

Pudim de Nutella

PÁSCOA 2025



Flakes



Máquina de **vender** Doces

Nosso treinamento tem:

- Mais de 200 aulas gravadas
- Acesso por 2 anos
- Suporte pela plataforma e pelo Whatsapp
- Grupo do Telegram para Alunos
- PDF com receitas disponível após 8 dias
- Certificado de Conclusão

Aulas sobre gestão do seu negócio

Vendas por aplicativo
Fluxo de clientes na loja
Aula sobre compras
Plano de Negócios
Aula sobre Equipamentos
Boas Práticas na cozinha
Gerenciamento da produção
Aula sobre Registro de marcas
Aula sobre contabilidade
Aula sobre controle financeiro
aula sobre Branding

Programa de Aceleração de Vendas (Mentorias Gravadas)

Organização financeira/ funil de vendas
Anúncio e estratégia de vendas
Posicionamento do instagram
Delivery
Criação de conteúdo
Estratégias de vendas
Precificação

Copos da Felicidade

Tradicional
Brownie
Pudim
Laka Oreo
Frutas Vermelhas
Banoffe

Tortas no Pote

Frutas Vermelhas
Red Velvet
Laka Oreo
Ninho, Brigadeiro e Morangos
Abacaxi com Coco
Kinder com Nutella
Meio Amargo
Danete
Brûlée

Coxinhas de Morango

Brûlée
Belga
Ninho
Ninho com Nutella
Oreo
Amendoim com Nutella
Açaí
Pistache

Bolos Gelado

Alpino
Maracujá
Ninho, Brigadeiro e Morangos
Cupuaçu com Castanhas
Prestígio
Abacaxi com Coco
Pistache



Caseirinhos

Morango
Ninho com Brigadeiro
Pistache



Fatias

Kinder Bueno
Red Velvet



Cheesecake San Sebastian



Mini Bolos

Dueto
Red Velvet
Brigadeiro
Oreo com Nutella
Ninho com Nutella
Pistache



Pudim sem Furinhos

Clássico, Nutella e Pistache



Brownies e Cookies

Brownie Denso e dark
Brownie Red Velvet
Brownie Blondie
Brownie Molhadinho
Brownie saborizado café
Brownie de Pistache

Cookies tradicional
Cookies com nutella
Cookies Red Velvet
Pão de mel
Alfajor artesanal

Combo de Apostilas

Cones Recheados
Brownies e Cookies
Pudim



BÔNUS ESPECIAL

Curso de Ovos de Páscoa

- Aula sobre o chocolate
- Temperagem (tablagem)
- Temperagem com Mycryo
- Temperagem Adição
- Preparo das Cascas
- Armazenamento
- Massas
- Recheios, Mousses e Cremes
- Montagem
- Decoração
- Dicas de Embalagem

São mais de 35 modelos de ovos de Páscoa
Módulo sobre as Cascas de Brownie

Ovos de Colher
Ovos Cravejados
Ovos de Corte
Ovos tradicionais
Ovos trufados
Mini ovos



MVD + PÁSCOA



- + DE 200 VÍDEO AULAS
- DOCES DE DELIVERY E VITRINE
- AULAS DE GESTÃO
- ACESSO A 5 CURSOS ONLINE
- 5 E-BOOKS DIGITAIS
- PLANILHA DE PRECIFICAÇÃO + PLANILHA DE D.R.E.
- 2 ANOS DE ACESSO
- CERTIFICADO DIGITAL

MVD + PÁSCOA



DE: R\$ 1.544

**POR: R\$597 OU
12X R\$59,70**

CURSO DE PÁSCOA



- + DE 70 VÍDEO AULAS
- TEMPERAGEM, RECHEIOS, MONTAGENS
- + DE 35 OVOS ENSINADOS
- ACESSO A 1 CURSO ONLINE
- 1 E-BOOK DIGITAL
- 1 ANO DE ACESSO
- CERTIFICADO DIGITAL

DE: R\$ 597

**POR: R\$297 OU
12X R\$29,70**

BRIGADEIRO DE NUTELLA

Ingredientes:

395g de Leite Condensado
200g de Creme de Leite (17% de gordura)
35g de Chocolate Meio Amargo nobre (derretido)
10g de Cacau em pó (100%)
100g de Nutella para saborizar

Validade: até 10 dias na geladeira.

Modo de Preparo:

Adicione o leite condensado, o creme de leite, o cacau e a nutella na panela e misture. Adicione o chocolate, pode adicionar derretido se preferir e misture. Leve todos os ingredientes a uma panela de fundo grosso em fogo médio e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet. Cozinhe por aproximadamente 13 minutos temos o Ponto de Calda, indicado para cobrir bolo vulcão, por exemplo. Em aproximadamente 20 minutos chegamos ao ponto de recheio. E por volta de 30 minutos chegamos ao ponto de bolear que vai estar desgrudando do fundo da panela.

Despeje o conteúdo em tabuleiro, misture vigorosamente com um fouet, cubra com plástico filme encostando-se ao recheio. Ou coloque em um plástico filme com um pouco de desmoldante, conforme ensinado na aula. Após esfriar, por cerca de 15 minutos leve ao freezer ou refrigerador.

PUDIM DE NUTELLA

Ingredientes:

395g de Leite condensado
250g de Leite Integral
60g de Nutella
4 gemas (aprox. 60g)

Modo de Preparo:

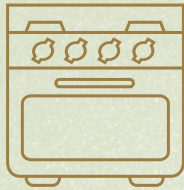
Misture a nutella com o leite condensado utilizando um fouet até que fique homogêneo e reserve.

Passe por uma peneira e adicione em um Bowl as gemas e misture com um fouet. Acrescente a mistura do leite condensado com nutella dissolvido anteriormente mexendo até ficar homogêneo, seguido do leite integral. Misture tudo com fouet.

Quando tudo estiver homogêneo passe por uma peneira com furos bem pequenos (para segurar qualquer granulo que não tenha dissolvido). Repita esse processo de passar pela peneira por pelo menos 3 vezes e está pronto para uso.

Agora passe um pouco de desmoldante nas forminhas, borrife o desmoldante e passe papel toalha para tirar o excesso. Se ficar com excesso, seu pudim pode ficar todo furadinho. Ou adicione na forminha a calda de caramelo e aproximadamente 120g de pudim.

COCÇÃO DOS PUDINS:



Cocção em Banho Maria em Forno Turbo:

Temperatura do forno: 150 a 160 graus

Tempo médio de forno: 45min a 60 min.



Cocção a Vapor em Forno Turbo:

Temperatura do forno: 90 graus

Tempo médio de forno: 1:30h a 2h



Cocção em Forno Convencional:

Temperatura do forno: 180 graus

Tempo médio de forno: 1h a 1:30h

GANACHE DE NUTELLA

Ingredientes:

150g de Chocolate ao leite nobre
100g de Creme de leite 17% gordura
75ml de Leite integral
75g de Nutella

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos até derreter. Adicione o creme de leite, o leite integral e a nutella, misture bem até ficar homogêneo.

Validade: até 7 dias em geladeira

CALDA DE CARAMELO

Ingredientes:

500g de Açúcar cristal ou refinado
225ml de Água temperatura ambiente

Modo de Preparo:

Leve o açúcar ao fogo até derreter por completo. Adicione a água aos poucos com cuidado e misture até tudo ficar incorporado. Espere esfriar e use em suas formas.

Validade: até 30 dias



Flakes ∫ ACADEMY