E-book Completo: Cones Trufados – Custos, Receitas, Rendimento e Dicas Profissionais

Seja bem-vindo(a) ao guia definitivo sobre cones trufados! Aqui você encontrará tudo o que precisa saber para produzir, precificar, armazenar e vender cones trufados com excelência. Um material completo para quem quer lucrar com doces irresistíveis.

por Elisangela Charmo

Etapas da Produção

A produção dos cones é dividida em dois dias:

Primeiro Dia

Preparo das bases de recheios e banho das casquinhas.

Segundo Dia

Saborização das bases, recheio das casquinhas e embalagem.

Materiais e Ingredientes Utilizados

Casquinha do Cone

- Peso: 5g
- Custo: R$ 85,00 (pacote com 300 unidades)
- Média de perdas: 3 a 4 unidades quebradas por pacote

Chocolate para Banho

- Tipo: Cobertura fracionada
- Custo: R$ 40,00 (1,050kg)
- Quantidade por cone: 20g (banho) + 6g (finalização)

Recheio

- Média por cone: 46g de recheio + 2g de decoração (coco ralado, leite em pó, ovomaltine ou disquetes)

Ingredientes das Bases

- Leite condensado: R$ 6,90 (1 un)
- Creme de leite: R$ 3,90 (1 un)
- Chocolate em pó 50% (para base preta)
- Chocolate meio amargo em barra (para base preta)
- Pasta saborizante: R$ 42,00 (90g) – uso médio: 2g por kg
- Nutella: R$ 185,00 (3kg)
- Leite Ninho: R$ 21,00 (400g)
- Ovomaltine: usado para decoração e saborização
- Café solúvel: 50g diluído em ½ xícara de creme de leite aquecido
- Suco de maracujá Maguary (500ml) + polpa de 2 maracujás naturais batidos e peneirados (para saborizar 1kg de base branca)

Embalagens

- Saquinho 15x22: R$ 15,00 (50 un)
- Amarril: R$ 42,00 (2600 un)

Receita Base dos Recheios

Base Branca (rende 5,5kg)

- 15 caixas de creme de leite
- 10 latas de leite condensado
- 1 barra de chocolate branco (1kg ou 1 barra grande)

Base Preta (rende 5,5kg)

- 15 caixas de creme de leite
- 10 latas de leite condensado
- 1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo (1kg ou 1 barra grande)
- 250g de chocolate em pó 50%

Saborizações (por 1kg de base branca ou preta)

Nutella

200g (20% da base)

Café

50g de café solúvel diluído em ½ xícara de creme de leite aquecido

Maracujá

100ml de suco Maguary + polpa de 2 maracujás naturais batidos e peneirados

Ovomaltine

adicionar a gosto

Leite Ninho

80g por kg de base

As bases podem ser armazenadas em potes plásticos de 1kg já separadas para facilitar a saborização conforme os pedidos ou a produção.

Montagem de Cada Cone

Preparação da Casquinha

Casquinha de cone (5g)

Banho de Chocolate

Banho interno e externo com 20g de chocolate fracionado

Adição do Recheio

Recheio com 46g da base saborizada

Finalização

Finalização com 6g de chocolate por cima

Decoração

Decoração com 2g de leite em pó, coco ralado, ovomaltine ou disquetes coloridos

Peso total aproximado: **79g** por cone

Custos por Cone (média)

Valores arredondados e calculados com base nos preços da região de Pontes e Lacerda - MT

Casquinha	R$ 0,29
Chocolate (26g)	R$ 0,99
Recheio (46g)	~R$ 1,80 a R$ 2,50 (varia conforme sabor)
Decoração (2g)	R$ 0,20
Embalagem (saco + amarril)	R$ 0,35
Mão de obra proporcional	R$ 0,50
Custos incalculáveis (25% sobre o custo)	R$ 1,08 (média)
Custo total estimado por cone:	R$ 4,71 a R$ 5,41

Preço de Venda e Lucro

R$10,00

Cone simples

Preço de venda unitário

R$15,00

Cone especial

Com Ferrero Rocher ou outro bombom

R$5,29

Lucro médio

Por cone simples (até R$ 5,29)

R$10,29

Lucro médio

Por cone especial (até R$ 10,29)

Armazenamento

Tempo de Conservação

Geladeira

até 15 dias

Freezer

até 3 meses (protegidos da umidade e bem embalados)

Dicas Profissionais

Armazenamento Eficiente

Use potes de 1kg para armazenar as bases já prontas e saborizar conforme necessidade.

Produção Dividida

A produção fracionada em dois dias reduz o cansaço e melhora o rendimento.

Padronização

Padronize o peso com auxílio de balança de precisão.

Inovação

Teste sabores sazonais ou personalizados para aumentar as vendas em datas comemorativas.

Produtos Recomendados

Links dos produtos para facilitar suas compras (adicione seus links de afiliado):

Panela de Arroz na Shopee

Comprar agora

Panela de Arroz no Mercado Livre

Comprar agora

Folhas chumbo Shopee

Comprar agora

Folhas chumbo Mercado Livre

Comprar agora

Casquinhas de Cones Shopee

Comprar agora

Casquinhas de Cones Mercado Livre

Comprar agora

Suporte para Cones Shopee

Comprar agora

Suporte para Cones Mercado Livre

Comprar agora

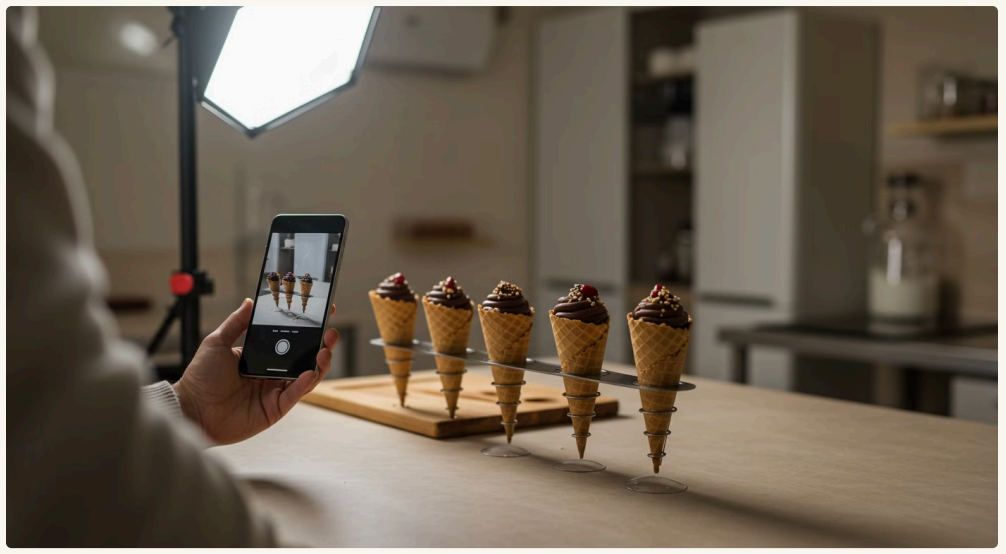
Curso Páscoa Lucrativa

Dicas Especiais para a Páscoa

- Crie edições limitadas com sabores temáticos como **brigadeiro de cenoura**, **trufa de colomba pascal** ou **prestígio gourmet com toque de especiarias**.
- Utilize **embalagens decoradas com coelhinhos, ovos e mensagens bíblicas** para valorizar seu produto.
- Faça combos com 3 a 5 cones em **caixinhas presenteáveis**.
- Ofereça um cone “surpresa” com um **versículo bíblico enrolado em papel manteiga e fita de cetim dentro**.
- Inclua tags como: "Feito com amor para sua Páscoa ser ainda mais doce" ou "Cristo é a nossa verdadeira Páscoa".
- Aproveite o momento para fazer **pré-vendas com pagamento antecipado**, incentivando os clientes com brindes ou descontos.

Conclusão

Com organização, receitas padronizadas e foco no sabor e visual, seus cones trufados podem se tornar um verdadeiro sucesso de vendas! Salve esse e-book, utilize como manual de produção e atualize seus preços sempre que necessário.



💡 Dica final: Faça vídeos da produção e compartilhe nas redes sociais com bastidores, receitas e dicas. Isso gera conexão com o público e aumenta muito as vendas!