

Coleção: Empreendedorismo para Confeiteiras Iniciantes por **Cobertop**

Organização e Estruturação



Volume
3

Sumário

02 Introdução

03 A base para uma rotina mais produtiva

04 Planejando a semana de produção

05 Organização do espaço de trabalho

06 Controle de estoque e validade

07 Produzir melhor para vender mais

08 Qualidade e Padronização

09 Lidando com picos de demanda

10 Cuidando de você

11 Chef Amélia Lino

Receitas

14 Ganache de Champagne

15 Chocochanty

16 Chococream de Coco

20 Checklist

17 Chococream Tradicional

18 Massa Flexível para Espatulação

19 Cookies Cobertop

Introdução

Organização é a base de toda confeitaria de sucesso.

Quando você organiza seu tempo, seu espaço e seus pedidos, tudo flui melhor e o resultado aparece nos sabores, na aparência dos doces e na satisfação dos clientes.

Este e-book é dividido em etapas. Com a **Cobertop**, você vai aprender a organizar sua rotina, planejar a semana, arrumar seu espaço, controlar estoque e validade, ganhar produtividade, manter padrão, lidar com picos de demanda e cuidar de você.



1

A base para uma rotina mais produtiva

Quando a rotina vira **bagunça**, aparecem os **problemas**. Por isso, o primeiro passo é criar um ritmo de trabalho que funcione pra você.

O que uma rotina organizada te ajuda a fazer:



Evitar atrasos e esquecimentos.



Controlar estoque e insumos.



Atender mais pedidos com capricho.



Poder separar um tempo para descansar.



Dica Cobertop

Confeitar é arte, mas também é gestão! E todo artista precisa de método.

2

Planejando a semana de produção

Em períodos de **alta demanda**, cada etapa precisa ter hora e função. É isso que **evita** desperdício, atraso e produção no improviso.

DIA	ATIVIDADE PRINCIPAL
SEGUNDA	Limpeza e organização da cozinha, compras de insumos.
TERÇA	Preparação de massas, recheios e bases congeláveis.
QUARTA	Produção principal (doces, bolos, coberturas).
QUINTA	Finalização, decoração e entrega.
SEXTA	Revisão de pedidos e conteúdo nas redes sociais.
SÁBADO	Entregas extras, degustações e divulgação.
DOMINGO	Descanso e planejamento da próxima semana.



Dica Cobertop

Reserve 30 minutos por dia para planejar as próximas etapas.

3

Organização do espaço de trabalho

Um **espaço** limpo e funcional é o **coração da confeitaria**. Não precisa ser grande, mas precisa ser bem organizado.

passo 1

Tenha uma bancada livre para produção.

passo 2

Use potes transparentes e etiquetados para armazenar ingredientes.

passo 3

Mantenha os produtos **Cobertop** (gotas, barras, chips) em local fresco e seco, longe do calor.

passo 4

Organize utensílios por frequência de uso: os mais usados devem ficar ao alcance das mãos.

passo 5

Faça uma limpeza leve diariamente e uma completa semanalmente.



Dica Cobertop

Ambiente limpo e organizado é sinal de respeito ao seu talento e ao seu cliente.

4

Controle de estoque e validade

Dica Cobertop

A linha **Cobertop** entrega alto rendimento e boa durabilidade, o que reduz reposição e melhora o custo por receita.

Saber o que você tem (e o que falta) **evita desperdício e prejuízo**. Um estoque **bem organizado** garante ingredientes sempre prontos para você atender os pedidos com **agilidade**.

1

Liste o essencial

Liste os ingredientes que você mais usa
Para cada item, registre:

- quantidade atual
- data de compra
- validade

2

Dê baixa

Toda vez que usar, dá baixa. Usou leite condensado, chocolate, creme de leite? Anota para não ser pega de surpresa.

3

Ponto de reposição

Para os itens mais usados, estabeleça um mínimo. Exemplo: se chegar em 10 unidades de ovos, já entra na lista de compra.

4

Data de Validade

Organize os produtos com validade mais próxima na frente. Os mais novos ficam atrás.

5

Revise o estoque

Confira quantidades, validade e o que precisa comprar. Leva 15 minutos e evita prejuízo.

