

# Recheios

## *Perfeitos*

*Os doze cremes que sustentam toda confeitaria que vende bem.  
Texturas sedosas, sabores marcantes, pontos exatos.*



*Chef Beatriz Ramalho*

CONFEITARIA AUTORAL

Volume IV

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

# O recheio *vende o bolo.*

---

Você pode ter o pão de ló mais perfeito do mundo. Se o recheio for mediano, ninguém volta a pedir aquele bolo. Aprendi isso na prática: depois de testar centenas de receitas, descobri que *o recheio é o que cria o vício.*

Esses doze cremes formam a base de absolutamente tudo que eu vendo. Combinando dois ou três deles, dá pra montar cardápio completo de 30 bolos diferentes. Cada um aqui foi testado em mais de cinquenta encomendas reais — pontos exatos, gramaturas conferidas, sabores equilibrados.

São cremes que **ficam de pé na fatia**, não escorrem em dia de calor, e mantêm sabor 3 dias depois. Característica de docerie profissional, não de bolo caseiro. Você vai sentir a diferença na primeira encomenda.

Cada receita vem com a dica que faz a real diferença — a dica que muita confeitadeira só descobre depois de errar dez vezes. Aqui você pula essa parte.

*Bora?*

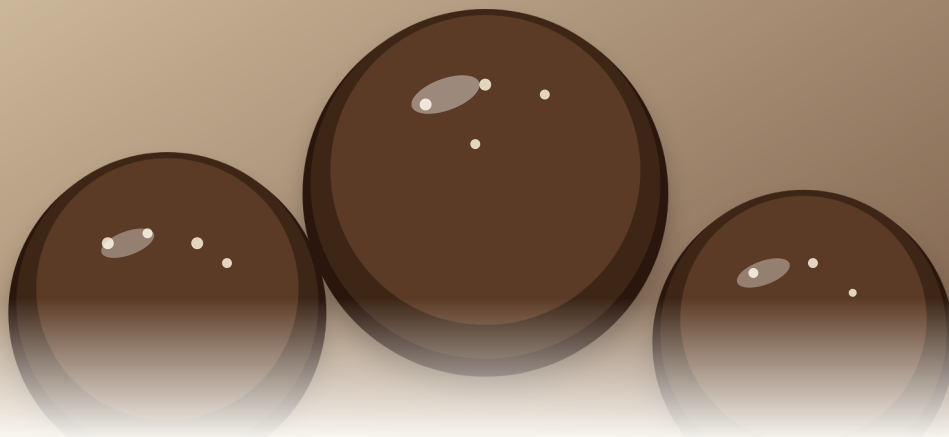
*Beatriz*

CHEF CONFEITEIRA

# Sumário *de Receitas*

*Doze cremes. Centenas de combinações.*

- |           |   |                |
|-----------|---|----------------|
| <b>01</b> | <b>Brigadeiro de Colher Cremoso</b><br><i>O recheio mais lucrativo e versátil.</i>                | <b>PÁG. 04</b> |
| <b>02</b> | <b>Beijinho Cremoso de Recheio</b><br><i>O branco que combina com qualquer fruta.</i>             | <b>PÁG. 05</b> |
| <b>03</b> | <b>Doce de Leite Cremoso Caseiro</b><br><i>O caramelo profundo que custou 5 anos pra acertar.</i> | <b>PÁG. 06</b> |
| <b>04</b> | <b>Creme de Coco Sedoso</b><br><i>Cremosidade tropical que dá água na boca.</i>                   | <b>PÁG. 07</b> |
| <b>05</b> | <b>Creme Ninho Aerado</b><br><i>O recheio que ganhou todos os festas da Geração Z.</i>            | <b>PÁG. 08</b> |
| <b>06</b> | <b>Creme de Chocolate Belga</b><br><i>O chocolate intenso que reposiciona o preço.</i>            | <b>PÁG. 09</b> |
| <b>07</b> | <b>Creme de Maracujá Azedinho</b><br><i>O equilíbrio doce-azedo que ninguém esquece.</i>          | <b>PÁG. 10</b> |
| <b>08</b> | <b>Creme de Limão Siciliano</b><br><i>O cítrico elegante que valoriza qualquer bolo.</i>          | <b>PÁG. 11</b> |
| <b>09</b> | <b>Mousse de Morango com Iogurte</b><br><i>Frescura aerada pra dias quentes.</i>                  | <b>PÁG. 12</b> |
| <b>10</b> | <b>Creme de Avelã com Cacau</b><br><i>Nutella caseira, sem aditivos, sabor 10x.</i>               | <b>PÁG. 13</b> |
| <b>11</b> | <b>Curd de Maracujá</b><br><i>O recheio úmido e ácido que dá um toque de sofisticação.</i>        | <b>PÁG. 14</b> |



RECEITA Nº 01 · DOCE DE COLHER · PREMIUM

## Brigadeiro *de Colher Cremoso*

"O RECHEIO MAIS LUCRATIVO E VERSÁTIL."

01

RENDIMENTO ~600g recheio	PREPARO 10 min	FORNO 15 min	DIFICULDADE Fácil
-----------------------------	-------------------	-----------------	----------------------

### INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó 100%
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 2 caixinhas de creme de leite (400g total)
- 1 pitada generosa de sal rosa
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, peneire o **cacau em pó** direto na panela.
- 02 Acrescente **leite condensado, manteiga e sal**. Mexa com fouet até dissolver tudo.
- 03 Cozinhe em fogo médio-baixo, mexendo sem parar com colher de silicone, por **10 a 12 minutos**.
- 04 Ponto: desgrudou do fundo por **2 segundos** (mais mole que o de enrolar — pra recheiar precisa fluidez).
- 05 Desligue. Incorpore **creme de leite e baunilha** com fouet até brilhar.
- 06 Cubra com plástico filme em contato direto. Refrigere 2h antes de recheiar bolos.

#### dica da chef ✦

A diferença entre recheio que vende e recheio comum é a fluidez. Esse precisa estar 'cremoso de colher' — escorrer levemente quando você inclina o pote. Se ficar duro, voltou pra panela e adiciona mais 50ml de leite + 1 colher de creme de leite. Quanto mais sedoso, mais clientes voltam.



RECEITA Nº 02 · BRANCO · COCO

02

## Beijinho *Cremoso de Recheio*

"O BRANCO QUE COMBINA COM QUALQUER FRUTA."

RENDIMENTO ~500g recheio	PREPARO 10 min	FORNO 15 min	DIFICULDADE Fácil
-----------------------------	-------------------	-----------------	----------------------

### INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

100 g de coco ralado fresco (ou seco hidratado em 50ml leite morno)

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200g)

1 colher (chá) de essência de baunilha

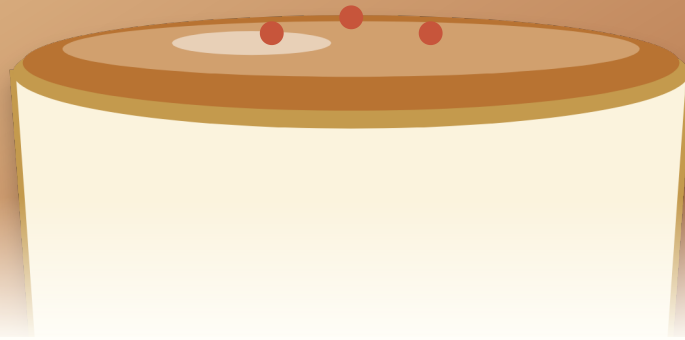
1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, leve ao fogo médio-baixo o **leite condensado, coco ralado, manteiga e sal**.
- 02 Mexa sem parar com colher de silicone por **10 minutos**, raspando bem o fundo.
- 03 Ponto: desgruda do fundo por 2 segundos. *Não passa do ponto* — coco resseca rápido.
- 04 Desligue o fogo. Incorpore a **baunilha e o creme de leite** com fouet até integrar e ficar sedoso.
- 05 Cubra com filme em contato direto. Refrigere por **3 horas** antes de usar.
- 06 Use puro ou combine com geleia de morango/amora/maracujá em camadas alternadas.

#### dica da chef ✦

O beijinho de recheio é o coringa branco — combina com tudo. Coco fresco transforma a textura: não fica 'arenoso'. Se for usar seco, hidrate em leite morno por 10 minutos antes. E o segredo é o tempo certo: 10 minutos. Menos, fica solto. Mais, vira balde.



RECEITA Nº 03 · CAMELO

03

## Doce de Leite *Cremoso Caseiro*

"O CAMELO PROFUNDO QUE CUSTOU 5 ANOS PRA ACERTAR."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 5 min	FORNO 2h fogão	DIFICULDADE Fácil
---------------------	------------------	-------------------	----------------------

### INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

500 ml de leite integral

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 pitada generosa de flor de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso e alto, junte **leite condensado**, **leite integral**, **manteiga** e **sal**.
- 02 Leve ao fogo médio até ferver. Reduza pra **fogo baixo** e mexa de vez em quando.
- 03 Cozinhe por **1h30 a 2 horas**, mexendo a cada 15 minutos no início, depois constantemente nos últimos 30 minutos.
- 04 Quando atingir cor de caramelo médio (âmbar) e engrossar, retire do fogo.
- 05 Ponto: arraste a colher e o fundo da panela fica visível por 4 segundos.
- 06 Desligue, incorpore a **baunilha**. Despeje em pote de vidro esterilizado. Conserva 1 mês refrigerado.

#### dica da chef ✦

Doce de leite caseiro tem 3 vezes o sabor do industrial. O segredo: 1h30 mínimo. Quanto mais tempo, mais caramelizado. Mexa **SEMPRE** com colher de silicone (madeira solta lascas microscópicas). E nunca pule a flor de sal — ela 'eleva' o caramelo de doce comum pra doce de docerie.



RECEITA Nº 04 · TROPICAL

04

## Creme de *Coco Sedoso*

"CREMOSIDADE TROPICAL QUE DÁ ÁGUA NA BOCA."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 10 min	FORNO 15 min	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	-----------------	----------------------

### INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
1 caixinha de leite de coco (200ml)  
1 caixinha de creme de leite (200g)  
200 ml de leite integral  
3 colheres (sopa) de amido de milho  
50 g de coco ralado fresco  
1 pitada de sal  
1 colher (chá) de baunilha

### MODO DE PREPARO

- 01 Dissolva o **amido de milho** em 100ml do leite integral (use a tigela). Reserve.
- 02 Em panela de fundo grosso, leve ao fogo médio o restante do leite, **leite condensado, leite de coco, coco ralado e sal**.
- 03 Quando começar a aquecer, despeje o **amido dissolvido** em fio fino, mexendo sem parar.
- 04 Cozinhe mexendo constantemente por **10 a 12 minutos**, até engrossar com cremosidade de creme inglês espesso.
- 05 Desligue, incorpore **baunilha e creme de leite** com fouet.
- 06 Cubra com filme em contato direto e refrigere por 3h antes de rechear.

#### dica da chef ✦

Esse creme de coco é o que recheia 80% dos bolos de noiva que vendo. Combina com brigadeiro, frutas vermelhas, abacaxi grelhado, chocolate branco. Pra um efeito tropical premium, adicione 30ml de rum branco depois de pronto. Sabor de docerie caribenha — fora de série.



RECEITA Nº 05 · FESTIVO · DOCE

05

## Creme *Ninho Aerado*

"O RECHEIO QUE GANHOU TODOS OS FESTAS DA GERAÇÃO Z."

RENDIMENTO ~600g	PREPARO 15 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) cheias de leite Ninho integral em pó

1 caixinha de creme de leite (200g)

200 ml de creme de leite fresco (chantilly)

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

1 pitada de sal

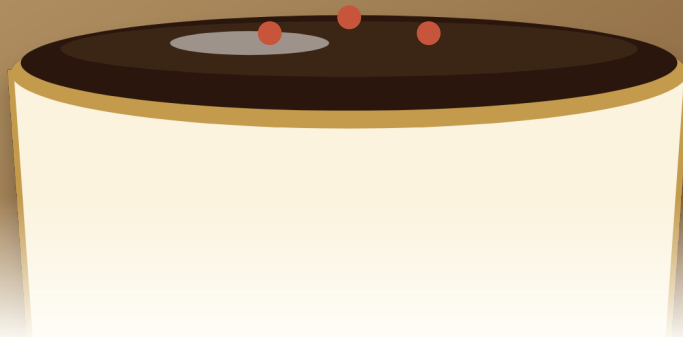
1 colher (chá) de baunilha

### MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, dissolva o **leite Ninho no leite condensado** com fouet, em fogo baixo, mexendo sem parar.
- 02 Adicione o **sal**. Cozinhe por **5 a 7 minutos**, até começar a engrossar levemente.
- 03 Desligue. Incorpore o **creme de leite de caixinha**. Deixe esfriar completamente.
- 04 Em outro recipiente, bata o **creme de leite fresco** bem gelado com **açúcar de confeiteiro e baunilha** em ponto de chantilly firme.
- 05 Incorpore o chantilly à base de ninho fria, em movimentos delicados de baixo pra cima.
- 06 Refrigere por 3h antes de rechear. Validade: 3 dias na geladeira.

#### dica da chef ✦

O segredo desse recheio é a aeração final. Sem o chantilly fresco incorporado, fica denso. Com ele, vira nuvem que derrete na boca. Use sempre leite Ninho integral (não desnatado — perde sabor). E combine com morango fresco em camadas: é o recheio que vende casamento.



RECEITA Nº 06 · PREMIUM · CHOCOLATE

06

## Creme de *Chocolate Belga*

"O CHOCOLATE INTENSO QUE REPOSICIONA O PREÇO."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 10 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

200 g de chocolate belga 70% (Callebaut) picado

200 ml de creme de leite fresco

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200g)

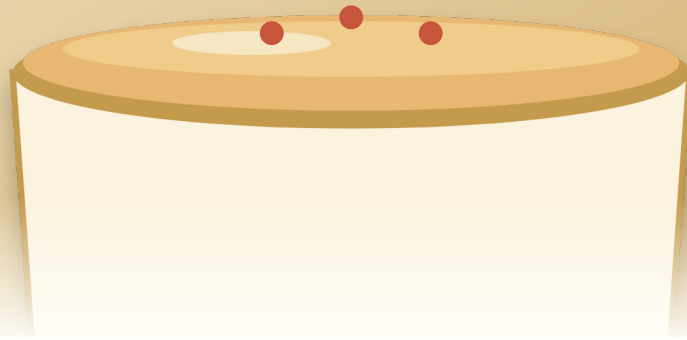
1 pitada generosa de flor de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, aqueça **creme de leite fresco e flor de sal** até começar a ferver. Desligue.
- 02 Despeje sobre o **chocolate belga picado** em uma tigela. Espere 1 minuto. Mexa do centro pra fora até virar ganache lisa.
- 03 Em outra panela, leve o **leite condensado e a manteiga** ao fogo médio. Cozinhe mexendo por 8 minutos até engrossar levemente.
- 04 Desligue. Incorpore a **ganache de chocolate belga** ao brigadeiro de leite condensado. Mexa até integrar.
- 05 Por último, adicione o **creme de leite de caixinha** com fouet, até ficar sedoso e brilhante.
- 06 Cubra com filme em contato direto. Refrigere 2h antes de usar.

#### dica da chef ✦

Esse creme não é brigadeiro — é elevação do brigadeiro pra outro patamar. Use Callebaut 70.5% ou Sicao 70%. Chocolate fracionado destrói a textura. E o creme de leite fresco (não caixinha) na ganache faz toda diferença: textura de docerie. Vende a R\$ 150 a R\$ 200 a fatia de bolo recheado com isso.



RECEITA Nº 07 · FRUTAL · AZEDO

07

## Creme de *Maracujá Azedinho*

"O EQUILÍBRIO DOCE-AZEDO QUE NINGUÉM ESQUECE."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 10 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

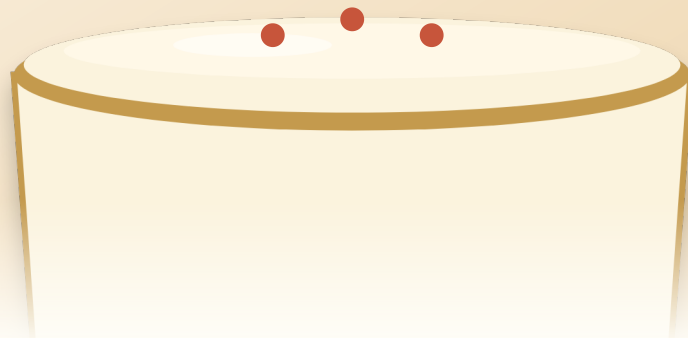
- 1 lata de leite condensado
- 120 ml de suco concentrado de maracujá fresco
- 100 g de chocolate branco picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 2 colheres (sopa) de polpa com sementes (opcional, textura)
- 1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Pra extrair o suco: bata 3 maracujás no liquidificador SEM água, em pulsos curtos. Coe com peneira fina.
- 02 Em panela, derreta **chocolate branco com manteiga** em fogo bem baixo.
- 03 Acrescente **leite condensado e sal**. Misture até dissolver.
- 04 Cozinhe em fogo baixo por **5 minutos** mexendo constantemente.
- 05 Adicione o **suco de maracujá concentrado** aos poucos (vai endurecer e voltar a derreter — normal). Cozinhe por mais 5 min.
- 06 Desligue. Incorpore **creme de leite** e as sementinhas. Refrigere por 2h.

#### dica da chef ✦

Esse recheio combinado com brigadeiro tradicional é a combinação MAIS vendida em casamento. Doce + azedo + amargo = perfeição. O suco precisa ser concentrado, nunca de caixinha. E as sementinhas dão a crocância visual que a foto do bolo pede. Filma o corte e posta — vende sozinho.



RECEITA Nº 08 · CÍTRICO · REFRESCANTE

08

## Creme de *Limão Siciliano*

"O CÍTRICO ELEGANTE QUE VALORIZA QUALQUER BOLO."

RENDIMENTO ~450g	PREPARO 12 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

100 g de chocolate branco picado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Raspas de 2 limões-sicilianos grandes

4 colheres (sopa) de suco de limão-siciliano fresco

1 caixinha de creme de leite (200g)

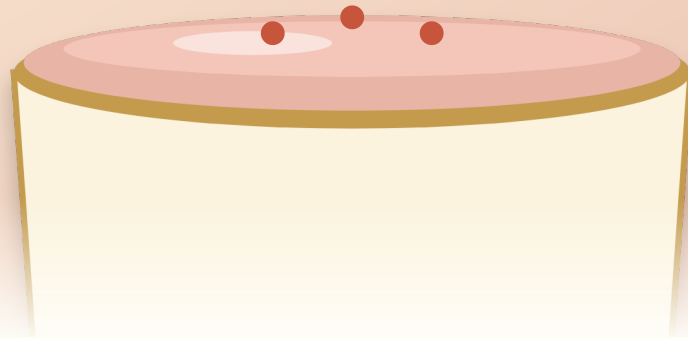
1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Em panela, derreta **chocolate branco com manteiga** em fogo bem baixo, mexendo sempre.
- 02 Acrescente **leite condensado e sal**. Cozinhe em fogo médio-baixo por **5 minutos**, mexendo sem parar.
- 03 Desligue. *Aguarde 2 minutos pra baixar temperatura* (se adicionar limão quente, talha).
- 04 Incorpore as **raspas e o suco de limão-siciliano** com fouet, até integrar.
- 05 Adicione o **creme de leite** e mexa até ficar sedoso e brilhante.
- 06 Refrigere por 2h. Use puro ou em camadas com geleia de framboesa.

#### dica da chef ✦

*Limão-siciliano (NÃO o tahiti) é o que faz a mágica. Custa mais caro mas vale: aroma cítrico complexo, sem o amargor do tahiti. Use só a casca amarela — o branco amarga. Esse creme combina lindamente com génoise + chantilly fresco. É o 'éclair brasileiro' de docerie.*



RECEITA Nº 09 · MOUSSE · FRESCO

09

## Mousse de *Morango com Iogurte*

"FRESCURA AERADA PRA DIAS QUENTES."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 15 min	FORNO 3h refrig.	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

300 g de morangos frescos sem cabinho

1 lata de leite condensado

200 g de iogurte natural integral

1 caixinha de creme de leite (200g)

200 ml de creme de leite fresco gelado

1 envelope de gelatina incolor (12g)

50 ml de água

1 colher (chá) de suco de limão

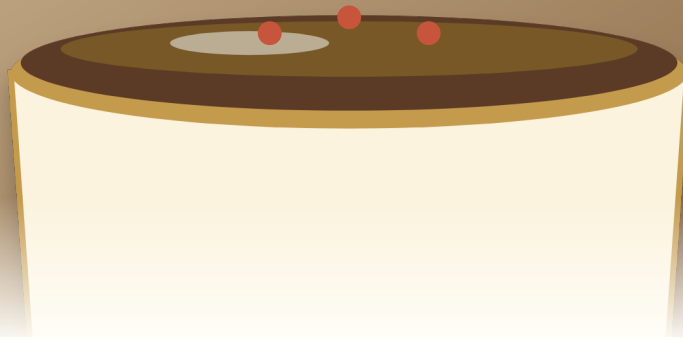
1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Hidrate a **gelatina na água** por 5 minutos. Aqueça em micro-ondas por 15 segundos até dissolver. Reserve.
- 02 No liquidificador, bata **morangos, leite condensado, iogurte, sal e suco de limão** até virar um creme liso.
- 03 Acrescente a **gelatina dissolvida** e o **creme de leite de caixinha**. Pulse pra integrar.
- 04 Em outro recipiente, bata o **creme de leite fresco gelado** em ponto de chantilly firme.
- 05 Incorpore o chantilly à base de morango com espátula, movimentos delicados de baixo pra cima.
- 06 Despeje em refratário ou taças. Refrigere por **3 horas mínimo**.

#### dica da chef ✦

Mousse de verdade tem 3 ingredientes-base: a fruta, a gelatina (estrutura) e o chantilly aerado (leveza). Sem o chantilly fresco incorporado no final, vira pudim. Use morangos super maduros e doces — eles fazem 70% do sabor. E nunca substitua iogurte natural por de pote saborizado: vira massa.



RECEITA Nº 10 · AVELÃ · PREMIUM

10

## Creme de *Avelã com Cacau*

"NUTELLA CASEIRA, SEM ADITIVOS, SABOR 10X."

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 20 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Médio
---------------------	-------------------	---------------------	----------------------

### INGREDIENTES

200 g de avelãs torradas e sem pele

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

100 ml de creme de leite fresco

1 caixinha de creme de leite (200g)

1 pitada generosa de flor de sal

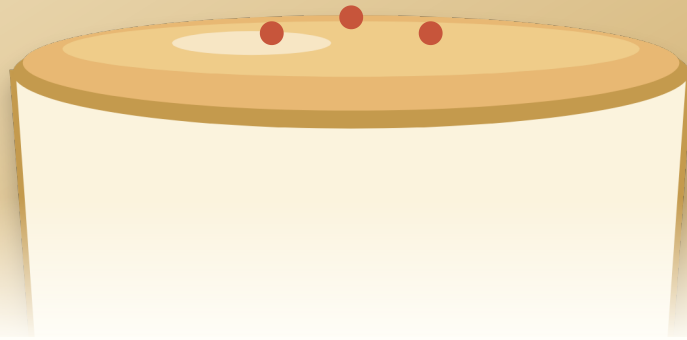
1 colher (chá) de baunilha

### MODO DE PREPARO

- 01 No processador, bata as **avelãs por 5 a 8 minutos**, parando pra raspar as laterais. Vai virar pasta líquida (o óleo natural sai).
- 02 Em panela de fundo grosso, peneire o **cacau em pó**. Acrescente **leite condensado, manteiga, sal e creme de leite fresco**.
- 03 Mexa em fogo médio-baixo até dissolver. Cozinhe por **8 minutos**, mexendo sem parar.
- 04 Desligue. Incorpore a **pasta de avelã** com fouet — vai ficar bem cremoso.
- 05 Adicione **baunilha e creme de leite de caixinha**. Misture até integrar.
- 06 Refrigere por 2h antes de usar. Conserva 7 dias na geladeira.

#### dica da chef ✦

Essa receita é o que vai diferenciar você de qualquer confeitadora de bairro. Avelã caseira processada tem 10x o sabor da pasta industrial. As avelãs precisam estar bem torradas (forno 150°C por 12 min) e SEM pele. Pra tirar a pele: depois de tostar, esfregue entre 2 panos. A pele solta. Conserve sempre na geladeira.



RECEITA Nº 11 · CURD · INGLÊS

## Curd de *Maracujá*

"O RECHEIO CÍTRICO DA PÂTISSERIE FRANCESA."

11

RENDIMENTO ~400g	PREPARO 20 min	FORNO 2h refrig.	DIFICULDADE Avançado
---------------------	-------------------	---------------------	-------------------------

### INGREDIENTES

4 gemas de ovos frescos

150 g de açúcar refinado

200 ml de suco de maracujá concentrado

100 g de manteiga sem sal em cubos gelados

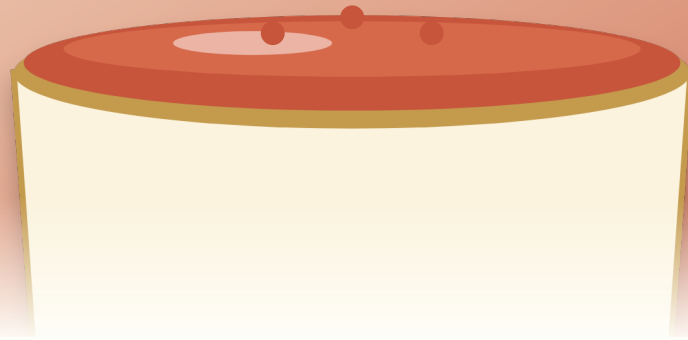
1 pitada de sal

### MODO DE PREPARO

- 01 Em uma tigela de inox, misture **gemas e açúcar** com fouet, sem bater muito.
- 02 Acrescente o **suco de maracujá e sal**. Leve em banho-maria (água não pode encostar na tigela).
- 03 Mexa **sem parar** com fouet por **10 a 15 minutos**, até a mistura engrossar e atingir 82 °C (cobre as costas de uma colher).
- 04 Retire do fogo. Adicione a **manteiga gelada em cubos**, um por vez, mexendo até cada cubo derreter antes do próximo.
- 05 Passe por peneira fina pra garantir lisura absoluta.
- 06 Cubra com filme em contato direto. Refrigere por 4h mínimo. Conserva 1 semana.

#### dica da chef ✦

Curd é a base da pâtisserie francesa — sedoso, vibrante, cítrico-doce. A técnica do banho-maria é não-negociável: cozinhar direto na panela coalha as gemas. Use ovos frescos (não os bem maturados). E a manteiga GELADA no final é o que dá o brilho de docerie. Pode usar no lugar de qualquer 'gelado' — limão, framboesa, manga, abacaxi.



RECEITA Nº 12 · FRUTAS VERMELHAS

12

## Recheio de *Frutas Vermelhas*

"A COR QUE FAZ O CORTE DO BOLO VIRAR FOTO VIRAL."

RENDIMENTO ~500g	PREPARO 10 min	FORNO 30 min	DIFICULDADE Fácil
---------------------	-------------------	-----------------	----------------------

### INGREDIENTES

300 g de mix de frutas vermelhas (morango + framboesa + amora congeladas)

200 g de açúcar refinado

50 ml de suco de limão

1 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de água

1 pitada de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

### MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, leve as **frutas vermelhas, açúcar, suco de limão e sal** ao fogo médio.
- 02 Cozinhe por **15 minutos**, mexendo de vez em quando, esmagando levemente as frutas com a colher pra liberar o suco.
- 03 Dissolva o **amido em 2 colheres de água**. Acrescente à panela em fio fino, mexendo sem parar.
- 04 Cozinhe por mais **3 minutos** até engrossar com textura de geleia espessa.
- 05 Desligue, adicione a **baunilha**. Espere amornar.
- 06 Refrigere por 30 min antes de recheiar. Conserva 2 semanas em pote esterilizado.

### dica da chef ✦

Recheio de frutas vermelhas combinado com brigadeiro de leite Ninho é o casamento que vende casamento — literalmente. A cor do corte fica linda e a foto vende sozinha. Use frutas congeladas (mais barato e mesma qualidade). E o limão NÃO é opcional: ele preserva a cor vibrante e acidifica o sabor pra equilibrar o doce.

# Recheios bem feitos *vendem o cardápio.*

Combinação de recheios é o que diferencia confeitadeira de iniciante e de profissional. Veja como criar combinações que vendem sem esforço.

## 01 Precificação *por kg de recheio*

**Custo dos ingredientes × 3 + R\$ 15 (mão de obra) = preço por kg**

- ✓ Brigadeiro/Beijinho: custo ~R\$ 15/kg → vende a R\$ 65–80/kg avulso, R\$ 50 dentro do bolo
- ✓ Recheios autorais (curd, mousse): custo ~R\$ 25/kg → vende a R\$ 100–130/kg
- ✓ Premium (chocolate belga, avelã): custo ~R\$ 40/kg → vende a R\$ 180–250/kg
- ✓ Pote de recheio (300g): vendido separado vira faturamento extra — R\$ 35–45 cada.

## 02 Combinações *que vendem em festa*

- ✓ Bolo de noivado: 2 camadas brigadeiro tradicional + 1 morango fresco. Premium R\$ 280 (22cm).
- ✓ Bolo de casamento: brigadeiro de chocolate belga + creme ninho + raspas de chocolate.
- ✓ Bolo infantil: brigadeiro + beijinho cremoso + morango. Combinação eterna.
- ✓ Bolo adulto/empresarial: chocolate belga + maracujá + framboesa. Sofisticado.

## 03 Encomenda *profissional*

- ✓ Recheios prontos congelam. Faça em escala 4x quando tiver tempo, congele em saquinhos de 500g.
- ✓ Validade: 7 dias geladeira, 60 dias congelador. Cliente paga normal por isso (qualidade não cai).
- ✓ Cardápio de combos: tenha 5–6 combinações fixas com nome próprio. Cliente decide rápido.
- ✓ Foto do corte é tudo. Fatie 1 unidade por encomenda só pra fotografar. Investimento.

## 04 Fidelizar *com recheios*

- ✓ Pote de recheio gratuito a cada compra acima de R\$ 200. Cliente vira fã.
- ✓ Recheio do mês: lance um sazonal (frutas vermelhas no inverno, maracujá no verão).
- ✓ Workshop pago: ensine 1 recheio premium pra clientes/amigas — vira fonte extra de renda.
- ✓ Documente o processo: faça vídeo de 15s de cada recheio sendo feito. Vira marketing eterno.

**1 bolo recheado bem feito = R\$ 200–350.**

Com cardápio de 5 combinações premium e 3 encomendas por semana, você fatura R\$ 5 mil/mês líquido. Recheio é o que

— ATÉ A PRÓXIMA —

# Agora seu bolo *vai vender sozinho.*

*Com esses doze recheios dominados, você não tem mais limite criativo. Combine, recheie em camadas, use como cobertura, sirva em taça. O céu é o limite — e a fila de encomenda é o resultado.*

*Me marca quando fizer no Instagram. Quero ver cada criação.*

*Beatriz*

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL