

🎀 Bombons Maciços Lucrativos – O Guia da Baby Delícias para Produzir e Vender Muito

Com carinho, estratégia e sabor, transforme seus bombons em uma fonte doce de renda!



por Elisangela Charmo

Introdução

Seja bem-vinda a um e-book criado com muito amor, especialmente para você que ama fazer bombons e quer transformar essa paixão em renda. Aqui você vai aprender o passo a passo para produzir bombons maciços, com crocantes deliciosos, e também como vendê-los de forma inteligente e acolhedora.

Ingredientes e Preparo

Base de Chocolate

- 1kg de cobertura fracionada (marca da sua preferência)
- 100g de chocolate nobre (acrescenta brilho, sabor e crocância)

Crocantes (30% da mistura):

- Flocos de arroz
- Coco ralado
- Amendoim
- Nozes picadas
- Outros (castanha, avelã, chocoball)

Saborizantes:

- Pasta saborizante de acordo com o crocante
- Ex: pasta de coco para crocante de coco, pasta de avelã para chocoball, etc.

Modo de Preparo

1. Derreta os chocolates juntos na **panela de arroz**, mexendo bem até ficar homogêneo.
2. Acrescente os crocantes (30% da quantidade de chocolate) e a pasta saborizante.
3. Misture bem.
4. Coloque em **forminhas de acetato**, batendo levemente para nivelar.
5. Leve para **cristalizar na geladeira por aproximadamente 10 minutos**.
6. Após cristalizados, desenforme.
7. Embale em **papel chumbo colorido**.

Rendimento e Preço

Cada bombom pesa aproximadamente **10g**.

	Produção Com 1kg de chocolate + crocantes, você produz cerca de 100 bombons .		Custo Custo total da produção: R\$ 38,00 a R\$ 45,00 (média)		Gastos Adicionais Incluindo gastos incalculáveis (25%) e mão de obra proporcional (R\$ 1.800 mensais / 80h/mês)
---	--	---	--	---	--

Preço de Venda:

- **R\$ 2,00 por unidade**
- Ou **kit com 5 sabores por R\$ 10,00**

Lucro estimado: R\$ 155 a R\$ 180 por kg produzido.

Embalagem

A embalagem é um elemento crucial para atrair clientes e valorizar seu produto. Siga estas dicas:

- Utilize **papel chumbo** colorido para atrair os olhos.
- Separe os bombons em **saquinhos com 5 sabores diferentes**.
- Feche com fitilho ou adesivo personalizado com seu @ do TikTok ou WhatsApp.



Onde Posso Adquirir os Materiais?

✨ Aqui estão os produtos que eu uso, indico e ganho uma comissão se você comprar por aqui. Obrigada por apoiar meu trabalho! 💖

- 🍫 **Panela de Arroz para derreter chocolate**
- 🥣 **Derretedeira prática**
- 🎀 **Folhas de papel chumbo decorado**
- 📦 **Chocolate Sicao**
- 🎓 **Curso online de bombons para iniciante**

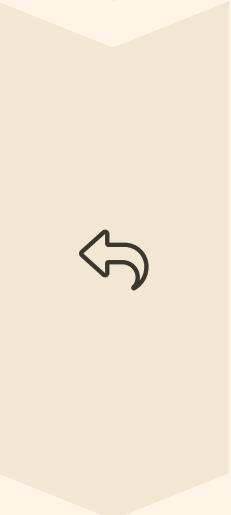
Bônus: Estratégias de Venda Que Funcionam



Abordagem que Encanta (e Vende!)

"Oi, lindona! Passando pra te mostrar os bombons artesanais que acabei de fazer, tudo fresquinho e embalado com muito carinho!"

"Essa semana preparei bombons com crocantes super fresquinhos, quer garantir os seus antes que acabe?"



Respostas Inteligentes para Objeções

- "*Depois eu vejo...*" → "Combinado! Posso reservar um kit pra você, pode ser?"
- "*Está caro...*" → "Esses bombons são feitos com chocolate de qualidade, 100% artesanais. Você vai amar o sabor!"
- "*Tem desconto?*" → "Sim! Comprando 10 bombons, você ganha um de brinde!"



TikTok Que Vende

- Poste diário com som em alta.
- Use legendas grandes.
- Sempre inclua CTA:

"Quer aprender? Comenta 'quero!'" "Gostou? Me segue pra mais receitas como essa!"



Fechando Pedidos no WhatsApp

Mensagem 1: "Oi! Vi que você curtiu meus bombons! Tô com kits fresquinhos hoje, quer ver os sabores?"

Mensagem 2: "Cada unidade R\$ 2,00 ou kit com 5 por R\$ 10,00. Qual você quer experimentar?"

Mensagem 3: "Gostou dos bombons? Tive muito carinho fazendo! Posso te avisar das novidades semana que vem?"

Dicas Extras

Nomes Criativos

Dê nomes criativos aos sabores: "Amor crocante", "Sonho de coco".

Kits Temáticos

Monte kits temáticos para datas especiais (Dia das Mães, aniversário, Dia do Cliente).

Lista VIP

Crie uma lista VIP no WhatsApp.

Finalização

Esse guia é o primeiro passo para transformar seu talento em uma renda doce e abençoada! Se precisar de ajuda para transformar isso em cursos, e-books ou um canal de vendas ainda maior, conte comigo!

Com amor, Elisangela Charmo criadora da **Baby Delícias** ❤️

☎️ (65)99247-9000 📞

www.elisangelacharmo.com

