

AULA

2



Brigadeiros

LUCRATIVO\$

com Julia Postigo

APOIO:
RALSTON



Brigadeiro de cacau com
laranja e doce de abóbora
+ precificação

Seguimos

Você já aprendeu uma receita de brigadeiro equilibrada e também começamos a falar sobre precificação.

Agora é hora de avançarmos com mais uma receita e aprofundar nossos conhecimentos com relação ao preço que você dá ao produto.

Alguns lembretes importantes:

- Nosso curso vai até sexta, então se prepare porque tem bastante conteúdo ainda.
- Está rolando um sorteio de um Kit Ralston (informações no final desse pdf).
- As inscrições para meu curso de formação em confeitaria abrirão durante a live de sexta e você poderá estudar comigo uma infinidade de receitas (bolo de festa, tortas, Donuts, panetone, cremes, bombons, trufas, cupcakes, recheios e muito mais).

Beijos,
Julia Postigo





Brigadeiro de cacau com laranja e doce de abóbora Ralston

Brigadeiro para ser chamado de gourmet, precisa levar chocolate em barra. Mas eu sou das que gosta de brigadeiro intenso, então também uso cacau 100% nele. Esse aqui, além de tudo, vai levar raspa de laranja, pra harmonizar bem com o recheio de doce de abóbora.

Vamos para a massa:

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 20 g de cacau 100%
- 30 g de manteiga
- 75 g de chocolate meio amargo
- Raspa de ½ laranja pera
- 15 g de glucose

Leve todos os ingredientes para a panela, ligue o fogo e mexa até o ponto de enrolar. Transfira para o plástico filme e refrigere de 8 -12h.

Recheio

- 200 g de doce de abóbora Ralston

Pese a massa, abra na palma da mão, adicione 5 g de doce de abóbora, feche com cuidado, boleie e passe no confeito de sua preferência.





Precificação da matéria prima proporcional

Receita hipotética:

- 1 lata de leite condensado R\$ 8,00
- 1 cx de creme de leite R\$ 3,50
- 15 g de glucose R\$ 0,23
- 20 g de cacau R\$ 0,80
- 30 g de manteiga R\$ 1,14
- 75 g de chocolate meio amargo R\$ 2,63
- 200 g de confeito nobre R\$ 17,50
- Embalagem R\$ 9,00

Custo total de MP	R\$ 42,80
--------------------------	------------------

Como te ensinam a calcular:

$MP \times 4 = R\$ 42,80 \times 4 = R\$ 171,2$

Preço unitário = $172/33 = R\$ 5,21$

Ou

Preço de venda:

$R\$ 42,8 + R\$ 42,8 \times 30\% = R\$ 55,64$

$R\$ 55,64 \times 3 = R\$ 166,92$

$R\$ 166,92 + R\$ 166,92 \times 30\% = R\$ 216,99$ (preço final)

Preço unitário = $R\$ 217,00 / 33 = R\$ 6,57$

Com essa forma de calcular, nem sempre você erra a precificação para menos. Às vezes você erra para mais e não sabe o valor correto que precisaria cobrar e acaba cobrando igual ou abaixo da concorrência e não tem seus custos cobertos corretamente.

Nas próximas aulas mostrarei a forma ideal para chegar ao valor.

Você já está participando do SORTEIO DO KIT RALSTON?



Todas as instruções
estão nesse post no
meu Instagram.

Na próxima aula,

uma receita de brigadeiro
extremamente saborosa para
você encantar seus clientes.



APOIO

