

Flakesmídia 
FORMAÇÃO
SOCIAL MEDIA
GASTRONÔMICO

PDF COM AS
RECEITAS DAS
LIVES



PRÉ-INSCRIÇÃO **COM DESCONTO** LIBERADA

O QUE É O:
Flakesmídia 

UMA FORMAÇÃO COM FOCO EM ALAVANCAR O SEU ENGAJAMENTO E AUMENTAR AS VENDAS DO SEU NEGÓCIO, ATRAVÉS DA CRIAÇÃO DE CONTEÚDO.



MÓDULO 1:

ESTRATÉGIAS DE MARKETING

- **Jornada de Compra do Cliente**
- **Storytelling**
- **Copywriting para Negócios de Alimentação**
- **Buzz Marketing**
- **Marketing de Oportunidade**
- **Marketing Sensorial**
- **Marketing de Guerrilha**
- **Gatilhos Mentais**

MÓDULO 2:

MARKETING DE CONTEÚDO

- **Tipos de Conteúdo que Vendem**
- **Linha Editorial**
- **Guia de Vídeos Virais**
- **Algoritmo**
- **Estratégias de Engajamento**
- **Roteiros**
- **Legendas**
- **Posts feitos no Instagram**
- **Posts em Notas**
- **Como fazer Live Shop**

MÓDULO 3:

GESTÃO DE REDES SOCIAIS

- **Processo da Gestão de Redes**
- **Fluxo de Trabalho**
- **Briefing**
- **Organização e Planejamento Interno**
- **Planejamento Mensal**

MÓDULO 4:

EDIÇÕES DE VÍDEOS NA PRÁTICA

- **CapCut**
- **CapCut Web**
- **Roteiros com edições**
- **Iluminação**
- **Equipamentos**

MÓDULO 5:

GUIA DAS FOTOS QUE VENDEM

- **Produção de Fotos**
- **Edição de Fotos**

MÓDULO 6:

BRANDING

- **Criação de Marca**
- **Brand Book**
- **Manual de Marca**

MÓDULO 7:

ANÚNCIOS NA PRÁTICA

- **Configuração de BM**
- **Campanhas para Aumento de Seguidores**
- **Campanhas para Whatsapp**
- **Campanhas para Cardápio**
- **Campanhas de Delivery**
- **Campanhas de Direct**
- **Campanhas de Vídeos Virais**
- **Campanhas de Remarketing**
- **Análise de Métricas**

MÓDULO 8:

AULAS BÔNUS

- Chatbot
- Canva para gastronomia
- Delivery Lucrativo



SORTEIO PARA OS 10 PRIMEIROS INSCRITOS:

- 1 IPHONE 14 PRO



- **25 PRIMEIROS INSCRITOS:** VAI GANHAR 1 SOFT BOX CADA



PRÉ INSCRIÇÃO COM
R\$600 DE DESCONTO
ABERTURA DA TURMA
DIA 21/06



LANÇAMENTO

Flakesmídia 

Cookies de Pistache

INGREDIENTES:

150g de açúcar refinado
150g de açúcar mascavo
180g de manteiga sem sal
2 ovos
300g de farinha de trigo
100g de farinha de pistache
10g de fermento em pó
100g de pistache em grãos triturado



MODO DE PREPARO:

Bata na batedeira o açúcar com a manteiga até ficar um creme branquinho. Utilize o batedor raquete. Acrescente os ovos e a pasta de pistache e bata novamente.

Adicione a farinha de pistache, a farinha de trigo aos poucos, o fermento e o pistache triturado, bata até ficar homogêneo.

Cubra a massa com um plástico filme e leve ao freezer até a massa ficar bem firme. Retire do freezer, pegue uma porção de 80g e abra como se fosse fazer um disco, adicione 20g de brigadeiro de pistache com a ajuda de um saco de confeitar no centro do disco. Feche com cuidado e faça uma bolinha. Essa receita rende em média 13 cookies. Adicione em uma forma untada ou com papel manteiga. Sempre deixe uma distância entre os cookies, pois vão se esparramar ao assar.

Forno pré aquecido a 180 graus leve para assar por cerca de 13 minutos. Retire do forno e deixe esfriar antes de rechear e decorar.

Validade do Cookie sem recheio: 5 dias em temperatura ambiente em local fechado com tampa.

Em geladeira até 10 dias/ congelado até 30 dias.

Brigadeiro de Pistache

INGREDIENTES:

395g de Leite Condensado
300g Creme de Leite 17% gordura
40g Pasta de Pistache Flakes

MODO DE PREPARO:

Adicione na panela o leite condensado e a pasta de pistache, misture bem até ficar homogêneo. Adicione o creme de leite e misture. Leve ao fogo médio e mexa sem parar com a ajuda de uma espátula ou fouet. Cozinhe por aproximadamente 15-17 minutos temos o Ponto de Calda, indicado para cobrir bolo vulcão, por exemplo. Em aproximadamente 22 minutos chegamos ao ponto de recheio. E por volta de 27-30 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. Após esfriar, por cerca de 15-30 minutos leve ao freezer ou refrigerador.

Validade: até 10 dias em geladeira