



BOLOS GELADOS INCRÍVEIS



Flakes

Olá!

Sejam Bem Vindos! Estamos felizes por investirem nesse material para aprender a fazer nossos Bolos gelados.

Esse curso foi preparado e pode ser o ponto de partida para a realização dos seus sonhos. Não são apenas receitas usadas em nossa produção, acreditamos que esse curso possa ser transformador em sua vida, te estimulando a continuar batalhando por aquilo que deseja.

Viver da confeitaria não é fácil, mas quando você corre atrás desse sonho e faz o seu melhor, o resultado vem e é gratificante.

Não espere ter a cozinha dos sonhos para começar a botar a mão na massa. Nunca tudo vai estar favorável.

Lembrem-se que começamos vendendo Alfajor de R\$2,50. Fazíamos a noite na cozinha quente sem ar condicionado. Já levamos inúmeros não e mesmo assim não desistimos. No ano de 2019, primeiro ano após a abertura da loja, nossa empresa tem a expectativa de faturamento de 1 milhão de reais.

Pra quem pensa que a confeitaria não dá dinheiro, está muito enganado.

É uma das áreas que mais está crescendo no mercado. Então se você quer entrar nessa, mergulhe de cabeça, comece, se atreva, se inspire e se motive cada dia mais! Faça cursos e seja alguém melhor dia após dia.

Lembrem-se que quanto melhor a matéria prima que utilizarem melhor será o resultado final de suas receitas.

A melhor maneira de aproveitar o curso é assistir os videos com esse arquivo em mãos, então se possível imprima.

Peço, que não compartilhem essas receitas com quem não fez o investimento que você fez, use e abuse delas, e se tiverem alguma dúvida mandem através da plataforma que responderemos diariamente

E por último: SONHE GRANDE! Sonhar pequeno custa a mesma coisa, então não se limitem e ousem, inovem, criem e vivam a vida que vocês merecem ter. Desejamos todo o sucesso do mundo a vocês.

Muito Obrigado e mãos a obra!

Laura e Leonardo
Flakes

Atenção: é proibida a venda, reprodução, transferências, envios em grupos de whatsapp desse conteúdo a terceiros. O compartilhamento constitui violação de direitos autorais.

MATERIAL PARA O CURSO

- Colher de silicone ou Fouet para mexer a panela
- Balança
- Saco de confeitar
- Formas: Tamanho 38x26cm
- Papel Chumbo 24X21cm
- Saco Incolor (Cromus): 13,7x15cm
- Papel Seda 22x15cm: vamos usar da @azurepack. No instagram deles tem o link do site.
- Liquidificador
- Panela de fundo grosso
- Batedeira
- Micro-ondas

MARCAS UTILIZADAS

- Farinha de trigo: Dona Benta sem Fermento
- Açúcar Cristal: Doce Dia
- Óleo de girassol: Vitaliv
- Leite condensado: Moça ou Italac. Se for para Doce de leite cozido usamos Itambé
- Creme de leite: CCGL 20% ou Italac 17% ou Nestlé 25%
- Cacau em pó: Sicao - BarryCallebaut ou CacauBarry
- Chocolate em pó: Sicao
- Fermento em pó: Royal
- Leite integral: Italac
- Leite em pó: Ninho
- Emulsificante: Porto Gel (Du porto)
- Chocolate nobre: Nestle, Garoto, Sicao Gold ou Callebaut.
- Glucose: Du Porto
- Manteiga com Sal: Segredo, Italac, President, Tradição
- Manteiga sem Sal: Frimesa, Piracanjuba.
- Margarina sem Sal: Qualy.
- Chantilly: Amélia
- Embalagens: @azurepack (Goiânia)

RECEITAS

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

6 Ovos
290g de Açúcar Cristal
200g de Óleo de Girassol
230g de Água Filtrada
30g de Chocolate em pó 50%
30g de Cacau em pó (100%)
350g de Farinha de Trigo
20g de Fermento em Pó

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 30 dias no freezer. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

Calda para Bolo de Chocolate

Ingredientes:

500 ml de leite
40 de Cacau em pó
200g de Leite Condensado

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: 1 dia.

Bolo Amanteigado

Ingredientes:

6 Ovos
200g de Manteiga sem Sal
375g de Açúcar Cristal
225g de Leite de Coco
345g de Farinha de Trigo
75g de Creme de Leite
20g de Fermento em Pó

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 30 dias no freezer. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

Calda para Bolo Amanteigado

Ingredientes:

700ml de Água Filtrada
100g de Leite condensado

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula
Validade: 1 dia.

Mousse de Ninho

Ingredientes:

395 g de leite condensado gelado (preferência Moça)
200 g de Creme de leite gelado – Nestle ou CCGL
200 g de Manteiga sem sal gelada (se não encontrar manteiga sem sal use Margarina Qualy sem sal)
1 Colher (Sopa) de Emulsificante em gel para sorvete
10 Colheres (Sopa) ou 120g de Leite Ninho em pó

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 7 dias na geladeira. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

*Caso queira um mousse mais firme ainda use somente 100g de Mousse de Ninho.

*importante que os ingredientes estejam bem gelados para que o Mousse fique com a consistência adequada.

Brigadeiro Tradicional Cremoso

Ingredientes:

790g (duas latas) de leite condensado – Moça ou Italc.
400g de creme de leite (25 ou 20% de gordura) Nestle ou CCGL.
200g de chocolate meio amargo já derretido – Sicao, Nestle, Garoto ou Callebaut.
50g de glucose *
20g de Cacau em pó

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 10 dias na geladeira ou 30 no freezer.

*Para usar essa receita no ponto de Bolear cozinhe por 25 minutos.

Creme Alpino

Ingredientes:

395g de Doce de leite (usamos o leite condensado cozido)
200g de Creme de leite – Nestle ou CCGL
300g de chocolate derretido ao leite ou Blend (use Nobre)
2 colheres (sopa) de cacau em pó
2 Xícaras de Chantilly (já batido)
100g de Chocolate Alpino picado

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 7 dias na geladeira. Dê preferência para utilizar em suas receitas no mesmo dia em que foi feito. Conforme passa o tempo ocorre alteração na textura e sabor.

Calda de Abacaxi

Ingredientes:

1 Kg de Abacaxi em Cubos
280g de Açúcar Cristal
250ml de Água Filtrada
100g de Açúcar Cristal para o Caramelo

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 15 dias na geladeira.

Ganache

Ingredientes:

300g de Chocolate Meio Amargo
200g de Creme de Leite 20% gordura

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 15 dias na geladeira.

Creme de Coco

Ingredientes:

Leite integral 500ml
Creme de leite 175g
Leite de Coco 200g
Leite condensado 395g
Manteiga sem Sal 50g
Chocolate Branco derretido 250g
Coco ralado 100g
Farinha de trigo 5g
Amido de milho 5g

Modo de preparo:

Conforme ensinado na Videoaula

Validade: até 10 dias na geladeira.

Brigadeiro de Ninho Cremoso

(Receita Bônus - não Acompanha Vídeo)

Ingredientes:

790g (duas latas) de leite condensado - Moça ou Italc.
400g de creme de leite (25 ou 20% de gordura) - Nestle ou CCGL
140g de chocolate branco já derretido - Sicao gold ou Nestle.
100g de glucose.
70g de leite em pó - Ninho.
30g de Manteiga sem sal ou Margarina Qualy sem sal.

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata por cerca de 1 minuto. Despeje tudo na panela e em fogo baixo pra médio mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet por aproximadamente 17 minutos, vai estar começando a desgrudar da panela. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio.

Validade: até 10 dias na geladeira.

Brigadeiro de Maracujá

(Receita Bônus - não Acompanha Vídeo)

Ingredientes:

395g de Leite condensado
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura) - Usamos Nestle ou CCGL.
70g de chocolate branco já derretido - Usamos Sicao gold ou Nestle.
50g de Glucose.
35 ml de Suco de 2 maracujás batidos e peneirados.

Modo de preparo:

Junte todos os ingredientes na panela (menos o suco do maracujá) e em fogo baixo mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet por aproximadamente 17 minutos. Desligue a panela, mexa bem até esfriar e adicione o suco. Não acrescente o suco da fruta no recheio quando ele ainda estiver no fogo para não talhar. Cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Leve a geladeira após estar frio.

Validade: até 5 dias na geladeira ou 15 no freezer.

Mousse de Cupuaçu

(Receita Bônus - não Acompanha Vídeo)

Ingredientes:

300g de Poupá de Cupuaçu (não usamos industrializado)
200g de creme de leite (25 ou 20% de gordura) - Usamos Nestle ou CCGL.
395g de Leite condensado

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje em um recipiente, leve para geladeira por no mínimo 2 horas.

Validade: até 5 dias na geladeira.

Creme de Moça

(Receita Bônus - não Acompanha Vídeo)

Ingredientes:

790g (duas latas) de leite condensado Moça
400g de creme de leite (25 ou 20% de gordura) - Nestle ou CCGL.
140g de chocolate branco já derretido - Sicao gold ou Nestle.
100g de glucose.

Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata por cerca de 1 minuto. Despeje tudo na panela e em fogo baixo pra médio mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet por aproximadamente 17 minutos, vai estar começando a desgrudar da panela. Passe o brigadeiro por uma peneira e despeje o conteúdo em um prato ou tabuleiro e cubra com plástico filme encostando-se ao recheio.

Bolo Abacaxi com Coco

1 MASSA AMANTEIGADA
1 RECEITA DE CALDA DE BOLO AMANTEIGADO
1 RECEITA DO CREME DE COCO
1 RECEITA DA CALDA DE ABACAXI
COCO RALADO PARA DECORAÇÃO

MONTAGEM: CONFORME ENSINADO NAS VIDEOAULAS
RENDIMENTO: 24 PEDAÇOS COM MÉDIA DE 150G
VALIDADE: 7 DIAS EM LOCAL REFRIGERADO OU 15 DIAS EM FREEZER

Bolo de Alpino



1 MASSA DE CHOCOLATE
1 RECEITA DA CALDA PARA BOLO DE CHOCOLATE
1 RECEITA DE CREME ALPINO
1 RECEITA DE BRIGADEIRO
CACAU EM PÓ PARA DECORAÇÃO

MONTAGEM: CONFORME ENSINADO NAS VIDEOAULAS
RENDIMENTO: 24 PEDAÇOS COM MÉDIA DE 150G
VALIDADE: 7 DIAS EM LOCAL REFRIGERADO OU 30 DIAS EM FREEZER

Bolo Ninho, Ganache e Morango

1 MASSA DE CHOCOLATE
1 RECEITA DA CALDA PARA BOLO DE CHOCOLATE
1 RECEITA DE MOUSSE DE NINHO
1 RECEITA DE GANACHE
CACAU EM PÓ PARA DECORAÇÃO

MONTAGEM: CONFORME ENSINADO NAS VIDEOAULAS
RENDIMENTO: 24 PEDAÇOS COM MÉDIA DE 150G
VALIDADE: 5 DIAS EM LOCAL REFRIGERADO OU 15 DIAS EM FREEZER

Bolo Cupuaçu com Creme de Moça



1 MASSA AMANTEIGADA
1 RECEITA DA CALDA PARA BOLO AMANTEIGADO
1 RECEITA DE MOUSSE DE CUPUAÇU
1 RECEITA DE CREME DE MOÇA
CASTANHAS DO PARÁ TORRADAS

MONTAGEM: CONFORME ENSINADO NAS VIDEOAULAS
RENDIMENTO: 24 PEDAÇOS COM MÉDIA DE 150G
VALIDADE: 5 DIAS EM LOCAL REFRIGERADO OU 15 DIAS EM FREEZER

VARIAÇÕES

Existem múltiplas combinações que podem ser feitas para vender Bolos gelados, além dos ensinados no curso vamos dar outras sugestões:

- Bolo de Maracujá: Use uma massa amanteigada com recheio de Brigadeiro de Maracujá com Mousse de Ninho.
- Bolo Briganinho: Massa amanteigada ou de chocolate com recheio de Brigadeiro com Brigadeiro de Ninho.
- Bolo Ninho com Morango: Massa amanteigada com Mousse de Ninho, Brigadeiro de Ninho e Morangos.
- Bolo de ameixa com coco: Massa amanteigada com creme de coco, ameixas em calda e Brigadeiro de Ninho.
- Bolo de Cupuaçu: Massa amanteigada com Mousse de Cupuaçu, Creme de Moça. Adicione Castanha do Pará picada no recheio.
- Bolo Prestígio: Massa de Chocolate com Creme de coco e Brigadeiro.

Caseirinho: Massa Amanteigada



Ingredientes:

1 Forma forneável para Caseirinho (marca @azurepack)
180g de Massa Amanteigada (ensinada no vídeo 2)
Aprox. 100g de Brigadeiro de Ninho
Aprox. 150g de Brigadeiro
Aprox. 50ml de Leite Integral para diluir os Brigadeiros
5g de Flakes 4mm Ao Leite Callebaut (de-
coração)

Modo de preparo e Montagem:

Conforme ensinado na videoaula
O caseirinho pode ser produzido com diversas massas diferentes.

As mais vendidas na nossa loja são os com Massa Amanteigada ou com Chocolate. Sugestões de massas: Red Velvet, Churros, limão.

O Caseirinho ensinado no curso é vendido como Caseirinho Simples por R\$18,00. Nosso Caseirinho especial é vendido por R\$22,00 e tem adicional de Morangos.

Validade: O consumo indicado é Imediato. Porém a validade do Caseirinho sem fruta é de até 7 dias e o com fruta até 3 dias.

Mini Cake Oreo com Nutella

Ingredientes:

1 Forma para Mini Bolo Vulcão (aro 11)
100g a 120g de Massa Amanteigada (ensinada no vídeo 2)
Aprox. 150g de Brigadeiro de Ninho
5 biscoitos Oreo (10 bandas, sem recheio)
20g de Nutella



Modo de Preparo e Montagem:

Conforme ensinado na videoaula
O Mini Cake pode ser produzido com diversas massas diferentes.

Sugestões de massas: Chocolate com cobertura de Brigadeiro.

Esse Bolo é vendido por R\$18,00.

Validade: O consumo indicado é Imediato. Mantemos em uma vitrine com temperatura Ambiente. A validade é de até 7 dias em local refrigerado.

Bolo Gelado com Sorvete

Ingredientes:

1 Bolo gelado a sua escolha
1 Bola de Sorvete de Creme (Usamos Kibon)
1 Shot (copinho) de Brigadeiro em ponto cremoso.
*Para o Brigadeiro ficar no ponto cremoso, use o mesmo ensinado no curso e adicione Leite Integral até ficar bem cremoso.

Modo de Preparo e Montagem:

Conforme ensinado na videoaula
Esse Bolo é vendido por R\$16,00.

Validade: O consumo indicado é Imediato.



Mini Cake com Picolé Magnum

Ingredientes:

1 Bolo gelado a sua escolha
1 Picolé Magnum (Usamos Kibon)

Modo de Preparo e Montagem:

Conforme ensinado na videoaula
Esse Bolo é vendido por R\$26,50.

Validade: O consumo indicado é Imediato.



Considerações Finais

CHEGAMOS AO FINAL DO NOSSO CURSO ONLINE, ESPERAMOS QUE VOCÊ TENHA APROVEITADO AO MÁXIMO TODAS ESSAS INFORMAÇÕES E IDEIAS DEMOSTRADAS.

ESSE CURSO É O PONTO DE PARTIDA PARA QUE VOCÊ POSSA CRESCER NA ÁREA DA CONFEITARIA, SONHAR E REALIZAR AQUILO QUE DESEJA.

OBSTÁCULOS NÃO FALTAM, MAS SE VOCÊ PERSERVERAR E DAR O SEU MELHOR O RESULTADO DE TODO O SACRIFÍCIO VALERÁ A PENA.

PRA FINALIZAR, VOU MOSTRAR AQUI UM RESUMO DE UM LIVRO:

“O SEGREDO DA MENTE MILIONÁRIA”

É UM LIVRO QUE ME ENSINOU MUITAS COISAS E ACREDITO QUE POSSA TE AJUDAR EM VÁRIOS ASPECTOS.

O AUTOR FALA SOBRE VÁRIOS PONTOS CHAVES PRA VENCER NA VIDA E OS CHAMA COMO ARQUIVOS, AQUI ESTÃO OS PRINCIPAIS ARQUIVOS:

Arquivo nº 1: “Eu crio minha própria vida”

Você precisa estar no controle de sua vida!

Caso contrário, nada vai diferenciá-lo de um apostador de loteria que não tem estratégia nenhuma para riqueza. Sua filosofia será baseada em deixar as coisas acontecerem.

Esse descontrole traz uma característica muito comum: o vitimismo. Ele se apresenta em três faces distintas e igualmente prejudiciais para o sucesso financeiro.

O primeiro sintoma é culpar a tudo e a todos, menos a si próprio.

Depois, vem a justificativa.

Sempre existe uma justificativa que na maioria das vezes é: “o dinheiro não é tão importante”.

O autor chama a atenção para o perigo dessa frase, já que aquilo que não é importante para nós é descartável em nossas vidas, ou seja, se pra você o dinheiro não é importante você nunca o terá.

E a terceira e última face é a queixa, essa é verdadeiramente um problema, pois além de afastar as pessoas de você, ainda atrai outros queixosos e malsucedidos.

Harv propõe um exercício, que segundo ele mudou a vida de milhares de pessoas que assistiram suas palestras, não se queixar por 7 dias inteiros.

Conclui afirmando que essas 3 atitudes são como pílulas, já que apenas aliviam a dor do fracasso.

No fundo, tem-se consciência de que a culpa é individual, que o dinheiro é sim importante e que a queixa é uma forma de demonstrar uma insatisfação interior.

Não seja uma vítima, vítimas nunca serão verdadeiramente ricas!

Declare: “Eu mesmo crio o meu próprio grau de sucesso financeiro”.

Arquivo nº 2:

“As pessoas ricas entram no jogo do dinheiro para ganhar”

Ter uma mentalidade vencedora é crucial. Por isso, entrar pra vencer não é o mesmo de entrar no jogo para não perder.

Seu sucesso depende do que você almeja. Se deseja uma vida confortável, é isso que terá, mas se busca por riqueza você pode alcançar uma vida ricamente confortável.

Declare: “A minha meta é ficar milionário e mais ainda”.

Para transformar essa declaração em realidade é necessário seguir 2 passos.

Primeiramente, liste por escrito seus objetivos financeiros com prazos realistas e, em seguida, vá a um restaurante caro e escolha um prato sem olhar para coluna dos preços.

Assim, você estará treinando sua mente para agir como as dos milionários.

Arquivo nº 3:

“As pessoas ricas assumem o compromisso de serem ricas”

Quem não quer ser rico?

Porém, poucos têm a força interior e a determinação para chegar até lá.

Essa é a questão central. Querer todos querem, mas é preciso firmar um compromisso consigo mesmo para alcançar o objetivo.

Para isso, é necessário extirpar de nossos cérebros as ideias contraditórias, já que a maioria das pessoas tem arquivos conflitantes quando o assunto é se tornar rico.

Por exemplo, você pensa no que a riqueza pode trazer de bom, mas logo em seguida sua mente diz “isso dá trabalho”, “isso é difícil”, “você precisa de uma chance única que pode nunca acontecer”, “você já trabalha demais”...

E, assim, sua mente sabota sua atitude vencedora. Isso atrapalha o processo de construção de riqueza.

Neste ponto, pode-se incorrer novamente no erro das justificativas, procurando motivos para enquadrar a riqueza como problema.

A fim de reconhecer se está realmente focado em ser rico, você deve reconhecer se: quer ser rico, se escolhe ser rico e, finalmente, se você se compromete a ser rico.

O compromisso, entretanto, deve ser incondicional.

Você deve estar disposto a dar tudo de si e se jogar sem reservas nos desafios que aparecerem no percurso, lembre-se: você está jogando para ganhar!

E deve estar verdadeiramente e plenamente determinado a fazer fortuna.

Declare: “Eu me comprometo a ser rico”.

Depois, escreva em poucas palavras o que te motiva a cumprir esse compromisso, procure uma pessoa próxima e declare o que escreveu, colocando datas para o atingimento dessa meta.

Arquivo nº 4:

“As pessoas ricas pensam grande”

A sua remuneração é proporcional ao valor que você agrega ao mercado. Dentro dessa lógica, 4 fatores são importantes: oferta, demanda, qualidade e quantidade.

O foco é oferecer produtos e serviços que tenham alta demanda, baixa oferta, excelente qualidade e em alta quantidade.

Quanto mais pessoas você atingir com seu trabalho melhor.

Pense grande, o mundo já está cheio de pessoas medíocres, se você não atender as demandas, quem atenderá? Transforme suas metas em propósitos de vida e se comprometa com elas.

Declare: “Eu penso grande. Escolho ajudar milhares de pessoas.”

Após essa declaração, liste seus talentos e atividades nas quais se destaca.

Descreva como pode usar essas ferramentas a seu favor, principalmente, em sua vida profissional.

E, então, faça uma sessão de “brainstorm” com outras pessoas para listar estratégias para aumentar em 10 vezes o número de pessoas que você atinge hoje.

Alavancagem é a palavra-chave.

Arquivo nº 5:

“As pessoas ricas focalizam oportunidades”

Nesse tópico, o autor faz mais uma comparação do modo de pensar dos ricos e dos pobres.

Para ele, os pobres estão sempre pensando no lado negativo, no que pode dar errado, ao invés de tomarem para si a responsabilidade de fazer dar certo.

O que falta a essas pessoas é confiança, o que acaba fazendo-as “marcarem passo” quando surge uma oportunidade.

Como isso acontece?

Simples, quem tem medo e não confia em si está sempre esperando estar mais bem preparado, quer estar pronto para tudo, quer entrar em um ramo como “expert” e, assim, nunca se sentem prontos para o sucesso.

Diferentemente destes, os ricos agem.

Estudam os riscos e o ramo do negócio, mas sabem que é impossível obter todas as informações de antemão.

Usam o princípio: “preparar, fogo, apontar”.

Desse modo, eles se preparam, de maneira rápida e incisiva. Depois, partem para ação e, se algo der errado, eles consertam no percurso.

Harv, conta ainda uma história interessante, sobre como pesquisou uma área na qual queria atuar.

Ele pretendia colocar um café 24h. Começou sua pesquisa visitando as lojas do ramo, mas percebeu que ver os negócios de fora não era uma boa.

Então, começou a trabalhar como assistente de garçom e, nessa função, teve acesso a todo o funcionamento da empresa.

No final, percebeu que não gostava daquele ramo e não adiantava insistir em algo com o qual não se identificava.

Entretanto, um amigo desse antigo emprego ligou para Harv um tempo depois e ofereceu para ele a oportunidade que o fez ganhar seu primeiro milhão.

O que se pode tirar disso? Todo tempo investido em algo de seu interesse nunca será tempo perdido.

O autor aconselha que o leitor entre no que ele chama de “corredor” e esteja pronto para reconhecer as oportunidades (portas) que se abrem à medida em que se vai passando.

Nessa história, pode parecer que o fator sorte foi determinante, mas, como diz o autor, não há sorte sem ação.

Se ele não tivesse agarrado a oportunidade, que, diga-se de passagem, seu amigo que lhe apresentou o negócio não fez, ainda estaria marcando passo.

Declare: “Eu focalizo as oportunidades e não os obstáculos.”

Para colocar esses ensinamentos em prática o autor aconselha que o leitor:

Pense numa situação ou num projeto que tenha tido vontade de começar e comece agora, de onde está, a partir do que você tem;

Pratique o otimismo, tudo o que alguém considerar problema ou obstáculo, reclassifique como oportunidade;

Faça uma lista de 10 coisas pelas quais você se sente grato e leia-a em voz alta durante os próximos 30 dias, se não se sentir feliz com o que escreveu comprometa-se a mudar de atitude.

Arquivo nº 6:

“As pessoas ricas admiram outras pessoas ricas e bem-sucedidas”

A questão aqui é não se ressentir da riqueza e do sucesso dos ricos, pois isso causará uma série de sentimentos negativos e você nunca se tornará aquilo que despreza.

Eker conta histórias de como ele mesmo já passou por situações de “ódio contra os ricos” e de como já sentiu esse sentimento em relação aos outros.

Porém, ressalta que as pessoas ricas que ele conhece são maravilhosas, solidárias e humildes.

Cita vários exemplos de projetos sociais desenvolvidos por seus amigos.

Inclusive, neste ponto, pode-se fazer um paralelo bem claro com uma das lições de “Pai rico, pai pobre”, aquela que fala sobre dar para receber.

O importante é estar atento aos pensamentos tóxicos que podem envenenar sua mente e te afastar da riqueza.

Declare: “Eu admiro as pessoas ricas. Eu abençoo as pessoas ricas. Eu amo as pessoas ricas. E vou ser uma pessoa rica também.”

A fim de que essa declaração tome conotações mais reais, faça o que o autor propõe:

- Pratique a filosofia de abençoar aquilo que você quer;

- Escreva e envie uma breve carta ou um e-mail a alguém que você conheça (não necessariamente em pessoa) que seja extremamente bem-sucedido em qualquer campo, dizendo-lhe o quanto você o admira e respeita por suas realizações.

Arquivo nº 7:

“Pessoas ricas procuram a companhia de pessoas ricas e bem-sucedidas”

Esse princípio é um complemento do anterior, pois ensina que se deve usar os ricos como fonte de inspiração e agradecer por eles terem conseguido sucesso.

Assim, é possível copiar as suas estratégias e formas de pensar para trilhar o mesmo caminho.

Além de não nos ressentirmos pela riqueza alheia, devemos nos aproximar dos detentores dessas riquezas e aprender com eles.

É igualmente importante manter-se longe de pessoas negativas ou, pelo menos, transformar a negatividade dessas em modelos mentais de como não ser.

Entretanto, cuidado para não começar a julgar e criticar e tornar-se tão tóxico como seu exemplo negativo.

Dessa forma, Harv nos ensina que em vez de desdenhar das pessoas ricas, devemos imitá-las.

Ao invés de evitá-las, conhecê-las.

Em vez de apenas achá-las o máximo, usá-las como inspiração para entender que: se elas podem, você também pode.

No fim, quando você quiser tocar um milionário, bastará tocar a si mesmo.

Declare: “Eu imito as pessoas ricas e bem-sucedidas. Eu busco a companhia de pessoas ricas e bem-sucedidas. Se elas podem, eu também posso!”

Depois, siga esses 4 passos para aplicação prática:

- Leia a biografia de pessoas bem-sucedidas e aprenda sua história e seu modo de pensar.

- Frequente um local que os ricos frequentam, pode ser o bar de um hotel cinco estrelas ou um clube. Procure se sentir à vontade nesse meio e fazer contatos.

- Afaste-se de pessoas negativas ou diminua o contato com elas.

- Pare de assistir a bobagens na televisão e fique longe de conversas destrutivas.

Arquivo nº9:

“As pessoas ricas são excelentes recebedoras”

Nesse tópico, o autor critica a maneira com que muitas pessoas não se sentem merecedoras das oportunidades que surgem em suas vidas.

Isso é gerado pela quantidade de respostas negativas e comentários depreciativos que escutamos ao longo do tempo.

Contudo, para fortalecer a mente milionária temos que ser bons recebedores, aceitar de braços abertos o que o universo tem para nos oferecer.

Se negarmos repetidamente as dádivas, elas deixarão de vir.

Harv frisa que ao nascermos não fomos carimbados como “merecedores” e “não merecedores”, tudo isso é ilusão de nossas mentes, todos somos merecedores.

Por isso, declare: “sou um excelente recebedor. Estou aberto e propenso a receber grandes quantidades de dinheiro na vida.”

E siga os passos:

- Pratique ser um excelente recebedor. Toda vez que alguém o elogiar por qualquer motivo, diga apenas: “Obrigado”. Não retribua a gentileza na mesma hora, garanta à pessoa que o elogiou a alegria de lhe dar esse presente sem ter o desprazer da devolução.

- Absolutamente todo dinheiro que você achar ou receber deve ser festejado com muito entusiasmo. Vá em frente e declare em alto e bom som: “Eu sou um ímã que atrai dinheiro. Obrigado, obrigado, obrigado”. Lembre-se: o universo está programado para apoiá-lo. Caso você continue declarando que é um ímã que atrai dinheiro – e especialmente se você tem uma prova disso –, o universo dirá apenas “Certo” e lhe enviará mais.

- Pelo menos uma vez por mês, tome uma atitude especial para agradar a você mesmo e ao seu espírito. Faça coisas que lhe permitam se sentir rico e merecedor. Mais uma vez: a energia vibracional que você emite nesse tipo de experiência enviará ao universo a mensagem de que a abundância está presente na sua vida.

AQUI ESTÃO ALGUNS DOS ARQUIVOS EXPLICADOS PELO AUTOR.

AGRADEÇO MAIS UMA VEZ PELA CONFIANÇA DE TODOS VOCÊS E DESEJAMOS QUE TENHAM MUITO SUCESSO!

MUITO OBRIGADO!

LAURA E LEONARDO

@laura_flakes

@leonardoborges._

@flakeschocolateriaviará