



@Docelita

CAKE DONUTS

Receitas natalinas



@Docelita



@Docelita

Por Chef Thalita Prestes



Olá, me chamo Thalita

Sou Chef Patissier formada pelo Senac

Sempre tive uma paixão imensa por ensinar, por isso escolhi pedagogia como faculdade primária, mas no decorrer da minha jornada descobri na confeitaria uma nova forma de expressar essa paixão. Como Chef Patissier não apenas crio receitas que aquecem o coração, mas também encontro alegria em inspirar outras pessoas. Hoje, convido você a transformar sua vida da mesma forma que a confeitaria transformou a minha.



Seja muito bem-vindo(a) ao incrível mundo dos cake donuts!

Quero começar expressando minha sincera gratidão por você ter adquirido este eBook. É uma alegria saber que você está dando mais um passo nessa jornada deliciosa de aprendizado.

CHEF THALITA PRESTES

O Natal é uma das épocas mais especiais e lucrativas da confeitaria, repleta de momentos mágicos. As festividades começam bem antes de dezembro, com encontros, confraternizações e trocas de presentes. É uma oportunidade perfeita para você brilhar com seus cake donuts! Imagine a mesa da ceia adornada com cake donuts natalinos ou o sabor doce dessa troca de presentes sob a árvore. É a chance de espalhar alegria e delícias neste tempo tão especial!

Por Chef Thalita Prestes

ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Todas as informações contidas neste Ebook são resultantes de minhas experiências profissionais e pessoais ao longo de vários anos.

Embora eu tenha me esforçado ao máximo para garantir a precisão e a mais alta qualidade das informações aqui contidas, qualquer decisão tomada após a leitura deste Ebook é de única e exclusiva responsabilidade do leitor.

Qualquer alteração, qualidade dos ingredientes, bem como situações e/ou condição particular pode não se adequar perfeitamente nas receitas ensinadas neste guia, portanto cada um será responsável pela execução e consequentemente o resultado final.

Todos nomes de marcas, produtos e serviços mencionados neste livro são usados somente como referência.

DIREITOS AUTORAIS

Este livro está protegido por leis de direitos autorais. Todos os direitos reservados e protegidos pela Lei 9.160 de 19/02/1998.

Você não tem permissão para vender este guia nem para copiar/reproduzir o conteúdo do livro em sites, blogs, jornais ou quaisquer outros veículos de distribuição e mídia.

Qualquer tipo de violação dos direitos autorais estará sujeito à ações legais.

**A DIVULGAÇÃO DESTA E-BOOK SEM
AUTORIZAÇÃO SOFRERÁ AÇÕES JUDICIAIS.**

Por Chef Thalita Prestes

sumário

- Utensílios para começar
- Produtos recomendados
- Como assar meus Cake Donuts
- Como deixar meu Cake Donuts gordinho
- Meu Cake Donuts começou a grudar e agora?
- Cura e limpeza da máquina
- Dicas Essenciais
- Erros na hora de produzir os Cake Donuts
- Como usar a balança culinária
- Cake donuts de baunilha
- Cake donuts panetone
- Cake donuts chocotone
- Cake donuts speculoos
- Cookie ginger bread
- Cake donuts cuca
- Farofa Cuca
- Ponto correto do Recheio
- Brigadeiro ao leite
- Brigadeiro de ninho
- Brigadeiro de nozes
- Brigadeiro speculoos
- Brigadeiro de cereja
- Brigadeiro de panetone
- Finalização do Cake Donuts
- Corante para chocolate
- Como banhar no chocolate
- Como deixar o chocolate pigmentado
- Confeitos para decoração
- Decoração
- Torre de Cake Donuts
- Guirlanda de Cake Donuts
- Sugestão de venda
- Validade e Armazenamento
- Sugestão de preço
- Tenho uma encomenda e agora?
- Suporte

Por Chef Thalita Prestes

UTENSÍLIOS PARA COMEÇAR:

