



FESTAS JUNINAS

NA PADARIA

amipao[®]
Sindicato e
Associação
Mineira da
Indústria de
Panificação


**PADARIA
DESUCESSO**

 /amipao

 @amipao.mg

Nosso e-book especial está recheado de ideias e sugestões para as festas juninas na sua padaria.

Neste ano estamos com muita alegria no coração com o retorno dos encontros em família e das festas juninas presenciais com muitas delícias da padaria.

Aproveite a oportunidade para levar alegria, tradição e abraços para 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 DE PAMONHA DE FORNO

INGREDIENTES:

- 500g da Pré- Mescla Bolo de Milho
- 500g de milho em conserva (batido)
- 150g (3Unid.) de ovos
- 50g de fubá
- 300ml de leite integral
- 150g de queijo coalho ralado



MODO DE PREPARO:

- Misturar a Pré mistura Pré Mescla Bolo de Milho, em velocidade lenta, durante 1 minuto.
- Adicionar 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.
- Despejar em formas untadas ou forradas com papel manteiga.
- Assar 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.



ESPETINHO DE FRANGO E PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES:

- 8 pães de queijo Forno de Minas assados.
- 2 peitos de frango cortados em 8 pedaços
- 1 pimentão grande, cortado em cubos
- 1 cebola grande (em cubos)
- 1 xícara de cogumelos Crimini divididos pela metade
- Abobrinha cortada em rodela
- Sal e pimenta à gosto
- Molho de churrasco

MODO DE PREPARO:

- Preencha os espetos com o frango, pimenta, cebola, cogumelos e abobrinha, adicionando o pão de queijo de forma alternada.
- Tempere com sal e pimenta, depois borrife com spray de cozinha ou pincele com azeite e cozinhe em uma grelha quente, cerca de 3 minutos de cada lado.
- Sirva com molho de churrasco.



HOT DOG DE PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES:

- 1 pacote de pão de queijo Forno de Minas Assado
- 6 a 8 salsichas para cachorro-quente

COBERTURAS:

- Ketchup
- Mostrada
- Jalapenos
- Condimentos
- Cebolas em cubos
- E tudo o mais que você quiser

MODO DE PREPARO:

- Asse os pães de queijo de acordo com a embalagem.
- Grelhe as salsichas em fogo médio até que aqueçam no centro e as marcas da grelha fiquem visíveis.
- Coloque a salsicha na parte fatiada do pão de queijo e recheie como desejar.



PÃO DE QUEIJO WAFFLE COM COBERTURA DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO:

- Aqueça o Pão de Queijo Waffle na torradeira, airfryer, forinho, fica pronto em 2 minutos.
- Insira um palito de churrasco em uma das bases do Pão de Queijo Waffle.
- Mergulhe parte do produto na calda de sua preferência.
- Agora é só decorar com confete, coco ralado ou o granulado que desejar.

Fica lindo e uma delícia.

Uma novidade e tanto para a festa junina.



COCADA CREMOSA COM SORVETE DE ABACAXI

- CLARA SENRA

INGREDIENTES:

- Sorvete de abacaxi Gellak
- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 180 ml de leite
- 150g de coco ralado
- Pitada de sal
- 1 colher de chá de fermento

MODO DE PREPARO:

- Misture todos os ingredientes no bowl.
- Coloque em porções individuais e asse em forno pré-aquecido à 200 graus por 25 minutos ou até dourar.
- Sirva a cocada quente com sorvete de Abacaxi da Gellak.



amipao Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

AÇAÍ, SORVETE DE PAÇOÇA E PRALINÊ

INGREDIENTES:

- Sorvete de Paçoça Gellak
- Açaí Gellak
- 500 g amendoim
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de achocolatado em pó
- 1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO BROWNIE:

- Ligue o forno para pré-aquecer antes de começar a receita.
- Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio.
- Mexa até secar a água e o amendoim açucarar. Quando começar açucarar, mexa vigorosamente, sem parar, até a água secar bem. Prepare com muita atenção pois a água seca de repente. Não deixe passar do ponto para não caramelizar.
- Despeje numa forma e leve ao forno médio pré-aquecido por 10 minutos para o amendoim ficar mais crocante. Não deixe passar de 10 minutos para não torrar ou virar pé de moleque.
- Em uma taça coloque o açaí e o sorvete de paçoça Gellak, decore com o pralinê e se delicie com essa maravilha.



Foto: Letícia Durval



Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação



BROWNIE RECHEADO COM SORVETE

INGREDIENTES PARA A MASSA:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de sorvete Nestlé Prestígio 1,5L ou Garoto Crocante 1,5L (você escolhe, das duas formas fica PERFEITO!)
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 500g de chocolate ao leite fracionado picado
- Margarina para untar

MODO DE PREPARO:

- Derreta a manteiga e o chocolate ao leite picado em banho-maria ou no micro-ondas. Adicione a farinha, o chocolate em pó, os ovos, o açúcar e o bicarbonato, mexendo até obter uma massa homogênea.
- Despeje em uma fôrma de 30cm x 22cm, untada e forrada com papel-manteiga untado, e leve ao forno médio (180°C), pré aquecido, por 30 minutos ou até assar. Espere amornar, desenforme e corte em quadrados de 5cm x 5cm.

- Corte os quadrados ao meio no sentido do comprimento e recheie com uma porção do sorvete Nestlé Prestígio 1,5L ou Garoto Crocante 1,5L (da sua preferência). Coloque um palito de sorvete no centro do docinho e leve ao congelador por 2 horas.
- Derreta o chocolate ao leite em banho-maria ou no micro-ondas e banhe os brownies, escorrendo o excesso. Disponha sobre papel manteiga e leve ao congelador por mais 20 minutos antes de servir ou até o momento de servir.
- A sua festa Junina vai ficar ainda mais gostosa e animada!





CUPCAKE DE PAMONHA

INGREDIENTES:

- 90g de açúcar
- 110g de manteiga
- 1 ovo
- 40 ml de leite
- 120g de farinha de trigo
- 2g de fermento em pó
- 50g de purê de milho

INGREDIENTES DA COBERTURA:

- 420g de leite condensado
- 180g de purê de milho
- 25g de açúcar cristal verde

MODO DE PREPARO:

- Bata a manteiga em uma batedeira na terceira velocidade até amolecer.
- Acrescente o açúcar e misture até virar um creme claro.
- Acrescente o ovo e bata até a massa quase dobrar de volume.
- Passe para a segunda velocidade e adicione o leite.
- Bata mais um minuto e adicione a farinha de trigo junto com o fermento.
- Fora da batedeira, misture o purê de milho.
- Coloque a massa em oito forminhas grandes de papel.
- Leve para assar em forno a 170° C, mais ou menos por meia hora.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA:

- Misture o leite condensado com o purê de milho.
- Coloque a mistura em uma panela e leve para o fogo.
- Cozinhe em fogo médio mexendo sem parar.
- Cozinhe a massa até começar a desgrudar do fundo da panela.
- Retire do fogo e deixe esfriar, coloque em uma manga de confeiteiro e decore seu cupcake já frio.



BOLINHO CAIPIRA

INGREDIENTES:

- ½ kg de farinha de milho amarela
- 1 l e ½ de água
- 2 cubos de caldo de carne
- 4 colheres de sopa de óleo
- 2 colheres de farinha de mandioca

INGREDIENTES DO RECHEIO:

- ½ kg de carne moída
- Cebola picada
- Alho amassado
- Salsinha e cebolinha picadas
- Sal e pimenta do reino, a gosto

MODO DE PREPARO:

- Em uma vasilha junte as farinhas, vá misturando-as e desmanchando todos os grumos.
- Adicione o óleo e reserve.
- Ferva a água com o cubinho de caldo de carne.
- Derrame sobre a farinha aos poucos e misture bem, mexendo sempre até que a massa fique homogênea.
- Separe uma pequena porção da massa, achate-a na palma da mão.
- Coloque dentro um pouco de recheio (carne temperada crua) e feche com a própria massa dando o formato de um bolinho compridinho.
- Frite-os em óleo quente.



IDEIAS DE PRODUTOS

Invista em formatos diferentes para sua linha de produto ou novas formas de servi-lo.

Como os churros no copinho, o bolo de canudinhos ou o mini bolinho de fubá com goiabada cortada em formato de corações também.



@eufaçoafesta



@mesadadiandra



pinterest



montandominhafesta

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.



arcamágicapapelaria



@osbolosdadiana

amipao
Sindicato e Associação Mineira da Indústria de Panificação

IDEIAS DE PRODUTOS

Decore bolos e cupcakes temáticos.

Até os donuts entram na animação junina.

Pães, bolos e sabores especiais.

Pão de canjica, bolo de rolo de milho, pães de milho, são algumas ideias para você inovar no cardápio.



@luanadavidson



@padariadohelder



@gennyreisbolosderolo



anabeatrizcarrard

IDEIAS DE PRODUTOS

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

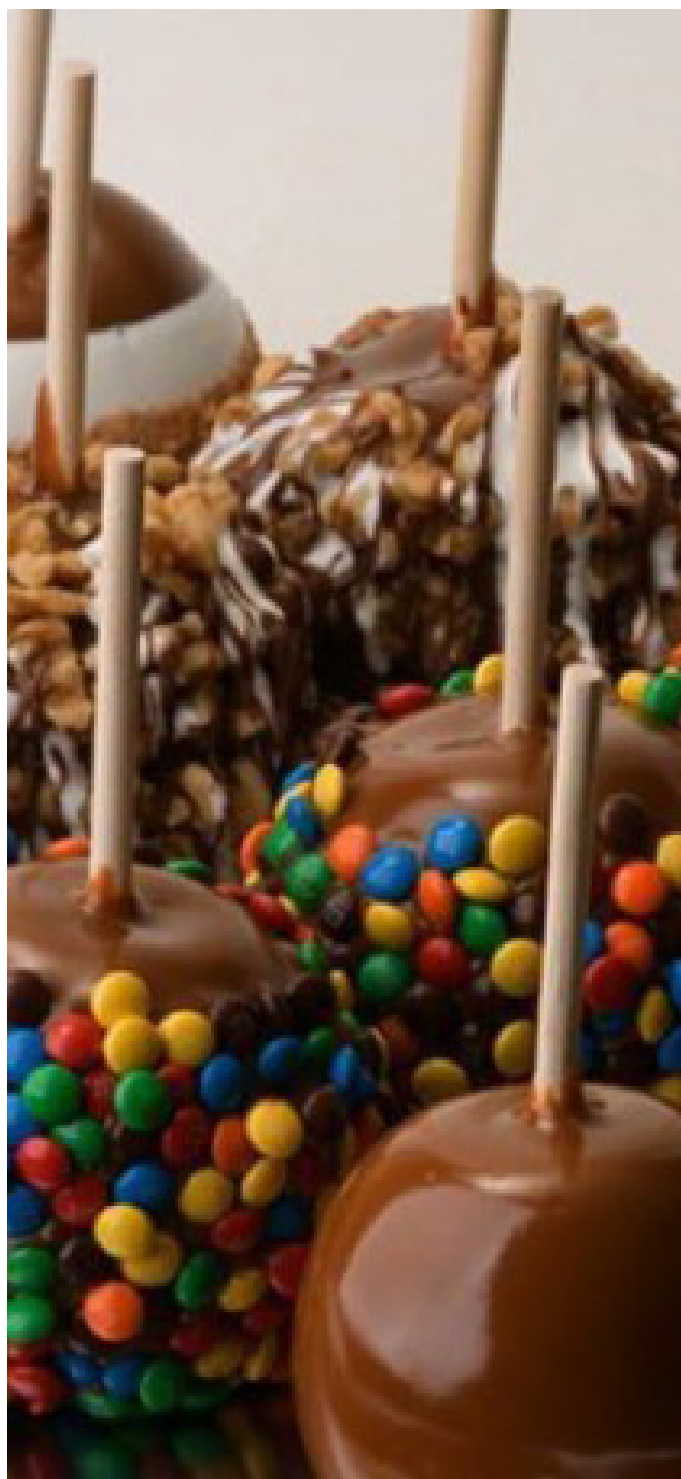
Veja no QR Code a receita para fazer uma maçã do amor diferente. É um apple donut feito com maçã cortada.



receitasglobo.com.br



magiachetefabene.com.br



onelittleproject



IDEIAS DE EMBALAGENS

Maçãs no copo, mini suspiros, latas e platters temáticas decoradas.

Crie nomes sugestivos e divertidos.



pinterest



pinterest



pinterest



padariavillalourdes.com.br

IDEIAS DE DECORAÇÃO

Ideias lindas de decoração e mesas.

Você pode criar e trazer personagens, histórias de cordel e criar um ambiente lúdico e instagramável.



umdiadefesta.com.br



[pinterest](#)



[pinterest](#)

COLEGAGEM

Parcerias e collabs com papelarias personalizadas, artesãos e artistas locais fazem muito sucesso.



canecacuritiba.com.br



pinterest



pinterest

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.



pinterest



comofazerartesanatos.com.br

ESPAÇO DE CONEXÃO

Crie espaços instagramáveis para fotos.

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



pinterest



pinterest



pinterest

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 e piquenique de páscoa.



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 sugestões 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

Veja que ideias legais a padaria Palito criou para trazer engajamento para as redes sociais.



Concurso

CAIPIRINHAS DA PALITO



Leia a legenda!



QUANTOS TÊM?



Quantos pinhões têm no pote?

Leia a legenda!

@padariapalito

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.





FEITO EM PARCERIA COM

amipão

Sindicato e
Associação
Mineira da
Indústria de
Panificação



**PADARIA
DESUCESSO**