



GUIA DEFINITIVO PARA COMEÇAR **CAKE DONUTS** **DO ZERO**

Chef Thalita Prestes

Bem- VINDOS

Este curso foi criado especialmente para quem está começando e quer aprender a fazer Cake Donuts do jeito certo, sem complicação.

Você não precisa ter experiência ou conhecimentos avançados. O conteúdo foi pensado para ser direto ao ponto, com explicações claras e receitas detalhadas desde as massas até os recheios e finalizações.

Tudo é ensinado com uma linguagem simples, acessível e fácil de aplicar na prática.

Com os utensílios básicos, ingredientes certos e atenção ao passo a passo, você vai conseguir preparar Cake Donuts lindos, saborosos e com acabamento profissional.

Por Chef Thalita Prestes

Sumário

Capítulo 1 - O essencial para começar:

Principais Ingredientes
Principais Utensílios
Como usar a balança culinária
Cura e Limpeza da Máquina
Como assar meus Cake Donuts
Meu Cake Donuts Começou a grudar
Erros na hora de produzir

Capítulo 2 - Chocolate

Diferenças entre Chocolates
Tipos de derretimento

Capítulo 3 - Massas

Cake Donuts Tradicional
Cake Donuts de Churros
Cake Donuts de Chocolate
Cake Donuts de Café
Cake Donuts de Cenoura
Cake Donuts de Limão
Cake Donuts de Laranja
Cake Donuts Red Velvet
Cake Donuts de Pão de Mel
Cake Donuts de Banana
Cookie Donuts
Cookie Donuts Red Velvet
Cookie Donuts Black
Cake Donuts Cacau Black

Capítulo 4- Recheios

Brigadeiro ao leite
Brigadeiro de Ninho
Brigadeiro de Baunilha
Brigadeiro de Cream Cheese
Brigadeiro de Morango
Brigadeiro de Caramelo
Brigadeiro de Limão
Brigadeiro de Café
Geleia de Frutas Vermelhas
Banana Caramelizada

Capítulo 5- Finalizações

Calda de Caramelo
Calda de Bem-casado
Combinações de sabores
Toppings e acompanhamentos

Capítulo 6- Como vender

Montando seu Cardápio
Personalização e valor agregado
Organização da sua produção

Capítulo 7- Sugestão de venda

Tabela de Preços e custos
Estimativas e detalhes técnicos

Capítulo 8- Armazenamento

Dicas de Armazenamento

Capítulo 8- Embalagens

Embalagens
Tenho uma encomenda e agora?



Conteúdo Protegido. Proibida a distribuição sem autorização.

Por Chef Thalita Prestes

Docelita

CHEF THALITA PRESTES

O essencial para começar

CAPÍTULO 1



Por Chef Thalita Prestes

PRINCIPAIS MARCAS DE Ingredientes



Chocolate fracionado: Mavalério ou Top Harald

Cacau Black: Sicao

Farinha de trigo: Dona Benta ou Rosa branca

Açúcar refinado: União ou Caravelas

Fermento: Dona Benta

Manteiga: Itambé, Italac

Margarina: Qualy

Leite integral: Italac

Leite condensado (6%): Moça, Italac ou Itambé

Creme de leite 17%: Italac ou piracanjuba

Granulados: Granulê da Melken

Cream Cheese: Philadelphia ou Polenghi

Coco ralado: SOCOCO

Corante em pó lipossolúvel: Fab

Corante hidrossolúvel: Fab

Paçoca: Paçoquita

Essência (aroma): Fab

A maioria dos ingredientes foi comprado pela Shopee e outros comprados em mercado/loja de confeitaria.

Indico uma loja chamada: Santo Antônio, eles tem uma variedade grande de produtos para confeitaria e entregam no Brasil todo.



PRINCIPAIS Utensílios



Fazer Cake Donuts em casa é muito mais fácil do que parece, você não precisa ter uma cozinha cheia de equipamentos, com utensílios simples, acessíveis e que talvez você já tenha em casa, é possível preparar Cake Donuts lindos, bem assados e com acabamento profissional.

Esses itens vão te ajudar a ter mais praticidade, organização e agilidade no preparo.

Confira agora a lista de utensílios que mais recomendo para quem está começando ou quer melhorar seus resultados.

CHEF THALITA PRESTES



Máquina de Cake Donuts:

Ela é o equipamento principal e indispensável para quem quer fazer Cake Donuts com praticidade e resultado profissional. É nela que as massas ganham forma e textura perfeita, assadas por igual, sem necessidade de forno.



Fouet:

É essencial ter um batedor de arames para fazer as receitas, ele ajuda muito a incorporar melhor os ingredientes e recheios, e em alguns outros preparos do ebook também.



Saco de confeitar:

Você precisará dos sacos de confeiteiro para ter uma distribuição melhor dos seus recheios, oferecendo uma estética mais apresentável, além de facilitar na produção.



Espátulas de silicone

Você precisará de espátulas para misturar o chocolate, você encontra facilmente em lojas de produtos para confeitaria.



Derreteira para chocolate (pote de plástico)

Utilize um pote de plástico exclusivo para derreter o chocolate. Evite o uso de vidro, pois ele pode superaquecer o chocolate, comprometendo a textura e o sabor.



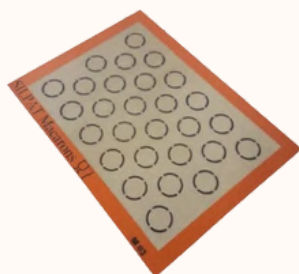
Panela:

Recomendo o uso de panelas com fundo grosso para o preparo de recheios, caldas ou geleias. Elas distribuem melhor o calor e evitam que os ingredientes grudem ou queimem no fundo.



Micro-ondas:

O micro-ondas vai te ajudar muito no derretimento dos chocolates usados nas coberturas dos Cake Donuts.



Tapete de silicone:

Ideal para apoiar os Cake Donuts na hora de banhar no chocolate e decorar.

Ele evita que os Cake Donuts grudem na superfície, facilita a limpeza e garante um acabamento mais limpo e profissional, principalmente nas finalizações com caldas ou coberturas.



Liquidificador:

Você vai usar o liquidificador em algumas receitas específicas, que precisam ser bem batidas para ficarem lisinhas e homogêneas.

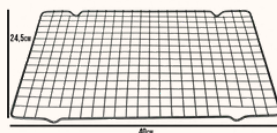
Ele garante praticidade e textura perfeita, sem necessidade de batedeira nessas massas mais fluidas.



Balança:

A balança também é super importante, as receitas são todas em gramas para obter melhor resultado e não ter desperdícios. Além de padronizar todos os seus doces, deixando todos com a mesma quantidade. Você encontra com facilidade em lojas de produtos para confeitaria ou na internet a partir de R\$15,00 reais.

CHEF THALITA PRESTES



Grade de resfriamento:

Fundamental para deixar os Cake Donuts esfriarem de forma uniforme, sem ficarem úmidos ou murchos por baixo.

Ao permitir a circulação de ar por todos os lados, a grade evita que o vapor da massa quente amoleça os Cake Donuts.



Garfinho para Banho na Calda:

Esse garfinho é um ótimo aliado na hora de banhar seus Cake Donuts no chocolate.

Ele facilita o manuseio, evita sujeira nas mãos e ajuda a deixar o acabamento mais delicado, sem marcas de dedos.



Desmoldante culinário:

É um grande aliado na hora de assar! Aplicado nas cavidades da máquina de Cake Donuts, ele evita que a massa grude, facilita a retirada dos Cake Donuts e preserva o formato perfeito.

Usar o desmoldante corretamente também ajuda a manter a máquina limpa e a acelerar a produção.



Bisnaga:

A bisnaga é perfeita para despejar a massa nas cavidades da máquina com precisão, evitando sujeira e desperdício.

Para massas mais líquidas, a bisnaga é ideal já para massas mais densas, o saco de confeitar pode ser uma alternativa melhor.

*doce**lita*
CHEF THALITA PRESTES

Como Usar a Balança Culinária:



Selecionar a Unidade de Medida: Normalmente já está configurado no modo gramas, mas se não estiver, pressione o botão Mode até encontrar o modo G (gramas).

Ligar a Balança: Pressione o botão On/Off para ligar a balança.

Zerar a Balança (Tare): Se você estiver usando um o recipiente na balança e pressione o botão Tare. Isso irá zerar a balança, permitindo que você meça apenas o peso dos ingredientes que adicionar depois.

Pesar os Ingredientes: Adicione os ingredientes ao recipiente, a balança mostrará o peso atual dos ingredientes, desconsiderando o peso do recipiente, já que você usou a função tare.

Desligar a Balança: Após o uso, você pode desligar a balança pressionando o botão On/Off.



Cura da máquina

Antes de usar sua máquina pela primeira vez, é importante realizar a cura para ativar e proteger o revestimento de Teflon.

Com a máquina desligada, unte toda a superfície interna com óleo de cozinha. Ligue a máquina e deixe-a aquecer por 3 minutos. Desligue a máquina, espere esfriar e, em seguida, limpe com papel toalha.

Sua máquina está agora pronta para uso.

Limpeza da máquina

Utilize um pano macio e umedecido com água morna para remover toda a sujeira. Em seguida, use um pano seco para secar bem. Evite o uso de produtos desengordurantes pois podem danificar o revestimento.

doceLita
CHEF THALITA PRESTES





Como assar meus Cake Donuts:

Ligue a máquina, espere até que ela aqueça, coloque o desmoldante profissional em cada cavidade e despeje a massa até o limite, feche a máquina e espere até que a luz acenda. Não fique abrindo a máquina toda hora quando eles estiverem assando, pois isso prejudicará o crescimento dos Cake Donuts.

Quando a luz indicadora acender, você poderá abrir a máquina, deixe aproximadamente por 2 minutos e retire-os da máquina. Coloque-os em cima da grade para resfriarem por completo. Caso sua máquina não possua luz indicadora, asse até que os dois lados estejam dourados. Cada máquina tem uma potência então o tempo pode variar.

CHEF THALITA PRESTES





Meu Cake Donuts começou a grudar e agora ?

É comum que, em algum momento, sua máquina perca a camada de teflon e comece a grudar os Cake Donuts. Esse problema é frequente, mas pode ser facilmente resolvido com desmoldante culinário, disponível em lojas de confeitaria. Basta aplicar o desmoldante sempre que for adicionar a massa.

Além disso, a limpeza correta da máquina é fundamental para prolongar a vida útil do teflon. Evite usar utensílios de metal ou esponjas, pois eles podem riscar a superfície.

No Ebook você encontra instruções para realizar a cura de forma correta. Esses cuidados são essenciais para garantir um bom desempenho e prolongar a vida útil do teflon, evitando que os alimentos grudem. Com essas dicas, você terá sempre Cake Donuts perfeitos!





Erros na hora de produzir os Cake Donuts:

Fazer Cake Donuts pode parecer uma tarefa simples, mas pequenos deslizes podem comprometer o resultado final. Aqui estão alguns dos erros mais comuns que você deve evitar:

Escolha da Marca do Fermento: Usar fermento vencido ou de baixa qualidade pode resultar em Cake Donuts densos.

Abrir a Máquina Antes da Hora: Isso pode fazer a massa perder volume, resultando em Cake Donuts mal assados.

Potência da Máquina Muito Baixa: Uma temperatura inadequada pode deixar os Cake Donuts crus por dentro, opte por máquinas de 1200w.

Bater Demais a Farinha de Trigo: Misturar a farinha de trigo excessivamente ativa o glúten, tornando os Cake Donuts densos.

Não Pesar Corretamente os Ingredientes: Medidas imprecisas afetam a textura e o sabor.

Docelita
CHEF THALITA PRESTES

Chocolate
CAPÍTULO 2



Por Chef Thalita Prestes

Diferenças entre chocolate nobre e fracionado:

O chocolate nobre tem manteiga de cacau e precisa de temperagem para dar brilho e não derreter com facilidade. É mais delicado e exige mais técnica.

O chocolate fracionado é muito mais prático: não precisa de temperagem, derrete fácil, seca rápido e é ideal para banhar e decorar Cake Donuts.

Ele deixa a cobertura lisinha, sequinha e bonita perfeito para quem vai vender ou fazer entregas.

CHEF THALITA PRESTES

Agora, falando especialmente sobre os Cake Donuts:

O chocolate fracionado é o mais indicado para banhar, decorar e finalizar os Cake Donuts, especialmente se você pretende expô-los em mesas, vitrines ou trabalhar com entregas.

Isso porque ele é mais resistente ao calor ambiente, não derrete com facilidade e mantém o acabamento bonito por mais tempo mesmo em dias mais quentes.

Além disso, ele tem uma boa fluidez, o que facilita o banho dos Cake Donuts e proporciona uma cobertura uniforme e sequinha.



Tipos de derretimento

Micro-ondas

A forma mais rápida e fácil de derreter o chocolate, é no Micro-ondas. Para isso, basta colocar o chocolate em um recipiente de plástico preferencialmente, pois o de vidro no Micro-ondas pode superaquecer e queimar as bordas. Aqueça de 30 em 30 segundos, sempre mexendo nos intervalos.

Banho-Maria

Para essa técnica, você vai precisar de uma panela e de um recipiente de vidro ou inox. Aí basta colocar a água para ferver na panela, assim que ferver você retira a panela do fogo e coloca o recipiente por cima, não precisa encosta-lo na água, o próprio vapor fará com que ele derreta. Vá mexendo até que ele derreta por completo.

CHEF THALITA PRESTES

**Para cobrir 20 unidades de Cake
Donuts utilize 200g de chocolate ou
seja 10g de chocolate para cada
unidade.**



Docelita

CHEF THALITA PRESTES

Massas

CAPÍTULO 3



Por Chef Thalita Prestes

Cake Donuts Tradicional

Ingredientes:

2 ovos
120g de açúcar refinado
60g de margarina derretida
5g essência de baunilha
220g de farinha de trigo
220g de leite líquido
18g de fermento químico

Rendimento: 32 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione a margarina derretida, misture muito bem, adicione o leite e a baunilha, misture e adicione a farinha peneirada aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Cake Donuts de Churros

Ingredientes:

2 ovos
120g de açúcar refinado
60g de margarina derretida
5g essência de baunilha
5g de canela em pó
220g de farinha de trigo
230g de leite líquido
18g de fermento químico

Rendimento: 32 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione a margarina derretida, misture muito bem, adicione o leite a baunilha e a canela, misture e adicione a farinha peneirada aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Sugestão de recheio: doce de leite cozido ou industrializado marca Frimesa Nobre.

Cake Donuts de Chocolate

Ingredientes:

2 ovos
135g de açúcar refinado
16g de óleo de soja
60g de margarina derretida
5g essência de baunilha
220g de farinha de trigo
30g de cacau em pó 50%
250g de leite líquido
20g de fermento químico

Rendimento: 32 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione o óleo e a margarina derretida, misture muito bem, adicione o leite e a baunilha, misture e adicione a farinha junto com o cacau peneirados aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Cake Donuts de Café

Ingredientes:

2 ovos
135g de açúcar refinado
16g de óleo de soja
60g de margarina derretida
3 gotas essência de rum
220g de farinha de trigo
14g de café solúvel
30g de cacau em pó 50%
250g de leite líquido
20g de fermento químico

Rendimento: 32 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione o óleo e a margarina derretida, misture muito bem, adicione o leite e a essência de rum, misture e adicione a farinha junto com o cacau e o café solúvel, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Cake Donuts de Cenoura

Ingredientes:

3 ovos

200g de cenoura crua

180g de açúcar refinado

180g farinha de trigo

90g de óleo de soja

8g de fermento químico

Rendimento: 38 unidades



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de preparo:

No liquidificador bata por dois minutos os ovos, o açúcar, o óleo e a cenoura crua. Despeje essa mistura em um bowl e adicione a farinha peneirada aos poucos, misture com o auxílio de um fouet e por último adicione o fermento.

Transfira para uma bisnaga.

Sugestão de finalização: Recheio de Brigadeiro ao leite e granulados.

Cake Donuts de Limão

Ingredientes:

1 ovo
60g de açúcar refinado
30g de margarina derretida
125g de leite líquido
Raspas de 1 limão
120g de farinha de trigo
10g de fermento

Rendimento : 16 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione a margarina derretida, misture muito bem, adicione o leite junto com as raspas de limão, misture e adicione a farinha peneirada aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento.

Cake Donuts de Laranja

Ingredientes:

1 ovo
60g de açúcar refinado
30g de margarina derretida
125g de leite líquido
Raspas de 1 laranja
120g de farinha de trigo
10g de fermento químico

Rendimento : 16 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione a margarina derretida, misture muito bem, adicione o leite e as raspas de laranja, misture e adicione a farinha peneirada aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Cake Donuts Red Velvet

Ingredientes:

1 ovo
65g de açúcar refinado
40g de óleo de soja
80g de leite líquido
1 colher de vinagre branco
120g de farinha de trigo
7g de cacau em pó 50%
10g de fermento químico
1 colher de chá de essência de baunilha
Corante em gel vermelho - 8 gotas

Rendimento : 16 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione o óleo e misture muito bem, adicione o corante no leite junto com o vinagre e a baunilha, misture e despeje, após isso adicione a farinha junto com o cacau em pó aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Cake Donuts Pão de Mel

Ingredientes:

1 ovo
65g de açúcar refinado
30g de margarina
8g de óleo de soja
125g de leite líquido
5g de canela em pó
5g de cravo em pó
25g de mel
110g de farinha de trigo
15g de cacau em pó 50%
10g de fermento químico

Rendimento : 16 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione o óleo e a margarina derretida e misture muito bem, adicione o leite, o mel, a canela em pó e o cravo em pó, misture e adicione a farinha peneirada junto com o cacau em pó aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Cake Donus de Banana

Ingredientes:

1 ovo
60g de açúcar refinado
30g de margarina
125g de leite líquido
5g de canela em pó
50g de banana nanica
110g de farinha de trigo
10g de fermento químico

Rendimento : 16 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

No liquidificador bata o leite e a banana até obter uma mistura líquida, reserve. Na batedeira ou na mão, bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione a margarina e a mistura de leite e mexa, por último adicione a farinha peneirada junto com a canela e o fermento, mexa e transfira para uma bisnaga.

Para o recheio utilize doce de leite cozido ou industrializado, recomendo da marca Frimesa Nobre.

Decoração: Banana Caramelizada (receita disponível no e-book) ou biscoito triturado.

Cookie Donuts

Ingredientes:

1 ovo
60g de margarina derretida
50g de açúcar mascavo
10g açúcar refinado
115g de farinha de trigo
5g de baunilha
2g bicarbonato de sódio (1 leve pitada)
80g de gotas de chocolate forneáveis
ou mms

Rendimento : 14 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Em um bowl adicione a margarina derretida, o açúcar mascavo, o açúcar refinado e o ovo. Misture muito bem, depois adicione a baunilha, a farinha de trigo e o bicarbonato de sódio. Por último adicione as gotinhas de chocolate e transfira para um saco de confeitar. Unte a máquina com margarina e despeje a massa nas cavidades. Caso prefira pode adicionar mais gotas de chocolate por cima. Deixe assar até acender a luz da máquina.

Cookie Donuts Red Velvet

Ingredientes:

1 ovo
60g de margarina derretida
50g de açúcar mascavo
10g açúcar refinado
110g de farinha de trigo
5g de cacau em pó 50%
25 gotas de corante em gel vermelho
5g de baunilha
2g bicarbonato de sódio (1 leve pitada)
80g de gotas de chocolate branco forneáveis

Rendimento : 14 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Em um bowl adicione a margarina derretida, o açúcar mascavo, o açúcar refinado e o ovo. Misture muito bem, depois adicione a baunilha, o corante vermelho, a farinha de trigo junto com o cacau em pó e o bicarbonato de sódio, misture tudo. Por último adicione as gotinhas de chocolate e transfira para um saco de confeitar. Unte a máquina e despeje a massa nas cavidades. Caso prefira pode adicionar mais gotas de chocolate por cima. Deixe assar até acender a luz da máquina. Se preferir mais cremoso por dentro, deixe menos tempo.

Cookie Donuts Black

Ingredientes:

1 ovo
70g de margarina derretida
50g de açúcar mascavo
10g açúcar refinado
100g de farinha de trigo
15g de cacau black
5g de baunilha
2g bicarbonato de sódio (1 leve pitada)
80g de gotas de chocolate branco forneáveis

Rendimento : 14 unidades aproximadamente



Modo de preparo:

Em um bowl adicione a margarina derretida, o açúcar mascavo, o açúcar refinado e o ovo. Misture muito bem, depois adicione a baunilha, a farinha de trigo junto com o cacau em pó e o bicarbonato de sódio, misture tudo. Por último adicione as gotinhas de chocolate e transfira para um saco de confeitar. Unte a máquina e despeje a massa nas cavidades. Caso prefira pode adicionar mais gotas de chocolate por cima. Deixe assar até acender a luz da máquina. Se preferir mais cremoso por dentro, deixe menos tempo.

Cake Donuts Cacao Black

Ingredientes:

1 ovo
70g de açúcar refinado
30g de óleo de soja
110g de leite líquido
120g de farinha de trigo
20g de cacau black
5g de baunilha
10g de fermento químico

Rendimento: 15 a 18 unidades aproximadamente.



Modo de preparo:

Esse processo pode ser feito manualmente com um fouet ou na batedeira.

Bata os ovos e o açúcar até ficar homogêneo, após isso adicione o óleo, o leite e a baunilha, misture e adicione a farinha junto com o cacau peneirados aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Docelita
CHEF THALITA PRESTES

Recheios
CAPÍTULO 4



Por Chef Thalita Prestes

Brigadeiro ao Leite

Rendimento: Aproximadamente 650g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

30g de chocolate em pó 50% cacau

90g de chocolate ao leite



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo:

Misture o chocolate em pó no leite condensado. Adicione os demais ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Brigadeiro de Ninho

Rendimento: Aproximadamente 650g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

40g de ninho



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo :

Misture o leite em pó no leite condensado, em seguida acrescente demais ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Brigadeiro de Baunilha

Rendimento: Aproximadamente 615g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

1 colher de sopa essência de baunilha



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo :

Misture todos os ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Brigadeiro de Cream Cheese

Rendimento: Aproximadamente 750g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

200g de cream cheese

20g de manteiga



Modo de Preparo:

Misture o leite condensado, creme de leite e a manteiga e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Retire a panela do fogo e acrescente o cream cheese, misture bem. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Obs: Deixe o cream cheese em temperatura ambiente para não talhar na hora de misturar.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Brigadeiro de Morango

Rendimento: Aproximadamente 650g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de Nesquik

20g leite em pó

15g manteiga



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo:

Misture o Nesquik e o leite em pó no leite condensado. Adicione o creme de leite e a manteiga e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Brigadeiro de Caramelo

Rendimento: Aproximadamente 760g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

150g de açúcar

15g manteiga



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo:

Derreta o açúcar em uma panela, mexendo sempre para não queimar, após ter derretido por completo adicione a manteiga, o creme de leite e o leite condensado. Mexa sem parar, vai parecer que deu errado, mas mexa até tudo se dissolver. O ponto para recheio é quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Brigadeiro de Limão

Rendimento: Aproximadamente 615g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

Raspas de 2 limões

15g manteiga



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo:

Em uma panela, adicione todos os ingredientes e mexa até engrossar, o ponto correto é quando levanta a espátula com um pouco de recheio e ele cai em blocos.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Brigadeiro de Café

Rendimento: Aproximadamente 650g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

5g de Café Solúvel

20g de chocolate em pó 50% cacau

15g de manteiga



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo:

Misture o chocolate em pó e o café solúvel no leite condensado. Adicione os demais ingredientes e leve a panela ao fogo médio até atingir o ponto de recheio, quando levanta a espátula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Cada receita de recheio (aprox 650g) rende 30 a 45 Cake Donuts recheados, considerando 15 a 20g por unidade.

Geleia de Frutas Vermelhas

Rendimento: Aproximadamente 400g

Validade: 10 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1kg de Frutas vermelhas

400g de Açúcar refinado

Suco de 1 limão espremido



doce
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo:

Levar todos os ingredientes numa panela em fogo médio, mexendo sempre ate reduzir. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico. Utilizar gelada!

Mix de Frutas Vermelhas: Morango - Amora - Framboesa - Mirtilo

Banana Caramelizada

Rendimento: Aproximadamente 400g

Validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

3 bananas nanicas

150g de açúcar

75ml de água

Canela em pó a gosto



docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o açúcar e aqueça em fogo médio até que se dissolva completamente. Adicione a água e misture até obter uma calda homogênea. Em seguida, coloque as rodela de banana e polvilhe a canela em pó. Cozinhe por aproximadamente 3 minutos e desligue o fogo. O tempo de cozimento pode variar conforme o seu gosto pessoal; evite deixar tempo demais para que as rodela de banana não se desfaçam.

O doce de banana pode ser conservado na geladeira por até 7 dias, em um recipiente hermético ou embrulhado em plástico filme. A recomendação é consumir rapidamente.

Docelita

CHEF THALITA PRESTES

Finalizações

CAPÍTULO 5



Por Chef Thalita Prestes

Calda de Caramelo

Ingredientes:

250g de açúcar refinado

125g de água

2 colheres de sopa de vinagre de álcool branco.

Modo de Preparo:

Coloque o açúcar, água e vinagre na panela e mexa fora do fogo até o açúcar começar a se dissolver.

Ligue o fogo baixo e não mexa mais.

Para garantir o ponto ideal:

→ Pingue uma gota da calda em um copo com água bem gelada.

Se ela endurecer na hora e ficar quebradiça como vidro, está pronta.

→ Outra forma é usar um termômetro culinário e aguardar a calda atingir 150 °C.

CHEF THALITA PRESTES

Banho de Caramelo:

Retire do fogo e, com um pegador, banhe somente uma banda de cada Cake Donuts.

Deixe secar em tapete de silicone ou assadeira bem untada.

Depois de secos, una as bandas com o recheio.

Use o brigadeiro de baunilha do eBook e recheie com saco de confeitar.

Após o banho, o caramelo começa a absorver umidade da massa e perde a crocância em poucas horas.

Por isso, a recomendação é banhar e vender no mesmo dia, mantendo em local seco e arejado, longe da geladeira.

Calda de Bem-Casado

Ingredientes:

100g de açúcar refinado
30g de água
5 gotas de limão



Modo de Preparo:

Em uma panela pequena, adicione o açúcar, a água e o limão. Misture levemente e leve ao fogo médio, assim que começar a ferver, conte 1 minuto e desligue o fogo.

Com os Donuts já cortados ao meio, utilize um pincel culinário para molhar cada banda com a calda ainda morna.

Utilize doce de leite de sua preferência (eu recomendo o doce de leite cozido, mais firme e saboroso), aplique com um saco de confeitar. Após rechear e fechar os Cake Donuts, molhe novamente a superfície com a calda usando o pincel.

Em seguida, polvilhe açúcar Impalpável (com amido) por cima para dar aquele visual clássico e delicado.

Obs: Precisa ser o açúcar Impalpável (com amido), pois sua composição age como “protetor” e ajuda a evitar que o açúcar derreta com a umidade da massa ou do ambiente.

Combinações de sabores

Depois que você aprende a fazer massas incríveis e recheios super cremosos, chega a hora mais divertida: personalizar seus Cake Donuts e deixá-los ainda mais encantadores! Aqui, você vai descobrir ideias de finalização, combinações criativas e até sugestões de quanto cobrar a mais quando for oferecer essas delícias com um toque especial.

Você pode (e deve!) soltar a criatividade! Existem inúmeras possibilidades de combinações com as massas e recheios do curso.

Veja alguns exemplos que fazem o maior sucesso:

- Massa de Pão de Mel com Doce de Leite
- Massa de Cenoura com Brigadeiro ao Leite
- Red Velvet com Cream Cheese
- Massa de Baunilha com Doce de Leite
- Massa Tradicional com Brigadeiro de Baunilha passada no açúcar Impalpável: lembra até um mini sonho.
- Bem-casado com calda de açúcar, um clássico nas festas com cara nova!

Você pode criar, misturar, adaptar e até deixar que o cliente monte o seu favorito, isso gera conexão e valor!

Toppings e acompanhamentos

Quer deixar seus Cake Donuts com ainda mais personalidade e sabor?

Aqui vão ideias de toppings que você pode usar na finalização:

- Confeitos coloridos (miçanga, granulados, confete)
- Kinder Bueno, Oreo, KitKat, pedaços de chocolate ou bombons
- Raspas de chocolate, castanhas, paçoca esfarelada, xerém
- Geleias e coulis de frutas por cima do recheio
- Calda de bem-casado, drip de chocolate branco tingido, ou até açúcar de confeitador polvilhado por cima!

Dica: se o recheio estiver bem firme, você pode usar ele também como cobertura, moldando com o saco de confeitar por cima do Cake Donuts.

doceLita
CHEF THALITA PRESTES

Como vender na prática

CAPÍTULO 6



Por Chef Thalita Prestes

Montando seu cardápio

Para quem está começando, um cardápio bem estruturado facilita as vendas e dá mais confiança para oferecer seus produtos. Aqui está uma sugestão simples e estratégica para montar o seu:

Tradicional:

Massa + recheio simples

Baunilha + Brigadeiro, Churros, Coco

Gourmet:

Recheio duplo ou cobertura colorida.

Paçoca com chocolate branco, Red Velvet com cream cheese

Premium/Personalizado:

Com apliques, calda especial ou temática

Bem-casado com calda, Caramelizado, Cake Donuts temáticos de festa.

Dica: Ofereça 3 a 5 sabores por categoria. Evite colocar tudo no cardápio ao mesmo tempo. Foque nos mais pedidos e vá variando conforme a época.

Personalização e valor agregado

Além do sabor, você pode trabalhar a parte visual e deixar seus Cake Donuts ainda mais especiais para festas, lembrancinhas ou datas comemorativas. Veja algumas ideias e quanto você pode cobrar por elas:

SABOR (MASSA + RECHEIO/COBERTURA)	SUGESTÃO DE COBRANÇA (ADICIONAL)
Confete, granulados, raspas simples	+ R\$ 0,40 por un
Pedaço de Kinder, KitKat, Oreo	+ R\$1,50 a R\$2,00 por un
Aplique simples em pasta americana (coração, letra, estrelinha)	+ R\$ 0,80 a R\$ 1,00
Calda de bem-casado por cima	+ R\$ 0,60

Use as finalizações como um diferencial para encantar seus clientes! Brinque com cores, confeitos, bombons, caldas, chocolate tingido e apliques em pasta americana, tudo isso valoriza ainda mais seu Cake Donuts.

Monte um catálogo com fotos dos seus sabores e ofereça personalizações com preço extra.

Esses pequenos detalhes fazem seu produto se destacar, agregar valor e conquistar ainda mais vendas!

Organização da sua produção

Pra facilitar a sua rotina e evitar correria no dia do pedido, aqui vai um checklist que eu mesma uso:

TAREFA	QUANDO FAZER
Assar as massas	Até 3 dias antes (assadas e congeladas ou refrigeradas)
Fazer recheios frescos (cream cheese, frutas)	Até 3 dias antes (conservar refrigerado)
Fazer recheios firmes (brigadeiro, doce de leite)	3 dias antes (conservar refrigerado)
Montar os Cake Donuts	No dia da entrega
Decorar e embalar	No mesmo dia, após montagem

Comece com pouco, mas com capricho em cada detalhe. Poste seus sabores, use boas fotos, ofereça os personalizados com carinho e mantenha a comunicação com o cliente sempre clara.

Você não precisa ter tudo perfeito desde o início, mas com organização, consistência e amor no que faz, você vai longe! E eu vou estar aqui torcendo e te ajudando em cada etapa

Docelita
CHEF THALITA PRESTES

Sugestão de Venda

CAPÍTULO 7



Por Chef Thalita Prestes

Tabela de Preços e Custos

SABOR (MASSA + RECHEIO/COBERTURA)	CUSTO ESTIMADO	PREÇO SUGERIDO (UNIDADE)
Massa Tradicional + brigadeiro de baunilha	R\$ 1,60	R\$ 4,50
Massa de Churros + Doce de Leite	R\$ 1,60	R\$ 4,50
Massa de Chocolate + Brigadeiro ao Leite	R\$ 1,70	R\$ 5,00
Massa de Café + Brigadeiro ao Leite	R\$ 1,70	R\$ 5,00
Massa de Cenoura + Brigadeiro ao Leite	R\$ 1,70	R\$ 5,00
Massa de Limão (Torta de Limão)	R\$ 1,80	R\$ 5,00
Massa de Laranja + Brigadeiro ao Leite	R\$ 1,70	R\$ 5,00
Massa de Red Velvet + Cream Cheese	R\$ 1,90	R\$ 5,50
Massa de Pão de Mel + Brigadeiro de Mel	R\$ 1,90	R\$ 5,50
Massa de Banana + Doce de Leite / Banana Caramelizada	R\$ 2,00	R\$ 5,50
Massa + Caramelizado (calda de açúcar + Recheio de Baunilha)	R\$ 2,00	R\$ 6,00
Massa de Bem-casado + Doce de Leite	R\$ 2,00	R\$ 6,00
Massa de Cookie Donuts (massa cookie)	R\$ 2,00	R\$ 5,50
Massa de Oreo + Brigadeiro Branco	R\$ 2,10	R\$ 6,00
Massa Tradicional + Brigadeiro ao leite + Ovomaltine	R\$ 2,10	R\$ 6,00
Massa de Cookie Donuts Red Velvet	R\$ 2,10	R\$ 6,00

Todos os valores são baseados nos preços dos ingredientes praticados na minha região. Recomendo adaptar conforme os seus custos locais.



Estimativas e Detalhes Técnicos

Estimativas e Detalhes Técnicos:

- Cobertura de chocolate: 10g por unidade (quando usada).
- Recheio/cobertura cremosa: 15g a 20g por unidade.
- Acompanhamentos adicionais (pasta americana, confeitos): acrescente R\$ 0,20 a R\$ 0,40 por unidade.
- Embalagem individual com tampa (padrão delivery): R\$ 0,50

Margem de Lucro:

A margem bruta média gira entre 60% a 65% por unidade, considerando:

- Produção artesanal em casa
- Compra de ingredientes no atacado

Sugestões de Venda e Estratégias:

- Venda por unidade (vitrine ou pronta-entrega): R\$ 4,50 a R\$ 5,50
- Combo 4 unidades (sortido): R\$ 18,00
- Caixinha com 6 unidades temáticas: R\$ 26,00 a R\$ 28,00
- Kit 12 unidades + decoração + tag): R\$ 55,00 a R\$ 60,00

Sugestões de Venda:

Tradicional (simples, sem recheio ou com recheio básico)

- Massa simples com uma cobertura básica (açúcar + canela ou calda leve)
- Ideal para lanchonetes, festas escolares ou revenda
- 💰 R\$ 1,20 a R\$ 1,80 a unidade
- → R\$ 120 a R\$ 180 o cento

Gourmet (com recheio e cobertura caprichada)

- Recheados com brigadeiros variados, cobertos com chocolate e decoração leve (coco, confeitos, paçoca, etc.)
- 💰 R\$ 2,50 a R\$ 3,50 a unidade
- → R\$ 250 a R\$ 350 o cento

Premium (personalizados, temáticos ou decorados)

- Cake Donuts com apliques de pasta americana, cobertura tingida, com embalagens individuais
- Ideal para festas, lembrancinhas, kits temáticos
- 💰 R\$ 4,00 a R\$ 5,50 a unidade ou mais
- → R\$ 400 a R\$ 550 o cento



Docelita

CHEF THALITA PRESTES

Armazenamento

CAPÍTULO 8

@Docelita

Por Chef Thalita Prestes

DICAS PARA **Armazenamento**

Armazenamento, Congelamento e Validade dos Cake Donuts:

Por serem bolinhos úmidos e recheados, os Cake Donuts exigem cuidados específicos com armazenamento e temperatura para garantir segurança, qualidade e conservação adequada. A seguir, você encontrará as orientações completas para trabalhar com tranquilidade e profissionalismo.

Armazenamento Refrigerado (Geladeira):

Os Cake Donuts devem ser armazenados na geladeira assim que estiverem totalmente montados (massa + recheio + cobertura).

Isso se aplica especialmente aos sabores mais delicados, como:

- Recheios com cream cheese ou frutas

Como armazenar corretamente:

Aguarde os Cake Donuts esfriarem completamente após o preparo, acomode-os em caixas com tampa ou potes herméticos, forrados com papel manteiga para evitar contato direto com a umidade da embalagem.

Mantenha as caixas fechadas na parte mais fria da geladeira (nunca na porta).

Evite empilhar ou pressionar para que não deformem.

Se possível, utilize embalagens individuais com tampa, principalmente para entregas ou produção sob encomenda.

Validade na geladeira:

- Recheios simples e tradicionais: até 7 dias
- Recheios com frutas, cream cheese: até 3 dias

Armazenamento em temperatura ambiente:

- Não é recomendado manter Cake Donuts fora da geladeira por longos períodos, pois a combinação de massa úmida + recheio cremoso favorece o crescimento de microrganismos e pode causar azedamento da massa.

Congelamento:

- Os Cake Donuts podem ser congelados, desde que algumas orientações sejam respeitadas.

O que congelar:

- Massas assadas, sem recheio e sem cobertura.
- Cake Donuts já recheados, somente com brigadeiros firmes (como brigadeiro de paçoca, brigadeiro tradicional) e sem cobertura de chocolate.

O que não congelar:

- Cake Donuts com coberturas finalizadas (ex: chocolate, geleias, açúcar caramelizado).
- Recheios muito sensíveis (ex: banana caramelizada).

Como congelar corretamente:

- Espere os Cake Donuts esfriarem completamente.
- Embale individualmente com filme plástico bem justo para evitar entrada de ar.
- Coloque os Cake Donuts embalados em potes com tampa ou sacos próprios para congelamento, com identificação de sabor e data. Congele por no máximo 30 dias.

Como descongelar

- Leve diretamente para a geladeira, ainda embalados, por cerca de 6 a 8 horas.
- Após esse tempo, retire da embalagem e deixe em temperatura ambiente por até 30 minutos para finalizar com cobertura ou servir.

Nunca recongele um produto que já foi descongelado.

Dicas Importantes:

- Use sempre embalagens limpas e bem vedadas, para evitar contaminação ou ressecamento dos produtos.
- Informe ao cliente que o produto deve ser mantido refrigerado após a compra.
- Para venda presencial, utilize coolers ou caixas térmicas com gelo reciclável, se o transporte for demorado.
- Oriente o consumidor sobre a validade e forma de consumo ideal, garantindo segurança alimentar.

Segurança Alimentar: Boas Práticas Essenciais

- Tirar os produtos da geladeira e voltar várias vezes pode causar condensação (umidade), o que acelera o azedamento da massa e pode fazer o chocolate "suar".
- Evite embalagens fechadas com o produto ainda morno. Isso provoca condensação interna, deixando os Cake Donuts úmidos e com risco de mofo.
- Evite colocar recheios ainda quentes na massa (faz a umidade penetrar e acelera o azedamento).
- Evite usar potes de sorvete ou embalagens reutilizadas com cheiro/odor (contaminação cruzada).

Docelita

CHEF THALITA PRESTES

Embalagens:

CAPÍTULO 9



Por Chef Thalita Prestes

Embalagens

As embalagens são muito mais do que um simples “pacote” para transportar os Cake Donuts. Elas fazem parte da experiência do cliente e transmitem cuidado, higiene e profissionalismo. Além disso, ajudam a conservar o produto por mais tempo e facilitam o transporte, principalmente em pedidos por delivery ou encomendas.

Proteção e conservação:

Escolha embalagens com boa vedação, que evitem a entrada de umidade. Caixinhas com divisórias são ótimas opções para manter cada unidade intacta.

CHEF THALITA PRESTES

Apresentação encantadora:

Uma embalagem bonita chama atenção e agrega valor ao produto. Aposte em caixas com visor, laços, tags ou até adesivos personalizados. Isso faz toda diferença na hora da venda, principalmente para quem compra para presentear.

Organização nas entregas:

Utilizar etiquetas com nome do sabor ou descrição rápida dos recheios pode facilitar muito o processo, tanto para você quanto para o cliente, principalmente quando há variedade no pedido.

Opções de Embalagens:

GALVANOTEK GA08

GALVANOTEK G560

GALVANOTEK G550

COPO BOLHA 200ML

COPO BOLHA300ML

Tenho uma encomenda e agora?

Anote seu pedido: Registre todos os detalhes, como tipos de produtos, quantidades e prazos.

Cobrança de garantia: Caso seja uma encomenda maior, recomendo cobrar 50% do valor total como garantia para assegurar o compromisso do cliente.

Adquira os insumos: Compre todos os ingredientes e materiais necessários com antecedência.

Escolha a embalagem: Opte por embalagens que realcem a apresentação do seu produto. **Produção:** Para encomendas grandes, produza as massas um dia antes.

Decoração: Decore os Cake Donuts no dia da entrega, algumas horas antes.

Confirmação final: Revise os itens antes da entrega para garantir que tudo esteja conforme o pedido.

Com essas dicas, você estará preparado para atender suas encomendas com excelência!





Chef Thalita Prestes

Muito obrigada por escolher o nosso Curso Cake Donuts do Zero! É uma alegria enorme ter você aqui com a gente nessa jornada doce, criativa e cheia de possibilidades!

Espero, de coração, que este material te inspire e te ajude a conquistar uma renda extra ou até a surpreender pessoas queridas com delícias feitas por você.

Cada receita foi desenvolvida com muito carinho para que você tenha segurança, autonomia e confiança na sua produção, mesmo que esteja começando do zero.

Coloque em prática tudo o que aprender aqui, adapte ao seu estilo e vá, aos poucos, construindo o seu espaço no mundo da confeitaria.

Quem sabe você não se torna uma referência em Cake Donuts aí na sua cidade?

Conte comigo durante todo o processo e aproveite cada etapa dessa caminhada!

@DocelitaSorocaba