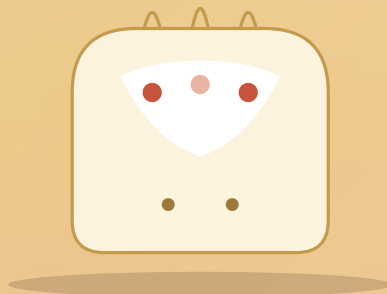


Number Cake

O bolo em formato de número que viralizou o mundo. Idade do aniversariante = bolo personalizado. Vende caro, fotografa lindo.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume XI

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

O bolo que *virou fenômeno.*

Number Cake é o bolo mais fotografado do Instagram da última década. Originário da Israel, viralizou mundialmente — cliente pede 'a idade dela'. Você entrega 1 bolo em formato de número (ou letra), decorado lindamente.

Margem altíssima porque **cliente paga pela personalização**. Mesmo bolo de chocolate sai a R\$ 250 em forma comum, vai a R\$ 380 em formato de número.

Esse ebook traz **6 receitas-base** + técnica de montagem profissional. Você aprende a fazer o número/letra de forma estável, sem desabar, mantendo decoração de docerie.

É o produto que *nenhuma confeitaria do seu bairro vai oferecer porque parece difícil*. Mas é só técnica e prática. Domine e tenha o produto-diferencial do seu cardápio.

Pronta pra viralizar?

Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Seis sabores. Personalização infinita.

01 Number Cake Tradicional de Baunilha **PÁG. 04**
A base que toda iniciante deve dominar.

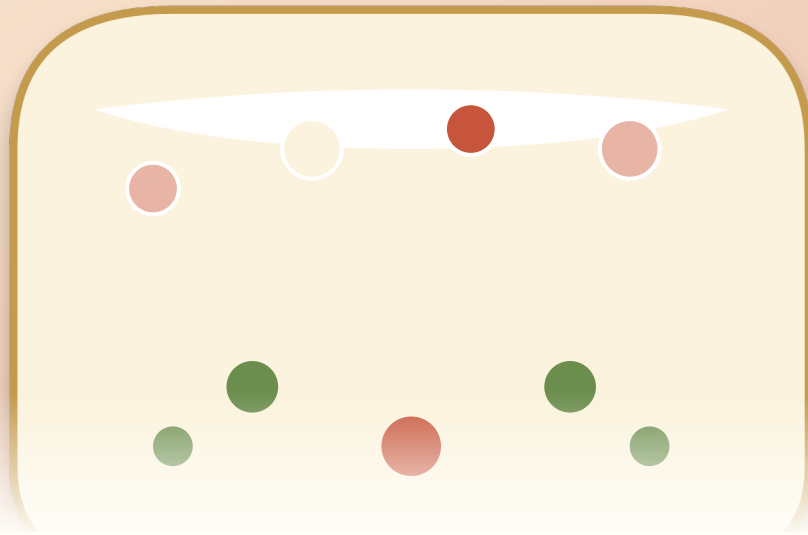
02 Number Cake de Chocolate com Frutas **PÁG. 05**
Chocolate intenso + cor vibrante das frutas.

03 Number Cake de Limão Siciliano **PÁG. 06**
O refrescante elegante de docerie.

04 Number Cake de Coco com Morango **PÁG. 07**
Tropical, lúdico, sucesso garantido.

05 Number Cake de Pistache com Framboesa **PÁG. 08**
Sofisticação pura.

06 Number Cake Red Velvet **PÁG. 09**
O americano que ganhou o Brasil.



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICO

01

Number Cake *Tradicional de Baunilha*

"A BASE QUE TODA INICIANTE DEVE DOMINAR."

RENDIMENTO 1 número	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

Massa: 2 receitas de pão de ló de baunilha amanteigado (faça em assadeira retangular)

Recheio: 800 g de creme ninho aerado

Cobertura: 600 g de chantilly cream cheese

Decoração: 200 g de morangos + 100 g de framboesas + 50 g de macarons pequenos + flores comestíveis + chocolates pequenos

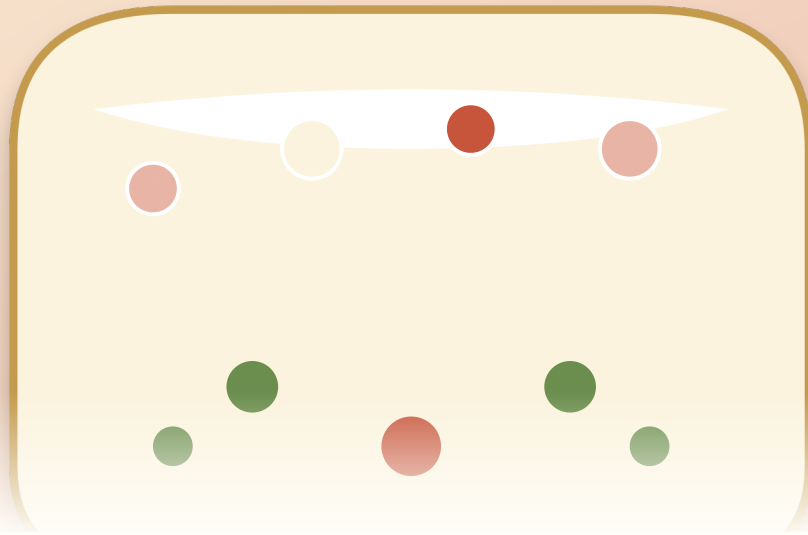
Molde: impresso em papel do número desejado (ex: '4' tamanho A3)

MODO DE PREPARO

- 01 Asse 2 placas de pão de ló em assadeira retangular grande.
- 02 Corte o molde do número em papelão. Use como guia pra cortar os 2 pães de ló — formando 2 camadas idênticas do número.
- 03 **Camada 1:** posicione o número de pão de ló no prato. Aplique creme ninho usando saco de confeitar com bico redondo grande, formando 'bolinhas' uniformes sobre toda a superfície.
- 04 **Camada 2:** posicione o segundo número de pão de ló por cima. Repita as bolinhas de creme.
- 05 **Decoração:** distribua frutas, macarons, flores e chocolates intercalados sobre as bolinhas de creme. Trabalhe altura e cor.
- 06 Refrigere 6h. Cobre **R\$ 280–380** dependendo do tamanho.

dica da chef ✦

O segredo do number cake é a APRESENTAÇÃO. Não escatime na decoração — quanto mais elementos (frutas, macarons, flores), mais o cliente fotografa. Faça a foto profissional contra fundo neutro e em luz natural. Vira foto-icone do seu Instagram.



RECEITA Nº 02 · CHOCOLATE

02

Number Cake *de Chocolate com Frutas*

"CHOCOLATE INTENSO + COR VIBRANTE DAS FRUTAS."

RENDIMENTO 1 número	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

Massa: 2 receitas de pão de ló de chocolate em assadeira retangular

Recheio: 800 g de brigadeiro de colher cremoso

Cobertura: 600 g de ganache montada de chocolate ao leite

Decoração: morangos + framboesas + chocolates Toblerone picados + brigadeiros enrolados + raspas de chocolate

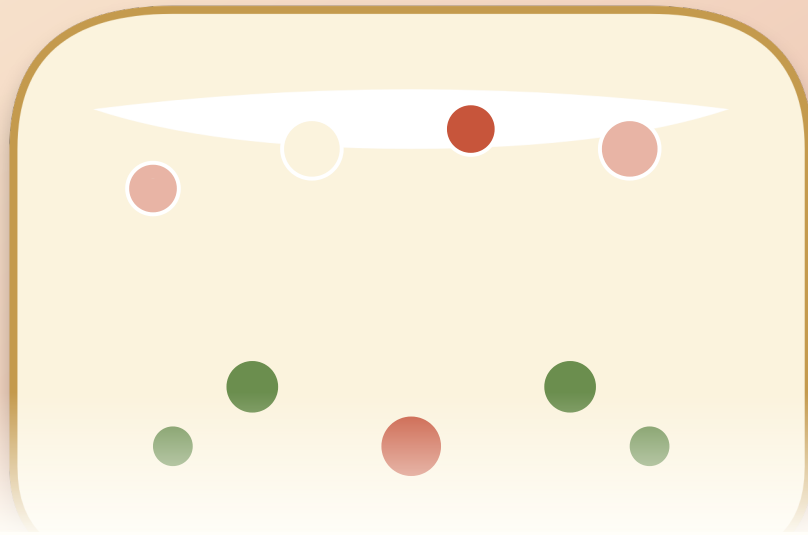
Calda: 200ml calda de chocolate amargo

MODO DE PREPARO

- 01 Asse 2 placas de pão de ló de chocolate retangulares.
- 02 Corte com molde no formato do número (ex: '30', '50').
- 03 Camada 1: pão de ló + calda + bolinhas de brigadeiro com bico.
- 04 Camada 2: pão de ló + calda + bolinhas de ganache montada.
- 05 Decore com frutas vermelhas + brigadeiros enrolados + lascas de chocolate + raspas.
- 06 Refrigere 6h. Cobre **R\$ 320-420**.

dica da chef ✦

Number cake de chocolate vende caro porque ingredientes são mais caros (cacau, chocolate belga). Justificar é fácil — mostra o sabor + visual. Cliente adulto pede pra aniversário marido/esposa. Margem altíssima.



RECEITA Nº 03 · CÍTRICO

03

Number Cake *de Limão Siciliano*

"O REFRESCANTE ELEGANTE DE DOCERIE."

RENDIMENTO 1 número	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

Massa: 2 placas de pão de ló branco com raspas de limão siciliano

Recheio: 800 g de creme de limão siciliano

Cobertura: 600 g de chantilly firme com raspas de limão

Decoração: framboesas + amoras + fatias de limão siciliano cristalizadas + macarons amarelos + flores comestíveis

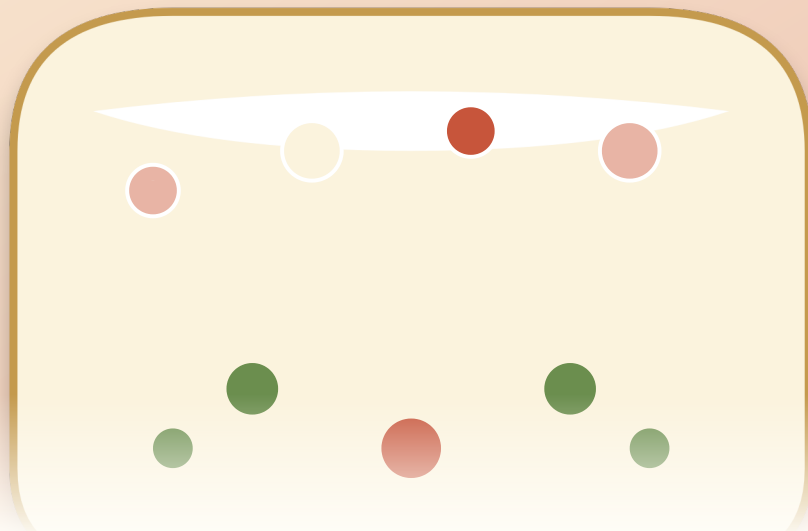
Calda: calda de limão (suco + açúcar + raspas)

MODO DE PREPARO

- 01 Asse 2 placas de pão de ló branco com raspas de limão na massa.
- 02 Corte o molde. Camada 1: pão de ló + calda + bolinhas de creme de limão.
- 03 Camada 2: pão de ló + calda + chantilly com raspas em bolinhas.
- 04 Decore com framboesas, amoras, fatias de limão cristalizadas (faça caseiro: limão + açúcar no forno baixo 1h), macarons amarelos, flores.
- 05 Refrigere 6h.
- 06 Cobre R\$ 350-450.

dica da chef ✦

Limão siciliano + framboesa é a combinação que vende muito em 15 anos, formaturas, eventos sofisticados. As fatias cristalizadas de limão são um detalhe que NINGUÉM faz — você sai na frente.



RECEITA Nº 04 · TROPICAL

04

Number Cake *de Coco com Morango*

"TROPICAL, LÚDICO, SUCESSO GARANTIDO."

RENDIMENTO 1 número	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 8h descanso	DIFICULDADE Médio
-------------------------------	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

Massa: 2 placas de pão de ló branco amanteigado

Recheio: 800 g de creme de coco sedoso

Cobertura: 600 g de chantilly de morango

Decoração: morangos + coco ralado torrado + macarons rosa + cocadinhas pequenas + flores brancas

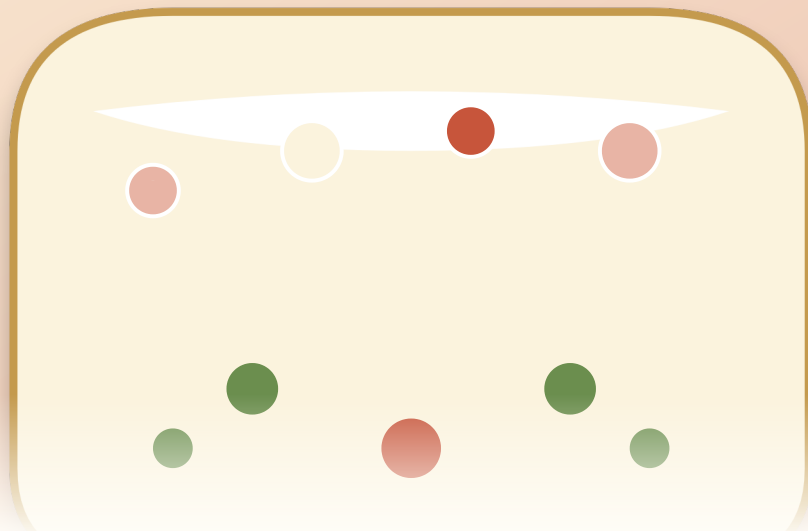
Calda: calda de leite condensado com leite de coco

MODO DE PREPARO

- 01 Asse e corte molde igual.
- 02 Camada 1: pão de ló + calda + bolinhas de creme de coco.
- 03 Camada 2: pão de ló + calda + chantilly rosa.
- 04 Decore: morangos cortados ao meio mostrando interior, polvilho de coco torrado, macarons rosa + cocadinhas.
- 05 Refrigere 6h.
- 06 Cobre R\$ 320-400.

dica da chef ✦

Esse number cake é o queridinho de aniversário de 15 anos e festa de mãe. Cores rosa + branco + coco torrado dourado criam contraste lindo. Vende caro pra festa elegante.



RECEITA Nº 05 · ADULTO

05

Number Cake *de Pistache com Framboesa*

"SOFISTICAÇÃO PURA."

RENDIMENTO 1 número	PREPARO 2h ativo	FORNO 10h descanso	DIFICULDADE Avançado
-------------------------------	----------------------------	------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

Massa: 2 placas de pão de ló com pasta de pistache

Recheio: 800 g de brigadeiro de pistache + 300g geleia de framboesa

Cobertura: 600 g de chantilly cream cheese

Decoração: framboesas frescas + pistaches inteiros + macarons verdes e vermelhos + flores rosa

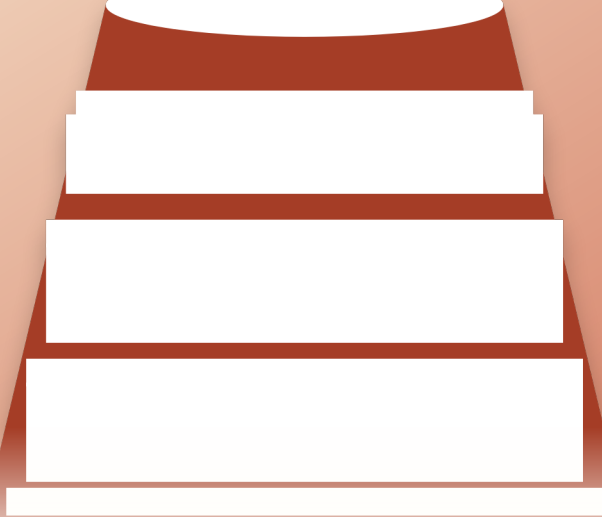
Calda: calda de baunilha com toque de Amaretto (opcional)

MODO DE PREPARO

- 01 Asse pão de ló incorporando pasta de pistache na massa (3 col sopa).
- 02 Corte o molde. Camada 1: pão de ló + calda + brigadeiro de pistache em bolinhas.
- 03 Pingue gotas pequenas de geleia de framboesa entre as bolinhas.
- 04 Camada 2: pão de ló + calda + chantilly cream cheese branco.
- 05 Decore: framboesas inteiras + pistaches + macarons verdes/vermelhos + flores rosa frescas.
- 06 Refrigere 10h. Cobre R\$ 500-650.

dica da chef ✦

Number cake mais caro do cardápio. Cliente que pede é de alto padrão. Não compete em preço — compete em apresentação. Vale a pena investir 2h fazendo essa decoração profissional. Vira capa do seu Instagram.



RECEITA Nº 06 · ESPECIAL

06

Number Cake *Red Velvet*

"O AMERICANO QUE GANHOU O BRASIL."

RENDIMENTO 1 número	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 10h descanso	DIFICULDADE Médio
-------------------------------	------------------------------	------------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

Massa: 2 placas de pão de ló red velvet em assadeira retangular

Recheio: 1 kg de cream cheese frosting

Cobertura: mesmo cream cheese frosting

Decoração: morangos + amoras + framboesas + macarons vermelhos + flores brancas + farelinho de red velvet seco

Calda: calda de baunilha

MODO DE PREPARO

- 01 Asse pão de ló red velvet (use corante em gel pra cor intensa).
- 02 Corte o molde do número.
- 03 Camada 1: pão de ló red + calda + bolinhas de cream cheese frosting.
- 04 Camada 2: pão de ló red + calda + cream cheese.
- 05 Decore: frutas vermelhas + macarons vermelhos + farelinho do próprio bolo + flores brancas pra contraste.
- 06 Refrigere 8h. Cobre **R\$ 380-480**.

dica da chef ✦

Red velvet number cake é o produto que viraliza no Instagram. Cor intensa do red velvet + branco do cream cheese = foto-icone. Cliente posta marcando você. Vira meta de marketing.

Number Cake

é seu diferencial.

Esse é o produto que separa você das outras confeitarias do bairro. Aprenda a precificar, divulgar e produzir em volume.

01 Precificação *por tamanho*

Custo de ingredientes × 4 + R\$ 80 (decoreção + tempo) = preço

- ✓ Tamanho P (1 número 25cm — serve 8-10 pessoas): R\$ 280-350
- ✓ Tamanho M (2 números 40cm — serve 15-20 pessoas): R\$ 380-480
- ✓ Tamanho G (2+ números 50cm — serve 25+ pessoas): R\$ 500-700
- ✓ Letras (nome, palavra): mesmo preço por letra. Ex: 'AMOR' = 4 × tamanho P.

02 Personalização *que vende caro*

- ✓ Cliente escolhe: número/palavra + sabor + decoreção principal (frutas/cores).
- ✓ Tema personalizado: rosé (15 anos rosé), tropical (verão), neutro (corporativo).
- ✓ Flores naturais comestíveis: diferencial que vende +R\$ 50.
- ✓ Topper de acrílico: com nome do aniversariante. R\$ 20 cada (revende a R\$ 50).

03 Logística *(produto frágil)*

- ✓ Sempre entregue VOCÊ: motoboy desfaz a decoreção. Cobra R\$ 30 a mais.
- ✓ Caixa específica: caixa branca grande retangular + suporte de papelão.
- ✓ Refrigerador no carro: bag térmica + gelo gel. R\$ 50 de investimento total.
- ✓ Foto no local da entrega: tira foto pro Instagram. Marketing automático.

04 Posicionamento *Instagram*

- ✓ Reels mostrando montagem: 30s do número sendo decorado. Hipnotizante.
- ✓ Cliente postando o bolo: pede pra todo cliente marcar você. Crescimento orgânico.
- ✓ 'Especialidade da casa': posicione no perfil. Cliente que busca number cake acha você.
- ✓ Catálogo de números: faça uma foto-padrão de cada número 0-9 e letras. Cliente escolhe.

2 number cakes/semana × R\$ 400 = R\$ 3.200/mês.

Trabalhando só fim de semana. Margem 70%. É o produto que paga aluguel do espaço e ainda sobra. Especialização de chef de alto valor.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Number cake *é seu diferencial.*

*Esse produto vai diferenciar você de 95% das confeitadeiras do seu bairro.
Posicione no Instagram como 'especialidade da casa'. Cliente acha, salva,
pede.*

Me marca quando fizer no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL