

DESAFIO:  
**Vivendo da  
confeitaria**

**Receita de  
Bolo Gelado  
de Chocolate**



Coleção Segredos de Sucesso na Confeitaria

# Resumo Aula 1 - Desafio Vivendo da Confeitaria

Receita do Bolo Gelado de Chocolate

## Introdução

Bem-vinda à primeira aula do Desafio Vivendo da Confeitaria.

Este desafio foi criado para mostrar que é possível começar a gerar renda com confeitaria mesmo começando com um produto simples, desde que você tenha orientação e estratégia.

No total teremos **3 aulas** do desafio.

**Na aula 01** você aprende uma receita incrível de Bolo Gelado de Chocolate e toda sua técnica.

**Na Aula 02** você vai aprender precificação e como vender seus bolos gelados.

**Na aula 03** vou te mostrar o Resultado de vendas na prática da minha equipe, que vendeu na rua esse mesmo bolo gelado, e vou te direcionar para que você possa realizar esse desafio de fazer R\$1.000,00 em até 7 dias.

Todas essas aulas fazem parte do aquecimento para o evento principal: **a Maratona do Bolo Perfeito**.

# O que você vai aprender na primeira aula do nosso desafio

Nesta primeira aula, o foco é a base do desafio: **o produto**.

Você aprende:



**A técnica para produzir o bolo gelado de chocolate**



**Como preparar cada parte da receita**



**Como montar o bolo corretamente**



**Como preparar o produto pensando na venda**

Essa etapa é importante porque todo o desafio será construído a partir deste produto.

# Receita do Bolo Gelado de Chocolate

(Método Espumoso)

## Ingredientes da Massa

Ingrediente	Quantidade
Ovos	400g
Açúcar refinado	400g
Farinha de trigo	290g
Cacau em pó	70g
Óleo	120g
Café coado fraco	210g
Fermento	16g
Bicarbonato de sódio	8g
Sal	3g

# Creme de Chocolate e Calda Base

## Creme de Chocolate

- 500g de leite integral
- 395g de leite condensado
- 60g de gemas
- 45g de amido de milho
- 150g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite UHT (gelado)

## Calda Base de Açúcar

- 500g de água mineral
- 250g de açúcar refinado
- 15g de extrato ou essência de baunilha

*(opcional: raspas de limão, outras essências ou aromatizantes)*

# Por que esse produto foi escolhido

O bolo gelado de chocolate foi escolhido para o desafio porque é um produto que costuma ter **boa aceitação**, é **prático para produzir** e permite ser vendido em **diferentes contextos**.

Além disso, ele ajuda a demonstrar na prática como alguém pode começar a vender mesmo sem uma estrutura complexa.

# Objetivo desta aula

O objetivo principal desta aula é preparar você para as próximas etapas do desafio.

Após aprender a fazer o produto, nas próximas aulas você irá entender:



**Como organizar a precificação**



**Como estruturar as vendas**



**Como colocar tudo isso em prática**

Não perca nenhuma aula do nosso desafio, entre na página abaixo para ficar por dentro de tudo:

[Cronograma do Desafio](#)

😁 Me acompanhe no Instagram para mais conteúdos: <https://www.instagram.com/brunarebelo/>

😁 Faça parte da #cakelovers no Telegram: <https://t.me/cakeloverbr>