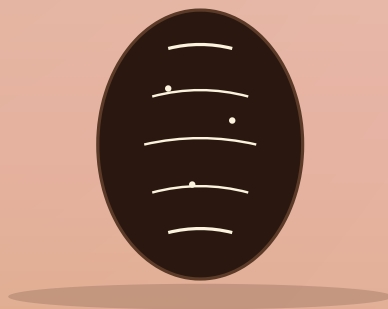


EDIÇÃO ANUAL · 10 RECEITAS

Páscoa

Lucrativa

*Ovos de colher, trufas, barras gourmet e bombons artesanais.
O mês mais lucrativo do ano da confeitaria.*



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume X

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

Páscoa é o mês *que paga o ano.*



Em 30 dias de produção, você pode **faturar o equivalente a 4 meses** de operação normal. Não exagere — é matemática. Cliente compra 3 ovos por família. Família tem 3 a 5 membros. Você consegue 50 famílias clientes. Conta: 150 ovos × R\$ 90 = R\$ 13.500 em 30 dias.

Esse ebook tem **10 receitas que cobrem todo o cardápio de Páscoa**: ovo de colher tradicional, recheado, trufado, bombons, barras gourmet, ovos de chocolate ao leite, meio amargo, branco. Tudo testado em produção real.

Cada receita vem com *custo calculado por unidade, tempo de produção e preço de venda sugerido*. Você consegue ver imediatamente quanto cada ovo te rende.

E mais: estratégia de pré-venda que começa 45 dias antes da Páscoa. Cliente paga 50% antecipado, garante o produto, e você produz com agenda fechada. Sem estoque sobrando.

Que comece o lucro!

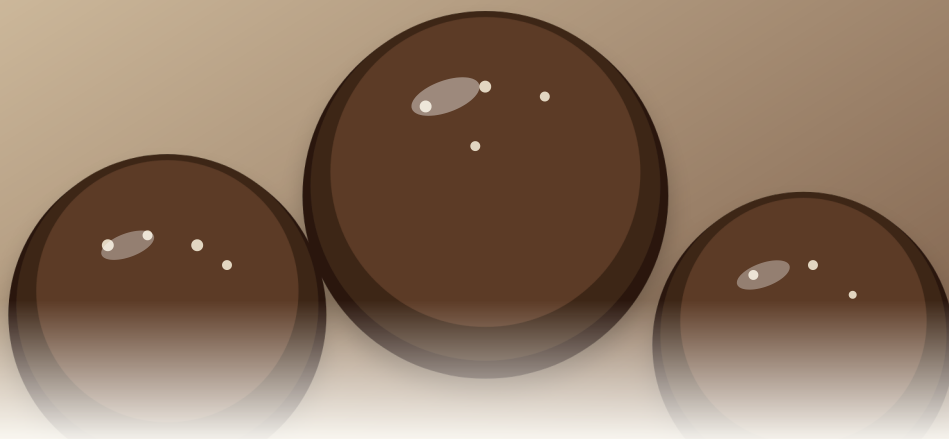
Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário *de Receitas*

Dez receitas. Um mês de operação. Faturamento anual.

- | | | |
|----|---|---------|
| 01 | Ovo de Colher de Brigadeiro
<i>O queridinho da Páscoa — vende sozinho.</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Ovo de Colher Ninho com Morango
<i>O hit de casamento virou hit de Páscoa.</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Ovo Trufado de Pistache
<i>O ovo gourmet que cobra premium.</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Ovo de Páscoa Recheado de Paçoca
<i>O sabor brasileiro que ganhou a Páscoa.</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Ovo de Chocolate Belga 70%
<i>O ovo fino pro cliente sofisticado.</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Bombons Trufados (caixa 12 unid.)
<i>O presente de Páscoa mais elegante.</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Ovo Tradicional de Chocolate ao Leite
<i>O clássico que toda criança quer.</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Barras Gourmet de Chocolate
<i>O 'tablete artesanal' que custa caro.</i> | PÁG. 11 |
| 09 | Mini Ovos de Colher (kit 6 sabores)
<i>O presente que agrada toda a família.</i> | PÁG. 12 |
| 10 | Ovo Branco com Limão Siciliano
<i>O ovo refrescante que diferencia seu cardápio.</i> | PÁG. 13 |



RECEITA Nº 01 · CARRO-CHEFE

01

Ovo de Colher *de Brigadeiro*

"O QUERIDINHO DA PÁSCOA — VENDE SOZINHO."

