

Ebook: Como Fazer e Vender Mini Bolos Vulcões

Capítulo 1 – Introdução

Os mini bolos vulcões conquistaram o paladar de muitos brasileiros por seu visual irresistível e recheio generoso. Este ebook é um guia completo para quem deseja aprender a fazer essas delícias e transformá-las em uma fonte de renda.

1º passo: Aprender a fazer minis bolos vulcões;

2º passo: Aprender um recheio gostoso e leve;

3º passo: Vendas.

Capítulo 2 – Ingredientes e Utensílios Básicos

Ingredientes principais:

- * 320g de Farinha de trigo
- * 320g de Açúcar
- * 4 Ovos
- * 150ml de Óleo
- * 250 ml de Leite
- * 15g de Fermento químico

Recheios e coberturas comuns:

- * Chocolate (ganache, brigadeiro)
- * Doce de leite
- * Leite Ninho
- * Morango
- * Nutella

Utensílios:

- * Forminhas de mini bolo
- * Batedeira ou fouet
- * Espátulas e colheres
- * Panela para recheios
- * Peneira
- * Saco de confeitar (opcional)

- * Copo medidor
- * Balança

Receita para untar as formas:

- * 2 colheres de manteiga ou margarina derretida
- * 2 colheres de óleo
- * 2 colheres de farinha de trigo

Capítulo 3 – Passo a Passo da Receita Base

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Bata os ovos com o açúcar e o óleo por 3 minutos.
3. Adicione o leite e bata por mais 1 minuto.
4. Incorpore a farinha peneirada aos poucos.
5. Finalize com o fermento peneirado.
6. Despeje nas forminhas e asse por cerca de 40 minutos, a 180°C.

Capítulo 4 – Recheios e Coberturas

Ganache simples:

- * 200g de chocolate meio amargo
 - * 1 caixa de creme de leite
- * Derreta o chocolate e misture com o creme de leite até ficar homogêneo.

Doce de leite cremoso:

- * 1 lata de leite condensado cozido na pressão por 30 minutos

Brigadeiro, morango e outros podem ser usados conforme a criatividade e gosto do público.

Capítulo 5 – Montagem e Apresentação

1. Deixe os bolos esfriarem antes de rechear.
2. Coloque o recheio generoso e finalize com cobertura escorrendo.
3. Use embalagens atrativas: caixinhas transparentes ou com etiquetas personalizadas.
4. **Sempre coloque a data de fabricação e o vencimento.**

Capítulo 6 – Precificação e Custos

- * Calcule o custo de cada ingrediente.

* Some os custos fixos (gás, energia, embalagem) como 20%.

Exemplo: cada ingrediente para 1 bolo custou R\$3,00 (com isso soma os 20%)

* No final basta multiplicar esse valor por 3 (que são o custo, o reinvestimento e o lucro)

* Depois disso, calcule o custo da embalagem para cada bolinho coloque junto ao valor final

Capítulo 7 – Estratégias de Venda

* Redes sociais: Instagram e WhatsApp são ideais para divulgação.

* Ofereça degustações para atrair clientes locais.

* Faça combos ou promoções (ex: compre 5, ganhe 1).

* Parcerias com cafeterias, lanchonetes e mercados.

Capítulo 8 – Dicas Finais

* Capriche na aparência: a primeira impressão é visual.

* Mantenha os sabores sempre frescos e os recheios bem feitos.

* Peça feedback dos clientes e melhore sempre.

* Invista em fotos bonitas dos seus bolos.

Conclusão

Com dedicação e criatividade, os mini bolos vulcões podem se tornar não só um sucesso entre amigos e familiares, mas também uma fonte estável de renda. Boa sorte e mãos à massa!