**Precificação:**

**Custos:** Quanto você deve investir, por receita:

* Custo aproximado de uma receita do Bolo Ninho Vulcão Trufado:

Custo da Receita: R$ 31,88 (Aproximadamente)

Custo do Bolo: R$ 11,13 (Aproximadamente)

Custo do Recheio e Cobertura: R$ 22,95 (Aproximadamente)

Rendimento: 4 formas pequenas ou 2 formas tradicionais

Sugestão de Venda do Bolo:

R$ 6,50, para forma pequena

R$ 13,00, para forma tradicional

Lucro: R$ 3,68, Forma pequena – 150%

Lucro: R$ 7,36, Forma tradicional – 150%

Sugestão de Venda do Bolo Recheado:

R$ 20,00, para forma pequena

R$ 40,00, para forma tradicional

Lucro: R$ 12,03, Forma pequena – 150%

Lucro: R$ 24,06, Forma tradicional – 150%

Se você comprar os ingredientes por atacado pode ter um lucro maior.

**Você só vai aprender fazendo**

**Bolo de Limão**

**Ingredientes:**

* 04 ovos
* 02 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
* 01 ½ xícara (chá) de açúcar refinado
* 200 gr. de margarina
* 01 xícara (chá) de leite
* 01 colher (sopa) de fermento em pó
* ½ colher (sopa) de essência de baunilha
* 1 colher (sopa) de raspas de limão

**Ingredientes da Cobertura de Mousse de Limão:**

* 1 Lata de Leite Condensado
* 1 Caixinha de Creme de Leite
* ½ copo (americano) de suco puro de Limão

**Modo de Preparo do bolo:**

Na batedeira coloque o açúcar e os ovos e bata até ficar homogêneo. Após adicione a margarina. Em seguida, acrescente aos poucos o trigo, o fermento e o leite com a baunilha. Por último acrescente as raspas de limão. Despeje a massa em uma forma untada. Asse em forno médio 180ºC, preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, até dourar.

**Modo de Preparo da Cobertura de Mousse de Limão:**

No liquidificador bata o leite condensado e o creme de leite por 3 minutos.

Acrescente aos poucos o suco do limão e continue batendo até ficar cremoso.

**Montagem e Decoração:**

Desenforme o bolo e cubra com o mousse de limão.

**Rendimento:** 4 formas pequenas ou 2 formas tradicionais.

**Bolo de Chocolate**

**Ingredientes:**

* 05 ovos
* 02 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
* 01 xícara de (chá) açúcar refinado
* 100 gr. de chocolate em Pó - 32% de Cacau
* 200 gr. de margarina
* 01 xícara de leite
* 01 colher (sopa) de fermento em pó
* ½ colher (sopa) de essência de baunilha

**Modo de Preparo:**

Na batedeira coloque o açúcar e os ovos e bata até ficar homogêneo. Após adicione a margarina.

Em seguida, acrescente aos poucos o trigo, o chocolate, o fermento e o leite com a baunilha.

Despeje a massa em uma forma untada.

Asse em forno médio 180ºC, preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, até dourar.

**Rendimento:** 4 formas pequenas ou 2 formas tradicionais.

**Bolo Formigueiro**

**Ingredientes:**

* 04 ovos
* 02 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
* 01 ½ xícara (chá) de açúcar refinado
* 200 gr. de margarina
* 01 xícara (chá) de leite
* 01 colher (sopa) de fermento em pó
* ½ colher (sopa) de essência de baunilha
* 100 gr. de chocolate granulado

**Modo de Preparo:**

Na batedeira coloque o açúcar e os ovos e bata até ficar homogêneo. Após adicione a margarina.

Em seguida, acrescente aos poucos o trigo, o fermento e o leite com a baunilha. Por último adicione a chocolate granulado e mexa delicadamente.

Despeje a massa em uma forma untada.

Asse em forno médio 180ºC, preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, até dourar.

**Rendimento:** 4 formas pequenas ou 2 formas tradicionais.

**Bolo de Ninho Vulcão Trufado**

**Ingredientes do Bolo:**

* 04 ovos
* 02 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
* 01 ½ xícara (chá) de açúcar refinado
* 1 xícara (chá) de leite em pó
* 200 gr. de margarina
* 01 xícara (chá) de leite
* 01 colher (sopa) de fermento em pó
* ½ colher (sopa) de essência de baunilha

**Ingredientes do Brigadeiro Trufado de Ninho:**

* 2 latas de Leite Condensado
* 1 caixinha de Creme de Leite
* 2 colheres (sopa) rasas de Trigo
* 100 gr. de Leite em Pó
* 1 colher (sopa) de Margarina
* 150 gr. de Cobertura Sabor Chocolate Branco
* Leite em Pó para enrolar

**Ingredientes da Montagem:**

* 5 unidades de Morangos

**Modo de Preparo do Bolo:**

Na batedeira coloque o açúcar e os ovos e bata até ficar homogêneo. Após adicione a margarina.

Em seguida, acrescente aos poucos o trigo, depois coloque o fermento e o leite com a baunilha.

Despeje a massa em uma forma com furo no meio, untada.

Asse em forno médio 180ºC, preaquecido, por aproximadamente 30 minutos, até dourar.

**Modo de Preparo do Brigadeiro Trufado de Ninho:**

Em uma panela, coloque o leite condensado e a margarina.

Bata no liquidificador o creme de leite, o trigo e o leite em pó.

Após peneire na panela com os outros ingredientes, leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar cremoso.

Desligue o fogo, coloque em uma vasilha a metade do brigadeiro e acrescente a metade do chocolate branco picado, mexa até derreter e incorporar ao recheio. Deixe esfriar.

Volte a panela ao fogo, mexendo sempre, até ficar no ponto de enrolar. Desligue o fogo, acrescente a outra metade do chocolate branco picado, mexa até derreter e incorporar ao recheio. Deixe esfriar.

Em seguida, enrole os docinhos e passe no leite em pó.

Reserve.

**Montagem e Decoração:**

Desenforme o bolo, coloque na cavidade do meio o brigadeiro trufado ninho cremoso.

Decore com os brigadeiros trufados ninho enrolados.

Faça uma flor de morango na cavidade do meio.

**Rendimento:** 4 formas pequenas ou 2 formas tradicionais.

**Bolo de Cenoura Especial**

**Ingredientes do Bolo:**

* 150 gr. de Cenoura Ralada (aproximadamente 2 xícaras de chá)
* 145 ml de Leite
* 140 gr. de Margarina (aproximadamente 4 colheres de sopa bem cheias)
* 03 xícaras (chá) de Farinha de Trigo
* 04 Ovos
* 01 colher (sopa) de fermento em pó
* 02 xícaras (chá) de açúcar refinado

**Ingredientes da Cobertura de Chocolate Gourmet:**

* 1 Lata de Leite Condensado
* 100 ml de Creme de Leite
* 100 ml de Leite integral
* 1 colher (sopa) rasa de Trigo
* 1 colher (sopa) de Margarina
* 4 colheres (sopa) cheias de Achocolatado
* 100 gr. de Chocolate picado

**Modo de Preparo do Bolo:**

Em uma panela coloque o leite e a margarina, leve ao fogo até mornar.

Em seguida bata no liquidificador com a cenoura, os ovos leite e o açúcar. Bata até ficar homogêneo.

Em uma batedeira coloque o líquido do liquidificador e a baunilha. Bata e acrescente aos poucos o trigo e o fermento.

Despeje a massa em uma forma com furo no meio, untada.

Asse em forno médio 180ºC, preaquecido, por aproximadamente 25 a 30 minutos.

**Modo de Preparo da Cobertura de Chocolate Gourmet:**

Em uma panela pequena coloque o leite condensado e a margarina.

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite integral, o trigo e o achocolatado. Após peneire na panela com os outros ingredientes.

Leve ao fogo médio até dar o ponto de recheio mole. Desligue o fogo, acrescente o chocolate picado, mexa até derreter e incorporar ao recheio.

Reserve e deixe esfriar, até estar em temperatura ambiente.

**Montagem e Decoração:**

Desenforme o bolo e cubra com a cobertura de chocolate gourmet.

**Rendimento:** 4 formas pequenas ou 2 formas tradicionais.

**Brigadeiro de Chocolate Gourmet**

**Ingredientes:**

* 1 Lata de Leite Condensado
* 100 ml de Creme de Leite
* 100 ml de Leite integral
* 1 colher (sopa) rasa de Trigo
* 1 colher (sopa) de Margarina
* 4 colheres (sopa) cheias de Achocolatado
* 100 gr. de Chocolate picado

**Modo de Preparo:**

Em uma panela pequena coloque o leite condensado e a margarina.

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite integral, o trigo e o achocolatado. Após peneire na panela com os outros ingredientes.

Leve ao fogo médio até dar o ponto de enrolar. Desligue o fogo, acrescente o chocolate picado, mexa até derreter e incorporar ao recheio.

Desligue o fogo, deixe esfriar e enrole.

**Rendimento:** 4 formas pequenas ou 2 formas tradicionais.

**Dicas de Vendas**

1° Passo: Fazer um bolo do sabor da sua preferência, cortar em pedaços pequenos, e oferecer para seus clientes a degustação. Com certeza eles vão querer comprar!

2° Passo: Comece vendendo todos os dias.

3° Passo: Nunca venda fiado.

4° Passo: Sempre tenha novidades de recheios e coberturas. Crie a sua marca.

5° Passo: Comece a vender para vizinhos, parentes e pessoas conhecidas.

6º Passo: Use as redes sociais para divulgar seu produto. De preferência você degustando.

7° Passo: Tire boas fotos de vários ângulos.

8º Passo: O ideal é estabelecer um valor para cada sabor.

9º Passo: Calcule um lucro de 100% a 200% de lucro, tirando todas as despesas.

Dicas e Segredos:

Você pode colocar frutas, chocolates variados ou castanhas na cavidade do meio.

Pode variar nos recheios e na cobertura.

Seja criativo com as coberturas, fazendo seu bolo se tornar bolo de festa.