RENDIMENTO	PREPARO	FORNO	DIFICULDADE
1 ovo 350g	30 min ativo	8h refrig.	Médio

INGREDIENTES

250 g de chocolate ao leite para temperar (Callebaut/Sicao)

1 forma de policarbonato para ovo 350g (2 metades)

400 g de brigadeiro de colher cremoso (receita ebook Recheios)

100 g de chocolate granulado belga

5 brigadeiros enrolados (decoreção)

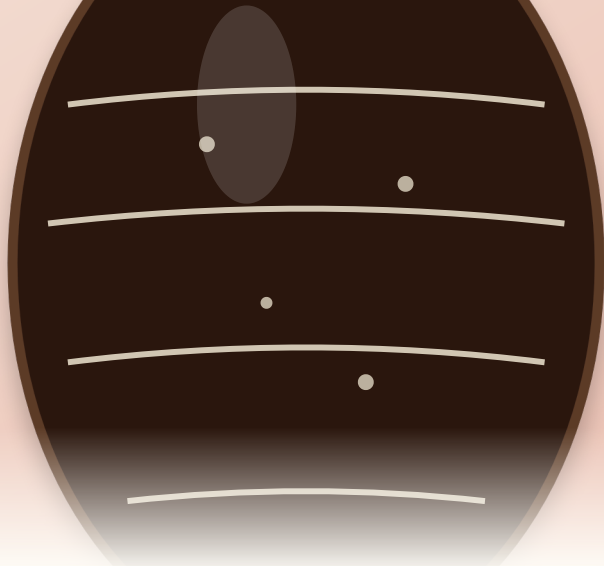
Embalagem: 1 saco celofane + fita + cartão

MODO DE PREPARO

- 01 **Tempere o chocolate** (técnica de tablagem): derreta a 45°C, abaixe pra 28°C, suba pra 31°C.
- 02 Aplique **2 camadas finas** de chocolate temperado nas formas (10 min entre cada).
- 03 Leve à geladeira por 30 min até desenformar facilmente.
- 04 **Recheie** ½ ovo com brigadeiro de colher generoso. Topo com brigadeiros enrolados.
- 05 Encaixe a **outra metade do ovo** por cima OU sirva aberto (estilo 'colher!').
- 06 **Embale** com saco celofane e fita. Custo: R\$ 30 / Venda: R\$ 90-120

dica da chef ✦

Esse é o ovo MAIS pedido na Páscoa. Cliente quer 'aquele de colher recheado de brigadeiro'. Margem altíssima. A tablagem (temperagem) é OBRIGATÓRIA — chocolate sem temperar fica branco (fat bloom) em 2 dias. Aprenda essa técnica.



RECEITA Nº 02 · PREMIUM

02

Ovo de Colher *Ninho com Morango*

"O HIT DE CASAMENTO VIROU HIT DE PÁSCOA."

RENDIMENTO 1 ovo 350g	PREPARO 35 min ativo	FORNO 8h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------------------	--------------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

250 g de chocolate branco para temperar

1 forma policarbonato ovo 350g

400 g de creme ninho aerado

200 g de morangos frescos em cubinhos

100 g de leite Ninho em pó (decoração)

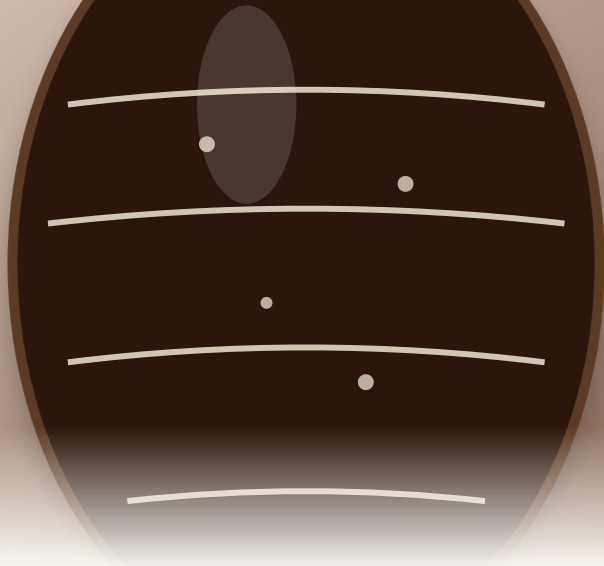
3 morangos inteiros (decoração topo)

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere o **chocolate branco** a 45°C → 26°C → 28°C (temperaturas mais baixas que ao leite).
- 02 Aplique 2 camadas nas formas. Refrigere.
- 03 Lave e seque BEM os **morangos**. Corte em cubinhos pequenos.
- 04 Recheie ½ ovo: **creme ninho + cubinhos de morango**, alternando camadas.
- 05 Decore topo com morangos inteiros + polvilho de leite Ninho.
- 06 Embale. Custo: R\$ 35 / Venda: **R\$ 110-150** (vende caro por morango fresco)

dica da chef ✦

Esse ovo tem validade de 3 dias por causa do morango. Avise o cliente. Faça SEMPRE no dia da entrega ou no dia anterior. Não vale fazer com antecedência. Use morangos super maduros e doces — a fruta é o destaque.



RECEITA Nº 03 · SOFISTICADO

03

Ovo Trufado *de Pistache*

"O OVO GOURMET QUE COBRA PREMIUM."

RENDIMENTO 1 OVO 250g	PREPARO 40 min ativo	FORNO 10h refrig.	DIFICULDADE Avançado
---------------------------------	--------------------------------	-----------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

200 g de chocolate branco temperado

200 g de chocolate meio amargo (banho final)

300 g de brigadeiro de pistache (ebook Brigadeiros)

50 g de pistaches torrados picados

15 bombons de pistache inteiros pra rechear

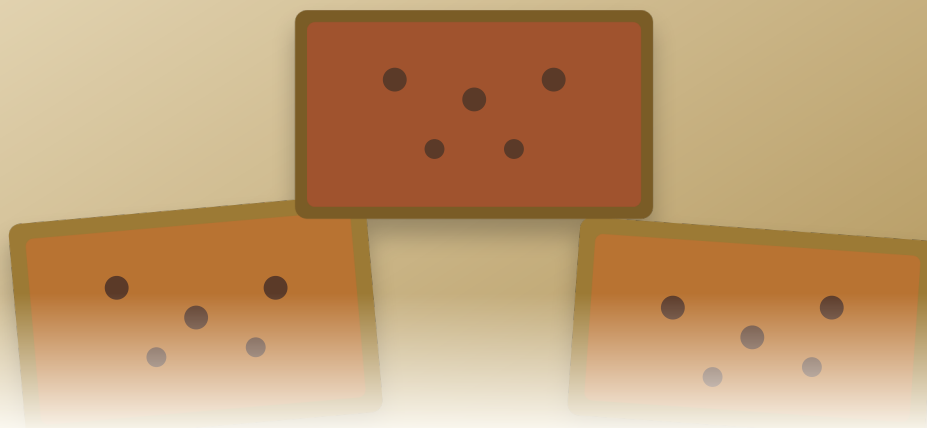
5 pistaches inteiros (decoreção)

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere o chocolate branco. Aplique 1 camada na forma.
- 02 Tempere chocolate meio amargo. Aplique POR CIMA do branco. Cria efeito 'bicolor'.
- 03 Recheie com **brigadeiro de pistache** e bombons inteiros dentro.
- 04 Selo final com mais chocolate temperado.
- 05 Mergulhe o ovo inteiro no **chocolate amargo fluido** para dar 'banho'.
- 06 Decore com pistaches inteiros + farofa de pistache. Custo: R\$ 50 / Venda: R\$ 180-220

dica da chef ✦

Ovo gourmet de R\$ 200 é vendido pro cliente que valoriza embalagem fina + ingrediente importado + entrega exclusiva. Apresentação em caixa de presente personalizada é OBRIGATÓRIA. Investe R\$ 15 na embalagem, cobre R\$ 50 a mais.



RECEITA Nº 04 · RECHEADO

04

Ovo de Páscoa *Recheado de Paçoca*

"O SABOR BRASILEIRO QUE GANHOU A PÁSCOA."

RENDIMENTO 1 ovo 350g	PREPARO 30 min ativo	FORNO 8h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------------------	--------------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

250 g de chocolate ao leite temperado

400 g de brigadeiro de paçoca trufado (com paçoca inteira no centro)

100 g de paçoca esfarelada (cobertura)

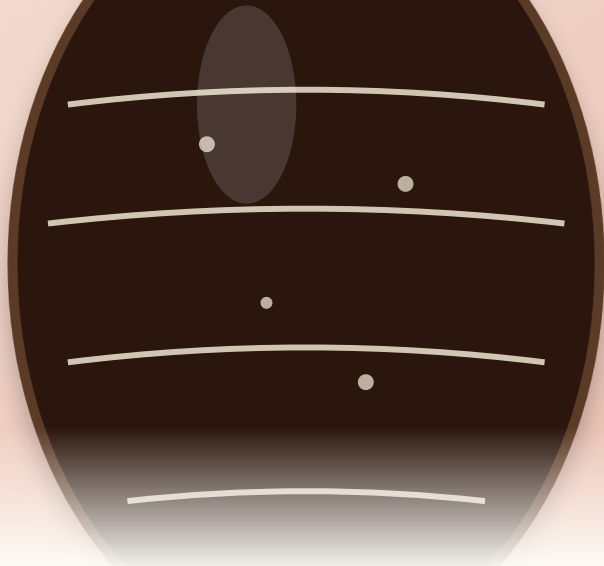
5 paçoquinhas inteiras (decoreção)

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere o chocolate ao leite. Aplique 2 camadas na forma.
- 02 Recheie com **brigadeiro de paçoca**, incluindo paçoquinhas inteiras dentro como 'surpresa'.
- 03 Selo final com chocolate temperado.
- 04 Decore o topo com **paçoca esfarelada + paçoquinhas inteiras**.
- 05 Embale individualmente em caixinhas com tampa transparente.
- 06 Custo: R\$ 28 / Venda: **R\$ 90-110**

dica da chef ✦

Paçoca + chocolate é unanimidade brasileira. Esse ovo vende sempre. A 'surpresa' das paçoquinhas inteiras dentro vira foto viral — cliente abre, encontra recheio + paçoca inteira, fotografa pro Instagram. Marketing orgânico de R\$ 0.



RECEITA Nº 05 · PREMIUM · ADULTO

05

Ovo de *Chocolate Belga 70%*

"O OVO FINO PRO CLIENTE SOFISTICADO."

RENDIMENTO 1 OVO 250g	PREPARO 30 min	FORNO 6h refrig.	DIFICULDADE Avançado
---------------------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------------

INGREDIENTES

250 g de chocolate belga 70% (Callebaut) temperado

200 g de ganache 70% (recheio interno)

20 g de flor de sal (decoração)

30 g de cacau em pó (polvilho)

Embalagem: caixa preta + fita dourada

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere o **chocolate 70%** — temperatura crítica 31-32°C.
- 02 Aplique 3 camadas (chocolate amargo é mais espesso) com 8 min entre cada.
- 03 Desenforme e recheie com **ganache 70%** em camada espessa.
- 04 Selo final. Polvilhe FLOR DE SAL por cima ainda em temperatura ambiente.
- 05 Pinte ½ ovo com cacau em pó usando pincel — efeito 'fosco'.
- 06 Embale em caixa preta luxuosa. Custo: R\$ 40 / Venda: **R\$ 150-200**

dica da chef ✦

Ovo amargo NÃO é pra criança — é pra adulto sofisticado, casal sem filhos, executivo. Mercado nicho de R\$ 200 por ovo. Posicione no Instagram como 'edição limitada' — só 30 unidades. Cria escassez e vende em 48h.



RECEITA Nº 06 · BOMBOM

06

Bombons Trufados *(caixa 12 unid.)*

"O PRESENTE DE PÁSCOA MAIS ELEGANTE."

RENDIMENTO 12 bombons	PREPARO 1h ativo	FORNO 6h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

200 g de chocolate ao leite

200 g de chocolate meio amargo

100 g de chocolate branco

300 g de mix de recheios (brigadeiro, ninho, doce de leite, maracujá)

50 g de granulados variados (chocolate, açúcar cristal, pistache)

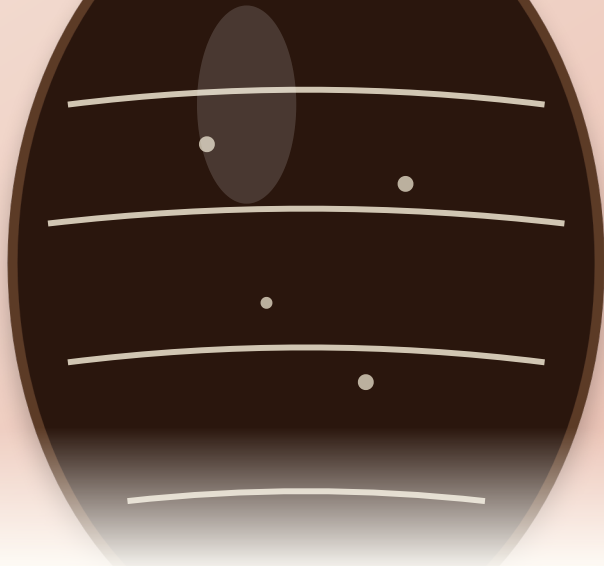
1 caixa de bombons para 12 unidades

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere cada tipo de chocolate separadamente.
- 02 Faça **4 sabores diferentes**, 3 bombons cada: ao leite + brigadeiro / amargo + maracujá / branco + ninho / ao leite + paçoca.
- 03 Use formas de policarbonato pequenas (modelos diferentes). 2 camadas finas + recheio.
- 04 **Decore cada bombom** com finalização diferente: granulado, açúcar cristal, raspas, polvilho.
- 05 Organize na caixa em 4 fileiras (1 sabor por fileira).
- 06 Fita + cartão personalizado. Custo: R\$ 25 / Venda: **R\$ 80-110**

dica da chef ✦

Caixa de bombons é o presente CORPORATIVO. Cliente compra 10 caixas pra dar pros funcionários. Foque em vender pra empresas locais — escola, escritório, cartório. Margem alta + volume.



RECEITA Nº 07 · CASCA LISA

07

Ovo Tradicional *de Chocolate ao Leite*

"O CLÁSSICO QUE TODA CRIANÇA QUER."

RENDIMENTO 1 ovo 250g	PREPARO 20 min	FORNO 4h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

250 g de chocolate ao leite (Sicao Plus ou Garoto)

1 forma policarbonato ovo 250g

4-5 bombons pequenos (dentro do ovo, surpresa)

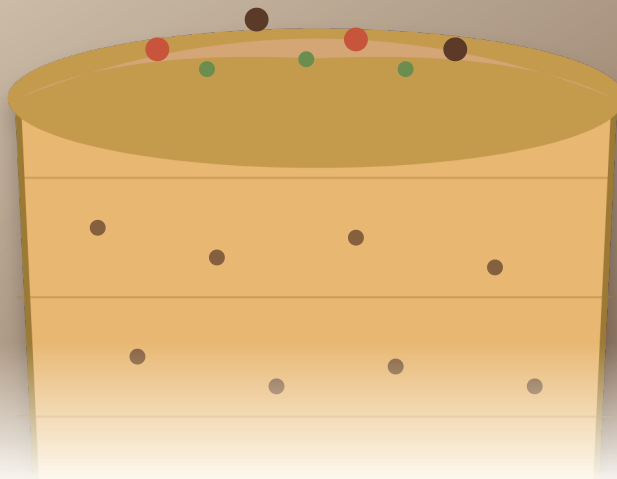
Embalagem: papel chumbo + saco celofane + fita

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere o chocolate ao leite.
- 02 Aplique 3 camadas finas (não grossas — chocolate fica pesado).
- 03 Refrigere 30 min entre camadas.
- 04 Desenforme e coloque **4-5 bombons** dentro de uma metade (surpresa pra criança).
- 05 Una as duas metades aquecendo levemente as bordas.
- 06 Embale em papel chumbo + celofane + fita colorida. Custo: R\$ 18 / Venda: **R\$ 60-80**

dica da chef ✦

Esse é o ovo de volume. Não tem recheio especial, mas tem aquele 'bombom surpresa' dentro que toda criança espera. Cliente compra pros filhos, pros sobrinhos, pra pessoal da empresa. Faça 30+ unidades. Vende em 2 semanas.



RECEITA Nº 08 · DIFERENTE

08

Barras Gourmet *de Chocolate*

"O 'TABLETE ARTESANAL' QUE CUSTA CARO."

RENDIMENTO 6 barras 100g	PREPARO 40 min	FORNO 6h refrig.	DIFICULDADE Médio
------------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

600 g de chocolate ao leite + meio amargo + branco (200g cada)

100 g de avelãs tostadas inteiras

50 g de frutas cristalizadas (laranja, cereja)

50 g de pistaches

30 g de flor de sal

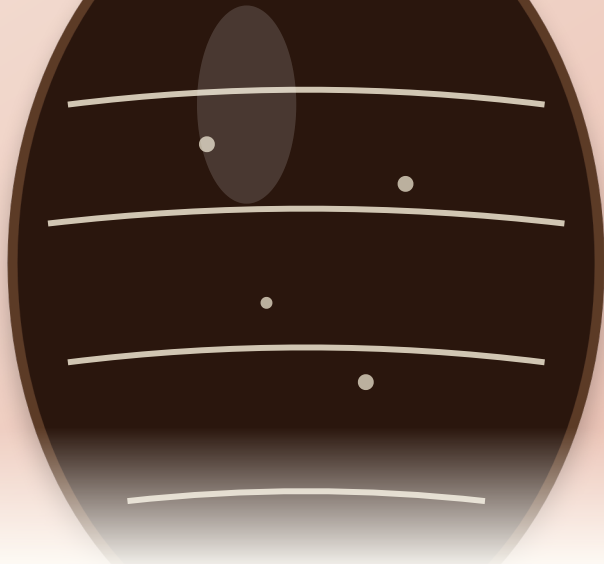
6 formas de barra (silicone)

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere os 3 chocolates separadamente.
- 02 **Barra 1:** ao leite + avelãs + flor de sal.
- 03 **Barra 2:** meio amargo + frutas cristalizadas + pistache.
- 04 **Barra 3:** branco + frutas vermelhas desidratadas.
- 05 Faça 2 unidades de cada (6 total).
- 06 Embale individualmente em papel kraft + adesivo personalizado.
Custo: R\$ 8 cada / Venda: **R\$ 25–35 cada**

dica da chef ✦

Barras gourmet são produtos 'agregadores' — cliente que compra ovo grande adiciona 2-3 barras pra completar o presente. Aumenta ticket médio em 30%. Posicione no Instagram como 'edição limitada de Páscoa'. Vende fácil a R\$ 30 cada.



RECEITA Nº 09 · MINI

09

Mini Ovos de Colher *(kit 6 sabores)*

"O PRESENTE QUE AGRADA TODA A FAMÍLIA."

RENDIMENTO 6 mini ovos 80g	PREPARO 1h ativo	FORNO 6h refrig.	DIFICULDADE Médio
--------------------------------------	----------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

300 g de chocolate ao leite

200 g de chocolate branco

100 g de chocolate meio amargo

300 g de mix de recheios (6 sabores diferentes)

50 g de decorações variadas

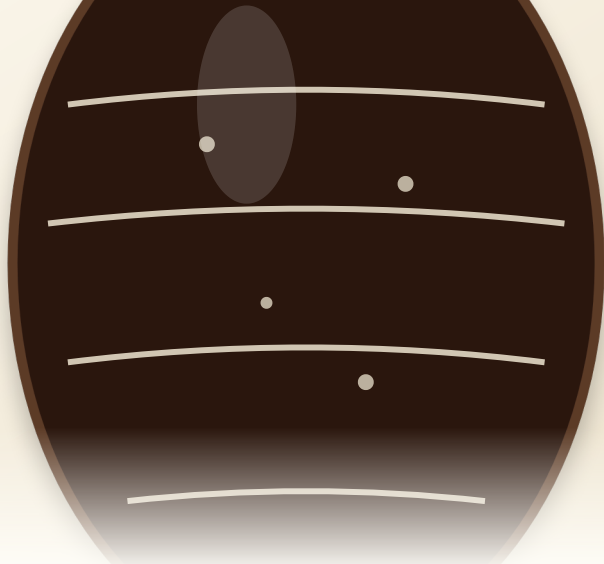
6 formas mini ovo 80g

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere os 3 chocolates.
- 02 Faça **6 mini ovos com 6 sabores diferentes**: brigadeiro / paçoca / ninho / doce de leite / pistache / maracujá.
- 03 Cada um com decoração de cobertura diferente.
- 04 Organize na caixa em 6 compartimentos.
- 05 Inclua cartão explicando os 6 sabores.
- 06 Custo: R\$ 35 / Venda: **R\$ 130-160**

dica da chef ✦

Kit é o produto-foto do Instagram. Cliente recebe, abre, fotografa, posta marcando você. Marketing orgânico. E cliente experimenta os 6 sabores — Páscoa seguinte, escolhe os 2 favoritos no tamanho grande. Cria recorrência.



RECEITA Nº 10 · BRANCO

10

Ovo Branco *com Limão Siciliano*

"O OVO REFRESCANTE QUE DIFERENCIA SEU CARDÁPIO."

RENDIMENTO 1 OVO 250g	PREPARO 30 min	FORNO 6h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------------------	--------------------------	----------------------------	-----------------------------

INGREDIENTES

250 g de chocolate branco temperado

300 g de creme de limão siciliano (ebook Recheios)

Raspas de 2 limões-sicilianos

50 g de açúcar de confeitiro (decoreção)

3 rodela finas de limão siciliano cristalizadas (decoreção)

MODO DE PREPARO

- 01 Tempere o chocolate branco (cuidado — branco queima fácil).
- 02 Aplique 2 camadas + 1 final mais grossa nas formas.
- 03 Desenforme e recheie com **creme de limão siciliano**.
- 04 Decore topo com **raspas frescas de limão** e rodela cristalizadas.
- 05 Polvilhe açúcar de confeitiro — efeito visual 'neve'.
- 06 Custo: R\$ 32 / Venda: R\$ 110-140

dica da chef ✦

Ovo branco com limão siciliano é a inovação do cardápio. Cliente vê e quer experimentar (diferente do tradicional chocolate). Vende em ondas — uma pessoa compra, posta no Instagram, mais 5 querem. Posicione como 'edição limitada de Páscoa'.

Páscoa é a colheita do ano confeitoiro.

Em 30 dias, com cardápio organizado e pré-venda estratégica, dá pra faturar 4 meses de operação normal. Como fazer isso.

01 Pré-venda *(começa em fevereiro)*

Cliente paga 50% antecipado · Entrega só na Semana Santa

- ✓ 45 dias antes da Páscoa: lance o cardápio com fotos profissionais no Instagram.
- ✓ Pré-venda com desconto: 15% off pra quem pagar 50% antes de março.
- ✓ Limite de unidades por sabor: cria escassez. 'Só 30 ovos de pistache!'
- ✓ WhatsApp Business: catálogo organizado, cliente reserva direto.

02 Precificação *por categoria*

- ✓ Ovo tradicional 250g: custo R\$ 18 → vende a R\$ 60–80
- ✓ Ovo colher recheado 350g: custo R\$ 30 → vende a R\$ 90–130
- ✓ Ovo trufado/premium: custo R\$ 45 → vende a R\$ 140–200
- ✓ Ovo gourmet (belga, edição): custo R\$ 60 → vende a R\$ 180–250

03 Produção *em escala*

- ✓ Calcule capacidade: 1 ovo por hora produzido em média (tablagem + decoração).
- ✓ Produza por sabor: 1 dia inteiro fazendo só ovos de brigadeiro. Otimiza tempo.
- ✓ Geladeira dedicada: alugue 1 geladeira extra (R\$ 200/mês) pra Páscoa.
- ✓ Equipe auxiliar: contrate 1 ajudante por R\$ 100/dia nos 15 dias finais.

04 Embalagem *premium*

- ✓ Caixa personalizada: R\$ 8 cada, customizada com nome do cliente. Valor percebido +R\$ 30.
- ✓ Cartão escrito à mão: obrigatório em todo ovo. R\$ 0,50 cada.
- ✓ Decoração externa: fita, ribbon, papel de seda. R\$ 2 cada.
- ✓ Selo de qualidade: 'Produzido artesanalmente por [seu nome]'. R\$ 0,30.

100 ovos × R\$ 100 médio = R\$ 10.000 em 30 dias.

Realista pra confeitoira em início de carreira. Com agenda fechada e pré-venda, dá pra triplicar isso. Páscoa é o mês que paga seu ano todo.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Páscoa feita = *ano garantido.*

*Quem domina Páscoa não trabalha por necessidade no resto do ano.
Trabalha por escolha. Esse é o segredo das confeitadeiras profissionais.*

Me marca quando fizer no Instagram.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL