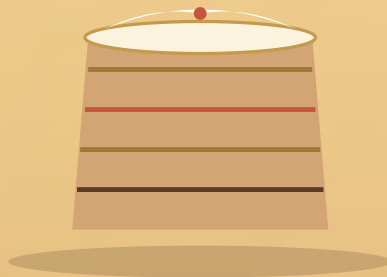


Fatias

Perfeitas

A arte da montagem de bolos em camadas. Corte profissional, alturas iguais, recheios alinhados. O bolo que vende pela foto do corte.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume VIII

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

A fatia *vende o bolo.*

Você pode ter o melhor bolo do mundo. Se o corte sai uma fatia desigual, com camadas tortas e recheio escorrendo, perdeu o cliente. *A foto da fatia é o que vende o bolo seguinte.*

Esse ebook traz **10 montagens profissionais** que ensinam a fazer fatia de docerie. Cada uma é uma combinação testada de massa + recheio(s) + cobertura, com a técnica de corte que mantém tudo alinhado.

Cada montagem tem proporções calculadas: quantos centímetros de cada camada, quanto pesa cada recheio, qual é a altura final ideal pro corte ficar fotogênico.

Domine essas 10 e você nunca mais entrega bolo com fatia 'caseira'. Cliente vê e paga o premium.

Vamos cortar?

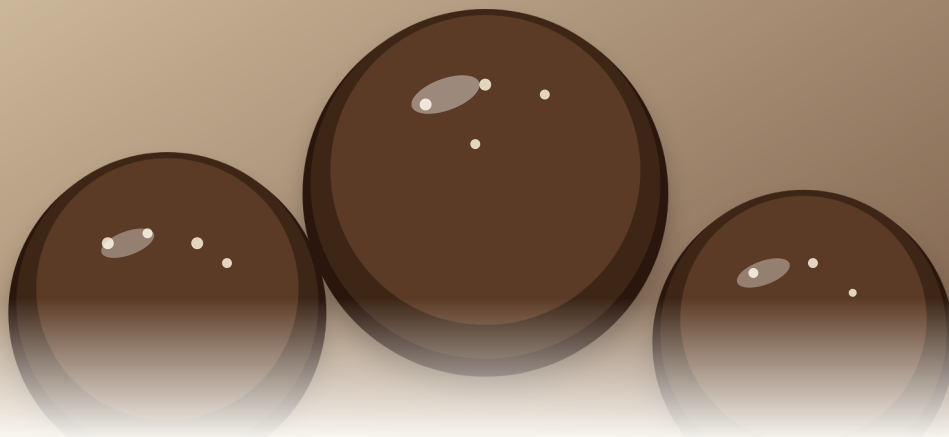
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Dez montagens. Dez fotos virais.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 01 | Bolo de Chocolate com Brigadeiro
<i>A montagem unanimidade.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Bolo de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas
<i>O bolo que vira foto de casamento.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Bolo de Coco com Doce de Leite
<i>Doce + tropical, combinação eterna.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Bolo de Limão Siciliano com Frutas Vermelhas
<i>Cítrico elegante + cor vibrante.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Bolo de Maracujá com Chocolate
<i>Doce-azedo que conquista todos.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Bolo de Café Mocha com Ganache
<i>O bolo adulto que vence reuniões executivas.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Bolo Red Velvet com Cream Cheese
<i>O americano que continua viralizando.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Bolo de Morango com Chantilly
<i>A montagem clássica que ninguém cansa.</i> | PÁG. 11 |
| 09 | Bolo de Cenoura com Brigadeiro
<i>O sabor de infância em montagem profissional.</i> | PÁG. 12 |
| 10 | Bolo de Pistache com Framboesa
<i>O verde + vermelho de docerie francesa.</i> | PÁG. 13 |



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICA · FESTA

01

Bolo de *Chocolate com Brigadeiro*

"A MONTAGEM UNANIMIDADE."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 12 fatias	PREPARO 1h ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
--	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 discos de pão de ló de chocolate úmido (2,5cm cada)

600 g de brigadeiro de colher cremoso

300 ml de calda de chocolate (50g chocolate ao leite + 200ml leite + 50g açúcar)

200 ml de chantilly firme para finalizar

200 g de chocolate granulado belga

5 brigadeiros enrolados (decoração topo)

MODO DE PREPARO

- 01 Em prato giratório de bolo, posicione o 1º disco de bolo e regue com 1/3 da calda.
- 02 Espalhe 1/3 do brigadeiro com espátula, deixando 5mm de borda livre.
- 03 Posicione o 2º disco, pressione levemente, regue com calda, espalhe brigadeiro.
- 04 Repita: 3º disco + calda + brigadeiro.
- 05 Cubra todo o bolo (laterais + topo) com brigadeiro restante usando espátula longa.
- 06 Pressione o **granulado** nas laterais com a palma. Decore o topo com chantilly em rosetas + brigadeiros enrolados. Refrigere 6h antes de cortar.

dica da chef ✦

Pra cortar fatia perfeita: faca afiada + mergulhada em água quente entre cada corte. Limpe a faca em pano úmido. Cada fatia sai limpa, camadas visíveis. Demora 5 min a mais — vale a foto profissional.

RECEITA Nº 02 · PREMIUM · CASAMENTO

Bolo de *Chocolate Branco com Frutas Vermelhas*

02

"O BOLO QUE VIRA FOTO DE CASAMENTO."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 14 fatias	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 12h descanso	DIFICULDADE Avançado
--	------------------------------	------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

3 discos de génoise italiana branca (2,5cm cada)

400 g de creme branco (brigadeiro branco com baunilha)

400 g de recheio de frutas vermelhas (receita ebook Recheios)

300 ml de calda de baunilha com licor branco (*opcional*)

500 g de ganache branca com limão siciliano (cobertura)

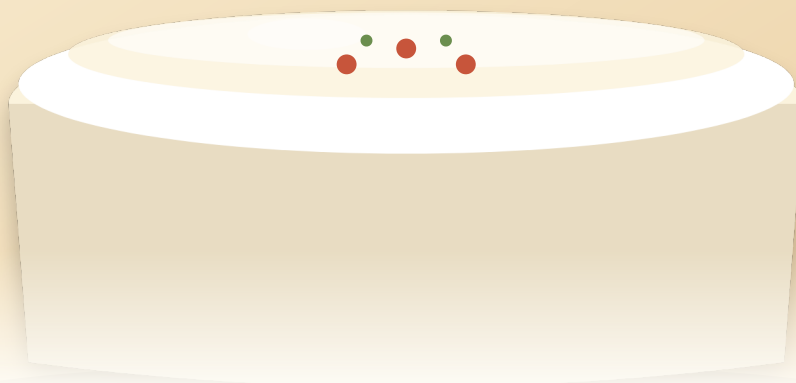
200 g de morangos + amoras + framboesas frescas

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: regue com **calda** (não embebe, só umedece).
- 02 Espalhe **creme branco** em camada de 1cm. Distribua **frutas vermelhas frescas** em cubinhos por cima.
- 03 Disco 2: calda + camada generosa de **recheio de frutas vermelhas** + mais frutas frescas.
- 04 Disco 3: calda + selante de creme branco.
- 05 Cubra todo o bolo com **ganache branca** de limão siciliano usando espátula curva.
- 06 Decore o topo com **frutas vermelhas frescas inteiras** em buquê assimétrico. Refrigere 10h.

dica da chef ✦

Esse é o bolo de R\$ 350 a R\$ 500. Casamentos, noivados, formaturas. As frutas têm que estar PERFEITAS — escolha uma por uma, fotografe na luz natural. A foto desse bolo no Instagram vende 3 encomendas por semana. Investimento de foto vale ouro.



RECEITA Nº 03 · TROPICAL

03

Bolo de *Coco com Doce de Leite*

"DOCE + TROPICAL, COMBINAÇÃO ETERNA."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 12 fatias	PREPARO 1h ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
--	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

- 3 discos de pão de ló branco amanteigado
- 400 g de creme de coco sedoso
- 400 g de doce de leite cremoso caseiro
- 200 ml de calda de leite condensado com coco
- 400 g de chantilly cream cheese (cobertura)
- 150 g de coco ralado fresco torrado

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: **calda + creme de coco** generoso (camada de 1,5cm).
- 02 Disco 2: **calda + doce de leite** (camada de 1cm — não exagere, doce de leite é denso).
- 03 Disco 3: **calda + creme de coco** selador.
- 04 Cubra com **chantilly cream cheese** em camada generosa.
- 05 Pressione **coco ralado torrado** em todo o exterior do bolo.
- 06 Decore o topo com fios de doce de leite + coco torrado. Refrigere 8h.

dica da chef ♦

Coco ralado torrado é o segredo visual. Torre por 5 min em forno 150°C antes de aplicar. Cor caramelo dourada que contrasta com o branco do chantilly. E o doce de leite caseiro (não industrial) faz toda diferença no sabor — combina perfeitamente com a doçura suave do coco.

RECEITA Nº 04 · REFINADO

Bolo de *Limão Siciliano com Frutas Vermelhas*

04

"CÍTRICO ELEGANTE + COR VIBRANTE."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 12 fatias	PREPARO 1h ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
--	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 discos de bolo branco amanteigado com raspas de limão

500 g de creme de limão siciliano

250 g de geleia de framboesa concentrada

200 ml de calda de limão (suco + açúcar + raspas)

400 g de chantilly firme com raspas de limão

100 g de framboesas frescas + raspas de limão (decoreção)

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: calda + creme de limão siciliano generoso.
- 02 Disco 2: calda + geleia de framboesa em camada fina + creme de limão por cima.
- 03 Disco 3: calda + selante de creme de limão.
- 04 Cubra com chantilly cream cheese branco em camada lisa.
- 05 Decore com framboesas frescas em forma de coroa + raspas generosas de limão por cima.
- 06 Refrigere 8h. Use prato branco pra contrastar.

dica da chef ✦

Essa montagem é elegante e refrescante — vende muito em casamento elegante e festa de 15 anos. O contraste cítrico do limão + ácido da framboesa cria equilíbrio sofisticado. Cobre R\$ 380–450 fácil. Visual de docerie de Paris.

RECEITA Nº 05 · INTENSO

05

Bolo de *Maracujá com Chocolate*

"DOCE-AZEDO QUE CONQUISTA TODOS."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 12 fatias	PREPARO 1h ativo	FORNO 10h descanso	DIFICULDADE Médio
--	----------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

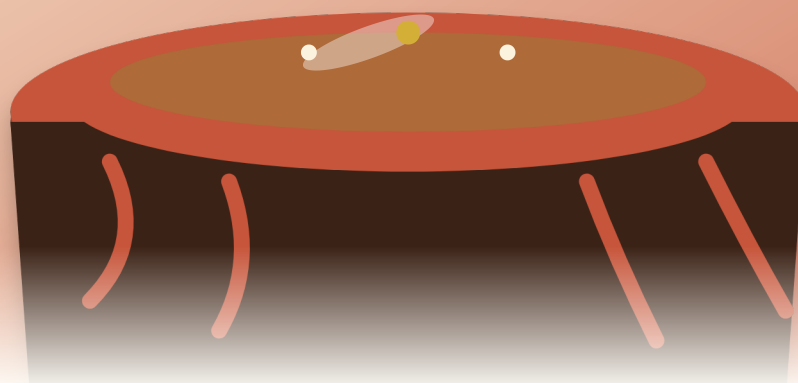
- 3 discos de pão de ló de chocolate úmido
- 400 g de brigadeiro de colher
- 400 g de creme de maracujá
- 200 ml de calda de chocolate amargo
- 400 g de ganache 70% (cobertura)
- 100 g de sementinhas de maracujá + raspas chocolate (decoração)

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: **calda + brigadeiro generoso.**
- 02 Disco 2: **calda + creme de maracujá** em camada generosa + sementinhas por cima.
- 03 Disco 3: **calda + selante de brigadeiro.**
- 04 Cubra com **ganache 70%** em camada espessa, deixando aspecto rústico (não precisa lisar tudo).
- 05 Decore o topo com **sementinhas de maracujá** + lascas de chocolate amargo.
- 06 Refrigere 8h. Sirva em prato escuro pra contrastar.

dica da chef ✦

A acidez do maracujá corta o amargor do chocolate 70%. Combinação adulta — vende em eventos corporativos, formaturas universitárias. Posicione esse bolo no catálogo como 'gourmet' — cobra R\$ 320–400.



RECEITA Nº 06 · FESTIVO · ADULTO

06

Bolo de *Café Mocha com Ganache*

"O BOLO ADULTO QUE VENCE REUNIÕES EXECUTIVAS."

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
Bolo 22cm · 12 fatias	1h ativo	8h descanso	Médio

INGREDIENTES

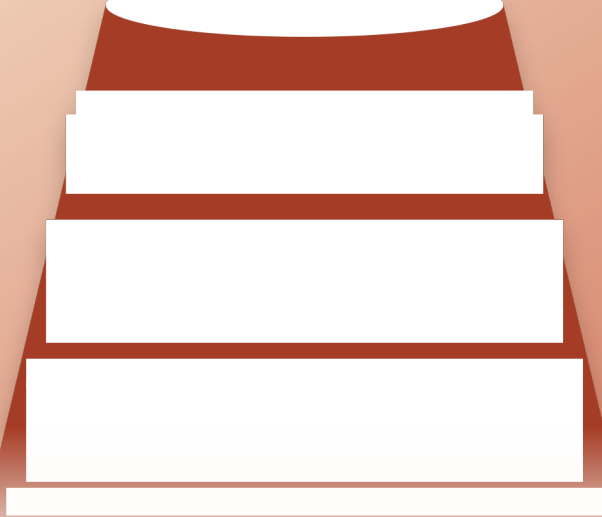
- 3 discos de pão de ló de chocolate
- 500 g de brigadeiro de café mocha
- 300 ml de calda de café espresso forte
- 400 g de ganache mocha (chocolate + café)
- 50 g de grãos de café torrados (decoração)
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó pra polvilhar

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: calda de café espresso + brigadeiro de café.
- 02 Disco 2: mais calda + camada generosa de brigadeiro mocha.
- 03 Disco 3: calda + selante de brigadeiro.
- 04 Cubra com ganache mocha, lisando bem com espátula longa.
- 05 Decore o topo com grãos de café torrados em padrão geométrico + polvilho de cacau.
- 06 Refrigere 6h. Pode adicionar licor Kahlúa na calda pra versão adulta sofisticada.

dica da chef ✦

Bolo de café é o queridinho de festas adultas — aniversário 40+, reuniões corporativas, formaturas pós-graduação. Use café espresso DE VERDADE na calda (não solúvel). E o aroma de café no espaço quando você abre o bolo é parte da experiência. Cobre R\$ 320 sem hesitação.



RECEITA Nº 07 · SAZONAL

07

Bolo *Red Velvet* com *Cream Cheese*

"O AMERICANO QUE CONTINUA VIRALIZANDO."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 12 fatias	PREPARO 1h ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
--	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 discos de bolo red velvet

700 g de cream cheese frosting (cream cheese + manteiga + açúcar de confeitado)

200 ml de calda de baunilha

50 g de bolo red velvet seco (decoreção)

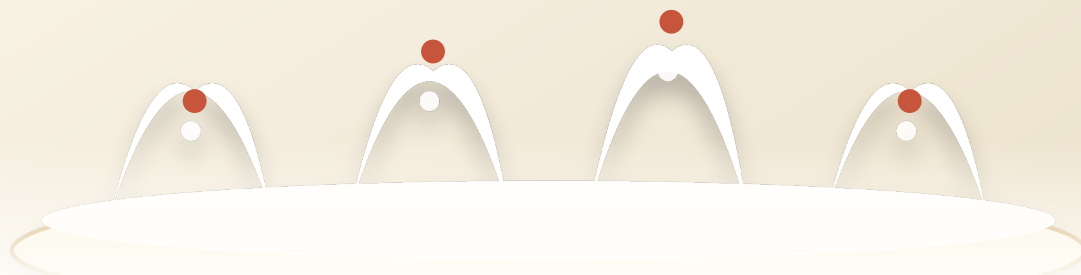
10 g de raspas de chocolate branco (decoreção)

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: calda + cream cheese frosting.
- 02 Disco 2: calda + cream cheese (mesma proporção).
- 03 Disco 3: calda + selante.
- 04 Cubra todo o bolo com cream cheese frosting em camada lisa.
- 05 Decore o topo com farelinho de red velvet seco em formato de coroa + raspas de chocolate branco.
- 06 Refrigere 6h. Esse bolo fica MELHOR no dia seguinte — sabores integram.

dica da chef ✦

Red velvet sempre vende caro porque é tendência permanente. Cobre R\$ 320–400 numa montagem boa. O farelinho do próprio bolo na decoreção é detalhe profissional — economiza, mostra atenção e fica visual de docerie americana.



RECEITA Nº 08 · FRUTAS FRESCAS

08

Bolo de *Morango com Chantilly*

"A MONTAGEM CLÁSSICA QUE NINGUÉM CANSA."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 12 fatias	PREPARO 1h ativo	FORNO 4h descanso	DIFICULDADE Fácil
--	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 discos de pão de ló branco aerado

500 ml de chantilly firme (de festa, estabilizado)

500 g de morangos frescos firmes

200 ml de calda de leite condensado

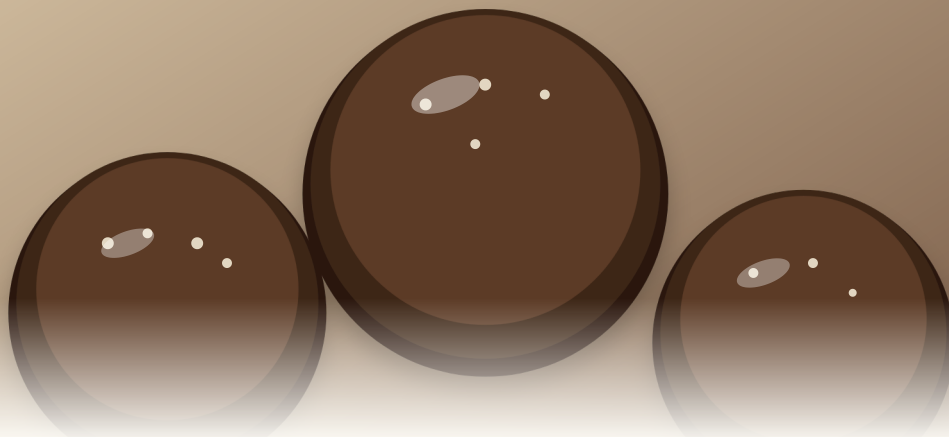
2 colheres (sopa) de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

- 01 Lave os **morangos**, seque BEM. Reserve 8 inteiros pra decoração. Fatie o resto em rodelas.
- 02 Disco 1: **calda + camada generosa de chantilly**. Distribua rodelas de morango por cima.
- 03 Disco 2: **calda + chantilly + morango**.
- 04 Disco 3: **calda + selante de chantilly**.
- 05 Cubra todo o bolo com **chantilly** bem branco e liso.
- 06 Decore o topo com **morangos inteiros** em coroa, alguns cortados ao meio expondo o interior. Refrigere 4h MÁXIMO (morango oxida).

dica da chef ◆

Esse é o bolo de aniversário CLÁSSICO. Vende sempre. Cliente que pede esse vai voltar. Use morangos super maduros e doces. Esse bolo é melhor consumido em até 24h — informa a validade pro cliente. Cobre R\$ 250–300.



RECEITA Nº 09 · NOSTÁLGICO

09

Bolo de *Cenoura com Brigadeiro*

"O SABOR DE INFÂNCIA EM MONTAGEM PROFISSIONAL."

RENDIMENTO Bolo 22cm · 12 fatias	PREPARO 1h ativo	FORNO 6h descanso	DIFICULDADE Fácil
--	----------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

3 discos de bolo de cenoura úmido

700 g de brigadeiro de colher cremoso

200 ml de calda de chocolate ao leite

200 g de chocolate granulado belga (decoração)

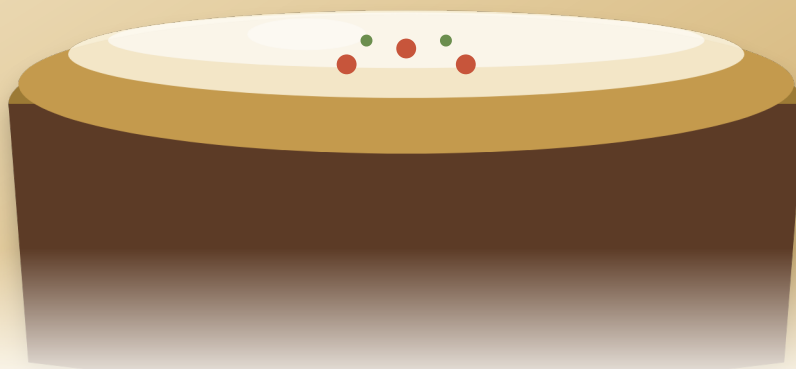
5 brigadeiros enrolados (topo)

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: **calda + brigadeiro** em camada generosa.
- 02 Disco 2: **mais calda + brigadeiro**.
- 03 Disco 3: **calda + selante de brigadeiro**.
- 04 Cubra todo o bolo com **brigadeiro de colher** usando espátula longa.
- 05 Pressione **granulado belga** nas laterais com a palma.
- 06 Decore o topo com **brigadeiros enrolados** em coroa. Refrigere 6h.

dica da chef ✦

Cenoura com brigadeiro vende sempre — sabor que conecta com infância brasileira. Não complica: granulado simples na lateral, brigadeiros enrolados no topo. Visual rústico-elegante. Cobre R\$ 220–280. Combina com qualquer faixa etária.



RECEITA Nº 10 · REFINADO · ADULTO

10

Bolo de *Pistache com Framboesa*

"O VERDE + VERMELHO DE DOCERIE FRANCESA."

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
Bolo 22cm · 12 fatias	1h30 ativo	10h descanso	Avançado

INGREDIENTES

3 discos de génoise branca com pasta de pistache

500 g de brigadeiro de pistache

250 g de geleia de framboesa concentrada

200 ml de calda de baunilha

400 g de ganache branca

200 g de framboesas frescas + pistaches inteiros (decoração)

MODO DE PREPARO

- 01 Disco 1: calda + brigadeiro de pistache.
- 02 Disco 2: calda + geleia de framboesa em camada fina + brigadeiro de pistache por cima.
- 03 Disco 3: calda + selante de brigadeiro.
- 04 Cubra com ganache branca em camada lisa.
- 05 Decore o topo com framboesas frescas em buquê + pistaches inteiros espalhados.
- 06 Refrigere 10h. Tem que descansar bem pros sabores integrarem.

dica da chef ✦

Bolo nível Paris. Visual sofisticado, sabor complexo, ingredientes premium. Cobre R\$ 450–600 fácil em casamento ou evento empresarial fino. A pasta de pistache de qualidade é o investimento — vale cada centavo. Esse bolo te coloca em outro patamar de clientela.

Cada fatia fotografada vende a próxima.

A foto do corte do seu bolo no Instagram é o marketing mais poderoso. Veja como precificar bem e fazer cada bolo virar vitrine.

01 Precificação *por bolo montado*

Custo total (ingredientes + embalagem + mão de obra) × 3,5

- ✓ Bolo simples (chocolate, cenoura): custo ~R\$ 35 → vende a R\$ 220–280
- ✓ Bolo médio (red velvet, café, morango): custo ~R\$ 50 → vende a R\$ 320–380
- ✓ Bolo premium (frutas vermelhas, limão siciliano): custo ~R\$ 70 → vende a R\$ 380–450
- ✓ Bolo gourmet (pistache, ganache espelho): custo ~R\$ 100 → vende a R\$ 500–700

02 Foto profissional *vale ouro*

- ✓ Antes da entrega: corte 1 fatia. Fotografe contra luz natural, em prato branco ou de madeira.
- ✓ Ângulo: 45 graus mostra altura das camadas. Topo mostra decoração.
- ✓ Vídeo curto do corte: reels de 15s mostrando faca passando pelas camadas. Hipnotizante.
- ✓ Salve TUDO num portfólio. Cliente que pede 'um chocolate' vê suas fotos e escolhe o premium.

03 Embalagem *premium*

- ✓ Caixa branca de papelão com janela transparente — cliente vê o bolo. R\$ 8 cada, vale.
- ✓ Adesivo personalizado com sua logo + 'Feito por [seu nome]'. Custa R\$ 0,50.
- ✓ Cartão escrito à mão em cada entrega: 'Obrigada pela confiança!'.
- ✓ Foto da entrega: cliente recebendo o bolo. Pede pra postar marcando você.

04 Cardápio *estratégico*

- ✓ 5 bolos fixos sempre disponíveis (chocolate, cenoura, branco, morango, red velvet).
- ✓ 3 bolos especiais sob encomenda (café, pistache, limão siciliano).
- ✓ 1 bolo do mês: lance um sabor sazonal por mês. Cria expectativa.
- ✓ Encomendas com 72h antecedência, sinal de 50%. Sem exceções.

1 bolo grande × 4 por semana = R\$ 6.000/mês de receita.

Trabalhando 2 dias da semana, com cardápio enxuto e foto profissional. Margem líquida de 70%. É renda escalável e respeitável.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Cada fatia, *uma propaganda.*

Fatia perfeita é o marketing mais barato e mais eficiente da confeitaria.

Cliente fotografa, posta, marca você. Vira fila de encomendas.

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

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL