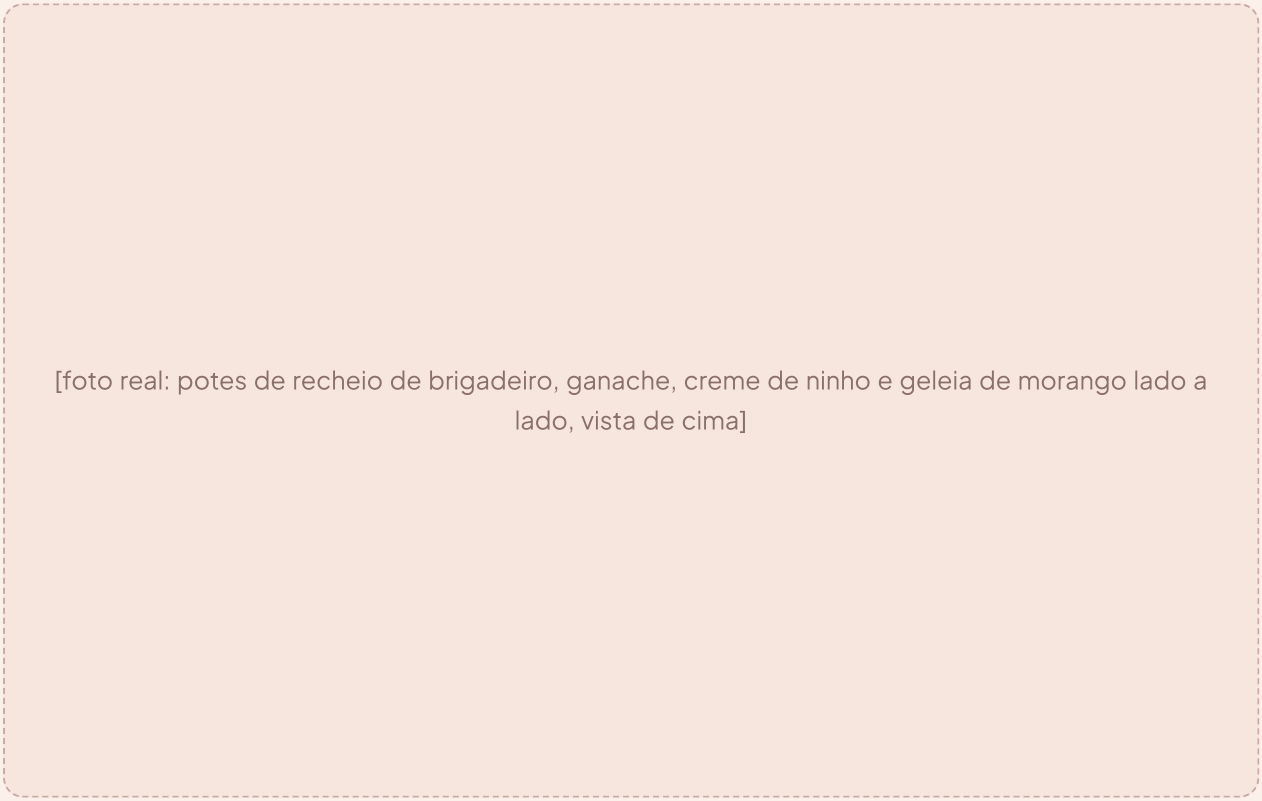
BÔNUS 3 · COZINHA QUE VENDE

40 recheios e coberturas que rendem

Receitas-base de domínio comum para variar o cardápio sem comprar tudo de novo: custo do lote, quanto rende e onde usar.



Material em PDF para ler no celular ou imprimir. Preços e regras de referência conferidos em 03/11/2026. Produto educativo: não promete renda nem resultado de vendas.

Como usar

Um recheio bom serve para vários produtos. Com 3 ou 4 recheios você monta bolo de pote, copo, bolo de festa e cupcake com a mesma compra.

- **Custo do lote** usa os preços de referência coletados em 03/11/2026 (fontes no final). Gás, energia e embalagem não estão incluídos: use a Planilha de Custo de Venda (Bônus 2).
- **Rende cerca de** é uma estimativa pelo peso dos ingredientes menos a perda no cozimento. Pese o seu primeiro lote e anote o valor real.
- **Validade:** todos são preparações prontas e refrigeradas. A Portaria CVS 5/2013 (SP), art. 34, indica **até 3 dias a até 4 °C** para alimentos prontos e sobremesas com laticínios, e até 90 dias congelado a -18 °C ou menos. Use esses prazos na etiqueta, a não ser que a sua prefeitura indique outro.
- **Ovos:** só aparecem em receita que vai ao fogo até ferver. Nada de ovo cru em recheio vendido.

> Não existe receita "secreta": todas são preparações clássicas da confeitaria caseira brasileira, com medidas conferidas para este material. O que diferencia o seu produto é fazer igual toda vez, com bom ingrediente, e apresentar bem.

Índice

1. Brigadeiro de colher (mole) · pote, copo, bolo, cupcake

2. Brigadeiro branco · pote, copo, bolo, base para sabores

3. Brigadeiro de ninho · pote, copo, bolo, cupcake

4. Beijinho cremoso · pote, bolo, copo

5. Recheio prestígio · bolo, pote, bombom

6. Brigadeiro de paçoca · pote, copo, bolo

7. Brigadeiro de café · pote, copo, bolo

8. Brigadeiro de maracujá · pote, bolo, copo

9. Brigadeiro de morango · pote, copo, bolo

10. Brigadeiro de avelã · pote, copo, bolo

11. Brigadeiro de doce de leite · pote, bolo, copo

12. Doce de leite com coco · bolo, pote, alfajor

13. Ganache meio amargo (cobertura) · cobertura de bolo, pote, drip

14. Ganache firme para trufa e bombom · trufa, bombom, recheio firme

15. Ganache branca · bolo, pote, trufa de limão ou maracujá

16. Ganache ao leite · cobertura, bolo, pote

17. Creme de confeiteiro · torta, sonho, bomba, pavê

18. Creme branco de colher (sem ovo) · bolo de pote, pavê, copo

19. Creme de ninho para bolo de pote · bolo de pote, copo da felicidade

20. Creme de chocolate para bolo de pote · bolo de pote, pavê

21. Chantilly batido · bolo, pote, copo, decoração

22. Chantininho · bolo de festa, cupcake, pote

23. Mousse de chocolate (sem ovo cru) · pote, copo, recheio de bolo gelado

24. Mousse de maracujá · pote, copo, torta

25. Mousse de limão · pote, copo, torta de limão

26. Cobertura de cream cheese · cupcake, red velvet, bolo de cenoura

27. Buttercream simples · cupcake, bolo decorado, biscoito

28. Calda de chocolate para bolo caseiro · bolo de cenoura, bolo caseiro

29. Calda de brigadeiro (bolo vulcão) · bolo vulcão, bolo caseirinho

30. Calda de caramelo · pudim, pavê, pipoca

31. Calda de goiabada · queijo, cheesecake, bolo de fubá

32. Geleia rápida de morango · cheesecake, pote, torta

33. Calda de maracujá · mousse, cheesecake, pudim

34. Doce de banana cremoso · bolo, pote, torta

35. Creme de abacaxi com coco · bolo de festa, pavê, pote

36. Creme de paçoca · pote, copo, bolo

37. Crocante de amendoim (pralinê) · camada crocante, decoração, sorvete

38. Farofa doce de biscoito · base de torta, camada de pote

39. Glacê de limão · bolo de laranja ou limão, biscoito

40. Calda de doce de leite · pote, sorvete, banoffee

RECHEIO 1 DE 40 · POTE, COPO, BOLO, CUPCAKE

Brigadeiro de colher (mole)

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Chocolate em pó: 30 g
- Manteiga: 10 g

Leve tudo ao fogo baixo mexendo sem parar por 8 a 10 minutos, até engrossar mas ainda escorrer da espátula. Ele firma um pouco ao esfriar.

Custo do lote: R$ 8,90
Rende cerca de: 450 g
Custo por 100 g: R$ 1,96
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 2 DE 40 · POTE, COPO, BOLO, BASE PARA SABORES

Brigadeiro branco

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Manteiga: 10 g

Fogo baixo, mexendo, 8 a 10 minutos. É a base para ninho, maracujá, café e paçoca.

Custo do lote: R$ 6,82
Rende cerca de: 430 g
Custo por 100 g: R$ 1,59
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 3 DE 40 · POTE, COPO, BOLO, CUPCAKE

Brigadeiro de ninho

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Leite em pó: 40 g
- Manteiga: 10 g

Dissolva o leite em pó no leite condensado ainda frio (evita grumos) e cozinhe 8 a 10 minutos.

Custo do lote: R$ 8,41
Rende cerca de: 460 g
Custo por 100 g: R$ 1,82
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 4 DE 40 · POTE, BOLO, COPO

Beijinho cremoso

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Coco ralado: 50 g
- Manteiga: 10 g

Cozinhe como brigadeiro branco e junte o coco no fim. Para recheio de bolo, cozinhe 2 minutos a menos.

Custo do lote: R$ 9,66
Rende cerca de: 470 g
Custo por 100 g: R$ 2,05
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 5 DE 40 · BOLO, POTE, BOMBOM

Recheio prestígio

- Leite condensado: 395 g
- Leite de coco: 100 ml
- Coco ralado: 100 g
- Manteiga: 10 g

Cozinhe tudo em fogo baixo até soltar levemente do fundo. Combine com uma camada de ganache meio amargo.

Custo do lote: R$ 14,69
Rende cerca de: 510 g
Custo por 100 g: R$ 2,86
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 6 DE 40 · POTE, COPO, BOLO

Brigadeiro de paçoca

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Paçoca: 100 g

Faça o brigadeiro branco e misture a paçoca esfarelada fora do fogo.

Custo do lote: R$ 11,18
Rende cerca de: 540 g
Custo por 100 g: R$ 2,09
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 7 DE 40 · POTE, COPO, BOLO

Brigadeiro de café

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Café em pó: 10 g
- Chocolate em pó: 20 g
- Manteiga: 10 g

Água para o café: 50 ml.

Coe 50 ml de café bem forte (10 g de pó). Junte ao leite condensado com o chocolate e cozinhe 8 a 10 minutos.

Custo do lote: R$ 8,65
Rende cerca de: 450 g
Custo por 100 g: R$ 1,90
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 8 DE 40 · POTE, BOLO, COPO

Brigadeiro de maracujá

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Maracujá (fruta inteira): 300 g
- Manteiga: 10 g

300 g de maracujá rendem cerca de 100 ml de suco.

Bata a polpa com 50 ml de água e coe. Cozinhe leite condensado e manteiga 5 minutos, junte o suco e cozinhe mais 4 a 5 minutos. Desligue e misture o creme de leite.

Custo do lote: R$ 12,49
Rende cerca de: 520 g
Custo por 100 g: R$ 2,41
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 9 DE 40 · POTE, COPO, BOLO

Brigadeiro de morango

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Gelatina sabor morango (pó): 20 g
- Manteiga: 10 g

Misture o pó de gelatina de morango ao leite condensado frio e cozinhe 8 a 10 minutos.

Custo do lote: R$ 8,81
Rende cerca de: 450 g
Custo por 100 g: R$ 1,97
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 10 DE 40 · POTE, COPO, BOLO

Brigadeiro de avelã

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 100 g
- Creme de avelã: 100 g

Faça o brigadeiro branco e misture o creme de avelã fora do fogo.

Custo do lote: R$ 16,73
Rende cerca de: 540 g
Custo por 100 g: R$ 3,12
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 11 DE 40 · POTE, BOLO, COPO

Brigadeiro de doce de leite

- Leite condensado: 395 g
- Doce de leite: 200 g
- Creme de leite: 100 g

Cozinhe o leite condensado 5 minutos, junte o doce de leite e cozinhe mais 3 minutos. Finalize com o creme de leite.

Custo do lote: R$ 13,16
Rende cerca de: 610 g
Custo por 100 g: R$ 2,15
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 12 DE 40 · BOLO, POTE, ALFAJOR

Doce de leite com coco

- Doce de leite: 400 g
- Coco ralado: 50 g

Sem fogo: misture o coco ao doce de leite. Se quiser mais firme, leve ao fogo 3 minutos.

Custo do lote: R$ 16,79
Rende cerca de: 450 g
Custo por 100 g: R$ 3,73
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 13 DE 40 · COBERTURA DE BOLO, POTE, DRIP

Ganache meio amargo (cobertura)

- Cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo: 200 g
- Creme de leite: 200 g

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos. Misture o creme de leite morno até ficar liso e brilhante.

Custo do lote: R$ 8,19
Rende cerca de: 400 g
Custo por 100 g: R$ 2,05
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 14 DE 40 · TRUFA, BOMBOM, RECHEIO FIRME

Ganache firme para trufa e bombom

- Cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo: 400 g
- Creme de leite: 200 g

Mesma técnica, com o dobro de chocolate. Deixe firmar 2 horas na geladeira antes de enrolar ou rechear.

Custo do lote: R$ 13,79
Rende cerca de: 600 g
Custo por 100 g: R$ 2,30
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 15 DE 40 · BOLO, POTE, TRUFA DE LIMÃO OU MARACUJÁ

Ganache branca

- Chocolate branco: 240 g
- Creme de leite: 120 g

Chocolate branco queima fácil: derreta em potência baixa, de 20 em 20 segundos, e misture o creme de leite.

Custo do lote: R$ 28,55
Rende cerca de: 360 g
Custo por 100 g: R$ 7,93
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 16 DE 40 · COBERTURA, BOLO, POTE

Ganache ao leite

- Cobertura fracionada sabor chocolate ao leite: 300 g
- Creme de leite: 150 g

Mesma técnica do meio amargo. Fica mais doce e mais clara.

Custo do lote: R$ 9,33
Rende cerca de: 450 g
Custo por 100 g: R$ 2,07
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 17 DE 40 · TORTA, SONHO, BOMBA, PAVÊ

Creme de confeiteiro

- Leite integral: 500 ml
- Açúcar: 100 g
- Ovos: 3 un.
- Amido de milho: 40 g
- Essência de baunilha: 5 ml

Use só as gemas dos 3 ovos.

Ferva o leite. Bata gemas, açúcar e amido e junte o leite quente aos poucos. Volte ao fogo mexendo até engrossar e ferver por 1 minuto. Cubra com filme encostado no creme e esfrie rápido.

Custo do lote: R$ 5,96
Rende cerca de: 630 g
Custo por 100 g: R$ 0,95
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 18 DE 40 · BOLO DE POTE, PAVÊ, COPO

Creme branco de colher (sem ovo)

- Leite integral: 500 ml
- Leite condensado: 395 g
- Amido de milho: 30 g
- Creme de leite: 200 g
- Essência de baunilha: 5 ml

Dissolva o amido no leite frio, junte o leite condensado e cozinhe mexendo até engrossar. Fora do fogo, junte creme de leite e baunilha.

Custo do lote: R$ 10,94
Rende cerca de: 1040 g
Custo por 100 g: R$ 1,05
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 19 DE 40 · BOLO DE POTE, COPO DA FELICIDADE

Creme de ninho para bolo de pote

- Leite integral: 300 ml
- Leite condensado: 395 g
- Leite em pó: 60 g
- Amido de milho: 20 g
- Creme de leite: 200 g

Bata no liquidificador leite, leite em pó e amido. Cozinhe com o leite condensado até engrossar. Finalize com o creme de leite.

Custo do lote: R$ 11,54
Rende cerca de: 900 g
Custo por 100 g: R$ 1,29
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 20 DE 40 · BOLO DE POTE, PAVÊ

Creme de chocolate para bolo de pote

- Leite integral: 400 ml
- Leite condensado: 395 g
- Chocolate em pó: 40 g
- Amido de milho: 25 g
- Creme de leite: 200 g

Dissolva chocolate e amido no leite frio, junte o leite condensado e cozinhe até engrossar. Finalize com o creme de leite.

Custo do lote: R$ 12,45
Rende cerca de: 980 g
Custo por 100 g: R$ 1,28
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 21 DE 40 · BOLO, POTE, COPO, DECORAÇÃO

Chantilly batido

- Chantilly: 500 ml

Bata bem gelado.

Bata o chantilly pronto bem gelado (tigela também gelada) até formar picos firmes. Não bata demais: vira manteiga.

Custo do lote: R$ 13,68
Rende cerca de: 500 g
Custo por 100 g: R$ 2,74
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 22 DE 40 · BOLO DE FESTA, CUPCAKE, POTE

Chantininho

- Chantilly: 500 ml
- Leite em pó: 50 g
- Leite condensado: 100 g

Bata o chantilly gelado até ponto de picos e junte o leite em pó e o leite condensado em velocidade baixa, só até misturar.

Custo do lote: R$ 16,91
Rende cerca de: 650 g
Custo por 100 g: R$ 2,60
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 23 DE 40 · POTE, COPO, RECHEIO DE BOLO GELADO

Mousse de chocolate (sem ovo cru)

- Cobertura fracionada sabor chocolate meio amargo: 150 g
- Creme de leite: 200 g
- Chantilly: 300 ml
- Gelatina sem sabor: 12 g

Hidrate a gelatina conforme a embalagem. Derreta o chocolate com o creme de leite e junte a gelatina. Espere amornar e misture o chantilly batido delicadamente.

Custo do lote: R$ 19,98
Rende cerca de: 660 g
Custo por 100 g: R$ 3,02
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 24 DE 40 · POTE, COPO, TORTA

Mousse de maracujá

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 200 g
- Maracujá (fruta inteira): 400 g
- Gelatina sem sabor: 12 g

400 g de maracujá rendem cerca de 130 ml de suco.

Bata no liquidificador leite condensado, creme de leite e o suco coado. Para pote firme, junte a gelatina hidratada e derretida.

Custo do lote: R$ 20,03
Rende cerca de: 750 g
Custo por 100 g: R$ 2,68
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 25 DE 40 · POTE, COPO, TORTA DE LIMÃO

Mousse de limão

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 200 g
- Limão taiti (fruta inteira): 250 g

250 g de limão rendem cerca de 80 ml de suco.

Bata leite condensado e creme de leite e junte o suco de limão aos poucos: ele engrossa sozinho.

Custo do lote: R$ 10,69
Rende cerca de: 680 g
Custo por 100 g: R$ 1,58
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 26 DE 40 · CUPCAKE, RED VELVET, BOLO DE CENOURA

Cobertura de cream cheese

- Cream cheese: 300 g
- Açúcar de confeiteiro: 120 g
- Manteiga: 50 g
- Essência de baunilha: 5 ml

Bata a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar de confeiteiro e junte o cream cheese gelado, só até ficar liso. Bater demais deixa mole.

Custo do lote: R$ 28,42
Rende cerca de: 480 g
Custo por 100 g: R$ 5,98
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 27 DE 40 · CUPCAKE, BOLO DECORADO, BISCOITO

Buttercream simples

- Manteiga: 200 g
- Açúcar de confeiteiro: 400 g
- Leite integral: 30 ml
- Essência de baunilha: 5 ml

Bata a manteiga macia por 5 minutos até clarear. Junte o açúcar de confeiteiro peneirado aos poucos, depois o leite e a baunilha.

Custo do lote: R$ 17,10
Rende cerca de: 640 g
Custo por 100 g: R$ 2,69
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 28 DE 40 · BOLO DE CENOURA, BOLO CASEIRO

Calda de chocolate para bolo caseiro

- Chocolate em pó: 60 g
- Açúcar: 100 g
- Manteiga: 30 g
- Leite integral: 120 ml

Leve tudo ao fogo mexendo até ferver e engrossar levemente (3 a 5 minutos). Jogue sobre o bolo ainda morno.

Custo do lote: R$ 6,94
Rende cerca de: 250 g
Custo por 100 g: R$ 2,80
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 29 DE 40 · BOLO VULCÃO, BOLO CASEIRINHO

Calda de brigadeiro (bolo vulcão)

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 200 g
- Chocolate em pó: 40 g
- Manteiga: 10 g

Cozinhe só 5 a 6 minutos: ela precisa escorrer. Despeje morna no centro do bolo.

Custo do lote: R$ 10,89
Rende cerca de: 580 g
Custo por 100 g: R$ 1,88
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 30 DE 40 · PUDIM, PAVÊ, PIPOCA

Calda de caramelo

- Açúcar: 200 g

Água: 100 ml (para dissolver o caramelo).

Derreta o açúcar em fogo médio sem mexer até ficar dourado. Desligue, junte a água quente com cuidado (espirra) e volte ao fogo até dissolver.

Custo do lote: R$ 0,69
Rende cerca de: 180 g
Custo por 100 g: R$ 0,38
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 31 DE 40 · QUEIJO, CHEESECAKE, BOLO DE FUBÁ

Calda de goiabada

- Goiabada: 300 g

Água: 150 ml.

Derreta a goiabada picada com a água em fogo baixo, mexendo, até ficar lisa. Engrossa ao esfriar.

Custo do lote: R$ 4,99
Rende cerca de: 260 g
Custo por 100 g: R$ 1,96
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 32 DE 40 · CHEESECAKE, POTE, TORTA

Geleia rápida de morango

- Morango: 400 g
- Açúcar: 120 g
- Limão taiti (fruta inteira): 30 g

Cozinhe o morango picado com o açúcar e o suco de limão, mexendo, por 15 a 20 minutos, até engrossar.

Custo do lote: R$ 30,60
Rende cerca de: 340 g
Custo por 100 g: R$ 8,88
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 33 DE 40 · MOUSSE, CHEESECAKE, PUDIM

Calda de maracujá

- Maracujá (fruta inteira): 400 g
- Açúcar: 150 g

Água: 100 ml.

Cozinhe a polpa com as sementes, o açúcar e a água por 10 minutos, até virar calda.

Custo do lote: R$ 8,08
Rende cerca de: 200 g
Custo por 100 g: R$ 3,98
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 34 DE 40 · BOLO, POTE, TORTA

Doce de banana cremoso

- Banana (com casca): 1000 g
- Açúcar: 300 g
- Canela: 3 g
- Limão taiti (fruta inteira): 30 g

Peso da banana com casca; use a polpa.

Amasse a banana e cozinhe com açúcar, limão e canela em fogo baixo, mexendo, por 30 a 40 minutos, até soltar do fundo.

Custo do lote: R$ 11,80
Rende cerca de: 590 g
Custo por 100 g: R$ 2,00
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 35 DE 40 · BOLO DE FESTA, PAVÊ, POTE

Creme de abacaxi com coco

- Abacaxi: 1 un.
- Açúcar: 150 g
- Amido de milho: 20 g
- Coco ralado: 50 g

1 abacaxi rende cerca de 800 g de polpa.

Cozinhe o abacaxi picado com o açúcar até amolecer. Engrosse com o amido dissolvido em um pouco de água e junte o coco.

Custo do lote: R$ 13,67
Rende cerca de: 660 g
Custo por 100 g: R$ 2,06
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 36 DE 40 · POTE, COPO, BOLO

Creme de paçoca

- Leite condensado: 395 g
- Creme de leite: 200 g
- Paçoca: 150 g
- Leite integral: 200 ml
- Amido de milho: 15 g

Cozinhe leite, leite condensado e amido até engrossar. Fora do fogo, junte a paçoca esfarelada e o creme de leite.

Custo do lote: R$ 16,11
Rende cerca de: 860 g
Custo por 100 g: R$ 1,86
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 37 DE 40 · CAMADA CROCANTE, DECORAÇÃO, SORVETE

Crocante de amendoim (pralinê)

- Açúcar: 200 g
- Amendoim torrado: 200 g

Derreta o açúcar até dourar, junte o amendoim e espalhe numa superfície untada. Depois de frio, quebre ou triture.

Custo do lote: R$ 14,28
Rende cerca de: 380 g
Custo por 100 g: R$ 3,76
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 38 DE 40 · BASE DE TORTA, CAMADA DE POTE

Farofa doce de biscoito

- Biscoito maisena: 200 g
- Manteiga: 80 g
- Açúcar: 20 g

Triture o biscoito e misture com a manteiga derretida e o açúcar. Para torta, aperte no fundo e leve ao forno 10 minutos a 180 °C.

Custo do lote: R$ 7,51
Rende cerca de: 300 g
Custo por 100 g: R$ 2,50
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

RECHEIO 39 DE 40 · BOLO DE LARANJA OU LIMÃO, BISCOITO

Glacê de limão

- Açúcar de confeiteiro: 300 g
- Limão taiti (fruta inteira): 120 g

120 g de limão rendem cerca de 40 ml de suco.

Misture o açúcar de confeiteiro peneirado com o suco aos poucos até virar uma pasta grossa que escorre devagar.

Custo do lote: R$ 4,24
Rende cerca de: 340 g
Custo por 100 g: R$ 1,25
Melhor não congelar: faça perto do dia da venda.

RECHEIO 40 DE 40 · POTE, SORVETE, BANOFFEE

Calda de doce de leite

- Doce de leite: 400 g
- Leite integral: 100 ml

Aqueça o doce de leite com o leite em fogo baixo, mexendo, até ficar fluido.

Custo do lote: R$ 14,39
Rende cerca de: 500 g
Custo por 100 g: R$ 2,88
Congela bem: até 90 dias a -18 °C, em pote fechado. Descongele na geladeira.

Fontes dos preços

Os preços de supermercado (30 itens) foram coletados no site do **Savegnago** (rede de supermercados do interior de São Paulo) em 03/11/2026; o preço de cada pacote aparece ao lado do item. Os demais vieram destas lojas:

Item (pacote)	Preço	Fonte e data
Açúcar de confeiteiro 500 g	R$ 4,49	Índice Custo por Prato (mediana nacional), coletas até 24/10/2026
Cobertura fracionada ao leite 1 kg	R$ 24,62	Embaleme (site), 03/11/2026
Cobertura fracionada meio amargo 1 kg	R$ 27,99	Embaleme (site), 03/11/2026

Validade: Portaria CVS 5/2013, Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, art. 34 (tabela de prazos para alimentos preparados refrigerados e congelados). Produto educativo. Não garantimos renda nem resultado de vendas: o que você vende depende do seu preço, da sua região, do seu tempo e de quantas pessoas você alcança. Consulte as regras da vigilância sanitária do seu município.