

## GUIA PRÁTICO



Nestlé  
**Moça**



# PÁSCOA

## *Recheada*



# Índice

**1**

## **TOP RECEITAS QUE DÃO CERTO**

**PÁGINA 03**

OVO BRÛLÉE .....	04
OVO FLAT DOCE DE LEITE .....	05
OVO MIL FOLHAS COM DOCE DE LEITE .....	06
OVO ZERO AÇÚCAR .....	07
OVO NINHO® COM KITKAT® .....	08

**2**

## **TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR**

**PÁGINA 09**

DECORAÇÃO.....	10
✦ OVO KIDS .....	11
REGIONALIZAÇÃO .....	12
✦ OVO BOLO DE ROLO .....	13
EXPERIÊNCIA .....	14
✦ KIT MONTE SEU OVO DE PÁSCOA .....	15
PERSONALIZAÇÃO .....	16
✦ OVO PERSONALIZADO .....	17

**3**

## **DICAS PARA FAZER ACONTECER**

**PÁGINA 18**

TUDO SOBRE CHOCOLATE.....	19
COMO PLANEJAR A COMPRA DOS INSUMOS?.....	25
COMO PRECIFICAR SEU PRODUTO? .....	26
COMO OTIMIZAR SUA PRODUÇÃO?.....	27
DICAS PARA UM PERFIL DIGITAL .....	29
VITRINE SEBRAE + RECEITAS NESTLÉ .....	34



# Top receitas que dão certo

## O segredo do sucesso na Páscoa

A Páscoa é uma das épocas mais aguardadas do ano, marcada pelo aumento da demanda por produtos que encantam e surpreendem.

Nesse período, a criatividade e a qualidade são elementos-chave para atrair clientes e se destacar no mercado. E nada transmite mais confiança e fideliza seus consumidores do que um cardápio recheado de receitas que dão certo.

Neste capítulo, reunimos receitas que combinam inovação e tradição, **especialmente pensadas para você conquistar mais vendas nesta sazonalidade.**

Vamos juntos fazer desta a Páscoa mais *Recheada* de todas?





## 1. TOP RECEITAS QUE DÃO CERTO

# Ovo BRÛLÉE



ESTRELA DA  
RECEITA

### Dica do Chef

Sempre maçaricar os brigadeiros antes de colocar no ovo, para evitar que a casca de chocolate derreta.

## Ingredientes

### Cascas

- 2 Cascas de ovos de chocolate
- 400g de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme

Passo a  
passo na  
página  
22

### Recheio

- 200g de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme
- 150g de açúcar cristal

## Modo de Preparo

### Cascas

- 1** Leve os 200g de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme dos brigadeiros para a panela e mexa em fogo médio até desgrudar do fundo.
- 2** Deixe esfriar e faça bolinhas de 15g.
- 3** Enrole as bolinhas no açúcar cristal, toste levemente com um maçarico e reserve.

### Recheio

- 1** Preencha toda a casca dos ovos de chocolate com MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme.
- 2** Utilize um saco de confeitar com um bico perlê para confeitar os ovos.
- 3** Finalize com os brigadeiros brülée.

# Ovo flat

## DOCE DE LEITE

### Ingredientes

- 100g de GAROTO® Confeitaria
- 200g de MOÇA® Dulce de Leche

### Modo de Preparo

- 1 Tempere seu chocolate e faça casquinhas em duas forminhas de acetato para Ovo Flat, com o relevo de sua preferência.
- 2 Antes de desenformar as casquinhas, utilize MOÇA® Dulce de Leche para recheá-las.
- 3 Feche os ovos com uma fina camada de chocolate temperado.
- 4 Desenforme e sirva.

### 1. TOP RECEITAS QUE DÃO CERTO



**ESTRELA DA RECEITA**

### Dica do Chef

Você pode adicionar canela para fazer um ovo flat de Churros





1. TOP RECEITAS QUE DÃO CERTO

# Ovo mil folhas

## COM DOCE DE LEITE ✨

### Ingredientes

- 100g de massa folhada pronta
- 50g de açúcar refinado
- 2 Casca de ovos de chocolate
- 400g de MOÇA® Doce de Leite

Passo a passo na página 22



ESTRELA DA RECEITA

### Modo de Preparo

- 1** Prepare a massa folhada caramelizada espalhando o açúcar sobre a massa crua e levando ao forno até que esteja dourada. Deixe esfriar e quebre com as mãos para obter pedaços pequenos.
- 2** Na casca do ovo, alterne camadas de MOÇA® Doce de Leite e massa folhada, até completar o ovo.
- 3** Finalize com mais massa folhada triturada e decore com pitangas de MOÇA® Doce de Leite.

### Dica do Chef

Você pode utilizar a mesma técnica de montagem para fazer um Ovo Palha Italiana, utilizando produtos da nossa linha de Biscoitos, NEGRESCO® Topping e TOSTINES® Especiarias Topping.

# Ovo ✨

## ZERO AÇÚCAR

### 👉 Ingredientes

#### Cascas

- 250g de NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar

#### Finalização

- Raspas de NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar

### 👉 Modo de Preparo

#### Trufa

- 1 Prepare uma ganache misturando os ingredientes da trufa: derreta o NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar, adicione o NESTLÉ® Nestilly aquecido e misture muito bem. Por último, adicione a manteiga e deixe esfriar.
- 2 Deixe esfriar e faça bolinhas de 15g.
- 3 Enrole as bolinhas no açúcar cristal, toste levemente com um maçarico e reserve.

#### Finalização

- 1 Enquanto o chocolate ainda estiver derretido, coloque raspas de NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar.



#### Dica do Chef

Para incrementar sua receita, experimente misturar pistaches picados na ganache do recheio.

#### Trufa

- 150g de NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar
- 75g de NESTLÉ® Nestilly
- 5g de manteiga sem sal

### ESTRELA DA RECEITA



#### Cascas

- 1 Prepare 2 cascas de ovos utilizando NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar temperado. Deixe cristalizar.
- 2 Antes de desenformar, espalhe metade do recheio trufado em cada uma das cascas e cubra com mais NESTLÉ® Chocolate Zero Açúcar temperado.
- 2 Deixe cristalizar completamente e desenforme.





## 1. TOP RECEITAS QUE DÃO CERTO

# Ovo Ninho® COM KITKAT® ✨

## 👉 Ingredientes

- 2 Cascas de ovos de chocolate
- 150g de NINHO® Recheio e Cobertura Consistência Firme
- 150g de Pasta KITKAT®
- 1 pacote de KITKAT® fingers

Passo a  
passo na  
página  
22



ESTRELAS DA  
RECEITA

## Dica do Chef 🍪

Para um melhor acabamento, aqueça levemente a pasta KITKAT® antes de espalhar sobre o ovo.

## 👉 Modo de Preparo

- 1** Na casca do ovo, alterne camadas de NINHO® Recheio e Cobertura Consistência Firme e Pasta KITKAT®.
- 2** Finalize com uma fina camada de Pasta KITKAT®. Se necessário, utilize uma espátula para deixar a cobertura bem lisa.
- 3** Utilizando um bico de confeitar pitanga, confeite as bordas dos ovos com NINHO® Recheio e Cobertura Consistência Firme.
- 4** Finalize com 2 unidades de fingers KITKAT®.

# Tendências para você *se diferenciar*

Em um mercado cada vez mais competitivo, compreender e aplicar as tendências é fundamental para diferenciar seu negócio!

Neste capítulo, veremos como as **tendências de Páscoa** podem inspirar suas receitas, permitindo que você se destaque e atraia mais clientes.



## 2. TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR

# Decoração

## OVO KIDS

Na Páscoa, inovar é essencial para se destacar. Uma tendência em alta é a decoração criativa, como o OVO KIDS, que traz cores, temas lúdicos e detalhes que encantam o público infantil.

Essa abordagem não só valoriza o produto, mas também cria conexões emocionais com os clientes e aumenta sua visibilidade.





## 2. TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR

# Ovo KIDS ✨



ESTRELA DA  
RECEITA

### Dica do Chef

O Recheio MOÇA® Morango pode ser substituído por MOÇA® Firme ou MOÇA® Chocolate para outras variações.

## 👉 Ingredientes

### Cascas

- 2 Cascas de ovos de chocolate

Passo a  
passo na  
página  
22

### Finalização

- Confeitos coloridos a gosto
- 700g de MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Morango

## 👉 Modo de Preparo

### Cascas

- 1 Preencha toda a casca dos ovos de chocolate com MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Morango.
- 2 Utilize uma espátula para deixar a superfície bem lisa.

### Finalização

- 1 Decore com confeitos coloridos.
- 2 Finalize confeitando com MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Morango.

## 2. TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR

# Regionalização

## OVO BOLO DE ROLO

A regionalização é uma forte tendência que está ganhando espaço na Páscoa, permitindo que confeiteiros valorizem ingredientes e tradições locais.

Um grande destaque é o OVO DE BOLO DE ROLO, essa combinação une tradição e modernidade, encantando clientes que buscam produtos autênticos e repletos de significado cultural.



# Ovo ✨

## BOLO DE ROLO

### 👉 Ingredientes

- 2 Cascas de ovos de chocolate
- 400g de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme
- 80g de Bolo de Rolo Tradicional (sabor goiabada)

Passo a passo na página 22



ESTRELA DA RECEITA

### 👉 Modo de Preparo

- 1 Corte o bolo de rolo em fatias bem finas.
- 2 Na casca do ovo, coloque uma fina camada de MOÇA® Recheio e Cobertura Consistência Firme.
- 3 Coloque fatias de bolo de rolo.
- 4 Repita o processo até completar a casca do ovo e finalize com rodinhas de bolo de rolo em toda a superfície.

#### 👨‍🍳 Dica do Chef

Você pode misturar 50g de cream cheese a cada 100g de MOÇA® Firme para obter o sabor Romeu e Julieta.



## 2. TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR

# Experiência

## KIT MONTE SEU OVO DE PÁSCOA

Outra tendência marcante é a valorização da experiência. Produtos interativos, como o KIT MONTE SEU OVO DE PÁSCOA, estão em alta.

Eles envolvem os clientes de maneira única, transformando o momento da Páscoa em algo ainda mais especial, fortalecendo o vínculo com a marca e gerando momentos memoráveis em família.





## 2. TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR

# Kit monte SEU OVO DE PÁSCOA

### Dica do Chef

Você pode criar variações para todas as idades utilizando diferentes toppings, como nozes ou castanhas para uma versão adulta.

## Ingredientes

- 2 Cascas de mini ovos de chocolate
- 200g de MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Chocolate
- Confeitos a gosto

Passo a passo na página 22

## Modo de Preparo

- 1 Coloque o MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Chocolate em um saquinho de confeitar e amarre com um barbante.
- 2 Utilize potinhos para colocar os confeitos que desejar.
- 3 Monte uma linda caixa, contendo: 2 cascas de ovinhos, o saco de confeitar com recheio e os potinhos de confeitos.
- 4 Feche a caixa e venda com um laço colorido.



ESTRELA DA RECEITA

## 2. TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR

# Personalização

## OVO PERSONALIZADO

A personalização de ovos de Páscoa é uma tendência crescente, atendendo ao desejo dos consumidores por produtos únicos.

Essa prática permite que as pessoas expressem criatividade e individualidade, por meio de mensagens personalizadas, sabores exclusivos e designs sob medida.



# Ovo ✨

2. TENDÊNCIAS PARA VOCÊ SE DIFERENCIAR

## PERSONALIZADO

### Ingredientes

- 2 Cascas de ovos de chocolate
- 700g de MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Chocolate
- 50g de NESTLÉ® Chocolate Branco
- Glacê real nas cores de preferência
- Confeitos coloridos a gosto

Passo a passo na paginação 22

### Dica do Chef

Brinque com cores, frases e desenhos para ovos únicos.

### Modo de Preparo

- 1 Preencha toda a casca dos ovos de chocolate com MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Chocolate.
- 2 Utilize NESTLÉ® Chocolate Branco temperado para fazer uma tampa fechando os ovos.
- 3 Deixe cristalizar.
- 4 Utilize um saco de confeitar com bico pitanga e faça a borda dos ovos com MOÇA® Recheio e Cobertura sabor Chocolate.
- 5 Utilize um bico perlê bem fino para escrever ou desenhar o que desejar sobre seu ovo.
- 5 Deixe o glacê secar e finalize com confeitos coloridos.



ESTRELA DA RECEITA



# Dicas

## para fazer acontecer

Neste capítulo, você encontrará dicas práticas sobre:



Tudo sobre  
chocolate



Como planejar a  
compra dos insumos?



Como precificar  
seu produto?



Como otimizar  
a sua produção?



Dicas para  
um perfil digital



Vitrine SEBRAE +  
Receitas NESTLÉ®



# O QUE É *chocolate?*

## Você sabe de onde vem o chocolate?

O cacau é o fruto do cacaueiro (*Theobroma cacao*), planta da família Malvaceae e gênero *Theobroma*, originada da floresta tropical úmida americana.

A espécie não é endêmica do Brasil e, segundo o Flora do Brasil 2020, provavelmente está naturalizada na Amazônia desde a Era Pré-Colombiana. No Brasil, a espécie apresenta ocorrência confirmada nos estados do Acre, Amapá, Amazonas, Bahia, Espírito Santo, Maranhão, Pará, Rondônia e Sergipe.



## Conheça os ingredientes primordiais para fabricação do chocolate



LICOR DE CACAU



MANTEIGA



AÇUCAR



LEITE

=



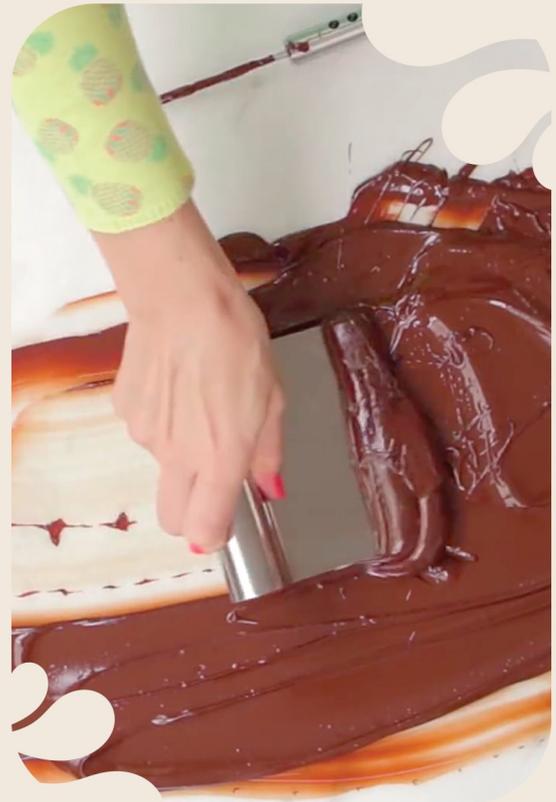
De acordo com a ANVISA\*, chocolate é o produto obtido a partir da mistura de derivados de cacau, contendo, no mínimo, 25% de sólidos totais de cacau.

# Temperagem

Temperagem é um processo em que o chocolate é derretido entre 45 e 50 graus, para depois ser moldado no formato desejado. Para garantir essa moldagem, ele deve ser submetido a um resfriamento, um 'choque-térmico', onde abaixamos a sua temperatura entre 27°C e 30°C graus.

Assim ao receber o 'choque-térmico' os cristais da manteiga de cacau se homogeneízam, assegurando sua nova forma. Uma boa temperagem garante um chocolate bonito, brilhante, saboroso, de fácil moldagem e que derrete na boca.

O termo de resfriar o chocolate também é conhecido como **choque térmico, temperagem e pré-cristalização.**



## BANHO MARIA



Panela com água em baixa fervera (50°C), bowl com o chocolate em cima da panela tomando o cuidado de não encostar o fundo do bowl na água.

Dica: sempre limpar o fundo do bowl após retirar do banho maria para que não caia nenhuma gota de água e não estrague o seu chocolate.



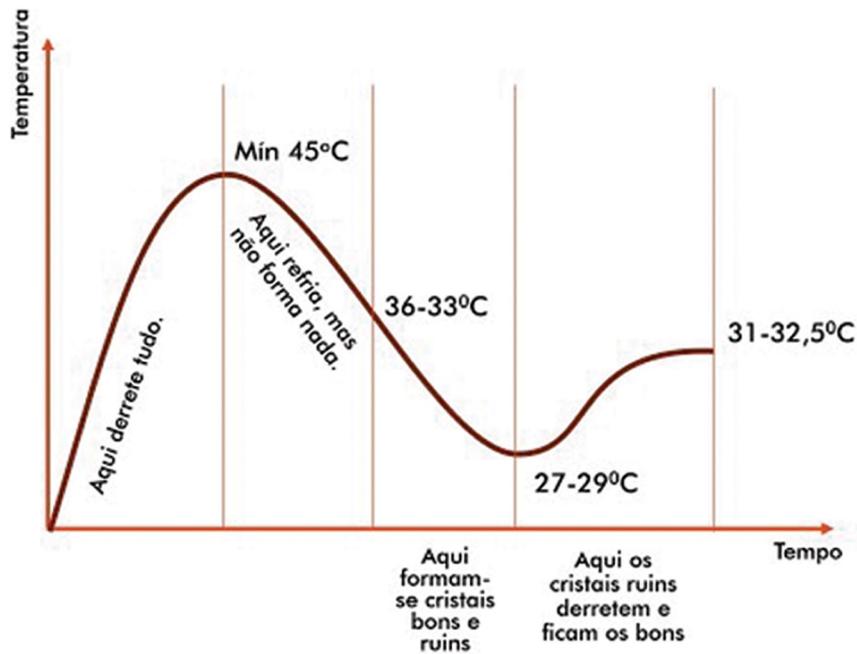
## DERRETEDEIRA ELÉTRICA

Bom para grande produção, regular em 40°C a 50°C a calibragem.

## MICROONDAS



Usar em potência média sempre aquecendo de 30 em 30 segundos com cuidado para não queimar o chocolate.



## Temperagem



28°C



30°C



29°C



28°C



29°C



28°C



Mas antes saiba que, cada chocolate tem a temperagem adequada. Então fique atento as dicas!

- Para garantir o bom desempenho dos Chocolates NESTLÉ®, GAROTO® e Cobertura GAROTO® CONFEITARIA é importante seguir o passo a passo para temperagem indicado em todas as embalagens de Chocolates.

- Atenção para a temperatura de pré-cristalização, indicado na tabela!

- Esta boa prática, assegura um produto de fácil manipulação no preparo da receita, além de um

## APÓS A TEMPERAGEM, PREPARE-SE PARA FAZER

### *as cascas de ovo*

#### 1 PREPARAR A FORMA

Certifique-se de que a forma de ovo esteja limpa e seca. Se for de silicone, não é necessário untar. Para formas de plástico, você pode untar levemente com óleo, se desejar.

#### 2 APLICAR O CHOCOLATE NESTLÉ®/GAROTO®/COBERTURA GAROTO® CONFEITARIA

- Despeje uma camada de chocolate NESTLÉ®, GAROTO® ou Cobertura GAROTO® CONFEITARIA (já temperado) na forma de ovo. Use uma espátula para espalhar o chocolate, cobrindo completamente as paredes da forma.
- Vire a forma para remover o excesso de chocolate NESTLÉ®, GAROTO® ou Cobertura GAROTO® CONFEITARIA, garantindo que uma camada uniforme fique nas paredes.

#### 3 RESFRIAMENTO INICIAL

Coloque a forma na geladeira por cerca de 10 a 15 minutos, ou até que o chocolate esteja firme ao toque

#### 4 REPETIR A APLICAÇÃO

- Após o resfriamento inicial, aplique mais uma camada de chocolate NESTLÉ®, GAROTO® ou Cobertura GAROTO® CONFEITARIA para garantir que a casca seja espessa o suficiente.
- Retorne à geladeira por mais 10 a 15 minutos.

## 5 DESENFORMAR

Uma vez que o chocolate NESTLÉ®, GAROTO® ou Cobertura GAROTO® CONFEITARIA esteja completamente endurecido, retire cuidadosamente a casca da forma. Se usar forma de silicone, isso deve ser mais fácil.

## 6 FINALIZAÇÃO

Se desejar, você pode rechear as cascas com doces, cremes ou outros recheios de sua escolha.

## 7 ARMAZENAMENTO

Armazene as cascas de ovo em um local fresco e seco até o momento de servir.



- **O tempo de resfriamento pode variar** dependendo da espessura do chocolate NESTLÉ®, GAROTO® ou Cobertura GAROTO® CONFEITARIA e da temperatura da geladeira.
- Se estiver usando cobertura fracionada,  **siga as instruções do fabricante para derretê-lo corretamente.**



# problemas & SOLUÇÕES

## Manchas Foscas

A contração do chocolate é mais lenta do que a do material utilizado na forma. Isso só ocorre em superfícies lisas, como ovos de Páscoa. Para prevenir pode-se utilizar moldes de policarbonato ou um suave aquecimento do molde antes de aplicar o chocolate, respeitar o tempo de resfriamento do chocolate.

## Bolhas de ar na superfície do produto

Pode acontecer se o chocolate estiver muito grosso no momento da aplicação ou quando o molde não for vibrado suficientemente. Para solucionar utilizar chocolate com maior percentual de manteiga de cacau (mais fluido) ou vibrar mais a forma eliminando todas as bolhas de ar.

## Dificuldade em desmoldar

Acontece quando o chocolate não foi pré-cristalizado corretamente, se ele estiver espesso ou se houver resfriamento insuficiente. Como solução temos a temperagem e resfriamento adequados do chocolate.

## Fat Bloom

É a separação da manteiga de cacau dos demais componentes, ocasionando em um chocolate quebradiço, farelento e esbranquiçado. Como ação corretiva, temos a temperagem e resfriamento adequados do chocolate. Outro ponto: o fat bloom pode ocorrer pela exposição do chocolate moldado em temperaturas acima de 35°C, onde terá o Derretimento do chocolate e migração da manteiga de cacau para superfície.

## Sugar Bloom

Ocorre por conta da condensação de água, causando cristais grandes de açúcar. Para solucionar: armazenar o chocolate em ambientes com baixa umidade e oscilação de temperatura, sempre entre 12°C a 20°C. Pode ocorrer quando há exposição do chocolate a ambientes úmidos ou deixar o chocolate exposto após abrir a embalagem.

# como planejar

## A COMPRA DOS INSUMOS?

Um bom planejamento de insumos pode garantir mais economia, rendimento e eficiência na produção. **Veja como calcular suas compras estrategicamente!**

### 1 INVISTA EM QUANTIDADES MAIORES

Comprar insumos **em maior quantidade significa menos tempo de reposição** e mais tempo focado na produção.



1 Lata de Leite MOÇA® Professional (2,6 kg)

6,5 latinhas tradicionais de Leite MOÇA® (395g)

### 2 PLANEJE O VOLUME DE PEDIDOS

Se você já sabe quantos ovos precisa entregar, **faça as contas para comprar a quantidade exata de barras sem desperdício.**



1 barra de 1kg de Chocolate NESTLÉ®, GAROTO® ou Cobertura GAROTO® Confeitaria

10 cascas unitárias de ovo de Páscoa (100g cada)



1 barra de 2kg de Chocolate NESTLÉ®, GAROTO® ou Cobertura GAROTO® Confeitaria

20 cascas unitárias de ovo de Páscoa (100g cada)

### 3 RECEITA EM GRANDE ESCALA

Agora que você já sabe como calcular os insumos, veja o rendimento real de uma receita feita com ingredientes Nestlé Professional®:

**RECEITA PARA 10 OVOS DE PÁSCOA (100g cada casca)**

#### Ingredientes



1 Lata de Leite MOÇA® Professional



1 barra de Chocolate NESTLÉ® / GAROTO® Confeitaria 2,1kg

#### Rendimento

- ✓ 10 ovos recheados de aproximadamente 450g cada
- ✓ Casquinhas uniformes e com acabamento perfeito
- ✓ Mais economia e melhor aproveitamento dos insumos

Usar ingredientes em maior escala **permite produzir mais ovos em menos tempo**, otimizando sua produção para vender mais na Páscoa.



# COMO PRECIFICAR seus produtos?

A precificação adequada para os seus produtos, **é um aspecto crucial para a saúde do seu negócio**, especialmente durante períodos em que a demanda pode aumentar, como na Páscoa.

1

## COMO IDENTIFICAR MEU CUSTO DE PRODUÇÃO?

- ✓ **Matéria-prima:** Liste todos os ingredientes necessários e seus custos. Inclua também insumos como embalagens e decorações.
- ✓ **Despesas gerais:** Considere custos indiretos, como eletricidade, aluguel, e outros custos operacionais.

2

## CONSIDERE O PREÇO IDEAL SEUS PRODUTOS PARA O MERCADO!

- ✓ Analise os preços praticados por concorrentes em produtos semelhantes.

**Isso ajudará a entender a faixa de preço do mercado.**



3

## Conheça estratégias de precificação

- ✓ **Custo + margem:** Adicione uma margem de lucro ao custo total de produção. Uma margem comum pode variar entre 30% a 50%, dependendo do produto.
- ✓ **Precificação psicológica:** Utilize preços que terminam em .99 ou .90 para tornar o produto mais atraente.
- ✓ **Pacotes promocionais:** Ofereça combos ou descontos para compras em maior quantidade, incentivando o aumento nas vendas.

# COMO OTIMIZAR sua produção?

A melhora na eficiência da produção é sempre positiva, para um aumento saudável do volume de produção, além da melhora na qualidade na entrega!

1

## SE PLANEJE ANTECIPADAMENTE



**Calendário de Produção:** Crie um calendário detalhado que inclua todas as etapas de produção, desde a compra de ingredientes até a entrega dos produtos.

**Previsão de Demanda:** Analise as vendas anteriores e as tendências de mercado para estimar a quantidade de ovos de Páscoa que você precisará produzir.

2

## ORGANIZE SEU ESPAÇO DE TRABALHO

**Organização Eficiente:** Organize a área de produção para facilitar o fluxo de trabalho. Agrupe os ingredientes e utensílios necessários em estações específicas.

**Limpeza e Higiene:** Mantenha um ambiente limpo e organizado para evitar contaminações e garantir a qualidade dos seus produtos.



3

## APOSTE NA PREPARAÇÃO PRÉVIA DE ALGUMAS ETAPAS



**Mise en Place:** Prepare todos os ingredientes e utensílios antes de começar a produção. Isso economiza tempo e reduz erros durante o processo.

**Compra em Lote:** Se necessário, priorize a compra de ingredientes em quantidade para reduzir custos e garantir que você tenha tudo o que precisa.

4

## GARANTA UM PROCESSO DE PRODUÇÃO EFICIENTE



**Receitas Padronizadas:** Utilize receitas padronizadas para garantir consistência e qualidade nos seus produtos.

**Técnicas de Produção:** Explore técnicas que possam acelerar a produção, como o uso de moldes para ovos de chocolate ou a automação de algumas etapas

5

## GERENCIAMENTO DO TEMPO

**Cronograma de Produção:** Estabeleça um cronograma para cada etapa da produção, com base na entrada dos pedidos, e mantenha-se fiel a ele.

**Pausas Planejadas:** Inclua pausas regulares para evitar a fadiga e manter a produtividade.



6

## CONTROLE DE QUALIDADE



**Verificações Regulares:** Realize verificações de qualidade durante o processo de produção para garantir que os produtos atendam aos padrões desejados.

## DICAS PARA

# um perfil digital



1

### ENTENDA SEU PÚBLICO-ALVO

Antes de começar, você precisa saber para quem está vendendo.

### Pense no seu cliente ideal.

#### Pergunte-se:

- Qual a faixa etária dele(a)?
- Quais os interesses e necessidades?
- Onde ele(a) mora?
- Ele(a) prefere doces personalizados ou mais simples?

### Pesquise

- Use as redes sociais para observar concorrentes e identifica o tipo de público que interage com eles.
- Analise os comentários e perguntas mais frequentes, você pode criar conteúdos respondendo essas perguntas.

2

## ESTRUTURE SEU PERFIL NO INSTAGRAM

Seu perfil é como uma vitrine. Aqui está o básico para atrair e manter seguidores:

### FOTO DE PERFIL

Use uma imagem nítida, **como o logo da sua marca ou uma foto de um doce bonito.**

### NOME E @ (ARROBA):

Escolha algo fácil de lembrar e relacionado à sua marca.

**Exemplo:**  
**@DocesDaAna.**

### BIO

Escreva uma descrição clara e atraente.

Não esqueça de se apresentar, deixar claro o que é o seu negócio e qual tipo de produto você está comercializando e seus pontos de contato (e-mail, telefone, endereço e etc)

Use palavras-chave como:

**"Doces personalizados para sua Páscoa 🍩"**

**"Encomendas via WhatsApp: [número]"**

**"Entregamos em [região ou cidade]"**

nome de usuário ▾



10 posts

759 followers

63 following

Seu nome aqui

Escreva a descrição do seu perfil aqui #hashtag

#### Professional dashboard

871 views in the last 30 days.

Edit Profile

Share Profile

Email



Story 1



Story 2



Story 3



Story 4



Story 5



### DESTAQUES

Organize informações importantes nos stories fixos, como:

Menu: Fotos e descrições dos produtos.

Depoimentos: Feedbacks de clientes.  
Promoções: Promoções sazonais ou ofertas

3

## CRIE CONTEÚDO QUE VENDE

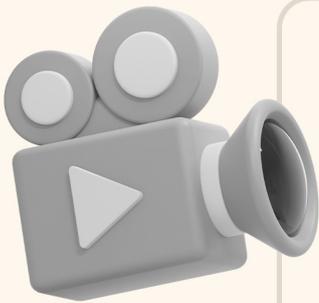
### Fotos e Vídeos de Qualidade:

- ✓ Use boa iluminação (luz natural é ótima).
- ✓ Destaque a textura e os detalhes dos seus doces.
- ✓ Use fundos simples para não desviar o foco do produto.



### Mostre o Processo:

- ✓ Gravar vídeos curtos mostrando como você prepara os doces cria conexão e confiança.
- ✓ Poste time-lapses ou vídeos no estilo "antes e depois".



### Explore o TikTok e os Reels do Instagram:

- ✓ Faça vídeos curtos (15 a 30 segundos) com tendências musicais.

**Exemplos: "Preparando um ovo de colher delicioso" ou "Como recheio nossos ovos artesanais".**



### Interaja com o Público:

- ✓ Use enquetes, caixas de perguntas e quizzes nos stories.
- ✓ Responda comentários e mensagens rapidamente.



4

## PLANEJE A FREQUÊNCIA DAS POSTAGENS

### MANTER A CONSISTÊNCIA É ESSENCIAL:

#### Postagens no Feed:

**Frequência:** No mínimo 3 a 4 vezes por semana.

Varie entre fotos de produtos, vídeos de bastidores e depoimentos de clientes.

#### Stories:

**Poste diariamente.** Mostre o dia a dia da confeitaria, promoções e novidades.

#### TikTok

**Frequência:** No mínimo 2 a 3 vídeos por semana.

Use músicas e tendências populares.

5

## USE HASHTAGS ESTRATÉGICAS

Inclua hashtags relevantes em todas as postagens, como:

#Pascoa

#OvosDePáscoa

#OvosArtesanais



6

## PROMOVA SEU PERFIL

### Faça Parcerias

Ofereça produtos para influenciadores locais em troca de divulgação.

### Invista em Anúncios

Use o Gerenciador de Anúncios do Instagram para criar campanhas segmentadas.

7

## MEÇA OS RESULTADOS

### Analise as Métricas:

- **No Instagram**, use o botão "Insights" para verificar o desempenho de cada post (alcance, curtidas, comentários).
- **No TikTok**, veja quais vídeos tiveram mais visualizações e interações.

### Ajuste sua estratégia:

- Se um tipo de conteúdo performa bem, **produza mais nesse estilo**.
- Pergunte ao público **o que eles gostariam de ver**.



**Alavanque seu empreendimento da gastronomia e confeitaria com cursos gratuitos e certificação.** Disponibilizamos conteúdos essenciais para impulsionar o crescimento e a gestão do seu negócio: aprenda a produzir alimentos seguros, organize suas finanças, planeje um crescimento sustentável e muito mais.

Seja você iniciante ou experiente, os cursos oferecem o conhecimento prático e estratégico para vencer desafios e ampliar suas oportunidades no mercado gastronômico. Inscreva-se agora e inicie sua jornada rumo ao sucesso!

**Curso EAD**

### Marketing Digital – Planejar para Vender pela Internet

O futuro é cada vez mais digital, chegou a hora da sua empresa ser também.

Curso **Gratuito** Com **Certificado**

Marketing e Vendas [Ver Curso](#)

**Curso EAD**

### Controle da Movimentação Financeira

Este curso é o primeiro passo para fazer uma gestão eficiente das finanças da sua empresa!

Curso **Gratuito** Com **Certificado**

Finanças Empreendedorismo [Ver Curso](#)

**Curso EAD**

### Crescimento Planejado e Orientado para Resultados

Aplique ferramentas de planejamento e obtenha melhores resultados na sua empresa.

Curso **Gratuito** Com **Certificado**

Planejamento Empreendedorismo [Ver Curso](#)

**Curso EAD**

### O que preciso saber sobre marketing e vendas?

Aprenda a planejar ações de marketing assertivas em sua empresa

Curso **Gratuito** Com **Certificado**

Marketing e Vendas [Ver Curso](#)

**Curso EAD**

### Expansão no Mercado e Vendas

Saiba como aproveitar oportunidades de expansão do seu negócio no mercado e criar estratégias planejadas

Curso **Gratuito** Com **Certificado**

Empreendedorismo Marketing e Vendas [Ver Curso](#)

**Curso EAD**

### Entenda seu cliente e venda mais

Desenvolva um olhar apurado sobre o comportamento do seu público-alvo e aplique ações estratégicas para

Curso **Gratuito** Com **Certificado**

Marketing e Vendas Empreendedorismo [Ver Curso](#)

**ACESSE TODOS OS CURSOS**



*E aí?*

## Curtiu o Guia Prático de Páscoa?

Seguindo esses conteúdos, você vai alavancar suas vendas e conquistar mais clientes nesta Páscoa.

Agora é hora de colocar as dicas em prática e encantar seu público.

*boas vendas!*



SAC | 0800 770 2220

[WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR](http://WWW.NESTLEPROFESSIONAL.COM.BR)

[WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR](http://WWW.NESTLEATEVOCE.COM.BR)

 @nestleprofessionalbr

 /nestleprofessionalbr

 nestleprofessionalbr

Para mais receitas com  
nossos produtos, acesse:

