

CURSO MASTER · 10 RECEITAS PREMIUM

# Especialista *em Bolos 2.0*

*A bíblia da confeitaria autoral. 10 bolos premium que cobram R\$ 500–800. Técnica de cake design + sabor de docerie internacional.*



*Chef Beatriz Ramalho*

CONFEITARIA AUTORAL

Volume XVI

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

# A bíblia *da confeitaria autoral.*

---

Esse é o ebook que reúne **tudo de mais avançado** que eu sei sobre bolos. São *os 10 bolos que cobram R\$ 500 a R\$ 800* na minha confeitaria. Não são bolos de aniversário comum — são bolos de evento, cake design, casamento premium, ocasiões especiais.

Cada receita aqui combina **técnica + sabor + apresentação**. Massa francesa, recheios autorais, coberturas em ganache espelho, decoração com flores comestíveis, finalização com folha de ouro. Nível de pâtisserie internacional.

Se você dominar essas 10 técnicas, vai trabalhar como confeitaria de outro patamar. Cliente que paga R\$ 800 num bolo é cliente fiel — volta sempre, indica amigas, paga sem reclamar. Esse é o seu mercado-alvo.

Não tem atalho aqui. Cada receita exige técnica desenvolvida em 5+ anos de prática. Mas se você está pronta, aqui está o caminho.

*Bora dominar?*

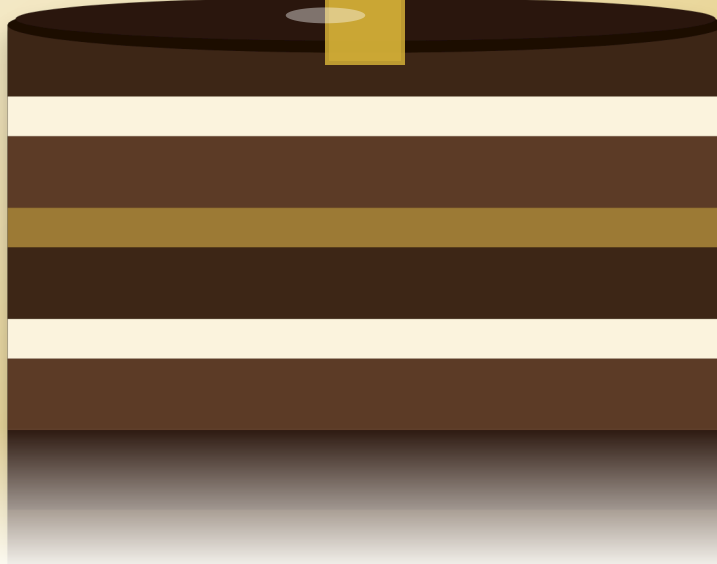
*Beatriz*

CHEF CONFEITEIRA

# Sumário *de Receitas*

*Dez bolos premium. O ápice da confeitaria autoral.*

- |    |   |         |
|----|---|---------|
| 01 | Bolo Ópera Francesa<br><i>O clássico parisiense de 7 camadas.</i>                                       | PÁG. 04 |
| 02 | Fraisier (Bolo de Morango Francês)<br><i>O bolo dos morangos vivos.</i>                                 | PÁG. 05 |
| 03 | Bolo Espelho Naked Premium<br><i>Visual minimalista de Instagram.</i>                                   | PÁG. 06 |
| 04 | Bolo Red Velvet com Cream Cheese (versão profissional)<br><i>A versão de docerie americana premium.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Bolo de Champanhe com Frutas Vermelhas<br><i>O bolo de comemoração premium.</i>                         | PÁG. 08 |
| 06 | Bolo Tres Leches Profissional<br><i>O caribenho transformado em premium.</i>                            | PÁG. 09 |
| 07 | Bolo de Maçã com Crumble e Caramelo Salgado<br><i>O bolo de docerie americana inverno.</i>              | PÁG. 10 |
| 08 | Bolo Matcha com Frutas Vermelhas<br><i>Tendência asiática em formato premium.</i>                       | PÁG. 11 |
| 09 | Bolo de Pistache com Rosa<br><i>O bolo árabe-mediterrâneo em alta moda.</i>                             | PÁG. 12 |
| 10 | Bolo Trufado de 5 Andares Premium<br><i>O bolo de evento que ninguém esquece.</i>                       | PÁG. 13 |



RECEITA Nº 01 · PÂTISSERIE

## Bolo Ópera Francesa

"O CLÁSSICO PARISIENSE DE 7 CAMADAS."

01

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
Bolo 20cm quadrado	4h ativo	12h refrig.	Avançado

### INGREDIENTES

**Joconde (massa amêndoa):** 200g açúcar confeiteiro + 200g farinha amêndoa + 6 ovos + 30g farinha + 100g manteiga

**Calda de café:** 200ml café espresso + 100g açúcar + 50ml licor

**Buttercream de café:** 200g manteiga + 200g açúcar + 6 gemas + 50ml café concentrado

**Ganache 70%:** 200g chocolate amargo + 200ml creme

**Cobertura espelho:** ganache + glucose + gelatina

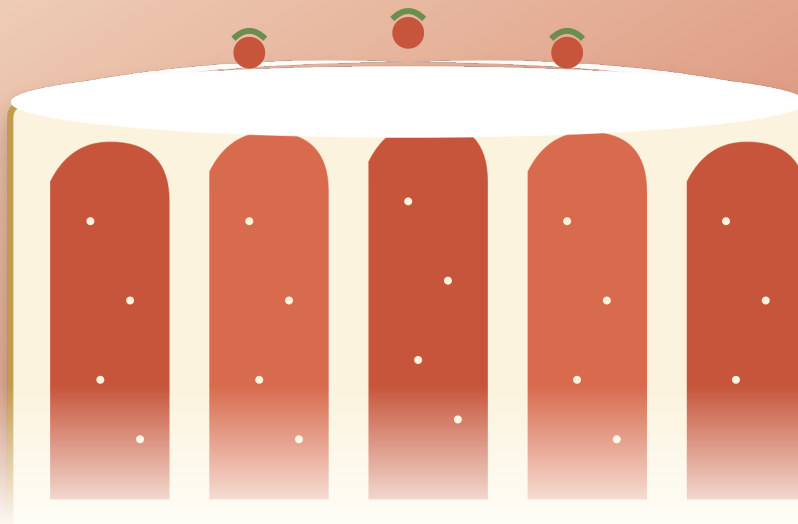
**Decoração:** folha de ouro comestível + raspas chocolate amargo

### MODO DE PREPARO

- 01 **Faça 3 placas finas de joconde.** Asse a 200°C por 6-8 min cada. Espere esfriar.
- 02 Em retângulo de 20cm, monte camadas: joconde + café + buttercream + joconde + ganache + joconde + buttercream.
- 03 Refrigere 6h.
- 04 Cubra topo com **ganache espelho:** aqueça ganache + glucose + gelatina e despeje sobre o bolo congelado.
- 05 Decore com **folha de ouro comestível** e raspas amargo.
- 06 Custo R\$ 80 / Venda R\$ 500-650.

#### dica da chef ✦

Ópera é o teste final de qualquer confeitadeira. Se você consegue fazer Ópera, você sabe fazer tudo. As 7 camadas exatas + buttercream profissional + espelho de chocolate são padrões mundiais. Cobra R\$ 600 sem hesitar — é a fatia que cliente fotografa pro Instagram.



RECEITA Nº 02 · PÂTISSERIE

02

## Fraisier (*Bolo de Morango Francês*)

"O BOLO DOS MORANGOS VIVOS."

RENDIMENTO <b>Bolo 22cm redondo</b>	PREPARO <b>3h ativo</b>	FORNO <b>8h refrig.</b>	DIFICULDADE <b>Avançado</b>
--	----------------------------	----------------------------	--------------------------------

### INGREDIENTES

2 discos de génoise italiana (2cm cada)

**Calda:** 200ml leite + 50g açúcar + 1 fava baunilha

**Crème mousseline:** 500ml leite + 100g açúcar + 4 gemas + 50g amido + 200g manteiga + baunilha

**Recheio principal:** 800g morangos frescos firmes inteiros

**Cobertura:** 100g geleia de morango ou cobertura clara espelhada

**Decoração:** mais morangos + flores frescas comestíveis

### MODO DE PREPARO

- 01 Faça **crème mousseline**: cozinhe leite + açúcar + gemas + amido até virar creme grosso. Esfrie. Bata com manteiga em temperatura ambiente.
- 02 Em aro de 22cm: posicione 1 disco de génoise + calda.
- 03 **POSICIONE MORANGOS** verticalmente ao redor do aro (a 'parede do bolo' será de morangos).
- 04 Espalhe crème mousseline cobrindo todos os morangos. Camada generosa.
- 05 Mais morangos picados no centro. Disco 2 + calda + selante.
- 06 Refrigere 8h. Desenforme cuidadosamente. Cubra topo com geleia clara. Decore. Custo R\$ 90 / Venda **R\$ 580-750**.

#### dica da chef ✦

Fraisier é o bolo mais fotografado de docerie francesa. A 'parede' de morangos no corte é a foto que viraliza. Use morangos **PERFEITOS** — escolha um por um, do mesmo tamanho. Vale a hora de trabalho. Cobra R\$ 700 fácil em ocasião especial.



RECEITA Nº 03 · CAKE DESIGN

03

## Bolo *Espelho Naked Premium*

"VISUAL MINIMALISTA DE INSTAGRAM."

RENDIMENTO <b>Bolo 22cm 3 andares</b>	PREPARO <b>4h ativo</b>	FORNO <b>8h descanso</b>	DIFICULDADE <b>Avançado</b>
--	----------------------------	-----------------------------	--------------------------------

### INGREDIENTES

3 discos de pão de ló de baunilha aerado

**Recheio:** 600g brigadeiro branco premium + 300g geleia de framboesa

**Cobertura externa MÍNIMA:** 200g chantilly firme (só pra 'esfregar' nas laterais — efeito naked)

**Glaçagem espelho:** 200g chocolate ao leite + 100ml creme + glucose

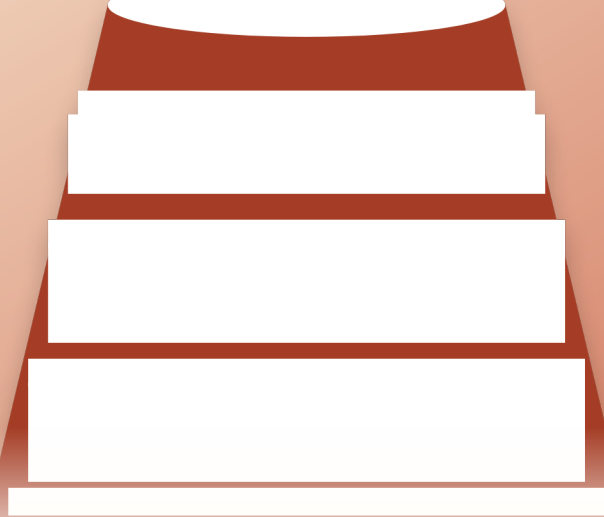
**Decoração:** flores naturais comestíveis (rosas, lavanda, manjeriço) + frutas frescas

### MODO DE PREPARO

- 01 Monte 3 camadas com brigadeiro branco + geleia.
- 02 Aplique uma camada FINÍSSIMA de chantilly na lateral — efeito 'naked' (vê as camadas).
- 03 Refrigere 4h.
- 04 Faça **glaçagem espelho:** cozinhe chocolate + creme + glucose até 30°C.
- 05 Despeje a glaçagem sobre o bolo CONGELADO (importante!).
- 06 Decore com **flores comestíveis e frutas** em buquê assimétrico. Custo R\$ 110 / Venda R\$ 650-850.

#### dica da chef ✦

*Naked cake com espelho é o bolo de casamento da década. Cliente paga R\$ 800 facilmente. Flores naturais NÃO comestíveis estragam: sempre use comestíveis (orquídeas, calêndulas, violetas). E nunca pule o congelar antes do espelho — diferença de temperatura cria o efeito.*



RECEITA Nº 04 · INTERNACIONAL

04

## Bolo *Red Velvet* com *Cream Cheese*

"A VERSÃO DE DOCERIE AMERICANA PREMIUM."

RENDIMENTO <b>Bolo 22cm 4 andares</b>	PREPARO <b>2h ativo</b>	FORNO <b>12h descanso</b>	DIFICULDADE <b>Médio</b>
--	----------------------------	------------------------------	-----------------------------

### INGREDIENTES

4 discos finos de pão de ló red velvet (1,5cm cada)

**Calda:** leite condensado + leite + baunilha bourbon

**Cream cheese frosting profissional:** 600g Philadelphia + 300g manteiga + 400g açúcar confeiteiro

**Recheio extra:** 200g de geleia caseira de framboesa

**Cobertura:** mesmo cream cheese + raspas brancas de chocolate + farelinho red velvet

### MODO DE PREPARO

- 01 Monte 4 camadas finas: red velvet + calda + cream cheese + (geleia ocasional).
- 02 Cubra todo o bolo com cream cheese frosting em camada lisa profissional.
- 03 Use **espátula longa** e bancada giratória para acabamento liso.
- 04 Decore o topo com farelinho de red velvet seco em padrão circular.
- 05 Adicione raspas brancas de chocolate ao redor.
- 06 Custo R\$ 70 / Venda **R\$ 480-600**.

#### dica da chef ✦

Bolo de 4 andares finos é MAIS impressionante visualmente que 2 grossos. As camadas aparecem no corte e vendem foto sozinhas. Use cream cheese Philadelphia — outras marcas têm mais água e o frosting fica mole. Acabamento liso da lateral é o que diferencia profissional.

RECEITA Nº 05 · ESPECIAL · ADULTO

05

## Bolo de Champanhe com Frutas Vermelhas

"O BOLO DE COMEMORAÇÃO PREMIUM."

RENDIMENTO <b>Bolo 22cm 3 andares</b>	PREPARO <b>3h ativo</b>	FORNO <b>10h descanso</b>	DIFICULDADE <b>Avançado</b>
--	----------------------------	------------------------------	--------------------------------

### INGREDIENTES

3 discos de pão de ló branco com 50ml de champanhe na massa

**Calda:** 200ml champanhe + 80g açúcar + raspas de limão

**Recheio:** 500g brigadeiro branco + 200g recheio de frutas vermelhas + 100ml redução de champanhe

**Cobertura:** 500g chantilly cream cheese branco

**Decoração:** frutas vermelhas frescas + folha de ouro comestível + raspas de limão

### MODO DE PREPARO

- 01 Reduza 200ml de champanhe em fogo médio até virar 50ml de xarope concentrado.
- 02 Monte 3 camadas: pão de ló + calda de champanhe + brigadeiro branco + frutas + redução de champanhe.
- 03 Cubra todo bolo com chantilly cream cheese.
- 04 Decore com frutas vermelhas frescas em coroa + folha de ouro nas frutas.
- 05 Refrigere 8h.
- 06 Custo R\$ 120 / Venda R\$ 700-900.

#### dica da chef ✦

Esse é o bolo de aniversário de 30+ adulto sofisticado, casamento premium, celebração corporativa. Cliente sente o álcool sutil + frescor das frutas. Sirva com champanhe de verdade ao lado — combinação perfeita. Cobra R\$ 800 sem questionamento.

06

RECEITA Nº 06 · REFINADO

## Bolo *Tres Leches Professional*

"O CARIBENHO TRANSFORMADO EM PREMIUM."

RENDIMENTO <b>Bolo 22cm</b>	PREPARO <b>2h ativo</b>	FORNO <b>12h refrig.</b>	DIFICULDADE <b>Médio</b>
--------------------------------	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

### INGREDIENTES

**Massa:** pão de ló branco aerado bem leve

**Mistura de 3 leites:** 200ml leite condensado + 200ml leite de coco + 200ml creme de leite + 50ml rum branco

**Cobertura:** 400g chantilly firme + canela

**Decoração:** 200g morangos + 100g coco ralado torrado + 50g lascas de chocolate branco

### MODO DE PREPARO

- 01 Faça pão de ló bem aerado.
- 02 Espere esfriar. **Fure todo o bolo** com palito (passar e fazer 50+ furos).
- 03 **Derrame a mistura de 3 leites** sobre o bolo até absorver tudo (faz isso aos poucos).
- 04 Refrigere 12h pra absorver completamente.
- 05 Cubra com chantilly firme com canela.
- 06 Decore com morangos + coco torrado + lascas brancas. Custo R\$ 70 / Venda R\$ 450-550.

#### dica da chef ✦

*Tres leches é umidíssimo, refrescante, perfeito pro verão. Sabor caribenho que poucos brasileiros conhecem. Posicione como 'edição especial' e cliente pede. O rum é opcional — sem rum, vira versão infantil que também vende muito.*

RECEITA Nº 07 · OUTONO

# Bolo de Maçã com Crumble e Caramelo Salgado

07

"O BOLO DE DOCERIE AMERICANA INVERNO."

RENDIMENTO <b>Bolo 22cm 3 andares</b>	PREPARO <b>3h ativo</b>	FORNO <b>8h refrig.</b>	DIFICULDADE <b>Avançado</b>
--	----------------------------	----------------------------	--------------------------------

## INGREDIENTES

3 discos de pão de ló de canela com pedaços de maçã caramelizada

**Caramelo salgado:** 300g açúcar + 100g manteiga + 100ml creme + 10g flor de sal

**Cobertura:** 400g cream cheese frosting

**Crumble:** 150g farinha + 100g açúcar mascavo + 80g manteiga + 1 col canela

**Decoração:** fatias de maçã caramelizada + crumble torrado + flor de sal

## MODO DE PREPARO

- 01 Caramelize fatias de maçã: 5 maçãs + 100g açúcar mascavo + 50g manteiga em frigideira, por 10 min.
- 02 Faça caramelo salgado: caramelo dourado + creme + flor de sal.
- 03 Asse crumble separado a 180°C por 12 min até dourar.
- 04 Monte 3 camadas: pão de ló + caramelo + cream cheese.
- 05 Cubra topo com cream cheese + drizzles de caramelo salgado + crumble torrado + fatias de maçã.
- 06 Custo R\$ 75 / Venda R\$ 500-650.

### dica da chef ✦

Esse bolo é uma EXPERIÊNCIA sensorial. Caramelo + flor de sal + maçã caramelizada + crumble crocante = 4 texturas diferentes. Cliente sente o trabalho na primeira mordida. Cobre R\$ 650 fácil em evento outono/inverno.

08

RECEITA Nº 08 · ASIÁTICO

# Bolo Matcha com Frutas Vermelhas

*"TENDÊNCIA ASIÁTICA EM FORMATO PREMIUM."*

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
Bolo 22cm 3 andares	2h30 ativo	8h refrig.	Avançado

## INGREDIENTES

3 discos de pão de ló branco com 30g de matcha em pó (cor verde natural)

**Recheio:** 500g chantilly cream cheese branco + 200g geleia de framboesa caseira

**Cobertura externa:** 400g chantilly cream cheese branco

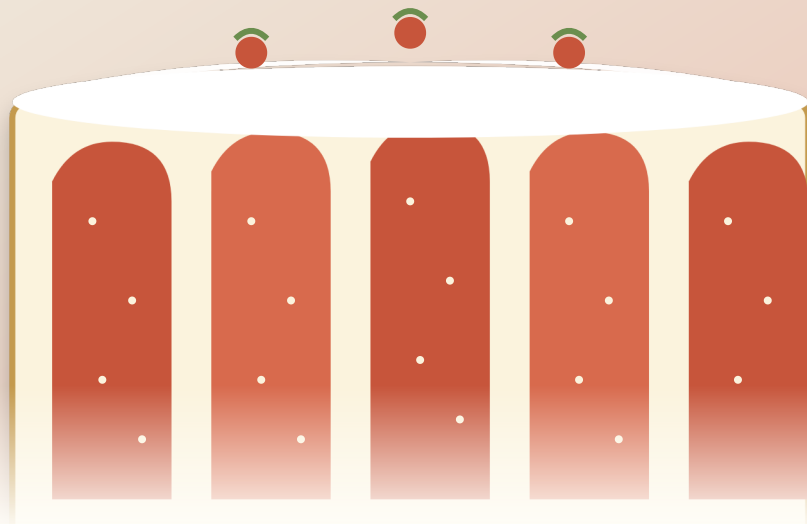
**Decoração:** framboesas frescas + folhas de hortelã + polvilho de matcha + flores comestíveis

## MODO DE PREPARO

- 01 Faça pão de ló com matcha (peneire bem pra não empelotar).
- 02 Monte 3 camadas: pão de ló + chantilly cream cheese + pontos de geleia de framboesa.
- 03 Cubra externamente com chantilly branco.
- 04 **Decoração:** framboesas em coroa + folhas de hortelã + polvilho de matcha em um lado (efeito contrastante) + flores rosa.
- 05 Refrigere 6h.
- 06 Custo R\$ 95 / Venda R\$ 600-800.

### dica da chef ✦

Matcha é tendência crescente. Use matcha culinário JAPONÊS legítimo — não o falso de mercado. Cor verde natural intensa + sabor amargo equilibrado pelo doce do chantilly + acidez da framboesa = combinação perfeita. Vende bem em clientela jovem urbana.



RECEITA Nº 09 · TENDÊNCIA

09

## Bolo de Pistache com Rosa

"O BOLO ÁRABE-MEDITERRÂNEO EM ALTA MODA."

RENDIMENTO <b>Bolo 22cm 3 andares</b>	PREPARO <b>3h ativo</b>	FORNO <b>10h refrig.</b>	DIFICULDADE <b>Avançado</b>
--	----------------------------	-----------------------------	--------------------------------

### INGREDIENTES

3 discos de pão de ló com pasta de pistache (cor verde claro)

**Calda:** 200ml leite + 50g açúcar + 1 col chá de água de rosas

**Recheio:** 500g brigadeiro de pistache + 200g geleia de rosa (água de rosas + framboesa)

**Cobertura:** 400g chantilly cream cheese com toque de rosa

**Decoração:** pétalas de rosa cristalizadas + pistaches inteiros + framboesas + folhas comestíveis

### MODO DE PREPARO

- 01 Asse pão de ló com pasta de pistache.
- 02 Faça calda com água de rosas (sutil — 1 col chá basta).
- 03 Monte 3 camadas: pão de ló + calda + brigadeiro pistache + geleia rosa.
- 04 Cubra com chantilly cream cheese rosa pálido.
- 05 Decore com pétalas de rosa cristalizadas + pistaches + framboesas.
- 06 Refrigere 8h. Custo R\$ 110 / Venda R\$ 700-900.

#### dica da chef ✦

Esse bolo é de pâtisserie do oriente médio com toque francês. Vende em casamento elegante, festa de noivado, ocasião especial. Pétalas de rosa cristalizadas (você compra ou faz em casa) é o detalhe que diferencia tudo. Cobra R\$ 900 em festa de alto padrão.



RECEITA Nº 10 · MASTER

10

## Bolo Trufado de 5 Andares

"O BOLO DE EVENTO QUE NINGUÉM ESQUECE."

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
Bolo 5 andares · 60 fatias	8h ativo	24h descanso	Master

### INGREDIENTES

**5 bolos completos:** 30cm + 25cm + 22cm + 18cm + 15cm

**Massa:** chocolate úmido + branco baunilha intercalados

**Recheios:** 5 sabores diferentes (brigadeiro premium, ninho, doce leite, frutas vermelhas, chocolate belga)

**Cobertura:** ganache montada de chocolate ao leite + branco intercaladamente

**Estrutura:** hastes de plástico ou madeira pra sustentar andares

**Decoração:** flores naturais comestíveis em cascata + folha de ouro + frutas frescas

### MODO DE PREPARO

- 01 Asse 5 bolos com tamanhos progressivos.
- 02 Recheie cada um com sabores diferentes (cliente pode escolher).
- 03 Cubra cada andar com ganache montada lisa e profissional.
- 04 **Estrutura crítica:** insira hastes no centro dos andares menores pra sustentar peso.
- 05 Decore em cascata: flores naturais comestíveis do topo até a base.
- 06 Adicione folha de ouro estrategicamente nos andares.
- 07 Custo R\$ 250 / Venda **R\$ 1.500–2.500** (casamento médio-grande).

#### dica da chef ✦

Esse é o BOLO da CARREIRA. Quem consegue fazer bolo 5 andares vira referência absoluta no bairro. Cliente paga R\$ 2.000 sem pestanejar pra casamento de 100 convidados. Pratique em casa antes de aceitar encomenda — exige técnica de cake design profissional. Mas quando você domina, está em outro nível.

# Confeiteira *de outro patamar.*

Esses 10 bolos te tiram do mercado comum e te colocam em outro patamar — clientela seleta, preço premium, agenda fechada com antecedência.

## 01 Precificação *premium*

$$\text{Custo} \times 6 + \text{R\$ } 200 \text{ (técnica + tempo)} = \text{preço master}$$

- ✓ Bolo premium (Ópera, Fraisier): custo R\$ 90 → vende a R\$ 500–700
- ✓ Bolo de casamento médio (3 andares): custo R\$ 150 → vende a R\$ 800–1.200
- ✓ Bolo de casamento grande (5 andares): custo R\$ 250 → vende a R\$ 1.500–2.500
- ✓ Bolo de evento corporativo (50+ fatias): custo R\$ 100 → vende a R\$ 600–900

## 02 Posicionamento *como chef autoral*

- ✓ Instagram com identidade visual: paleta consistente, fotografia profissional, estilo único.
- ✓ Catálogo de portfólio: mostre os 10 bolos master fotografados em produção real.
- ✓ Site profissional: domínio próprio (R\$ 30/mês). Reservas online.
- ✓ Indicação por wedding planners locais: parceria que escala faturamento.

## 03 Clientela *premium*

- ✓ Casamentos elegantes: R\$ 1.000–2.500 por bolo. 2 por mês = R\$ 4.000–5.000.
- ✓ 15 anos sofisticados: R\$ 700–1.500 por bolo. Clientela de classe alta.
- ✓ Eventos corporativos: aniversário de CEO, lançamento de empresa.
- ✓ Restaurantes finos: sobremesa do dia exclusiva. Margem alta e regular.

## 04 Diferenciação *como referência*

- ✓ Workshops presenciais: ensine técnica avançada. R\$ 500–800/aluna x 6 aulas.
- ✓ Mentoria individual: R\$ 1.500/mês pra confeiteiras intermediárias.
- ✓ Crítica de mídia: revistas e blogs gourmet. Posicionamento como autoridade.
- ✓ Marca registrada: invista no nome, identidade visual, branding profissional.

**2 bolos master/mês = R\$ 2.500–5.000 só com isso.**

E mais o cardápio regular paralelo. Confeiteira master fatura R\$ 15–30 mil/mês trabalhando 4 dias por semana. É outro patamar — exige técnica e posicionamento. Esse ebook é o caminho.

— ATÉ A PRÓXIMA —

# Você não é mais *iniciante.*

*Quem domina esses 10 bolos não é confeitadeira de bairro — é chef autoral.  
Cobra R\$ 600+ por bolo. Atende clientela seleta. Trabalha menos, ganha  
muito mais.*

*Me marca no Instagram. Quero ver suas criações.*

*Beatriz*

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL