

Pão *de Mel*

Especiarias, mel e chocolate. O bolinho recheado que vende em padaria gourmet, festa de Natal e o ano inteiro.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume XIII

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

O bolinho *que vende sozinho.*

Pão de mel é o produto sub-explorado da confeitaria brasileira. *Todo mundo gosta, ninguém faz direito.* Por isso quem domina, vende muito. Margem alta, ingrediente barato, validade até 7 dias.

Essas **6 receitas** formam um cardápio completo: pão de mel tradicional, recheado de doce de leite, com brigadeiro, banhado em chocolate ao leite, branco e versão diet/integral.

O segredo está nas **especiarias e no descanso**. Mel + canela + cravo + noz moscada precisam descansar 24h antes de assar pra desenvolver o aroma característico. Sem isso, vira biscoito doce comum.

Vende bem em padaria gourmet, café da tarde, lembrancinha de Natal, cesta de aniversário. Margem 4× — custo R\$ 1,50 cada, venda R\$ 8–12.

Vamos fazer!

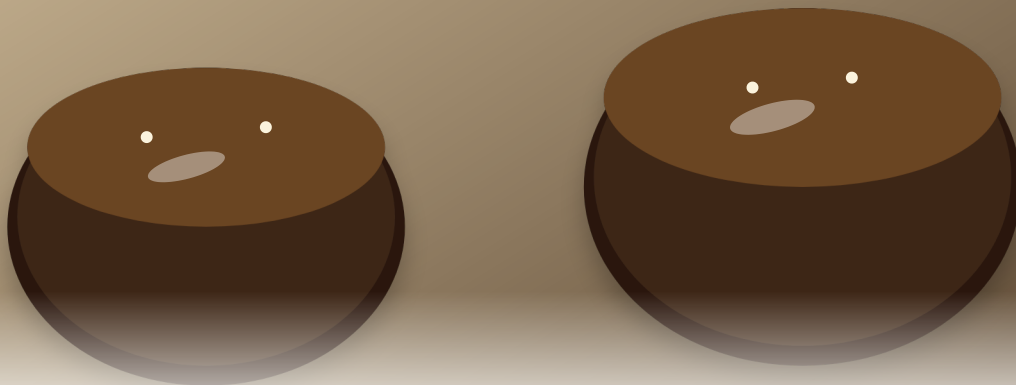
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Seis receitas. O produto sub-explorado.

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 01 | Pão de Mel Tradicional
<i>A receita-base de toda variação.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Pão de Mel com Brigadeiro
<i>A combinação mais brasileira.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Pão de Mel com Chocolate Branco
<i>A versão elegante pra cesta de presente.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Pão de Mel Premium com Doce de Leite
<i>A versão argentina sofisticada.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Pão de Mel Natalino
<i>O presente comestível de Natal.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Pão de Mel Integral com Mel Cristalizado
<i>A versão fitness que vende em academia.</i> | PÁG. 09 |



RECEITA Nº 01 · CLÁSSICO

Pão de Mel *Tradicional*

"A RECEITA-BASE DE TODA VARIAÇÃO."

01

RENDIMENTO ~25 unidades	PREPARO 30 min ativo	FORNO 24h descanso	DIFICULDADE Médio
----------------------------	-------------------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo

200 g de açúcar mascavo

200 g de mel puro

2 ovos

100 ml de leite

30 g de cacau em pó 100%

1 colher (chá) canela + 1 col chá gengibre +
½ col cravo + ½ col noz moscada

1 colher (sopa) de fermento químico + 1
pitada sal

Cobertura: 400g chocolate ao leite
temperado

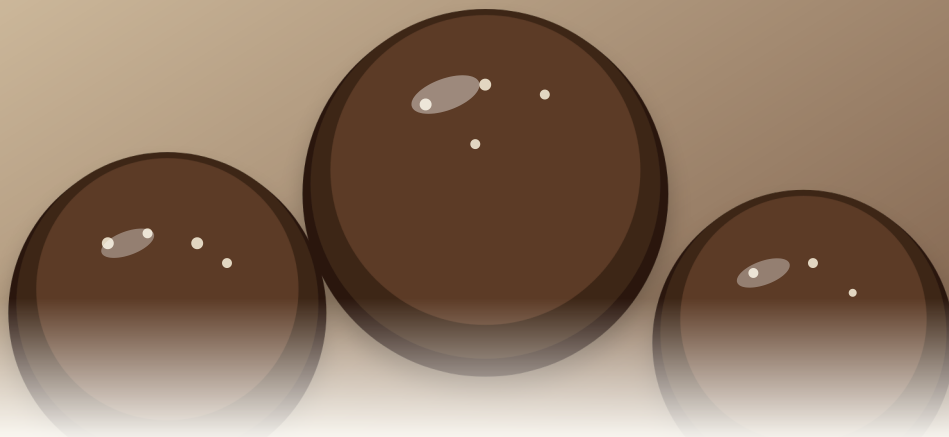
Recheio: 300g doce de leite cremoso

MODO DE PREPARO

- 01 Aqueça o mel com leite em fogo baixo até dissolver. Espere amornar.
- 02 Misture todos os secos (farinha + açúcar + cacau + especiarias + fermento + sal).
- 03 Junte os ovos batidos + mel morno aos secos. Misture até massa lisa.
- 04 Deixe descansar 24h em geladeira coberto com filme — passo essencial.
- 05 Asse em forminhas redondas (8cm) untadas, a 180°C por 20-25 min.
- 06 Espere esfriar. Corte ao meio, recheie com doce de leite, banhe em chocolate temperado. Custo R\$ 1,50 / Venda R\$ 8-10.

dica da chef ✦

O descanso de 24h é o segredo. Sem ele, é só um bolinho doce. Com 24h, vira pão de mel com aroma e textura características. Não tente pular esse passo — não tem atalho.



RECEITA Nº 02 · RECHEADO

02

Pão de Mel *com Brigadeiro*

"A COMBINAÇÃO MAIS BRASILEIRA."

RENDIMENTO ~25 unidades	PREPARO 1h	FORNO 24h descanso	DIFICULDADE Médio
----------------------------	---------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

Massa base de pão de mel (receita acima)

Recheio: 400g brigadeiro de colher cremoso

Cobertura: 400g chocolate ao leite temperado

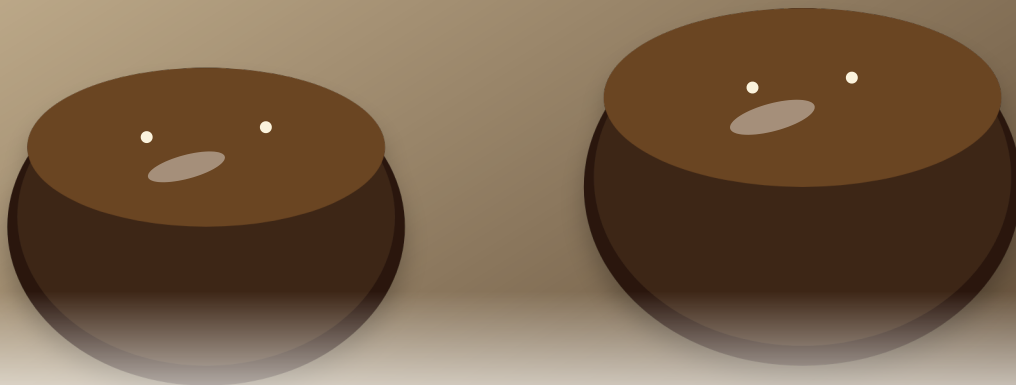
Decoração: 100g chocolate granulado

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa base, deixe descansar 24h.
- 02 Asse em forminhas redondas. Espere esfriar.
- 03 Corte cada pão de mel ao meio horizontalmente.
- 04 Recheie com brigadeiro generoso. Una as 2 metades.
- 05 **Banhe em chocolate temperado:** use garfo de banhar, mergulhe, escorra o excesso.
- 06 Decore com granulado nas laterais. Custo R\$ 2 / Venda R\$ 10-12.

dica da chef ✦

Pão de mel com brigadeiro é o queridinho de aniversário infantil — vai pra mesinha dos doces. Faça 50 unidades, cobra R\$ 10 cada = R\$ 500 só do pão de mel. Cliente adora.



