

EDIÇÃO ANUAL · 8 RECEITAS

Panetones

Lucrativos

O panetone artesanal que vende em dezembro. Tradicional, recheado e gourmet — com margem premium e técnica profissional.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume XV

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

Dezembro é *o mês do panetone.*



Em dezembro, todo brasileiro quer panetone. Mas *poucos querem industrial*. Cliente que já experimentou panetone artesanal não volta pro de mercado. Esse é o seu mercado: panetone caseiro premium.

Essas **8 receitas** formam um cardápio completo: tradicional com frutas, chocotone, recheado de doce de leite, com pistache, frutas vermelhas, branco premium, mini panetones e a versão libanesa (tâmaras + nozes).

O segredo do panetone artesanal está na **fermentação lenta** e no **uso de manteiga de verdade**. Industrial usa gordura vegetal e leveduras rápidas — sem aroma, sem textura. O seu vai ser diferente — e o cliente sente.

Margem altíssima: ingredientes R\$ 25, venda R\$ 80–120. Faça 50 unidades em dezembro = R\$ 4.000–6.000 só no mês. Posicione bem e dobre isso.

Vamos lucrar!

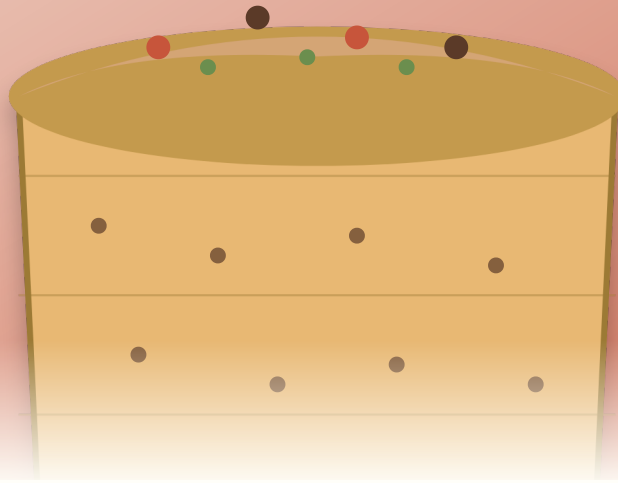
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Oito receitas. Um mês de produção. Faturamento anual.

- | | | |
|----|---|---------|
| 01 | Panetone Tradicional com Frutas
<i>O clássico italiano artesanal.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Chocotone de Brigadeiro
<i>O brasileiro favorito.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Panetone Recheado de Doce de Leite
<i>A versão argentina-brasileira.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Panetone de Pistache
<i>A versão italiana ultra-gourmet.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Panetone de Frutas Vermelhas
<i>A versão moderna com cor vibrante.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Mini Panetones (kit 6 unidades)
<i>O presente que agrada vários clientes.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Panetone Branco com Chocolate Branco
<i>A versão elegante minimalista.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Panetone Libanês (Nozes e Tâmaras)
<i>A versão diferenciada que vira referência.</i> | PÁG. 11 |



RECEITA Nº 01 · TRADICIONAL

01

Panetone *Tradicional com Frutas*

"O CLÁSSICO ITALIANO ARTESANAL."

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
1 panetone 500g	1h ativo	16h fermentação	Avançado

INGREDIENTES

500 g farinha de trigo especial (W360+)

200 ml leite morno

120 g açúcar refinado

10 g fermento biológico fresco (ou 3g seco)

4 gemas

150 g manteiga sem sal em temp. ambiente

Raspas de 1 laranja + 1 limão siciliano

1 colher (chá) baunilha + 1 col chá água de flor de laranjeira (opcional)

5 g sal

Frutas: 100g uva-passa + 50g frutas cristalizadas + 50g cerejas em calda picadas (deixar 12h no rum)

