

RAINHA



do  
Pudim



# A VIRADA COMEÇA COM PUDIM

O Primeiro Passo para o Sucesso!



# Sumário

<b>Introdução</b> .....	<b>1</b>
<b>Onde Tudo Começou</b> .....	<b>3</b>
<b>Reconhecimentos</b> .....	<b>7</b>
<b>Como Começar com Pudins em Casa</b> ...	<b>9</b>
<b>Utensílios e Materiais Essenciais</b> .....	<b>10</b>
<b>Ingredientes de Qualidade</b> .....	<b>11</b>
<b>Qual Forma Usar?</b> .....	<b>13</b>
<b>Forno Ideal</b> .....	<b>16</b>
<b>Receita Onde Tudo Começou</b> .....	<b>18</b>
<b>Precificação Inteligente</b> .....	<b>23</b>
<b>Dicas para Empreender com Pudins</b> .....	<b>38</b>
<b>Acredite em Você</b> .....	<b>42</b>
<b>Plano Prático para Vender Pudins em Casa</b> ...	<b>43</b>
<b>Comece com Mini Pudins</b> .....	<b>45</b>
<b>Convite Especial</b> .....	<b>47</b>

## Introdução:

Oi, tudo bem? Eu sou a Rosângela Policarpo, mas muita gente me conhece como Rainha do Pudim. Estou aqui para contar um pouco da minha história e, quem sabe, inspirar você a dar o primeiro passo em direção a algo grande na sua vida.

Eu era uma mãe como tantas outras, dona de casa, desempregada e cheia de sonhos, mas com poucos recursos. Acontece que o meu filho, Miguel Henrique, foi diagnosticado com autismo, e isso mudou tudo. Ele precisava de uma série de tratamentos, e eu queria muito ajudar meu marido a arcar com as despesas. Eu sentia que precisava fazer mais pela nossa família, e foi aí que percebi que podia transformar o que eu sabia fazer de melhor – pudins – em uma oportunidade.



Comecei com apenas R\$ 20 reais emprestados. Parece pouco, né? Mas com esse dinheiro, comprei leite, ovos e forminhas descartáveis, e assim dei início a algo que mudaria a minha vida para sempre. Não foi fácil, confesso. Teve dia que eu quis desistir, mas o sorriso do meu filho e a vontade de oferecer a ele o melhor que eu pudesse me deram forças para continuar.

Hoje, o pudim é mais que uma sobremesa para mim. É o símbolo da minha superação, e eu acredito que ele pode ser o início de algo muito especial para você também.



# Algumas de minhas conquistas com pudim



Onde tudo começou ❤️



Recordo com carinho do meu primeiro forno, esse aí da foto. Simples, mas cheio de significado. Foi nele que preparei meus primeiros pudins e dei início a uma jornada que mudou minha vida. Compartilho esse começo para te lembrar que toda história de sucesso começa assim: com o que a gente tem em mãos e um sonho no coração.



## Minha segunda conquista



Esse é o meu forno da Progás. Ele chegou quando minha produção começou a crescer e eu precisava de mais agilidade. Não foi o forno definitivo, mas foi um aliado importante nessa fase. Com ele, aprendi ainda mais sobre organização e produção. Cada conquista, por menor que pareça, tem seu valor — porque são esses passos que nos preparam para voos ainda maiores.

## Terceira Conquista



Esse é o meu forno industrial da Unox — minha grande virada. Foi com ele que minha produção ganhou força, profissionalismo e constância. Depois de tantos passos dados com amor e esforço, chegou o momento em que entendi: agora é real, meu negócio cresceu.

Esse forno está comigo até hoje e representa não só um equipamento, mas tudo o que construí com minhas próprias mãos. Cada pudim que sai dele carrega uma história — e a prova viva de que é possível transformar um sonho de cozinha em um grande negócio.

## E a Quarta...



Esta geladeira expositora marcou uma nova etapa na minha jornada. Ela foi essencial para manter meus pudins sempre fresquinhos e organizados, garantindo a qualidade que meus clientes merecem. Ao lado dela na foto, vejo não só um equipamento, mas uma aliada silenciosa que me ajudou a ampliar a produção com segurança e praticidade. Cada detalhe importa quando o sonho é transformar um hobby em um negócio sério – e essa geladeira é a prova de que crescer também é investir na estrutura para cuidar bem do que criamos com tanto carinho.

# Alguns Reconhecimentos...



## Mais você da Ana Maria Braga

receitas

### Confeiteira chama atenção ao fazer pudim em balde de 4,5 litros: 'Desafiando as leis da física'

Confeiteira Rosângela Policarpo viraliza na internet com receita de pudim no balde e conta segredo para assar a sobremesa; confira



## Balanço Geral

BALANÇO GERAL | Confeiteira aceita desafio do Balanço Geral e faz pudim de 8.520 kg

### Confeiteira aceita desafio do Balanço Geral e faz pudim de 8.520 kg

Rosângela quer fazer o maior pudim do Brasil



[Ver Matéria](#)

[Ver Matéria](#)

## Pequenas Empresas & Grandes Negócios

Empresas e Negócios | Mulheres Empreendedoras

### Confeiteira viraliza mostrando produção de pudim de 8 kg que custa R\$ 450; veja vídeo

Rosângela Policarpo começou a vender pudins para custear tratamento de filho autista e hoje oferece até curso



## Uol

noSSA UOL

ASSINE

### 20 ovos e 2 quilos de leite condensado: qual o segredo do pudim de balde?



[Ver Matéria](#)

[Ver Matéria](#)



7

## Chega Mais no SBT



## Talk Rua na Record



## Ta com Tudo na Record



## Programa Mulheres na Gazeta



# Capítulo 1: Como Começar com Pudins em Casa

Você **não precisa de muito para começar, sabia?** Eu comecei com o que tinha em casa e fui dando **um passo de cada vez**. O **importante é começar**. Olhe para o que você já tem na cozinha: uma forma, uma tigela, ovos, leite... Isso já é o suficiente para dar o primeiro passo.

Não se preocupe em ter tudo perfeito logo de cara. **O segredo é começar com o que você tem** e, à medida que for crescendo, reinvestir no seu negócio. Foi assim que eu fiz, e deu certo!

## Capítulo 2: Utensílios e Materiais



**Fouet**



**Forma**



**Tigela**



**Assadeira**



**Caneco  
Medidor**



**Peneira**



**Papel  
Alumínio**



**Tesoura**



**Espatula**



## Capítulo 3: Qual Ingrediente Escolher

Os **ingredientes** são o **coração de um pudim perfeito**. Não é só uma questão de pegar o que tem na prateleira — **cada detalhe importa**. Vou te contar **como escolho** os meus ingredientes **para garantir** que cada **pudim seja irresistível**. E não se preocupe, vou ser bem prática aqui, porque quero que você tenha o mesmo resultado maravilhoso que eu!

### **Ovos Frescos e na Medida Certa:**

Os **ovos são a base do pudim**, e é fundamental que eles **sejam fresquinhos (atenção na validade)**. **Dê preferência aos ovos Extra**, eles têm a quantidade exata de clara e gema para deixar seu pudim cremoso. Eu sempre escolho os ovos com cuidado, porque faz diferença no resultado final.



## **Leite Condensado de Qualidade:**

O **leite condensado** é onde está o segredo da **doçura perfeita do pudim**. O ideal é usar um que tenha **peelo menos 6% de gordura ou mais**. Isso vai deixar seu pudim com uma textura lisinha e rica. **Cuidado** para **não** cair na tentação de **usar mistura láctea, tá?** Ela pode até ser mais barata, mas o resultado nunca é o mesmo. Confie em mim!

## **Leite Integral:**

Por fim, **o leite**. Use **sempre o integral!** O pudim precisa dessa cremosidade que só o leite integral oferece. Aqueles leites desnatados ou semidesnatados não dão a mesma consistência, e você quer um pudim que derreta na boca, né?

**Esses são os três ingredientes principais**, e se você acertar neles, já está no caminho certo **para um pudim incrível!** Vamos fazer mágica na cozinha, como sempre faço por aqui. 🍮 ✨ ❤️



## Capítulo 4: Qual Forma Escolher para o Seu Pudim?

Quando o assunto é fazer pudim, escolher a **forma certa faz toda a diferença!** Vou te apresentar **duas opções** maravilhosas: a **forma de alumínio** e a **forma de polipropileno**. Ambas têm suas vantagens, e o importante é escolher aquela que se adapta melhor ao seu jeito de cozinhar e à forma de entregar seus pudins.

A **forma de alumínio** é a clássica, usada por gerações. Ela é excelente porque o alumínio é um **ótimo condutor de calor**, garantindo um cozimento uniforme e dando aquele gostinho único ao pudim. Essa forma é **perfeita para** quem quer o **sabor mais tradicional**, com uma textura cremosa que derrete na boca.



Quando se trata da entrega, **o pudim feito na forma de alumínio** é desenformado e colocado em um cake board, dando uma apresentação elegante porém ficando **mais sensível no momento de transporte.**

Já a **forma de polipropileno** é super prática! Ela também é **usada em banho-maria** e, com a temperatura e o tempo certos, pode resultar em um pudim lisinho, sem furinhos. A vantagem para a **entrega** é que o pudim vai **na própria forma**, o que traz muita **segurança durante o transporte** e ainda permite que o cliente tenha a experiência de desenformar o próprio pudim em casa – algo que dá um toque especial à experiência!



Então, a **escolha é sua!** Ambas as formas vão te ajudar a fazer um pudim delicioso, seja com aquele toque clássico do alumínio ou com a praticidade do polipropileno. Vou deixar aqui embaixo o link para as duas, caso você precise. Escolha a sua e que comecem os pudins!

### Formas de Alumínio



[Ver Mais](#)

### Forma de Polipropileno



[Ver Mais](#)

Escolha a sua e mãos à obra!



15

## Capítulo 5: Qual Forno Usar para Começar?

Se tem uma coisa que **aprendi ao longo da minha jornada** é que a gente **não precisa ter o melhor equipamento para começar**, basta usar o que já temos em mãos. Quando eu decidi fazer o meu primeiro pudim para vender, **o forno que eu tinha era simples**, sem grandes funções ou ajustes precisos. **Mas, foi com ele que comecei a mudar a minha vida.**

Não deixe que a falta de um forno "perfeito" te paralise. O forno que você já tem em casa é o suficiente! **O importante é colocar a mão na massa**, testar, ajustar o tempo e a temperatura, e continuar até chegar no ponto certo do pudim.



Eu sou a prova viva de que você pode começar de onde está, com o que tem. Meu **forno básico** foi o **pontapé inicial para o meu sucesso**, e tenho certeza de que o seu também pode ser. O que faz o pudim ser especial não é o forno, mas sim o carinho, o cuidado e a dedicação que você coloca em cada detalhe. Então, não se preocupe com o forno. Acredite, você já tem tudo o que precisa para começar!

“Este foi o forno com o qual tudo começou. Não é sobre ter o equipamento perfeito, é sobre dar o primeiro passo com o que você já tem!”



## Capítulo 6: Receita de Pudim

Agora, quero compartilhar com você algo muito especial: **a receita que comecei**, foi o verdadeiro **ponto de partida da minha jornada**. Foi com ela que eu dei **meus primeiros passos** no mundo dos pudins, e posso dizer que foi ela que abriu algumas portas para mim. **Essa receita tem um valor enorme**, porque me mostrou que, com **ingredientes simples** e um toque de amor, eu poderia transformar minha vida.

Ela **não é a receita que ensino no meu curso** – mas **é a receita que eu comecei**, mesmo **sem grandes recursos ou experiências**. Foi com ela que eu **dei meu primeiro grande salto**, e acredito que ela pode fazer o mesmo por você. Quem sabe, essa pode ser a receita que vai marcar o início de uma nova fase na sua vida, assim como fez na minha.



# Calda de caramelo



## Ingredientes Calda:

400g Açúcar (Cristal)

150ml Água

## Modo de Preparo da Calda:

Em uma panela, adicione o Açúcar, ligue o fogo baixo e comece a mexer, após derreter totalmente o açúcar comece a adicionar a água aos poucos, adicione um pouco de água e mexa, continue o processo até acabar a água e formar uma calda na cor âmbar. Aguarde esfriar e sua calda estará pronta.

### Aula Completa



# Receita Onde Tudo Começou

## Ingredientes:

4 ovos inteiros

395g de leite condensado

450ml de leite integral

2ml de essência de baunilha (opcional)



## Modo de Preparo do Pudim:

**1.** Em uma tigela, adicione os ovos inteiros e misture delicadamente com um fouet (batedor de arame) até que fiquem bem homogêneos, sem bater em excesso para evitar bolhas de ar.

**2.** Acrescente o leite condensado e misture suavemente até incorporar por completo.

**3.** Em seguida, adicione o leite integral e continue mexendo lentamente, até que a mistura esteja lisa e uniforme.

**4.** *(opcional)* Se desejar, acrescente a essência de baunilha e misture mais um pouco, garantindo uma textura bem homogênea e um aroma especial.



## **Preparando para Assar:**

**Despeje 120g de calda na forma** e, em seguida, **adicione** delicadamente **o creme do pudim**.

Cubra a forma com **papel-alumínio**, vedando bem as bordas para proteger seu pudim.

**Coloque a forma** do pudim dentro de **uma assadeira** (de preferência laterais altas) e adicione **água em temperatura ambiente** até alcançar cerca da altura do creme – formando assim o banho-maria.

Leve ao **forno desligado** (convencional a gás) e então **ligue a 180°C**. Asse por **aproximadamente 1h20 a 1h30**, ou até que o pudim esteja firme. (O tempo pode variar de acordo com o seu forno.)



## Finalizando:

Ao finalizar, **retire do forno e deixe esfriar** em **temperatura ambiente** por, no **mínimo, 60 minutos**.

Depois, **leve à geladeira por no mínimo 6 horas** antes de desenformar. Esse tempo é essencial para garantir a textura ideal e facilitar o desenfome.

### ATENÇÃO

Em termos de forno não irei aprofundar aqui pelo conteúdo ser bastante extenso, mas vou deixar uma dica, caso tenha dificuldades com seu forno, compre um termômetro e faça anotações de temperatura e tempo, assim chegará no resultado perfeito.



[Ver Mais](#)

## Capítulo 7: Você merece lucrar de verdade com o que faz com amor

Se  **você faz pudins incríveis**, daqueles que arrancam elogios a cada colherada, então  **você merece ganhar bem por isso**.

Mas a verdade é que,  **na correria do dia a dia**, muita gente  **acaba colocando um preço no “olhometro”**, sem perceber que  **está pagando para trabalhar**.

E quando vê, o dinheiro entra... mas vai embora rapidinho.  **Já passou por isso?** Foi pensando nisso que eu  **criei uma forma** prática e confiável de  **precificar seus pudins**, mesmo que você esteja começando agora e ainda produza na sua cozinha de casa.



## 7.1 A nova fórmula que transforma seu pudim em negócio de verdade

A **precificação** que ensino **vai** muito **além de somar ingredientes**. Ela considera tudo o que você investe para cada pudim chegar pronto nas mãos do seu cliente:

**CMV** – Custo da Mercadoria Vendida: ingredientes e embalagens

**CF** – Custos Fixos: contas, aluguel (se houver), equipamentos

**CV** – Custos Variáveis: energia, gás, tempo, mão de obra

**Lucro**: o valor que você merece tirar de cada venda

Com essa fórmula, você entende exatamente **quanto custa produzir cada pudim** e consegue **definir um preço que cubra todos os gastos** e ainda **gere lucro de verdade**.



## 7.2 Calculando os custos do CMV

Primeiro vamos calcular o custo de cada ingrediente da nossa receita, exemplo:

### Ovo

Paguei: **R\$45** em **60 unidades** vamos supor que em nossa receita vão **3 ovos**.

Aqui está a **formula** para você descobrir o **custo do ingrediente**:

$$= (\text{Preço\_da\_Embalagem} / \text{Quantidade\_na\_Embalagem}) * \text{Quantidade\_Usada\_na\_Receita}$$

Que vai ficar assim:

$$(45 / 60) * 3$$

Resultado: **R\$ 2,25**

Então este é o custo de ovo em nossa receita, agora é só repetir para os demais ingredientes.

**Importante:** Sempre que for usar só uma parte de um ingrediente, converta tudo para mililitros (ml) ou gramas (g).

Assim, o cálculo será mais fácil e o resultado mais exato.

### **Por exemplo:**

Se você comprou 1 litro de leite, considere isso como 1000 ml.

Se você usar o valor como "1 litro" e tentar calcular com "200", a conta não vai bater, porque são unidades diferentes.

Usando tudo em ml, você consegue calcular com precisão quanto custou o que realmente foi usado na receita.

### **Leite Integral**

Paguei: **R\$5,50** em **1000ml(1 L)** vamos usar apenas **300ml**.

$$(5,50 / 1000) * 300$$

Resultado: **R\$ 1,65**



Após calcular os custos de cada ingrediente, some os custos totais dos ingredientes, Exemplo:

**Ovo R\$2,25 + Leite 1,65 + etc...**

Agora vamos usar a **mesma formula para calcular as embalagens, tags, logo etc...** aqui vai um exemplo:

**Forma Platilânia 500ml**

Paguei: **R\$28** em **6 unidades** vamos usar **1 Forma** nesta receita (pode ser mais formas, depende da receita).

Segue a formula:

$$(28 / 6) * 1$$

Resultado: **R\$ 4,67**

Após calcular o custo das embalagens, tags, logo etc...

some os custos totais igual o que foi feito com os ingredientes.



E por fim temos nosso CMV que é:

**custos\_totais\_dos\_Ingredientes**  
**+**  
**custos\_totais\_embalagens(logo,tag)**

Então basta eu somar os custos de todos ingredientes da receita, exemplo deu 11,50 reais.

Somamos também os custos totais de embalagens, tags, logo etc.. que ficou 8,50 reais.

Nosso CMV é:  $11,50 + 8,50 = \mathbf{R\$20,00}$

## 7.3 Calculando os Custos Fixos (CF)

Agora que você já sabe quanto custa cada ingrediente e cada embalagem da sua receita, vamos para o próximo passo: **entender os custos fixos** do seu negócio.

Os custos fixos são aqueles que você tem todo mês, mesmo que não produza nenhum pudim. Exemplo:

- Energia elétrica
- Aluguel (se tiver)
- Internet
- Equipamentos (geladeira, forno, batedeira...)
- Conta de água, gás
- Celular usado para vender
- Licenças, aplicativos pagos, etc.



## Como calcular o CF por unidade de pudim

Vamos supor que seus **custos fixos** mensais sejam **R\$ 1.500,00**, e que você consiga produzir **100 pudins por mês**.

Você vai dividir o valor total dos custos fixos pela quantidade de pudins que consegue produzir no mês:

Formula:

$$\text{Custo Fixo por unidade} = \text{R\$ } 1.500 \div 100 \\ = \text{R\$ } 15,00$$

Ou seja, cada pudim carrega um pedacinho desse custo fixo.

É assim que você evita prejuízo sem nem perceber.

**Observação importante:** Se você **produz em casa**, pode **considerar** apenas **30% dos custos fixos**, já que você divide o espaço e contas com a casa.

Nesse caso, a fórmula fica assim:

$$\text{Custo fixo ajustado} = \text{R\$ } 1.500 \times 0,30 \\ = \text{R\$ } 450$$

$$\text{Custo por unidade} = \\ \text{R\$ } 450 \div 100 = \text{R\$ } 4,50$$

✓ Esse é o valor que você deve incluir no custo final do pudim.



## 7.4 Calculando os Custos Variáveis (CV)

Os custos variáveis são os que mudam conforme a sua produção aumenta ou diminui.

Eles estão diretamente ligados a cada receita feita.

Exemplos de custos variáveis:

- Energia elétrica do tempo de forno
- Gás utilizado para caramelizar
- Mão de obra (se você mesma quiser calcular o valor do seu tempo)
- Etiquetas, fitas, sacolas
- Plásticos, caixas de transporte, etc.

### Como calcular os custos variáveis:

Vamos supor que você gaste em média:

- R\$ 4,40 de energia por receita
- R\$ 12,00 de mão de obra (tempo)
- R\$ 1,00 de etiquetas e lacres

Some tudo isso:



## Como calcular os custos variáveis:

Vamos supor que você gaste em média:

- R\$ 4,40 de energia por receita
- R\$ 12,00 de mão de obra (tempo)
- R\$ 1,00 de etiquetas e lacres

Some tudo isso:

**Custo variável total da receita = R\$ 17,40**

Se essa receita render 5 pudins, basta dividir:

**CV por unidade = R\$ 17,40 ÷ 5 = R\$ 3,48**

✓ Esse é o valor do CV por pudim, que você também deve incluir no preço final.



## 7.5 Aplicando o Lucro

Agora que você já sabe o custo total (CMV + CF + CV), chegou o momento de aplicar o que você realmente quer ganhar por cada pudim vendido: o lucro. Você pode aplicar um percentual, como:

- 30% para vendas diretas (ex: porta a porta, vizinhança)
- 45% ou mais para delivery (ex: iFood, delivery próprio)
- 100% ou mais em datas comemorativas ou produtos premium

## Fórmula do preço de venda:

$$\text{Preço Final} = (\text{CMV} + \text{CF} + \text{CV}) \times (1 + \% \text{ lucro desejado})$$

Exemplo:

- CMV = R\$ 20,00
- CF = R\$ 14,50
- CV = R\$ 7,00
- Lucro desejado: 40% (ou 0,40)

$$\text{Custo total} = 20 + 14,50 + 7 = \text{R\$ } 41,50$$

$$\text{Preço final} = 41,50 \times 1,40 = \text{R\$ } 58,10$$

✓ Esse seria o preço ideal de venda com lucro já incluído.

## Resultado final:

Agora você sabe:

- Quanto custa cada ingrediente
- Quanto custa cada embalagem
- Qual o custo fixo proporcional
- O custo variável por pudim
- E como aplicar o lucro corretamente

Mas fazer todos esses cálculos manualmente, toda vez, pode ser cansativo...

# Por isso, eu automatizei tudo para você:

Pensando em facilitar sua vida, criei uma Planilha de Precificação Inteligente onde você:

- ✓ Digita os ingredientes
- ✓ Informa o rendimento
- ✓ Preenche os custos uma única vez
- ✓ E a planilha já calcula tudo — custo por unidade, lucro, preço ideal de venda, margem e muito mais.

Com ela, você precifica de forma profissional, sem perder tempo com contas e sem correr o risco de vender no prejuízo.

Receita de Pudim			
RECEITA: Pudim Tradicional		RENDIMENTO TOTALIZADO: 1000g	
TEMPO TOTAL: 40 min		MARGEM DE LUCRO: 30%	
CUSTOS INGREDIENTES			
Item	Preço	Quantidade	Valor Total
Leite Condensado	R\$ 24,00	1	R\$ 24,00
Suco	R\$ 45,00	4	R\$ 180,00
Doce em Pó	R\$ 24,00	1000	R\$ 24,00
Amido	R\$ 18,00	500	R\$ 9,00
CUSTOS DA RECEITA			
Item	Preço	Quantidade	Valor Total
Ingredientes	R\$ 12,42	1	R\$ 12,42
Embalagem	R\$ 9,15	1	R\$ 9,15
Transporte	R\$ 6,40	1	R\$ 6,40
Mão de Obra	R\$ 11,07	1	R\$ 11,07
Preço Fixo	R\$ 6,40	1	R\$ 6,40
<b>Preço Custo</b>		<b>1000g</b>	<b>R\$ 31,87</b>
PREÇO DE VENDA			
Item	Preço	Quantidade	Valor Total
Preço Custo	R\$ 31,87	1	R\$ 31,87
Margem de Lucro	R\$ 15,37	1	R\$ 15,37
<b>Preço de Venda</b>	<b>R\$ 47,24</b>	<b>1</b>	<b>R\$ 47,24</b>

Ver Mais

## Capítulo 8: Dicas para Empreender com Pudins

Aqui vão algumas dicas que eu gostaria de ter ouvido quando comecei:

### **Comece com o que você tem, mas comece!**

Não espere ter a cozinha perfeita ou todos os utensílios dos sonhos. Use o que tem em mãos e vá se aperfeiçoando no caminho.

### **Evite mistura láctea – use leite condensado de qualidade:**

Mistura láctea não é leite condensado e muda completamente o sabor e a textura do pudim. Sempre leia o rótulo e escolha um leite condensado com pelo menos 6% de gordura. Essa é uma das bases do seu sucesso – o cliente sente a diferença na primeira fatia.



## **Teste suas receitas com calma**

Antes de vender, teste suas receitas pelo menos 2 ou 3 vezes. Anote tudo: tempo, quantidade, forma usada. Isso te dá segurança e padrão no resultado.

## **Seja Criativa e Ofereça Variedade**

Depois que dominar o pudim tradicional, vá testando novos sabores. Caldas diferentes, versões no pote, tamanhos variados... Isso atrai mais clientes e aumenta suas chances de venda.

## **Cuide da apresentação**

Um pudim bonito chama atenção. Capriche na calda, escolha bem a embalagem e mantenha tudo limpinho e organizado. Os olhos comem primeiro!

## **Tire boas fotos dos seus pudins**

Você não precisa de câmera profissional. Com o celular mesmo, em boa luz e fundo limpo, dá para fazer fotos lindas para divulgar nas redes sociais.

## **Tenha um preço justo (e que te dê lucro!)**

Calcule bem os seus custos e não tenha medo de cobrar o valor certo. Pudim não é só sobremesa — é tempo, esforço e amor colocados ali.

## **Anote tudo desde o início**

Controle suas vendas, custos e lucros. Ter esse hábito desde o começo evita confusão e te ajuda a crescer de forma organizada.

## **Ouçã o seu cliente**

Sempre pergunte o que acharam, peça sugestões, esteja aberta. É ouvindo quem compra que você melhora cada vez mais.

## Capítulo 9: Acredite em Você!

Eu sei como é difícil dar o primeiro passo. A dúvida, o medo do desconhecido... Eu também passei por isso. Mas se tem uma coisa que eu aprendi é que o sucesso começa quando você acredita em si mesmo e naquilo que está fazendo.

Cada pudim que eu fazia era mais que uma sobremesa; era um passo em direção ao meu sonho. E eu sei que você também pode transformar algo simples em uma grande realização.

Acredite em você, nos seus talentos, e vá em frente! Empreender é uma jornada cheia de desafios, mas também é cheia de recompensas. E eu estou aqui para te dizer: vale a pena!



# Capítulo 10: Plano Prático para Vender Pudins em Casa

Se você chegou até aqui, está pronta para dar os primeiros passos e começar a ganhar dinheiro com pudins. Não precisa ser complicado, e eu vou te mostrar como seguir um caminho simples e eficaz, assim como eu fiz. Vamos ao plano:

## Teste a Receita

Pegue o que você já tem em casa e **faça a sua primeira receita. Teste, ajuste e prove até chegar no ponto perfeito.** Use o forno que você já tem e as formas que couberem no seu bolso.

## Precificação

**Faça uma precificação justa** que valorize seu trabalho, **usando a fórmula** que mostrei antes **ou** minha **planilha de precificação** para facilitar.

## Cardápio Digital

Seu cardápio não precisa ser extenso no início. Ofereça um ou dois sabores de pudim e capriche nas fotos. Para facilitar suas vendas, vou deixar um modelo [AQUI](#)

## Comece com Pudim menores

Faça pequenas **porções de 120g.** Esse **tamanho é perfeito** para quem quer **experimentar** sem gastar muito, e o **preço mais acessível** atrai novos clientes. Após provarem, muitos **voltarão a comprar.**





### Divulgue

**Tire fotos atraentes** dos pudins e poste no Instagram, Facebook e grupos de WhatsApp. Poste vídeo do processo de produção. A constância nas **redes ajuda a atrair mais vendas.**



### Parcerias Locais

Converse com **comerciantes locais** e **ofereça seu pudim** para eles venderem. Esse é um jeito fácil de expandir suas vendas sem investir em um ponto físico.



### Atendimento ao Cliente

Esteja sempre atenta às necessidades dos clientes. Uma **boa comunicação** e um **atendimento de qualidade fazem** toda a **diferença** e garantem que eles voltem a comprar.



### Expansão

Depois de seus primeiros clientes, você pode começar a expandir. **Teste novos sabores, crie promoções** e ofereça seus pudins para eventos. **Cada passo** que você der, por menor que pareça, **te aproxima de um negócio estável e rentável.**

**Esse é o caminho para começar** a fazer uma renda extra vendendo pudins. **O mais importante é que você acredite** em si mesma **e siga esses passos com dedicação.** Com o tempo, você poderá alcançar a independência financeira que deseja!

## Capítulo 11: Comece com mini pudins na forminha de 120ml (aumente seus clientes)

As **forminhas** de **120ml** são perfeitas **para começar** o seu negócio de pudins! Elas oferecem um **ótimo custo-benefício** e são ideais para atrair novos clientes, já que o preço mais acessível facilita a primeira compra. É uma ótima maneira de conquistar quem ainda não conhece o seu produto – afinal, quem resiste a um pudim saboroso e cremoso, em uma porção prática e econômica?

Além disso, a forminha é **super prática** para você produzir em maior quantidade e **entregar de maneira fácil**. É uma opção ideal para eventos, lembrancinhas, ou até para vendas no dia a dia.



Vou deixar o link aqui embaixo para você comprar as forminhas, caso queira começar por elas. Mas fique à vontade, é só uma sugestão para te ajudar a dar o primeiro passo de forma simples!

## Pudim 120g



[Ver Mais](#)



## Vamos Acelerar o Processo?

Se você sente que está pronta para ir além e aprender todos os segredos que me trouxeram até aqui, eu adoraria te ajudar nesse caminho. No meu curso exclusivo, você vai descobrir técnicas avançadas, receitas especiais, e tudo o que você precisa para transformar a sua paixão em um negócio de sucesso.

Eu comecei do zero, assim como você pode estar começando agora. Mas acredite, com o conhecimento certo e muita dedicação, você pode ir muito mais longe e mais rápido. E eu estou aqui para te acompanhar nessa jornada.

Vamos juntas?

Acesse aqui, o curso em vídeo aulas.

[Ver Mais](#)



**FIM** ❤️

Este e-book é mais que um guia prático; é o início de uma nova história. Espero que ele te inspire tanto quanto escrever e compartilhar minha história me inspirou. Lembre-se: cada passo conta. E você já deu o primeiro.

**Com Gratidão, Obrigada!** 🙏🍰❤️

Chegamos ao final deste e-book, e eu quero te agradecer, de coração, por me permitir fazer parte da sua jornada. Saber que você está dando os primeiros passos para realizar algo tão especial como transformar pudins em oportunidades me enche de alegria.

Não importa o quão pequeno seja o começo, o importante é que você começou! E por isso, sou grata por ter você aqui, compartilhando esse sonho comigo.

Espero que cada dica e cada palavra te inspirem a seguir em frente. acredite, o melhor está por vir. Eu estou torcendo por você, agora, compartilhe comigo seu feedback sobre o e-book! ❤️

Com todo meu carinho,

**Rosangela Policarpo**

**Rainha do Pudim®** 🎂

Me siga nas redes ❤️



[Ir para o Instagram](#)



[Ir para o Facebook](#)



[Ir para o Youtube](#)



[Ir para o Tiktok](#)