



**E-Book**  
**Bolos Caseiros**

Bem vindo(a) ao início do seu grande sucesso!

Este guia completo te ajudará a dar os primeiros passos.

A CS Business cursos livres, organizou este e-book de Bolos Caseiros com passo a passo completo

que você precisa saber para enfrentar este novo desafio. Iniciar um novo negócio pode parecer assustador, mas com os cuidados certos você vai aproveitar cada momento da sua nova carreira e começar a ver os resultados da sua dedicação.

O que você precisa saber para começar a vender bolos:

1. Defina o tipo de bolo que você irá vender
2. Comece com as receitas que você já domina e vá desenvolvendo
3. Escolha a melhor forma de vender
4. Monte a área de trabalho com o necessário
5. Defina o tipo de embalagem de entrega
6. Registre-se como MEI e aproveite os benefícios
7. Faça o cálculo correto da sua margem de lucro
8. Atenção às exigências da vigilância sanitária
9. Crie uma identidade visual
10. Divulgue sua loja entre amigos e conhecidos
11. Use as redes sociais para divulgar seus produtos
12. Faça o controle financeiro, de pedidos e clientes

Como colocar tudo isso em prática? Confira!

1 Defina o tipo de bolo que você irá vender.

Existem vários tipos de bolo, desde os tradicionais, para o dia a dia ou para compor uma boa mesa de café da manhã ou da tarde, como bolos de laranja, fubá, milho e cenoura, até as receitas com cobertura e recheio, usadas para comemorações de aniversário e até casamento. Atualmente, também existem opções de bolo de pote ou variações de bolos simples com coberturas deliciosas e bem servidas. Defina com o que você deseja trabalhar. Esse é o primeiro passo de como começar a vender bolos.

2 Comece com as receitas que você já domina e vá desenvolvendo. Uma dica para quem está iniciando um novo negócio é fazer o que já sabe. Os primeiros passos de um negócio, mesmo pequeno, exigem atenção. Para não tornar mais difícil o começo da empreitada invista tempo no que você já sabe fazer bem. Com o avanço do negócio, comece a fazer cursos e testar novas receitas. Isso vai ajudar você a ampliar o cardápio e aumentar o valor agregado de cada produto.

3 Escolha a melhor forma de vender Existem algumas opções de canais de venda, como: • canais próprios na internet (como redes sociais), • loja física, • aplicativos de pedidos (como o Ifood), • vender seus bolos para que outros estabelecimentos possam revender. Também é possível combinar essas opções para ampliar ainda mais o alcance dos seus produtos e atingir diferentes tipos de compradores.

4 Monte seu local de trabalho com o necessário Todo negócio precisa de um investimento inicial, mesmo que pequeno. Para começar a vender bolos você vai precisar de matérias-primas, como farinha, leite e fermento, além de equipamentos como: • formas para bolo, • fogão, • geladeira, • forno, • batedeira, • liquidificador, • facas, • tigelas etc. Faça uma lista com o que você já tem e complete sua cozinha com o que falta.

5 Defina o tipo de embalagem de entrega Talvez você não tenha pensado nisso, mas como irá entregar os bolos encomendados? Pesquise opções de embalagem e opte pela que melhor atende às suas necessidades. Tenha um estoque delas. Se optar por bolos de pote, por exemplo, é interessante disponibilizar colheres aos seus clientes, para que possam consumir o produto com facilidade, onde e quando quiserem. Também pode ser interessante criar uma embalagem própria, com a marca da sua empresa. Observe o tipo de produto que você está vendendo e considere qual embalagem pode agregar mais valor ou ser mais funcional.

6 Registre-se como MEI e aproveite os benefícios É comum que vendedores de bolos não trabalhem registrados, entretanto, regularizar seu negócio pode trazer muitas vantagens para você. Entre os principais benefícios do MEI está o acesso ao direito a:

- aposentadoria por idade,
- aposentadoria por invalidez,
- salário maternidade,
- auxílio doença,
- pensão por morte.

