

50 Receitas Exclusivas de Velas Gourmet

As velas irresistíveis que seus clientes vão implorar para comprar

Bem-vinda às Velas Gourmet

Estas são receitas únicas que quase ninguém faz. Aromas de cafeteria, confeitoria e bebidas que vendem sozinhos. Cada receita tem ingredientes e passo a passo simples.

Prepare-se para descobrir um mundo de aromas irresistíveis que vão transformar seu negócio de velas artesanais. Essas 50 receitas foram cuidadosamente desenvolvidas para criar experiências olfativas únicas que seus clientes nunca esquecerão.

Das fragrâncias aconchegantes de café expresso italiano aos aromas sofisticados de chocolate belga com pimenta rosa, cada receita foi pensada para despertar memórias afetivas e criar conexões emocionais com seus clientes.



Como Usar Este Guia

01

Estrutura Consistente

Cada receita segue o mesmo padrão: nome, ingredientes exatos e modo de fazer em 5-6 passos claros.

02

Escolha Suas Favoritas

Explore as cinco categorias - Cafeteria, Confeitaria, Padaria, Bebidas & Drinks, e Especiarias & Exóticos.

03

Comece a Produzir

Siga as instruções detalhadas e comece a criar suas velas gourmet hoje mesmo.

04

Experimente e Personalize

Use as receitas como base e adicione seu toque pessoal para criar produtos únicos.

As receitas estão organizadas em categorias temáticas para facilitar sua navegação. Você pode começar pela categoria que mais te atrai ou explorar todas elas para ter um portfólio completo de aromas. Cada receita indica tempos de cura, temperaturas específicas e dicas especiais para garantir o melhor resultado.

- Dica importante:** Mantenha um caderno de anotações para registrar suas adaptações e os feedbacks dos clientes. Isso ajudará você a aperfeiçoar suas receitas ao longo do tempo.

Categoria: Cafeteria

Aromas quentes e envolventes que remetem à sua cafeteria favorita.
Essas velas são perfeitas para criar ambientes acolhedores e estimulantes.



Receita 1: Café Espresso Italiano



Ingredientes

- 200g de cera de soja
- 15ml de essência de café expresso
- Corante marrom (3 gotas)
- Pavio médio
- Pote de vidro âmbar

1

Passo 1

Derreta a cera em banho-maria até 80°C

2

Passo 2

Retire do fogo e aguarde esfriar até 65°C

3

Passo 3

Adicione a essência de café e o corante

4

Passo 4

Misture por 2 minutos

5

Passo 5

Fixe o pavio no centro do pote

6

Passo 6

Despeje a cera e deixe curar por 24h



Opcional: Adicione grãos de café no fundo antes de despejar para um efeito visual encantador.

Receita 2: Cappuccino Cremoso

Ingredientes

- 200g de cera de soja
- 10ml de essência de café
- 5ml de essência de baunilha
- Corante bege claro (2 gotas)
- Pavio médio



Passo 1-2

Derreta a cera em banho-maria até 80°C e divida em duas partes iguais

Passo 3-4

Na primeira parte adicione café + corante marrom.
Na segunda adicione baunilha (cor clara)

Passo 5-6

Despeje primeiro a parte escura, espere endurecer.
Despeje a parte clara por cima

Efeito especial: Camadas como um cappuccino real! Esta técnica cria um visual sofisticado que seus clientes vão adorar.

Receita 3: Mocha com Chocolate



Ingredientes

- 200g de cera de soja
- 10ml essência de café
- 8ml essência de chocolate
- 2ml essência de canela
- Corante marrom escuro



Modo de Fazer

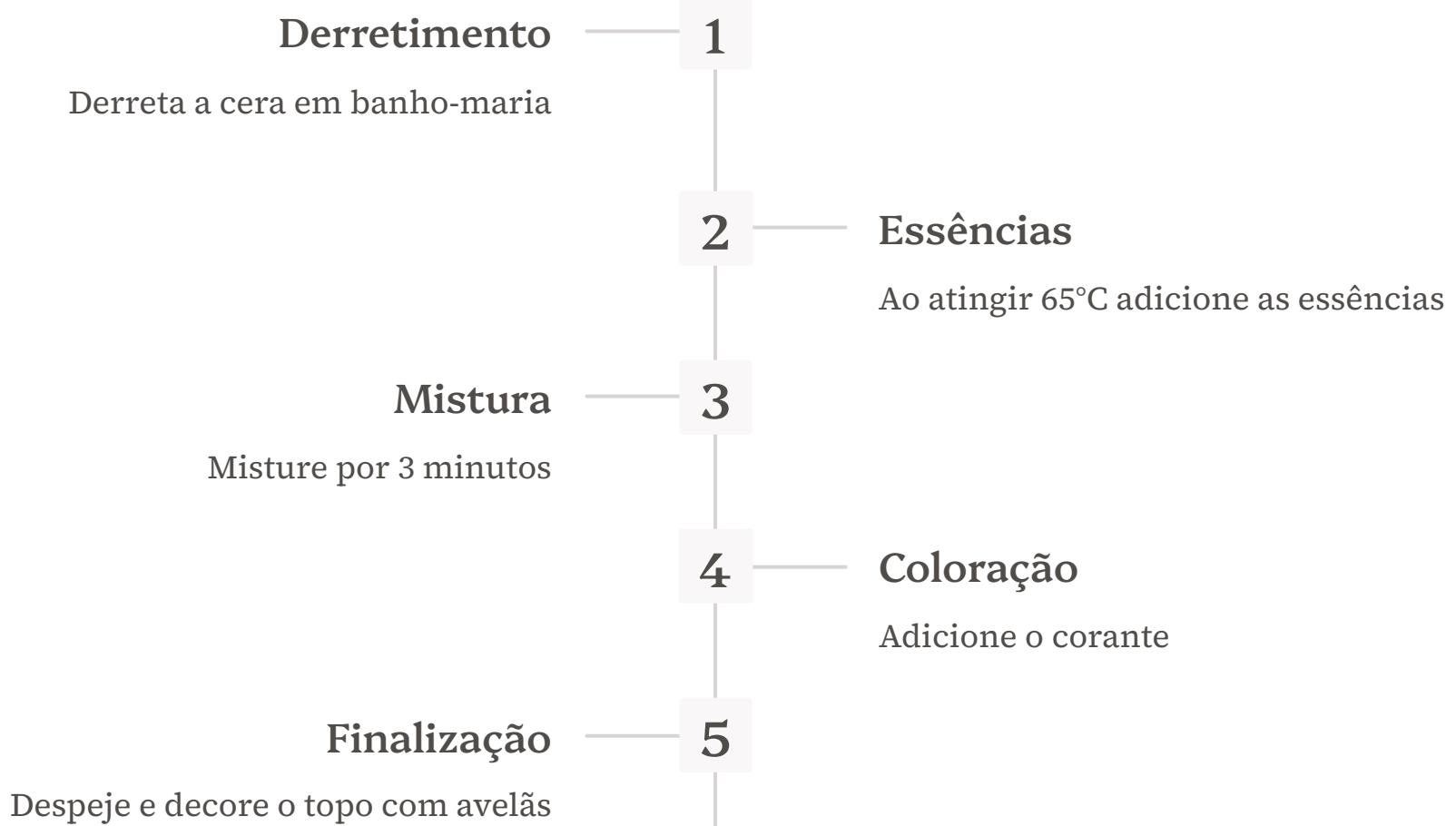
1. Derreta a cera até 80°C
2. Retire e espere chegar a 65°C
3. Adicione café + chocolate + canela
4. Misture muito bem
5. Adicione o corante aos poucos
6. Despeje no recipiente e cure por 24h

Receita 4: Café com Avelã

Ingredientes Essenciais

- 200g de cera de soja
- 10ml de essência de café
- 8ml de essência de avelã torrada
- Corante caramelo
- Pavio grosso

Tempo de cura: 48h para melhor fixação do aroma de avelã



Receita 5: Latte de Caramelo



Ingredientes Base

200g de cera de soja



Café Suave

8ml de essência



Caramelo

8ml de essência



Leite Condensado

4ml de essência

Processo de Preparo

1. Derreta a cera até 80°C
2. Espere esfriar até 60°C
3. Adicione café + caramelo + leite condensado
4. Misture delicadamente
5. Adicione corante bege claro
6. Despeje e cure por 36h

O Latte de Caramelo é uma das fragrâncias mais populares em cafeterias ao redor do mundo. Esta receita captura perfeitamente a doçura equilibrada do caramelo com a suavidade do café com leite, criando uma vela que transporta seus clientes para momentos de puro conforto.



Receita 6: Affogato (Café + Vanilla)



Ingredientes

- 200g de cera de soja
- 10ml de essência de expresso
- 10ml de essência de vanilla cremosa
- Corante: metade branco, metade marrom

Divisão da Cera

Derreta e divida a cera em duas partes iguais

Parte Escura

Parte 1: adicione expresso + corante marrom

Parte Clara

Parte 2: adicione vanilla (deixe branco)

Primeira Camada

Despeje a parte escura primeiro

Segunda Camada

Quando semi-sólida, adicione a parte clara

Efeito Marmorizado

Crie efeito marmorizado com palito

Receita 7: Macchiato Caramelo

1

Derretimento

Derreta a cera a 80°C em banho-maria

2

Temperatura

Temperatura de trabalho: 65°C

3

Essências

10ml expresso + 6ml caramelo + 4ml leite
vaporizado

4

Mistura

Misture por 2 minutos até homogeneizar

5

Coloração

Adicione corante âmbar até tom desejado

6

Cura

Despeje e cure 24h

Receita 8: Irish Coffee



Uma Receita Sofisticada

O Irish Coffee é uma bebida clássica que combina café forte, whisky e creme. Esta vela captura essa complexidade aromática em duas camadas distintas que criam um visual e aroma incomparáveis.

Ingredientes

- 200g de cera
- 10ml essência café forte
- 6ml essência whisky
- 4ml essência creme
- Corante marrom + topo branco

Camada Inferior

Derreta e divida cera (150g + 50g).
Parte maior: café + whisky + corante marrom. Despeje e espere endurecer parcialmente.

Camada Superior

Parte menor: creme (branco). Despeje o creme no topo delicadamente. Cure por 48h para fixação completa dos aromas.

Receita 9: Café Turco Especiado



Café Forte

12ml de essência de café forte como base principal desta receita exótica



Cardamomo

4ml de essência que traz a autenticidade do café turco tradicional



Canela

4ml de essência para completar o perfil aromático especiado

Modo de Preparo

1. Derreta cera até 80°C
2. Ao chegar em 65°C adicione café
3. Adicione cardamomo e canela
4. Misture intensamente
5. Corante até cor café turco
6. Despeje e adicione especiarias no topo (decorativo)

O café turco é conhecido por seu sabor intenso e aromático, resultado de uma preparação especial com especiarias. Esta vela replica essa experiência sensorial única, perfeita para quem aprecia aromas mais complexos e exóticos.



Receita 10: Café Gelado Doce

Base: 200g cera

Derreta até 80°C e espere esfriar até 60°C

Café Frio: 8ml

Essência de café gelado para frescor

Vanilla: 8ml

Adiciona cremosidade ao aroma

Açúcar Mascavo: 4ml

Traz docura natural e profundidade

Esta receita foi desenvolvida para capturar a essência refrescante de um café gelado doce em um dia quente de verão. A combinação de café frio com vanilla e açúcar mascavo cria um aroma reconfortante que agrada a todos os públicos.

Dica especial: Misture por 3 minutos para garantir que todas as essências se integrem perfeitamente. Use corante tom caramelado claro para um visual atrativo. Cure por 24h.





Categoria: Confeitaria

Aromas irresistíveis de doces e sobremesas que fazem água na boca. Perfeitas para criar atmosferas acolhedoras e despertar memórias afetivas.

Receita 11: Brigadeiro Gourmet



O Doce Mais Amado do Brasil

O brigadeiro é uma paixão nacional, e agora você pode transformar esse amor em uma vela irresistível. Esta receita captura perfeitamente a cremosidade do chocolate ao leite com leite condensado.

Preparação

- Derreta cera a 80°C, temperatura de trabalho 65°C

Essências

- 12ml chocolate ao leite + 6ml leite condensado + 2ml cacau

Mistura

- Misture bem todas as essências

Coloração

- Corante marrom intenso

Decoração

- Despeje e decore topo com granulado de chocolate

Receita 12: Brownie de Chocolate

Ingredientes Premium

- 200g de cera de soja
- 15ml essência chocolate meio amargo
- 5ml essência cacau em pó
- 3ml essência nozes
- Corante marrom escuro

Processo de Criação

1. Derreta cera até 80°C
2. Espere chegar a 65°C
3. Adicione chocolate + cacau + nozes
4. Misture por 2 minutos
5. Corante marrom escuro
6. Despeje e adicione pedaços de noz no topo

Resultado Final

Uma vela com aroma intenso de chocolate que lembra brownies recém-saídos do forno. O toque de nozes adiciona sofisticação e textura visual.

Receita 13: Cheesecake Frutas Vermelhas

Camada Base Cremosa

Derreta e divida cera (150g + 50g). Parte maior: 8ml cream cheese (branco). Despeje primeiro e espere endurecer parcialmente.

Camada de Frutas Vermelhas

Parte menor: 6ml morango + 4ml framboesa + corante vermelho. Despeje no topo criando camada vermelha vibrante.

Cura e Acabamento

Cure por 36h para que as camadas se integrem perfeitamente. O resultado é uma vela de duas cores que replica visualmente um cheesecake real.

Ingredientes

- 200g de cera
- 8ml essência cream cheese
- 6ml essência morango
- 4ml essência framboesa
- Corante: branco + vermelho

Esta receita é perfeita para quem busca uma vela sofisticada e visualmente atrativa. A combinação de cream cheese com frutas vermelhas cria um aroma fresco e elegante.

Receita 14: Torta de Limão

Limão Siciliano

10ml de essência para um aroma cítrico autêntico e refrescante



Merengue

6ml de essência que traz a doçura característica do merengue

Biscoito

4ml de essência para replicar a base crocante da torta

Modo de Fazer

1. Derreta cera a 80°C
2. Ao chegar 65°C adicione limão + merengue
3. Misture bem
4. Adicione essência de biscoito
5. Corante amarelo suave
6. Despeje e cure 24h



Receita 15: Cookies & Cream



Ingredientes

- 200g de cera
- 10ml essência baunilha
- 8ml essência chocolate
- 4ml essência biscoito
- Corante: branco com pedaços escuros

Divisão da Cera

Derreta até 80°C. Divida: 120g + 80g

Parte Clara

Parte maior: baunilha + biscoito (branco)

Parte Escura

Parte menor: chocolate (escuro)

Combinação

Despeje o branco, goteje o escuro

Efeito Visual

Misture levemente com palito criando efeito cookies

Esta é uma das receitas mais populares entre crianças e adultos. O efeito marmorizado branco e preto cria um visual único que complementa perfeitamente o aroma nostálgico de cookies com creme.



Receita 16: Tiramisu Italiano

Primeira Camada

Derreta e divida cera em 3 partes. Parte 1: café + corante escuro. Cria a base aromática intensa.

Segunda Camada

Parte 2: 8ml mascarpone (bege claro). Traz a cremosidade característica do tiramisu autêntico.

Finalização

Parte 3: cacau (polvilhar topo). Despeje em camadas alternadas. Cure por 48h.

Ingredientes Essenciais

- 200g de cera
- 8ml essência café
- 8ml essência mascarpone
- 4ml essência cacau
- Corante: camadas marrom e bege

O tiramisu é uma das sobremesas italianas mais amadas mundialmente. Esta vela captura suas camadas distintas tanto visualmente quanto aromaticamente, criando uma experiência sensorial completa.

Receita 17: Churros com Doce de Leite

Visual Irresistível

Churros dourados cobertos de açúcar e canela

Aroma Envolvente

Doce de leite cremoso e aveludado



Receita 18: Pudim de Leite

Uma Sobremesa Brasileira Clássica

O pudim de leite é uma das sobremesas mais tradicionais do Brasil, presente em almoços de domingo e celebrações familiares. Esta vela captura perfeitamente sua doçura cremosa e o aroma inconfundível do caramelo.

- Dica especial:** Pingue caramelo no topo para um efeito decorativo que imita o calda do pudim real.



1

Base

Derreta cera até 80°C, espere esfriar 65°C

2

Essências

12ml leite condensado + 4ml baunilha

3

Homogeneização

Misture bem até integrar

4

Cor

Corante amarelo suave

5

Finalização

Pingue 6ml caramelo no topo (decorativo)

Receita 19: Trufa Belga



Chocolate Belga

15ml de essência - A base nobre desta receita sofisticada



Creme

5ml de essência - Adiciona suavidade ao aroma intenso



Conhaque

2ml de essência - O toque final de elegância

Processo Detalhado

1. Derreta cera a 80°C
2. Temperatura 60°C (importante!)
3. Adicione chocolate + creme + conhaque
4. Misture delicadamente
5. Corante marrom escuro elegante
6. Cure 48h para fixar aroma

Esta receita requer atenção especial à temperatura. Os 60°C são cruciais para preservar as notas delicadas do conhaque e criar um aroma verdadeiramente sofisticado.

Tempo de cura:

48 horas são essenciais para que o aroma do conhaque se integre completamente ao chocolate, criando a complexidade aromática característica das trufas belgas.



Receita 20: Pavê de Chocolate



O pavê é uma sobremesa tradicional brasileira presente em festas e celebrações. Esta vela replica suas camadas características, alternando chocolate e creme biscoito, criando um visual tão atrativo quanto o aroma.

Receita 21: Macarons Franceses



Elegância Parisiense

Os macarons franceses são símbolos de sofisticação e delicadeza. Esta receita captura sua essência com notas de amêndoas, framboesa e baunilha francesa, criando um aroma refinado e feminino.

Amêndoas

8ml de essência - Base clássica dos macarons



Framboesa

8ml de essência - Frescor frutado



Baunilha Francesa

4ml de essência - Elegância final

- 1** Derreta cera até 80°C
- 2** Ao chegar 65°C adicione amêndoas + framboesa
- 3** Adicione baunilha e misture suavemente
- 4** Corante rosa delicado
- 5** Despeje e cure 24h

Receita 22: Banoffee

Ingredientes Premium

- 200g de cera
- 10ml essência banana
- 8ml essência toffee/caramelo
- 4ml essência biscoito graham
- Corante: camada clara e escura

Camada Base

Derreta e divida cera (100g + 100g). Parte 1: biscoito (base clara). Despeje e espere semi-endurecer para criar a base crocante da torta.

Camada Superior

Parte 2: banana + toffee (dourado). Despeje segunda camada. Esta combinação cria o sabor característico do banoffee - banana com caramelo.

Cura Final

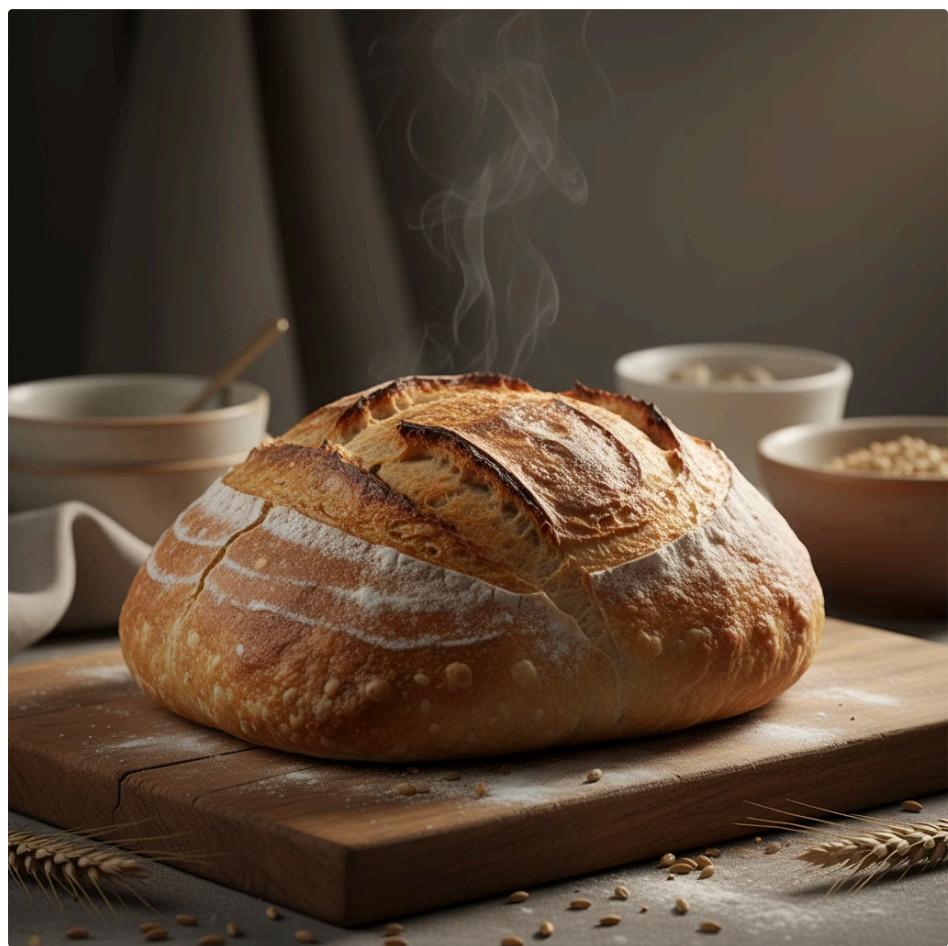
Cure 36h. O tempo de cura permite que as duas camadas se integrem perfeitamente, criando uma transição suave entre os aromas.



Categoria: Padaria

Aromas reconfortantes de pão fresco, bolos caseiros e quitutes assados. Essas velas criam uma atmosfera acolhedora que remete à cozinha da vovó.

Receita 23: Pão Fresco no Forno



O Aroma Mais Acolhedor

Nada se compara ao aroma de pão fresco saindo do forno. Esta receita captura essa experiência mágica, combinando farinha assada, fermento e manteiga para criar um aroma que transforma qualquer ambiente em um lar acolhedor.

Farinha Assada

12ml - A base aromática que replica o pão fresco



01

Derreta cera a 80°C

03

Adicione farinha + fermento + manteiga

05

Corante bege claro

02

Temperatura trabalho 65°C

04

Misture por 3 minutos

06

Despeje e cure 24h

Fermento

5ml - Adiciona autenticidade ao aroma de padaria

Manteiga

5ml - O toque final de cremosidade

Receita 24: Croissant Amanteigado

Base: 200g

Cera de soja de alta qualidade

Manteiga Francesa: 15ml

A estrela desta receita luxuosa

Massa Folhada: 5ml

Replica a textura aromática do croissant

Cor Dourada

Corante dourado claro característico

Técnica de Preparo

1. Derreta cera até 80°C
2. Espere esfriar até 65°C
3. Adicione manteiga + massa folhada
4. Misture delicadamente
5. Corante dourado suave
6. Despeje e cure 36h

O croissant é um símbolo da pâtisserie francesa. Esta vela captura sua essência amanteigada e delicada, perfeita para criar uma atmosfera de café parisiense em qualquer ambiente. O tempo de cura de 36h é importante para que o aroma da manteiga se fixe completamente.



Receita 25: Bolo de Cenoura



Camada de Cenoura

Base alaranjada que replica o bolo caseiro tradicional



Cobertura de Chocolate

Camada marrom que completa o visual clássico



Preparação

Derreta e divida cera (150g + 50g)



Camada Cenoura

Parte maior: 10ml cenoura/bolo + 4ml canela + corante laranja. Despeje primeiro



Cobertura

Parte menor: 8ml chocolate (cobertura)



Montagem

Despeje no topo quando semi-sólido



Cura

24h

Receita 26: Pão de Mel



Uma Delícia Brasileira

O pão de mel é uma iguaria brasileira que combina mel, especiarias e chocolate. Esta vela captura perfeitamente esse equilíbrio aromático, criando um aroma quente e reconfortante.

Mel Puro

10ml - Base doce e aromática



Chocolate

4ml - Cobertura característica



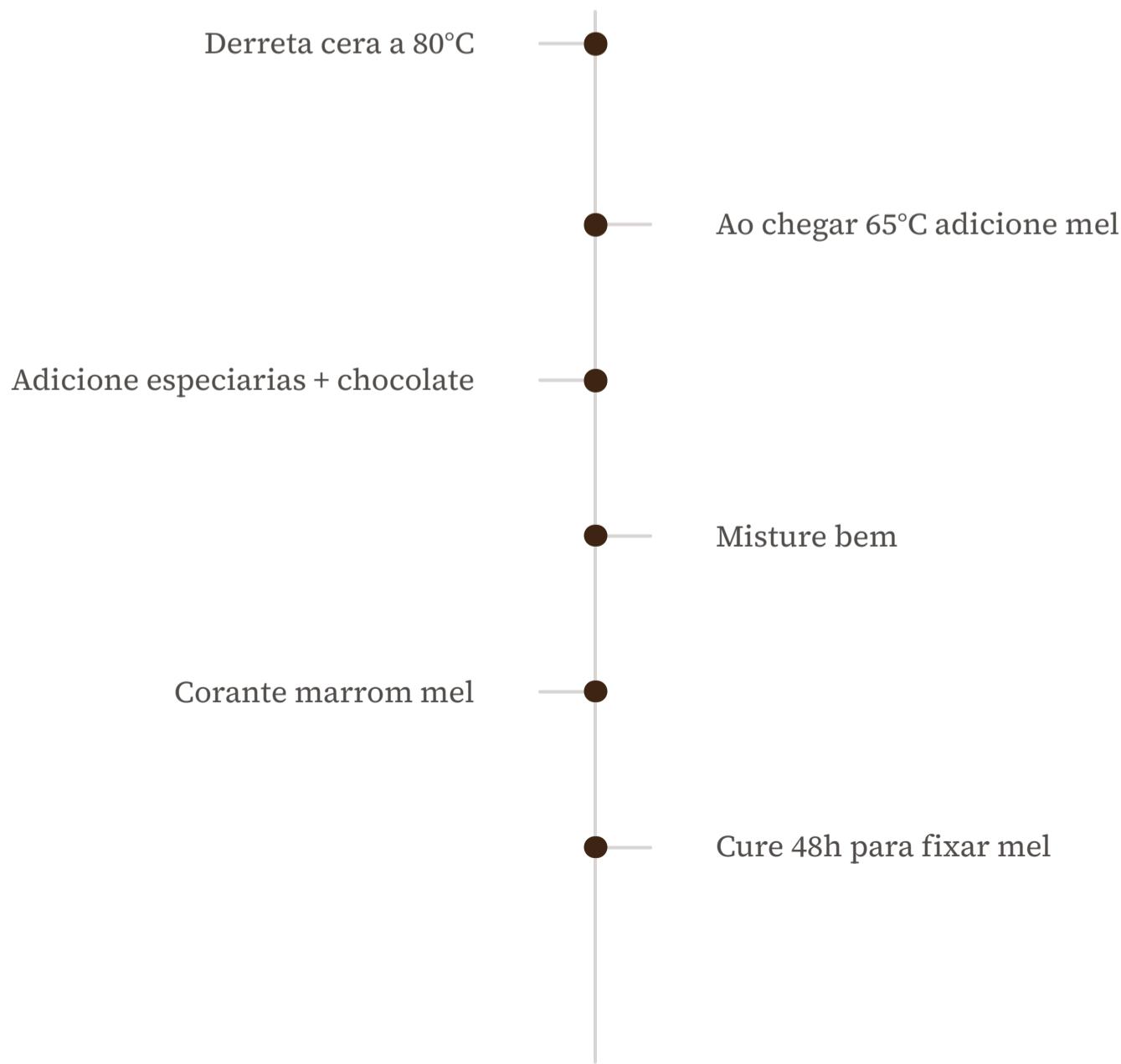
Cravo

Parte do blend de especiarias



Canela

6ml total de especiarias



Receita 27: Broa de Milho



Milho/Fubá

12ml - Base aromática amarela



Erva-doce

5ml - Toque tradicional brasileiro



Manteiga

3ml - Cremosidade final

Processo de Criação

1. Derreta cera até 80°C
2. Temperatura trabalho 65°C
3. Adicione milho + erva-doce + manteiga
4. Misture por 2 minutos
5. Corante amarelo forte
6. Despeje e cure 24h

A broa de milho é um pão tradicional brasileiro, especialmente popular em festas juninas. Esta vela captura seu aroma característico de milho com erva-doce, criando uma atmosfera festiva e nostálgica. O corante amarelo forte replica visualmente a cor vibrante da broa.



Receita 28: Baguete Francesa

1

Base de Trigo

Derreta cera a 80°C, espere esfriar 65°C. Adicione 15ml essência trigo/pão.

2

Fermento Natural

Adicione 5ml essência fermento natural para autenticidade.

3

Crosta Torrada

2ml essência crosta torrada - o segredo do aroma!

4

Finalização

Misture intensamente. Corante bege torrado. Cure 36h.

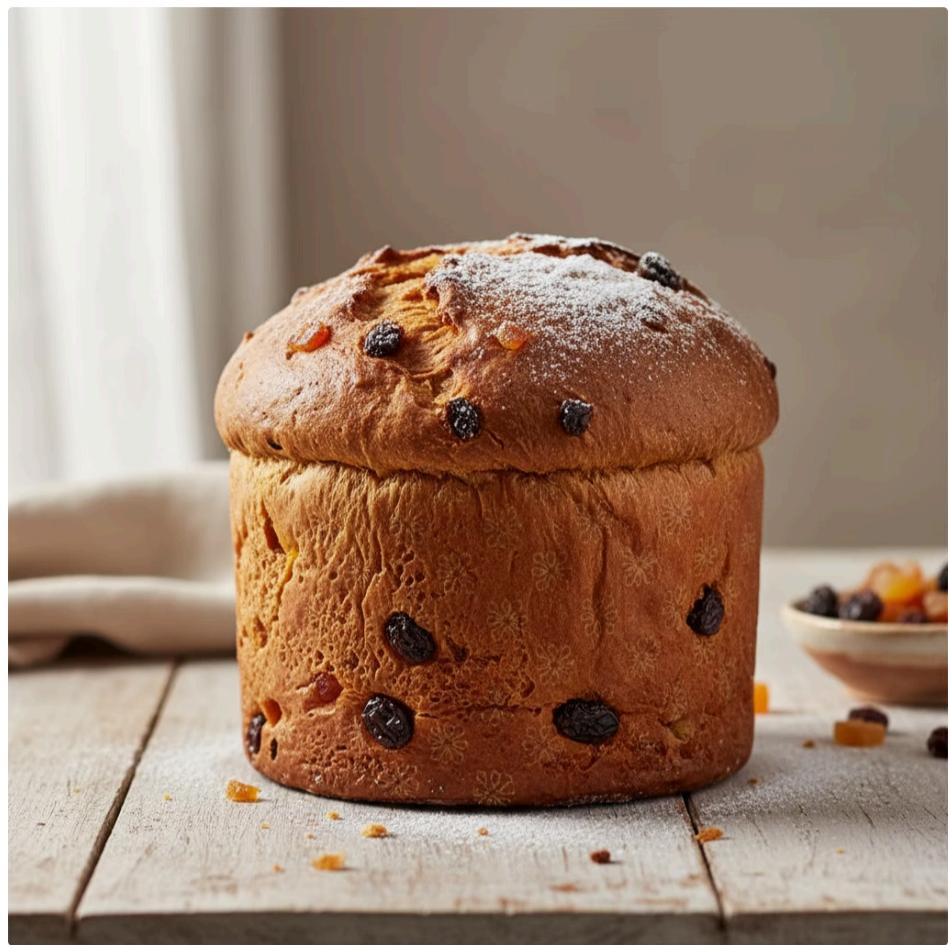
A baguete é um ícone da cultura francesa. Esta vela replica não apenas o aroma do miolo macio, mas também da crosta crocante e dourada, criando uma experiência aromática completa que transporta você para uma boulangerie parisiense.

Receita 29: Panetone Tradicional

A Estrela do Natal

O panetone é sinônimo de celebração e união familiar. Esta vela captura seu aroma festivo de frutas cristalizadas, baunilha e amêndoas, perfeita para criar uma atmosfera natalina durante todo o ano.

- Decoração especial:** Decore o topo com frutas secas (opcional) para um visual ainda mais autêntico.



- 1 Aquecimento**
Derreta cera até 80°C
- 2 Frutas**
Ao chegar 65°C adicione 8ml frutas cristalizadas
- 3 Complementos**
Adicione 8ml baunilha + 4ml amêndoas
- 4 Mistura**
Misture delicadamente
- 5 Cor**
Corante amarelo panetone

Receita 30: Pão de Canela Sueco

Cardamomo

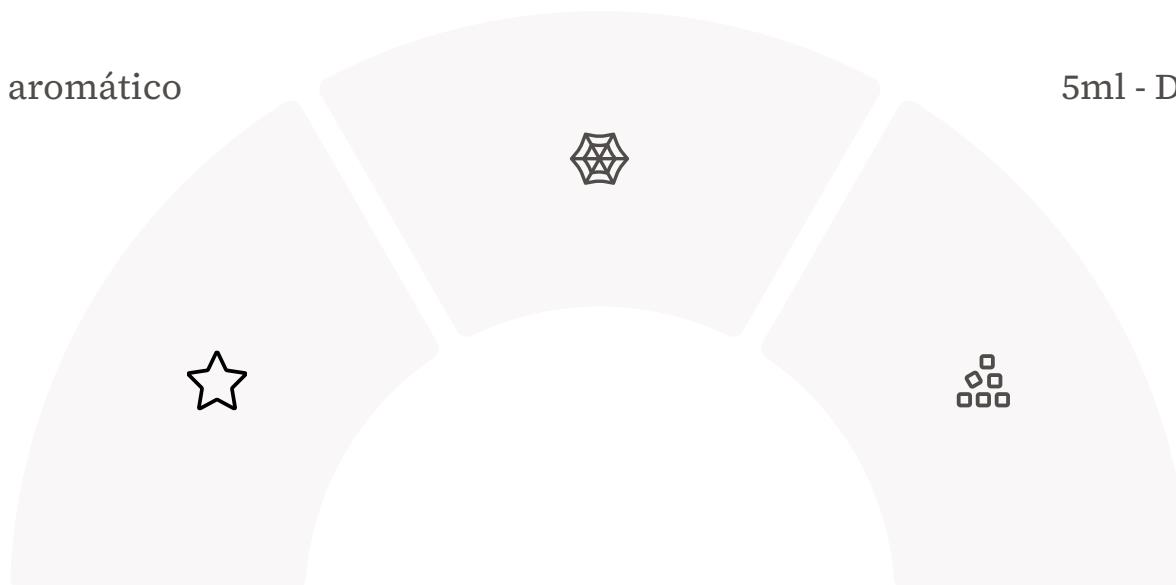
5ml - Toque escandinavo autêntico

Canela

12ml - Protagonista aromático

Açúcar

5ml - Doçura equilibrada



Técnica Sueca

1. Derreta cera a 80°C
2. Temperatura trabalho 65°C
3. Adicione canela + cardamomo + açúcar
4. Misture bem
5. Corante bege com tom canela
6. Polvilhe canela no topo antes de curar

O pão de canela sueco, conhecido como kanelbullar, é uma tradição escandinava adorada mundialmente. A adição de cardamomo é o segredo que diferencia esta receita, criando um aroma mais complexo e sofisticado que o pão de canela tradicional.



Categoria: Bebidas & Drinks

Aromas refrescantes e sofisticados inspirados em bebidas clássicas e coquetéis artesanais. Perfeitas para criar ambientes elegantes e festivos.

Receita 31: Champagne & Morangos



Elegância e Celebração

A combinação de champagne com morangos é sinônimo de luxo e romance. Esta vela captura a efervescência do champagne e a doçura dos morangos frescos, criando um aroma sofisticado e festivo.

Ingredientes Premium

- 200g de cera
- 10ml essência champagne
- 8ml essência morango fresco
- 2ml essência açúcar
- Corante rosa champagne

Temperatura Especial

Derreta cera até 80°C. Espere esfriar 60°C (importante!). Esta temperatura mais baixa preserva as notas delicadas do champagne.

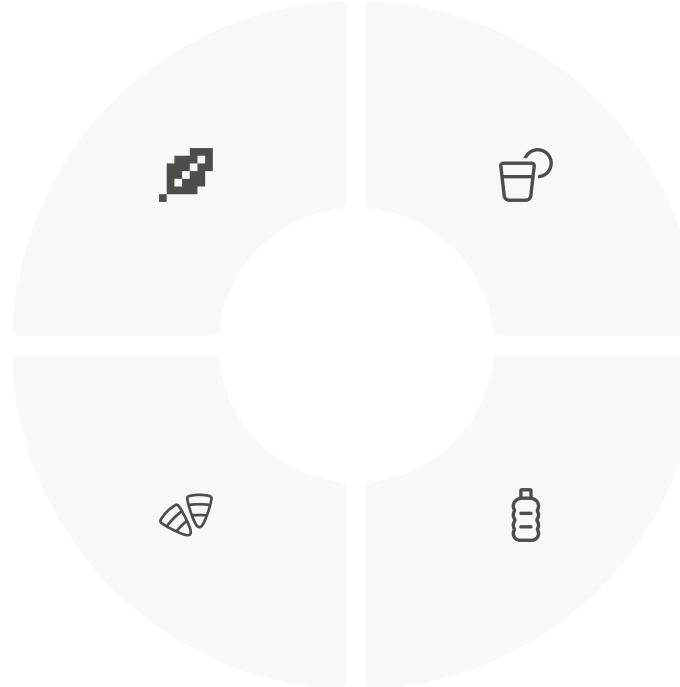
Processo Delicado

Adicione champagne + morango + açúcar. Misture suavemente. Corante rosa claro elegante. Cure 48h para fixar champagne.

Receita 32: Mojito Refrescante

Hortelã
10ml - Frescor principal

Açúcar
2ml - Doçura balanceada



Limão
8ml - Acidez cítrica

Rum Branco
4ml - Toque alcoólico sutil

1

Passo 1

Derreta cera a 80°C

2

Passo 2

Ao chegar 65°C adicione hortelã

3

Passo 3

Adicione limão + rum + açúcar

4

Passo 4

Misture por 2 minutos

5

Passo 5

Corante verde menta

6

Passo 6

Adicione folhas de hortelã secas no topo



Receita 33: Piña Colada

Abacaxi Tropical

10ml de essência que traz o frescor dos trópicos

Preparação Tropical

1. Derreta cera até 80°C
2. Temperatura trabalho 65°C
3. Adicione abacaxi + coco + 3ml rum
4. Misture intensamente
5. Deixe branco cremoso (sem corante ou branco)
6. Cure 24h

Coco Cremoso

10ml de essência para cremosidade perfeita

A Piña Colada é o coquetel tropical por excelência. Esta vela captura a cremosidade do coco combinada com o frescor do abacaxi, criando um aroma que transporta você instantaneamente para uma praia paradisíaca. Perfeita para ambientes que buscam uma atmosfera de férias e relaxamento.

Receita 34: Chocolate Quente Especial



Chocolate

12ml - Base rica e cremosa



Leite

6ml - Suavidade láctea



Marshmallow

4ml - Doçura fofa



Canela

2ml - Toque especiado

Derretimento

1

Cera a 80°C

Base

2

Espere 65°C adicione chocolate + leite

Complementos

3

Adicione marshmallow + canela

Homogeneização

4

Misture bem

Cor

5

Corante marrom achocolatado

Decoração

6

Decore topo com mini marshmallows

Receita 35: Vinho Quente (Quentão)

Tradição Junina

O vinho quente, ou quentão, é uma bebida tradicional das festas juninas brasileiras. Esta vela captura o aroma quente e especiado que aquece o corpo e a alma nas noites frias.

- **Decoração especial:** Adicione pau de canela decorativo para um toque autêntico.



Vinho Tinto

10ml - Base alcoólica



Laranja

3ml - Frescor cítrico



Canela

5ml - Calor especiado



Cravo

5ml - Intensidade aromática



01

Derreta cera até 80°C

02

Ao chegar 65°C adicione vinho

03

Adicione canela + cravo + laranja

04

Misture por 3 minutos

05

Corante vermelho vinho

Receita 36: Caipirinha Brasileira

Limão Intenso

15ml de essência - O sabor do Brasil em cada nota aromática

Cachaça Autêntica

5ml de essência - A alma da caipirinha brasileira

Açúcar Cristal

3ml de essência - Doçura equilibrada característica

Processo de Criação

1. Derreta cera a 80°C
2. Temperatura trabalho 65°C
3. Adicione limão + cachaça + açúcar
4. Misture intensamente
5. Corante verde cítrico suave
6. Adicione casca de limão seca no topo

A caipirinha é o coquetel brasileiro mais famoso internacionalmente. Esta vela captura sua essência refrescante e vibrante, perfeita para criar uma atmosfera festiva e tropical. O aroma cítrico intenso do limão combinado com a cachaça cria uma experiência aromática genuinamente brasileira.



Receita 37: Sangria Espanhola

1

Base de Vinho

Derreta até 80°C, espere 65°C, adicione 8ml vinho tinto

2

Cítricos

Adicione 6ml laranja + 4ml limão para frescor

3

Especiarias

4ml de blend especiarias para complexidade

4

Homogeneização

Misture bem todos os ingredientes

5

Coloração

Corante vermelho rubi característico

6

Decoração

Decore com frutas secas

Receita 38: Irish Cream Liqueur



Sofisticação Irlandesa

O Irish Cream é um licor cremoso e sofisticado que combina whisky irlandês com café e creme. Esta vela captura essa complexidade aromática, criando um aroma luxuoso e adulto perfeito para ambientes refinados.

Creme Irlandês: 10ml

Base cremosa e rica

Whisky Irlandês: 8ml

Profundidade alcoólica

Café: 4ml

Toque amargo equilibrado

Cor Bege Cremoso

Visual elegante

Derreta cera a 80°C

1

Ao chegar 60°C adicione creme

2

Adicione whisky + café

3

Misture delicadamente

4

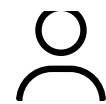
Corante bege creme

5

Cure 48h

6

Receita 39: Gin Tônica Especiarias



Gin/Zimbro

10ml de essência que traz as notas botânicas características do gin premium



Tônica

6ml de essência para a efervescência aromática refrescante



Pepino

4ml de essência que adiciona frescor vegetal sofisticado



Limão

2ml de essência para acidez cítrica equilibrada

Processo Especial

1. Derreta cera até 80°C
2. Temperatura trabalho 65°C
3. Adicione gin + tônica
4. Adicione pepino + limão
5. Não use corante (cristalino)
6. Adicione zimbro seco decorativo

O Gin Tônica é um coquetel clássico que ganhou popularidade mundial. Esta receita mantém a vela transparente para replicar a aparência cristalina da bebida, permitindo que as notas botânicas se destaquem visualmente com a decoração de zimbro.



Receita 40: Chá Gelado de Pêssego



Pêssego Fresco

10ml de essência - Doçura natural e suculenta



Chá Preto

8ml de essência - Base tanante clássica

Preparação Base

Derreta cera a 80°C

Combinação Principal

Espere 65°C adicione pêssego + chá

Toque Cítrico

Adicione 4ml limão

Mistura

Misture por 2 minutos

Coloração

Corante âmbar suave

Cura

24h

O chá gelado de pêssego é uma bebida refrescante perfeita para dias quentes. Esta vela captura sua doçura frutada combinada com as notas tanantes do chá preto, criando um aroma que é ao mesmo tempo revigorante e reconfortante.



Categoria: Especiarias & Exóticos

Aromas complexos e sofisticados que combinam especiarias raras, madeiras nobres e notas exóticas. Para clientes que buscam fragrâncias únicas e memoráveis.

Receita 41: Chai Latte Indiano



Aromas da Índia

O Chai é uma bebida milenar indiana que combina chá preto com um blend complexo de especiarias. Esta vela captura essa riqueza aromática, criando uma experiência olfativa que transporta você para os mercados de especiarias da Índia.



Blend Especiarias

8ml - canela, cardamomo, gengibre

Leite

8ml - Cremosidade suave

Chá Preto

4ml - Base tanante

1

Preparação

Derreta até 80°C

2

Especiarias

Ao chegar 65°C adicione blend

3

Complementos

Adicione leite + chá preto

4

Mistura

Misture intensamente

5

Cor

Corante bege especiarias

6

Cura

36h para fixar aromas

Receita 42: Caramelo Salgado



Caramelo

15ml - Base doce e rica



Flor de Sal

5ml - Contraste salgado sofisticado



Baunilha

3ml - Suavidade final

Técnica de Preparo

1. Derreta cera a 80°C
2. Temperatura trabalho 65°C
3. Adicione caramelo + flor de sal
4. Adicione baunilha
5. Corante dourado intenso
6. Polvilhe sal grosso no topo (decorativo)

O caramelo salgado é uma tendência gourmet que conquistou paladares ao redor do mundo. O contraste entre doce e salgado cria um perfil aromático único e viciante. Esta vela é perfeita para quem busca aromas sofisticados e contemporâneos que se destacam da massa.

Receita 43: Maçã Caramelizada

Esta vela captura a essência nostálgica e aconchegante das maçãs caramelizadas, lembrando feiras de outono e doces memórias de infância. O aroma frutado da maçã se entrelaça com a riqueza doce do caramelo e um toque especiado da canela, criando uma fragrância que é irresistivelmente reconfortante e convidativa.



Maçã

12ml - Frescor frutado e levemente ácido



Caramelo

8ml - Doçura rica e envolvente



Canela

4ml - Toque especiado e aconchegante



Açúcar Mascavo

3ml - Profundidade e calor

01

Derreta Cera

Aqueça a cera até atingir 80°C.

02

Adicione Essências

Quando a cera esfriar para 65°C, incorpore as essências de maçã, caramelo, canela e açúcar mascavo.

03

Misture Completamente

Mixa a mistura por cerca de 3 minutos para garantir a homogeneidade dos aromas.

04

Colore e Fixe

Adicione corante vermelho maçã ou marrom caramelo para um visual autêntico.

05

Decoração Final

Adicione lascas de canela ou pedaços de maçã seca no topo, para um toque visual e aromático.

06

Cura

Deixe a vela curar por 48 horas para que os aromas se desenvolvam e fixem plenamente.

- ▢ Para um toque extra de autenticidade, decore o topo da vela com **lascas de canela ou pequenos pedaços de maçã desidratada**.

Receita 44: Pimenta Rosa & Fava Tonka



Exotismo Sofisticado

Esta vela combina a delicadeza picante e frutada da pimenta rosa com a doçura amendoada e balsâmica da fava tonka. Uma fragrância que evoca mistério e elegância, perfeita para criar um ambiente acolhedor, porém intrigante. É uma jornada olfativa para aqueles que apreciam aromas complexos e inusitados, adicionando um toque de luxo a qualquer espaço.



Pimenta Rosa

10ml - Notas picantes e frutadas



Fava Tonka

8ml - Doçura amendoada e baunilhada



Sândalo

4ml - Base amadeirada e quente



Cor

Bege rosado sutil

01

Preparar Cera

Derreta a cera até atingir 80°C para garantir boa mistura.

02

Adicionar Essências

Quando a cera esfriar para 65°C, adicione as essências de pimenta rosa, fava tonka e sândalo.

03

Misturar Bem

Mixa a mistura por 2 minutos, garantindo que as fragrâncias se integrem perfeitamente.

04

Colorir

Adicione algumas gotas de corante bege rosado para um visual elegante.

05

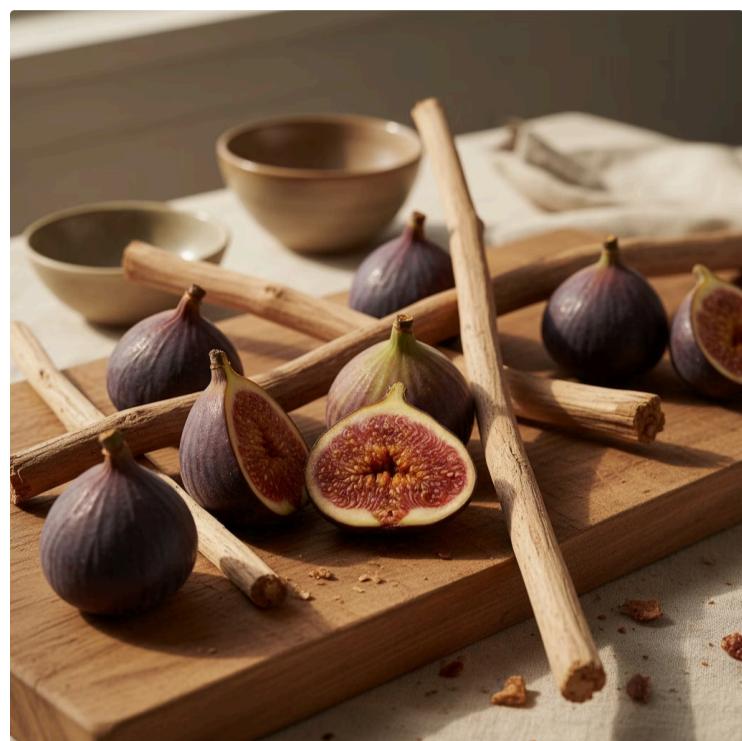
Cura Completa

Deixe a vela curar por um mínimo de 48 horas para uma fixação profunda e duradoura dos aromas.



Para intensificar o aspecto visual e olfativo, considere adicionar algumas **pimentas rosas inteiras** secas ou um pequeno pedaço de **fava tonka ralada** no topo da vela antes de endurecer completamente.

Receita 45: Figo & Sândalo



Harmonia Exótica e Amadeirada

Esta vela é uma jornada olfativa que equilibra a doçura suculenta e as notas verdes do figo fresco com o calor terroso e a cremosidade luxuosa do sândalo. Uma combinação sofisticada e exótica, perfeita para criar um ambiente de tranquilidade e elegância, convidando à contemplação e ao bem-estar. É uma fragrância que transporta para um pomar mediterrâneo ao entardecer, com um toque místico de florestas antigas.



Figo

10ml - Doçura frutada e notas verdes vibrantes



Sândalo

8ml - Amadeirado, cremoso e envolvente



Madeira de Cedro

4ml - Profundidade terrosa e resinosa



Cor

Roxo ou marrom claro

01

Aquecer a Cera

Derreta a cera até atingir a temperatura de 80°C.

02

Incorporar Essências

Aguarde a cera esfriar para 65°C e adicione as essências de figo, sândalo e madeira de cedro.

03

Misturar Cuidadosamente

Mexa a mistura por no mínimo 2 minutos para garantir uma distribuição homogênea das fragrâncias.

04

Adicionar Corante

Incorpore algumas gotas de corante roxo ou marrom claro para realçar o visual da vela.

05

Cura Essencial

Deixe a vela curar por pelo menos 48 horas, permitindo que os aromas se desenvolvam e se fixem completamente para uma experiência duradoura.

- Para um toque visual ainda mais requintado, decore a superfície da vela com **sementes secas de figo** ou um pequeno galho de **sândalo**, antes que a cera endureça completamente.

Receita 46: Lavanda & Eucalipto

Esta vela harmoniza a serenidade floral da lavanda com o frescor revigorante e mentolado do eucalipto, criando uma atmosfera de calma e clareza. Perfeita para momentos de relaxamento, meditação ou para purificar o ambiente, esta fragrância é um convite ao bem-estar e à tranquilidade. Uma combinação clássica que estimula a respiração e acalma a mente, transformando qualquer espaço em um santuário de paz.



Lavanda

12ml - Notas florais, calmantes e relaxantes



Eucalipto

8ml - Aroma fresco, canforado e revigorante



Hortelã-Pimenta

3ml - Toque mentolado, estimulante e purificador



Cor

Azul suave ou lilás translúcido

01

Aquecer a Cera

Derreta a cera lentamente até atingir a temperatura ideal de 80°C.

02

Adicionar Essências

Quando a cera estiver a 65°C, incorpore as essências de lavanda, eucalipto e hortelã-pimenta.

03

Misturar Suavemente

Mixa a mistura por aproximadamente 2 minutos para garantir que todos os óleos estejam bem distribuídos e integrados.

04

Colorir

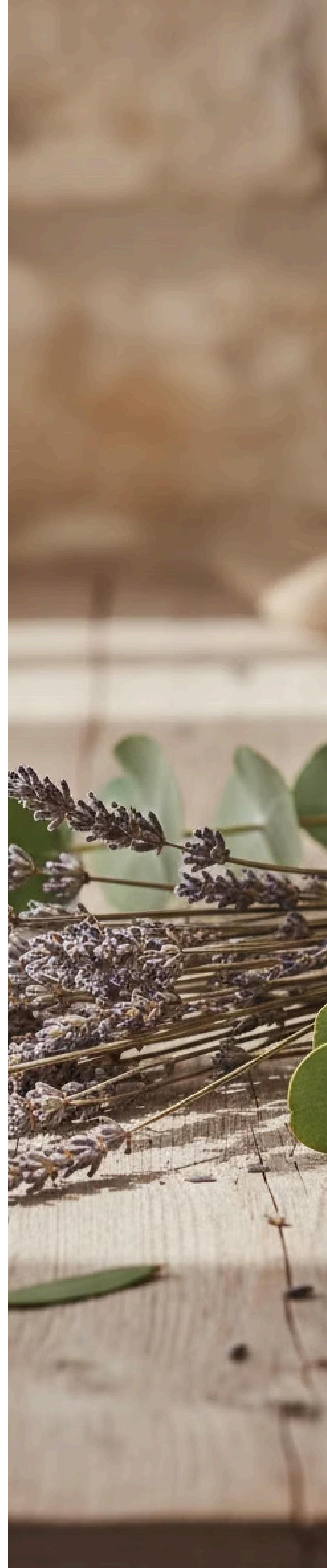
Adicione algumas gotas de corante azul claro ou lilás para um visual que combine com a fragrância.

05

Cura Essencial

Deixe a vela curar por no mínimo 48 horas em um local fresco e seco para intensificar e fixar os aromas, garantindo uma queima uniforme.

- Para um visual ainda mais natural e terapêutico, adicione alguns **botões de lavanda seca** ou **pequenas folhas de eucalipto** na superfície da vela antes de endurecer completamente.





Receita 46: Lavanda & Baunilha

Esta vela é um convite à serenidade e ao relaxamento profundo. A combinação clássica e atemporal da lavanda, conhecida por suas propriedades calmantes e seu aroma floral-herbáceo, com a doçura quente e reconfortante da baunilha, cria uma fragrância harmoniosa e envolvente. É a escolha perfeita para ambientes de bem-estar, meditação ou simplesmente para desacelerar após um longo dia, transformando qualquer espaço em um santuário de paz.

Lavanda

12ml - Floral, calmante e herbáceo

Baunilha

10ml - Doçura quente e cremosa

Almíscar Branco

4ml - Toque suave e aveludado

Cor

Roxo suave ou creme

Derreter Cera

Aqueça a cera cuidadosamente até atingir 80°C, garantindo uma fusão completa.

Adicionar Essências

Deixe a cera esfriar para 65°C e então incorpore as essências de lavanda, baunilha e almíscar branco.

Misturar Intensamente

Mexa a mistura por 2 a 3 minutos para assegurar uma distribuição homogênea dos aromas.

Colorir

Adicione algumas gotas de corante roxo suave ou creme para um visual condizente com a fragrância.

Cura Essencial

Deixe a vela curar por no mínimo 48 horas, permitindo que os aromas se desenvolvam e se fixem plenamente para uma experiência duradoura.

- Para um toque visual e aromático autêntico, considere adicionar algumas **flores de lavanda secas** ou um pedaço de **fava de baunilha** no topo da vela antes de endurecer completamente.

Receita 47: Gengibre & Limão Siciliano

Esta vela exala uma fragrância vibrante e energizante, combinando o calor picante e estimulante do gengibre com a acidez refrescante e a leve doçura do limão siciliano. É uma sinfonia olfativa que purifica o ar e revigora os sentidos, perfeita para momentos de concentração, para revitalizar um ambiente após a limpeza ou para despertar a mente pela manhã. Uma escolha excelente para cozinhas e escritórios, criando uma atmosfera de frescor e clareza.



Gengibre

10ml - Picante, quente e estimulante



Limão Siciliano

8ml - Cítrico, fresco e purificante



Capim-limão

4ml - Herbal, verde e refrescante



Cor

Amarelo suave ou translúcido

01

Preparar a Cera

Aqueça a cera em banho-maria ou derretedor até atingir a temperatura de 80°C.

02

Infusão Aromática

Deixe a cera esfriar para 65°C e adicione cuidadosamente as essências de gengibre, limão siciliano e capim-limão.

03

Mistura Homogênea

Mexa a mistura por 2 minutos, garantindo que as fragrâncias se dispersem uniformemente.

04

Coloração

Adicione algumas gotas de corante amarelo suave para um visual que reflita a energia da fragrância.

05

Período de Cura

Deixe a vela curar por no mínimo 48 horas em um local fresco e seco para que os aromas se aprofundem e fixem plenamente.

- Para um visual e aroma ainda mais intensos, decore a superfície da vela com finas rodelas de **limão desidratado** ou pequenos pedaços de **gengibre cristalizado** antes que a cera comece a endurecer.



Receita 48: Sândalo & Âmbar



Sândalo

10ml - Amadeirado, terroso e meditativo



Âmbar

8ml - Quente, resinoso e envolvente



Baunilha

5ml - Doce, cremoso e aconchegante



Cor

Marrom claro ou translúcido

Esta vela é uma jornada olfativa ao coração de uma floresta mística, onde a profundidade terrosa e amadeirada do sândalo se encontra com o calor envolvente e resinoso do âmbar. Uma fusão sofisticada e aconchegante que transmite uma sensação de tranquilidade e opulência. Ideal para criar um ambiente de meditação, relaxamento profundo ou para adicionar um toque de luxo e mistério a qualquer espaço. Sua complexidade aromática é perfeita para as noites frias ou para momentos de introspecção.

01

Aquecer a Cera

Derreta a cera lentamente até atingir a temperatura ideal de 80°C.

02

Adicionar Essências

Quando a cera estiver a 65°C, incorpore as essências de sândalo, âmbar e baunilha, misturando bem.

03

Misturar Suavemente

Mexa a mistura por 2 a 3 minutos para garantir uma distribuição homogênea das fragrâncias e estabilizar os óleos.

04

Colorir

Adicione algumas gotas de corante marrom claro para um visual que harmonize com o aroma terroso e quente.

05

Cura Essencial

Permita que a vela cure por pelo menos 48 horas em um local fresco e seco, para que os aromas se aprofundem e proporcionem uma queima otimizada.

- Para enriquecer o visual e a experiência, decore a superfície da vela com pequenos pedaços de **âmbar natural** ou delicadas lascas de **sândalo**, antes que a cera solidifique completamente.

Receita 49: Pau-rosa & Bergamota

Esta vela é uma celebração da elegância e do equilíbrio, unindo a doçura amadeirada e sutilmente floral do pau-rosa com o frescor vibrante e ligeiramente picante da bergamota. Uma fragrância sofisticada que acalma a mente e eleva o espírito, perfeita para criar um ambiente de harmonia e bem-estar. Ideal para salas de estar, escritórios ou qualquer espaço que necessite de um toque de clareza e serenidade, oferecendo um aroma distinto que é ao mesmo tempo reconfortante e revigorante.



Pau-rosa

10ml - Amadeirado, floral, calmante



Bergamota

8ml - Cítrico, fresco, energizante



Patchouli

4ml - Terroso, herbal, fixador



Cor

Rosa pálido ou translúcido

Preparação da Cera

Aqueça a cera de soja ou parafina em banho-maria até que atinja 80°C, garantindo que esteja completamente líquida e homogênea.

Infusão de Aromas

Retire a cera do fogo e deixe-a esfriar até aproximadamente 65°C. Adicione então as essências de pau-rosa, bergamota e patchouli, misturando cuidadosamente.

Mistura Completa

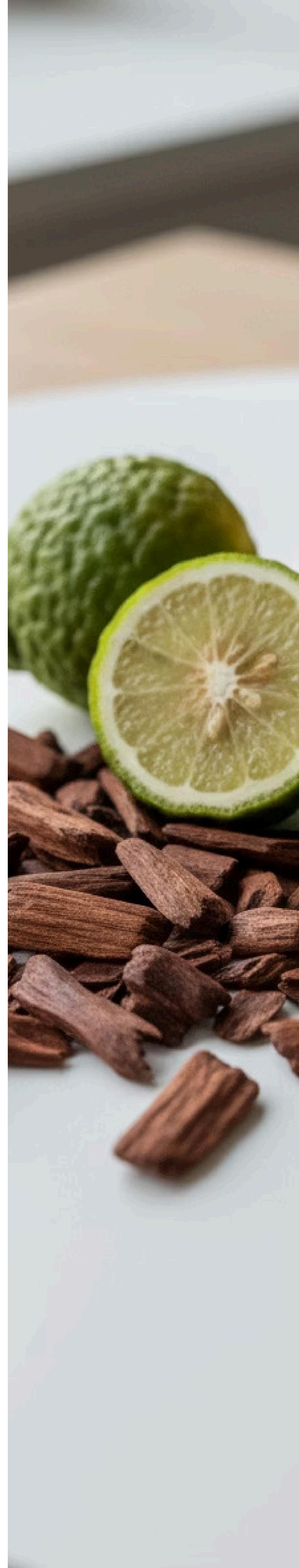
Mexa a mistura de forma contínua por 2 a 3 minutos para assegurar que os óleos essenciais se integrem perfeitamente à cera, otimizando a dispersão do aroma.

Coloração Sutil

Se desejar, adicione uma pequena quantidade de corante líquido na tonalidade rosa pálido para harmonizar com a delicadeza da fragrância.

Cura e Fixação

Deixe a vela curar em um local fresco e escuro por, no mínimo, 48 horas. Este período é crucial para que os aromas se desenvolvam plenamente e a queima seja mais eficiente e duradoura.



- Para um toque decorativo e um reforço visual dos elementos, adicione alguns pequenos raminhos de **rosas secas** ou cascas finas de **bergamota desidratada** na superfície da vela antes da solidificação completa.



Receita 50: Oudh & Rosa

Esta é uma vela que evoca luxo e mistério, combinando a profundidade rica e amadeirada do oudh com a docura floral e romântica da rosa. É uma fragrância oriental e sofisticada que transporta os sentidos para um palácio exótico, criando uma atmosfera de opulência e tranquilidade. Perfeita para momentos de celebração, para um jantar romântico ou para transformar qualquer espaço em um santuário de bem-estar. Uma escolha inesquecível para quem busca uma experiência aromática verdadeiramente única e envolvente.



Oudh

10ml - Amadeirado, resinoso e profundo



Rosa

8ml - Floral, doce e romântico



Pralinê

4ml - Doce, aconchegante e gourmand



Cor

Rosa escuro ou marrom avermelhado

Aquecimento da Cera

Derreta a cera de sua preferência (soja, parafina, etc.) em banho-maria até atingir uma temperatura de aproximadamente 80°C.

Infusão das Essências

Retire a cera do calor e deixe-a esfriar até cerca de 65°C. Adicione cuidadosamente as essências de Oudh, Rosa e Pralinê.

Mistura Completa

Mixa a mistura lenta e continuamente por 2 a 3 minutos para garantir que os óleos aromáticos se incorporem de maneira uniforme e completa à cera.

Adição da Cor

Para um visual que complemente o aroma, adicione algumas gotas de corante líquido na tonalidade rosa escuro ou marrom avermelhado.

Período de Cura

Permita que a vela cure em um ambiente fresco e escuro por um mínimo de 48 horas. Este processo é essencial para que os aromas se desenvolvam plenamente e a vela proporcione uma queima ideal.

- Para um toque final luxuoso, decore a superfície da vela com algumas **pétalas de rosa secas** ou pequenos fragmentos de **madeira de oudh**, posicionando-os delicadamente antes que a cera endureça por completo.

O Fim é Apenas o Começo: Sua Jornada com as Velas Gourmet!

Chegamos ao final deste guia, mas esperamos que esta seja apenas a primeira chama de uma jornada fascinante no universo das velas gourmet. Cada receita foi pensada para inspirar sua criatividade e aprimorar suas habilidades, transformando ingredientes simples em experiências olfativas e visuais inesquecíveis.

Agora, é a sua vez de ir além! Use este conhecimento como ponto de partida para explorar novas combinações, testar aromas e texturas, e criar velas que refletem sua própria essência. A arte de fazer velas é um processo contínuo de descoberta e inovação.



Continue Aprendendo

Aprofunde-se em novas técnicas e ingredientes para expandir seu repertório.



Experimente e Inove

Não tenha medo de misturar e criar suas próprias fragrâncias exclusivas.



Conecte-se

Compartilhe suas criações e inspire-se na comunidade de artesãos.



Inspire-se Conosco

Siga @velas.lucrativas no Instagram para dicas diárias, inspirações e novidades exclusivas!

Acreditamos que cada vela artesanal carrega uma história e uma emoção. Que as 50 receitas deste ebook sirvam de inspiração para você acender a paixão pela criação e iluminar muitos ambientes com suas obras de arte aromáticas. O mundo das velas gourmet espera por sua criatividade!

Com carinho,

Equipe Velas Lucrativas.