6

Antecipe

Se você já sabe o que vende mais, pode deixar bases prontas: massas congeladas, e recheios.

5



Dica Cobertop

As coberturas fracionadas e chips forneáveis **Cobertop** agilizam a produção, dispensam temperagem e entregam sabor e acabamento.

Produzir melhor para vender mais

Produtividade é **fazer mais em menos tempo**. E não é trabalhar mais. É ganhar tempo organizando melhor o jeito de fazer.

Checklist de produtividade



Separe tudo antes de começar

Ingredientes, formas e utensílios já organizados evitam pausa da produção.



Produza em maior quantidade

O que mais vende merece escala. Fazer uma vez só economiza tempo e energia.



Planeje o dia e a semana

Uma lista simples já evita esquecimento e retrabalho.



Organize por tipo de doce

Produzir por categoria agiliza o processo e reduz troca de preparo.



Deixe bases adiantadas

Massas, recheios e brigadeiros prontos ajudam a ganhar tempo nos pedidos.

Qualidade e Padronização

A diferença entre uma confeitadora amadora e uma profissional está na **consistência**. O cliente precisa saber que cada produto seu terá sempre o mesmo sabor, textura e acabamento.

1.

Use balança e medidores para receitas.

2.

Faça testes até encontrar o ponto ideal.

3.

Use o mesmo tempo, modo de preparo e temperatura em todas as receitas.

4.

Fotografe seus produtos prontos, isso te ajuda a manter o padrão visual.



Dica Cobertop

Com as coberturas **Cobertop**, é possível obter o mesmo acabamento profissional em todas as produções, mesmo em diferentes lotes.

7

Lidando com picos de demanda

- 1 Faça um calendário de pedidos.
- 2 Estabeleça quantidade máxima de produção diária.
- 3 Deixe bases congeladas e recheios prontos com antecedência.
- 4 Monte kits de Páscoa, lembrancinhas ou combos promocionais.
- 5 Avise seus clientes com prazos claros e realistas

Datas especiais (como Páscoa, Dia das Mães, Festas Juninas e Natal) pedem preparo.



Dica Cobertop

Em períodos de alta, priorize produtos com boa durabilidade e facilidade de produção, como os feitos com **Cobertop**, que têm excelente rendimento e brilho estável.

Cuidando de você

O sucesso na confeitaria depende **de quem está por trás do avental**. Por isso, cuide da sua saúde, do seu corpo e da sua mente.



Faça pausas e alongamentos durante a produção.



Durma bem mesmo em semanas corridas.



Tenha um dia de descanso. Você merece.



Beba água e tenha uma boa alimentação.



Recado da **Cobertop**

O seu bem-estar é o ingrediente secreto que faz seus doces ainda mais especiais.

Chef Amélia Lino

História de sucesso



Amélia Lino é pioneira no Brasil na técnica de Flower Cake e uma das principais referências da confeitaria artística no país. A paixão pela confeitaria surgiu de forma natural. Autodidata, começou a decorar bolos florais com precisão e delicadeza, transformando cada criação em uma peça única.

Em busca de evolução constante, levou seu talento para o exterior e aprimorou suas técnicas na Europa e na Coreia do Sul, berço da arte das flores na confeitaria.

Com uma técnica autoral, conquistou reconhecimento em pouco tempo e se consolidou como uma das maiores referências do Brasil em flores com bicos de confeitaria, flores espatuladas e outras técnicas artísticas.

Com visão empreendedora, passou a ministrar cursos práticos e expandiu sua atuação para todo o Brasil e também para o exterior. Hoje, é uma palestrante requisitada e inspira milhares de pessoas com sua trajetória.

A atuação internacional inclui cursos na Itália, Inglaterra, Espanha, Holanda, Portugal, Suíça e Coreia do Sul.

Também atua na formação de professores, sendo a única profissional no Brasil a oferecer certificação internacional coreana, além de membro honorário da Korea Design Cake Art Association.

O trabalho já ganhou destaque em programas de televisão, com participações ao lado de Ana Maria Braga, além de presença nas principais feiras e congressos de confeitaria no Brasil e no exterior.

Autora do livro *Flower Cakes*, lançado na FIPAN, em São Paulo, reúne mais de 40 mil alunos ao redor do mundo e mais de meio milhão de seguidores.

Mais do que ensinar técnicas, Amélia inspira pessoas a transformarem suas vidas por meio da confeitaria. Sua trajetória reflete consistência, trabalho e visão de negócio aplicada à prática.



“Vamos florir o mundo!”

receitas

A seguir, você encontra **receitas práticas** e **afetivas**, pensadas para a rotina real da confeitaria. Todas testadas, com foco em sabor, padrão e custo que cabe no bolso, seja para vender ou para fazer em casa.

O passo a passo é claro e as dicas ajudam você a ganhar **tempo** e **segurança** na cozinha.

Ganache de Champagne



Tempo de Preparo: 30 minutos.



Rendimento: Cobre 1 bolo de 15 cm x 10 cm, com sobra para espatulagem artística.



Até 15 dias para consumo.



Armazenar em temperatura ambiente. Para aumentar a durabilidade, manter refrigerado.

- 400g **Barra Cobertop Branco** (a cobertura confere mais estabilidade à ganache)
 - 150g de champagne Brut.
 - 80g de creme de leite
1. Primeiramente, corte a **Barra Cobertop Branco** em pedaços e coloque em um recipiente próprio para aquecimento.
 2. Leve ao micro-ondas de 15 em 15 segundos, mexendo a cada intervalo, até derreter completamente. A temperatura máxima deve ser de aproximadamente 42°C.
 3. Depois, deixe esfriar até atingir 34°C, mexendo bem, principalmente nas bordas.
 4. Aqueça o champanhe e o creme de leite juntos até chegarem a 24°C.
 5. Na batedeira, usando o globo, junte o champanhe, o creme de leite e a **Cobertop Branca** na temperatura correta. Bata por 1 minuto, sempre raspando as bordas para evitar grumos.



Importante: o creme de leite utilizado deve ser sem soro.

Dica da Chef

A **Cobertop Branca** deixa a ganache mais estável e firme para espatular. Para um acabamento mais liso, respeite as temperaturas e misture bem até ficar homogênea.



Chocochanty



Tempo de Preparo: 30 minutos.



Rendimento: Cobre 1 bolo de 20 cm x 10 cm, com sobra para espatulagem artística.



Até 15 dias para consumo.



Armazenar em temperatura ambiente. Para aumentar a durabilidade, manter refrigerado.



INGREDIENTES

- 1kg **Cobertop Branco**
- 300g de Chantilly em temperatura ambiente

MODO DE PREPARO

1. Leve ao micro-ondas de 30 em 30 segundos, misturando nos intervalos até derreter 80% da **Cobertop Branco** e chegar a temperatura de 34°C a 36°C.
2. Adicione então o Chantilly em temperatura ambiente e misture aos poucos com a espátula.
3. Após homogeneizar utilize a batedeira para obter um creme perfeito.

Chococream de Coco



Tempo de Preparo: 30 minutos.



Rendimento: Cobre 1 bolo de 20 cm x 10 cm, com sobra para espatulagem artística.



Até 15 dias para consumo.



Armazenar em temperatura ambiente. Para aumentar a durabilidade, manter refrigerado.



INGREDIENTES

- 1kg **Cobertop Branco**
- 180g de Leite de Coco

MODO DE PREPARO

1. Leve ao microondas de 30 em 30 segundos, misturando nos intervalos até derreter 80% da **Cobertop Branco** e chegar a temperatura de 34/°C a 36°C
2. Adicione então o Leite de Coco em temperatura ambiente e misture aos poucos com a espátula. Após homogeneizar utilize a batedeira para obter um creme perfeito.

Chococream Tradicional



Tempo de Preparo: 30 minutos.



Rendimento: Cobre
1 bolo de 20 cm x 10 cm, com sobra para espatulagem artística.



Até 15 dias para consumo.



Armazenar em temperatura ambiente. Para aumentar a durabilidade, manter refrigerado.

INGREDIENTES

- 1kg **Cobertop Branco**
- 200g de Creme de Leite

MODO DE PREPARO

1. Leve ao microondas de 30 em 30 segundos, misturando nos intervalos até derreter 80% da **Cobertop Branco** e chegar a temperatura de 34°C a 36°C
2. Adicione o Creme de Leite em temperatura ambiente e misture aos poucos com a espátula. Após homogeneizar utilizar a batedeira para obter um creme perfeito.



Massa Flexível para Espatulagem



Tempo de Preparo: 30 minutos.



Rendimento: Cobre 1 bolo de 20 cm x 10 cm, com sobra para espatulagem artística.



Até 15 dias para consumo.



Armazenar em temperatura ambiente. Para aumentar a durabilidade, manter refrigerado.



INGREDIENTES

- 1L de chantilly
- 100g de amido
- 6g de CMC
- 100g de **Cobertop Branco**

MODO DE PREPARO

1. Adicione o chantilly em temperatura ambiente ao amido de milho em uma tigela e misture bem com o fouet até obter uma mistura homogênea.
2. Acrescente o CMC e misture bem. Leve ao microondas por 2min, misture e coloque mais 2 min e assim sequencialmente até que a mistura fique grossa. Sempre ao finalizar os dois minutos retirar do microondas e misturar muito bem.
3. A partir de 4 minutos, quando perceber que começou engrossar, coloque apenas de 1 em 1 minuto até completar aproximadamente 7 minutos.
Observe agora: se escorrer do fouet a mistura **NÃO ESTÁ NO PONTO CORRETO**. Seguir de 15 em 15 minutos até que a mistura **FIQUE ESTÁTICA NO FOUET**.
4. Derreta a **Cobertop Branco** por 30 segundos, mexer bem. Depois mais 20 segundos e misture ao creme. Quando esfriar, o creme estará pronto para uso.

Cookies Cobertop



Tempo de Preparo: 2h30



Rendimento: Aprox. 7 a 8 cookies de 150 g cada.



A massa crua pode ser congelada por até 30 dias.



Após assados, conservar em recipiente fechado por até 5 dias em temperatura ambiente.

INGREDIENTES

- 270g manteiga sem sal (se usar manteiga com sal, dispense o sal da receita)
100g açúcar mascavo
- 85g açúcar refinado
- 80g ovos inteiros batidinhos
- 420g farinha de trigo
- 2,5g fermento químico em pó
- 2,5g de bicarbonato
- 2,5g sal
- 200g de **Cobertop Meio Amargo**, picada grosseiramente
- 220g de **Cobertop Branco** também picada grosseiramente, para colocar na massa dos cookies.

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela grande, misture a manteiga em temperatura ambiente com os açúcares até formar um creme homogêneo. Adicione os ovos levemente batidos e misture bem.
2. Acrescente o sal, o fermento e o bicarbonato, misturando para incorporar. Adicione a farinha aos poucos, até formar uma massa homogênea.
3. Adicione as coberturas **Cobertop Meio Amargo** e **Cobertop Branco** picadas grosseiramente e misture até distribuir bem na massa; modele os cookies com aproximadamente 150g cada ou no tamanho desejado.
4. Para finalizar, acrescente mais pedaços de **Cobertop** por fora, pressionando levemente para que grudem na massa. Depois, boleie novamente para manter o formato. Deixe os cookies mais altos, porque eles vão se espalhar na forma, ao assar.
5. Leve os cookies modelados para o congelador por, no mínimo 2 horas;
6. Disponha os cookies em assadeira com papel manteiga, deixando espaço entre eles, e asse em forno preaquecido a 200°C até as bordas dourarem e o centro permanecer macio.
7. Retire do forno e deixe descansar antes de transferir.



COBERTOP

Organizar e produzir com qualidade é mais do que um hábito, é um estilo de vida de quem acredita no próprio talento. Cada doce que sai da sua cozinha leva amor, técnica e dedicação.

E é esse cuidado que transforma clientes em fãs e confeitadeiras em empreendedoras de sucesso.

A **Cobertop** está com você em cada etapa dessa jornada, oferecendo produtos que simplificam o seu dia, garantem qualidade profissional e deixam cada receita ainda mais saborosa.

Porque quando a base é sólida, o sucesso é questão de tempo e **você está no caminho certo.**

Checklist Final

Organizei minha rotina de produção semanal.

Produzi em maior quantidade o que mais vende.

Criei um sistema de estoque e validade.

Aprendi a planejar picos de demanda.

Padronizei minhas receitas principais.

Reservei tempo para cuidar de mim.

ACOMPANHE NOSSAS REDES SOCIAIS