Além disso, também é possível contratar um funcionário e ter acesso a um baixo custo tributário.

7 Faça o cálculo correto da sua margem de lucro. É fundamental que você aprenda como fazer o cálculo da margem de lucro do seu produto para que não tenha prejuízo. Para te ajudar, separamos dois artigos especiais sobre como calcular o preço de venda de cada produto: • Como calcular custo e preço de venda? Tudo o que você precisa saber (com fórmulas) • Dicas para MEI: como calcular preços de venda por margem de contribuição Além das fórmulas aplicadas, lembre-se de fazer uma pesquisa de mercado entre os seus concorrentes para descobrir o preço que eles praticam e identificar se o seu produto está com o valor competitivo ou não.

8 Atenção às exigências da vigilância sanitária MEI não precisa de alvará para iniciar suas atividades, entretanto, é fundamental que você verifique as exigências da vigilância sanitária, afinal, está lidando com alimentos e isso é muito sério. Garantir a higiene e a preservação dos produtos é fundamental para um bom resultado a longo prazo.

9 Crie uma identidade visual Não se assuste, no início a identidade da sua marca pode ser resumida ao nome, logomarca e a um cartão de visita que pode ser físico ou digital. Para fazer essa identidade é possível recorrer a recursos gratuitos como o site Canva, que já oferece modelos prontos e editáveis. Isso vai te ajudar a divulgar seu negócio nas redes sociais ou mesmo entre amigos.

10 Divulgue sua loja entre amigos e conhecidos Por falar em divulgação, sem dúvida uma boa porta de entrada no mercado são, justamente, os amigos e conhecidos que já podem ter experimentado o seu produto. Informe a eles que agora essa paixão se tornou profissão, compartilhe as opções de bolos com as quais você trabalha e incentive-os a fazerem as próprias encomendas e/ou divulgar seu trabalho. Essa prática simples pode trazer até você os seus primeiros clientes. Uma dica: envie por WhatsApp uma imagem, como a apresentada acima, com o nome da sua loja, a logomarca e o telefone. Isso transmite profissionalismo. Também é possível usar o Canva para criar uma bonita imagem para o cardápio da loja e enviar.

11 Use as redes sociais para divulgar seus produtos As redes sociais, em especial o Facebook e Instagram, são importantes canais para levar o seu produto a mais pessoas. Lembre-se de tirar boas fotos, usar sua identidade visual e aproveitar todos os recursos das plataformas, por exemplo:

- Reels, a partir da criação de vídeos interessantes,
- Stories, para mostrar, por exemplo, o processo de fabricação dos produtos e os resultados,
- Instagram Shopping.

Crie a sua loja de bolos online, dentro de uma das maiores redes sociais do mundo e use as tags de preços, Inclua na biografia da sua página o número do WhatsApp para contato imediato com os clientes e, se possível, compartilhe seu cardápio com preço e informações como prazo de entrega.



12 Faça o controle financeiro, de pedidos e clientes Com a loja funcionando é fundamental fazer o controle financeiro, considerando os valores que saem do caixa e os que entram. Sua empresa realmente está lucrando? Não adianta acompanhar apenas as vendas, afinal, você pode estar vendendo muito, mas gastando demais também. Por isso, aprender como começar a vender bolos também inclui acompanhar de perto o fluxo financeiro da empresa para evitar prejuízos. Com o aplicativo SOMEI, 100% gratuito, você pode fazer essa gestão sem precisar lidar com planilhas, tudo dentro do seu celular.

Entre as funcionalidades estão:

- controle de fluxo de caixa,
- registro de vendas,
- registro pedidos,
- cadastro de clientes,
- acompanhamento de vendas fiado e mais.

Vender bolos caseiros dá muito dinheiro! Isso é verdade: fazer bolos caseiros para vender dá muito lucro. Alguns motivos que fazem as pessoas comprarem facilmente:

- A aparência deles conquista só de olhar
- É prático de comer (em casa, no trabalho, em festas)
- É barato (muito mais barato que um bolo de aniversário)
- Variedade de sabores e tipos (bolos simples, bolos caseiros gourmet, vulcões...)
- Muitas pessoas não sabem fazer bolos assim
- E muitas outras não tem tempo de fazer para a hora do café, visita, para presentear alguém, etc.

Vou te mostrar o caminho certo pra ter sucesso com isso! E não importa se você é uma cozinheira de mão cheia ou se é péssima na cozinha. Vai dar super certo, pois basicamente é só seguir as receitas passo a passo.

# SUMÁRIO

1

# **Bolo de Coco**

## **Ingredientes:**

Para a Massa:

3 ovos

150ml de óleo

600g de açúcar

300ml de leite

100g de coco ralado

80g de Biscoito de maizena triturado

300g de farinha sem fermento

15g de fermento

30g de Margarina para untar

## **Calda:**

1 lata de leite condensado

350ml de leite de coco

## **Para Decorar:**

400g de coco ralado

## **Preparação da massa:**

Bata no liquidificador o biscoito, formando uma farinha.

Acrescente no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o coco ralado. Em um recipiente, misture o conteúdo batido no liquidificador com o trigo e o fermento. Unte um tabuleiro com margarina e trigo. Despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 180°C graus por mais ou menos 35 minutos.

## **Preparação da Calda:**

Misture o leite de coco com o leite condensado. Leve ao fogo e mexa até ficar uma calda ralinha e homogênea.

## **Montagem do bolinho de coco:**

Corte o bolo de coco em quadradinhos. Banhe na caldinha de coco e polvilhe coco seco. Sirva. Rendimento: 12 porções  
Tempo de preparo: 50 minutos

# Bolo de Milho com Goiabada

## Ingredientes:

- 05 ovos (claras e gemas separadas)
- 02 xícaras (chá) de açúcar
- 150g de Margarina Puro Sabor
- 02 xícaras (chá) de Farinha de Trigo Fina com Fermento
- 01 xícara (chá) de fubá
- 01 copo de iogurte Goiabada cortada em quadradinhos
- 01 xícara (chá) de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

## Modo de Preparo.

Bata as gemas com o açúcar e a Margarina Puro Sabor, até formar um creme esbranquiçado. Acrescente a Farinha de Trigo Finna e o fubá peneirados juntos. Coloque aos poucos o iogurte. Por fim, acrescente as claras em neve. Passe os pedaços de goiabada na Farinha de Trigo Finna. Coloque metade da massa numa forma untada e enfarinhada. Por cima, os pedaços de goiabada, e finalize com o restante da massa. Asse em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

Depois do bolo assado e ainda quente, cubra com a mistura de leite de coco e açúcar.

# Delicioso Bolo de Frutas com Licor de Laranja

## Ingredientes Massa:

250g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

150g de açúcar 4 ovos extra

225g de farinha de trigo

100ml de licor de laranja Grand Marnier para regar

## Frutas:

350g de frutas secas sortidas (usei passas escuras e claras, damascos e morangos cristalizados)

100ml de suco de laranja

100ml de licor Grand Marnier raspas da laranja que usou para tirar o suco

## **Modo de preparo:**

Misture tudo e deixe macerando por uma noite. No dia seguinte, junte 100g de cerejas ao marasquino drenadas, lavadas, secas e picadas. Pré-aqueça o forno a 140°C. Unte com manteiga e farinha uma forma de 20x20cm. Bata a manteiga até ficar cremosa. Junte o açúcar e bata até ficar leve e clara. Junte os ovos, um por um, batendo bem a cada adição. Coloque a farinha de trigo e bata em velocidade baixa até incorporar. Fora da batedeira, junte as frutas e todo o líquido que ainda houver e termine de misturar com espátula. Despeje na forma e leve para assar por cerca de 1h30min. Logo que tirar do forno, desenforme (mantendo o papel manteiga) e coloque sobre uma grade. Pincele com os 100ml de licor e deixe esfriar. Depois de frio, embrulhe em papel alumínio e deixe descansando em local fresco por até 7 dias para então começar a consumir. Se o seu forno começa a partir de 180°C, coloque o bolo de frutas com licor na grade do meio e logo que o bolo corar, cubra com papel alumínio e deixe terminar de assar. Faça o teste do palito.



# Bolo de Banana com Cream Cracker

## Ingredientes:

1/2 pacote de Biscoito Cream Cracker Tradicional 350g

triturado 1 xícara de açúcar

1/2 xícara de leite integral 1 colher (sopa) de fermento em pó

Açúcar para confeitaria

2 bananas prata

2 ovos

1/2 xícara óleo vegetal

1 pitada de chá de canela em pó

1/2 xícara de uva passa (opcional)

## Modo de Preparo

No liquidificador, bata as bananas, os ovos, o açúcar, o óleo e o leite. Em uma travessa, coloque a farinha de Biscoito Cream Cracker Tradicional 350g, a canela e o fermento. Adicione as uvas passas e o que foi misturado no liquidificador. Mexa tudo até encorpar. Coloque a massa do bolo em uma forma untada, com furo no meio. Asse o bolo a 180°C, até que o palito saia completamente limpo. Desenforme o bolo e, por cima dele, polvilhe o açúcar. Tempo de Preparo: 60 minutos Rendimento: 10 porções

# **Bolo de Ameixa igual de Padaria**

## **Ingredientes Massa:**

4 ovos

1 1/3 xícara (chá) de açúcar

1/3 xícara (chá) de óleo

180ml de leite integral

2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220ml)

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento químico

## **Para o Recheio:**

300g de ameixa seca sem caroço

1 1/2 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de açúcar

400g de doce de leite

1 caixa de creme de leite

1/2 xícara (chá) de leite integral

3 colheres (chá) de amido de milho

## **Para a Cobertura Chantilly**

## **Modo de preparo:**

Em uma tigela coloque os ovos, o açúcar e com o auxílio de um batedor de claras bata por uns 2 minutos. Em seguida, acrescente o óleo e o leite, bata mais um pouco, depois coloque a farinha de trigo aos poucos enquanto vai mexendo, por último o fermento e a essência de baunilha, de uma leve mexida.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, leve ao forno pré-aquecido a 200° C graus por cerca de 40 minutos ou até passar do teste do palito. Em uma panela coloque as ameixas picadas, a água e o açúcar. Leve ao fogo alto, quando levantar fervura abaixe o fogo e deixe cozinhar por 5 minutos escorra a calda e reserve. Em uma panela dissolva o amido de milho no leite, depois acrescente o doce de leite e mexa em fogo baixo, acrescente as ameixas cozidas e misture muito bem, desligue o fogo e acrescente o creme de leite que vai deixar ainda mais cremoso.

Por fim, desenforme o bolo e corte ao meio, coloque em um prato a metade do bolo, regue com metade da calda reservada, depois coloque o recheio de doce de leite com ameixa.

Logo depois coloque a massa, então regue com restante da calda. Depois leve à geladeira, na hora de servir bata o creme o chantilly bem gelado e coloque por cima. Sirva em seguida.

# **Bolo de Natas com Cobertura de Chocolate e Leite Condensado**

**A nata é uma gordura encontrada no leite e presente em muitos pratos, como bolo de nata, pastel e pão. Normalmente ela é confundida com o creme de leite, mas não é a mesma coisa.**

## **Ingredientes Massa:**

5 ovos

1 pacote de natas

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha

1 colher de chá fermento raspa de 1 limão

## **Cobertura:**

4 colheres de sopa de chocolate em pó

600 ml de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de maisena Kit-Kat e amêndoas para decorar

## **Modo de preparo:**

Bata os ovos com o açúcar, e adicione depois a raspa de limão, as natas e a farinha com o fermento.

Leve ao forno a 180°C durante cerca de 35-40 minutos.

## **Cobertura:**

Leve os ingredientes todos ao fogo numa panela, deixe levantar fervura e apague. Cubra o bolo com esta cobertura. Coloque os Kit-Kat em volta do bolo e cubra com as amêndoas.

# Bolo Pão de Mel com Doce de Leite

## Ingredientes Massa

2 ovos (na receita foram utilizados ovos da Korin Alimentos)

5g de fermento químico em pó

2g de bicarbonato de sódio (1/2 colher chá)

50g de açúcar mascavo (1/4 de xícara)

90g de açúcar cristal ou refinado (1/2 xícara)

4g de canela em pó (2 colheres chá) Cravo a gosto Noz-moscada a gosto

120ml de óleo (1/2 xícara)

170g de mel (na receita utilizamos o mel da Korin Alimentos)  
(1/2 xícara)

210g de farinha de trigo (1 xícara e 3/4)

120ml de água (1/2 xícara)

60ml de leite (1/4 de xícara)

## Recheio

200g de doce de leite Raspas de 1 limão 1 colher (chá) de suco de limão Pitada de sal

## Cobertura

200g de chocolate meio amargo 120g de creme de leite (1/2 xícara de chá)

## **Modo de Preparo:**

Para a massa, comece aquecendo o leite com os cravos para fazer uma infusão. Em outro recipiente, coloque: a farinha, a canela em pó, a noz-moscada, os açúcares, o fermento e o bicarbonato. Misture até combinar. Em seguida acrescente: os ovos, o mel, a água, o leite (coe para retirar os cravos) e o óleo. Misture bem com o batedor de arames, até que fique uma massa lisa e homogênea. Unte bem uma forma redonda com furo no meio, despeje a massa e leve para assar por aproximadamente 40 minutos

No doce de leite acrescente as raspas e o suco de limão, e misture. Para a ganache, derreta o chocolate colocando de 30 em 30 segundos no micro-ondas e mexendo nos intervalos. Acrescente o creme de leite e misture bem. Desenforme o bolo e espere esfriar por completo. Coloque o doce de leite no meio, e depois despeje a ganache por cima, decorando da forma que preferir.

# BOLO DE ABACAXI CAMELIZADO

## Ingredientes

2 xícaras de açúcar

3 ovos inteiros

2 colheres de (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

200 ml de leite ou 1 copo pequeno

1 colher (sopa) de fermento para bolo

Calda  
1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 abacaxi cortadinho ou em rodela grossas ou picado, como preferir

Modo de Preparo:

## Bata no liquidificador

Os ovos, açúcar, margarina e depois adicione a farinha aos poucos. Por último o fermento, bata bem até ficar uma massa lisa sem bolinhas. Na fôrma de bolo coloque o açúcar direto na fôrma e derreta até virar um caramelo. Espere esfriar, coloque o abacaxi que cortou e acrescente toda a massa e coloque para assar. No forno a 200°C asse por 50 minutos.



# BOLO DE AIPIM

## Ingredientes

- 1 kg de aipim (mandioca)
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 100 g de manteiga
- 200 ml de leite de coco
- 1 pacote de coco ralado
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de leite
- 3 ovos

## Modode Preparo

Ligue o forno em temperatura média (180o graus). Descasque o aipim. Lave sob água corrente e rale no ralo grosso. Unte uma assadeira retangular (25 x 15 cm): espalhe um pouco de manteiga com um pedaço de papel-toalha para ficar bem uniforme e polvilhe farinha de trigo. Reserve. Em um liquidificador, coloque o aipim, o leite, o leite de coco e a manteiga, bata em velocidade média por 1 minuto. Retire o creme do liquidificador e coloque dentro de um recipiente. Acrescente o açúcar, o coco ralado e o sal. Mexa bem com uma colher. Despeje o creme e leve ao forno pré-aquecido por 90 minutos ou até que a superfície comece a dourar. Retire do forno, espere esfriar e sirva.

