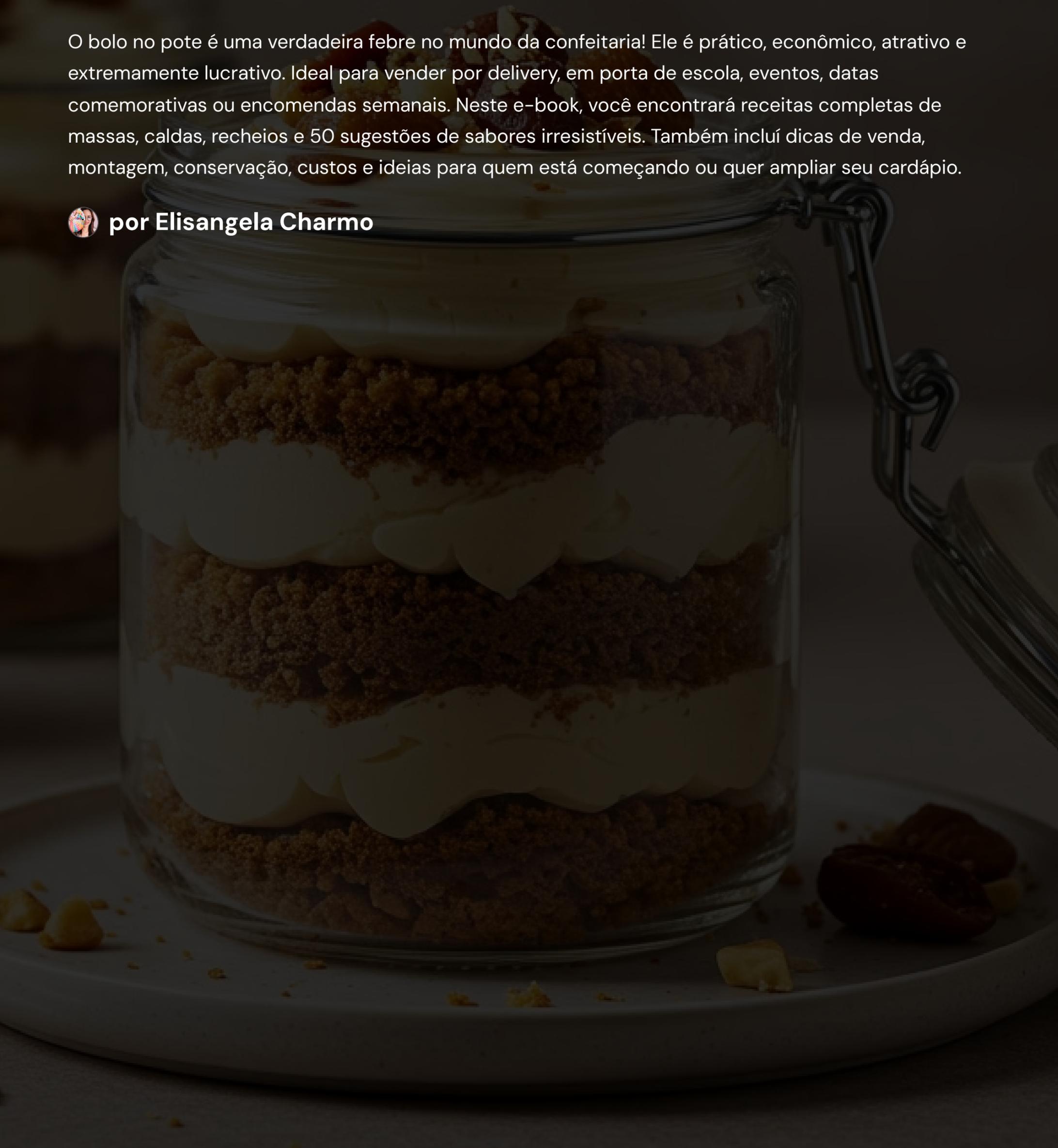


Bolos no Pote Lucrativos: De Zero a Sucesso em 50 Sabores

O bolo no pote é uma verdadeira febre no mundo da confeitaria! Ele é prático, econômico, atrativo e extremamente lucrativo. Ideal para vender por delivery, em porta de escola, eventos, datas comemorativas ou encomendas semanais. Neste e-book, você encontrará receitas completas de massas, caldas, recheios e 50 sugestões de sabores irresistíveis. Também incluí dicas de venda, montagem, conservação, custos e ideias para quem está começando ou quer ampliar seu cardápio.

 por **Elisangela Charmo**



ÍNDICE DO E-BOOK BOLOS NO POTE

1. Dicas para quem está começando
2. Massas base (com e sem chocolate)
3. Caldas variadas
4. Recheios (bases e variações)
5. 50 sabores para montar
6. Montagem dos potes
7. Sugestões de combos e vendas
8. Custos, precificação e lucro
9. Links de afiliada e produtos indicados

MASSAS BASE PARA BOLOS NO POTE

MASSA PÃO DE LÓ TRADICIONAL

Ingredientes:

- 6 ovos grandes
- 462g de açúcar (2 xícaras de chá)
- 60ml de óleo (4 colheres de sopa)
- 240ml de leite morno (1 xícara de chá)
- 416g de farinha de trigo (3 xícaras de chá)
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo:

1. Bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e esbranquiçado.
2. Adicione o óleo, o leite morno e a essência, batendo em velocidade baixa.
3. Acrescente a farinha peneirada aos poucos, mexendo com fouet.
4. Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.
5. Leve para assar em forma retangular a 180°C por 30-35 minutos.

MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- Mesmos ingredientes da versão tradicional, com alterações:
- 370g de farinha de trigo (2 2/3 xícaras)
- 150g de chocolate em pó 50% (1 xícara)

Modo de preparo:

- Mesmo processo, adicionando o chocolate em pó junto com a farinha.

MASSA AMANTEIGADA TRADICIONAL

Ingredientes:

- 200g de manteiga ou margarina
- 420g de açúcar (2 xícaras)
- 6 ovos
- 200ml de leite morno (3/4 xícara)
- 450g de farinha de trigo (3 1/4 xícaras)
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de preparo:

1. Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme claro e fofo.
2. Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição.
3. Acrescente o leite morno e misture.
4. Junte a farinha peneirada e, por fim, o fermento.
5. Asse a 180°C por cerca de 35 minutos.

MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 300g de farinha de trigo (2 xícaras)
- 150g de chocolate em pó 50% cacau (1 xícara)

Modo de preparo:

- Mesmo modo de preparo da versão tradicional.

MASSA AMANTEIGADA DE LARANJA

Ingredientes:

- Substituir o leite por 200ml de suco de laranja
- Adicionar 1 colher de sopa de essência de baunilha

CALDAS PARA MOLHAR OS BOLOS

Calda Básica de Leite Condensado:

- 100ml de leite condensado
- 200ml de água filtrada
- 10ml de essência de baunilha

Calda de Refrigerante:

- 150ml de refrigerante (guaraná ou soda) + 50ml de água

Calda Aromatizada:

- 100ml leite condensado + 200ml água + 10ml essência de morango, avelã ou coco

Outras sugestões:

- Calda de chocolate (leite + achocolatado ou chocolate em pó)
- Calda de frutas: 100ml de suco concentrado + 100ml água + 1 colher açúcar

Próximas seções: Recheios, montagem dos potes, 50 sabores e precificação.

Bases de Recheios para Bolos

Base Branca (Chocolate Branco Nobre)

Ingredientes:

- 15 unidades de creme de leite
- 10 unidades de leite condensado
- 1kg de chocolate branco nobre
- 3 colheres de sopa de sal
- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de glicose líquida

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes (creme de leite, leite condensado, sal, margarina e glicose líquida) em uma vasilha até que fiquem totalmente incorporados.
2. Leve a mistura para a Panela Mexedora de Brigadeiro e cozinhe em fogo alto por aproximadamente 30 minutos, mexendo constantemente.
3. Após o tempo de cozimento, desligue o fogo e adicione o chocolate branco nobre, que irá derreter apenas com o calor do brigadeiro. Continue mexendo bem até que o chocolate se derreta completamente.
4. Coloque o recheio em uma vasilha e cubra com uma sacola plástica em contato com o recheio para evitar a formação de película.
5. Deixe descansar por cerca de 6 horas ou até que esteja totalmente frio e firme antes de utilizar.

Base Meio Amargo (Chocolate Meio Amargo)

Ingredientes:

- 1kg de chocolate meio amargo nobre
- 250g de chocolate em pó 50% cacau
- 15 unidades de creme de leite
- 10 unidades de leite condensado
- 3 colheres de sopa de sal
- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de glicose líquida

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes (creme de leite, leite condensado, chocolate em pó, sal, margarina e glicose líquida) até que fiquem bem incorporados.
2. Leve a mistura para a Panela Mexedora de Brigadeiro e cozinhe em fogo alto por aproximadamente 30 minutos, mexendo constantemente.
3. Após o tempo de cozimento, desligue o fogo e adicione o chocolate meio amargo. Mexa bem para que ele derreta completamente com o calor do brigadeiro.
4. Coloque o recheio em uma vasilha e cubra com uma sacola plástica em contato com o recheio para evitar a formação de película.
5. Deixe descansar por cerca de 6 horas ou até que o recheio esteja totalmente frio e firme.

Base Ao Leite (Chocolate Ao Leite)

Ingredientes:

- 1kg de chocolate ao leite nobre
- 250g de chocolate em pó 50% cacau
- 15 unidades de creme de leite
- 10 unidades de leite condensado
- 3 colheres de sopa de sal
- 3 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de glicose líquida

Modo de Preparo:

1. Misture todos os ingredientes (creme de leite, leite condensado, chocolate em pó, sal, margarina e glicose líquida) até que fiquem bem incorporados.
2. Leve a mistura para a Panela Mexedora de Brigadeiro e cozinhe em fogo alto por aproximadamente 30 minutos, mexendo constantemente.
3. Após o tempo de cozimento, desligue o fogo e adicione o chocolate ao leite. Mexa bem para que ele derreta completamente com o calor do brigadeiro.
4. Coloque o recheio em uma vasilha e cubra com uma sacola plástica em contato com o recheio para evitar a formação de película.
5. Deixe descansar por cerca de 6 horas ou até que o recheio esteja totalmente frio e firme.

Recheios com Base Branca (Chocolate Branco Nobre)

1. **Beijinho** – 2kg da base branca + 500ml de leite de coco + 200g de coco ralado fino seco.
2. **Maracujá** – 2kg da base branca + 200ml de suco concentrado de maracujá + 200g de polpa de maracujá.
3. **Morango** – 2kg da base branca + 150g de polpa de morango + 2 colheres de sopa de essência de morango.
4. **Limão Siciliano** – 2kg da base branca + 150g de suco de limão siciliano + 1 colher de chá de raspas de limão.
5. **Coco com Abacaxi** – 2kg da base branca + 200g de coco ralado + 150g de abacaxi picado.
6. **Framboesa** – 2kg da base branca + 150g de purê de framboesa + 1 colher de sopa de essência de framboesa.
7. **Baunilha com Nozes** – 2kg da base branca + 2 colheres de sopa de essência de baunilha + 100g de nozes trituradas.
8. **Pêssego** – 2kg da base branca + 150g de polpa de pêssego + 2 colheres de sopa de essência de pêssego.
9. **Maracujá com Chocolate Branco** – 2kg da base branca + 200ml de suco de maracujá + 100g de chocolate branco picado.
10. **Avelã** – 2kg da base branca + 100g de pasta de avelã + 2 colheres de sopa de essência de avelã.

Recheios com Base Meio Amargo (Chocolate Meio Amargo)

1. **Brigadeiro de Café** – 2kg da base meio amarga + 2 colheres de sopa de café solúvel diluído em 50ml de água quente.
2. **Brigadeiro de Nutella** – 2kg da base meio amarga + 250g de Nutella.
3. **Menta** – 2kg da base meio amarga + 1 colher de sopa de pasta de menta.
4. **Amêndoas** – 2kg da base meio amarga + 100g de amêndoas trituradas.
5. **Café com Nozes** – 2kg da base meio amarga + 2 colheres de sopa de café solúvel + 100g de nozes trituradas.
6. **Laranja** – 2kg da base meio amarga + 150g de suco de laranja + 2 colheres de chá de raspas de laranja.
7. **Coco e Chocolate Meio Amargo** – 2kg da base meio amarga + 100g de coco ralado fino + 100g de chocolate meio amargo picado.
8. **Cacau e Avelã** – 2kg da base meio amarga + 50g de cacau em pó + 100g de pasta de avelã.
9. **Doce de Leite** – 2kg da base meio amarga + 200g de doce de leite + 100g de nozes picadas.
10. **Pistache** – 2kg da base meio amarga + 100g de pasta de pistache.

Recheios com Base Ao Leite (Chocolate Ao Leite)

1. **Brigadeiro de Leite Ninho** – 2kg da base ao leite + 100g de leite em pó (Leite Ninho).
2. **Nutella com Morango** – 2kg da base ao leite + 250g de Nutella + 150g de purê de morango.
3. **Chocolate Branco com Framboesa** – 2kg da base ao leite + 150g de framboesa + 100g de chocolate branco picado.
4. **Brigadeiro de Doce de Leite** – 2kg da base ao leite + 200g de doce de leite.
5. **Tiramisu** – 2kg da base ao leite + 50g de café solúvel + 100g de biscoito champanhe picado.
6. **Chocolate ao Leite com Amêndoas** – 2kg da base ao leite + 100g de amêndoas trituradas.
7. **Chocolate com Caramelo** – 2kg da base ao leite + 150g de calda de caramelo.
8. **Churros** – 2kg da base ao leite + 100g de doce de leite + 1 colher de chá de canela.
9. **Brigadeiro de Coco** – 2kg da base ao leite + 100g de coco ralado + 2 colheres de sopa de essência de coco.
10. **Banana Caramelizada** – 2kg da base ao leite + 150g de banana caramelizada + 1 colher de sopa de essência de baunilha.

Recheios Criativos

1. **Paçoca** – 2kg da base ao leite + 150g de paçoca triturada + 50g de amendoim.
2. **Marzipan** – 2kg da base ao leite + 100g de marzipan picado.
3. **Amendoim Crocante** – 2kg da base ao leite + 100g de amendoim crocante triturado.
4. **Chocolate Branco e Framboesa** – 2kg da base branca + 100g de chocolate branco + 100g de framboesa.
5. **Coconut Coffee** – 2kg da base branca + 1 colher de sopa de café solúvel + 100g de coco ralado.
6. **Manga e Coco** – 2kg da base branca + 150g de purê de manga + 100g de coco ralado.
7. **Goiaba com Queijo** – 2kg da base branca + 150g de purê de goiaba + 100g de queijo cremoso.
8. **ChocoBanana** – 2kg da base ao leite + 150g de banana + 100g de chocolate ao leite.
9. **Chocolate Preto com Amendoim** – 2kg da base meio amarga + 100g de amendoim torrado e picado.
10. **Limão e Menta** – 2kg da base branca + 150g de suco de limão + 1 colher de chá de essência de menta.

Recheios Diferentes para Sazonais

1. **Abóbora com Amêndoas** – 2kg da base branca + 150g de purê de abóbora + 100g de amêndoas picadas.
2. **Chocolate e Laranja** – 2kg da base ao leite + 100g de chocolate amargo + 150g de suco de laranja.
3. **Figo e Mel** – 2kg da base meio amarga + 150g de purê de figo + 50g de mel.
4. **Uva com Gorgonzola** – 2kg da base ao leite + 100g de uvas picadas + 50g de queijo gorgonzola.
5. **Abacaxi com Coco** – 2kg da base branca + 150g de abacaxi picado + 100g de coco ralado.
6. **Pera com Canela** – 2kg da base branca + 100g de pera picada + 1 colher de chá de canela.
7. **Framboesa e Cream Cheese** – 2kg da base branca + 100g de purê de framboesa + 50g de cream cheese.
8. **Groselha e Morango** – 2kg da base ao leite + 100g de groselha + 100g de morango picado.
9. **Maracujá e Menta** – 2kg da base branca + 200ml de suco de maracujá + 1 colher de sopa de pasta de menta.
10. **Chocolate Preto e Framboesa** – 2kg da base meio amarga + 100g de chocolate amargo + 150g de purê de framboesa.

BONUS EXTRA DE OUTROS RECHEIOS

Abaixo estão as receitas para diversos recheios que você pode usar e adaptar aos seus bolos. Cada receita rende para aproximadamente 1 porção de bolo de 220ml, ou seja, para 1 pote de bolo.

Recheio de Brigadeiro

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 100g de chocolate em pó 50% cacau
- 50g de margarina ou manteiga

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela (aproximadamente 10-15 minutos).
3. Deixe esfriar para utilizar como recheio.

Recheio de Beijinho

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 50g de margarina ou manteiga
- 50ml de leite de coco

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o coco ralado, o leite de coco e a margarina.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela (aproximadamente 10-15 minutos).
3. Deixe esfriar para utilizar como recheio.

Recheio de Chocolate Trufado

Ingredientes:

- 200g de chocolate nobre
- 200ml de creme de leite
- 2 colheres de sopa de licor (opcional)

Modo de Preparo:

1. Derreta o chocolate nobre no micro-ondas ou em banho-maria.
2. Adicione o creme de leite ao chocolate derretido e misture até formar uma ganache homogênea.
3. Se desejar, acrescente o licor para dar um toque especial.
4. Deixe esfriar até obter a consistência desejada para o recheio.

Recheio de Morango com Chantilly

Ingredientes:

- 200g de morangos picados
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 300ml de creme de leite fresco
- 2 colheres de sopa de açúcar para o chantilly

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, cozinhe os morangos com o açúcar até que fiquem macios e formem uma calda espessa. Deixe esfriar.
2. Bata o creme de leite com o açúcar até atingir o ponto de chantilly.
3. Misture os morangos com o chantilly e utilize como recheio.

Recheio de Limão Siciliano

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- Suco de 2 limões sicilianos
- 50g de manteiga

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o suco de limão e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até atingir uma consistência mais espessa (aproximadamente 10-15 minutos).
3. Deixe esfriar para utilizar como recheio.

Recheio de Doce de Leite

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até formar o doce de leite (aproximadamente 20 minutos).
3. Deixe esfriar para utilizar como recheio.

Recheio de Maracujá

Ingredientes:

- 200ml de suco concentrado de maracujá
- 395g de leite condensado
- 1 colher de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture o suco de maracujá, o leite condensado e o amido de milho.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar.
3. Deixe esfriar para utilizar como recheio.

Recheio de Coco com Nozes

Ingredientes:

- 395g de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 50g de nozes picadas
- 50g de margarina

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o coco ralado, as nozes picadas e a margarina.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela (aproximadamente 10-15 minutos).
3. Deixe esfriar para utilizar como recheio.

Recheio de Uva com Creme de Confeiteiro

Ingredientes:

- 200g de uvas roxas ou verdes picadas
- 395g de leite condensado
- 200ml de creme de leite
- 2 gemas
- 1 colher de sopa de amido de milho

Modo de Preparo:

1. Prepare um creme de confeiteiro com o leite condensado, as gemas, o creme de leite e o amido de milho, cozinhando até engrossar.
2. Deixe esfriar o creme de confeiteiro e misture com as uvas picadas.
3. Utilize como recheio.

SUGESTÕES DE RECHEIOS ADICIONAIS

Recheio de Nutella

Ingredientes:

- 200g de Nutella
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo:

1. Misture a Nutella com o creme de leite até formar um creme homogêneo.
2. Utilize como recheio quando atingir a consistência desejada.

Recheio de Leite Ninho com Creme de Avelã

Ingredientes:

- 100g de leite em pó
- 200g de creme de leite
- 150g de creme de avelã (como Nutella)
- 100g de açúcar

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, misture o leite em pó, o creme de leite, o açúcar e o creme de avelã.
2. Cozinhe em fogo baixo até engrossar, mexendo sempre.
3. Deixe esfriar antes de usar.

MONTAGEM DOS BOLINHOS NO POTE

Passo a Passo:

1. **Primeira camada de bolo:** Esfarele aproximadamente 100g da massa (use as massas de pão de ló, amanteigada ou chocolate, conforme sua preferência).
2. **Molho da calda:** Umedeça a camada de bolo com 2 colheres da calda (100ml de leite condensado, 200ml de água e 10ml de baunilha, ou outras caldas de sua preferência).
3. **Primeiro recheio:** Adicione o recheio de sua escolha (utilize as bases de recheios como descrito anteriormente, saborizando com ingredientes como leite de coco, maracujá, café, etc.).
4. **Segunda camada de bolo:** Coloque outra camada de bolo esfarelado, molhe novamente com a calda escolhida.
5. **Segundo recheio:** Adicione mais uma camada de recheio por cima da segunda camada de bolo.
6. **Finalização:** Feche o pote, e se desejar, decore com frutas ou granulado, dependendo do sabor do bolo e recheio.

Observação sobre Montagem

Para acompanhar um vídeo completo do processo de montagem e dicas, acesse meu canal no YouTube:

Elisangela Charmo Cabeleireira e Confeiteira.



PRECIFICAÇÃO E CÁLCULO DE CUSTOS

Cálculo de Custos e Precificação dos Bolos no Pote

Para calcular a precificação dos seus bolos no pote de forma justa e rentável, precisamos levar em consideração todos os custos de produção e o tempo de trabalho. Aqui, vamos determinar o custo de cada bolo e o preço de venda com base em um preço sugerido de R\$ 15,00 por unidade. Também vamos incluir o tempo médio de montagem e a quantidade de bolos que você consegue fazer por dia.

Custos de Produção por Bolo

Com base na nossa receita, cada bolo no pote exige uma média de:

- Massa: Cada massa (pão de ló ou amanteigada) tem um rendimento de aproximadamente 26 bolos.
- Recheio: Vamos utilizar as bases de recheio (branca, ao leite e meio amarga), e cada base resulta em uma quantidade suficiente para rechear todos os 26 bolos. O custo por bolo de recheio dependerá dos ingredientes usados, mas em média, o custo dos recheios será de aproximadamente R\$ 2,00 por bolo.
- Calda: A calda tem um custo muito baixo, com uma média de R\$ 0,50 por bolo.
- Embalagem: O pote de 220ml custa em média R\$ 0,60.

Custo Total de Produção por Bolo

- Custo da Massa: Aproximadamente R\$ 3,00 por bolo (considerando todos os ingredientes de cada tipo de massa).
- Custo do Recheio: Aproximadamente R\$ 2,00 por bolo.
- Custo da Calda: Aproximadamente R\$ 0,50 por bolo.
- Custo da Embalagem: Aproximadamente R\$ 0,60 por bolo.

Total de Custo de Produção por Bolo: R\$ 6,10

Cálculo do Preço de Venda

Com o custo de produção de R\$ 6,10 por bolo, você precisa adicionar sua margem de lucro, que neste caso será de R\$ 8,90 por bolo para atingir o preço de venda de R\$ 15,00.

O preço de venda de R\$ 15,00 cobre os custos de produção e garante um bom retorno financeiro.

Lucro por Bolo

- Preço de Venda: R\$ 15,00
- Custo de Produção: R\$ 6,10
- Lucro por Bolo: R\$ 8,90

Quantidade de Bolos Produzidos por Dia

Nesse processo que sugiro, onde fazemos as massas e os recheios em um dia e montamos os bolos no outro dia, você consegue fazer mais de 100 bolos por dia. Isso significa que, ao trabalhar com eficiência, você pode produzir mais de 100 bolos em um único dia de trabalho.

Estimativa de Lucro Diário

Se você produzir 100 bolos por dia, o lucro diário seria de:

- Lucro por Bolo: R\$ 8,90
- Quantidade de Bolos por Dia: 100 bolos
- Lucro Diário: 100 bolos x R\$ 8,90 = R\$ 890,00 por dia de trabalho.

Dicas de Vendas

- **Preço Justo:** O preço de R\$ 15,00 é competitivo e acessível para seus clientes, considerando a qualidade e a quantidade do bolo no pote.
- **Promoções e Ofertas:** Faça promoções sazonais, como descontos em combos de bolos no pote ou ofertas para ocasiões especiais, como aniversários e datas comemorativas.
- **Marketing nas Redes Sociais:** Utilize suas redes sociais para divulgar os sabores, mostrando o processo de produção e montagem, e interaja com seu público oferecendo descontos para clientes fiéis ou para quem indicar novos clientes.

Armazenamento e Conservação

Armazenamento e Conservação

- **Armazenamento:** Os bolos no pote devem ser armazenados em locais refrigerados, especialmente os recheios que contêm leite condensado, leite de coco ou frutas frescas.
- **Validade:** Os bolos têm uma validade de até 5 dias refrigerados devido à frescura dos ingredientes, especialmente os recheios.
- **Conservação:** Para manter a qualidade dos bolos, certifique-se de que eles estão bem vedados nos potes e acondicionados em locais limpos e secos até o momento da entrega ou venda.

SUGESTÕES DE VENDA

Onde vender:

- **Delivery:** Promova no Instagram, WhatsApp e Facebook. Ofereça combos de 3, 6 ou 12 potes com desconto.
- **Venda direta nas ruas:** Coloque os bolos em caixinhas ou potes decorados, podendo ser vendidos diretamente nas feiras ou em pontos de grande movimento da cidade (escolas, igrejas, escritórios, etc.).
- **Promoções e Datas Comemorativas:** Ofereça promoções de "compre 3 e leve 4" ou "compre um bolo e ganhe uma bebida", especialmente em datas como aniversário, Natal, Dia das Mães, Páscoa, etc.
- **Parcerias:** Faça parcerias com empresas locais (salões de beleza, academias) para vender os bolos como brindes ou opções de lanche.

LINKS ÚTEIS

Materiais que você pode utilizar para otimizar a produção e melhorar seus resultados:

Curso Academia da Ganache: <https://go.hotmart.com/A95504857G>

Planilha de Custos e Precificação: <https://kiwify.app/P8fPOgH?afid=lwXXCwdV>

Canal no YouTube: <https://youtube.com/@elisangelacharmo?si=vf53I9vNiVSYOOYV>

Panela Mexedora

Shopee: <https://s.shopee.com.br/8KcPyjemvb>

Mercado Livre: <https://mercadolivre.com/sec/2qPQLBX>

Placa Porcionadora de Brigadeiro

Shopee: <https://s.shopee.com.br/La8S0W7Qo>

Mercado Livre: <https://mercadolivre.com/sec/2Fc6zL7>

Forma para Brownie e Palha italiana

Shopee: <https://s.shopee.com.br/5KyoOtXxTf>

Mercado Livre: <https://mercadolivre.com/sec/2di3QDZ>

Caixa Coração Lapidado Mãe:

Shopee: <https://s.shopee.com.br/5fbfL9Ynhv>

Kit Caneca Porcelana e Pratinho Mães:

Shopee: <https://s.shopee.com.br/7AQT8z1xP8>

Potes para Bolos 220ml:

Mercado Livre: <https://mercadolivre.com/sec/27iJ4Jh>

Encerramento: Conecte-se com o Sabor e o Sucesso!

Parabéns por chegar até o final deste e-book e explorar todos os segredos para criar bolos no pote irresistíveis! Agora, com as receitas, dicas de precificação e estratégias de vendas, você tem todas as ferramentas necessárias para transformar sua paixão pela confeitaria em um negócio de sucesso.

Lembre-se: cada bolo que você prepara não é apenas uma deliciosa sobremesa, mas uma oportunidade de encantar seus clientes e construir uma marca sólida, reconhecida pela qualidade e pelo cuidado que você coloca em cada detalhe. O amor e a dedicação que você coloca em suas receitas vão transparecer em cada fatia – e isso, meus queridos leitores, é o ingrediente secreto que vai fazer seus bolos se destacarem no mercado.

Eu quero acompanhar sua jornada! Compartilhe suas criações nas redes sociais, marque-me nos seus posts e não deixe de me contar como você está colocando em prática tudo o que aprendeu aqui. Sua evolução será a minha maior satisfação!

E não se esqueça de acessar o meu canal no YouTube, onde você encontrará mais dicas, vídeos passo a passo, e muito mais para te ajudar a dominar a arte da confeitaria.

Seja criativa, seja ousada, e, acima de tudo, continue acreditando no seu talento! Deus abençoe sua caminhada e que o seu negócio floresça cada vez mais!

Com carinho,

Elisangela Charmo Dias Assis

(65)99247-9000

Confeiteira, empreendedora e apaixonada por compartilhar conhecimento!