FESTAS JUNINAS
na padaria
amipao®
Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação
PADARIA DE SUCESSO
/amipao
@amipao.mg

AS TRADICIONAIS FESTAS JUNINAS E DE SÃO JOÃO TRAZEM EXCELENTES OPORTUNIDADES DE VENDAS PARA AS PADARIAS E CONFEITARIAS.

OS PRODUTOS TEMÁTICOS SÃO A ESTRELA DO FESTIVAL, MAS VOCÊ PODE CRIAR UM "ALGO MAIS" PARA CRIAR DIFERENCIAÇÃO. UM DETALHE NA MANEIRA DE DECORAR, DE APRESENTAR, COM FITAS, CORES E FORMATOS DIFERENTES VALORIZAM O SEU PRODUTO E CRIA IDENTIDADE.

LEVE ALEGRIA, SABOR, DIFERENCIAÇÃO E CONECTE-SE COM OS SEUS CLIENTES.

- EQUIPE AMIPÃO E PADARIA DE SUCESSO

ORGANIZAÇÃO **DA CAMPANHA**

01 DEFINIR A CAMPANHA/ORÇAMENTO/META

02 CARDÁPIO DE PRODUTOS E EMBALAGENS

03 PLANEJAR A PROMOÇÃO, DECORAÇÃO E EXPOSIÇÃO

04 DESENVOLVER CONTEÚDOS DIGITAIS

BOLO PAMONHA
DE FORNO

INGREDIENTES:

- 500g de Pré-Mescla Bolo de Milho
- 500g de Milho em conserva
- 150g / 3 unidades de Ovos
- 50g de Fubá
- 300g Leite Integral
- 100g Queijo Coalho ralado

MODO DE PREPARO:

- Misture a Pré mistura Pré Mescla Bolo de Milho, em velocidade lenta, durante 1 minuto.
- Adicione o milho em conserva, o fubá, o queijo de coalho, os ovos e logo em seguida o leite.
- Com a batedeira ainda em velocidade lenta, bater por mais 1 minuto, ou até obter uma massa homogênea. Evite excesso de batimento
- Despeje em formas untadas ou forradas com papel manteiga.
- Asse em temperatura de 180 a 200 °C por 30 a 45 minutos, ou até que o bolo esteja bem assado.
- Sugestão: Assar o bolo em banho-maria.

ACADEMIA BÜNGE

BÜNGE amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

WAFFLE
COM PAÇOCA

INGREDIENTES:

- 500 gramas de amendoim
- 1 colher de sopa de Manteiga
- 1 e ½ xícaras de chá de leite
- 1 caixinha de Leite Condensado
- 1 caixinha de Creme de Leite

MODO DE PREPARO:

- Adicione o leite condensado, manteiga e leite em uma panela e leve ao fogo médio, mexa até desgrudar do fundo da panela.
- Após retirar do fogo, adicione o creme de leite e o amendoim torrado e moído, e misture bem.
- Passe o creme em todo o Pão de Queijo em formato de Waffle Forno de Minas!

FORNO DE MINAS

amipao Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

QUENTÃO COM **PÃO DE QUEIJO**

INGREDIENTES:

- 1 e 1/3 de xícara (chá) de açúcar
- Cascas de 2 laranjas em tiras
- Cascas de 1 limão em tiras
- 2 colheres (sopa) de gengibre picado
- 1 colher (chá) de cravo-da-índia
- 2 pedaços de canela em pau
- 3 xícaras (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de suco de laranja natural
- 2 xícaras (chá) de suco de maçã natural
- 1 maçã em cubos
- 4 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela, misture o açúcar, as cascas de laranja e de limão, o gengibre, o cravo e a canela.
- Leve ao fogo médio e cozinhe, sem mexer, até o açúcar dissolver e dourar levemente.
- Acrescente a água, o suco de laranja e de maçã e cozinhe por 10 minutos, mexendo algumas vezes.
- Retire as cascas de laranja e limão com uma escumadeira e descarte.
- Adicione a maçã, o mel, misture e sirva com o delicioso Pão de Queijo Forno de Minas!

FORNO DE MINAS amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

COCADA ASSADA **COM SORVETE DE CHOCOLATE TRUFADO**

INGREDIENTES:

- 200 g de coco ralado grosso
- 150 g de coco ralado fino
- 250 g de leite condensado
- 03 ovos
- 100 g de creme de leite
- 200 ml de leite de coco
- 20 g de manteiga
- 15 g de farinha de trigo
- Pitada de sal
- 5 g de fermento
- 100 g de doce de leite

MODO DE PREPARO:

- Misture todos os ingredientes e coloque em forma pré untada para assar a 200 graus por 30 minutos.
- Corte as cocadas e sirva ainda quentes com sorvete de chocolate trufado.

100% QUALIDADE MINEIRA Gellak amipao Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

CANJICA DE AMENDOIM COM **SORVETE DE CREME**

10 pessoas 120 minutos

INGREDIENTES:

- 1 xícara de chá de canjica de milho branco
- 2 litros de água
- 3 xícaras de chá de leite
- 1 xícara de chá de açúcar
- 5 paçocas de amendoim amassadas
- 10 bolas de Sorvete Tradicional Creme Nestlé

MODO DE PREPARO:

- Na véspera coloque o milho para canjica em uma tigela grande, cubra com a água e reserve por 12 horas.
- No dia seguinte, coloque na panela de pressão o milho para canjica com a água em que ficou de molho, tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 45 minutos, contados a partir do início da pressão. Retire do fogo e aguarde até sair todo o vapor da panela.
- Acrescente o leite, o açúcar e cozinhe em fogo médio por mais 15 minutos, mexendo às vezes até engrossar levemente.
- Junte a paçoca de amendoim e deixe cozinhar por mais 5 minutos. Retire do fogo e coloque em 10 tigelas refratárias pequenas. Deixe amornar.
- Coloque no centro de cada tigela uma bola de Sorvete Tradicional Creme Nestlé e sirva em seguida.

VARIAÇÃO E DICAS:

- Se preferir junte coco ralado a gosto no final do cozimento da canjica ou substitua 1 xícara (chá) do leite por leite de coco.
- Prepare a canjica com antecedência e conserve na geladeira. Aqueça em uma panela 10 minutos antes de servir.

FRONERI amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

DUO DE SORVETE **CROCANTE**

10 pessoas 120 minutos

INGREDIENTES:

- 20 bolas de Sorvete Diamante Negro Chocolate + Laka Chocolate Branco Lacta Pote
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de nozes em pedaços

MODO DE PREPARO:

- Forre a parte interna de uma forma refratária grande com papel alumínio.
- Coloque as bolas de sorvete Laka Diamante Negro Chocolate na forma e espalhe no fundo e na lateral. Leve ao freezer por 30 minutos ou até ficar firme.
- Forre uma assadeira média (33 x 23 cm) com papel alumínio. Reserve.
- Em uma panela pequena dissolva o açúcar na água e leve ao fogo médio, sem mexer, até ferver e formar uma calda em ponto de caramelo. Retire do fogo, misture as nozes e espalhe na assadeira reservada. Depois de frio, triture o crocante e reserve 3 colheres.
- Em uma tigela coloque o crocante restante, o Laka Chocolate Branco Lacta e misture até ficar homogêneo.
- Distribua a mistura na primeira forma. Leve ao freezer por 1 hora.
- Desenforme e retire o papel alumínio. Polvilhe o crocante reservado e sirva a seguir.

VARIAÇÃO E DICA:

- O sorvete também pode ser substituído pelo Baton Duo Chocolate Preto + Chocolate Branco Garoto.

FRONERI amipao Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

IDEIAS DE **CAMPANHAS**

Na hora de criar a campanha que tal sair do comum e fazer algo novo?

Você pode homenagear uma cidade ou artista. Usar a literatura de cordel, por exemplo ou alguma cidade do interior ou do nordeste.

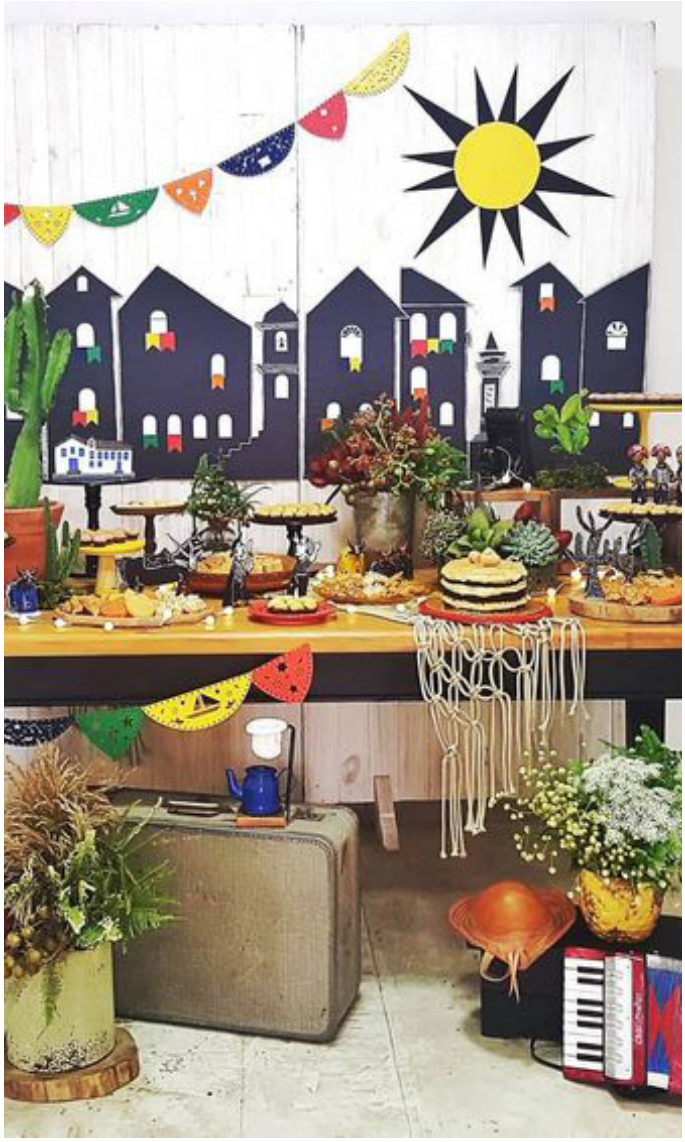
A Andreia Felipe Bolos *(@ andrea_felipe_bolos)* no ano passado homenageou a cidade de Pernambuco criando uma linha de bolos regionais deliciosos.

Nas redes sociais falava de cultura e curiosidades.

Conte histórias.

@andrea_felipe_bolos

@festainfantil



pinterest - tuacasa.com.br

amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

IDEIAS DE **PRODUTOS**

Para a linha de produtos juninos aposte em brigadeiros com sabores juninos como paçoca, milho e amendoim.

Na linha de bolos inove com bolos de amendoim e doce de leite, paçoca com doce de leite e até brownie de paçoca

Capriche na decoração dos produtos com detalhes e bandeirolas de papel.

Faça parcerias com papelaria personalizada.

pinterest - catracalivre.com.br

pinterest - receitasdaformiguinha.com

pinterest - blog.iazamoveisdemadeira.com.br

pinterest - daninoce.com.br

amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

IDEIAS DE **PRODUTOS**

AFETIVIDADE NA APRESENTAÇÃO

Corações de canela no curau e de goiabada para decorar bolos e pudins.

Detalhes simples mas carinhosos nos produtos e nas embalagens.

Faixas de tecido, de chita, decoram produtos e embalagens com delicadeza.

Os kits de docinhos também continuam em alta. Assim como caixas com caldos e delícias juninas.

Invista em mini bolinhos vulcão de churros e amendoim com recheios de doce de leite que podem ser oferecidos em trios em caixas especiais.

pinterest - receitasdaformiguinha.com

@mimiminacozinha

@osbolosdadiana

amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

IDEIAS DE **PRODUTOS**

Pipocas caramelizadas no palito fazem a alegria das crianças.

Inove no formato de biscoitos e quitandas com bandeirolas. E que tal criar um festival de donuts temáticos com sabores e decorações únicos.

Ah, e não se esqueça das delícias salgadas. Que tal cuscuz no copinho?
E até cachorro-quente no copinho.

Explore também os pães de queijo recheados com doce de leite e goiabada.

pinterest - thegalleygourmet.net

@mesadadiandra

@pecaditos

pinterest - altoastral.com.br

amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

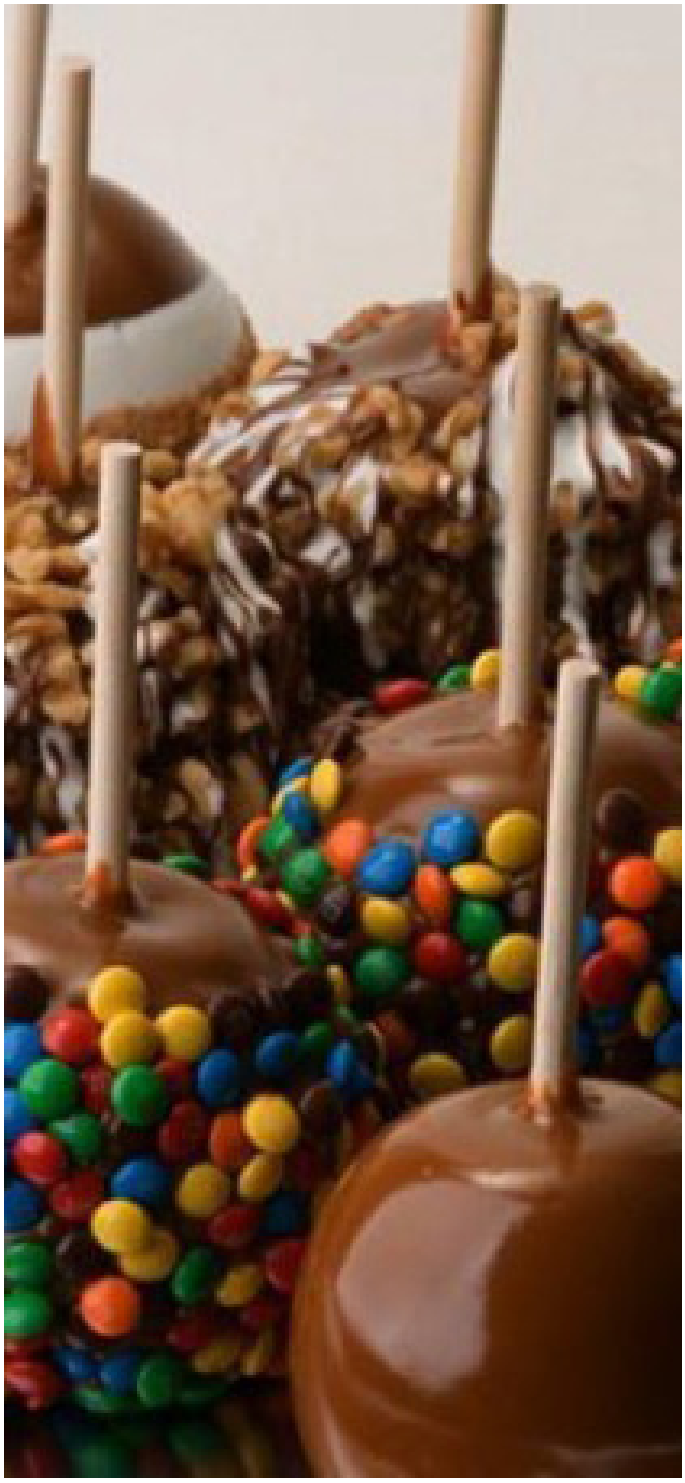
IDEIAS DE **PRODUTOS**

As maças do amor podem aparecer com coberturas diferentes e inusitadas com confeitos e até granolas.

Veja no QR Code a receita para fazer uma maçã do amor diferente. É um apple donut feito com maça cortada.

pinterest - receitasglobo.com.br

pinterest - magiachetefabene.com.br



pinterest - onelittleproject

amipao Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

IDEIAS DE **EMBALAGENS**

Embalagens temáticas e especiais fazem sucesso. Veja que especial a caixa da Padaria Senhora Farinha *(@senhorafarinha)*.

Você pode optar também por caixas de papel kraft ou decoradas para colocar docinhos e delícias. Ou até usar o chapéu de cesta, como fez a Ei Comemore *(@eicomemore)*.

Crie platters como A Padaria Villa Lourdes *(@padariavillalourdes)*.

Outra ideia interessante é criar nomes diferentes e divertidos para kits e produtos.

E também adicionar playlists especiais no QR code.

@senhorafarinha

pinterest - talitareginaarte.com

@eicomemore

pinterest - elo7.com.br

amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

@padariavillalourdes

IDEIAS DE **DECORAÇÃO**

Decore com muitas cores,
palhas e bandeirolas.

Se inspire nesta decoração de mesa com flores e chapéus e na toalha de mesa com bandeirinhas coloridas.

Você também pode decorar homenageando os santos juninos:
São João, Santo Antônio e São Pedro.

pinterest

pinterest

pinterest - casadevalentina.com.br

amipão Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

IDEIAS DE **PROMOÇÃO**

Faça sorteios semanais de cestas com produtos juninos;

Faça um festival de bolos;

Dê desconto para o adulto que aparecer vestido de caipira em um dia surpresa;

Faça uma pescaria de descontos na padaria;

Coloque músicas sertanejas e regionais;

Deixe um mural para correio elegante;

Promova uma festa junina no bairro ou na rua;

Premie o melhor causo caipira, o melhor pode ser impresso no verso das suas embalagens personalizadas;

Faça um brunch junino;

Lembre-se: as pessoas não compram bolo de milho, pamonha e canjica, elas compram a alegria, celebração das festas juninas;

pinterest - casadevalentina.com.br

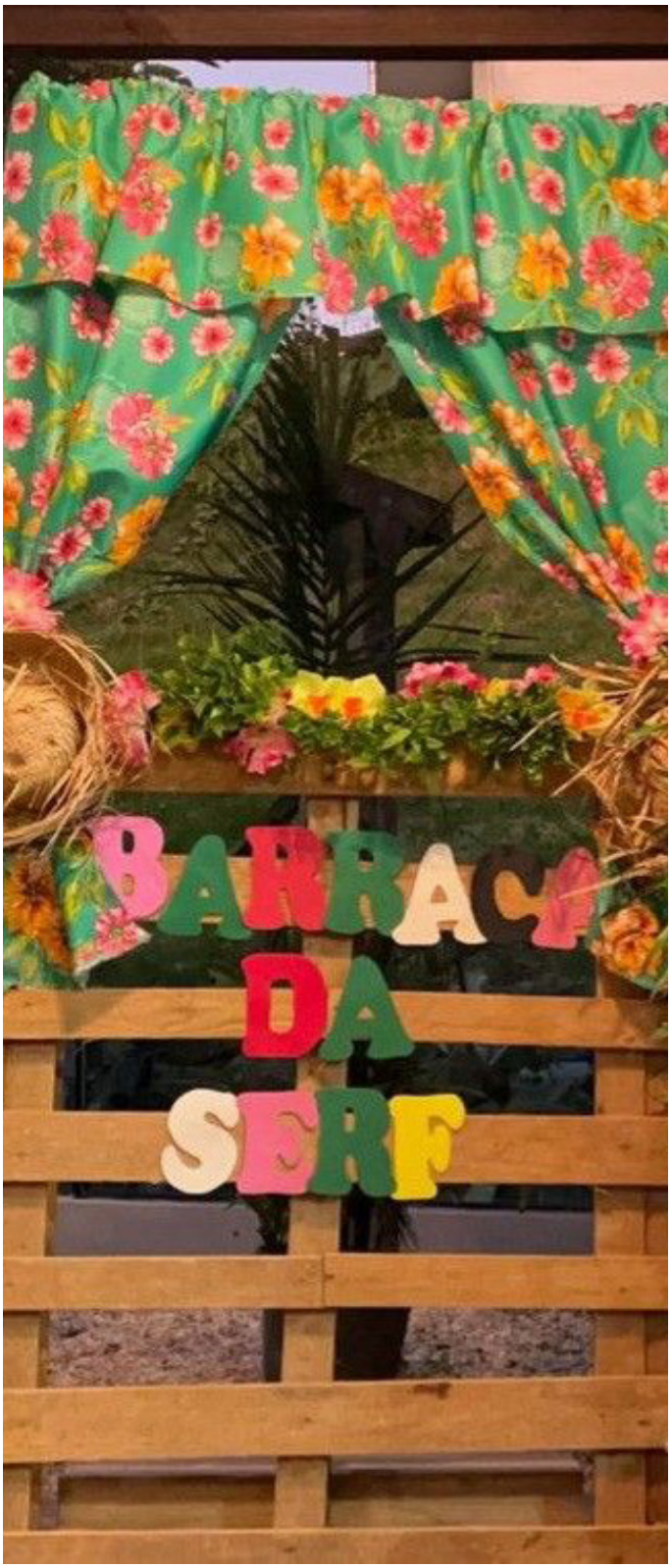
Não se esqueça dos clientes empresariais. Você pode criar um material com ideias para o arraial do escritório com kits e sugestões de mesas e quitutes.

pinterest - bontempo.com.br

ESPAÇO DE **CONEXÃO**

Crie espaços instagramáveis para fotos.

Seus clientes se divertem, postam
e divulgam sua loja nas redes sociais.



pinterest

@padarianutriara

pinterest - neide vieira

amipao Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

UTILIZANDO AS **REDES SOCIAIS**

1. FAÇA UM PLANEJAMENTO

Crie uma agenda e um cronograma de postagens para o Facebook e Instagram.

Leve em consideração os horários e dias de maior acesso dos seus usuários.

Esses dados ficam disponíveis no Facebook Insights e Instagram Insights.

2. INVISTA EM FOTOS DE QUALIDADE

Faça fotos lindas dos seus produtos.

Escolha papéis temáticos de fundo e abuse das cores e contrastes;

Mostre seu produto sendo consumido em uma mesa.

3. CRIE UM CALENDÁRIO DE CONTEÚDO

. SUGESTÕES DE INSPIRAÇÃO:

- História de algum produto junino;
- Conteúdos de clientes;
- Danças da equipe;
- Curiosidades;
- Músicas.

. CONTEÚDOS INFORMATIVOS:

- Como comprar;
- Como chegar;
- Harmonizações;
- Como congelar;
- Como consumir.

. CONTEÚDOS PROMOCIONAIS:

- Cupons;
- Sorteios;
- Promoções;
- Cardápios (destaques);
- Link;
- Lives de forró em que cada um compra seu kit e se diverte em casa;
- Live mostrando produtos que combinam e receitas da sua loja;
- A foto mais criativa;
- Brinde para quem for vestido na sua loja;
- Nas imagens busque montar mesas com sujestões de consumo (o que consumir, como combinar e como armazenar?);
- Momentos de afeto;
- Detalhes fazem a #;
- Use fundos, crochês, desenhos e fotografias para enriquecer suas imagens;
- Elogios em forma de correio elegante;
- Traga sua foto vestindo quadrilha;
- Roupas e adereços festivos.

UTILIZANDO AS **REDES SOCIAIS**

Outras ideias de posts divertidos:

- Correio elegante nos stories
- Quem é você no forró
- Adivinha o sabor: coloque a foto de um lançamento para os seguidores adivinharem
- Quantos tem? Uma brincadeira comum das quermesses.
  Ex: Coloque a foto de um bolo com pipocas e peça para adivinharem quantas pipocas têm.

CHECKLIST PARA
A FESTA JUNINA

- ☐ Definir a data de início e término da campanha;
- ☐ Definir a linha de produtos;
- ☐ Conversar com a produção sobre produtos - troca de ideias;
- ☐ Lista de compras - comprar embalagens;
- ☐ Definir promoções;
- ☐ Negociação com fornecedores;
- ☐ Reunião para repassar equipe;
- ☐ Definir material gráfico da campanha, cartaz, tablóides, banners, e-mail marketing;
- ☐ Definir calendário de postagens;
- ☐ Começar a produção e testes;
- ☐ Definir atitude do atendimento - faça um treinamento;
- ☐ Decore a loja;
- ☐ Crie os posts para as redes sociais;
- ☐ Monitoramento.

amipão® Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

amipão
Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação
PADARIA DE SUCESSO