

COLEÇÃO  
ESPECIAL  
**150**

# Receitas de Pudins

## Lucrativos



E-BOOK



JANE OLIVIA

As receitas de  
pudins dão água  
na boca e você as  
desejará imediatamente.



## Como Ter Bons Resultados Fazendo Pudins Para Vender!

### ➤ **Compre ingredientes com qualidade**

Por isso o investimento para fazer pudim para vender pode ser de R\$300. Esse valor é mais do que suficiente para você começar a primeira produção, vender e aí por diante continuar no negócio e ir expandindo seus clientes e locais de atuação.



Esse é um ponto muito importante sempre que você trabalha com alimentação. Escolher ingredientes só porque são mais baratos pode ter um efeito complicado para o seu negócio e é bem provável que você tenha muito prejuízo.

Se você compra um ingrediente barato sem se preocupar com a sua qualidade

você está sujeito a produzir um pudim ruim, sem gosto e que as pessoas não vão querer comprar na sua mão. Esse é um ponto importante e que se você não levar em consideração terá muita dor de cabeça.

Por isso procure por atacadistas que oferecem produtos de qualidade com preço mais em conta. Pense no custo benefício, priorizando sempre a qualidade do seu pudim. Até porque será o sabor dele que vai chamar a atenção das pessoas.

Não quero dizer com isso que você tem que comprar os ingredientes mais caros, não é isso. Só estou tentando te fazer entender que a qualidade da matéria prima para fazer seu produto deve ser prioridade para você. Isso vai te diferenciar dos outros!

Não basta saber como fazer pudim para vender, é preciso ter em mente as formas de captação de cliente, as formas de fechar negócio com o seu produto. O bacana nisso tudo é que trabalhar com doce é sempre um bom negócio e por isso não é difícil fechar vendas.

Nós vamos te apresentar abaixo três formas que você pode trabalhar com o seu pudim. Algumas pessoas trabalham com todas juntas, mas eu aconselho começar com pelo menos uma e ir expandindo a partir do momento que você for ganhando mais confiança.

Observe:



- Fornecer pudim para outros negócios: Muitos estabelecimentos trabalham com a venda de pudim, ou poderiam trabalhar. Seu trabalho vai ser reconhecer eles e “ir à luta”. Você precisa fazer uma espécie de mapeamento com todos os restaurantes, lanchonetes, padarias, mercadinhos que existem perto de você e tentar falar com o gerente ou até mesmo com o dono ou poderá produzir artes e para redes sociais para que você tenha um alcance maior do seu negócio.

Marque uma reunião para apresentar o seu produto. Faça ele experimentar, mencione o cuidado na escolha dos ingredientes e na hora de fazer e trabalhe com o preço justo. Fechar parcerias dessa forma te garantirá mais dinheiro.

- Vender diretamente para o consumidor final: É muito comum vermos perto de faculdades, colégios, centros comerciais, shoppings, pessoas vendendo doces, não é? Pois essa é outra forma de você **vender pudim e ganhar dinheiro**. Só é preciso escolher um local onde tenha grande fluxo de pessoas e se fixar.
- Venda pudim por encomenda: Existem algumas ocasiões especiais onde as pessoas encomendam pudins e é aí que entra a sua oportunidade. Se você oferecer esse tipo de serviço é possível que sempre que tenha um evento especial, façam encomendas com você e seja lucrativo.

## Cuidado com embalagens isso é muito importante.

Independente se você vai escolher vender pudim no tamanho tradicional, ou os minis pudins, você precisa se preocupar com a forma que vai embalar eles. Sabe aquilo que dizem sobre comprar o livro pela capa? Isso acontece com tudo na vida.

Por mais simples que pareça ser, quando você tem um produto embalado de forma cuidadosa e bonita, as pessoas tem a tendência de comprar mais. Isso também vai criar curiosidade em outras pessoas e assim por diante.

Por isso faça uma pesquisa para entender quais são as possibilidades de embalagens que você tem e coloque as mais bonitas para o seu negócio. Algo que você não pode esquecer de anexar nas embalagens é a sua marca e forma de contato.

## Divulgando seu negócio (pudins)

Saber como fazer pudim para vender é muito importante, mas a divulgação também é! Você precisa pensar qual público quer atingir e trabalhar duro em cima disso. O marketing do produto é que vai garantir seu sucesso.



A primeira maneira de divulgação é a boca a boca, então capriche na qualidade do seu pudim, no sabor e todos que experimentarem falarão bem dele para pessoas próximas. É a maneira mais antiga de divulgação e ainda é a mais forte.

Outra maneira de divulgar seu produto é por meio da internet. As redes sociais, principalmente, têm conseguido um alcance que nenhuma outra forma de divulgação já teve. Por isso você precisa estar presente pelo menos nas principais: como o WhatsApp Facebook e o Instagram.

Agora que você já sabe como fazer pudim para vender talvez esteja se perguntando se esse negócio realmente vale a pena, se vai te trazer resultados financeiros. Nós vamos te ajudar com isso.

O custo que você vai ter fazendo um pequeno pudim (daqueles mini) vai ser em torno de R\$0,85, enquanto que você vai vender por R\$2,50. No caso de um pudim grande, você vai ter o custo em torno de R\$7 a R\$10 e poderá vendê-lo entre R\$18 a R\$25.

Percebeu como a margem de lucro é grande? Dá sim para **ganhar dinheiro com pudim**.

Alguns empreendedores que investiram nesse negócio estão ganhando mais de R\$2.500 com ele. Tudo vai depender da sua forma de atuação, da forma que você trabalha em prol dos seus objetivos.

Trabalhe muito, faça os melhores pudins, invista em uma divulgação eficiente e não se esqueça das embalagens. Nossas dicas sobre como fazer pudim e ganhar dinheiro te ajudarão a chegar onde você quiser nessa vida. Boa sorte!



*Jane Olivia*

Me chamo Jane Olivia, tenho 24 anos, sou mãe, esposa, e produtora do Ebook 150 Receitas de Pudins Lucrativos



# Pudim de Leite Condensado

Sobremesa gelada usa apenas 4 ingredientes



**11 PORÇÕES**

## Ingredientes

- 6 colheres de sopa de açúcar
- Uma lata de leite condensado
- Uma lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos

## Modo de Preparo

1. Numa fôrma para pudim (de 20 centímetros de diâmetro) coloque 6 colheres de sopa de açúcar e leve ao fogo médio até virar uma calda caramelada (por mais ou menos 3 minutos). Retire do fogo e vá virando a fôrma, de modo que a calda forre todo o fundo e lateral da mesma. Reserve.
2. Num liquidificador coloque uma lata de leite condensado, uma lata de leite (a mesma medida da lata de leite condensado) e 3 ovos e bata bem (por mais ou menos 1 minuto). Desligue o liquidificador e deixe a mistura descansar por 15 minutos (com esta espera a espuma fica sobre a superfície, o pudim fica sem furinhos, mas macio).
3. Com a ajuda de uma colher segure a espuma que está na superfície e despeje o conteúdo do liquidificador, com cuidado, na fôrma caramelada (reservada acima) e leve ao forno médio, em banho-maria, a 180 graus por uma hora e meia. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por mais ou menos duas horas. Desenforme e sirva em seguida.



# Pudim de Capuccino

Sobremesa Gelada serve 10 porções



## Ingredientes

- meia xícara de chá de açúcar (100 gramas)
- 1 colher de chá de café solúvel tradicional diluído em 3 colheres de sopa de água fervente
- 320 mililitros de leite (1 1/3 xícara de chá)
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 1 e meia colher de sopa de café diluído em 1/4 de xícara (chá) de água quente
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- canela em pó a gosto

## Modo de Preparo

1. Em uma panela em fogo baixo, coloque meia xícara de chá de açúcar e deixe ficar em ponto de caramelo. Junte 1 colher de chá de café solúvel tradicional diluído em 3 colheres de sopa de água fervente e misture até ficar uma calda. Transfira para uma forma sem furo no meio (20 centímetros de diâmetro x 5 centímetros de altura) e reserve.
2. No liquidificador coloque 320 ml de leite, 1 lata de leite condensado, 3 ovos, 1 1/2 colher de sopa de café diluído em 1/4 de xícara de chá de água quente, 2 colheres de sopa de chocolate em pó, 3 colheres de sopa de leite em pó, canela em pó a gosto e bata por 3 minutos. Transfira para a forma com a calda e leve ao forno preaquecido a 180° C por 1 hora em banho-maria. Retire do forno e leve à geladeira por 3 horas.



3. Depois de 3 horas, retire da geladeira, desenforme e sirva.

## Pudim de Queijo



### Ingredientes

- 1 lata (ou 395 gramas) de leite condensado
- 320 mililitros de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 1 copo (ou 220 gramas) de requeijão
- meia xícara (ou 30 gramas) de parmesão ralado fino
- 4 ovos

### Modo de Preparo

1. No liquidificador, coloque 1 lata de leite condensado, 320 mililitros de leite, 1 copo de requeijão, meia xícara de chá de parmesão ralado fino, 4 ovos e bata por 3 minutos ou até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma forma (17,5 de diâmetro por 6 centímetros de altura) com furo no meio untada com manteiga e polvilhada com açúcar cristal, cubra com papel alumínio e leve ao forno preaquecido a 180° C por 1 hora em banho-maria.
3. Depois desse tempo, retire do forno, leve à geladeira por mais ou menos 2 horas, desenforme e sirva com calda de goiabada cremosa. Basta amolecer a goiabada para fazer a calda.



# Pudim de Laranja sem Leite Condensado



## Ingredientes

- 150 g (3/4 xícara de chá) de açúcar
- 50 ml (1 laranja) de suco de laranja peneirado
- 150 ml (2/3 xícara de chá) de leite
- Casca de 2 laranjas (70 g)
- 1 gema
- 3 ovos
- 150 g (3/4 xícara de chá) de açúcar
- 400 g (2 caixinhas) de creme de leite
- 100 ml (2 laranjas) de suco de laranja peneirado
- 1 colher (sopa) de leite em pó

## Modo de Preparo

1. Derreta 150 g de açúcar em uma panela em fogo baixo. Depois adicione 50 ml de suco de laranja e mexa por +/- 2 minutos até formar uma calda. Despeje a calda em forminhas individuais (4 cm de fundo x 4 cm de altura x 6,5 cm de boca) e reserve.
2. Em uma panela em fogo médio, aqueça 150 ml de leite com a casca de 2 laranjas até começar a ferver (+/- 3 minutos). Apague o fogo, tampe a panela e deixe amornar (+/- 10 minutos). Depois de morno, passe por uma peneira, descarte as cascas e reserve o leite.



3. Coloque em uma tigela 1 gema, 3 ovos, 150 g de açúcar e bata com o batedor de arame. Adicione a mistura de leite morno, 400 g de creme de leite, 100 ml de suco de laranja, 1 colher (sopa) de leite em pó e misture com o batedor de arame.
4. Transfira para as forminhas individuais que estão com a calda e leve ao forno preaquecido em banho-maria a 160°C por 45 minutos. Retire do forno e leve as forminhas à geladeira para esfriar. Desenforme e sirva.

## Pudim de Caramelo



### Ingredientes

- 130g de açúcar (2/3 xícara de chá)
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)
- 150g de creme de leite fresco aquecido (2/3 xícara de chá)
- 1 ovo
- 1 gema
- 200ml de água (¾ xícara de chá + 1 colher de sopa)
- 7 colheres (sopa) de leite em pó (50 g)

### Modo de Preparo

1. Numa panela em fogo médio, coloque 130 g de açúcar e mexa até ficar em ponto de caramelo claro (+/- 4 minutos). Acrescente 20 g de manteiga e misture até derreter. Apague o fogo e, EM FIO, despeje 150 g de creme de leite fresco aquecido e mexa até obter uma mistura homogênea.
2. Transfira para um liquidificador, adicione 1 ovo, 1 gema, 200 ml de água, 7 colheres (sopa) de leite em pó e bata por +/- 5 minutos.



- Despeje em uma forma de bolo inglês (20 cm x 9 cm x 5 cm de altura) untada com manteiga e polvilhada com açúcar cristal e leve ao forno preaquecido a 180° C por +/- 45 minutos. Retire do forno, leve à geladeira por 2 horas, desenforme e sirva com praliné de caramelo.

## Ingredientes

- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- flor de sal a gosto

## Modo de Preparo

- Numa panela em fogo médio, coloque 1/4 xícara (chá) de açúcar e mexa até formar um caramelo. Apague o fogo, espalhe em um tapete de silicone ou mármore e salpique flor de sal a gosto. Deixe secar.
- Depois de seco, com as mãos, quebre grosseiramente e decore o pudim.

## Pudim de Tapioca



### Ingredientes - Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

### Ingredientes - Pudim

- 1 xícara (chá) de tapioca granulada
- 1.5 xícara (chá) de coco ralado fresco
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga com sal
- 1 litro de leite fervente
- 1 pitada de sal