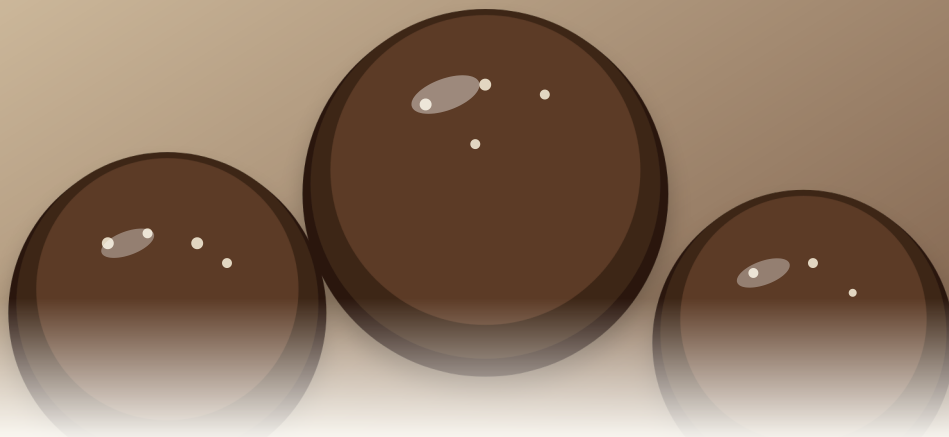
Forminhas: 1 forminha de panetone 500g

MODO DE PREPARO

- 01** **Esponja:** misture leite morno + fermento + 100g farinha + 1 col açúcar. Deixe descansar 30 min.
- 02** Adicione **açúcar, gemas, baunilha, raspas, sal.** Misture.
- 03** Acrescente **farinha restante** aos poucos. Sove por 10 min até massa lisa.
- 04** Adicione **manteiga** em pedaços pequenos, sovando até incorporar.
- 05** Incorpore **frutas escorridas do rum.** Modele em bola.
- 06** Coloque na forminha. **Fermente por 6-8h** em local quente (até dobrar de volume).
- 07** Asse a **170°C por 35-40 min.** Quando sair do forno, vire de cabeça pra baixo com palitos pra esfriar (impede o miolo de afundar).
- 08** Custo R\$ 25 / Venda **R\$ 80-100.**

dica da chef ✦

Farinha especial W360+ é OBRIGATÓRIA. Farinha comum não tem força suficiente pra desenvolver o glúten do panetone. Compre em casa de produtos de confeitaria. E o repouso de 6-8h é o que diferencia panetone artesanal de bolo doce com frutas.



RECEITA Nº 02 · HIT

02

Chocotone *de Brigadeiro*

"O BRASILEIRO FAVORITO."

RENDIMENTO 1 chocotone 500g	PREPARO 1h ativo	FORNO 16h fermentação	DIFICULDADE Avançado
---------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

500 g farinha W360+

200 ml leite morno

120 g açúcar

10 g fermento fresco

4 gemas

150 g manteiga

30 g cacau em pó 100%

1 colher (chá) baunilha + 5g sal

Gotas: 200g de gotas de chocolate ao leite belga

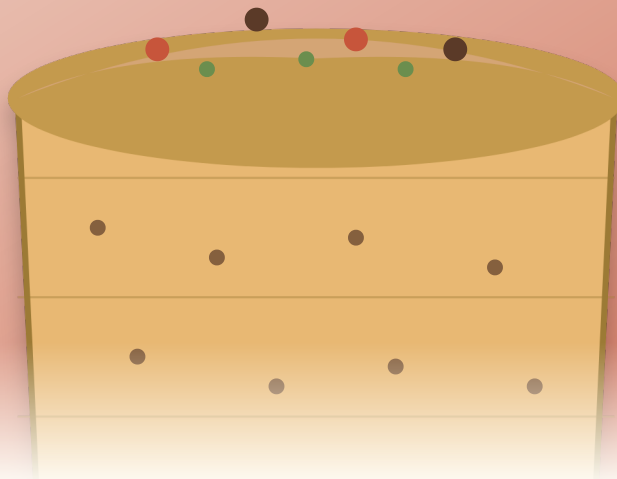
Recheio: 300g de brigadeiro de colher pra injetar

