

EMPADAS DA CLAUDINHA

Guia Prático da Renda Extra Com Empadas



RECEITAS E DICAS DE VENDAS

CLAUDIA GONÇALVES

Olá, eu me chamo Claudia Goncalves e este pequeno presente é fruto de parte de alguns anos de prática culinária, e eu como uma amante da boa cozinha, sabedora por experiência que quando se aplica AMOR em tudo que você se predispõe a fazer, não tem como dar errado.

Minhas receitas de acordo com meus clientes são irresistíveis, daquelas que quando você apresenta, sente a alegria das pessoas que conhecem e a curiosidade das que nunca provaram.

Após muitos anos de prática, me sinto na obrigação de passar o que aprendi, de forma fácil e direta, para que eu possa da melhor maneira que puder ajudar a quem precisa, pois tenho tido ótimos resultados com as vendas das minhas empadas.

Que você tenha ótimas vendas e que Deus abençoe seu lar!

Claudia Goncalves



Sumário

COMO E ONDE VENDER SUAS EMPADAS	4
FIQUE CIENTE DOS ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA SE VENDER EMPADAS:	4
ENTÃO, DE FATO, COMO GANHAR DINHEIRO VENDENDO EMPADAS?	5
BUSCANDO ALTERNATIVAS	6
RECEITAS	7
INGREDIENTES MASSA BASICA (Serve em todas estas receitas)	7
MODO DE PREPARO	7
<i>Empada de Camarão com Recheio de Páprica Picante</i>	7
INGREDIENTES RECHEIO DE CAMARÃO	7
MODO DE PREPARO	8
<i>Empada de Frango Cremoso</i>	8
INGREDIENTES RECHEIO FRANGO	8
MODO DE PREPARO	8
<i>Empada de Carne Seca</i>	9
INGREDIENTES RECHEIO	9
MODO DE PREPARO	9
<i>Empada de Bacalhau</i>	10
INGREDIENTES RECHEIO BACALHAU	10
MODO DE PREPARO	10
<i>Empada de Queijo</i>	10
INGREDIENTES RECHEIO QUEIJO	10
MODO DE PREPARO	11
<i>Empada Integral de Ricota com Espinafre</i>	11
INGREDIENTES RECHEIO	11
MODO DE PREPARO	11
<i>Massa de Empada Sem Glúten</i>	12
INGREDIENTES MASSA	12
MODO DE PREPARO	12

GUIA PRÁTICO DA RENDA EXTRA COM EMPADAS

COMO E ONDE VENDER SUAS EMPADAS

A primeira regra para se ganhar dinheiro vendendo empadas é ter um produto de EXCELENTE qualidade, aquele que quem experimenta não esquece mais e não resiste se o ver, mas se sua empada não é lá muito boa (apenas “comível”) esqueça, não conseguirá obter bons resultados na venda.

Digo a vocês que quando saio para vender, as pessoas que já conhecem minhas empadas, nem pensam duas vezes, compram para comer na hora e sempre levam algumas para casa, inclusive tenho alguns clientes que somente procuram minhas empadas sem glúten, seja por necessidade ou por opção de alimento mais saudável.

Então quer dizer que o segredo de se obter uma boa renda com empadas é ter a melhor empada? SIM, e isso vale para qualquer alimento, precisa ser MUITO BOM! Mas também é importante se ater a alguns pontos, tais como:

Sua apresentação, sua higiene (pessoal e geral), a forma como você aborda as pessoas, você deve ser sempre gentil, alegre, sorridente e confiante e acima de tudo tendo certeza de que você não está aborrecendo nem atrapalhando o cliente, caso contrário nem chegue perto, clientes de modo geral odeiam vendedores inconvenientes e com certeza acabará com sua venda antes que ela aconteça.

FIQUE CIENTE DOS ACESSÓRIOS NECESSÁRIOS PARA SE VENDER EMPADAS:

Você deve sempre ter em mãos todos os acessórios necessários para facilitar seu trabalho de produção, tais como panelas, potes, espátulas, etc., e também para o processo da venda pois irá precisar sempre agradar o cliente, que quando lhe ver se sinta bem em lhe dar atenção. Acessórios como guardanapos, embalagens para viagem, sacolas plásticas, etc., são alguns deles.

A roupa adequada também é igualmente importante (já pensou oferecer algo para o marido daquela ciumenta, vestindo uma minissaia e um bairão decotado? rsrsrs), então muito cuidado com sua vestimenta, tenha certeza de ser a adequada a uma vendedora (ou vendedor), precisa estar sempre limpa e sóbria.

A forma que eu encontrei mais adequada para mim, foi usar uma camisa personalizada com nome que dei ao meu produto, meu telefone, e-mail e blog, dando mais visibilidade e criando um canal de comunicação, o que me trouxe muitos bons pedidos de encomendas, portanto vá melhorando aos poucos passando sempre o máximo de profissionalismo.

ENTÃO, DE FATO, COMO GANHAR DINHEIRO VENDENDO EMPADAS?

Vejamos:

Minhas empadas básicas são preparadas em formas descartáveis de 80 ml, que dependendo dos ingredientes, tem um custo aproximado de R\$1,80 (Um Real e Oitenta Centavos) cada uma, podendo variar, normalmente para menos dependendo do recheio utilizado.

Como não são empadas muito pequenas (bem maiores que as da concorrência) costumo vendê-las por R\$7,00 (sete reais) cada uma, o que me dá uma margem geral de R\$5,20 (Cinco Reais e Vinte Centavos) de lucro líquido, que pode sofrer alguma alteração em função do local ou da variação de custos.

Então, vendendo em torno de 30 unidades por dia (fraco) tiro R\$210,00 (Duzentos e Dez Reais) bruto por dia, o que dá R\$3.120,00 (Três Mil Cento e Vinte Reais) por mês, LÍQUIDO, trabalhando somente de segunda a sexta (20 Dias) o que já é um excelente resultado, podendo ainda, dependendo da clientela, pegar um sábado ou outro.

Costumo explorar certos locais, que são ótimos para vender várias empadas de uma vez:

- Agências de automóveis
- Salões de corretagem de imóveis
- Salões de cabeleireiros
- Escritórios diversos
- Lojas com vários vendedores

Estes locais como se pode perceber estão sempre cheios de pessoas que entre 3 e 6 horas da tarde, estão “loucos” para comer algo antes de tomar o caminho de casa. Vale lembrar que você tem uma empada de ótima qualidade e fazer clientes fixos é certo e questão de pouquíssimo tempo, basta que eles as provem.

BUSCANDO ALTERNATIVAS

Outro local que já me rendeu muitas vendas de uma vez só, foi a praia, moro no Rio de Janeiro e o carioca adora uma praia, e mais ainda comer na praia, basta fazer um dia mais quente, independente da estação do ano que corro para a praia e já aconteceu de em alguns dias fazer faturamentos de R\$800,00 (Oitocentos Reais) bruto, em apenas um sábado ou domingo, com simples 3 horas diretas de trabalho na praia, e ainda aproveitar o final da praia.

É verdade que locais cheios de pessoas, sem muito acesso a alimentação de qualidade, são os melhores para qualquer trabalho de vendas deste tipo.

Outra dica importante é a forma como você apresenta suas empadas, uso normalmente cestas onde cabem de 30 unidades e saio com duas ou três cestas, com as empadas em acetatos. Essas cestas lhes permitem manter a higiene e ao mesmo tempo mostrar com facilidade o que o cliente vai comprar, o que ajuda muito no processo.

Espero ter ajudado vocês a terem mais uma oportunidade, a de ganhar dinheiro vendendo empadas, ou até fazer uma renda extra, basta muita motivação e um pouco de investimento.



RECEITAS

INGREDIENTES MASSA BASICA (Serve em todas estas receitas)

- 1kg de farinha de trigo (marcas diferentes alteram a textura, uso da marca Rosa Branca)
- 570g de margarina (a da Sadia ou Vigor com 80% de gordura)
- 2 gemas
- 1 colher de sobremesa de sal

MODO DE PREPARO

Junte a farinha e o sal e misture, acrescente a margarina até atingir um ponto de soltar da mão e acrescente as gemas e mexa somente até incorporar, não sove a massa.

Empada de Camarão com Recheio de Páprica Picante

INGREDIENTES RECHEIO DE CAMARÃO

- 1,5 kg de camarão cinza médio.
- 5 colheres de sopa bem cheias de amido de milho (Maizena)
- Sal
- Alho picado
- Páprica picante
- Azeite de oliva
- Coentro
- Limão
- 1 litro de água filtrada



MODO DE PREPARO

Descasque os camarões reservando as cabeças em uma panela média; adicione a água às cabeças, junte um pouco de sal, azeite e alho e ferva em fogo baixo por 15 min. Reserve para esfriar.

Lave e tempere os camarões descascados com sal, alho, azeite, limão, páprica picante, e coentro picado e corte-os em 2 ou 3 pedaços de acordo com o tamanho do camarão; leve os camarões ao fogo médio, apenas até que eles fiquem todos rosados e apague o fogo e reserve; misture o amido no caldo das cabeças, mexendo bem e acrescente ao camarão em fogo baixo mexendo sempre, até engrossar. Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Frango Cremoso

INGREDIENTES RECHEIO FRANGO

- 1kg de peito de frango
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- Salsinha, sal e pimenta-do-reino a gosto
- Água
- Extrato de tomate



MODO DE PREPARO

Leve o frango temperado ao fogo médio por 20min, na pressão com um pouco de água e extrato de tomate, após o cozimento desfie e reserve, numa panela, refogue no

azeite a cebola e em seguida junte o alho. Junte o frango, o creme de leite e o restante dos ingredientes. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Carne Seca

INGREDIENTES RECHEIO

- 1kg de carne-seca
- 1 cebola média picada
- Alho picado
- Pimentão verde picado
- Tomate picado
- Salsa picada
- 1 pote pequeno de requeijão cremoso
- Azeitonas picadas
- Azeite a gosto



MODO DE PREPARO

Leve a carne seca dessalgada ao fogo médio por 40min, na pressão, com pouca água e ½ cebola picada, após o cozimento desfie e reserve. Numa panela, refogue no azeite a cebola picada restante e o pimentão e em seguida junte o alho, acrescente a carne seca desfiada, o creme de leite e o restante dos ingredientes, misture em fogo baixo até incorporar. Desligue o fogo e deixe esfriar.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Bacalhau

INGREDIENTES RECHEIO BACALHAU

- 1kg de bacalhau dessalgado cozido e desfiado
- 1 cebola média picada
- Alho picado
- Salsa picada
- 1 tomate picado sem pele e sem sementes
- Azeitonas pretas picadas
- Azeite a gosto
- 1 caixinha de creme de leite leve



MODO DE PREPARO

Refogue a cebola no azeite, acrescente o alho e o tomate, refogue bem, junte o bacalhau, as azeitonas, o creme de leite e a salsa e incorpore tudo muito bem, em fogo baixo, desligue o fogo e deixe esfriar.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa, recheie, tampe com massa, pincele as tampas com gema de ovo com 2 gotas de azeite e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada de Queijo

INGREDIENTES RECHEIO QUEIJO

- 250g de queijo parmesão ou muçarela picado
- 1 colher rasa de sopa de margarina
- 1 ovo
- 300ml de leite



MODO DE PREPARO

Junte o queijo, a margarina, o ovo, e a metade do leite e bata bem em liquidificador, ou mix, quando estiver bem homogêneo vá acrescentando o restante do leite apenas até alcançar uma consistência cremosa.

Forre as forminhas de sua preferência com a massa dando acabamento nas bordas, pois não serão fechadas com tampa, encha com o recheio cremoso e leve ao forno (180°) por 25min, ou até dourar.

Empada Integral de Ricota com Espinafre

INGREDIENTES RECHEIO

- 400g de ricota fresca
- 1/2 caixa de creme de leite light
- Um molho de Espinafre (Só as Folhas)
- Sal
- Alho
- Cebola
- Noz moscada



MODO DE PREPARO

Com um garfo, vá soltando a ricota até formar uma espécie de farofa, tempere com sal, e noz moscada moída, e acrescente o creme de leite até formar um creme pastoso, caso fique muito grosso, junte mais um pouco de creme de leite, reserve.

Refogue a cebola e o alho, junte as folhas lavadas de espinafre cruas e picadas ao refogado e misture bem para incorporar, não deixe cozinhar demais.

Junte o refogado à ricota e misture formando o recheio, encha as forminhas forradas e tampe-as formando as empadas, pincele gema de ovo com umas duas gotas de azeite nas empadas e leve-as ao forno (180°) por 30 minutos ou até estarem bem douradas.

Massa de Empada Sem Glúten

INGREDIENTES MASSA

- 2 xícaras de farinha de arroz
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara de polvilho doce
- 260g de margarina Qualy
- 2 gemas
- 1 colher de sobremesa de sal
- Água filtrada



MODO DE PREPARO

Misture os 3 primeiros ingredientes em uma vasilha grande e acrescente o sal, junte a margarina aos poucos e misture bem para incorporar, acrescente as gemas e sove bem (sem glúten não haverá problemas) e acrescente um fio d'água até alcançar o ponto certo.

Forre as forminhas do seu agrado e utilize o recheio que mais lhe agradar.

Estas receitas foram elaboradas com muito carinho e amor, feitas várias e várias vezes, sempre obtive bons resultados. Espero que você faça um maravilhoso proveito e possa alegrar a todos que possam prová-las...

Com amor,

Claudia Gonçalves

