



PANETONE ARTESANAL **LUCRATIVO**

**GANHE DINHEIRO NO NATAL
E DURANTE TODO O ANO!**

© Copyright – Todos os direitos reservados.

De nenhuma forma é legal reproduzir, duplicar ou transmitir qualquer parte deste documento, tanto em meios eletrônicos como impressos. A gravação desta publicação é estritamente proibida e não é permitido qualquer armazenamento deste documento, a menos que haja permissão por escrito por parte do editor. Todos os direitos reservados.

As informações contidas neste documento são declaradas como verdadeiras e consistentes, sendo que qualquer responsabilidade em termos de desatenção ou de outro motivo, por qualquer uso ou abuso de quaisquer políticas, processos ou instruções aqui contidos é de responsabilidade única e exclusiva do leitor.

Sob nenhuma circunstância, qualquer responsabilidade legal ou culpa será imposta ao editor, referente a qualquer tipo de reparação, dano ou perda monetária causados por informações aqui contidas, direta ou indiretamente.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Aviso Legal

Este livro é protegido por direitos autorais, sendo exclusivamente destinado para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste livro sem o consentimento do autor ou do proprietário dos direitos autorais. Ações legais serão tomadas em caso de violação.

Isenção de Responsabilidade

Observe que as informações contidas neste documento são exclusivamente destinadas a fins educacionais e de entretenimento. Todos os esforços possíveis foram realizados para fornecer informações completas, precisas, atualizadas e confiáveis. Nenhuma garantia de qualquer tipo está expressa ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional.

Ao ler este documento, o leitor concorda que, sob nenhuma circunstância, sejamos responsáveis por quaisquer prejuízos, diretos ou indiretos, incorridos como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não se limitando a erros, omissões ou imprecisões.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Sumário

Introdução	6
O Diferencial do Produto	11
Materiais Necessários	19
35 Receitas de Panetone	24
Receitas Tradicionais	25
Panetones Light	32
Panetones Trufados	53
Panetones Gourmet	67
Precificação do Panetone	110
Marketing de Vendas	114
Conclusão	120



INTRODUÇÃO



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Introdução

Quem disse que panetone se consome apenas no Natal? Você está diante de uma grande oportunidade!!!

Sim, você não leu errado, o conteúdo desse E-Book pode proporcionar a você a oportunidade de mudar de vida, ou de realizar um sonho antigo, que por motivos diversos ainda não foi alcançado. Além das 35 deliciosas receitas de panetones contidas nesse E-Book, você vai aprender a como precificar seu produto, quais os materiais necessários para produzir panetones deliciosos, o investimento necessário para iniciar sua arrancada rumo ao sucesso, como fazer um bom marketing para alavancar de vez as suas vendas, entre outros.

Sim, este E-Book é a grande oportunidade para que você mude de vida. No entanto, as ferramentas aqui apresentadas apenas lhe darão um norte rumo ao sucesso, para vivenciá-lo será necessário colocar em prática. Antes de mais nada preciso convidá-lo a colocar um objetivo diante de si. Essa é uma atitude importante que lhe impulsionará em direção ao sucesso com a venda de panetones diversos. Ter uma meta pessoal nos ajuda a sentir-nos mais motivados na busca pelo sucesso. Porém, você precisa ter a convicção de que a meta que você colocou diante de si pode ser alcançada, esse objetivo precisa tirar você da inércia e medir seu progresso, e por fim, ter uma data definida para acontecer.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Através da produção de panetones diversos eu quero:

() Complementar a minha renda que hoje é de R\$ _____ mensais. Além do que eu já ganho mensalmente, minha meta é alcançar, como renda complementar, por meio de panetones diversos o valor de R\$ _____ adicionais todo mês.

() Trabalhar de forma integral com produção e vendas de panetones diversos, aplicando as ferramentas apresentadas neste E-Book até alcançar um faturamento mensal de R\$ _____.

() Outro objetivo na produção e venda de panetones diversos é (seja bem específico e acredite que você pode alcançar cada um dos objetivos propostos):

Com todos os objetivos definidos, o próximo passo é definir um prazo para que você os alcance. É interessante escolher uma data especial para você. Procure não colocar um período muito curto, afinal você precisa considerar que seu aprendizado será gradativo, nem tão longo, para que a espera não lhe desmotive.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Após refletir e ter um período bem definido em sua mente, escreva-o a seguir:

Através das ferramentas fornecidas nesse E-Book, e do meu aprendizado adquirido na produção e venda de panetones diversos, eu alcançarei meus objetivos definidos até o dia:

_____ de _____ de _____

Recomendações importantes:

Primeiro: abandone o hábito da procrastinação, o famoso “amanhã eu faço isso”. Não permita que esse hábito adie seus sonhos e comece agora mesmo.

Segundo: não deixe de definir uma data para alcançar suas metas. Se porventura você ainda não fez isso, ou não acredita que vai alcançar a meta estabelecida no tempo proposto, fique tranquilo, a data serve como motivação para que você saia da inércia e te ajuda a definir seu objetivo em etapas até a chegada do grande dia.

E se no “grande dia” eu não tiver alcançado as metas que propus para mim mesmo?

Não se preocupe, a sua jornada não terá sido em vão, em cada experiência você vai adquirir aprendizado, e isso fará com que você evolua. Agende uma nova data, fixe as lições aprendidas na mente, e redobre seus esforços a fim de alcançar seus objetivos.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Terceiro: o filósofo brasileiro Mário Sérgio Cortella pronunciou uma frase emblemática, e com ela eu quero lhe motivar a fazer o melhor com o que você tem nas mãos.

“Faça o teu melhor, na condição que você tem, enquanto você não tem condições melhores, para fazer melhor ainda!” Mário Sérgio Cortella

Muitas pessoas desistem logo no início da jornada por achar que precisam ter mais do que elas têm nas mãos para progredir. Saiba que as pessoas mais bem sucedidas nesta área começaram com o pouco que tinham, e transformaram esse pouco em muito. Elas deram o primeiro passo a despeito das circunstâncias,

Sendo assim, só resta chegar a seguinte conclusão, o melhor momento para começar é agora, com o que você tem em mãos.

Te desejo sucesso na jornada!!!



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

O Diferencial do Produto

Qual a origem dos panetones?



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

O Diferencial do Produto

Qual a origem dos panetones?

Com ou sem passas, com frutas cristalizadas ou lascas de chocolate, esse pão de forma abobadada é um elemento essencial nas mesas da Europa e da América do Sul durante a celebração do Natal e do Ano Novo. Mas pouco se sabe sobre sua origem, além de que veio da Itália. Segundo uma das lendas mais populares, o inventor do panetone seria Toni, um ajudante de cozinheiro do duque de Milão Ludovico Sforza, chamado "Il Moro", no final do século 15. Na véspera do Natal de 1495, a corte de Sforza devorava um banquete. Na cozinha, o chef estava ocupado com a preparação de diferentes iguarias e pediu a seu jovem aprendiz, Toni, que supervisionasse o forno dentro do qual grandes biscoitos estavam sendo assados — estes seriam o grande desfecho do jantar do duque. Toni, no entanto, exausto pelo trabalho, adormeceu por alguns minutos e os biscoitos queimaram.

O jovem cozinheiro, com medo da reação do chef e dos convidados ansiosos pela sobremesa, decide, então, sacrificar a massa de fermento que havia guardado para o pão de Natal. Ele mistura farinha, ovos, açúcar, passas e frutas cristalizadas, até obter uma massa macia e muito fermentada, que assa e serve no banquete. O resultado é um sucesso retumbante e Ludovico Sforza decide chamar esse doce "pão Toni", em homenagem ao seu criador.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Então, ao longo dos anos, o "pão Toni" se tornou popular em toda a Itália com o nome "panetone". Mas qual é o fundo de verdade dessa lenda?

"Absolutamente nenhum", diz Massimo Montanari, professor de história da Alimentação na Universidade de Bolonha, na Itália. "Esta é uma das muitas notícias falsas que circulam em torno da origem de muitos produtos gastronômicos".

A origem medieval dos "pães natalinos"

Segundo Montanari, devemos distinguir entre duas categorias: produtos que têm uma data exata de nascimento e um inventor claro; e aqueles que não têm. Na primeira categoria, por exemplo, está o "pandoro" (que no dialeto veneziano significa "folha de ouro"), cuja receita foi registrada no escritório de patentes em 1894 pelo padeiro de Verona Domenico Melegatti.

Mas o panetone é uma receita de tradição coletiva e, portanto, não se pode determinar com precisão absoluta seu lugar e data de nascimento. No entanto, explica Montanari, é possível reconstruir a árvore genealógica do panetone e rastrear seus ancestrais medievais: os "pães doces" ou "pães de festas", ou seja, pães com adição de açúcar, passas ou especiarias e consumidos em festividades importantes, como o Natal.

Um dos primeiros documentos que comprovam a existência desses pães doces é um manuscrito preservado na Biblioteca Ambrosiana de



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Milão, que remonta à década de 1470. Seu autor, Giorgio Valagussa, que era o preceptor dos duques Sforza, descreve o que ele chama de "Ritual da Madeira", realizado naquela corte.

Segundo o texto de Valagussa, na noite de 24 de dezembro, uma grande tora de madeira foi colocada na lareira e grandes pães açucarados foram servidos. O chefe da família serviu uma parte para todos os convidados, mantendo uma para o ano seguinte como um sinal de continuidade. "Por um lado, havia um elemento de conexão com o produto básico da comida diária, pão; por outro, ingredientes e especiarias que o tornavam 'precioso', de acordo com o gosto dos tempos medievais ou do Renascimento", acrescenta Monatanari, autor de vários livros sobre a origem de pratos emblemáticos da culinária italiana.

E, embora a relação entre o panetone e a cidade de Milão seja inegável, não se pode dizer que seja exclusiva — pois também existem registros alfandegários semelhantes em outras partes do norte da Itália. Mas é no início do século 20 que o consumo de panetone durante as festas se tornou popular em todo o país europeu, graças também às inovações introduzidas por Angelo Motta, o dono de uma padaria em Milão.

Em 1919, Motta decidiu adicionar levedura à receita tradicional, embrulhando a massa em um papel manteiga especial. Com isso, ela ganhou uma forma abobadada, e não mais achatada. A receita de Motta foi adaptada por volta de 1925 por outro padeiro, Gioacchino Alemagna,



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

que também deu seu nome a uma marca popular até hoje. A dura competição entre os dois padeiros representou o início da produção industrial do panetone, que ao longo dos anos foi imposta como um dos itens mais presentes nas mesas dos italianos.

Desembarque na América do Sul

Em 2018, quase 42 mil toneladas de panetones foram vendidas na Itália, segundo dados do sindicato Unione Italiana Food. Mas o sucesso dessa sobremesa ultrapassou as fronteiras do país e se transformou em uma tradição natalina em vários países da América do Sul, como Brasil, Argentina, Uruguai e Peru.

Isto em boa parte graças aos milhões de emigrantes italianos que entre o final do século 19 e a primeira metade do século 20 atravessaram o Atlântico em busca de oportunidades na América do Sul. Um deles foi Pietro D'Onofrio, um emigrante do sul da Itália que se estabeleceu no Peru, onde fundou a empresa de sorvetes que ainda leva seu nome.

Mas foi seu filho Antonio quem fez, nos anos 50, um acordo com a empresa Alemagna de Milão para a produção e venda do panetone no Peru com a marca D'Onofrio. "Este ano, os peruanos vão consumir mais de 35 milhões de unidades", diz Ricardo Bassani, diretor do setor de confeitaria da Nestlé Peru, proprietária desde 1997 da marca D'Onofrio e de três outras empresas de panetone no país.

"Nós, os peruanos, somos os que mais comem esse pão. Nosso consumo anual é de 1,1 kg por pessoa, o que nos coloca como o



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

segundo país de maior consumo, atrás apenas da Itália", acrescenta o executivo, que calcula em US\$ 200 milhões (R\$ 820 milhões) o valor de mercado do panetone no Peru. Depois da Itália e do Peru, o país que consome mais panetone é o Brasil, com cerca de 440 gramas per capita por ano.

É também brasileira a empresa que produz mais panetones no mundo: a Bauducco. Fundada em 1952 em São Paulo por outro emigrante italiano, Carlo Bauducco, a empresa possui mais de 6 mil funcionários no Brasil e nos EUA, capacidade produtiva de mais de 300 mil toneladas por ano e faturamento de mais de US\$ 700 milhões (R\$ 2,9 bilhões).

Por que é vantajoso fazer panetone?

O ramo alimentício está constantemente em alta, afinal de contas, quem não gosta de desfrutar uma boa iguaria. O panetone é um símbolo do Natal e um dos produtos mais queridos pelos brasileiros. Mais de 29 milhões de famílias consumiram o item de novembro de 2017 a janeiro de 2018, atingindo 53,2% dos lares – na classe AB1, a mais alta, na Grande São Paulo, o índice chegou a 78%, de acordo com estudo da Kantar Worldpanel. No período analisado, houve crescimento de 13% em volume e 15% em faturamento em relação ao ano anterior. Percebe-se através desses e de outros dados o quanto o brasileiro gosta de panetone.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Baixo custo de produção

Em primeiro lugar precisamos entender que é difícil, se não impossível, dizer um valor padrão para todos os que querem empreender nessa área. O custo de produção de um panetone depende de alguns pontos, são eles:

- A qualidade do seu produto
- O custo dos ingredientes
- Seus gastos: Água, Gás, Energia, Embalagem e até mesmo o custo do transporte para entrega
- Concorrência na sua localidade

De uma forma geral é possível dizer que um panetone comum vai ter um custo de aproximadamente R\$10 – lembrando que isso não é uma regra.

Um panetone trufado, recheado ou com cobertura custa um pouco mais, mas não deve passar de uns R\$13 ou R\$15. Alguns calculam esse valor da seguinte forma: contam o custo dos ingredientes e do gás, água, energia, embalagem e transporte e multiplicam o valor por dois – é assim que muitos chegam a um valor para venda, mas cada região possui suas próprias características e peculiaridades.

Alta margem de lucro

Para que você entenda melhor, vamos fazer uma simulação de um



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

panetone simples, combinado? Enquanto você tem cerca de R\$10 de custo na produção dele, é possível vendê-lo por uns R\$25. Se você quiser um preço mais em conta e mais competitivo, venda por R\$20.

Nessa simulação simples, com o preço de venda abaixo do mercado comum para um panetone simples de 500 g, você consegue uma margem de lucro de R\$10, parece pouco, mas atente para o seguinte, se você conseguir vender 200 panetones, o seu lucro será de R\$2.000! Você tem ideia de quanta gente trabalha de segunda à sexta, oito horas por dia, longe de suas casas e ganha um salário-mínimo?

Vender panetone dá dinheiro mesmo e te dá a oportunidade de faturar muito bem na época natalina e em todo o ano, sem sair de casa e sem ficar longe da sua família. Lembrando que depois que você fizer **panetone para vender**, você pode começar a fazer outros produtos.

Oportunidade pouco explorada

O ramo de vendas de panetones caseiros é explorado no Brasil, mas a maioria das empresas e pequenos negócios investem nesse produto nas ocasiões natalinas, por ser uma iguaria tradicionalmente consumida nessa época do ano. Esse fato contribui para que sua concorrência diminua significativamente no decorrer do ano, já que, ao contrário do que muitos pensam, é possível vender panetones em outras épocas do ano.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Materiais Necessários



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Materiais Necessários

Ingredientes mais utilizados

A baixa complexidade na produção dos panetones é um fator que contribui para que esse mercado seja interessante para pessoas que querem empreender com o pouco que têm em mãos. Fabricar panetone é simples, a massa leva ingredientes semelhantes aos de um bolo, ou seja, produtos fáceis de serem encontrados. Apesar disso, cada um deles tem um papel essencial para garantir um bom resultado. Os ingredientes básicos para a produção de um panetone são os seguintes:

- **Farinha de Trigo:** Esse ingrediente é atualmente utilizado na maioria dos doces e em muitos salgados, mas não sem motivos! A farinha de trigo fornece o **glúten** — uma proteína responsável pela textura macia e fofa. Quanto mais dela, melhor para garantir uma massa leve e gostosa. Portanto, é essencial escolher uma **farinha de trigo de qualidade** para utilizar nas receitas, afinal, esse ingrediente é utilizado em grande quantidade e tem um papel muito importante.
- **Ovos:** Tanto a gema quanto a clara desempenham papéis essenciais nessa receita. O ovo por completo fornece gorduras e proteínas — ambos os nutrientes contribuem para assegurar uma textura macia e aerada junto ao fermento e outros ingredientes.
- **Água:** Apesar de algumas receitas pedirem a adição de leite, a



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

água é bastante indicada para a fabricação desse doce. Ela permite a mistura completa dos ingredientes, além da hidratação do trigo — um processo que leva à formação de teias de glúten. Esse procedimento é essencial para atingir a maciez desejada. Contudo, é preciso cuidado, uma vez que o excesso de líquido pode deixar a massa mole por dentro, enquanto a falta é capaz de endurecer e secar a massa.

- **Sal:** Em um primeiro momento muitos podem achar estranho adicionar sal em uma receita doce. No entanto, quando em pequenas quantidades, esse ingrediente serve para agregar e realçar o sabor. Sim, exatamente como você leu! Isso acontece somente quando é respeitada a quantidade, utilizando apenas uma pitada para alcançar o efeito desejado. Além disso, uma boa dica é não o adicionar com o fermento, deixe para acrescentar junto ao trigo mais para o final da receita.
- **Fermento biológico:** Assim como nos pães, mas diferente dos bolos, a massa de panetone leva fermento biológico em sua composição. Esse ingrediente serve para deixá-la mais leve e fazer com que ela renda. Isso ocorre, pois, quando ele é utilizado a massa cresce e fica aerada. O **tipo de fermento** biológico varia de acordo com a sua escolha. No mercado é possível encontrar o seco e o fresco, contudo, a segunda opção tende a ser um pouco mais delicada em sua conservação, podendo vir a mofo facilmente. Independentemente de qual for a sua escolha, é



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

essencial que seja de qualidade e esteja em bom estado de

conservação, uma vez que um fermento ruim pode não desempenhar seu papel corretamente. Ao utilizar uma **boa marca**, é possível garantir que o seu produto fique gostoso e fofo para seus clientes.

- Açúcar: Você sabia que o açúcar não tem apenas o papel de dar doçura ao panetone? Ele também confere a cor caramelizada e ajuda a alimentar os microrganismos que promovem a fermentação. Sendo assim, ele contribui para um alimento mais bonito e muito gostoso em questão de sabor e leveza.
- Frutas cristalizadas e gotas de chocolate: Os dois sabores mais tradicionais do mercado de panetone são: frutas e chocolate. Sendo assim, é preciso escolher a variação para decidir qual ingrediente adicionar. Na primeira opção geralmente são aplicadas frutas cristalizadas e uvas-passas. Já no segundo **tipo de panetone**, é comum utilizar gotas de chocolate. Esses ingredientes são adicionados por último no preparo e servem para complementar a massa e agregar sabor. Tanto os de frutas, quanto os de chocolate são muito procurados no fim de ano. Oferecer as duas opções é o ideal para agradar clientes de diferentes gostos.
- Essência: A **essência de panetone** é o segredo para aquele toque característico desse doce natalino. Muitas delas não apresentam sabor, contudo, só o aroma faz grande diferença no



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

resultado. Afinal, o olfato também exerce grande influência sobre o apetite.

- **Gordura:** Para fabricar panetones é preciso utilizar fontes de gordura, como a manteiga, margarina ou óleo vegetal. Essa adição proporciona sabor à massa, ajuda a reter as bolhas de ar dentro dos pães, contribui para a maciez, entre outros efeitos. Só é preciso ficar atento porque o excesso de gordura é capaz de desestruturar a receita.

Esses são os ingredientes básicos para se fazer um panetone, existe uma infinidade de variações e sabores e para fazê-los serão necessários outros ingredientes, mas esses são os principais. Além disso você vai precisar de um bom fogão, formas e instrumentos para tratar a massa do panetone.

Variações de Ingredientes

Nos últimos anos, alguns novos ingredientes têm sido adicionados a receita do panetone, expandindo assim a variedade de sabores.

A diversidade de sabores oferecidos é uma tendência que veio para ficar no Brasil: a cada ano novas opções de recheios e coberturas são oferecidas aos consumidores, agradando aos mais diversos paladares.

Chocolate branco, preto, trufado, com castanhas, maracujá, framboesa, pasta de avelã, paçoca e até bacon. Um dos tipos mais comuns, depois do chocotone, é o panetone de doce de leite, que rapidamente



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

conquistou os paladares brasileiros.

Tipos de Fôrmas

A seguir, uma tabela com alguns dos tipos de fôrmas e suas respectivas dimensões:

FORMA PARA PANETONE 100 GRS	60mm x 65mm
FORMA PARA PANETONE 250 GRS	80mm x 100mm
FORMA PARA PANETONE 400 GRS	90mm x 110mm
FORMA PARA PANETONE 500 GRS	100mm x 120mm
FORMA PARA PANETONE 1000 GRS	115mm x 165mm



PANETONE ARTESANAL **LUCRATIVO**

35 Receitas de **Panetone**



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Receitas Tradicionais



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone com Frutas Secas

Ingredientes

- 1/2 colher de sopa de fermento biológico
- 4 copos de farinha de trigo
- 240 ml de leite morno
- 4 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 ovos
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de açúcar
- 40 gotas de essência de panetone
- 1/2 xícara de uvas-passas sem semente
- 1/2 xícara de ameixa seca picada
- 1/2 xícara de damasco picado
- 1/2 xícara de frutas cristalizadas
- Manteiga derretida para pincelar



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno médio (180°C). Numa tigela, misture o fermento com 3 colheres de sopa de farinha de trigo e o leite. Espere o fermento se dissolver bem. Junte o óleo, os ovos, o sal, o açúcar, a essência e a farinha de trigo restante, sovando bem. Deixe crescer até dobrar de volume.

Após, coloque na massa as frutas secas e cristalizadas, misture bem e coloque numa forma própria para panetone e deixe crescer novamente, por 40 minutos a uma hora.

Corte um xis no topo do panetone, pincele com manteiga derretida e leve para assar em forno preaquecido médio. Retire e decore a gosto.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone Pandoro

Ingredientes

- 600 gramas de farinha de trigo peneirada
- 175 gramas de açúcar
- 250 gramas de manteiga
- 30 gramas de fermento biológico fresco ou
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 7 gemas
- Água morna
- 1 ovo inteiro
- 50 ml de creme de leite
- Raspas de 1 limão
- 1 colher de chá de essência de baunilha



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture 4 colheres de farinha de trigo, o fermento, 1 gema e 1 colher de açúcar. Acrescente 4 colheres de água morna, e misture bem até desmanchar o fermento. Deixe descansar por 15 minutos. Adicione 25 gramas de manteiga em temperatura ambiente, 3 gemas, 5 colheres de açúcar e 160 gramas de farinha de trigo.

Trabalhe a massa até ela ficar bem ligada e deixe-a descansar por 2 horas. Acrescente o restante da farinha, 4 colheres de açúcar, 3 gemas, 1 ovo inteiro e 50 gramas de manteiga. Misture e sove bem a massa e deixe descansar por mais 2 horas. Prepare uma pasta com o creme de leite, as raspas de limão e a essência.

Acrescente essa pasta à massa e misture-a até ficar macia e lisa. Abra a massa em retângulo, espalhe o restante da manteiga sobre a massa, dobre-a formando três camadas (como massa folhada) e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em duas partes e coloque em fôrmas apropriadas de papel. Deixe crescer até atingir a borda da fôrma. Leve para assar por 20 minutos, em forno a 190°C. Depois desse tempo diminua para 160°C e asse por mais 20 minutos.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone com uva passa e chocolate

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 xícara de farinha de quinoa real orgânica
- 1 xícara de farinha de amaranto orgânico
- 1 xícara de quinoa real vermelha orgânica em flocos
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 30g de fermento biológico fresco
- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- Essência de panetone a gosto
- 100g uva passa branca e preta
- 100ml de conhaque
- 100g de chocolate picado
- ¼ de xícara de suco de laranja
- 1 colher de sopa de raspas da casca de laranja

Modo de Preparo

Dissolva o fermento em água morna e forme uma esponja. Hidrate a uva passa branca, a uva passa preta e as frutas cristalizadas com o conhaque, raspe as cascas da laranja e retire o suco. Coe as frutas e reserve.

Em uma bacia grande junte as farinhas, o açúcar e o sal, misture tudo. Adicione os ovos, a manteiga, a essência de panetone, o suco de laranja, o conhaque e a esponja, forme uma massa homogênea. Junte as frutas hidratadas e misture muito bem, deixe descansar até que cresça.

Depois, coloque em uma forma de panetone, encha somente até a metade, pois vai crescer e deixe descansando por mais 40 minutos. Asse em forno médio, por aproximadamente 25 minutos.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Panetones *Light*



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone Vegano e Sem Glúten

Ingredientes

Espanja

- 160ml (2/3 xícara) de água
- Um sachê de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo

Massa

- 250 ml de suco de maçã e laranja (1 maçã sem semente batida no liquidificador com sumo de 2 laranjas)
- 1 xícara de açúcar mascavo



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- 2 colheres de sopa de psyllium hidratadas 1/3 de xícara de água
- 1 xícara de farinha de arroz integral
- 1/2 xícara de fécula de batata ou amido de milho
- 1/2 xícara de cacau em pó de boa qualidade
- 1 xícara de farinha de castanha de caju (pode ser outra farinha)
- 1 colher de chá rasa de goma xantana
- 2 colheres de sopa de vinagre de maçã
- 2 colheres de sopa de azeite
- 4 colheres de sopa de essência de panetone
- 2 colheres de sopa de raspas de laranja (casca)
- Chocolate picadinho e castanhas de caju a gosto. Para o recheio, use caramelo.

Modo de Preparo

- Pré-aqueça o forno a 250°C.
- Para a esponja, aqueça a água por uns 30 segundos no fogão e misture o fermento biológico seco e 1 colher de sopa de açúcar mascavo. Deixe descansando até que ele ative e comece a crescer.
- Coloque o psyllium para hidratar na água e reserve (pode ser chia ou linhaça triturada também).
- Em um recipiente, misture as farinhas e a goma xantana e reserve.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- Com um fouet (ou batedeira), bata o açúcar mascavo, o suco, a essência de panetone, o psyllium, e as raspas de laranja até que o açúcar se dissolva. Por último adicione o fermento e misture mais um pouco.
- Com calma, vá adicionando a mistura seca de farinhas, sempre aos pouquinhos e mexendo simultaneamente. Quando a massa estiver homogênea acrescente o vinagre de maçã e o azeite (pode ser outro óleo que você tiver em casa) e incorpore à massa.
- Por fim, acrescente as castanhas, chocolate, e o que mais você quiser, e misture cuidadosamente com uma colher.
- Despeje a massa na forma de panetone e deixe crescer mais um pouco - uns 15 minutinhos.
- Leve ao forno em fogo alto (250°C) e, depois de 5 minutos, abaixe a temperatura para 180°C e asse por mais uns 40 minutos (isso depende do seu forno! Fique de olho)
- Retire do forno e deixe esfriar para rechear com o caramelo ou doce de leite

Observações

A mistura de farinha sem glúten continua em processo de preparo enquanto quente, portanto, se você comer ainda morno, estará comendo cru e com textura diferente do que a receita propõe.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Chocotone Low Carb (Sem glúten, Sem Lactose)

Ingredientes

Essência de Panetone

- 1/2 chávena água
- 1/2 chávena moscatel/cognac/whisky
- 2 colheres de sopa açúcar de coco
- 5 cravinhos
- 1 pau de canela
- 1/2 colher de chá noz moscada
- 1 Laranja (raspas)
- 1 Limão (raspas)



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Chocotone

- 6 ovos
- 1 colher de sopa psyllium Pode usar linhaça se não tiver psyllium
- 6 colheres de sopa xylitol
- 1 colher de sopa fermento para bolos
- 1 colher de sopa bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa essência de Panetone
- 250 gramas de farinha de amêndoa
- 140 gramas pepitas de chocolate
- 70 gramas avelãs picadas grosseiramente

Cobertura

- 60 gramas chocolate negro
- 2 colheres de sopa manteiga de avelã pode usar de outro fruto seco
- 30 gramas avelãs picadas grosseiramente

INSTRUÇÕES DE PREPARAÇÃO

Essência de Panetone

1. Num tachinho ao lume coloque todos os ingredientes para a



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

essência e deixe reduzir até formar uma espécie de caramelo.

2. Retire do lume e reserve.

Chocotone

1. Numa batedeira ou robot de cozinha adicione os ovos, a linhaça, o xylitol e o fermento e bata muito bem a massa por forma a ganhar ar e ficar uma mistura fofa.
2. Enquanto continua a bater a mistura adicione a essência de Panetone e deixe que misture bem na massa.
3. Junte a farinha de amêndoa e misture até ficar homogêneo.
4. Por fim envolva na massa as avelãs picadas e as pepitas de chocolate.
5. Verta a massa numa forma de Panetone de 500gramas e coloque no forno pré-aquecido a 180°C aproximadamente 45minutos (faça o teste do palito).

Cobertura

1. Derreta o chocolate negro com a manteiga de avelãs e misture bem.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

2. Verta sobre o bolo a mistura e salpique com avelãs picadas grosseiramente.

3. Bom Apetite!



Panetone fit com raspas de laranja

Ingredientes

- 1 e ½ xícaras (chá) de água
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de suco de laranja
- Raspas de laranja a gosto
- 3 xícaras (chá) de farinha de arroz integral
- 3 colheres (sopa) de açúcar orgânico demerara ou de coco



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- 1 colher (sopa) de goma xantana
- 1 colher (sopa) de fermento biológico seco
- ½ xícara (chá) de uvas passas
- 1 e ½ xícara (chá) de frutas cristalizadas

Modo de Preparo

Em uma tigela, adicionar os ingredientes líquidos, incluindo o ovo e as raspas de laranja. Em recipiente separado, misturar com um fouet os ingredientes secos e mexer até misturar.

Na tigela da batedeira, juntar os ingredientes secos e líquidos e mexer bem, ainda com um fouet, até formar uma massa. Depois, ligar a batedeira e bater por no máximo 02 minutos, velocidade média, somente para misturar todos os ingredientes.

Desligar a batedeira e então adicionar na massa as frutas cristalizadas e uvas passas. Despejar a massa na forma de panetone de 500gr e deixar crescer por aproximadamente 50 minutos. Levar para assar em forno pré-aquecido a 200° por 10 minutos. Depois, diminuir a temperatura para 180° e continuar assando por aproximadamente 25 minutos.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone com iogurte e frutas cristalizadas

Ingredientes:

- 3 claras
- 3 gemas
- 4 cs de iogurte zero gordura
- 4 colheres de leite em pó desnatado
- 6 colheres de farelo de aveia
- 20gts de adoçante sucralose ou stevia
- frutas cristalizadas
- uva passa
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de chá de óleo de coco
- Essência de Panetone



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o iogurte e o adoçante. Misture a aveia, o leite, as claras em neve e os outros ingredientes, exceto o fermento e as frutas.

Terminado, misture o fermento na massa com uma colher e adicione as frutas. Despeje numa forma e leve ao forno pré-aquecido a 180°. Asse por cerca de 30 minutos.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone com cranberries, uva passa e chocolate 70% cacau

Ingredientes

- 2 xícaras de farinha de arroz integral
- 20 g de fermento instantâneo seco
- 1 copo de água quente
- 1 xícara de polvilho doce
- 1/2 xícara de fécula de batata
- 1 xícara de açúcar demerara
- 2 ovos orgânicos
- 200 ml de leite de coco
- 2 colheres de sopa de chia ou linhaça
- 1/2 xícara de cranberries desidratadas



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- 1/2 xícara de uvas passas (ou frutas cristalizadas, se preferir)
- 1/2 xícara de chocolate 70% cacau
- 1 xícara de amêndoas picadas (também pode ser castanha do Pará)

Modo de Preparo

Misture bem a farinha de arroz com o fermento seco, acrescentando aos poucos a água quente. Mexa delicadamente com as mãos até ficar com uma consistência de mingau, um pouco mais firme. Deixe descansar esta massa por 10 minutos.

Em outra tigela coloque o polvilho doce, a fécula de batata, o açúcar demerara e misture bem. Acrescente os ovos e o leite de coco. Misture com a mão um pouco mais até encorpar a massa. Junte com a outra massa que estava descansando em uma mesma tigela usando as mãos. O trato com as massas deve ser delicado.

Por último acrescente a linhaça, as amêndoas, as cranberries, as uvas passas e o chocolate, reservando uma colher de cada para decorar. Coloque a massa na forma ou no papel de panetone e deixe descansar por uma hora antes de levar ao forno, coloque a linhaça, as amêndoas, o cranberry, as uvas passas e o chocolate que reservou e leve ao forno pré-aquecido por 40 minutos a 180°.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone com blueberry, amêndoas e alfarroba

Ingredientes:

Massa

- 3 claras
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
- 4 colheres de sopa de farinha de arroz
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 2 colheres de farinha de amêndoas
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Recheio



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- 1 colher de sopa de nozes picadas
- 1 colher de sopa de mel de flores do campo
- 1 colher de sopa de amêndoas em lâminas
- 1 colher de sopa de blueberry
- 1 colher de sopa de gotas de alfarroba
- 1/2 maçã
- 1/2 banana
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

Modo de Preparo

Pique todos os ingredientes do recheio. Salpique um pouco de farinha de arroz para não escurecer as frutas frescas e para impedir que o recheio fique somente embaixo da massa na hora de assar. Em um recipiente, misture a farinha de arroz, o amido de milho, a farinha de amêndoas e o fermento. Reserve. Bata as claras em neve e acrescente delicadamente o açúcar mascavo. Devagar, misture o mix de farinhas e o fermento com o auxílio de uma colher. Por último, acrescente o recheio de nozes, amêndoas, frutas frescas, alfarroba e a essência de baunilha, mexendo com delicadeza. Despeje a massa em uma forma untada com manteiga ghee (manteiga sem lactose) e farinha de arroz ou, se preferir, utilize formas de papel para panetone. Coloque o blueberry por cima da massa para decorar, mas antes polvilhe um pouco de farinha de arroz para que a fruta não desça. Asse em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone Light

Ingredientes

- 5 tabletes de fermento biológico fresco
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de adoçante granulado culinário
- 1 xícara (café) de leite desnatado morno
- 60 g de margarina light
- ½ lata de creme de leite light
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de raspas de limão
- 1 colher (sopa) de raspas de laranja
- 1 essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de uvas-passas



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- ½ xícara (chá) de pera seca picada (ou outra fruta seca que preferir)
- ½ damasco seco picado
- Açúcar de confeiteiro e tirinhas finas de laranja e limão para decorar

Modo de Preparo

Para preparar a esponja, esfarele bem o fermento, junte 1 xícara da farinha, 1 colher do adoçante e o leite e misture até ficar homogêneo. Cubra e deixe crescer por 30 minutos. Em outra tigela, bata a margarina com o creme de leite com o fouet e reserve.

À parte com o fouet, bata os ovos com o adoçante restante, o sal, as raspas e a baunilha. Adicione a esponja e, aos poucos, incorpore mais 2 xícaras de farinha. Acrescente a mistura de margarina e creme de leite e misture bem. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove a massa por uns 10 minutos, agregando a farinha restante. Estique a massa, incorpore as frutas secas, e divida em 6 porções. Disponha cada uma em uma forma impermeável própria para panetone (250 g), preenchendo até a metade, e deixe crescer por 30 minutos ou até dobrar de tamanho. Leve ao forno médio preaquecido (180°C) por 20 minutos. Abaixar a temperatura para 150°C e asse por mais uns 40 minutos ou até dourarem bem. Depois de frios, polvilhe açúcar de confeiteiro e decore com tirinhas de laranja e limão.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Bolo Panetone Vegano

Ingredientes

- 3 colheres (sopa) de linhaça dourada
- 6 colheres (sopa) de água
- 1 xícara de leite vegetal
- ½ xícara de adoçante culinário
- ½ xícara de azeite de oliva
- 1 xícara de farinha de amendoim
- 1 xícara de aveia em flocos
- 1 colher (sopa) de essência de panetone
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 xícara de mix de frutas cristalizadas, uva passa e tâmaras picadas
- Para a calda: 100ml de leite de coco com 3 colheres (sopa) de melado de cana



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a linhaça e a água. Reserve por 20 minutos.

Em uma outra tigela, transfira o gel de linhaça e adicione o leite, o azeite e o adoçante culinário. Misture. Adicione a farinha de amendoim, a aveia em flocos, a essência de panetone e o fermento. Misture. Incorpore o mix de frutinhas desidratadas.

Transfira para uma forma untada e enfarinhada a gosto e leve ao forno médio por 35-40 min. Enquanto isso prepare a calda misturando os ingredientes e levando ao micro-ondas por 3 minutos. Reserve na geladeira para engrossar.

Após amornar, desenforme o bolo e decore com a calda caramelada de melado.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone de Maçã e Frutas Nobres

Ingredientes

- 2 ovos
- 1 kg de farinha de sêmola
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 2 colheres (sopa) de açúcar FIT (ou MAGRO)
- 250 ml de água morna (ou leite, se preferir)
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 envelopes de fermento granulado para pão
- 1 vidrinho de essência de panetone
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 maçãs pequenas sem casca e cortadas em cubos
- 10 tâmaras picadas
- 10 damascos picados



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- 8 figos cristalizados picados
- 200 g de chocolate ao leite, picado
- 1 ovo batido para pincelar
- 3 fôrmas de papel próprias para panetone (encontra-se em lojas de embalagens ou de artigos para padeiros)

Modo de Preparo

Misture a farinha com o açúcar, o açúcar FIT e o fermento granulado. Junte a margarina, os ovos, a água e as essências. Misture tudo e trabalhe a massa com as mãos até unir tudo (se preciso, junte mais meia xícara de água). Junte as frutas e o chocolate e sove a massa até ficar macia e úmida, mas se desprendendo dos dedos.

Divida a massa em 3 porções iguais e coloque cada porção nas fôrmas de panetone e pincele a superfície superior com um ovo batido. Deixe crescer até dobrar de volume (aproximadamente 2 horas). Asse a 200°C por 1 h 30 min. Faça o teste do palito antes de retirar do forno.

Deixe esfriar e embale em celofane para evitar que resseque.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Panetones Trufados



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone Trufado Simples

Ingredientes

- 1 panetone pronto
- 100 g de chocolate amargo
- 100 g de chocolate ao leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de rum ou conhaque (opcional para adultos)
- 100 g de amêndoas torradas e moídas

Modo de Preparo

Retire a tampa do panetone, retire o miolo deixando 2 cm de borda. Quebre os chocolates em pedaços, colocar em um recipiente próprio



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

para ir ao micro-ondas. Aqueça o chocolate por 20 segundos.

Em outro recipiente aqueça o creme de leite por 40 segundos, junte com o chocolate meio derretido. Mexa bem até que a mistura fique homogênea.

Adicione a bebida e as amêndoas, e o miolo do panetone. Despeje o creme de chocolate dentro do panetone, aperte com uma colher se precisar, passe um pouco de creme nas bordas para que a tampa grude.

Leve para geladeira por 3 horas antes de servir.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone Trufado Floresta Negra

Ingredientes

- 500g Chocolate ao leite
- 1 lata de Creme de Leite sem soro
- 1/2 Cálice de Conhaque com Cereja
- 3 colheres (sopa) de Mel
- 1 Chocotone Pronto
- 100 ml de Licor de Cereja
- 100g de Cerejas Trituradas
- 1 xícara de Raspas de Chocolate

Decoração

- 1 xícara de Chantilly batido
- 6 Cerejas



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- Raspas de Chocolate
- 100g de Fio de Ovos para decorar

Modo de Preparo

- 1 – Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
- 2 – Misture o creme de leite sem soro, o conhaque com cereja e o mel.
- 3 – Mexa bem essa massa de trufa. Reserve.
- 4 – Com cuidado, use uma faquinha para retirar a tampa e o miolo do chocotone.
- 5 – Sem pressa, nessa hora não tem certo ou errado, é só ter paciência.
- 6 – Regue com o licor de cerejas.
- 7 – Alterne camadas de massa de trufa, cerejas trituradas e raspas de chocolate.
- 8 – Em seguida, tampe o chocotone, cubra com o chantilly restante.
- 9 – Decore com cerejas, raspas de chocolate e fios de ovos.
- 10 – É fácil e rápido, fica pronto em meia hora.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Chocotone trufado com Mousse de Maracujá

Ingredientes

- 1 chocotone de 500 g Musse
- 1 caixa de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de suco concentrado de maracujá
- 2 colheres sopa de gelatina de maracujá
- 4 colheres sopa de água fervente
- Cobertura
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo
- 4 colheres sopa de água
- Gotas de chocolate e cerejas a gosto



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Retire a forma de papel que recobre o chocotone. Corte uma tampa dele e remova parte do miolo da tampa com uma colher. Com uma faca, faça um corte no interior do panetone, deixando uma borda de 2 cm de espessura.

Usando uma colher, retire o miolo com cuidado para não romper a casca. Reserve parte do miolo retirado. Aperte a base do panetone com o fundo de um copo. Enrole-o em um pedaço de papel-alumínio duplo (isso vai ajudar a firmar o recheio depois) e reserve.

Mousse

Bata, no liquidificador, o creme de leite, o leite condensado e o suco. À parte, dissolva a gelatina na água quente e ponha no liquidificador. Bata bem por dois minutos. Transfira para uma tigela e leve à geladeira até começar a endurecer.

Recheie a tampa com um pouco da mousse. Recheie o chocotone alternando camadas de musse e pedaços pequenos do miolo reservado. Feche com a tampa, coloque sobre um prato e leve à geladeira por quatro horas ou até firmar bem.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Cobertura

Ponha o creme de leite com o chocolate picado em uma tigela própria para micro-ondas e leve à potência média por três minutos. Retire e misture bem até o chocolate derreter. Junte a água e misture.

Deixe esfriar. Na hora de servir, retire o papel-alumínio e cubra com essa calda. Decore com gotas de chocolate e cerejas. Sirva em seguida.

NOTAS

Se gostar, na cobertura de chocolate substitua a água por licor ou conhaque.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Chocotone Trufado de Oreo

Ingredientes

- 1 chocotone pronto

Recheio

- 8 biscoito oreo levemente triturada
- 1 xícara (de chá) de doce de leite
- 1 caixa de creme de leite



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Cobertura

- 250 gramas de chocolate branco derretido
- 3 bolachas oreo totalmente trituradas
- 1 xícara (de chá) de doce de leite
- raspas de chocolate

Modo de Preparo

1. Primeiramente vamos cortar a tampa
2. Depois com muito cuidado faça um buraco no meio, deixando uma borda
3. Em um recipiente vamos começar preparando o recheio, coloque o creme de leite e o doce de leite e misture tudo muito bem com ajuda de um mixer
4. Logo depois despeje as bolachas oreo levemente triturada
5. Agora com o recheio pronto, iremos rechear o até o topo, passe um pouco do recheio na borda e coloque a tampa
6. Feito isso iremos fazer a cobertura, em um recipiente com o chocolate derretido misture as bolachas oreo trituradas até ficar homogêneo
7. Espalhe com uma colher essa cobertura em cima e nas laterais do chocotone, em seguida leve à geladeira por 10 minutos
8. Depois passe um pouco de doce de leite em por cima e decore com raspas de chocolate



9. Leve à geladeira por 1 hora e depois é só servir



Panetone Trufado Recheado de Chocolate Branco

Ingredientes da Esponja

- 20g de fermento biológico seco
- 120g de farinha de trigo tipo 1
- 80g de água filtrada e gelada



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes até formar uma massa homogênea. Cubra bem com filme-plástico e deixe fermentar até dobrar o volume.

Ingredientes da massa

- 500g de farinha de trigo tipo 1 e deixe descansar
- 100g de açúcar refinado
- 2g de sal
- 100g de margarina
- 5 gemas
- Gotas de essência de panetone
- 120ml de água filtrada e gelada

Modo de Preparo

Na tigela da batedeira, misture delicadamente a farinha com o açúcar e o sal. Adicione a esponja, a margarina, as gemas, a essência de panetone e a metade da água e bata. Acrescente aos poucos o restante da água até dar o ponto e a massa ficar lisa, elástica e homogênea. Sobre uma superfície lisa e untada com óleo, abra a massa e sove delicadamente até ficar uniforme. Forme uma bola e deixe descansar



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

por 15 minutos. Boleie e coloque em formas para panetone. Deixe descansar até dobrar o volume e asse a 180°C por cerca de 30 minutos. Retire do forno e deixe esfriar sobre grades.

Ingredientes do recheio de trufa de chocolate branco

- 1kg de Harald Melken Chocolate Branco (ou outro chocolate branco)
- 500g de creme de leite
- 100g de Harald Melken Chocolate Meio Amargo ralado (ou outro chocolate meio amargo)

Modo de Preparo

Derreta o chocolate branco conforme as instruções da embalagem e misture com o creme de leite até obter um ganache homogêneo. Deixe esfriar e incorpore o chocolate meio amargo ralado. Recheie os panetones reservados.

Ingredientes da finalização

- 300g de Harald Top Cobertura Fracionada sabor Chocolate ao Leite (ou outro chocolate ao leite)
- 50g de Harald Top Cobertura Fracionada sabor Chocolate Branco (ou outro chocolate branco)



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Montagem

Derreta separadamente os chocolates conforme as instruções da embalagem. Banhe o topo de cada panetone com a cobertura ao leite e deixe iniciar a cristalização. Passe a cobertura branca para um cartucho e faça riscos sobre os panetones. Deixe iniciar a cristalização e leve à geladeira por 10 minutos para finalizar a cristalização.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Panetones *Gourmet*



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Cupcake de Panetone

Ingredientes:

- 1 ovo pequeno;
- 1 colher (sopa) de óleo;
- 1 colher (sopa) de leite;
- 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo;
- 1 colher (café) de essência de **panetone**;
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 colher (chá) rasa de fermento em pó;
- 3 colheres (sopa) de frutas cristalizadas;
- 1 colher (sopa) de uvas passas.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes na ordem acima, preencha um pouco mais da metade da forminha e leve para assar na cupcake maker ou forno (180°).

Com os bolinhos já frios faça a cobertura misturando:

1/2 xícara (chá) de açúcar de confeitado com uma colher (chá) de suco de limão.

Em seguida vá adicionando água bem aos pouquinhos, em gotinhas mesmo, até virar um creme grosso. Espalhe no topo de cada bolinho e “cole” frutas cristalizadas, passas, cereja, o que você quiser.

A cobertura fica durinha depois de seca.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Tortinha Rápida de Panetone e Morango

Ingredientes

- 500g de panettone com gotas de chocolate PANCO
- 500g de morango
- 250g de geléia de morango
- 500ml de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly

Modo de Preparo

1. Leve o panettone ao congelador por cerca de 2 horas até que esteja firme o suficiente para que possa ser fatiado. Corte o panettone em fatias



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

finas e depois corte com um cortador redondo. Reserve.

2. Corte 2/3 do morango em pedacinhos pequenos e misture a geléia.

3. Sobre cada círculo de panetone, espalhe um pouquinho da geléia com morango. Com um bico de confeiteiro, coloque um pouquinho do chantilly e decore com um morango. Deixe na geladeira até o momento de servir.

Dicas: É preferível bater o chantilly perto da hora de consumir. Seu sabor e textura ficam mais agradáveis.

Rende: 20 porções.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Rabanada de Panetone com gotas de chocolate

Ingredientes

- 100 g de manteiga
- 1 panetone com gotas de chocolate
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 ovos
- açúcar e canela em pó para envolver
- flor de sal para salpicar

Modo de Preparo

Comece a receita clarificando a manteiga.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Aqueça a manteiga lentamente até derreter e vá retirando a espuma branca que se forma por cima. Fique atento para não queimar a manteiga. Retire a manteiga brevemente do fogo para completar o processo devagar.

Misture o leite com o leite condensado e os ovos.

Mergulhe as fatias do panetone com gotas de chocolate nessa mistura e doure-as em uma frigideira pincelada com a manteiga clarificada. Deixe escorrer sobre papel-toalha e envolva na mistura de açúcar e canela. Sirva quentes, frias ou geladas, salpicadas com flor de sal.

Dica: decore com meia banana frita na manteiga clarificada e morangos.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone com Castanhas

Ingredientes

Massa

- 2 envelopes de fermento biológico seco
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de leite morno
- 1 e 1/2 xícara de chá de margarina
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de vinho branco
- 4 colheres de sopa de essência de panetone
- 1kg de farinha de trigo



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Recheio

- 200g de castanha-do-pará triturada
- 1 xícara de chá de uvas-passas sem sementes
- 1 xícara de chá de ameixas-pretas picadas
- 1 xícara de chá de damascos picados
- 1 xícara de chá de cerejas picadas

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o fermento com o açúcar e o leite até ficar homogêneo. Junte a margarina, os ovos, o vinho, a essência, aos poucos, adicionem a farinha e misture até obter uma massa homogênea e pastosa.

Cubra e deixe descansar por cerca de 1 hora ou até dobrar de volume. Em uma tigela, misture as castanhas com as uvas-passas, as ameixas, os damascos e as cerejas. Reserve.

Misture o recheio à massa, divida em quatro partes iguais, distribua nas formas para panetone. Cubra e deixe descansar novamente até dobrar de volume.

Coloque os panetones numa assadeira grande e asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 1 hora.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone de churros

Ingredientes

- 1 panetone de frutas pronto (500g)

Recheio

- 1 e 1/2 xícara de chá de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara de chá de creme de leite
- 1/2 xícara de chá de nozes picadas

Cobertura

- 1/2 xícara de chá de doce de leite cremoso
- Canela em pó e açúcar para polvilhar



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Corte o panetone por 2 vezes no sentido do comprimento e reserve. Para o recheio, misture o doce de leite, o creme de leite e as nozes. Recheie o panetone e coloque em um prato.

Para a cobertura, coloque o doce de leite em um saco de confeiteiro com bico e decore todo o topo do panetone.

Polvilhe com canela misturada com açúcar e sirva.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone salgado

Ingredientes

Massa

- 5 xícaras de chá de farinha de trigo
- 45g de fermento biológico fresco
- 1 xícara de chá de água
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1/2 colher de sopa de sal
- 5 gemas
- 5 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Recheio

- 1 xícara de chá de queijo mussarela em cubos
- 3/4 de xícara de chá de provolone ralado grosso
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 2 xícaras de chá de bacon em cubos fritos
- 1 e 1/2 xícara de chá de azeitona verde picada

Modo de Preparo

Coloque na batedeira 1/2 xícara da farinha, o fermento e 1/4 de xícara da água. Bata até ficar homogêneo e deixe descansar por 15 minutos. Adicione o restante dos ingredientes da massa e misture até ficar homogênea e macia.

Deixe descansar por 20 minutos. Misture os ingredientes do recheio na massa, divida em duas porções e coloque cada uma em uma forma própria para panetone com capacidade de 500g cada.

Cubra a massa e deixe descansar por 30 minutos ou até que dobre o volume. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, este saia seco.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone recheado de doce de leite

Ingredientes

Massa

- 1 envelope de fermento biológico
- 3 xícaras de chá de leite morno
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo
- 200g de margarina
- 4 ovos ligeiramente batidos
- 2 gemas ligeiramente batidas
- 1 pitada de noz-moscada ralada



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- Raspas de 1 laranja

Recheio

- 3 latas de doce de leite
- 2 gemas
- 200g de nozes picadinhas
- 2 xícaras de chá de damasco picadinho

Modo de preparo

Massa: Em um recipiente junte o fermento, o leite, o açúcar, um quilo de farinha de trigo e misture bem até dissolver o fermento. Adicione a margarina, os ovos inteiros, as gemas, a noz-moscada, as raspas de laranja e, aos poucos, o restante da farinha de trigo. Vá sovando até obter uma massa macia, homogênea e que desprenda das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha de trigo. Cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

Recheio: Em um recipiente junte o doce de leite, as gemas, as nozes, o damasco e reserve. Montagem do panetone: Sobre uma superfície enfarinhada abra a massa formando um retângulo. Espalhe a margarina, dobre ao meio e dobre mais uma vez ao meio. Abra novamente formando um retângulo, espalhe o recheio,



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

enrole como um rocambole e corte em cinco porções iguais. Reserve. Unte cinco formas para panetone, coloque cada porção nas formas, cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

Coloque o forno para aquecer em temperatura moderada (180º graus).

Com uma tesoura afiada faça um corte em cruz na superfície superior do panetone para liberar o crescimento. Leve os panetones ao forno para assar até que esteja dourado e bem cozido por dentro. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.

Polvilhe o açúcar de confeitado quando tirar do forno.

Aqueça o forno antes de colocar os panetones. Depois que dourarem por cima, abaixe o forno e deixe assar mais, até que, enfiaando um palito (comprido) no centro da massa, este saia limpo.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Chocottone de cenoura

Ingredientes

- 3 cenouras médias
- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 1/2 xícaras e meia de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- Forma de panettone de 500g
- 100g de gotas de chocolate ao leite
- 300g de chocolate ao leite derretido para o recheio
- 1 caixinha de creme de leite para o recheio
- 100g de chocolate derretido para cobertura



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- Raspas de chocolate a gosto para decoração

Modo de preparo

Em um liquidificador adicione as cenouras, os ovos, o óleo, o açúcar, a farinha de trigo e o fermento. Bata bem.

Em uma forma de panettone de 500g adicione a massa intercalando com as gotas de chocolate. Leve ao forno 200 graus por 45 minutos. Enquanto isso misture o creme de leite com o chocolate derretido até formar um ganache, leve à geladeira por 40 minutos.

Agora é só esperar o nosso chocottone de cenoura sair do forno e esfriar. Com ele frio, faça um corte no centro do chocotone e retire uma parte do miolo, reservando a capa.

Adicione o ganache no centro, tampe com a capa de chocottone que reservamos anteriormente e decore com chocolate ao leite derretido e raspas de chocolate a gosto.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Chocotone Caseiro

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico (30 g)
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (chá) de essência de panetone
- 3 ovo
- 6 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de Chocolate amargo cortado em pedaços não muito pequenos



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de preparo

Aqueça o forno a 180 °C. Bata no liquidificador, na velocidade pulsar, o fermento e o sal. Adicione o leite, a água e a essência de panetone e bata novamente na velocidade pulsar.

Adicione os ovos e bata por alguns segundos. Transfira esse líquido para a batedeira e acrescente a manteiga. Ligue a batedeira na velocidade baixa e adicione o açúcar aos poucos.

Bata até ficar homogêneo e desligue o motor. Junte 1 kg de farinha aos poucos e misture até que forme uma massa grudenta. Polvilhe uma superfície lisa com a farinha restante e despeje a massa. Trabalhe a massa com as mãos até que ela comece a se desgrudar da superfície e das mãos.

Divida a massa em 4 partes e coloque, em cada uma, 1/4 de xícara (chá) de pedaços de chocolate. Trabalhe a massa mais um pouco para incorporar bem o chocolate e coloque cada massa em uma forma própria para panetone de 500 g. Asse até dourar.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone de Brigadeiro

Ingredientes

Esponja

- 130 g farinha de trigo
- 100 g leite desnatado (ou integral)
- 9 g fermento biológico seco instantâneo

Massa

- 265 g farinha de trigo (+ ~50g para sovar)
- 100 g ovos (cerca de 2 unidades)
- 15 g gema (cerca de uma unidade)
- 90 g leite desnatado (ou integral)
- 60 g açúcar cristal
- 10 g sal refinado



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- 15 g leite em pó
- 8 g mel
- 5 g fermento biológico seco instantâneo
- 5 g raspas de laranja pera ou lima (cerca de 01 unidade)
- 5 g raspas de limão siciliano (cerca de 01 unidade)
- 80 g manteiga sem sal (em ponto de pomada; + 20g para untar)
- 20 mL extrato de baunilha (opcional)

Brigadeiro e Recheio

- 395 g leite condensado (uma lata ou caixa)
- 200 g creme de leite UHT (20% gordura, de caixa/lata)
- 50 g chocolate ao leite
- 50 g chocolate meio amargo
- 15 g cacau em pó (100% cacau)
- 75 g chocolate meio amargo (55% cacau)
- Granulado amargo
- Óleo vegetal sabor neutro (para untar)

Modo de Preparo

Modo: Esponja

- Numa tigela grande (ou da batedeira) junte o leite e dissolva o



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

fermento biológico seco instantâneo. Misture bem.

- Adicione a mistura na farinha de trigo.
- Na batedeira planetária na velocidade média, sovar por 2 minutos com o batedor gancho. Formará uma massa uniforme. Pode ser feito na mão também.
- Cubra a tigela com plástico filme (ou pano úmido) e reserve por 60 minutos. Em dias mais frios aumentar o tempo.

Modo: Brigadeiro

- Derreter o chocolate meio amargo e ao leite, no banho-maria ou micro-ondas.
- Picar o chocolate amargo e reservar, será usado como recheio.
- Numa panela grande junte o leite condensado, creme de leite, chocolate derretido e cacau em pó (se tiver em grumos, peneire antes). Misture bem.
- Levar ao fogo médio mexendo sempre até chegar no ponto de brigadeiro de colher. Ou seja, é cremoso o suficiente para manter o formato, mas mole para enrolar. Pode demorar cerca de 15-20 minutos, vai depender do seu fogão.
- Retire da panela e deixar esfriar.
- Pulo do gato: como será usado como recheio e para ficar mais fácil de manipular mais tarde, segue a dica. Antes de começar, unte uma travessa/assadeira de metal com óleo e coloque no congelador. Quando o brigadeiro estiver pronto, com metade



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

do brigadeiro separe pequenas “bolinhas” usando colheres sobre a travessa do congelador, ao terminar, volte a travessa para o congelador até a hora de rechear. A outra metade será usada como cobertura.

Modo: Massa

- Após o tempo de fermentação da esponja comece esta etapa.
- Numa tigela junte a farinha de trigo, açúcar cristal, leite integral em pó, raspas de laranja e limão siciliano, misture bem e reserve.
- Dissolva o mel com o leite, junte o fermento biológico seco instantâneo. Misture bem.
- Adicione a mistura de leite sobre a esponja preparada. Na batedeira com o batedor gancho, em velocidade baixa, bater por 2-3 minutos.
- Acrescentar os ovos e a gema, continuando batendo.
- Aumente a velocidade para média, e começar a acrescentar os secos aos poucos. Antes do final juntar o sal e extrato de baunilha, caso usar.
- Quando os secos estiverem incorporados, retire a massa da tigela e transfira para uma superfície limpa.
- Abra a massa e distribua a manteiga. E comece a sovar a massa, misturando para deixar bem homogênea a manteiga na massa.
- Tenha próximo cerca de 50-100g de farinha a mais durante a sova. Sove por cerca de 15-20 minutos. A massa não deve



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

ficar “sequinha”, continuará levemente pegajosa, porém, mais firme e manterá o formato.

- Abra a massa e distribua o chocolate amargo picado, misturando bem para ter uma divisão por igual na massa.
- Bolear (deixar em formato de bola). Voltar para a tigela, cobrir com pano úmido e deixar fermentar por 60 minutos. Em dias mais frios, aumentar o tempo.

Modo: Segunda Fermentação e Recheio

- Derreta os 20g de manteiga a mais (irá sobrar, reserve), e unte duas fôrmas de papel próprias para panetone de 500g.
- Após a fermentação, pesar a massa e dividir em duas porções. A massa no total deve girar em torno de ~1006g (1kg), logo, cada porção terá ~500g.
- Retire do congelador a travessa com o brigadeiro.
- Com uma porção, abra a massa formando um quadrado e distribua os pedaços de brigadeiro congelado. Lembrando que a quantidade congelada é suficiente para as duas porções.
- Junte as pontas do quadrado de massa ao centro, boleando novamente e misturando para distribuir o brigadeiro na massa. Deixar a parte mais lisa para cima e coloque na fôrma de panetone.
- Repita o mesmo processo com a outra porção.
- Coloque as fôrmas de papel sobre uma assadeira, deverá ser



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

assado com ela.

- Deixar fermentar por 60 minutos coberto com pano úmido.

Modo: Assar e Cobertura

- Aquecer o forno em 180°C, 15-20 minutos antes.
- Pincelar com a manteiga que sobrou e fazer um corte em “X” com uma tesoura e passar mais manteiga.
- Assar o panetone a 180°C por cerca de 40-45 minutos ou até ficar dourado.
- Retirar do forno e transferir para uma grade para esfriar.
- Deixar esfriar por 25-30 minutos antes de passar a cobertura.
- Com a metade que sobrou do brigadeiro, dividir em duas partes para cobrir cada um dos panettones em toda a sua superfície.
- Polvilhe o granulado ou coloque o granulado numa tigela e vire o panettone sobre, tendo cuidado para não cair.
- Esperar esfriar completamente antes de consumir e embrulhar.

Dicas

- Cacau em pó e granulados: são da Callebaut.
- Chocolate amargo: é da Garoto.
- Durabilidade: recomendo consumo imediato e guardar na geladeira, uma vez que não faz uso de conservantes.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone Com Recheio de Prestígio

Ingredientes

- 1 panetone inteiro de sua preferência
- 100 gr de gotas de chocolate ao leite
- 1/4 de xícara de chá de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 100 gr de coco ralado



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Cobertura:

- 100gr de chocolate ao leite picado
- 3 colheres(sopa) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de coco ralado

Modo de Preparo

Misture as gotas de chocolate na massa preparada, como indica a receita do panetone doce básico. Em uma panela, coloque o leite, o leite condensado, a margarina e o coco. Leve ao fogo, mexendo sempre até começar a aparecer o fundo da panela. Deve ficar mais mole do que o ponto de enrolar.

Cobertura: derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.

Montagem: corte ao meio o panetone já assado e espalhe o recheio, formando uma camada alta. Feche com a outra parte e por cima espalhe a cobertura. Polvilhe o coco ralado.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone de Colher

Ingredientes

Massa

- 1 lata de Leite Condensado
- 1 e ½ xícara de chá de leite
- ¾ de xícara de chá de óleo
- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 2 tabletes (30g) de fermento biológico
- 665 g de farinha de trigo
- 200 g de frutas cristalizadas
- 150 g de uvas-passas escuras
- Raspas de 1 limão
- Raspas de 1 laranja



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Calda de Limão-Siciliano

- 1 e ½ xícara de chá de água
- 2 xícaras de chá de açúcar
- Suco de ½ de Limão Siciliano

Modo de Preparo

Massa

No liquidificador, bata o leite condensado com o leite, o óleo, os ovos, o sal e o fermento até homogeneizar. Transfira para uma tigela e adicione, aos poucos, a farinha, misturando bem com uma colher. Incorpore os demais ingredientes, cubra com filme plástico e deixe em repouso por cerca de 1 hora ou até dobrar o volume. Forre a lateral de xícaras refratárias untadas com manteiga com papel-manteiga untado com manteiga, deixando uma borda de papel de uns 4 cm para cima.

Preencha com porções da massa às colheradas até atingir a borda da xícara e deixe em repouso por 30 minutos ou até dobrar o volume. Coloque as xícaras em assadeira e leve ao forno médio preaquecido (200°C) por cerca de 20 minutos ou até dourar. Desenforme, regue com a calda e deixe esfriar. Decore e sirva a gosto (dentro das xícaras, embrulhados etc.).



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Calda de Limão-Siciliano

Misture os ingredientes e leve ao fogo médio, sem mexer, até formar uma calda em ponto de fio leve (uns 10 minutos). Utilize frio.



Panetone de Figo e Damasco

Ingredientes

- 3 tabletes de fermento biológico fresco
- 1/3 xícara (chá) de água morna
- 6 xícaras (chá) rasas de farinha de trigo
- 150 g de frutas secas picadas
- 50 g de figos secos picados
- 50 g de damascos secos picados
- 100 g de uvas-passas escuras



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- ½ colher (chá) de essência de panetone
- **250 g** de manteiga em temperatura ambiente
- ¾ xícara (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- Raspas de 1 limão
- 5 ovos levemente batidos
- 1 gema para pincelar

Modo de Preparo

Dilua o fermento na água morna e misture 3 colheres (sopa) da farinha. Tampe e deixe levedar por ½ hora. À parte, misture as frutas, a essência de panetone e a manteiga e reserve. Peneire a farinha restante e junte o açúcar, o sal e as raspas de limão. Abra uma cova no centro, adicione os ovos e a esponja levedada e misture bem. Transfira a massa para uma bancada e abra-a com as mãos. Acrescente a mistura de frutas e manteiga e amasse até incorporar os ingredientes (esta massa fica molenga).

Divida a massa em 2 partes e disponha cada uma em uma fôrma de papel impermeável própria para panetone de 750 g. Cubra e deixe crescer até dobrar o volume. Pincele com a gema e leve ao forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 1 hora ou até dourar bem.

Deixe esfriar e decore a gosto.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone Vulcão

Ingredientes

- 1 chocotone

Brigadeiro Branco

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 1 caixinha de creme de leite

Brigadeiro Preto

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 caixinha de creme de leite



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- 300 g de chocolate ao leite

Modo de Preparo

Faça os brigadeiros branco e preto separadamente, deixando-os cremosos. Reserve para esfriar.

Corte a tampa do chocotone e tire todo o miolo. Alterne os recheios colocando brigadeiro branco, chocotone, brigadeiro preto, intercalando as camadas até ficar bem recheado. Reserve. Derreta o chocolate ao leite no micro-ondas de 30 em 30 segundos.

Passe o chocolate no chocotone cobrindo-o completamente.

Decore a gosto.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone de Chocolate com Sorvete

Ingredientes

- 1 unidade de chocolate meio amargo em barra
- 1 pote de sorvete de flocos ou napolitano
- 1 unidade de panetone

Modo de Preparo

Corte a parte de cima do panetone (tampa). Faça um buraco no meio, retirando o miolo. Preencha com sorvete. Coloque a tampa de volta. Derreta a barra de chocolate em banho-maria e coloque por cima. Ponha na geladeira até servir.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone com Creme de Chocolate

Ingredientes

- 1 lata de creme de leite
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 180g de chocolate ao leite picado
- 180g de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres de sopa de licor de chocolate
- 1 chocotone (500g)
- 100g de chocolate branco picado
- $\frac{1}{3}$ de xícara de chá de cerejas em calda escorridas



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o creme de leite, a manteiga, os chocolates e derreta em banho-maria, mexendo até ficar homogêneo. Adicione o licor e misture.

Corte o panetone com uma faca de pão em 4 fatias na horizontal com uma espátula, espalhe o recheio de chocolate, intercalando camadas de chocotone e de recheio, finalizando com a tampa do chocotone e cobrindo com creme de chocolate, deixando escorrer pela lateral.

Derreta o chocolate branco em banho-maria e decore o panetone em fios. Leve à geladeira por 30 minutos e sirva decorado com as cerejas.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone de Goiabada

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de água morna
- 5 xícaras de chá de farinha de trigo
- ½ colher de sopa de sal
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de mel
- ½ xícara de chá de manteiga
- 1 colher de sopa de essência de panetone
- Farinha de trigo para polvilhar
- 3 e ½ xícaras de chá de goiabada em cubos pequenos
- ½ xícara de chá de água
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Modo de Preparo

Em uma tigela, coloque o fermento, 1 colher de sopa do açúcar e misture até dissolver.

Adicione água, 4 colheres de sopa da farinha, misture e deixe descansar por 20 minutos. Acrescente o sal, os ovos, o mel, a manteiga, a essência, o restante da farinha e do açúcar, misture e sove por cerca de 10 minutos ou até obter uma massa macia e levemente pegajosa.

Polvilhe farinha em 2 xícaras de chá da goiabada, misture delicadamente com a massa, coloque em uma fôrma própria para panetone e deixe descansar por 1 hora.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO



Panetone de Caneca

Ingredientes - Fermentação:

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico seco
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

Ingredientes - Massa:

- 1 kg de farinha de trigo
- 15 colheres (sopa) de açúcar
- 4 ovos
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 500ml de leite
- 300g de passas
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate ao leite
- 1 colher (sopa) de essência de panetone



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- raspas de limão

Modo de Preparo

Em uma tigela grande, misture a colher de açúcar com o fermento e a farinha. Junte a água morna e misture bem. Cubra e deixe fermentar (eu coloco dentro do micro-ondas desligado, não cubro e espero dobrar o volume). Enquanto fermenta, prepare as canecas untando-as com manteiga e farinha de trigo. Reserve. Junte a mistura fermentada com os ovos, o açúcar, a manteiga, a essência de panetone, as raspas de limão e a farinha de trigo aos poucos sempre misturando bem, fica uma massa grudenta, volte a tigela ao micro-ondas e deixe lá até crescer bem, +ou- 1 hora. Acrescente à massa crescida as gotas de chocolate e se for usar as passas também.

Misture bem e com o auxílio de uma colher de sopa bem cheia, coloque porções da massa nas canecas reservadas, dê leves sacudidas nas canecas boleando a massa, observe que não ultrapasse a metade da capacidade da caneca, lembre-se que a massa ainda vai crescer bem.

Coloque as canecas em assadeiras uma afastada da outra, para ficar melhor na hora de ir para o forno. Espere crescer novamente, eu coloco dentro do forno desligado para crescer melhor, no micro-ondas também. Leve ao forno pré aquecido em 200°, se preferir faça um corte em cruz no topo de cada panetone e coloque um pedacinho de manteiga, eu só coloquei a manteiga. Quando dourar estará pronto um delicioso



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

panetone ou seria um chocotone de caneca. A receita rende 22 canecas.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Precificação do Panetone



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Precificação do Panetone

O preço do seu panetone vai depender de alguns gastos, como por exemplo:

- Os preços de cada ingrediente
- A apresentação do produto e o tipo de embalagem
- O tamanho do panetone caseiro
- O preço de mercado dos panetones
- A sua margem de lucro

Vamos começar pelo principal, os ingredientes, sem eles não há panetone. Faça uma lista de ingredientes e vá ao supermercado mais próximo da sua residência calcular os preços. Os preços a seguir são de uma estimativa feita em nossa região, na sua localidade os valores podem ser diferentes, mas o princípio é o mesmo.

- Açúcar: R\$ 3,00 / Kg
- Margarina: R\$ 3,85 / 500 gramas
- Ovos: R\$ 8,00 / dúzia
- Leite: R\$ 2,50 / Litro
- Essência de panetone: R\$ 3,00 / 30 ml
- Fermento Biológico: R\$ 6,50 / 125 gramas
- Farinha de trigo: R\$ 3,00 / Kg
- Frutas cristalizadas: R\$ 3,80 / 200 gramas



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

- Uvas passas: R\$ 6,00 / 200 gramas
- Formas de panetone: R\$ 19,00 / 10 unidades
- Sal: R\$ 3,00 / Kg

Depois de coletar os preços você precisa fazer as contas baseado nas porções da receita que será utilizada, para saber quanto vai custar cada ingrediente. Veja a seguir os valores baseados nas porções dos ingredientes de um panetone caseiro:

Ingredientes da Receita:

- 1 kg de farinha de trigo peneirada – R\$ 3,00
- 3 ovos – R\$ 2,00
- 1 copo (americano) de açúcar – R\$ 0,50
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina – R\$ 0,30
- 250 ml de leite morno – R\$ 0,25
- 50 g de fermento biológico – R\$ 1,60
- 300 g de frutas cristalizadas – R\$ 5,70
- 250 g de uva passa (de preferência sem sementes) – R\$ 7,50
- 20 ml de essência de panetone – R\$ 2,00

Somando todos esses valores, chegamos à quantia de R\$ 22,85, considerando que esses ingredientes render cerca de 6 porções, o custo



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

de cada panetone individualmente é de R\$ 3,80 centavos.

Existem alguns outros custos que você deve considerar, como o gás de cozinha, embalagem, divulgação nas redes sociais (Instagram, Facebook, Blog...). Levando em consideração esses custos, vamos arredondar para R\$ 10,00 seus gastos para a produção por panetone.

Depois de tudo isso, o preço tem que pelo menos cobrir os seus gastos, além de fazer com que você lucre.

Algumas pessoas chegam a vender seus panetones por um valor de R\$ 20,00 a R\$ 50,00 por unidade de 500 gramas. Se você vender 100 unidades a R\$ 50,00, seu faturamento será de R\$ 5,000,00 reais, porém, seja realista com seus preços, essas são apenas sugestões, esteja ciente da sua realidade e do seu contexto.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Marketing de Vendas

Destrave as suas primeiras vendas



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Marketing de Vendas

Destrave as suas primeiras vendas

Já dizia um velho ditado, “A propaganda é a alma do negócio”. Mas será que esse bordão faz sentido nos nossos dias? Vivemos em uma era onde a tecnologia está presente em tudo, respiramos ela, as empresas e empreendimentos que não estão habituados a ela tendem a cair em decadência e não prosperar. “A internet é o novo deus dos negócios” diz outra frase, por meio dela podemos alcançar pessoas que jamais imaginamos conhecer, ela encurta distâncias, e tem impulsionado pequenos negócios ao sucesso.

Hoje em dia, as plataformas digitais e as redes sociais são os meios mais recomendados para divulgação, afinal de contas, quem não tem uma rede sociais não é mesmo? Existem diversas redes sociais, entre elas estão o Facebook, o Instagram, o Whatsapp, o Twitter, o TikTok, entre outros.

Cada uma dessas redes sociais possui um potencial imenso se soubermos utilizar seus recursos. Primeiramente produza alguns panetones, você pode divulgar para seus familiares e amigos próximos através de uma mensagem no Whatsapp, ou uma rede social de sua preferência. Procure tirar boas fotos e invista em embalagens atrativas, a primeira impressão geralmente é a que fica.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Você pode abrir um espaço para degustação dos seus panetones, assim existem grandes chances de você conseguir o apreço das pessoas através do paladar e assim torná-las clientes em potencial.

Táticas certas para divulgação

Antes de conversar com você sobre isso eu gostaria de lhe fazer uma pergunta, você tem uma marca? Algo que lhe identifique? Se sim, ótimo, se não, é interessante ter uma, isso lhe distingue dos seus concorrentes. Geralmente algumas pessoas utilizam softwares de edição de imagens para criar um logotipo, caso você não saiba utilizar um, procure uma gráfica próximo a sua casa, você pode solicitar que eles criem a sua marca, assim como também alguns materiais de divulgação como adesivos por exemplo.

É necessário que a sua marca tenha a ver com o seu negócio, que seja simples e direta também. Mas enfim, vamos ao que interessa, existem várias redes sociais pelos quais podemos divulgar nossos produtos e serviços, listarei duas, o Instagram e o Facebook, além dessas opções, você pode criar uma loja virtual caso você tenha recursos para tal.

Vendas pelo Instagram

O Instagram é uma rede social extremamente popular, vários empreendimentos estão encontrando seu lugar no Instagram. Essa rede



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

social serve basicamente para postagem de fotos e vídeos curtos.

Primeiramente, se seu negócio não tem uma conta no Instagram crie uma, após criar uma conta própria para o seu empreendimento produza conteúdo que chame a atenção das pessoas, não adianta apenas postar as fotos sem ter nada a dizer. Siga o máximo de perfis possíveis, geralmente as pessoas seguem de volta.

Coloque fotos dos seus produtos, o processo de fabricação, dicas de preparo, receitas, fotos engraçadas, saudações, sorteios e faça promoções. Tenha a vista no seu Instagram uma tabela de preços bem definida, envie mensagens de boas-vindas no Direct aos seus novos seguidores, avise pelos Stories quando novas postagens forem divulgadas no Feed e não esqueça de utilizar hashtags. Por fim, invista em anúncios pagos, sim, aqueles que ficam entre um Storie e outro, você conseguirá um engajamento muito maior.

Vendas pelo Facebook

Muita gente começa a **trabalhar com o Facebook** criando a página da sua empresa. Ao criar a página você vai colocar os seus contatos, uma breve descrição da empresa, a foto da marca e pensar em uma foto bem bonita para a capa. A estratégia é bem parecida com a do Instagram. As pessoas se interessam por conteúdo de qualidade, por curiosidades, por promoções e sorteios.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

O interessante é conseguir colocar todos os dias coisas interessantes. Tire fotos bonitas dos seus doces, fale sobre as embalagens, dê uma dica de receita...seja criativo e inovador! Lembre-se também de convidar todos os seus amigos do seu perfil pessoal para curtirem a página e tudo que você colocar lá, coloque também no seu perfil pessoal.

Loja Virtual

Muita gente tem interesse em **montar uma loja virtual de doces**. É sim um bom negócio, mas é preciso de mais tempo, dedicação, investimento e estratégia. Com certeza ter uma loja virtual de doces é um diferencial e pode te ajudar a ganhar muito mais dinheiro. Para conseguir isso você precisa da ajuda de profissionais que saibam criar o site do zero (webdesigner) e profissionais da área de comunicação que vão ajudar seu site a ser reconhecido e ter acessos.

Vendas fora de época

Hoje panetone não tem mais época, você pode comer o ano todo. Não tem mais sabor fixo, o tradicional bolo de Natal italiano pode ser de morango, doce de leite, goiabada, integral. Pode ser comido em fatias, quente, acompanhando o café, em lojas especializadas entre outros.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Diante dessa realidade, como vender panetones fora da época natalina?

Algumas empresas e supermercados estão quebrando o paradigma de que panetone só deve ser comido no Natal. Em uma rede de supermercados em Jundiaí, o gestor de padaria central, Denis Moron, explica que a produção artesanal do panetone acontece de Janeiro a Dezembro. Segundo ele “essa tendência é motivada pela própria solicitação dos clientes. Através da enorme demanda foi possível compreender que o produto tem um giro comercial muito grande e todo mundo gosta, deixando de comer um pão ou bolo, substituindo pelo panetone”.

Algumas padarias famosas do estado de São Paulo não perderam a pegada após o período natalino. A Galeria dos Pães, aberta 24 horas, produz panetone o ano todo. Por isso não há desconto fora da época de Natal, já que seu preço nunca muda. A padaria oferece os sabores tradicional (R\$ 9,90), chocotone (R\$ 11,50) e o panetone salgado, feito com frios e temperos (R\$ 11,50). Todos eles têm 500g. Já a Boulangerie passou a dar 30% de desconto sobre o preço do panetone, que é feito com chocolate e custava R\$ 32 (500g), passa a custar R\$ 22,40.

Além dessas pequenas padarias, temos uma grande empresa, a Bauducco, que consegue faturar com as vendas de seus panetones o ano todo. Esses exemplos nos mostram que, seja oferecendo um desconto, variando nos sabores, ou fazendo uma queima de estoque, é possível vender panetones fora de época. O panetone está cada vez mais na mesa do brasileiro.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Conclusão



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Conclusão

Sem dúvidas trabalhar por conta própria é o desejo de muita gente, ainda mais em casa e com um negócio altamente lucrativo. No entanto, é preciso ter a disciplina e a perseverança necessárias para conseguir alcançar as metas que você propôs a si mesmo, ciente de que muitos obstáculos se apresentarão diante de você, mas apesar deles, não permita que o desânimo e o hábito de procrastinar vençam você, afinal de contas, nesse momento você se encontra a um passo do tão almejado sucesso.

O sucesso do seu negócio depende exclusivamente de você, por mais que seu investimento inicial seja baixo e essa circunstância lhe desanime. Se você seguir as dicas compartilhadas nesse E-Book, sem dúvida terá um empreendimento de panetones bem lucrativo, afinal, é para isso que esse material existe, para que você possa chegar aonde quer, talvez de uma forma que jamais imaginou.

Dedique-se ao máximo na apresentação do produto, afinal de contas a primeira impressão geralmente é a que fica, na embalagem, na divulgação, pois para que você comece a lucrar, você precisa ter clientes, e para ter clientes você precisa ser conhecido por eles, eles precisam saber que você existe, e coloque um sorriso no rosto, pois o sucesso começa na sua mente, na sua positividade, no fato de você acreditar que apesar de todas as dificuldades, é possível, e se você leu esse livro até aqui, agora sabe que sim, é possível.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO

Dedique-se a praticar as receitas aqui contidas nesse livro, e se possível aperfeiçoá-las, existem outras pessoas que possuem o mesmo empreendimento, qual será o seu diferencial? Lembre-se que a prática leva a perfeição, então pratique, estude, pratique, faça testes, e pratique um pouco mais até chegar a tal excelência no sabor que faça com que seus clientes queiram mais e mais do seu produto.

Então, o que está esperando? Comece hoje a dar a reviravolta que você tanto esperou, você está a um passo dela. Desejo que esse material seja relevante para o seu negócio, e lhe mostre um novo horizonte na sua vida.



PANETONE ARTESANAL

LUCRATIVO