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base seguindo passos do panetone tradicional, **ADICIONANDO** cacau na esponja.
- 02 Em vez de frutas, adicione **gotas de chocolate** ao massa.
- 03 Fermente, asse normal.
- 04 Espere esfriar. **Com seringa culinária, injete brigadeiro** em vários pontos do chocotone — bolsões de brigadeiro dentro.
- 05 Cubra topo com fios de chocolate temperado.
- 06 Custo R\$ 32 / Venda R\$ 110–140.

dica da chef ✦

Esse é o produto que SAI rápido em dezembro. Brasileiro adora chocolate, e brigadeiro injetado é a surpresa que viraliza. Anuncie no Instagram com vídeo da seringa injetando — viral garantido.



RECEITA Nº 03 · RECHEADO

03

Panetone *Recheado de Doce de Leite*

"A VERSÃO ARGENTINA-BRASILEIRA."

RENDIMENTO 1 panetone 500g	PREPARO 1h ativo	FORNO 16h fermentação	DIFICULDADE Avançado
--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

Massa de panetone tradicional

Sem frutas — versão clean

Recheio: 400g doce de leite argentino pastoso

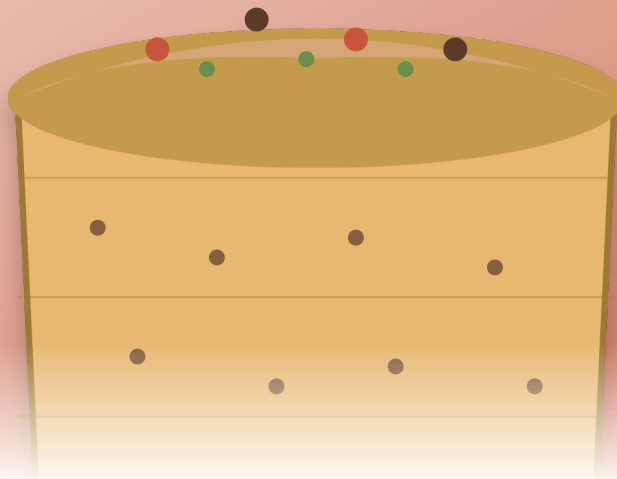
Cobertura: chocolate ao leite + flor de sal

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base sem frutas.
- 02 Fermente e asse normal.
- 03 Espere esfriar 100%.
- 04 Corte o panetone HORIZONTALMENTE em 3 camadas.
- 05 Recheie cada camada com doce de leite generoso.
- 06 Una as camadas. Cubra topo com chocolate ao leite temperado + flor de sal. Custo R\$ 35 / Venda R\$ 130–160.

dica da chef ✦

Panetone recheado em camadas é o produto-evento. Filma cortando ao vivo no Instagram — público adora ver as 3 camadas de doce de leite. Cliente compra pra surpresa de Natal. Cobre R\$ 150 fácil.



RECEITA Nº 04 · PREMIUM

04

Panetone *de Pistache*

"A VERSÃO ITALIANA ULTRA-GOURMET."

RENDIMENTO 1 panetone 500g	PREPARO 1h30 ativo	FORNO 16h fermentação	DIFICULDADE Avançado
--------------------------------------	------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

