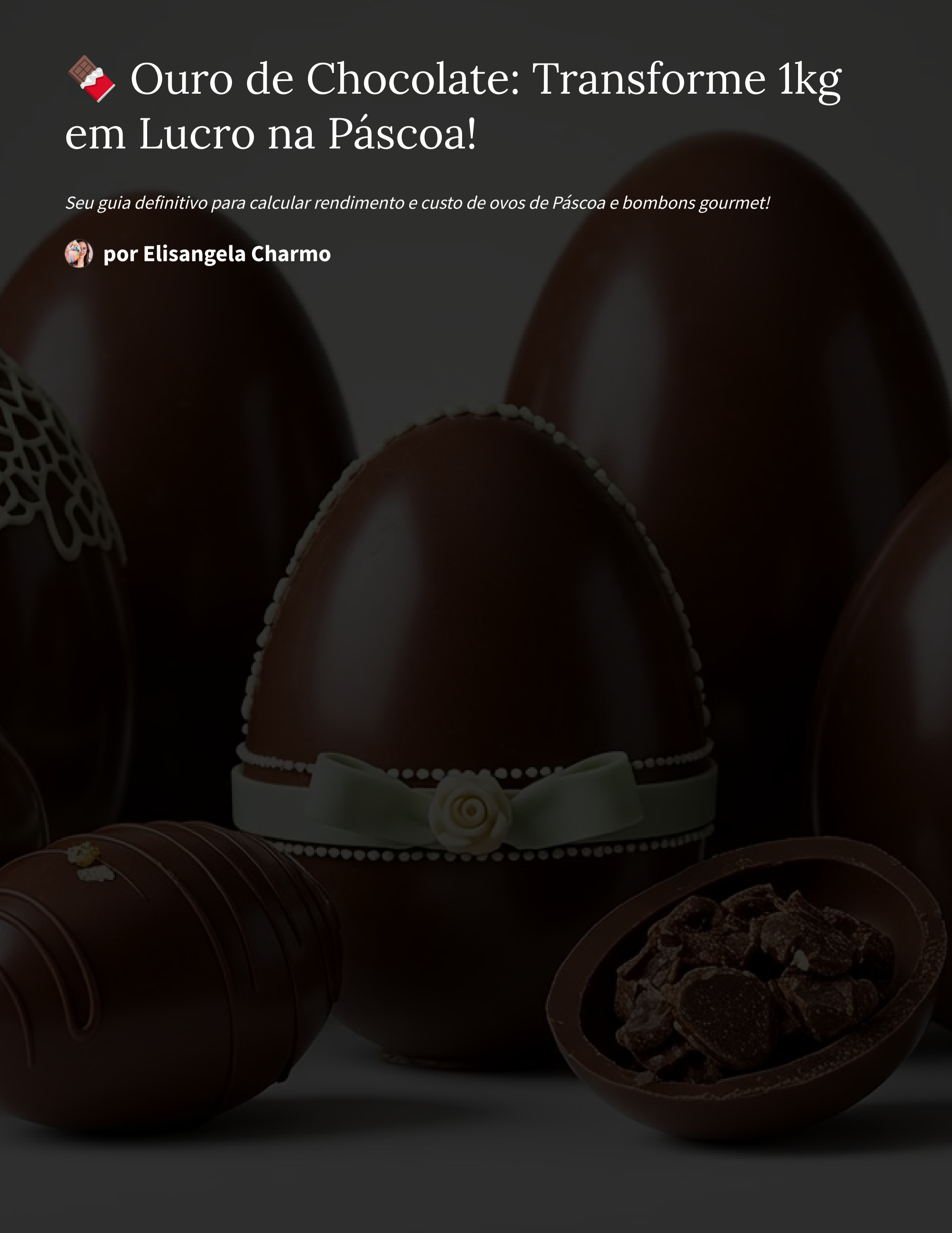


# Ouro de Chocolate: Transforme 1kg em Lucro na Páscoa!

*Seu guia definitivo para calcular rendimento e custo de ovos de Páscoa e bombons gourmet!*



por **Elisangela Charmo**




# ✨ Por que este guia vai te ajudar a lucrar mais?

Porque aqui você vai entender exatamente **quantos ovos ou bombons** pode produzir com **1 barra de chocolate ao leite de 1,050kg** (média R\$ 39,00 cobertura fracionada Sicao na minha região em 2025), **quanto vai gastar**, e **como calcular seu lucro com segurança!**


Além disso, vou te mostrar os **acessórios que uso para facilitar a produção** e como você pode ter um acabamento profissional mesmo produzindo em casa.

# RENDIMENTO DOS OVOS DE PÁSCOA TRADICIONAIS

*(duas cascas e bombons dentro)*

 Dados reais com base em formas específicas:

Peso do Ovo	Rendimento da barra de 1,050kg	Peso médio da casquinha
50g	62 casquinhas (31 ovos)	17g
100g	28 casquinhas (14 ovos)	38g
150g	18 casquinhas (9 ovos)	58g
250g	10 casquinhas (5 ovos)	98g
350g	6 casquinhas (3 ovos)	155g (menor e mais grossa)
500g	6 casquinhas (3 ovos)	165g (maior e mais fina)


 Inclua 3 a 4 bombons dentro (em média 10g cada). Embale com criatividade e valorize o produto final!



# RENDIMENTO DOS OVOS TRUFADOS

*(duas cascas com recheio dentro)*

Peso do Ovo	Casca por ovo	Recheio por ovo	Ovos com 1,050kg (aproximado)
50g	17g	33g	31 ovos
100g	38g	62g	14 ovos
150g	58g	92g	9 ovos
250g	98g	152g	5 ovos
350g	155g	195g	3 ovos
500g	165g	335g	3 ovos


 Recheios como brigadeiro gourmet, prestígio, ninho com Nutella, maracujá cremoso e crocante de castanha são excelentes opções para agregar valor!



# RENDIMENTO DOS OVOS DE COLHER

*(uma casca recheada até a borda)*

Peso do Ovo	Casca por ovo	Recheio por ovo	Ovos com 1,050kg (aproximado)
50g	17g	33g	62 ovos (casquinhas únicas)
100g	38g	62g	28 ovos
150g	58g	92g	18 ovos
250g	98g	152g	10 ovos
350g	155g	195g	6 ovos
500g	165g	335g	6 ovos

 Capriche no recheio e na finalização com frutas secas, granulados, bombons, suspiros, raspas de chocolate e embalagens de colher charmosas!




# RENDIMENTO DOS BOMBONS COM CROCANTES

*(chocoball, amendoim ou coco ralado + essência ou pasta saborizante)*

🌟 Proporção usada:

- 70% chocolate
- 30% crocantes
- Gotas de essência para dar o sabor gourmet

 Rendimento com 1kg de chocolate + 300g de crocantes:


- Produção média: **90 a 100 bombons de 10-12g**
- Custo médio por unidade: **R\$ 0,45 a R\$ 0,55**
- Preço de venda sugerido: **R\$ 1,50 a R\$ 2,50**
- Lucro médio: **300 a 400%**


🌟 DICA: O sabor de coco com essência de leite condensado é campeão de vendas!


# UTENSÍLIOS QUE FAZEM A DIFERENÇA


Quer ganhar tempo, evitar desperdício e ter uma produção mais profissional?


Esses são os meus aliados de cozinha:


 **Panela de Arroz**  
derrete chocolate no ponto sem queimar!  
[Link do Mercado Livre](#)


 **Panela de Arroz**  
derrete chocolate no ponto sem queimar!  
[Link da Shopee](#)


 **Derretedeira Profissional**  
para quem quer acelerar a produção  
[\[Ver produto\]](#)


 **Folhas Chumbo**  
essenciais para bombons e ovos com acabamento impecável  
[\[Ver produto\]](#)


 **Embalagens para Ovos Fechados 100g**  
valorize seu produto e encante o cliente!  
[\[Link Mercado Livre\]](#)

 **Embalagens para Ovos Fechados 100g**  
valorize seu produto e encante o cliente!  
[\[Link Shopee\]](#)

 **Impressora Térmica**  
ideal para etiquetas de identificação e precificação dos produtos  
[\[Link Mercado Livre\]](#)

 **Impressora Térmica**  
ideal para etiquetas de identificação e precificação dos produtos  
[\[Link Shopee\]](#)

 **Caixas Organizadoras**  
ótimas para armazenar casquinhas e bombons de forma segura e higiênica  
[\[Link Mercado Livre\]](#)

 **Caixas Organizadoras**  
ótimas para armazenar casquinhas e bombons de forma segura e higiênica  
[\[Link Shopee\]](#)

# CURSO COMPLETO – Da Produção à Venda

🎓 Quer aprender tudo sobre:

- Temperagem correta
- Sabores campeões de venda
- Embalagens que encantam
- Precificação certa
- Dicas de venda e divulgação?

➔  **CLIQUE AQUI e comece agora com o curso mais completo:**  **[PÁSCOA DE OURO]**

Vou deixar uma indicação de Planilha de Precificação aqui para te ajudar com os seus custos e lucro, ela é a mesma que eu uso:

**Link para adquirir a Planilha:**





# DICAS DE OURO PARA LUCRAR MAIS

Crie kits com mais de um ovo ou ovo + bombons

Monte caixas presenteáveis

Use sabores diferentes nas cascas (ex: casca de cookies, ninho, morango)

Grave vídeos mostrando o recheio cremoso ou o brilho da casca!

Poste nos stories e marque clientes!

Quer aprender sobre postagens automáticas nas suas redes sociais para engajar sua audiência?

Eu uso um sistema pago que posta automaticamente no meu instagram todos os dias.

Eu posso te ajudar com este app e muito mais.

Acesse meu site [www.elisangelacharmo.com](http://www.elisangelacharmo.com) pois lá tem muitas dicas de cursos e matérias que irão te ajudar muito.

Que Deus te abençoe grandemente, um abraço.

Com carinho, Elisangela Charmo