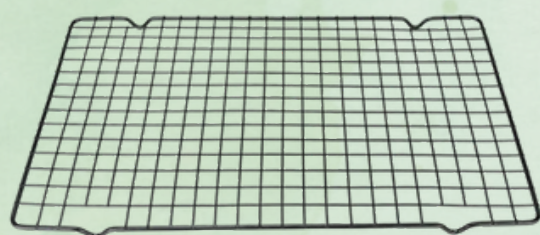


Para criar cake donuts perfeitos a escolha dos materiais é fundamental. Nesta seção, vamos explorar os utensílios essenciais que facilitarão o processo de preparo e garantirão resultados incríveis. Com as ferramentas certas em mãos, você estará pronto para se aventurar na cozinha e surpreender a todos com suas criações irresistíveis.

Thalita
CHEF THALITA PRESTES



Máquina de donuts
Diâmetro: 5,5 cm **Altura**
da cavidade: 1,5 cm
potência: 1200W



Grade de resfriamento



Tapete de silicone



Saco de confeitar

Por Chef Thalita Prestes





BALANÇA CULINÁRIA



BOWL



ESPÁTULA DE SILICONE



FOUET



PALITO DE CHURRASCO



PAPEL MANTEIGA

Por Chef Thalita Prestes

PRODUTOS RECOMENDADOS:



FARINHA DE TRIGO - Dona Benta | Venturelli, | Rosa Branca | Nita | Globo

AÇÚCAR REFINADO - União | Caravelas

FERMENTO EM PÓ - Dona Benta

LEITE CONDENSADO - Moça integral 8% | Itambé integral 8% | Italac semidesnatado 6%| Piracanjuba semidesnatado 6%

CREME DE LEITE - Piracanjuba 17% | Italac 17%

CHOCOLATE FRACIONADO - Mavalério Premium| Top da Harald

CHOCOLATE EM PÓ 50% - Melken | Sicao

LEITE EM PÓ - Ninho | Italac

DOCE DE LEITE - Itambé - Frimesa ou leite moça (cozido)

MARGARINA - Qualy

MANTEIGA - Ipanema | Italac

BISCOITO SPECULOOS - Biscoff - Bauduco

CORANTES LIPOSSOLÚVEIS: Coloriz | Fab | mix

GOTAS DE CHOCOLATE FORNEÁVEIS: Top Harald

Por 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.

CHEF THALITA PRESTES

Quando a luz indicadora acender, você poderá abrir a máquina e virar os cake donuts, 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.



COMO DEIXAR MEUS CAKE DONUTS GORDINHOS?



Preparar um cake donuts perfeito requer atenção a alguns detalhes. Se você deseja que seus donuts fiquem altos e gordinhos, é fundamental considerar alguns fatores. Abaixo, reunimos dicas importantes que ajudarão você a alcançar o cake donuts dos seus sonhos.

Máquina correta: Utilize uma máquina de donuts profunda para garantir um formato ideal.

CHEF THALITA PRESTES

Marca do fermento: Escolha o fermento da marca Dona Benta para melhores resultados.

Preencher bem a cavidade da máquina: Certifique-se de encher generosamente cada cavidade com a massa.

Ingredientes de qualidade: Opte por ingredientes frescos e de boa qualidade.

Seguir o passo a passo da receita: Siga atentamente as Instruções da receita para evitar erros.

Pesar os ingredientes corretamente: Use uma balança para garantir que as proporções estejam precisas.



Por 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.

CHEF THALITA PRESTES

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.

A seguir, ensinaremos como realizar a cura e a limpeza correta da máquina. 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!

Por Chef Thalita Prestes





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.

CHEF THALITA PRESTES

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.

Por Chef Thalita Prestes



DICAS ESSENCIAIS PARA O SUCESSO DAS SUAS RECEITAS:



Utilize uma balança culinária para pesar todos os ingredientes. Não use copos medidores e xícaras, pois isso pode comprometer o resultado final da sua receita. Antes de começar a pesar, verifique se a balança está configurada no modo (G) gramas

doce
CHEF THALITA PRESTES

Após assar, evite deixar os cake donuts esfriando em superfícies planas sem ventilação embaixo, pois isso pode murchar o cake donuts. Recomendamos o uso de uma grade para resfriamento.