Massa de panetone + 50g pasta de pistache + corante verde leve

Adições: 100g pistaches picados + 50g gotas chocolate branco

Cobertura: ganache de chocolate branco + raspas de pistache

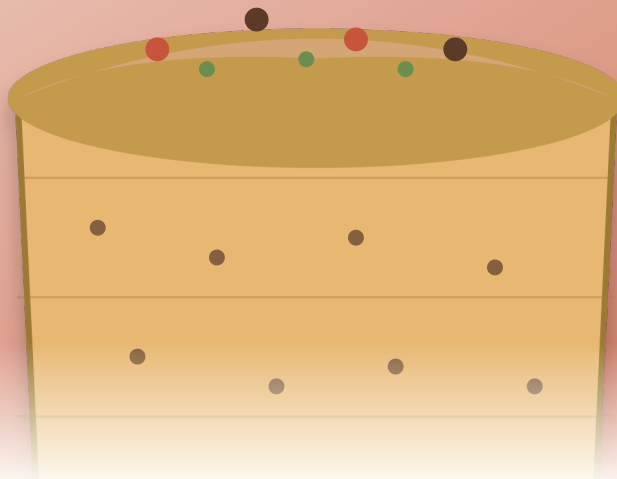
Decoração: pistaches inteiros + lasca de chocolate branco

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa adicionando pasta de pistache.
- 02 Adicione pistaches picados e gotas de chocolate branco.
- 03 Fermente e asse.
- 04 Espere esfriar. Cubra topo com **ganache de chocolate branco**.
- 05 Decore com pistaches inteiros e raspas.
- 06 Custo R\$ 50 / Venda **R\$ 180-250**.

dica da chef ✦

Panetone de pistache é nicho premium. Cliente sofisticado paga R\$ 200 sem pestanejar. Pasta de pistache de qualidade é o investimento (R\$ 80 o pote). Posicione como 'edição limitada de Natal' — só 20 unidades. Vende em 1 semana.



RECEITA Nº 05 · FRUTADO

05

Panetone *de Frutas Vermelhas*

"A VERSÃO MODERNA COM COR VIBRANTE."

RENDIMENTO 1 panetone 500g	PREPARO 1h ativo	FORNO 16h fermentação	DIFICULDADE Avançado
--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

Massa de panetone tradicional sem frutas

Frutas: 150g mix de cranberries + morangos desidratados + cerejas em calda picadas (deixar 12h no rum)

Gotas: 100g de gotas de chocolate branco

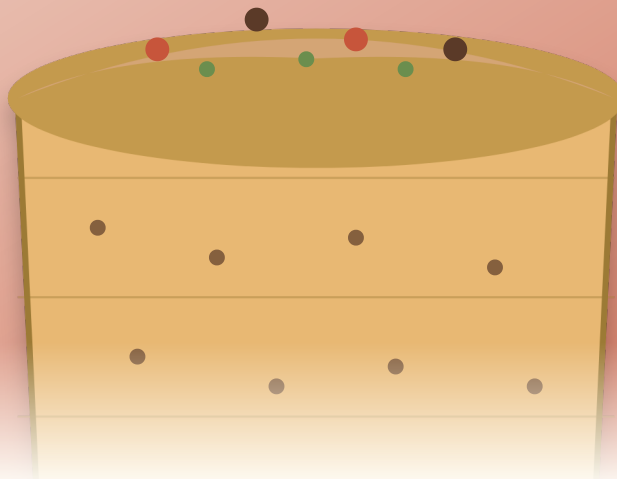
Cobertura: ganache branca + frutas vermelhas frescas

MODO DE PREPARO

- 01 Hidrate as **frutas vermelhas desidratadas** em rum por 12h.
- 02 Faça massa base.
- 03 Acrescente frutas escorridas + gotas de chocolate branco.
- 04 Fermente e asse normal.
- 05 Cubra topo com **ganache branca** + morangos/framboesas frescas.
- 06 Custo R\$ 38 / Venda **R\$ 140-180**.

dica da chef ✦

A cor vermelha das frutas no panetone branco cria contraste lindo na fatia. Filma o corte no Instagram — visual estimula compra. Esse panetone vende bem em mercado de natal sofisticado e ceia premium.



RECEITA Nº 06 · MINI

06

Mini Panetones *(kit 6 unidades)*

"O PRESENTE QUE AGRADA VÁRIOS CLIENTES."

