COZINHA QUE VENDE

# 100 RECEITAS DOCES & SALGADOS

para ganhar dinheiro em casa



**INGREDIENTES • PREPARO • PREÇO • VENDAS**

Edição brasileira | Guia prático de produção e comercialização

DOCE FAMÍLIA 01

# Brigadeiro clássico 50% cacau

| RENDIMENTO | TEMPO ESTIMADO |
| --- | --- |
| 20 a 24 unidades de 18 g | 30 a 40 min + resfriamento |

## INGREDIENTES

- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 10 g de manteiga sem sal
- 30 g de chocolate em pó 50%
- 70 g de granulado de chocolate

### AJUSTE DESTA VERSÃO

Passe no granulado e padronize unidades de 18 g.

## MODO DE PREPARO

1. Misture a base e os ingredientes do sabor em panela de fundo grosso, fora do fogo.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até obter uma massa consistente que se desprenda do fundo.
3. Transfira para recipiente limpo, cubra em contato e deixe esfriar sob controle higiênico.
4. Porcione com balança, modele e finalize conforme o sabor.

### SEGREDO DE COZINHA

O cacau deve ser dissolvido antes do aquecimento para não formar grumos.

### COMO VENDER

Venda em caixas de 4, 6 ou 12, com foto do interior.

**MEU TESTE E PREÇO**

Rendimento real: _____ Custo do lote: R$ _____

Preço de venda: R$ _____ Lucro estimado: R$ _____

**EMBALAGEM E CUIDADOS**

Forminhas alimentícias e caixa firme; declarar leite e demais alergênicos do sabor.

PRECIFICAÇÃO SEM ACHISMO

# Como transformar receita em preço

## A FÓRMULA QUE PROTEGE SEU CAIXA

Custo do lote = ingredientes efetivamente usados + embalagens + gás/energia + mão de obra + perdas + rateio de despesas fixas. Custo por unidade = custo do lote ÷ unidades vendáveis.

## QUANDO HÁ TAXAS E MARGEM

Preço sugerido = custo unitário ÷ [1 − (% taxas sobre a venda + % margem desejada)]. As taxas e a margem são parcelas do preço final, não um simples acréscimo ao custo.

## EXEMPLO DIDÁTICO

Um lote custa R$ 90 e rende 30 unidades: cada uma custa R$ 3. Com taxa de 5% e margem-alvo de 25%, preço calculado = 3 ÷ (1 − 0,05 − 0,25) = R$ 4,29. Se o mercado não aceita esse preço, revise custos, porção ou canal; não esconda sua mão de obra.