Verifique sempre a procedência dos ingredientes e opte por produtos de boa qualidade, a marca do fermento interfere diretamente no resultado final!

Observação: Existem dois modelos de máquina de donuts, uma mais funda e outra mais rasa. Caso seus cake donuts fiquem baixos, pode ser que sua máquina seja do modelo raso 1,2. A máquina funda tem 1,5 cm de profundidade em cada cavidade. Use um paquímetro para medir.

Por Chef Thalita Prestes

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.

Por Chef Thalita Prestes

COMO USAR A BALANÇA CULINÁRIA!



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

Zerar a Balança (Tare): Se você estiver usando um recipiente para pesar os ingredientes, coloque 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.

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).

CHEF THALITA PRESTES

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.



Por Chef Thalita Prestes



massas

CAPÍTULO 1



Por Chef Thalita Prestes

Por Chef Thalita Prestes

cake Donuts baunilha



Uma base clássica e suave de baunilha, perfeita para criar decorações natalinas irresistíveis e agradar todos os gostos.

Receita cake donuts de Baunilha

2 ovos

135g de açúcar refinado

16g de óleo de soja

60g de margarina derretida

5g essência de baunilha

220g de farinha de trigo

250g de leite líquido

20g de fermento químico



Rendimento: 30 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 peneirada aos poucos, mexa com o auxílio de um fouet. Por último adicione o fermento. Transfira para uma bisnaga.

Não Precisa de tempo de descanso.

Por Chef Thalita Prestes

Por Chef Thalita Prestes

cake Donuts panetone

Um sabor clássico típico das festas de Natal. É uma opção certa para atrair clientes e aumentar as vendas com um toque natalino e tradicional.



Receita cake donuts Panetone

1 ovo

60g de açúcar refinado

30g de margarina derretida

5g essência de panetone

Raspas de 1 laranja

130g de farinha de trigo

125g de água filtrada

80g de leite em pó

10g de fermento químico

80g de frutas cristalizadas



Rendimento : 16 unidades aproximadamente

CHEF THALITA PRESTES

Modo de preparo:

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

Bata o ovo e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a margarina, a essência de panetone e a água, misture bem. Incorpore as raspas de laranja e o leite em pó. Peneire a farinha e adicione aos poucos, misturando com um fouet. Por fim, adicione o fermento e misture delicadamente. Incorpore as frutas cristalizadas e transfira a massa para um saco de confeitar. Não Precisa de tempo de descanso.

Por Chef Thalita Prestes

Por Chef Thalita Prestes

cake Donuts chocotone

*Um Cake donuts
irresistível para quem
ama doces natalinos,
ideal para diversificar
seu cardápio e
conquistar ainda mais
vendas neste fim de ano.*



Receita cake donuts Chocotone

1 ovo

60g de açúcar refinado

30g de margarina derretida

5g essência de panetone

Raspas de 1 laranja

130g de farinha de trigo

125g de água filtrada

80g de leite em pó

10g de fermento químico

100g de gotas de chocolate forneáveis



Rendimento : 16 unidades aproximadamente

CHEF THALITA PRESTES

Modo de preparo:

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

Bata o ovo e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a margarina, essência de panetone e água, misturando bem. Incorpore as raspas de laranja e o leite em pó. Peneire a farinha e adicione aos poucos, misturando com um fouet. Por fim, adicione o fermento e misture delicadamente. Incorpore as gotas de chocolate e transfira a massa para um saco de confeitar. Não Precisa de tempo de descanso.

Por Chef Thalita Prestes

Por Chef Thalita Prestes

cake Donuts speculoos

Feita com Canela e biscoito Speculoos, essa massa é uma ótima escolha para se destacar, pois o Biscoito Speculoos é a nova tendência. Aproveite que está em alta e encante seus clientes.



Receita cake Donuts Speculoos

1 ovo

60g de açúcar refinado

60g de margarina derretida

60g de biscoito Speculoos

130g de farinha de trigo

5g de canela em pó

125g de água filtrada

8g de fermento químico



Rendimento : 18 unidades aproximadamente

Modo de preparo:

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

No liquidificador, triture o biscoito Speculoos com a água até formar uma mistura homogênea. Em uma tigela, bata o ovo e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a margarina derretida e a mistura de biscoito, misturando bem. Incorpore a canela e a farinha peneirada aos poucos, mexendo com um fouet. Por último, adicione o fermento e misture delicadamente. Transfira a massa para um saco de confeitar. Não Precisa de tempo de descanso.

Por Chef Thalita Prestes

Por Chef Thalita Prestes

Cookie donuts ginger bread

*O tradicional
gingerbread em versão
Cookie donuts! Um
sabor que remete à
magia do Natal, ideal
para diversificar seu
cardápio com um toque
de gengibre e
especiarias que
encantam.*



Receita Cookie Ginger Bread

1 ovo

60g de margarina derretida

50g de açúcar mascavo

10g açúcar refinado

115 g de farinha de trigo

5 g de baunilha

1/2 colher de chá de canela

1 pitada de gengibre em pó

1 pitada de noz moscada em pó

1 pitada de sal

2 g bicarbonato de sódio (1 leve pitada)

50g de gotas de chocolate forneáveis

Rende: 10 unidades



Modo de preparo:

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

Em uma tigela, bata o ovo com a margarina derretida, o açúcar mascavo e o açúcar refinado até obter uma mistura homogênea. Adicione a baunilha e misture bem. Em outra tigela, peneire a farinha de trigo, a canela, o gengibre, a noz-moscada, o sal e o bicarbonato de sódio, misturando os ingredientes secos. Aos poucos, adicione os ingredientes secos à mistura líquida, mexendo até obter uma massa uniforme. Adicione as gotas de chocolate, transfira para um saco de confeitar e leve para assar.

Por Chef Thalita Prestes

Por Chef Thalita Prestes

cake Donuts Cuca

*Inspirada na cuca alemã,
essa massa crocante e
amanteigada é perfeita
para trazer o sabor
caseiro do Natal e atrair
mais clientes. Uma opção
diferenciada para quem
quer inovar e conquistar
nas festas*



Receita cake Donuts Cuca

1 ovo

60 g de açúcar refinado

30g de margarina derretida

5 g essência de baunilha

5g de canela em pó

130g de farinha de trigo

125g de leite líquido

8g de fermento químico

25g de uva passa

25g de frutas cristalizadas



Rendimento: 20 unidades aproximadamente

Modo de preparo:

CHEF THALITA PRESTES

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

Em uma tigela, bata o ovo e o açúcar até ficar homogêneo. Adicione a margarina derretida, a essência de baunilha e misture bem. Acrescente o leite e misture novamente. Adicione a canela e a farinha peneirada aos poucos, mexendo com um fouet. Por último, incorpore o fermento, as uvas passas e as frutas cristalizadas. Transfira a massa para um saco de confeitar.

Por Chef Thalita Prestes

Receita farofa Cuca

90g de farinha de trigo
20g açúcar refinado
1 colher de chá de Canela
50g de margarina



Modo de preparo:

Misture a farinha, o açúcar e a canela em uma tigela. Em seguida, adicione a margarina e mexa até obter uma farofa grossa. Reserve para usar sobre a massa dos Cake Donuts.

Para preparar, despeje a massa em cada cavidade da máquina, para essa receita especificamente, não encha muito as cavidades, deixe um espacinho sobrando, feche a máquina e deixe assar por cerca de 2 minutos; a superfície da massa deve estar úmida para a farofa grudar, mas levemente assada. Após esse tempo, adicione um pouco da farofa sobre cada cake donuts e feche a máquina novamente para finalizar o cozimento. Não precisa virar o Cake Donuts.

Por Chef Thalita Prestes



receitas

CAPÍTULO 2



@Docelita

Por Chef Thalita Prestes

PONTO CORRETO DO RECHEIO PARA CAKE DONUTS!



Logo após levantar fervura já devemos nos atentar ao ponto do brigadeiro para recheio. Ele começa a engrossar e ficar espesso. Não tem como falar em tempo exato da panela no fogão, mas normalmente demora uns 9 minutos aproximadamente, (se for somente 1 receita) porém é preciso ter um reconhecimento visual e alguns movimentos servem para indicar se já chegou no ponto correto.

Docelita
CHEF THALITA PRESTES

Ao passar a espátula de uma parede à outra da panela abre-se um "caminho" e você consegue ver o fundo da panela. O recheio logo se junta e ali fica uma marcação como se fosse um "risco" ou uma "linha" que permanece visível por alguns segundos.

Outra dica é quando você levanta o recheio com a espátula e ele cai em blocos, sem se desmanchar. Se estiver como na foto abaixo é um indicador que já chegou ao ponto ideal para recheio.



@Docelita



Brigadeiro ao leite

Recheio de Brigadeiro ao leite

Rendimento: Aproximadamente 550g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

30g de cacau em pó 50%

90g de chocolate ao leite



@Docelita

CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo :

Misture cacau em pó peneirado no leite condensado, em seguida acrescente 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.

Por Chef Thalita Prestes

Brigadeiro de Ninho

Recheio de Brigadeiro de ninho

Rendimento: Aproximadamente 500g

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 espatula e o recheio cai em blocos. Transfira para um recipiente e cubra com filme plástico.

Por Chef Thalita Prestes

Brigadeiro de Nozes

Recheio de Brigadeiro de nozes

Rendimento: Aproximadamente 550g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

100g de nozes trituradas



Docelita
CHEF THALITA PRESTES

Modo de Preparo :

Triture as nozes em pedaços pequenos, mas sem fazer uma farinha, para manter a textura no brigadeiro.

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, as nozes trituradas e o creme de leite. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, mexa 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.

Por Chef Thalita Prestes

Brigadeiro Speculoos

Recheio de Brigadeiro Speculoos

Rendimento: Aproximadamente 550g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

60g de bolacha speculoos (biscoff ou bauduco)

Uma pitada de canela em pó



Modo de Preparo :

Triture a bolacha Speculoos em pedaços finos e reserve.

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, a manteiga, a canela e a bolacha triturada.

Leve a panela ao fogo médio, mexendo sempre, até a mistura engrossar e se soltar do fundo da panela (ponto de recheio, quando o creme cai da espátula em blocos).

Transfira para um recipiente, cubra com filme plástico em contato com o creme e deixe esfriar antes de usar.

Por Chef Thalita Prestes

Brigadeiro de cereja

Recheio de Brigadeiro de cereja

Rendimento: Aproximadamente 550g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

50g de cerejas em calda, picadas em pedaços pequenos



Modo de Preparo :

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até a mistura engrossar (ponto de brigadeiro, quando o creme cai da espátula em blocos). Retire do fogo e deixe esfriar um pouco. Adicione as cerejas picadas (sem a calda) e misture delicadamente para incorporar sem desmanchar as frutas. Transfira para um recipiente, cubra com filme plástico em contato com o brigadeiro.

Por Chef Thalita Prestes

Brigadeiro de Panetone

Recheio de Brigadeiro de panetone

Rendimento: Aproximadamente 600g

validade: 7 dias na geladeira | 30 dias no freezer

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

20g de manteiga

1 colher de chá de essência de panetone

50g de frutas cristalizadas



Modo de Preparo :

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até a mistura engrossar (ponto de brigadeiro, quando o creme cai da espátula em blocos). Retire do fogo e acrescente a essência de panetone, mexendo bem para incorporar o sabor. Adicione as frutas cristalizadas e misture delicadamente para distribuí-las pela massa. Transfira para um recipiente, cubra com filme plástico em contato com o brigadeiro e deixe esfriar.

Por Chef Thalita Prestes



Decoração

CAPÍTULO 3



Por Chef Thalita Prestes

FINALIZAÇÃO DO CAKE DONUTS

Neste capítulo, vamos falar sobre as melhores opções para banhar essas delícias, assegurando que fiquem tão bonitas quanto saborosas. O chocolate fracionado é uma das melhores escolhas, destacando-se pela sua praticidade e versatilidade, pois não requer temperagem, facilitando o derretimento e a aplicação.

Com uma textura suave e um brilho encantador, o chocolate fracionado é ideal para coberturas. Sua formulação à base de gordura garante resultados consistentes e saborosos, mesmo em ambientes quentes.

Abaixo estão algumas opções que utilizamos em nossa produção.



Por Chef Thalita Prestes

CORANTE PARA CHOCOLATE

O chocolate é a estrela das suas receitas, e realçar sua beleza é essencial para encantar os paladares. Ao tingir o chocolate, escolha corantes lipossolúveis, que são à base de gordura e garantem uma mistura homogênea. Evite corantes hidrossolúveis, pois chocolate e água não combinam.

Os corantes em pó são a melhor opção, pois proporcionam coloração vibrante e permitem ajustar a intensidade da cor com facilidade. Com essas dicas, seus cake donuts brilharão tanto pelo sabor quanto pela apresentação!

Abaixo esta uma opção de corante, perfeito para atingir tons mais pigmentados.



Por Chef Thalita Prestes

COMO BANHAR NO CHOCOLATE



O chocolate fracionado não precisa de temperagem, então basta derrete-lo no microondas de 30 em 30 segundos. Mexa muito bem em cada intervalo para não queimar. Pode fazer o derretimento em banho maria caso não possua microondas. Após ter derretido por completo é só banhar os Cake Donuts e coloca-los para secar no tapete de silicone ou papel manteiga.

CHEF THALITA PRESTES

Caso esteja demorando para secar pode deixar na geladeira por 2 minutos.

Para cobrir 20 unidades de cake donuts utilize 200g de chocolate. ou seja 10g de chocolate para cada unidade.

Por Chef Thalita Prestes

COMO DEIXAR O CHOCOLATE PIGMENTADO



Para uma coloração vibrante, recomendo o corante em pó da marca Coloriz, conhecido por sua excelente pigmentação. Lembre-se de que a adição de corante pode deixar o chocolate um pouco mais espesso. Se isso ocorrer, basta adicionar um pouco de óleo de coco sem sabor para restaurar a consistência. Faça sempre testes com pequenas quantidades para encontrar a tonalidade ideal antes de tingir toda a mistura. Com essas dicas, seu chocolate ficará irresistível e bonito!

CHEF THALITA PRESTES



Por Chef Thalita Prestes

CONFEITOS PARA DECORAÇÃO

A hora de confeitaria seus chocolates é uma ótima oportunidade para soltar a criatividade, especialmente durante o Natal.

Granulado Vermelho e Verde: Esses granulados são perfeitos para um visual festivo. O vermelho traz alegria, enquanto o verde evoca o espírito natalino, criando combinações vibrantes.

Apliques de Pasta Americana: Moldar apliques de pasta americana em formas como estrelas, árvores e renas adiciona um charme especial. Use chocolate derretido como "cola" para fixá-los.

CHEF THALITA PRESTES



Por Chef Thalita Prestes

Decoração

O Natal é uma época mágica, e deliciosos cake donuts decorados trazem alegria às celebrações. Ofereça sugestões criativas, como cake donuts cobertos de chocolate branco, polvilhados com açúcar de confeitado, ou decorados com coco ralado simbolizando neve.

Utilize granulado verde e vermelho, frutas secas, confeitos de estrelas e sinos para um toque especial. Adicione laços de fita ou enfeites comestíveis para agregar ainda mais valor ao seu produto.

Docelita
CHEF THALITA PRESTES



@Docelita



Por Chef Thalita Prestes

Torre de Cake Donuts

Especificações dos produtos usados:

Cone de isopor de 24x11

Cake board dourado: tamanho 24cm

Palitos de madeira que vendem no mercado.

Cake Donuts: 31 unidades

Marshmallow: tamanho mini para preencher espaços.

Chocolate para banhar e colar o cone no prato.

Caixa para transportar, recomendo caixa alta com visor, tamanho 25x25x20.

Assista ao vídeo anexado na plataforma para ver a montagem.



Por Chef Thalita Prestes

Guirlanda de Cake Donuts

Especificações dos produtos usados:

Cake board dourado: tamanho 24cm

Cake Donuts: 15 unidades

Chocolate para banhar e colar os cake donuts no prato.

Caixa para transportar, recomendo tamanho 25x25x5 com visor.

CHEF THALITA PRESTES

Assista ao vídeo anexado na plataforma para ver a montagem.



Por Chef Thalita Prestes

Sugestão de venda

Delivery Local: Criar um serviço de entrega própria ou utilizar plataformas como iFood, Uber Eats e Rappi.

Eventos e Festas: Oferecer os Cake donuts como opções de sobremesa, decoração para mesa de Natal ou para presentear.

Cafés: Fazer parcerias com estabelecimentos locais para incluir os cake donuts no menu.

Feiras e eventos: Participar de feiras gastronômicas, ou eventos comunitários.

Kits de Festa: Criar pacotes de mini donuts para festas, incluindo opções de personalização.

Grupos de WhatsApp ou Redes Sociais: Vender diretamente para amigos e familiares através de grupos E redes sociais.

Empresas de Buffet: Fazer parcerias com buffets que possam incluir os Cake donuts em seus serviços.

Lojas de Produtos Gourmet: Oferecer os donuts em lojas que vendem produtos artesanais ou gourmet.

Por Chef Thalita Prestes



Validade e armazenamento

Durabilidade: 2 dias fora da geladeira em um pote bem vedado com tampa e 5 dias na geladeira. Eu produzo minhas massas 1 dia antes da entrega, adapte o que for melhor com sua realidade.

Comer um cake donuts fresquinho é sempre a melhor opção. Mas caso você tenha preparado massa demais ou até mesmo pretenda fazer a receita em maior quantidade, você poderá congelar.

Congelamento

Caso você tenha uma produção em larga escala, você pode assar a massa e congelar, basta embalar em um plástico filme, colocar dentro de um pote e levar ao congelador. Validade de 30 dias

Descongelo

Para descongelar basta descer o cake donuts do congelador para a geladeira de um dia para o outro, depois é só banha-los no chocolate normalmente.

Por Chef Thalita Prestes

Sugestão de preço



A precificação é uma das etapas mais cruciais para o sucesso de qualquer negócio. Definir o preço adequado não apenas influencia a rentabilidade, mas também afeta a percepção de valor do produto pelo consumidor. Um preço bem estruturado reflete a qualidade do que está sendo oferecido e garante a competitividade no mercado.

CHEF THALITA PRESTES

Abaixo esta apenas uma sugestão de venda com base nos valores dos insumos da minha região!

2 reais a unidade com cobertura de chocolate

3,50 com cobertura de chocolate e recheio.

4,50 com cobertura de chocolate e pasta americana.

Torre de Cake Donuts entre 140 a 180 reais

Guirlanda 90 reais sem recheio 110 com recheio.

Os preços podem variar de acordo com a região, sugiro fazer a precificação.

Por Chef Thalita Prestes

Tenho uma encomenda e agora?



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

Cobrança de garantia: 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.

CHEF THALITA PRESTES

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!



Por Chef Thalita Prestes

**Nos acompanhe nas redes sociais
e fique por dentro de todas as dicas:**

Temos diversos vídeos de apoio:

- Como derreter o chocolate
- Como deixar o Cake Donuts alto
- Quais corantes usar para o chocolate
- Diferenças entre máquinas de Donuts
- Como Precificar
- Dicas de decorações
- Como fazer a cura da Máquina
- Links dos Materiais
- Diferenças entre marcas de fermento

Docelita
CHEF THALITA PRESTES

Instagram: @Docelitasorocaba

TikTok: @Docelitasorocaba

Suporte pelo WhatsApp

Boas vendas!

Por Chef Thalita Prestes