

# Primeiros Doces Caseiros

---

8 receitas ilustradas para começar,  
registrar testes e calcular custos



Ilustração gerada por IA; o resultado real pode variar.

## Edição 1.0

Receitas pesquisadas, ainda não testadas por este projeto. Ilustrações de IA; não são fotos de preparos testados.

## 01 / NA PANELA

# Brigadeiro de chocolate

Referência da fonte: aproximadamente 20 unidades de 20 g. O tempo total não foi informado.



Ilustração gerada por IA; o resultado real pode variar.

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 20 g de manteiga sem sal
- 15 g de chocolate em pó 50%
- 40 g de creme de leite
- Granulado para cobrir
- Manteiga para untar

## 01 / NA PANELA

# Brigadeiro de chocolate

**UTENSÍLIOS ESSENCIAIS**

Panela, espátula resistente ao calor, prato e medidores.

**PREPARO**

1. Derreta a manteiga na panela e misture o chocolate. Desligue o fogo e acrescente o leite condensado e o creme de leite.
2. Aqueça novamente, mexendo sem parar, até a massa se desprender do fundo da panela. Desligue e mexa até a fervura cessar.
3. Transfira para um prato untado e espere esfriar. Com as mãos levemente untadas, modele e passe no granulado.

**No seu teste:** Pese as bolinhas antes de cobrir. Registre o tamanho escolhido e a quantidade final.

Base culinária: Patrícia Goedert, canal oficial. [Abrir referência.](#)

**Seu registro**

Data e rendimento final:

---

Um ajuste para o próximo teste:

---

EXERCÍCIO FICTÍCIO

# Um lote de brigadeiros

Preços fictícios, sem pesquisa de mercado. Os 40 g de granulado são consumo hipotético apenas para esta conta; o rendimento também é hipotético.

**Custo usado = preço da compra × quantidade usada ÷ quantidade comprada.** Use a mesma unidade nas duas quantidades.

| Ingrediente         | Usado | Compra | Preço da compra | Custo usado |
|---------------------|-------|--------|-----------------|-------------|
| Leite condensado    | 395 g | 395 g  | R\$ 7,50        | R\$ 7,50    |
| Manteiga            | 20 g  | 200 g  | R\$ 12,00       | R\$ 1,20    |
| Chocolate em pó 50% | 15 g  | 200 g  | R\$ 10,00       | R\$ 0,75    |
| Creme de leite      | 40 g  | 200 g  | R\$ 4,00        | R\$ 0,80    |
| Granulado           | 40 g  | 200 g  | R\$ 6,00        | R\$ 1,20    |

**Total dos ingredientes** **R\$ 11,45**

Embalagem R\$ 2,00

Energia R\$ 1,50

Trabalho: 1 h × R\$ 12,00 R\$ 12,00

**TOTAL DO LOTE** **R\$ 26,95**

**Rendimento hipotético: 20 unidades.**  
R\$ 26,95 ÷ 20 = R\$ 1,3475 por unidade.  
Custo por unidade, arredondado: **R\$ 1,35.**

## ENTENDA A CONTA

# Custo, preço e faturamento

Continue o exemplo fictício da página anterior. Os valores abaixo são um exercício; não representam preços pesquisados no mercado.

## Custo: o que você gasta

O lote do exemplo custa **R\$ 26,95**, considerando ingredientes, embalagem, energia e trabalho. Com 20 unidades aproveitáveis, o custo calculado é aproximadamente **R\$ 1,35 por unidade**.

## Preço: o valor cobrado

Suponha um preço de **R\$ 3,00 por unidade**. É um preço hipotético para entender a conta. Definir o seu preço exige conferir custos, taxas e o público que você atende.

## Faturamento: o total das vendas

Se as 20 unidades forem vendidas a R\$ 3,00, o faturamento será  **$20 \times \text{R\$ } 3,00 = \text{R\$ } 60,00$** . Faturamento é o total recebido pelas vendas.

### Diferença do exemplo

R\$ 60,00 de faturamento - R\$ 26,95 de custo do lote = **R\$ 33,05**, antes de outros custos, impostos e taxas.

Essa diferença não é lucro líquido garantido. Entrega, taxas de pagamento, perdas, despesas e impostos ainda podem reduzir o resultado. No lote real, registre também o consumo para untar e qualquer outro gasto.

## REPETIR É APRENDER

# Sua ficha de teste

Faça cópias desta página. Um resultado registrado ajuda mais do que uma receita decorada.

**Receita / data**

---

**Marcas e quantidades usadas**

---

**Forma, tamanho e temperatura**

---

**Tempo de preparo e de descanso**

---

**Peso final e número de porções**

---

**Textura, sabor e aparência**

---

**O que deu certo**

---

**Um ajuste para o próximo teste**

---

**Antes de publicar**

Repita o preparo, substitua as estimativas pelo seu rendimento real e fotografe o resultado. Não anuncie receitas como testadas sem ter feito os testes.