



FAÇA E VENDA COOKIES AMERICANOS

Neste guia prático, você aprenderá não apenas a criar cookies americanos que derretem na boca, mas também a transformar sua paixão por confeitaria em um negócio lucrativo



M
AUREO MAGALHÃES
PASTRY CHEF

ÍNDICE

PÁGINA

01

Introdução aos Cookies
Americanos

PÁGINA

02

Tabela de Equivalência de
Pesos e Medidas

PÁGINA

03

Tabela Tamanho
dos Ovos

PÁGINA

04

Cookies 3 Chocolates

PÁGINA

05

Cookie Brownie - Brookie

PÁGINA

06

Cookie Craquelado
de Chocolate

PÁGINA

07

Método Simples
de Precificação

PÁGINA

08

Sucesso
dos Alunos

PÁGINA

09

Agradecimentos

Introdução aos Cookies Americanos

Neste guia prático **Faça e Venda - Cookies Americanos**, você aprenderá não apenas a criar cookies americanos que derretem na boca, mas também a transformar sua paixão por confeitaria em um negócio lucrativo.

Aqui, nós te capacitamos com receitas testadas, e estratégias de vendas para que você possa efetivamente 'fazer e vender' seus cookies. Prepare-se para embarcar em uma jornada deliciosa e rentável com nossos cookies exclusivos.



Tabela de Equivalência de Pesos e Medidas

INGREDIENTE	1 XÍCARA (CHÁ)	1/2 XÍCARA (CHÁ)	1/4 XÍCARA (CHÁ)	1 COLHER (SOPA)	1 COLHER (CHÁ)
Farinha de trigo	120g	60g	30g	7,5g	2,5g
Açúcar refinado	180g	90g	45g	12g	4g
Açúcar cristal	200g	100g	50g	13,5g	4,5g
Açúcar mascavo	200g	100g	50g	-	-
Chocolate em pó	90g	45g	22,5g	6g	2g
Cacau em pó	100g	50g	25g	-	-
Farinha de Amêndoas	120g	60g	30g	-	-
Fermento em pó	15-20g	-	-	-	-
Bicarbonato de sódio	-	-	-	4,3g	-
Sal	-	-	-	5g	-
Manteiga ou Margarina	200g/ml	100g/ml	50g/ml	14g/ml	4g/ml
Óleo vegetal ou Azeite de oliva	210g/ml	105g/ml	52,5g/ml	-	-
Leite ou água ou suco de frutas ou café ou outros líquidos.	240g/ml	120g/ml	60g/ml	15g/ml	5g/ml
Chocolate derretido (ao leite, meio amargo, amargo)	240g/ml	-	-	-	-
Chocolate picado (ao leite, meio amargo, amargo)	100g/ml	-	-	-	-
Ovo inteiro (média)	50g/ml	-	-	-	-
Clara (média)	30g/ml	-	-	-	-
Gema (média)	20g/ml	-	-	-	-

Tabela Tamanho dos Ovos

TAM. DO OVO	PESO TOTAL	PESO DA CLARA	PESO DA GEMA
Gigante (XL)	73 g ou mais	36,67 g	19,77 g
Grande (L)	63 a 73 g	34,38 g	18,54 g
Médio (M)	53 a 63 g	29,22 g	15,75 g
Pequeno (S)	menos de 53 g	26,93 g	14,52 g

AS ABREVIATURAS PADRÃO USADAS NA CONFEITARIA SÃO:

kg: quilograma

g: grama

mg: miligrama

L: litro

ml: mililitro

xíc.: xícara

col.: colher

sopa: colher de sopa

chá: colher de chá

sobremesa: colher de sobremesa

café: colher de café

pitada: quantidade que se pode segurar entre as pontas dos dedos polegar, indicador e dedo médio.

Rendimento: 10 unidades de 80g

INGREDIENTES

- Manteiga Sem sal – 128g
- Açúcar Mascavo – 70g
- Açúcar Refinado – 64g
- Ovo – 45g
- Baunilha (Pasta ou extrato) – 5g
- Farinha de trigo – 195g
- Fermento Químico em pó – 6g
- Bicarbonato de Sódio – 4g
- Sal refinado – 2g
- Cacau em pó 100% – 35g
- Chocolate ao leite – 86g
- Chocolate Meio amargo – 86g
- Chocolate branco – 86g



MODO DE PREPARO

1. Faça o Mis en place (separação dos ingredientes da receita).
2. Peneire os açúcares e reserve;
3. Peneire os demais ingredientes secos, (farinha de trigo, fermento em pó, bicarbonato em pó, sal refinado e o cacau) junte todos e separe.
4. Faça a cremage (batimento da manteiga com os açúcares), até obter um creme claro e aerado.
5. Adicione os ovos e baunilha e bata até incorporar a massa.
6. Pare o batimento e raspe laterais e fundos da batedeira, bata novamente.
7. Adicione os ingredientes secos da receita. ATENÇÃO, neste momento, adicione tudo e bata em velocidade mínima somente para ficar parcialmente homogêneo (você não pode bater em excesso neste momento).
8. Adicione os chocolates e misture até distribuir bem na massa.
9. Faça o porcionamento dos cookies. 10 bolas de 80g.
10. Leve para congelar por pelo menos 2 horas antes de assar.
11. Pré-aqueça o forno a 220°C (forno industrial será 30°C a menos).
12. Para assar, utilize papel manteiga para forrar a forma. Para evitar que o calor queime o fundo dos cookies, coloque uma forma debaixo da outra e leve para assar por 10 minutos.
13. Retire quando possuir uma casca crocante e o interior ligeiramente mole.
14. Aguarde 20 minutos antes de experimentar para garantir que finalizou a cocção interna.

Cookie Brownie Brookie

Rendimento: Aproximadamente **823 g**. Ou 12 unidades de 60g

INGREDIENTES

- Manteiga sem sal derretida: 125g
- Chocolate meio amargo: 160g
- Farinha de trigo: 190g
- Cacau em pó: 30g
- Fermento em pó: 4g
- Bicarbonato de sódio: 2g
- Sal: 2g
- Ovos: 110g
- Açúcar mascavo: 100g
- Açúcar refinado: 105
- Extrato de baunilha: 5g
- Flor de Sal: a gosto



MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Forre duas assadeiras grandes com papel manteiga e reserve.
3. Derreta o chocolate no micro-ondas e em seguida a manteiga e deixe esfriar.
4. Peneire a farinha de trigo, o cacau em pó, o fermento e o sal, reserve.
5. Em uma tigela separada, adicione os ovos, os açúcares e o extrato de baunilha.
6. Em uma batedeira, bata em alta velocidade alta até que a mistura fique ligeiramente espumosa, cerca de 5 minutos.
7. Adicione 1/3 da mistura de chocolate e bata até misturar bem.
8. Adicione a mistura restante de chocolate e bata.
9. Em seguida, adicione os ingredientes secos e misture com uma espátula. Tome cuidado para não misturar demais.
10. Distribua porções de 60g. Pode usar uma colher para fazer isso.
11. Polvilhe flor de sal.
12. Asse por 8 minutos.
13. Pode usar um cortador, aro redondo para girar em torno dos cookies assim que eles saírem do forno, só para deixar um formato mais redondo.
14. Aguarde esfriar um pouco antes de servir.

Cookie Craquelado de Chocolate

Rende aproximadamente **980 g** de massa (em média 12 unidades de 80g cada).

INGREDIENTES

- Chocolate meio amargo - 240 g
- Farinha de trigo - 170 g
- Cacau em pó - 50 g
- Fermento em pó - 4g
- Bicarbonato de sódio - 4g
- Sal - 2 g
- Manteiga sem sal - 100 g
- Açúcar mascavo - 154g g
- Açúcar refinado - 66g
- Ovos - 110 g
- Extrato de baunilha - 4 g
- Leite líquido integral - 86 g



Para empanar:

- Açúcar refinado - 160 g
- Açúcar impalpável - 144 g

MODO DE PREPARO

1. Separe todos os ingredientes da receita;
2. Derreta o chocolate meio amargo no microondas de 30 em 30 segundos, mexendo a cada intervalo.
3. Em um outro bowl, peneire junto a farinha de trigo, cacau em pó, fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal. Reserve.
4. Em uma batedeira equipada com a raquete, bata a manteiga com os açúcares mascavo e refinado, em velocidade média por cerca de 2 minutos, até que fique fofa e esbranquiçada.
5. Adicione os ovos, a baunilha e depois o chocolate derretido.
6. Adicione a mistura de farinha peneirada e o leite integral.
7. Deixe a massa descansar por 2 horas preferencialmente no congelador.
8. Pré-aqueça o forno a 220°C (forno industrial será 30°C a menos).
9. Porcione a massa na quantidade desejada, por exemplo, 12 unidades de 80g.
10. Passe elas no açúcar refinado e depois no açúcar impalpável, como se estivesse empanando em açúcar.
11. Para assar, utilize papel manteiga para forrar a forma. Para evitar que o calor queime o fundo dos cookies, coloque uma forma debaixo da outra e leve para assar por 10 minutos.
12. Retire quando possuir uma casca crocante e o interior ligeiramente mole.
13. Aguarde 20 minutos antes de experimentar para garantir que finalizou a cocção interna.
14. Retire quando possuir uma casca crocante e o interior ligeiramente mole.
15. Aguarde 20 minutos antes de experimentar para garantir que finalizou a cocção interna.
16. Podem ser mantidos em temperatura ambiente por até 3 dias, ou embalados hermeticamente fechados por até 7 dias.

Método Simples de Precificação

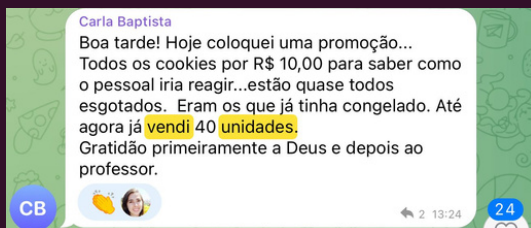
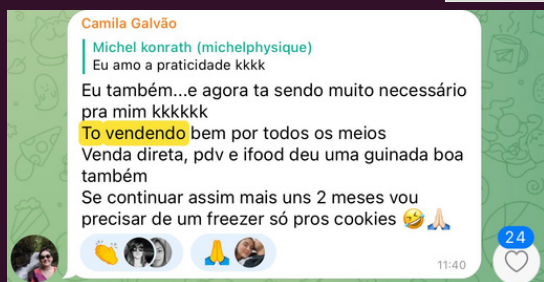
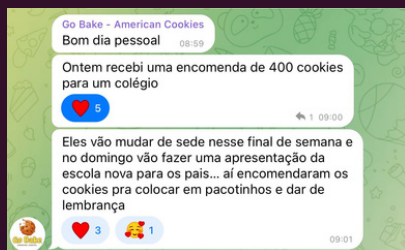
Precificar seus cookies é um aspecto crucial para administrar um negócio de confeitaria de sucesso. Aqui está um método direto para precificar seus cookies:

1. **Custo dos Ingredientes:** Calcule o custo total de todos os ingredientes usados para fazer seus cookies.
2. **Custos Indiretos:** Considere os custos de utilidades, aluguel e equipamentos usados durante o processo de cozimento.
3. **Mão de Obra:** Não esqueça de incluir o custo da mão de obra, mesmo que seja apenas o seu tempo. Uma regra geral é cobrar pelo menos o salário mínimo por hora de trabalho.
4. **Margem de Lucro:** Decida sobre uma margem de lucro, que geralmente fica entre 20% a 50%.
5. **Custo Total:** Some os custos e a margem de lucro para obter o preço final por lote de cookies.
6. **Preço por Cookie:** Divida o custo total pelo número de cookies em um lote para encontrar o preço por cookie.

Sucesso dos Alunos

Dedicamos esse espaço para agradecer e exaltar o resultado de nossos alunos.

A próxima resultado aqui, será o seu!



Agradecimentos

Querida (o) Confeiteira (o),

Quero aproveitar a oportunidade para expressar minha mais profunda gratidão pela sua confiança. **Sua jornada até aqui não foi apenas sobre aprender a arte de fazer cookies, mas também sobre acreditar no potencial de transformar simples ingredientes em um negócio próspero.**

Espero que cada receita que você experimente e cada dica que você aplique abra as portas para resultados extraordinários. **Que os cookies que saem do seu forno tragam não apenas deliciosos aromas para sua cozinha, mas também o doce sabor do sucesso.**

Acredite no processo, dedique-se à prática, e **não tenha medo de inovar. Os resultados virão com a mesma certeza que o chocolate derrete no calor - suavemente e sem falhar.**

Por fim, lembre-se de que suas conquistas e progressos são a maior inspiração para aqueles que estão começando.

Compartilhe suas histórias de sucesso, as fotos dos seus cookies, e as alegrias de cada venda. Seus resultados são a prova viva de que, com fé e esforço, é possível sim criar e prosperar. -

@chefaureomagalhaes

Desejo-lhe não apenas bons resultados, mas excelentes aventuras no mundo da confeitaria. **Que seus cookies sejam a assinatura de um trabalho feito com amor e que cada mordida leve a sua marca de excelência.**

Chef Áureo Magalhães

Convite Exclusivo

Você está pronta (o) para transformar sua paixão pela confeitaria em obras-primas que encantam o paladar e os olhos? Aumentar sua renda e poder trabalhar da cozinha da sua casa, tendo seu forno como um verdadeiro caixa eletrônico? **Se a resposta é um entusiasmo "sim", então este é o momento que você estava esperando!**

Apresento a você a oportunidade exclusiva de participar do nosso Grupo VIP no WhatsApp! 🌟

Este não é apenas um grupo qualquer; é a sua porta de entrada para um mundo onde a confeitaria se encontra com a inovação e a excelência. Ao longo de 4 aulas ao vivo, você será guiado por conteúdos cuidadosamente selecionados e estratégias avançadas que vão levar suas habilidades a um novo patamar.

Cada aula é um passo adiante na sua jornada para alcançar resultados extraordinários. E o melhor? Você estará conectado a uma comunidade de confeitadores apaixonados, prontos para crescer e compartilhar experiências junto com você.

Como fazer parte? Simples! **Clique no link abaixo para entrar no nosso grupo exclusivo e garantir seu lugar. As vagas são limitadas para mantermos a qualidade e a exclusividade do aprendizado.**

👉 <https://link.cookieacademyonline.com/comunidade-ebook>

Atenção: Os detalhes e o cronograma das aulas serão compartilhados no grupo. Assim que entrar, você receberá as boas-vindas e as primeiras instruções.

Não perca essa chance de impulsionar ainda mais sua carreira na confeitaria. Estamos ansiosos para vê-lo(a) brilhar!