RECEITA Nº 03 · BRANCO

03

Pão de Mel *com Chocolate Branco*

"A VERSÃO ELEGANTE PRA CESTA DE PRESENTE."

RENDIMENTO ~25 unidades	PREPARO 1h	FORNO 24h descanso	DIFICULDADE Médio
----------------------------	---------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

Massa de pão de mel (versão sem cacau — só mel e especiarias)

Recheio: 350g creme de coco sedoso

Cobertura: 400g chocolate branco temperado

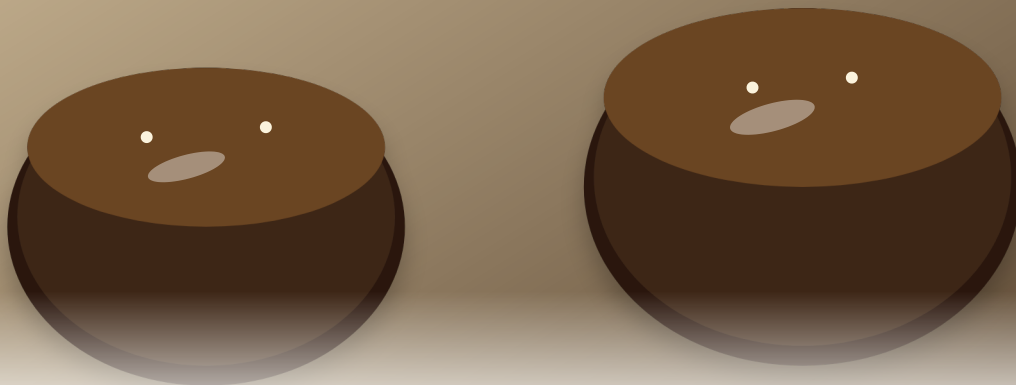
Decoração: coco ralado torrado + raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

- 01 Faça massa SEM cacau (versão dourada). Descanse 24h.
- 02 Asse, espere esfriar.
- 03 Recheie com creme de coco.
- 04 Banhe em chocolate branco temperado.
- 05 Decore com coco torrado + raspas marrom (contraste visual).
- 06 Custo R\$ 2,20 / Venda R\$ 11-14.

dica da chef ✦

Versão branca é mais elegante e vende bem em cestas de presente (corporativo, Natal). Cor dourada-branca + contraste do coco escuro cria visual sofisticado. Cobre premium em apresentação.



RECEITA Nº 04 · PREMIUM

04

Pão de Mel *Premium com Doce de Leite*

"A VERSÃO ARGENTINA SOFISTICADA."

RENDIMENTO ~25 unidades	PREPARO 1h	FORNO 24h descanso	DIFICULDADE Médio
----------------------------	---------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

Massa base com 50g de mel a mais (mais úmido)

Recheio: 400g doce de leite argentino pastoso + flor de sal

Cobertura: 200g chocolate meio amargo + 200g chocolate ao leite

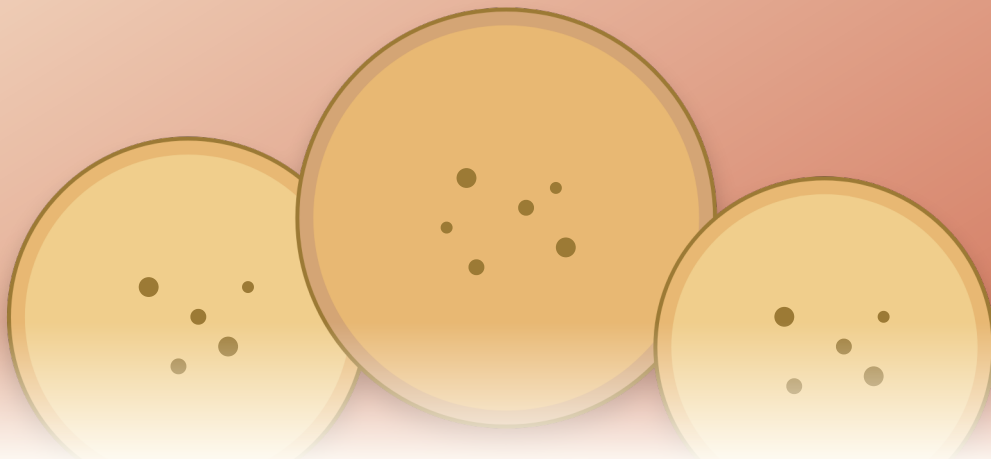
Decoração: flor de sal por cima

MODO DE PREPARO

- 01 Massa base com mais mel, descanse 24h.
- 02 Asse e espere esfriar.
- 03 **Doce de leite com flor de sal:** misture doce de leite com 1 pitada de flor de sal — equilibra a doçura.
- 04 Recheie generosamente.
- 05 **Banho duplo:** mergulhe metade no chocolate ao leite, espere endurecer. Mergulhe a outra metade no meio amargo — efeito bicolor.
- 06 Decore com 2 flocos de flor de sal por cima. Custo R\$ 2,50 / Venda R\$ 14-18.

dica da chef ✦

Esse é o pão de mel premium pra cliente que paga. Embale individualmente em saquinhos de celofane com fita preta dourada — vira presente de R\$ 18 cada. Lance como 'edição limitada' no Instagram.



RECEITA Nº 05 · FESTIVO

05

Pão de Mel *Natalino*

"O PRESENTE COMESTÍVEL DE NATAL."

RENDIMENTO ~25 unidades	PREPARO 1h	FORNO 24h descanso	DIFICULDADE Médio
----------------------------	---------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

Massa com especiarias intensificadas
(dobrar canela + gengibre + cravo)

Adicione: 50g de mel a mais + raspas de laranja

Recheio: mix de doce de leite + nozes picadas

Cobertura: 400g chocolate meio amargo

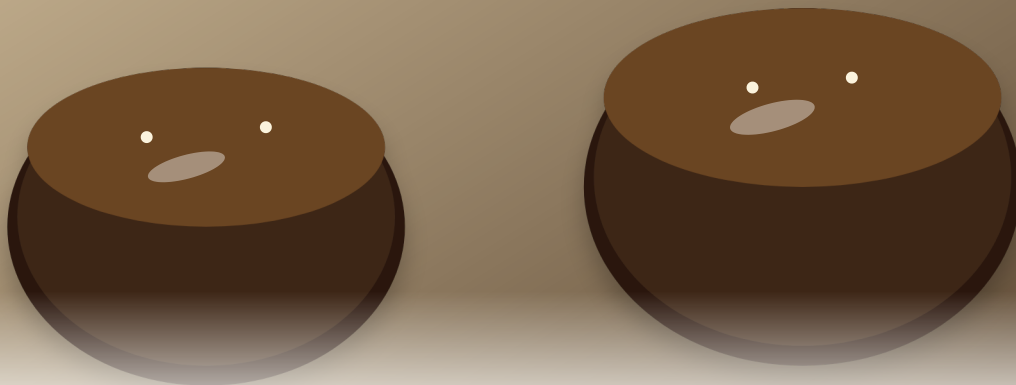
Decoração: glacê real branco em desenhos natalinos

MODO DE PREPARO

- 01 Massa com especiarias DOBRADAS + raspas de laranja.
- 02 Descanse 24h. Asse normal.
- 03 **Recheie** com doce de leite + nozes picadas.
- 04 Banhe em chocolate meio amargo temperado.
- 05 Espere endurecer. Faça **desenhos com glacê real branco**: árvores, estrelas, bonecos, flocos.
- 06 Embale individualmente com fita vermelha. Custo R\$ 2,80 / Venda R\$ 15-20.

dica da chef ✦

Em dezembro, esse pão de mel é o produto que paga as contas. Cliente compra caixa com 12 unidades pra dar de presente — R\$ 180 por caixa. Faça 20 caixas = R\$ 3.600 em Natal. Comece a divulgar 30 dias antes.



RECEITA Nº 06 · SAUDÁVEL

06

Pão de Mel *Integral com Mel Cristalizado*

"A VERSÃO FITNESS QUE VENDE EM ACADEMIA."

RENDIMENTO ~25 unidades	PREPARO 30 min	FORNO 24h descanso	DIFICULDADE Médio
----------------------------	-------------------	-----------------------	----------------------

INGREDIENTES

150 g farinha integral + 100g farinha branca

150 g mel cristalizado (não derretido)

100 g açúcar de coco

2 ovos

100 ml leite vegetal (amêndoa ou aveia)

30 g cacau alcalino

Especiarias: canela + gengibre + cravo + cardamomo

Cobertura: 300g chocolate amargo 70%

Recheio: pasta de amêndoas + tâmaras processadas

MODO DE PREPARO

- 01 Misture secos. Adicione mel + leite + ovos.
- 02 Descanse 24h. Asse 20 min a 180°C.
- 03 Recheie com pasta de amêndoas + tâmaras processadas.
- 04 Banhe em chocolate amargo 70%.
- 05 Decore com castanha-do-pará picada por cima.
- 06 Custo R\$ 3 / Venda R\$ 12-15.

dica da chef ✦

Cliente fitness paga mais por produto 'saudável'. Esse pão de mel tem chocolate amargo (antioxidante), mel (natural), farinha integral, gorduras boas das amêndoas. Posicione em academia, loja de produtos naturais — público nicho que paga premium.

Pão de Mel

= *mercado subexplorado.*

Quase ninguém faz pão de mel direito no Brasil. Domine essa categoria no seu bairro e vire referência.

01 Precificação *por unidade*

Custo × 5 = preço (margem altíssima)

- ✓ Pão de mel tradicional: custo R\$ 1,50 → venda R\$ 8–10
- ✓ Pão de mel premium (doce de leite + flor de sal): custo R\$ 2,50 → venda R\$ 14–18
- ✓ Pão de mel natalino: custo R\$ 2,80 → venda R\$ 15–20
- ✓ Caixa presente 12 unidades: R\$ 120–180.

02 Cardápio enxuto *estratégico*

- ✓ 3 sabores fixos: tradicional, com brigadeiro, com doce de leite. Cobre 80% das vendas.
- ✓ 1 sazonal: natalino (nov-dez), branco (ano todo), premium (eventos).
- ✓ 1 saudável: integral pra público fitness/natural.
- ✓ Não tente fazer 10 sabores — concentre no que vende.

03 Distribuição *estratégica*

- ✓ Cafeteria local: consignação. R\$ 5 pra você, R\$ 4 pro café (vende a R\$ 9).
- ✓ Lembrancinhas de festa: 50 unidades a R\$ 8 cada = R\$ 400. Sai em 1 evento.
- ✓ Cesta corporativa de Natal: empresa compra 30 caixas. R\$ 5.400 em 1 venda.
- ✓ Iguarias / empório: revende com etiqueta sua. Volume estável.

04 Marketing *no Instagram*

- ✓ Reels do banho de chocolate: hipnotizante. Sempre viraliza.
- ✓ Foto da mordida: mostra interior recheado. Vende sozinha.
- ✓ Storytelling do produto: 'sub-explorado no Brasil, comum na Argentina'. Justifica preço.
- ✓ Postagens em sequência: 1 produção = 30 dias de conteúdo no Instagram.

100 unidades/semana × R\$ 10 = R\$ 1.000/semana = R\$ 4.000/mês.

Produto sub-explorado, demanda crescente, margem altíssima. Posicione-se como referência local. Em 6 meses, vira marca conhecida na sua região.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Pão de mel = *mercado aberto.*

Esse produto tem POUCA concorrência no Brasil. Quase ninguém faz direito. Você que vai dominar essa categoria no seu bairro.

Me marca no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL