

10 Dicas para Encantar com



Chocolate o Ano Inteiro!!!

Sumário



1ª dica empreendedora: Bolo de pote de chocolate gourmet para festa de aniversário

2ª dica empreendedora: brigadeiros gourmet gelado/ congelado em forma de alumínio

3ª dica empreendedora: ovos de páscoa miniaturas de bichinhos gourmet

4ª dica empreendedora: geladinho gourmet de brigadeiro

5ª dica empreendedora: fatias de bolo gourmet de chocolate para aniversários empresariais

6ª dica empreendedora: brindes de trufas e bombons de chocolate gourmet variados para empresas

7ª dica empreendedora: mini tortas gourmet de chocolate de variados tamanhos, coberturas e recheios

8ª dica empreendedora: palitinho de pão de mel com recheio e cobertura de chocolate gourmet

9ª dica empreendedora: Cup Cakes gourmet variados embalados

10ª dica empreendedora: Chocotone no formato de bolo tradicional para o dia a dia

10 Dicas para Encantar com Chocolate o ano Inteiro

Apresentação

A criatividade em pequenos detalhes tem gerado grandes negócios. Pois cada vez mais as pessoas estão buscando praticidade e inovações. Como também buscam por alternativas mais econômicas e viáveis.

A partir do que para empreender é preciso aproveitar as pequenas oportunidades que estão surgindo no mercado a toda hora. O empreendedor inovador consegue captar as possibilidades criativas de uma ideia em potencial,

Além disso, se junto do nome do produto estiver associada a palavra gourmet é uma loucura! Pois essa palavra significa que faz parte da mais alta culinária mundial. Então, tem de oferecer um sabor delicioso e “de quero mais”.

Para alguém que deseja começar a empreender esses aspectos são fundamentais. O atual empreendedor não pode esquecer que o consumidor está ficando mais exigente como também mais refinado. Assim, um produto para ser apreciado tem de juntar em sua composição uma série de características e ingredientes que os encantem.

Dessa forma, para garantir a satisfação dos clientes com os seus produtos é preciso que você se torne um

especialista na produção de bolos de chocolate com recheios e coberturas variadas e outras iguarias também. Além do que ter bastante criatividade para atender a quase todas as preferências!

A melhor opção que podemos sugerir para garantir a excelência do seu empreendimento é buscar no mercado cursos gourmet para bolo no pote, com ênfase para recheios e coberturas de chocolate, dentre outros.

Você encontra muitos cursos no mercado. No entanto, precisará identificar em qual conseguirá aprender as técnicas geniais para produzir, rechear, cobrir e comercializar as suas delícias de chocolate.

E para você inovar com sucesso é preciso obter novas receitas. Logo, consulte o site <https://doce-comcanela.com/kit-de-apostilas>.

O sucesso está te esperando! Você precisa apenas dar o primeiro passo a partir de uma das nossas dicas fantásticas para encantar com chocolate o ano inteiro. Como também adquirindo o ano inteiro novas receitas.

1ª dica empreendedora: Bolo de pote de chocolate gourmet para festa de aniversário

Uma ideia que pode abrir as portas para você empreender com sucesso é reinventar a concepção de bolo de festa de aniversário.

De fato, você vai encantar os convidados pela novidade em si! Imagine, uma festa de aniversário que tenha aquele bolo lindamente decorado para cantar o "Parabéns pra você".

Contudo, na hora de partir o bolo ao invés daquele monte de pratinhos e garfinhos, é servido bolo de pote decorado de chocolate. Isso mesmo! Por que o bolo para o "parabéns" é apenas de enfeite, que inclusive você pode oferecer junto com o bolo em potes.

Já imaginou a surpresa dos convidados e a alegria da criança ao perceberem que são bolos de variados sabores: bolo de chocolate com cobertura e granulados; ou recheio de brigadeiro; ou gotas de chocolate; ou recheio de trufas; ou cobertura amarga dentre outros.

Além disso, você pode ofe-

recer potinhos de tamanhos variados. Bem como os potinhos podem ser decorados de acordo com o tema da festa de aniversário.

São inúmeras possibilidades que você pode experimentar. Com isso tornando a festa inesquecível devido ao seu bolo de pote decorado de chocolate.

Além disso, sugerimos que busque no site <https://docecomca nela.com/kit-de-apostilas> por novas receitas com chocolate para incrementar mais ainda o seu produto e diferenciá-lo no mercado.



2ª dica empreendedora: brigadeiros gourmet gelado/ congelado em forma de alumínio



Quando o assunto é brigadeiro todo mundo fica com água na boca. Talvez seja uma das iguarias mais apreciadas no mundo inteiro. Como também muita gente acredita que brigadeiro é uma coisa só!

Você já ouviu falar em brigadeiro gelado/congelado em forma de alumínio?? Não! Nós já imaginávamos.

É aqui que você com essa ideia empreendedora conquistará o mercado e terá um negócio de sucesso absoluto. O potencial de mercado dessa ideia é fantástico, pois ninguém imagina brigadeiro gelado e muito menos congelado em forma de alumínio.

Agora, não pense você que é simplesmente fazer o brigadeiro e pôr no freezer. Você precisa de aprender algumas técnicas de congelamento como também de como fazer brigadeiros gourmets de forma criativa e saborosa.

Portanto, procure no mercado cursos para aprender essas técnicas para dar início ao seu negócio. Como também indicamos que pesquise algumas receitas no site <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas> para tornar o seu produto mais saboroso ainda.

Não esqueça de escolher um nome sugestivo para o seu produto, que será um grande diferencial no mercado.



3ª dica empreendedora: ovos de páscoa miniaturas de bichinhos gourmet



A Páscoa é uma época fantástica. Você entra em uma loja e encontra ovos de páscoa de todo tamanho, cor, forma, sabor que puder imaginar. O único problema é que eles têm ficado muito caros nos últimos tempos.

E todo mundo sabe que um ovo de páscoa, de verdade, tem de ser igualzinho aos das lojas, com o mesmo sabor delicioso, não é mesmo? Assim, uma ideia muito criativa é oferecer o ovo de páscoa, com aquele sabor delicioso, em um formato e embalagem

totalmente diferentes. Você já pensou como seria legal ao invés do tradicional formato de ovo fosse no formato de bichinhos, super-heróis, objetos e muito mais coisas que conseguir imaginar?

Defato, seria criar uma nova ideia, tal como: miniaturas de páscoa. E como o interessante é a forma da miniatura a embalagem pode ser bem simples e transparente. Portanto, com um custo bem menor.

O segredo para o sucesso das miniaturas de

páscoa é o sabor delicioso dos ovos de páscoa das lojas. Por isso, você tem de ficar especialista nessa produção de chocolate com esse sabor.

Mas, não se preocupe! Irá encontrar no mercado alguns cursos de qualidade que te oferecem esse aprendizado e muito mais. Além disso, sugerimos que busque no site <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas> por algumas receitas de chocolate, que tornaram o seu produto mais saboroso ainda.

4ª dica empreendedora: geladinho gourmet de brigadeiro

Será que alguém já teve a ideia genial de juntar duas coisas diferentes e formar uma terceira melhor ainda, que as crianças vão adorar?

Essa é uma dica com certeza lucrativa para começar um empreendimento que terá sucesso e lucros. Obrigadeironão trará muita dificuldade, pois é um docinho mais conhecido. Agora, o segredo do sucesso está em como preparar o geladinho para ser um diferencial no mercado.

E com isso você estará criando uma marca de geladinho personalizado. Vale a pena colocar em prática essa ideia empreendedora. Para isso o primeiro passo é pesquisar por um curso que te ensine técnicas de preparar geladinho com qualidade e diferencial no mercado.

Inclusive você pode variar fazendo o geladinho com diversos outros tipos de docinhos. Dá uma olhada no site <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas> para ter algumas receitas inovadoras.

5ª dica empreendedora: fatias de bolo gourmet de chocolate para aniversários empresariais



O ambiente empresarial está ficando cada dia mais dinâmico, pautando por coisas práticas e ágeis, principalmente por questões de espaço e facilidades.

Uma ideia empreendedora muito criativa é oferecer fatias de bolo gourmet para aniversários empresariais! Primeiro, você es-

tará oferecendo um produto delicioso de uma forma prática e que contribui com o meio ambiente.

Inclusive, você pode disponibilizar o produto em uma mini embalagem de papel decorada, tornando o produto ainda mais atrativo. O segredo das vendas é a qualidade do produto que está oferecendo.

Por isso busque um

curso de bolos de chocolates em fatias para descobrir as melhores técnicas de preparo e conservação. Como também pode incrementar a sua venda de fatias de bolo com docinhos embalados.

Você pode consultar o site <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas> para ter algumas receitas inovadoras.

6ª dica empreendedora: brindes de trufas e bombons de chocolate gourmet variados para empresas



Uma ideia muito criativa e que encanta clientes é quando recebem brindes de trufas e bombons de chocolates em embalagens decoradas. Ainda mais se forem de sabores diferenciados! Inclusive, as embalagens podem ser trabalhadas com a “logo” da empresa criando um diferencial para o produto.

Essa é uma ideia para empreendimento muito lucrativa e que pode trabalhar sob encomenda quando as embalagens forem personalizadas. Um pouco de criatividade e você consegue produzir coisas lindas a baixo custo.

Para garantir o sabor delicioso das trufas e bombons de chocolate você precisa fazer um curso para aprender as técnicas e recheios variados. Como também se quiser aproveitar e descobrir novas receitas de docinhos de chocolate pode consultar no site <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas>.

7ª dica empreendedora: mini tortas gourmet de chocolate de variados tamanhos, coberturas e recheios

Um empreendimento que é um sucesso garantido é abrir uma loja de mini tortas gourmet de chocolate. Além disso, você estará oferecendo uma enorme variedade de tamanhos, formatos, embalagens tanto para consumo no local quanto para levarem para casa.

Você pode inclusive trabalhar com encomenda para festas e eventos, variando o tamanho e sabores de acordo com a preferência do cliente. As emba-

lagens podem ter detalhes para personalização para cada encomenda.

Você pode ainda pesquisar no site de <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas> receitas para variar as mini tortas e torná-las ainda mais saborosas. Não esqueça que para garantir o sabor delicioso do chocolate você deve fazer um bom curso para aprender a fazer e rechear os seus produtos.



8ª dica empreendedora: palitinho de pão de mel com recheio e cobertura de chocolate gourmet

Essa ideia de empreendimento é muito prática, pois dispensa um espaço para ser comercializada. Você pode oferecer o produto em padarias, lanchonetes, festas e eventos. São infinitas as possibilidades para encantar as pessoas com a delícia que é o pão de mel com chocolate no palitinho.

O pão de mel tem de ser muito saboroso para acompanhar a delícia do chocolate. Por isso é bom que procure um curso para aprender a fazer aquele pão de mel gourmet e uma cobertura que seja inesquecível.

Também no site <https://doce-comcanela.com/kit-de-apostilas> tem muitas receitas de docinhos que você pode combinar com a ideia do palitinho com cobertura de chocolate. E a embalagem tem um custo muito acessível.

Pois os palitinhos não são caros e as embalagens transparentes decoradas podem ser feitas por você ou compradas prontas. Aquilo que melhor atender a sua necessidade.



9ª dica empreendedora: Cup Cakes gourmet variados embalados



Uma ideia empreendedora pode atender a diversos públicos como também pode ser adaptada para tantos outros consumidores. No caso do cup cakes, uma oportunidade fantástica é produzi-los em embalagens unitárias para que possam ser vendidos em qualquer loja de alimentação.

Além do que não terá sujeira e os critérios para comercializa-

ção de produtos foram assegurados. Você pode ainda pesquisar no site <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas> de receitas para variar as coberturas de chocolate dos cup cakes.

Não esqueça que para garantir o sabor delicioso do chocolate você deve fazer um curso para aprender a fazer e rechear o seu produto de modo delicioso.

10ª dica empreendedora: Chocotone no formato de bolo tradicional para o dia a dia

Para muitas pessoas é uma festa quando chega a época do natal para comer panetone e chocotone. É uma verdadeira festa mesmo! No entanto, passado essa época, o panetone e chocotone caem no esquecimento. E assim vão permanecer até que chegue o próximo natal.

Uma ótima ideia empreendedora é fazer o chocotone em formato de bolo tradicional, em formas de alumínio de variados tamanhos. É uma ideia muito criativa pois você estará criando um produto para ser consumido o ano inteiro.

Além disso, para marcar o diferencial do seu produto na época do natal você deve continuar com sua produção do ano inteiro normalmente. Contudo, você irá também produzir o chocotone no formato tradicional de natal. Isso irá diferenciar o seu produto no mercado.

Se quiser aproveitar e produzir mais algumas receitas típicas do natal pesquise no <https://docecomcanela.com/kit-de-apostilas> que você poderá encontrar boas opções de escolha.

Além disso, o chocotone para ter o sabor delicioso do chocolate precisa de uma técnica adequada e recursos variados. Assim, você pode procurar no mercado que encontrará um curso para atender a essa sua demanda.

Com as nossas dicas fantásticas para empreender com chocolate o ano inteiro e obter novas receitas você não pode ficar esperando o momento chegar. O momento é agora! Dê um passo à frente e comece a construir o seu sonho de ser uma empreendedora de sucesso em um mercado competitivo.

10 Sugestões de Cursos para fazer Delícias de Chocolate

1 - Apostila/Curso Bolo no Pote Gourmet (Bolo no Pote)

<https://docecomcanela.com/curso-bolo-pote>

2 - Brigadeiros Gourmet com Marrara Bortoloti (Brigadeiro Gourmet)

https://docecomcanela.com/brigadeiro_gourmet

3 - Curso Ovos de Páscoa Gourmet 2.0 com Marrara Bortoloti (Ovos de Pascoa)

<https://docecomcanela.com/curso-ovo-pascoa>

4 - DE 2 A 5 MIL COM GELADINHO GOURMET (Geladinho Gourmet)

https://docecomcanela.com/geladinho_gourmet

5 - Fatias Gourmet com Marrara Bortoloti (Fatias de Bolo)

<https://docecomcanela.com/fatias-gourmet>

6 - TRUFAS E BOMBONS LUCRATIVOS (Trufas e Bombons)

<https://docecomcanela.com/Curso-trufas-bombons>

7 - Curso Mini Tortas Lucrativas by Marrara (Mini tortas)

https://docecomcanela.com/curso_mini_tortas

8 - Pão de mel Perfeito 2.0 (Pão de mel)

<https://docecomcanela.com/curso-pao-mel>

9 - Confeitando e Lucrando com Cupcakes (Cup Cakes)

<https://docecomcanela.com/cupcake>

10 - Panetones e Chocotones com Marrara Bortoloti (Pan. e Chocotones)

<https://docecomcanela.com/curso-chocotone-marrara>



▶ Página no Facebook:

<https://www.facebook.com/docecomcanelaoficial>

▶ Nosso Instagram:

<https://www.instagram.com/docecomcanela/?hl=pt-br>

▶ Nosso Site:

<https://docecomcanela.com>

▶ Nosso Canal no YouTube:

http://bit.ly/carlos-macile-youtube-docecomcanela?sub_confirmation=1

▶ Nosso WhatsApp:

<https://wa.me/5516991692270>

▶ E-mail:

carlosmacilepro@gmail.com

