Cento Certo: amostra grátis

80 receitas de brigadeiro para vender, com o Método Base-Ponto-Sabor, preço calculado e o roteiro do seu primeiro cento

Sumário

Introdução: o ponto é decidido em dois lugares 1

Capítulo 1. Primeira vitória: a panela-teste de hoje 2

Gostou da amostra? 3

Introdução: o ponto é decidido em dois lugares

Se você já ficou parada na frente do fogão, espátula na mão, perguntando "será que já está bom?", este livro foi escrito para você.

A cena é conhecida. A massa parece mole, então você deixa mais um pouco. Depois mais um pouquinho. Desliga, espera esfriar, e no dia seguinte o brigadeiro está arenoso, açucarado, ou duro como bala. Na vez seguinte, com medo de passar, você desliga cedo, e a massa gruda na mão e não vira bolinha de jeito nenhum. Entre uma tentativa e outra, foram embora latas de leite condensado, chocolate, manteiga e uma tarde inteira.

E, por cima disso, a dúvida que impede de aceitar a primeira encomenda: "e se der errado justo no cento da festa da vizinha?".

> *O que falta é um jeito de conferir o ponto antes de desligar o fogo.*

Por que o brigadeiro dá errado

O ponto do brigadeiro é decidido em dois lugares, e só um deles fica no fogão.

O primeiro lugar é o mercado. Existe uma lata que parece leite condensado, fica na mesma prateleira, custa menos e se chama *mistura láctea condensada*. Ela leva soro de leite, amido e gordura vegetal, é mais líquida e não chega no ponto de enrolar do mesmo jeito. Quem compra essa lata sem ler o rótulo erra antes de acender o fogo, e depois culpa a panela, o fogão ou a própria mão.

O segundo lugar são os últimos minutos de fogo. O brigadeiro quente sempre parece mais mole do que vai ficar depois de frio. Quem confia só no olho tende a cozinhar demais, e o excesso de fogo é uma das causas do brigadeiro que açucara ou endurece (as outras, que acontecem depois do fogo, estão no capítulo 1). Quem desliga cedo demais, com medo, fica com a massa que não enrola.

O conselho que todo mundo repete, "desliga quando desgrudar do fundo da panela", é verdadeiro, mas é vago. Desgrudar quanto? Por quanto tempo? Com uma lata ou com três? Em fogão a gás ou de indução?

Este livro troca o "acho que está bom" por um teste que você faz em um minuto e que dá a mesma resposta todas as vezes.

O Método Base-Ponto-Sabor

Tudo o que vem nas próximas páginas se apoia em três passos. São sempre os mesmos, seja um brigadeiro tradicional de festa infantil, seja um de pistache para caixa de presente.

Passo	O que é	O que resolve
1. BASE	Uma proporção fixa por lata: leite condensado de verdade (conferido no rótulo), gordura e um sólido de sabor. Três bases sustentam o livro inteiro: escura, branca e ninho.	Acaba com a receita que "às vezes dá certo". Com a base igual, o resultado se repete.
2. PONTO	A Régua dos 3 Pontos (calda, colher e enrolar), conferida pelo **Teste do Pratinho**: uma colherada num prato frio, um minuto de espera e uma tentativa de enrolar com o dedo untado.	Diz a hora exata de desligar, antes que seja tarde.
3. SABOR	Cada sabor entra numa de três **Janelas de Sabor**: antes do fogo, no fogo ou depois do fogo, com a compensação certa quando o ingrediente traz água ou gordura.	Explica por que 80 receitas não exigem 80 técnicas diferentes.

Quando você entende os três passos, deixa de depender de receita decorada. Vê um sabor novo, sabe em qual base ele entra, em que momento colocar e o que muda no ponto.

Como este livro está organizado

O caminho vai da primeira panela até a encomenda entregue:

Capítulo	Para que serve
1. Primeira vitória: a panela-teste de hoje	Fazer 25 brigadeiros no ponto com uma lata, ainda hoje, e ter o roteiro do primeiro cento num dia.
2. Lista de compras e custo por unidade	Comprar certo no mercado e saber quanto custa cada brigadeiro.
3. O Método Base-Ponto-Sabor passo a passo	As três bases, a Régua dos 3 Pontos, tempos por número de latas e tipo de fogão, e as Janelas de Sabor.
4. Catálogo das 80 receitas em 7 linhas	O cardápio completo, cada receita com base, janela, ponto, rendimento e custo de referência.
5. Enrolar, confeitar e padronizar	Todas as unidades do mesmo tamanho, com acabamento bonito, foto boa de celular e 3 roteiros de vídeo curto.
6. Deu errado? Diagnóstico e conserto	Doze problemas com sintoma, causa e conserto, para salvar a panela em vez de jogar fora.
7. Preço, embalagem e validade	O preço do cento calculado, as caixas, a validade, a etiqueta e os cuidados para vender comida feita em casa.
8. Onde vender e como fechar encomendas	WhatsApp, Instagram, vizinhança, festas, sinal e prazo.
9. Rotina de produção da semana	Uma encomenda de 300 unidades organizada por dia, sem virar a noite.

Junto com o livro vêm três bônus que transformam o conteúdo em ferramenta: a **Calculadora do Cento** (planilha), a **Régua do Ponto + Checklist da Semana** (para imprimir e colar na geladeira) e as **Mensagens que Fecham Encomenda** (textos prontos para o WhatsApp e legendas).

Como tirar o máximo deste material

1. **Leia o capítulo 1 inteiro antes de ir para a cozinha.** Ele é curto de propósito e foi feito para você aplicar hoje.
2. **Faça a panela-teste com uma lata só.** Uma lata é barata o suficiente para errar sem dor e grande o suficiente para treinar o Teste do Pratinho de verdade.
3. **Anote.** Cada fogão é um fogão. Escreva quantos minutos a sua panela levou, em que fogo, e como a massa estava no pratinho. Na terceira panela você já terá o seu próprio "relógio".
4. **Só depois avance para os sabores.** O catálogo do capítulo 4 rende muito mais quando a base já está firme na sua mão.

5. **Use as ferramentas.** A planilha e o cartão do ponto existem para você não precisar decorar nada.

> *Primeiro o ponto, depois o sabor, depois a venda. Nessa ordem, cada etapa fica mais fácil que a anterior.*

O que você vai precisar para começar

Nada de equipamento caro. Para a panela-teste de hoje bastam:

- 1 lata ou caixinha de leite condensado de 395 g (o capítulo 1 ensina a conferir o rótulo);
- manteiga e chocolate em pó;
- uma panela de fundo grosso, uma espátula de silicone e um prato raso;
- granulado e forminhas, se quiser já ver o brigadeiro pronto.

Balança de cozinha ajuda muito e custa pouco, mas para a primeira panela dá para usar colheres de medida.

Combinados importantes

Algumas coisas precisam ficar claras desde o início, porque são a base de um negócio honesto:

- **Este livro ensina técnica, cardápio, preço e organização.** Quanto cada pessoa vende depende da cidade, do tempo disponível, da divulgação e de muitos outros fatores. Por isso aqui não há promessa de valor de ganho, e sim um jeito de calcular o preço certo para que cada venda valha a pena.
- **Vender alimento feito em casa tem regras.** Elas mudam de município para município. O capítulo 7 mostra como procurar a vigilância sanitária da sua cidade e como funciona a formalização como MEI. Não pule essa parte.
- **A linha com licor é para maiores de 18 anos.** Ela aparece marcada como 18+ no catálogo, e deve ser vendida apenas para adultos, com a informação de que contém álcool.
- **Validades e custos são referências.** Os valores de preço usados nos exemplos são de mercado de referência e servem para mostrar a conta. Troque sempre pelos preços que você pagou; a planilha faz isso por você.

Agora, separe uma lata. A primeira vitória acontece hoje.

Capítulo 1. Primeira vitória: a panela-teste de hoje

A meta de hoje é simples e concreta: **uma lata, 25 brigadeiros enrolados, cada um na sua forminha**. Essa primeira bandeja é de treino: você vai ver, com os próprios olhos, o momento exato em que a massa fica pronta, e a partir dela vai decidir pelo teste, e não pela sorte.

Uma lata custa pouco o bastante para treinar sem medo e rende o suficiente para você enrolar de verdade, passar no granulado e provar no dia seguinte. Se tudo correr como descrito aqui, à noite você terá uma bandeja pronta e, no fim do capítulo, o roteiro para transformar essa panela em um cento num dia só.

O que separar antes de acender o fogo (5 itens)

Brigadeiro desanda quando a pessoa precisa sair correndo atrás de alguma coisa com a panela no fogo. Deixe estes cinco itens na bancada antes de começar.

1. A lata certa, conferida no rótulo

Vire a lata ou a caixinha e procure o nome do produto, que aparece em letras menores perto da lista de ingredientes.

O que está escrito	Serve para brigadeiro de enrolar?	Por quê
Leite condensado	Sim	Leite e açúcar. É o que dá o ponto firme e cremoso.
Mistura láctea condensada (ou "de leite condensado e soro de leite")	Não para enrolar	Leva soro, amido e às vezes gordura vegetal. Fica mais líquida e demora a firmar.
Creme condensado ou "creme culinário condensado"	Não para enrolar	Outra composição, também pensada para outros usos.

Confira também o peso. Todas as medidas deste livro usam **a lata ou caixinha de 395 g**.

> *Antes de culpar o fogo, olhe a lata. Com mistura láctea, a panela pode dar errado antes de o fogo ser aceso.*

2. Os ingredientes da panela-teste, já medidos

- 1 lata ou caixinha de **leite condensado** (395 g);
- 1 colher (sopa) cheia de **manteiga sem sal** (20 g);
- 3 colheres (sopa) bem cheias de **chocolate em pó 50% cacau** (30 g).

Para enrolar e finalizar:

- um pouco de manteiga para untar as mãos;
- cerca de 75 g de **chocolate granulado**;
- 25 forminhas de papel **nº 4**.

3. Uma panela de fundo grosso

Panela de fundo fino queima a massa por baixo antes de o resto chegar ao ponto. Para uma lata, use uma panela de 16 a 20 cm de diâmetro com fundo grosso. Se só tiver panela fina, cozinhe em fogo mais baixo e conte alguns minutos a mais.

4. Espátula de silicone e um prato untado

A espátula de silicone alcança os cantos da panela, onde a massa costuma queimar. Ao lado do fogão, deixe um prato raso ou refratário **untado com manteiga** e um pedaço de **filme plástico** já cortado.

5. O prato do teste, gelado

Coloque um pires ou prato raso pequeno na geladeira agora (ou 5 minutos no congelador antes de começar). É nele que você vai fazer o Teste do Pratinho. Deixe também o cronômetro do celular à mão.

Conferência rápida: lata certa, ingredientes medidos, panela de fundo grosso, espátula + prato untado + filme, pratinho gelado. Os cinco na bancada? Pode acender o fogo.

A panela-teste de 1 lata, passo a passo

Cada passo traz o que você **vê** na panela e o que você **faz**. Leia uma vez inteira antes de começar.

Passo 1. Misture tudo com o fogo desligado

Coloque o leite condensado e o chocolate em pó na panela **ainda fria**. Mexa até não sobrar nenhum grumo de chocolate. Junte a manteiga.

Por que assim: o chocolate em pó dissolve muito melhor no frio. Se ele entra com a panela quente, forma bolinhas secas que depois aparecem na massa.

Passo 2. Fogo médio até ferver

Acenda o fogo em **médio** e mexa sem parar, passando a espátula pelo fundo e pelos cantos, num movimento de "oito". Em 3 a 4 minutos a massa começa a borbulhar.

Passo 3. Baixe para médio-baixo e mexa sem parar

Assim que ferver, abaixe o fogo para **médio-baixo**. Daqui em diante, não pare de mexer. A massa vai engrossando e escurecendo aos poucos.

Ligue o cronômetro **no momento em que a massa ferver**. Todos os tempos do livro contam a partir daí. O que você vai notar, com uma lata, em fogo médio-baixo:

Tempo depois de ferver	O que a massa faz
3 a 5 min	Ainda líquida, cobre a espátula como um creme grosso.
6 a 8 min	Engrossa. O rastro da espátula no fundo aparece e some na hora.
9 a 11 min	O rastro no fundo demora a fechar. A massa começa a se juntar e acompanhar a espátula.
12 min	**Primeiro Teste do Pratinho.** A massa começa a desgrudar do fundo.
12 a 15 min	A massa desgruda do fundo e se move como um bloco quando você inclina a panela. **É aqui que o ponto de enrolar costuma aparecer.**

Somando os 3 a 4 minutos até ferver, a panela-teste fica de 15 a 19 minutos no fogo. Esses tempos são uma faixa. O que decide é o teste, não o relógio.

Passo 4. Faça o Teste do Pratinho

Aos 12 minutos depois de ferver, quando a massa começar a desgrudar do fundo, faça o primeiro teste (explicado em detalhe logo abaixo). Repita a cada 1 ou 2 minutos até o pratinho dizer "pode desligar".

Passo 5. Desligue e transfira na hora

Quando o teste der o ponto de enrolar, desligue o fogo, mexa mais uns 20 segundos e despeje a massa no prato untado **imediatamente**. Não raspe o fundo nem as laterais da panela. Já já você entende por quê.

Passo 6. Cubra com filme encostado

Encoste o filme plástico **diretamente na superfície da massa**, sem deixar bolha de ar. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Teste do Pratinho: 1 colherada, 1 prato frio, 1 minuto

O problema de avaliar o brigadeiro dentro da panela é que ele está quente, e massa quente sempre parece mais mole do que vai ficar. O Teste do Pratinho resolve isso: ele **esfria uma amostra pequena em um minuto** e mostra como a panela inteira vai estar depois de fria.

Como fazer

1. **Abaixe o fogo para o mínimo** e continue mexendo devagar enquanto testa. Assim a panela não avança enquanto você espera.
2. Pegue **1 colher (chá) de massa** e coloque no prato gelado.
3. Ligue o cronômetro: **1 minuto**.
4. Unte de leve a ponta do polegar e do indicador com manteiga.
5. Pegue a porção e **tente enrolar** uma bolinha.

Como ler o resultado

O que acontece no pratinho	Em que ponto está	O que fazer
A massa espalha e forma uma poça. Não dá para pegar.	**Calda**	Volte o fogo para médio-baixo e teste de novo em 2 minutos.
Fica em montinho, mas ao enrolar gruda nos dedos e a bolinha achata.	**Colher**	Continue no fogo e teste de novo em 1 minuto.
Forma uma bolinha lisa, que **segura a forma e não escorre**, e solta do dedo untado.	**Enrolar**	**Desligue agora.**
A bolinha fica dura, racha nas bordas ou fica com aspecto arenoso.	**Passou**	Desligue já e veja o conserto abaixo.

Você vai notar que entre "colher" e "enrolar" há às vezes só um ou dois minutos. Por isso o teste se repete em intervalos curtos quando a massa já desgrudou do fundo.

> *Bolinha formada e sem escorrer no pratinho? Desligue. Não espere a panela "parecer pronta".*

Se passou do ponto

Não jogue fora. Com o fogo no mínimo, junte **2 colheres (sopa) de creme de leite** à massa, mexa até ficar lisa outra vez (1 a 2 minutos) e refaça o teste. Na maioria das vezes ela volta para o ponto de enrolar.

Por que desligar um pouco antes: a massa firma fora do fogo

Duas coisas continuam acontecendo depois que você apaga a chama, e as duas deixam o brigadeiro mais firme:

1. **O calor da panela.** Uma panela de fundo grosso continua quente por minutos. Se a massa fica ali dentro, ela segue cozinhando. Por isso a transferência para o prato é imediata.
2. **O esfriamento.** A massa quente é mais mole do que a massa fria. É essa diferença que engana: na panela, o brigadeiro no ponto certo ainda parece "um pouquinho mole".

Quem confia só no olho costuma esperar a massa "parecer firme" na panela. Quando isso acontece, ela já passou, e o resultado aparece no dia seguinte: brigadeiro arenoso, duro ou açucarado.

O pratinho mostra o futuro. Por isso, o momento certo de desligar vem **antes** de a panela dar a impressão de pronta. Na prática, nesse momento a massa:

- desgruda do fundo e escorrega inteira, devagar, quando você inclina a panela;
- deixa no fundo um rastro que leva 2 ou 3 segundos para fechar;
- ainda está brilhante, sem gordura escorrendo pelas bordas.

Se a massa já roda sozinha como uma bola dura e aparece um brilho oleoso nas laterais, ela passou.

Esfriar sem açucarar: prato untado e filme encostado

Muito brigadeiro que estava no ponto certo açucara **depois** do fogo. As causas mais comuns e como evitar cada uma:

O que costuma acontecer	Por que açucara	O que fazer
Raspar a panela para "não desperdiçar"	A massa grudada no fundo e nas laterais está mais cozida e cheia de cristais de açúcar. Misturada ao resto, ela "contamina" a massa inteira.	O que ficou na panela, fica na panela. Coma de colher.
Deixar esfriar descoberto	A superfície seca, forma uma casquinha, e essa casquinha vira cristal.	Filme plástico **encostado** na massa, sem bolhas de ar.
Esfriar na própria panela	O fundo quente continua cozinhando.	Transfira para o prato untado na hora.
Mexer a massa enquanto esfria	O movimento ajuda o açúcar a cristalizar.	Deixe quieta até esfriar.
Colocar a massa quente na geladeira	Vapor vira água dentro do pote e o choque de temperatura atrapalha a textura.	Primeiro esfria na bancada, depois, se precisar, vai para a geladeira.

Quanto tempo esperar: em temperatura ambiente, uma lata esfria em 1h30 a 2h. Ela está pronta para enrolar quando o **centro** da massa não está mais morno ao toque. Em dias muito quentes, depois de 1 hora na bancada, pode ir para a geladeira por 30 minutos, ainda coberta.

Hora de enrolar os seus 25

1. Lave e seque bem as mãos. Unte as palmas com uma camada **fina** de manteiga.
2. Separe porções de **15 g**. Sem balança, use uma colher (sopa) rasa de massa como medida.
3. Enrole cada porção com movimentos circulares leves, sem apertar.
4. Passe a bolinha no granulado logo em seguida, enquanto a superfície ainda está levemente pegajosa, e aperte de leve para fixar.
5. Coloque na forminha.
6. A cada 10 ou 12 unidades, lave, seque e unte as mãos de novo. Mão com acúmulo de massa é o que faz grudar.

Contou 25? Prove um. Repare na textura: macia por dentro, lisa, sem grão de açúcar. Essa é a sua referência a partir de agora.

Roteiro do Primeiro Cento: 4 latas, hora a hora

Com a panela-teste dando certo, o cento é a mesma coisa feita quatro vezes, com organização. Uma lata da base escura rende cerca de 25 brigadeiros de 15 g, então **4 latas fazem 100**.

Lista de compras do cento

Item	Quantidade
Leite condensado (conferido no rótulo, 395 g)	4 latas ou caixinhas
Manteiga sem sal	80 g, mais um pouco para untar
Chocolate em pó 50% cacau	120 g
Chocolate granulado	300 g
Forminhas nº 4	110 (10 de reserva)
Filme plástico	1 rolo

A dúvida das panelas

Para uma iniciante, o mais seguro é cozinhar **2 latas por panela, em dois lotes**. Duas latas pedem panela de 20 a 22 cm e levam mais tempo para chegar ao ponto, mas o Teste do Pratinho é o mesmo. Se sua panela de fundo grosso for pequena, faça 4 lotes de 1 lata: o roteiro só ganha uns 30 minutos pela manhã.

Evite cozinhar duas panelas ao mesmo tempo nas primeiras vezes. Você só tem uma espátula e um par de olhos.

O dia, hora a hora

Horário	O que fazer
Véspera	Comprar e conferir os rótulos. Lavar panela e utensílios. Deixar a massa da bancada livre.
7h30	Pesar ingredientes dos dois lotes. Untar dois refratários. Cortar o filme. Pratinho na geladeira.
8h00	**Lote 1** (2 latas): misturar no frio, fogo médio até ferver, depois médio-baixo.
8h20 a 8h30	Começar os Testes do Pratinho 14 minutos depois de ferver, quando a massa desgrudar do fundo. Desligar no ponto de enrolar.
8h35	Transferir para o refratário, filme encostado. Lavar a panela (água morna solta tudo).
8h45	**Lote 2** (2 latas), mesmo processo.
9h20	Transferir, cobrir. Fim do fogão.
9h30 a 12h30	Massa descansando. Use esse tempo: abrir as 100 forminhas em fileiras numa bandeja, colocar o granulado numa tigela funda, limpar a cozinha, almoçar.
12h30	Conferir se o centro da massa está frio.
12h45 a 13h30	**Porcionar tudo antes de enrolar**: pesar as 100 porções de 15 g e deixá-las enfileiradas num tabuleiro untado. É mais rápido do que pesar e enrolar uma por uma.
13h30 a 16h00	**Enrolar e passar no granulado** em blocos de 25. Lavar e untar as mãos entre os blocos. Pausa de 5 minutos a cada bloco para descansar os ombros.
16h00 a 16h30	Contar, separar as unidades tortas (essas ficam para a família), acomodar em potes ou caixas fechadas.

Ao fim da tarde, 100 brigadeiros enrolados, no ponto, em forminha.

Três ajustes de quem está começando

- **Rendeu menos que 25 por lata?** É normal perder um pouco de massa na panela e no teste. Faça os próximos com 14 g, ou compre uma quinta lata de reserva.
- **Enrolar está demorando mais que o previsto?** Para iniciante, 100 unidades levam de 2 a 3 horas. Com a prática, isso cai bastante. Não acelere apertando a massa: a bolinha fica feia.
- **Calor forte na cozinha?** Enrole perto de uma janela ou com ventilador indireto, e devolva a massa à geladeira por 15 minutos se ela começar a amolecer nas mãos.

> *Ninguém faz um cento perfeito sem antes ter feito uma lata perfeita. Por isso a ordem é: panela-teste hoje, cento depois.*

Resumo do capítulo

- O ponto é decidido no **mercado** (leite condensado de verdade, 395 g, conferido no rótulo) e nos **últimos minutos de fogo**.
- Os **5 itens na bancada** evitam a correria com a panela no fogo.
- A panela-teste é **mistura no frio, fogo médio até ferver e depois médio-baixo**, mexendo sem parar.
- O **Teste do Pratinho** (1 colher de chá, prato gelado, 1 minuto, dedo untado) mostra como a massa vai ficar fria. Bolinha que segura a forma e não escorre: desligue.
- A massa **firma fora do fogo**, por isso o momento certo vem antes de a panela "parecer pronta".
- Para não açucarar: **não raspe a panela, transfira na hora, cubra com filme encostado e não mexa** enquanto esfria.
- **4 latas fazem um cento** de 15 g, e o roteiro cabe num dia: massa de manhã, enrolar à tarde.

Mãos à obra

Checklist da panela-teste de hoje

- ☐ Conferi no rótulo: está escrito "leite condensado", 395 g.
- ☐ Pratinho na geladeira, prato untado e filme cortado.
- ☐ Misturei leite condensado e chocolate em pó no frio, sem grumos.
- ☐ Fogo médio até ferver, depois médio-baixo, mexendo sempre.
- ☐ Fiz o Teste do Pratinho a cada 1 ou 2 minutos depois que a massa desgrudou do fundo.
- ☐ Desliguei no ponto de enrolar e transferi na hora, sem raspar a panela.
- ☐ Cobri com filme encostado e esperei o centro esfriar.
- ☐ Enrolei porções de 15 g com as mãos untadas e passei no granulado.

Meu diário de panela

Copie este quadro num caderno e preencha a cada panela. Na terceira, você terá o tempo exato do seu fogão.

Data	Latas	Panela (cm)	Fogão e fogo	Minutos até ferver	Minutos até o ponto, depois de ferver	Quantos testes	Rendeu	Como ficou no dia seguinte
	1							

E depois de hoje?

Com a panela-teste feita, você já tem a parte mais importante: um jeito de saber a hora de desligar. Os próximos capítulos constroem em cima disso:

- **Capítulo 2:** a lista de compras completa e a conta de quanto custa cada brigadeiro, antes de dizer um preço a alguém.
- **Capítulo 3:** as três bases (escura, branca e ninho), os tempos para 1, 2 e 3 latas em cada tipo de fogão e as Janelas de Sabor.
- **Capítulo 4:** as 80 receitas, em 7 linhas de cardápio, todas seguindo a mesma lógica que você acabou de praticar.
- **Capítulos 5 a 9:** acabamento, conserto de panelas que deram errado, preço do cento, onde vender e como organizar uma encomenda grande.

Por hoje, basta a bandeja de 25. Prove um amanhã de manhã e anote o que achou.

Gostou da amostra?

Esta foi uma parte de **Cento Certo**. O livro completo continua com:

- Capítulo 3. O Método Base-Ponto-Sabor passo a passo
- Capítulo 4. Catálogo das 80 receitas em 7 linhas
- Capítulo 5. Enrolar, confeitar e padronizar
- Capítulo 6. Deu errado? Diagnóstico e conserto
- Capítulo 7. Preço, embalagem e validade
- Capítulo 8. Onde vender e como fechar encomendas
- Capítulo 9. Rotina de produção da semana
- Conclusão: do pratinho à encomenda entregue

E os bônus que acompanham o livro. Garantia de 7 dias: se não gostar, você pede o dinheiro de volta.