

*BOLOS
DE
POTÉ
ECONÔMICOS*

Uma apostila com receitas simples
selecionadas a dedo.

Sumário

INTRODUÇÃO	1
É possível?	4
Como vou vender?	6
E os custos? E os materiais?	7
RECEITAS	8
Calda simples para molhar os bolos	8
Bolo no pote de Prestígio	9
Bolo de pote de Chocolate e brigadeiro gourmet	11
Bolo de pote de Red Velvet	13
Bolo de pote de Maracujá gourmet	15
Bolo de pote de Oreo	18
Bolo de pote de Ninho com morango	20
Precificação	22
PRESENTE	24



É possível?

Será que é possível lucrar vendendo bolos no pote atualmente??

(Spoiler: É muito possível! 🤗)

Vou te mostrar não só que é possível, mas também por que você deveria considerar **investir** nessa ideia.



Então, sim, a demanda por essas delícias ainda é alta e investir nesse mercado pode ser extremamente lucrativo.

Mas por que as pessoas são tão apaixonadas por esses doces?

É tudo por causa da praticidade!

Pense comigo: se alguém te aborda na rua e oferece uma fatia de bolo, para comer, você precisaria se sentar, pegar um prato, uma colher... Isso tudo pode ser um incômodo, e muitas pessoas, mesmo querendo o doce, acabam não comprando.



Agora, imagine se alguém te aborda e oferece um **bolo no pote com uma colherzinha**. Você não precisaria nem parar de caminhar para aproveitar essa gostosura! Haha.

Essa facilidade de consumo que o bolo no pote oferece é o que o torna tão especial.

Como vou vender?



Muitas pessoas estão **vendendo bolos no pote nas ruas**, oferecendo para aqueles que estão a caminho ou de **volta do trabalho**, por exemplo.

Mas há várias maneiras de comercializar seus bolos no pote:

- **Delivery** (Você pode entregar ou ter alguém fazendo isso por você).
- **Venda para padarias ou confeitarias** (Muitas padarias e confeitarias compram doces prontos para revender).
- **Pedidos sob encomenda** (Muitas pessoas encomendam pequenas e grandes quantidades de bolos no pote para oferecer como lembrancinhas em festas, por exemplo).

E os custos? E os materiais?



Uma das vantagens de trabalhar com bolos no pote: **o baixo custo**. Em média, dependendo do preço dos ingredientes na sua região, **você pode começar com um investimento que varia de R\$ 50,00 a R\$ 100,00**.

Além disso, a maioria dos utensílios necessários provavelmente você **já possui** em casa, como um liquidificador, uma tigela plástica, uma forma para bolo...

Por isso, tantas pessoas optam por entrar na produção de bolos no pote, já que o custo de produção é **bastante acessível**.

Agora, finalmente vamos para a receitas...

Receitas



Antes de continua, quero dizer que os valores nas **informações adicionais** são aproximados, o preço de cada bolo deve ser calculado levando em conta o preço dos ingredientes na sua região.

O tamanho dos potes usados é de 200 ml, mas caso queira, use de outro tamanho, e altere a proporção da receita, dará certo também

A calda usada para molhar os bolos

Ingredientes:

- 1 xícara de água
- 1/2 xícara de açúcar

Modo de Preparo:

- 1.Em uma panela, adicione a água e o açúcar.
- 2.Leve a panela ao fogo médio e mexa bem até que o açúcar esteja completamente dissolvido.
- 3.Deixe a mistura ferver por cerca de 2-3 minutos. Após ferver, continue mexendo para evitar que o açúcar queime.
- 4.Retire a panela do fogo e deixe a calda esfriar completamente antes de usar para molhar o bolo.

Bolo de pote de prestígio



Para a massa de bolo:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara (120 ml) de óleo
- 2 xícaras (360ml) de água morna
- 2 ovos
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Informações Adicionais:

- Temperatura do Forno: **180°C**
- Tempo de Assar: **30 minutos**
- Preço de Venda: **R\$ 10,00 a R\$ 15,00**

Recheio:

- 2 lata de leite condensado
- 200 g de coco ralado

Modo de preparo da massa:

1. Preaqueça o forno a 180°C .
2. Misture a farinha, o açúcar e o chocolate em pó.
3. Adicione a parte seca o óleo e os ovos, misture bem.
4. Adicione a água e misture.
5. Adicione o bicarbonato, fermento e misture mais.
6. Asse por aproximadamente 30 minutos e deixe esfriar completamente e esfarele a massa.

Recheio:

1. Misture o leite condensado com o coco ralado.



Montagem:

1. Em potes individuais, coloque uma camada de bolo esfarelado no fundo.
2. Adicione uma camada do recheio sobre o bolo esfarelado.
3. Repita as camadas até encher o pote, finalizando com o recheio e decore com coco ralado.

Bolo de pote de chocolate e brigadeiro gourmet



Massa de bolo de chocolate:

- 3 ovos
- 1 xícara e meia(360ml) de açúcar
- 2 xícaras (480ml) de farinha de trigo
- 1 xícara (240ml) de chocolate em pó
-
- 1/2 xícara (120ml) de óleo
- 1 xícara (240ml) de leite
- 1 colher (de sopa) de fermento

Informações Adicionais:

- Temperatura do Forno: **180°C**
- Tempo de Assar: **30 minutos**
- Preço de Venda: **R\$ 8,00 a R\$ 12,00**
- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo da massa:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Bata, no liquidificador, os ingredientes líquidos com o açúcar e o chocolate em pó
3. Peneire e adicione a farinha de trigo.
4. Adicione o fermento em pó e misture.
5. Asse por aproximadamente 30 minutos.

Recheio:

1. Misture o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
3. Adicione o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.



Montagem:

1. Em potes individuais, coloque uma camada de bolo esfarelado no fundo.
2. Adicione uma camada do recheio de brigadeiro.
3. Repita as camadas até encher o pote, finalizando com brigadeiro.
4. Decore com chocolate granulado por cima.

Bolo no pote Red Velvet



Massa de bolo Red Velvet

- 3 xícaras e meia de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 200g de manteiga
- 3 ovos
- 5 colheres de sopa de corante vermelho em gel (alimentício)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de cacau em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de fermento
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 lata de creme de leite

Informações Adicionais:

- Temperatura do Forno: **180°C**
- Tempo de Assar: **30 minutos**
- Preço de Venda: **R\$ 8,00 a R\$ 12,00**

Recheio:

- 2 lata de leite condensado
- 2 lata de creme de leite
- 2 xícaras de leite em pó
- 1 colher de manteiga

Modo de preparo da massa:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Bata os ovos e o açúcar.
3. Adicione o chocolate, essência de baunilha, sal, manteiga e bicarbonato e bata.
4. Adicione o corante e bata.
5. Misture manualmente o creme de leite e o trigo.
6. Misture o fermento.
7. Asse por aproximadamente 30 minutos.
8. Deixe esfriar completamente e esfarele a massa.

Recheio:

1. Misture tudo em fogo baixo até ferver.
2. Separe e espere esfriar.



Montagem:

1. Coloque uma camada de bolo no fundo.
2. Adicione uma camada do recheio.
3. Repita as camadas e finalize com recheio.
4. Decore com migalhas de bolo Red Velvet.

Bolo de pote de maracujá gourmet



Para a massa de bolo:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara (240 ml) de leite
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal

Informações Adicionais:

- Temperatura do Forno: **180°C**
- Tempo de Assar: **30 minutos**
- Preço de Venda: **R\$ 8,00 a R\$ 12,00**

Para o mousse de maracujá:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara (120 ml) de suco de maracujá concentrado
- 1 poupa de maracujá



Modo de preparo da massa:

- 1.Preaqueça o forno a 180°C.
- 2.Bata as claras em neve.
- 3.Bata as gemas, a manteiga e o açúcar.
- 4.Adicione à última mistura o trigo e o leite.
- 5.Misture aos poucos com a clara.
- 6.Asse por aproximadamente 30 minutos.
- 7.Deixe esfriar completamente e esfarele a massa.

Recheio:

- 1.Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de maracujá.
- 2.Leve à geladeira por pelo menos 30 minutos para firmar.



Montagem:

- 1.Coloque uma camada de bolo esfarelado no fundo.
- 2.Adicione uma camada do mousse de maracujá.
- 3.Repita as camadas até encher o pote, finalizando com uma camada de mousse.
- 4.Cubra com a poupa de maracujá por cima.

LEMBRETE



Assim que conferir as receitas...



Não se esqueça de ler até o final e
garantir seu presente

Bolo de pote de Oreo



Para a massa de bolo:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícaras de açúcar
- 1 xícara (240 ml) de óleo vegetal
- 1 xícara (240 ml) de leite
- 2 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal

Informações Adicionais:

- Temperatura do Forno: **180°C**
- Tempo de Assar: **30 minutos**
- Preço de Venda: **R\$ 9,00 a R\$ 14,00**

Para o recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 g de cream cheese
- 1 pacote de biscoito Oreo triturado (separar uma parte para decoração)



Modo de preparo da massa:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e claro.
3. Adicione o óleo e bata novamente.
4. Adicione aos poucos farinha peneirada e o leite à mistura, enquanto bate.
5. Acrescente e misture a essência de baunilha, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e o sal.
6. Asse por aproximadamente 30 minutos.
7. Deixe o bolo esfriar completamente e esfarele a massa.

Recheio:

1. Em uma tigela, bata o cream cheese até ficar cremoso.
2. Adicione o leite condensado e o creme de leite ao cream cheese e bata.
3. Misture os biscoitos Oreo triturados à mistura



Montagem:

1. Intercale camadas de bolo esmigalhado e de recheio de ninho, começando com uma camada de massa e finalizando com uma de recheio.
2. Polvilhe leite em pó por cima do bolo.

Bolo de pote de Ninho com Morango



Para a massa de bolo:

- 2 xícaras (240 g) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara (240 ml) de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Informações Adicionais:

- Temperatura do Forno: **180°C**
- Tempo de Assar: **35 minutos**
- Preço: **R\$ 10,00 a R\$ 15,00 por pote**

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de leite em pó (Ninho)
- 1 colher de sopa de manteiga



Modo de preparo da massa:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Bata os ovos com o açúcar até obter uma mistura clara e fofa.
3. Adicione aos poucos a manteiga e a essência de baunilha, batendo bem.
4. Acrescente e misture aos poucos a farinha de trigo, e leite.
5. Por último, adicione o fermento e misture delicadamente.
6. Asse por aproximadamente 30 minutos.
7. Deixe esfriar completamente e esfarele a massa.

Recheio:

1. Misture o leite condensado, a manteiga e o leite em pó.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
3. Adicione o creme de leite e misture bem. Deixe esfriar.



Montagem:

1. Coloque uma camada de bolo esfarelado no fundo.
2. Adicione uma camada do recheio de Ninho.
3. Coloque pedaços de morango por cima.
4. Repita as camadas até encher o pote, finalizando com o recheio de Ninho.
5. Decore com um morango inteiro ou pedaços de morango por cima.

Precificação

A precificação correta dos seus bolos no pote é essencial para manter seu negócio e evitar prejuízos. Uma boa precificação garante que você cubra todos os custos e te dê, é claro, lucro 😊 A precificação varia de região para região, depende dos preços dos ingredientes locais.

Como Calcular o Preço de Venda:

Primeiro, some o custo de todos os ingredientes que usou na produção dos seus bolos no pote.

Lembre-se de considerar apenas a quantidade realmente utilizada. Por exemplo, se você usou meio pacote de farinha, considere metade do preço do pacote.

Vamos ver na prática?



Bolo no pote de brigadeiro

Brigadeiro

Leite condensado: R\$ 7,50

Creme de leite: R\$ 7,00

1 colher de manteiga: R\$ 0,30

Chocolate em pó: R\$ 3,00

Massa do Bolo

Ovos: R\$ 3,00

Chocolate em pó: R\$ 3,00

Açúcar: R\$ 2,00

Trigo: R\$ 2,00

Óleo: R\$ 1,00

Rendimento: 10 unidades

Gasto total:

R\$ 29,00

Gasto por unidade:

R\$ 2,90

Os valores aqui são **suposições**, considerando que foi usado apenas a quantidade **necessária** para a receitas específica, **não garanto** que será assim quem qualquer região, mas o **calculado é o mesmo**

Pegue o **Gasto por unidade** (R\$ 2,90) e multiplique por 2, para ter o lucro que vá pagar o **custo da produção** e seu **tempo**, e some mais **R\$ 1,00** ou **R\$ 1,50**, do **valor da embalagem**

Então o custo por unidade (R\$ 2,90) fica por R\$ 4,80 + R\$ 1,50 fica por **R\$ 6,30**, nesse caso você inclusive poderia aumentar para **R\$ 7,00**