

Do sonho à ideia

Empreendedorismo para
Confeiteiras Iniciantes por:
Cobertop



SUMÁRIO

- 03** Introdução
- 04** O universo da confeitaria como negócio
- 05** O que é preciso para viver da confeitaria?
- 06** Quais produtos posso vender?
- 07** Da paixão ao conceito de negócio
- 08** Inspirações e tendências da Confeitaria
- 09** A hora é agora
- 10** Chef Laís Vieira
- 12** Receitas da Chef Laís Vieira
- 19** Checklist, Recado e Redes sociais



INTRODUÇÃO

A jornada para **o sucesso** quase sempre **começa na cozinha de casa**. Com um bolo simples e muita vontade de acertar. Às vezes é uma bandeja de brigadeiros, um pedido de última hora de alguém próximo, ou aquela primeira encomenda que dá frio na barriga.

E se você está nessa fase, está tudo bem. **Você não precisa ter tudo pronto para começar**. Precisa de um caminho claro, passos simples e treino até ganhar confiança. **E é aqui que a Cobertop entra, como parceira na sua rotina**.

Este e-book foi criado pela **Cobertop** para te acompanhar nesse começo. Você vai encontrar **dicas práticas e exercícios** para escolher um foco, testar receitas com mais segurança e dar os primeiros passos para **vender** com mais tranquilidade.



O universo da **confeitaria** como negócio

Você está entrando num mercado que tem espaço. **Todo dia tem motivo pra comprar um doce.** Tem aniversário, visita, presente, almoço de família, data comemorativa e até aquele mimo no meio do dia. E para começar, você não precisa entrar fazendo tudo.

Existem portas de entrada bem possíveis:



Bolo caseiro
para a vizinhança
e amigos



Uma **sobremesa**
no pote para
escola, trabalho
e encomendas



Doces para
festas e eventos



**Produtos
para Datas
Comemorativas**
(Páscoa, Natal,
Dia das Mães)

Dica da Cobertop

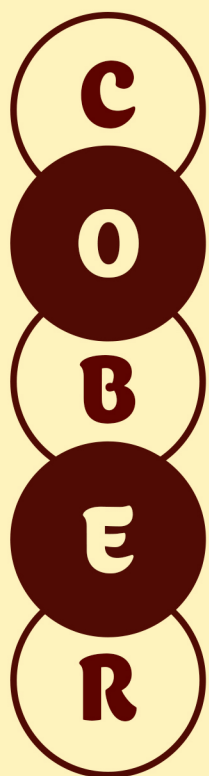
Quando você começa com poucas opções no cardápio, fica mais fácil repetir e manter o mesmo resultado. Isso te dá confiança para produzir com mais calma e vender com mais segurança.



O que é preciso para viver da confeitaria?

Para empreender na confeitaria não basta ter dom de cozinhar. Você vai **aprender a cuidar do seu trabalho** como um negócio.

Agora deixa eu te apresentar o pilar **COBERTOP**. Ele é um jeito fácil de lembrar o que faz diferença no começo:



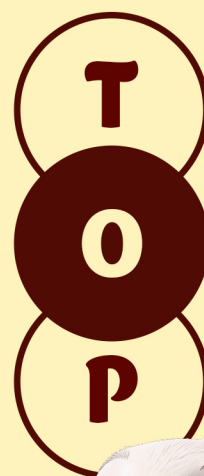
C Carinho no que você faz. O cliente percebe o capricho.

O Organização. Para não se perder com tempo, ingredientes e dinheiro.

B Básico bem feito. Comece com poucas opções e faça bem feito.

E Execução com calma. Teste, ajuste e repita até ganhar confiança.

R Relacionamento com o cliente. Atendimento gentil, prazo combinado e entrega certa.



T Toque profissional.

O Ótimo rendimento.

P Performance no resultado final.



Quais produtos posso vender?

Definir qual produto quer vender **ajuda a ter foco.**

Dica da Cobertop

Escolha um ou dois produtos e foque neles. Melhor crescer aos poucos do que tentar abraçar tudo de uma vez.



BOLOS CASEIROS: práticos, vendidos em pedaços ou inteiros. Ótimos para quem quer começar com baixo investimento.



DOCES FINOS: brigadeiros gourmet, trufas, bem-casados. Lucro maior, mas exigem mais técnica.



SOBREMESAS NO POTE: visual bonito, fáceis de transportar, com sabores variados. (morango, chocolate, leiteinho, entre outros).



BOLOS DE FESTA DECORADOS: personalizados, com pasta americana ou chantilly.



CONFEITARIA SAUDÁVEL: sem glúten, sem lactose, vegana.

Da paixão ao **conceito** de negócio

Transformar paixão em negócio começa com perguntas simples.
Vamos definir seu público e estrutura?

O que eu quero vender?

- Bolos caseiros?
- Sobremesas no pote?
- Brownies ou cookies?
- Doces finos para eventos?

Para quem eu quero vender?

- Famílias da vizinhança?
- Empresas e colegas de trabalho?
- Organizadores de festas e eventos?

**O que vai me diferenciar,
além do sabor e da praticidade
com **Cobertop**?**

- Atendimento rápido e atencioso.
- Embalagem bonita e criativa.
- Receitas exclusivas.

Exercício

Pegue um caderno e descreva como você gostaria que as pessoas lembrassem dos seus doces. Essa descrição pode se tornar o destaque da sua marca.



Inspirações e tendências da Confeitaria

O mercado da confeitaria acompanha tendências. Algumas que estão bem fortes:



Produtos Instagramáveis

Doces que chamam atenção pela aparência.



Datas Comemorativas

Montar kits especiais (ex.: cestas de brigadeiros para o Dia das Mães).



Embalagens Criativas

Agregam valor e encantam os clientes.



Criatividade

Receitas com produtos novos e que estão bombando.



Praticidade

Podem ser sobremesas em porções individuais, prontas para consumo.

Exemplo Prático

Um bolo de cenoura pode virar um produto bem mais atrativo quando você finaliza com uma cobertura lisa e brilhante. Com Cobertop, essa etapa fica mais simples, derrete fácil e ajuda você a manter o mesmo resultado de um pedido para o outro, com brilho e boa textura.

A hora é agora

Agora que você já entendeu o mercado, refletiu sobre seu perfil e começou a imaginar seu público, chegou a hora de dar o primeiro passo prático:

1. Escolha um produto principal para começar.
2. Teste a receita até chegar ao resultado ideal.
3. Fotografe e ofereça às pessoas próximas.
4. Peça opinião honesta sobre sabor, aparência e preço.



Recado de alguém que acredita em você:

Essa fase é de aprendizado. Erros fazem parte do processo e ajudam no crescimento.





Meu nome é Laís Vieira, e foi em **2016** **que a confeitaria entrou de vez na minha vida**, e no meu coração. Desde então, dedico meus dias a criar doces artesanais cheios de amor e sabor, aqui em Janaúba, no norte de Minas Gerais. Comecei de forma simples, na cozinha de casa, com muita vontade de aprender e de transformar meu sonho em realidade. **Aos poucos, o que era apenas uma paixão virou profissão, e logo me vi ensinando outras pessoas a descobrir o mesmo amor pela confeitaria.**

Chef Laís Vieira

“ **A confeitaria me mostrou que com dedicação, fé e carinho, qualquer sonho pode crescer.**”

Dar cursos e ver meus alunos se desenvolverem é uma das maiores alegrias que a vida me trouxe. Compartilho nas minhas redes receitas fáceis, acessíveis e deliciosas, perfeitas para você preparar para a sua família, para vender ou simplesmente para adoçar o dia.

A confeitaria me mostrou que com dedicação, fé e carinho, qualquer sonho pode crescer, assim como um bolo bem feito. **Te convido a continuar essa jornada comigo e com a Cobertop**, descobrindo novas receitas, inspirações e produtos que tornam a confeitaria ainda mais doce e especial.



“ ”

Prepare-se para criar sobremesas que vendem mais, conquistam clientes e elevam o padrão do seu trabalho.

Com carinho,

Chef Lais Vieira



Bolo de Chocolate Cobertop

Um bolo intenso, macio e cheio de sabor. A **Barra Cobertop Meio Amargo** garante cor, textura e um chocolate marcante, ideal para bolos estruturados e recheados.

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 250g de açúcar
- 100ml de leite
- 150g de manteiga
- 100g da **Barra Cobertop Meio Amargo** derretida
- 20g de cacau em pó
- 240g de farinha de trigo
- 15g de fermento químico

MODO DE PREPARO MASSA

Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 10 minutos, até ficar claro e volumoso. Junte o leite, a manteiga, a **Barra Cobertop Meio Amargo** derretida e o cacau, e bata só até misturar.

Por último, incorpore a farinha e o fermento delicadamente. Divida a massa em três formas de 15 cm e asse em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30 minutos.



GANACHE PARA RECHEIO

- 500g da **Barra Cobertop Ao Leite**
- 250g de creme de leite

MODO DE PREPARO GANACHE

Derreta a **Barra Cobertop Ao Leite**, adicione o creme de leite e misture até obter um creme liso e brilhante. Leve à geladeira por 12 horas para ganhar estrutura.



Buttercream de Chocolate

O buttercream de chocolate é um creme fácil de trabalhar, ótimo para alisar e decorar. Use com o bolo bem frio para dar mais firmeza e um acabamento mais bonito.



INGREDIENTES

- 300g de **Gotas Cobertop Ao Leite** derretidas (aprox. 30°C)
- 150g de manteiga em ponto pomada

MODO DE PREPARO

Bata tudo na batedeira até formar um creme homogêneo e sedoso. Se necessário, leve à geladeira e bata novamente antes de usar.

MONTAGEM

Monte o bolo com três camadas de massa e duas de recheio. Cubra com o buttercream de chocolate e espalhe bem com a espátula. No topo, faça um ninho com **Gotas Cobertop Ao Leite** derretidas e finalize com ovinhos comestíveis.

Dica da Chef

As **Gotas Cobertop** garantem estabilidade, brilho e sabor intenso, perfeitas para bolos que precisam de estrutura sem abrir mão do chocolate de verdade.

Brigadeirão Cobertop

Cremoso, intenso e com textura impecável. Uma sobremesa prática, elegante e com alto apelo comercial.

INGREDIENTES

- 500g da **Barra Cobertop Meio Amargo**
- 400g de creme de leite
- 395g de leite condensado
- 12g de gelatina incolor

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e 500g da **Barra Cobertop Meio Amargo** derretida. Prepare a gelatina e misture. Despeje em uma forma com desmoldante e leve à geladeira por 24 horas.

Finalize com granulados.

Dica da Chef

Esse brigadeirão tem corte firme, ótimo rendimento e excelente aceitação para vendas unitárias ou sobremesas de vitrine.



Cheesecake Cobertop

Equilíbrio perfeito entre cremosidade e chocolate, com acabamento sofisticado e sabor marcante.



BASE

- 180g de biscoito triturado
- 50g de margarina

MODO DE PREPARO

Misture tudo e forre o fundo de uma forma de 20 cm.

CREME

- 350g de requeijão cremoso
- 200g de creme de leite
- 200g da **Barra Cobertop Meio Amargo** derretida
- 120g de açúcar refinado
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Bata tudo no liquidificador até ficar homogêneo. Despeje sobre a base e asse a 180 °C por cerca de 60 minutos.

COBERTURA

- 200g de **Gotas Cobertop Branco** derretidas
- 150g de cream cheese
- 80g de creme de leite

Bata na batedeira até formar um creme liso. Com o Cheesecake frio, espalhe a cobertura e finalize com cacau em pó.

Dica da Chef

As **Barras Cobertop** e as **Gotas Cobertop** trazem suavidade ao chocolate e combinam perfeitamente com bases cremosas, como cheesecake.

Tartellette de Chocolate Branco **Cobertop**

Elegante, delicada e perfeita para vitrines sofisticadas.



INGREDIENTES

- 100g de manteiga sem sal
- 50g de açúcar de confeiteiro
- 1 ovo
- 200 g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO MASSA

Misture até formar uma massa homogênea. Leve à geladeira por 2 horas. Forre as formas, faça furinhos com o garfo e leve ao freezer por 30 minutos. Asse em forno preaquecido a 200°C por cerca de 15 minutos ou até dourar.

RECHEIO

- 400g de **Gotas Cobertop Branco**
- 450g de creme de leite
- 8g de gelatina incolor
- 50g de água

MODO DE PREPARO RECHEIO

Hidrate a gelatina, derreta as **Gotas Cobertop Branco** e bata tudo no liquidificador. Leve à geladeira por 24 horas. Bata na batedeira até formar um creme leve e recheie as tartellettes.

Dica da Chef

Depois de batido, o recheio fica aerado e perfeito para aplicações com saco de confeitar, agregando valor visual ao produto.

Colomba Cobertop

Uma receita especial, macia e bem recheada, com **Chips Forneáveis Cobertop**, que não derretem no forno e mantêm o formato, deixando o resultado bonito e padronizado.



ESPONJA

- 150g de farinha de trigo
- 10g de fermento biológico seco
- 200ml de água morna

Misture, cubra e deixe descansar por 30 minutos.

MASSA

- 6 gemas
- 130g de açúcar
- 1 colher de mel
- 50ml de leite
- 800g de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 4 colheres de margarina
- 400g de **Chips Forneáveis Cobertop**

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes (menos a margarina e as gotas) com a esponja. Acrescente a margarina aos poucos até obter uma massa lisa. Incorpore as gotas, modele e deixe descansar por 40 minutos. Pincele com gema e asse a 180°C por cerca de 40 minutos. Finalize com cobertura de **Gotas Cobertop Ao Leite** derretidas e **Chips Forneáveis Cobertop**.

Dica da Chef

Os **Chips Forneáveis Cobertop** mantêm formato e sabor após o forno, garantindo uma colomba bonita e valorizada.

Bolo de Cenoura Crocante Cobertop

Uma combinação clássica, com textura irresistível e acabamento perfeito para encantar e vender mais.

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 250g de cenoura crua picada (aprox. 3 médias)
- 200ml de óleo
- 250g de açúcar (2 xíc. de chá)
- 250g de farinha de trigo (2 xíc. de chá)
- 10g de fermento químico (1 colher de sopa)
- Cobertura Crocante
- 150g de **Gotas Cobertop Ao Leite**
- 50g de flocos de arroz

COBERTURA CROCANTE

Derreta as **Gotas Cobertop Ao Leite** conforme as instruções da embalagem. Misture os flocos de arroz, envolvendo bem. Despeje sobre o bolo já frio e espalhe suavemente, formando uma camada crocante e brilhante.



MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar por 3 a 4 minutos. Transfira para uma tigela e incorpore a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente com um fouet ou espátula. Por último, adicione o fermento químico e mexa só até incorporar. Despeje em forma untada e enfarinhada e asse a 180 °C por 40 a 45 minutos, ou até o palito sair limpo.

Dica da Chef

Para uma finalização mais profissional, aplique a cobertura quando estiver levemente morna. As **Gotas Cobertop Ao Leite** garantem brilho, textura uniforme e excelente corte, além de entregarem sabor marcante e ótimo custo-benefício.



Checklist

- Descubri **o que mais gosto de produzir** na confeitaria.
- Entendi quem são **meus clientes ideais**.
- **Escolhi um produto** para começar.
- Listei meus **destaques**: embalagem, sabor, atendimento.
- Me inspirei em **tendências** e já pensei em como aplicar no meu negócio.
- Fiz meus primeiros testes de receita e pedi **opinião**.



ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS

  [cobertop](#)  [fanclubcobertop](#)
 [cobertop.com.br](#)  [zdalimentos.com.br](#)
 [youtube.com/cobertop](#)