RENDIMENTO 6 mini panetones 100g	PREPARO 1h ativo	FORNO 16h fermentação	DIFICULDADE Avançado
---	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

1 receita de massa base

Variações: 6 mini-recheios diferentes (frutas, chocolate, doce de leite, pistache, cranberry, branco)

6 forminhas de mini panetone (100g)

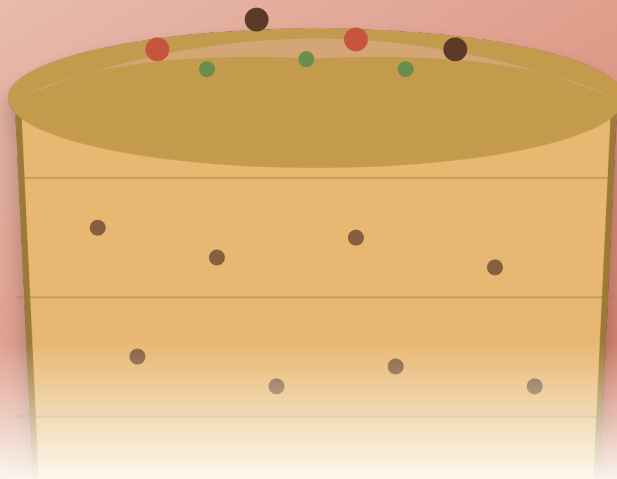
Embalagem: caixa com 6 compartimentos

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base. Divida em 6 partes.
- 02 Em cada parte, incorpore um **recheio diferente**.
- 03 Coloque nas mini forminhas. Fermente 4-5h (menor tempo por serem pequenos).
- 04 Asse a 170°C por 22-25 min.
- 05 Espere esfriar. Decore cada um diferente (granulado, raspas, ganache, etc.).
- 06 Organize na caixa. Custo R\$ 30 / Venda R\$ 120-150.

dica da chef ✦

Kit de mini panetones é o presente PERFEITO pro Natal. Cliente compra pra família — todo mundo experimenta um sabor diferente. Vende muito como presente corporativo também (empresa compra pra funcionários).



RECEITA Nº 07 · BRANCO

07

Panetone *Branco com Chocolate Branco*

"A VERSÃO ELEGANTE MINIMALISTA."

RENDIMENTO 1 panetone 500g	PREPARO 1h ativo	FORNO 16h fermentação	DIFICULDADE Avançado
--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

Massa de panetone tradicional sem cacau

Adições: 200g gotas de chocolate branco belga

Raspas de 2 limões sicilianos extras

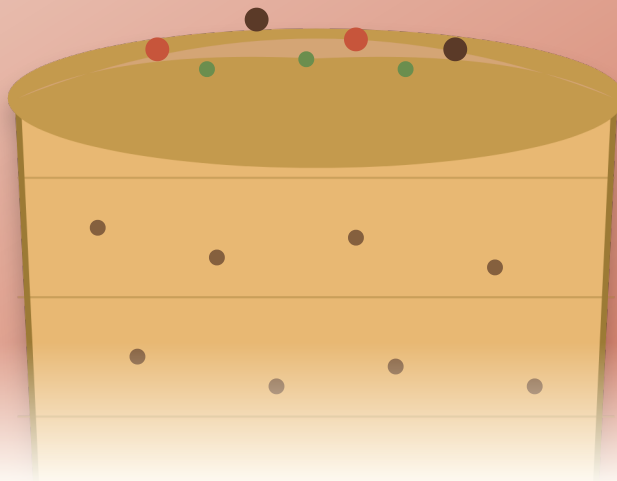
Cobertura: ganache branca + raspas brancas de chocolate

MODO DE PREPARO

- 01 Massa base com mais raspas de limão siciliano.
- 02 Sem frutas cristalizadas — sem cacau. Versão CLEAN.
- 03 Adicione gotas de chocolate branco.
- 04 Fermente e asse normal.
- 05 Cubra com ganache branca + raspas brancas decorativas.
- 06 Custo R\$ 38 / Venda R\$ 140-180.

dica da chef ✦

Versão branca é elegante e vende em ceia sofisticada. Visual de pâtisserie francesa. Combina com vinho doce branco no jantar de Natal. Cliente adulto e refinado prefere essa versão à tradicional.



RECEITA Nº 08 · ESPECIAL

08

Panetone *Libanês (Nozes e Tâmaras)*

"A VERSÃO DIFERENCIADA QUE VIRA REFERÊNCIA."

RENDIMENTO 1 panetone 500g	PREPARO 1h ativo	FORNO 16h fermentação	DIFICULDADE Avançado
--------------------------------------	----------------------------	---------------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

Massa de panetone (com canela + cardamomo extras)

Adições: 150g tâmaras picadas + 100g nozes picadas + raspas de laranja

Cobertura: mel + raspas de laranja + nozes inteiras

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base com canela e cardamomo extras.
- 02 Acrescente tâmaras picadas + nozes + raspas de laranja.
- 03 Fermente e asse normal.
- 04 **Cobertura:** aqueça mel até ponto de fio. Despeje sobre o panetone morno.
- 05 Decore com nozes inteiras e raspas de laranja.
- 06 Custo R\$ 30 / Venda R\$ 110-140.

dica da chef ✦

Esse panetone é DIFERENCIAL. Cliente que viu panetone normal em todo lugar, vê o seu libanês e quer experimentar. Posicione como a edição que ninguém faz! Vira referência local. Cobra R\$ 130 sem hesitar.

Dezembro com *panetone artesanal.*

Mês mais lucrativo da confeitaria. Em 30 dias dá pra faturar 3 meses normais. Como organizar produção + venda.

01 Precificação *por categoria*

$$\text{Custo} \times 4 + \text{R\$ } 30 \text{ (mão de obra + fermentação)} = \text{preço}$$

- ✓ Tradicional 500g: custo R\$ 25 → venda R\$ 80–100
- ✓ Chocotone recheado: custo R\$ 32 → venda R\$ 110–140
- ✓ Premium (pistache, doce leite): custo R\$ 45–50 → venda R\$ 180–250
- ✓ Kit mini panetones (6): custo R\$ 30 → venda R\$ 120–150

02 Pré-venda (*começa em novembro*)

- ✓ 1º novembro: lance cardápio com fotos profissionais no Instagram.
- ✓ Pré-venda com 15% off pra quem pagar 50% até 15/11.
- ✓ Edição limitada: 'Só 50 unidades de pistache'. Cria escassez.
- ✓ Entrega entre 20–23/12. Última semana é entrega only.

03 Produção *em escala*

- ✓ Fermentação demora 16h — planeje produção em ciclo.
- ✓ Faça 10 panetones por ciclo (mesma forminha, mesmo forno).
- ✓ Produção contínua dezembro inteiro: 4 ciclos por dia × 10 unidades = 40 panetones/dia.
- ✓ Em 30 dias = 1.200 panetones. A R\$ 100 médio = R\$ 120 mil. Realista pra confeitaria escalada.

04 Embalagem *presente*

- ✓ Caixa branca premium com janela: R\$ 12 cada. Vira presente de R\$ 150.
- ✓ Fita dourada + adesivo personalizado: R\$ 2 cada.
- ✓ Cartão escrito à mão: 'Feliz Natal, [nome]!'. Personaliza.
- ✓ Sacola corporativa: empresas compram 50+ unidades em saco com logo. Margem alta.

50 panetones × R\$ 100 = R\$ 5.000 em dezembro.

Realista pra confeitaria pequena. Com pré-venda, edição limitada e cardápio enxuto, dá pra dobrar isso. Dezembro = receita de 3 meses normais. Aproveite a janela única do ano.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Panetone artesanal = *cliente fiel.*

Quem prova panetone artesanal não volta pro industrial. Você ganha cliente fiel pro ano todo (vai comprar bolo, doces, encomendas). Comece em dezembro, colhe o ano inteiro.

Me marca no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL