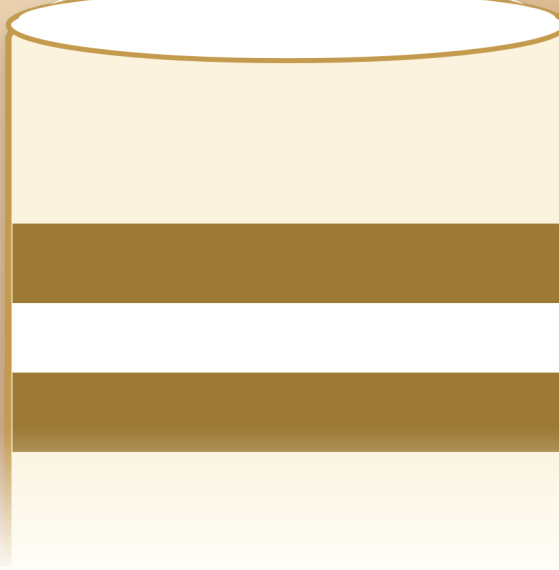
10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Faça o **brigadeiro** seguindo a receita base + 4 col (sopa) de Ovomaltine no cozimento.
- 02 Esfarele o **bolo de chocolate**.
- 03 Camada 1: **calda + bolo**.
- 04 Camada 2: **brigadeiro de Ovomaltine**.
- 05 Camada 3: **Ovomaltine flocos crocantes generoso**.
- 06 Finalize com **chantilly + mais Ovomaltine** por cima.

dica da chef ✦

Ovomaltine flocos crocantes é o ingrediente-mágico. Custa pouco, vende muito. Crianças amam. Mãe ama porque tira foto pro Instagram. Sempre tenha em estoque. Esse pote é o que vende em todo aniversário infantil.



RECEITA Nº 09 · TROPICAL

09

Pote de *Coco com Doce de Leite*

"TROPICAL, LÚDICO, SEMPRE VENDIDO."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 30 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

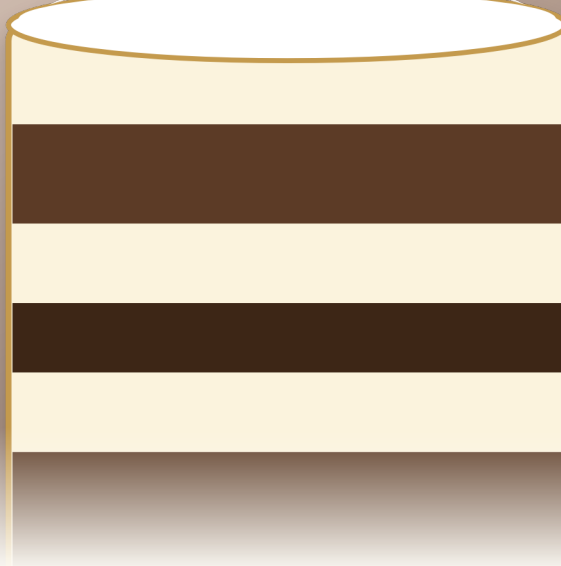
- 1 bolo branco amanteigado
- 400 g de creme de coco sedoso
- 400 g de doce de leite cremoso
- 200 ml de calda de leite condensado
- 100 g de coco ralado fresco
- 200 ml de chantilly
- 10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Esfarele o **bolo branco**.
- 02 Camada 1: **calda + bolo**.
- 03 Camada 2: **doce de leite generoso**.
- 04 Camada 3: **bolo + calda**.
- 05 Camada 4: **creme de coco**.
- 06 Decore com **chantilly + coco fresco ralado** por cima.

dica da chef ✦

Combinação clássica brasileira. Vende bem em festas de adultos, eventos corporativos, casamentos. Use SEMPRE coco fresco — o seco fica arenoso. A doçura intensa do doce de leite + frescor do coco cria equilíbrio perfeito. Vende a R\$ 18.



RECEITA Nº 10 · ESPECIAL

10

Pote de *Tiramisu Brasileiro*

"CAFÉ + CHOCOLATE + CREMOSIDADE ITALIANA."

RENDIMENTO 10 potes 200ml	PREPARO 35 min	FORNO 4h refrig.	DIFICULDADE Avançado
-------------------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

200 g de biscoito champanhe

500 ml de café forte (espresso) gelado

2 colheres (sopa) de cacau em pó pra polvilhar

500 g de mascarpone (*ou cream cheese natural*)

400 ml de creme de leite fresco

150 g de açúcar de confeitiro

3 gemas frescas

30 ml de licor de café (*opcional, versão adulta*)

10 potes 200ml

MODO DE PREPARO

- 01 Bata **gemas com açúcar** em banho-maria por 5 min, até clarear. Esfrie completamente.
- 02 Incorpore o **mascarpone** à mistura de gemas — fouet até liso.
- 03 Bata o **creme de leite fresco** em ponto de chantilly e incorpore delicadamente à mistura.
- 04 Mergulhe rapidamente **biscoitos champanhe** no café espresso (não embebe demais — 2 segundos cada).
- 05 Camada 1 nos potes: **biscoitos embebidos**. Camada 2: **creme de mascarpone**.
- 06 Repita. Finalize com creme + polvilho generoso de **cacau em pó**. Refrigere 4h mínimo.

dica da chef ✦

Tiramisu autêntico tem mascarpone. Substituir por cream cheese funciona mas perde 30% do sabor. Vale o investimento no mascarpone (custa R\$ 25 o pote, rende 12 potes). Esse é o pote 'gourmet' — vende a R\$ 25–28 fácil. Cliente entende o valor.

Bolo no pote é margem alta.

Padronização + cardápio enxuto + volume = R\$ 6–15 mil/mês de renda extra. Veja como organizar.

01 Precificação *por pote*

Custo do pote × 3 = preço de venda

- ✓ Sabores básicos (chocolate, prestígio, ninho): custo ~R\$ 4 → venda R\$ 12–15
- ✓ Sabores premium (red velvet, limão siciliano, maracujá): custo ~R\$ 6 → venda R\$ 18–22
- ✓ Sabores gourmet (tiramisu, coco com doce de leite com licor): custo ~R\$ 8 → venda R\$ 22–28
- ✓ Combo de 6 potes: 10% de desconto. Aumenta ticket médio significativamente.

02 Cardápio *fechado e enxuto*

- ✓ 5 sabores fixos sempre disponíveis: chocolate, prestígio, ninho com morango, paçoca, ovomaltine.
- ✓ 3 sabores rotativos por estação. Cria expectativa.
- ✓ 1 sabor 'do mês': lance um especial. Promove no Instagram.
- ✓ Nunca tenha 15 sabores. Cliente fica perdido, você multiplica o trabalho.

03 Produção *em escala*

- ✓ Produza 2× por semana: 1 dia faz bolos, outro dia monta potes.
- ✓ Padronize gramatura: bolo 30g + recheio 40g + finalização 20g = 90g por pote.
- ✓ Validade controlada: 5 dias na geladeira. Cliente recebe data clara no rótulo.
- ✓ Embalagem profissional: rótulo personalizado (R\$ 0,30) + colher descartável (R\$ 0,15). Vira marketing.

04 Pontos de venda *que escalam*

- ✓ WhatsApp Business catálogo: 8 potes com foto. Cliente decide rápido.
- ✓ Consignação: deixe 10 potes em cafeteria local. Pagam só o que vendeu (R\$ 8 a você, R\$ 14 cliente final).
- ✓ Evento corporativo: bandeja com 30 potes pequenos (60ml). Vende a R\$ 8 cada. Margem alta.
- ✓ Iguarias pra revenda: mercearias finas, padarias gourmet, lojas naturais.

100 potes/semana × R\$ 15 médio = R\$ 6.000/mês.

— ATÉ A PRÓXIMA —

100 potes *por fim de semana.*

Esse é o teto realista de quem começa com bolo no pote. Em 3 meses, com agenda organizada e cliente fiel, dá pra dobrar isso. Margem alta + reposição rápida = renda crescente.

Me marca quando fizer no Instagram. Quero ver cada montagem.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL