



COOKIES

→ do **Mundo**

Receitas clássicas e
Releituras Criativas

www.contemonline.com.br | @contemonline

O COOKIE PERFEITO PARA O SEU PÓS PÁSCOA

Se tem um produto que salva o pós-Páscoa e ainda pode virar um campeão de vendas o ano inteiro, **é o Cookie Triplo Chocolate.**

Depois de uma data intensa como a Páscoa, toda confeitaria fica com aquele estoque de chocolates variados: ao leite, meio amargo, branco... E é aí que entra a OPORTUNIDADE. O Cookie Triplo Chocolate não só aceita como valoriza essa mistura. **Você transforma sobras em um produto premium, com aparência irresistível e sabor ainda mais rico.**

É simples: quanto mais variedade de chocolate, mais camadas de sabor você entrega. Cada mordida vira uma experiência, pedaços derretendo, contrastes de doçura, textura perfeita. E o melhor: sem desperdício, só lucro. Além disso, diferente de produtos sazonais, o cookie é um doce de consumo diário. Ele não depende de data comemorativa. As pessoas compram cookie numa segunda-feira à noite, numa sexta com amigos, ou simplesmente porque deu vontade. É um produto emocional, acessível e altamente viciante.

E o Triplo Chocolate tem um diferencial ainda maior: ele é democrático. Agrada quem ama chocolate intenso, quem prefere doce mais suave e quem simplesmente não resiste a um cookie bem feito.

Ou seja, enquanto muitos produtos param depois da Páscoa, o Cookie Triplo Chocolate continua vendendo — todos os dias. **Se você quer manter o faturamento girando, reduzir perdas e ainda encantar seus clientes, esse é o tipo de produto que precisa estar no seu cardápio.**



INGREDIENTES PARA A RECEITA

Esse cookie é extremamente delicioso e perfeito.

Reúne diversos tipos de chocolates e é um dos campeões de vendas também. Confira a receita abaixo para produzir ele hoje mesmo.

RENDIMENTO:

6 cookies grandes (tamanho tradicional americano)

Peso da massa por cookie: 110-120 g

Peso final com recheio: 150-160 g

INGREDIENTES - MASSA:

150g manteiga sem sal bem gelada, em cubos.

120g açúcar mascavo.

75g açúcar refinado.

65-70g ovos (≈ 1 ovo grande + um pouco de gema se necessário).

240g farinha de trigo.

33g cacau black.

11g cacau em pó alcalino.

3g fermento químico.

2g bicarbonato de sódio.

3g sal.

90g chocolate ao leite (chips ou picado).

90g chocolate branco (chips ou picado).

4ml extrato de baunilha (opcional).

INGREDIENTES - RECHEIO:

120g Nutella (20g por cookie).

60g chocolate branco em cubos (10g por cookie).

👉 Total de recheio por cookie: 30g.

📌 Congele as porções por no mínimo 1 a 2 horas antes da montagem ou modele sem congelar se você teve mais experiência ou facilidade nesse processo.

MODO DE PREPARO

Nos cookies tão importante quanto o passo a passo do modo de preparo, é você saber a consistência da massa para produzir o cookie perfeito.

Em uma tigela, coloque a manteiga gelada em cubos, o açúcar mascavo e o açúcar refinado. Misture com uma espátula ou na batedeira (pá) até formar uma farofa úmida, sem dissolver completamente a manteiga.

Adicione os ovos e a baunilha e misture até obter uma massa homogênea, ainda levemente rústica. Não deixe o ovo espumar, bata apenas até unir os ingredientes.

Em outro recipiente, misture a farinha, o cacau black, o cacau alcalino, o fermento, o bicarbonato e o sal. Incorpore os ingredientes secos à massa, misturando delicadamente até não restar farinha aparente. Evite bater demais para não desenvolver glúten e deixar o cookie pesado.

Adicione o chocolate ao leite e o chocolate branco. Misture apenas até distribuir bem os pedaços na massa (essa parte você pode fazer manualmente também, em especial se a quantidade de cookies for pequena.)

Divida a massa em porções de aproximadamente 120g cada, modele bolas altas (mais para cima do que para os lados, estilo "torre")

Opcional, mas recomendado -> Leve os cookies já modelados e recheados para a geladeira por no mínimo 2 horas e preferencialmente por 12 horas para intensificar sabor e textura.

Disponha os cookies em uma assadeira com papel manteiga, deixando espaço entre eles. Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 12 a 15 minutos.

O ponto ideal é quando as bordas estão firmes e o centro ainda levemente macio. Retire do forno e deixe descansar na assadeira por 15 minutos. Transfira para uma grade e deixe esfriar completamente ou sirva ainda morno para um interior mais cremoso

FINALIZE SEUS COOKIES DE FORMA PROFISSIONAL:

Se quiser um visual ainda mais gourmet, pressione alguns pedaços extras de chocolate por cima do cookie assim que sair do forno

ASSAMENTO:

Forno preaquecido a 210 °C - 10 a 12 minutos.

VALIDADE:

Assado: até 4 dias, bem embalado

Massa crua refrigerada: até 72 horas

Cookies montados e congelados: até 60 dias

DICAS DE OURO PARA O COOKIE PERFEITO

Esse não é só mais um cookie. **Aqui estão os detalhes que transformam** uma receita boa em um produto profissional, viciante e altamente lucrativo:

1. MANTEIGA GELADA = ESTRUTURA PERFEITA:

Usar a manteiga bem gelada e em cubos muda tudo. Ela derrete mais lentamente no forno, e evita que o cookie espalhe demais, garantindo: bordas crocantes, centro alto e macio, formato New York.

2. O EQUILÍBRIO DOS AÇÚCARES:

A combinação de açúcar mascavo + refinado não é aleatória pois esse equilíbrio é o que cria o contraste perfeito: crosta levemente crocante por fora e interior macio por dentro

Mascavo → umidade + maciez + sabor profundo

Refinado → estrutura + leve crocância

3. BLEND DE CACAU = SABOR INTENSO E PROFISSIONAL:

Você não está usando só um cacau, está criando uma assinatura de sabor:

Black cocoa → cor intensa + sabor mais sofisticado

Cacau alcalino → profundidade e equilíbrio

-> Resultado: um cookie com gosto real de chocolate, não só doce com cor escura



DICAS DE OURO PARA O COOKIE PERFEITO

4. BICARBONATO + FERMENTO: O SEGREDO DA TEXTURA:

Essa dupla é estratégica e juntos, criam o efeito que vende: casquinha por fora, macio por dentro: Bicarbonato → espalhamento + bordas crocantes / Fermento → leve crescimento + interior macio.

5. O SAL NÃO É OPCIONAL:

O sal não é só “um detalhe”, ele é o que faz o chocolate explodir no paladar: -> Um cookie sem sal é plano / -> Um cookie com sal é memorável.

6. CHOCOLATE EM PEDAÇOS GRANDES (NÃO ECONOMIZE):

Misturar chocolate ao leite + branco cria: contraste de sabor, textura mais rica, aparência mais premium. **Dica de ouro:** 🍷 use pedaços irregulares para criar aquele visual “bakery style”.

7. NÃO MEXA DEMAIS A MASSA:

Depois de adicionar a farinha: ❌ não bata demais e ✅ misture só até incorporar. Isso evita desenvolver glúten excessivo e o resultado é um cookie macio, não pesado.

8. DESCANSO DA MASSA (SE QUISER SUBIR O NÍVEL):

Se quiser elevar o produto: 🍷 deixe a massa descansar 12–24h na geladeira. Isso: intensifica o sabor, melhora a textura, aumenta a valorização do produto.

9. TAMANHO IMPORTA (E VENDE MAIS):

Cookies de 120g+ não são só estética. Eles criam: centro mais úmido, experiência indulgente, percepção de produto premium onde o cliente paga mais por isso.

10. PONTO DE FORNO = SEGREDO FINAL:

O maior erro: assar demais. Retire quando o centro ainda estiver levemente macio. Ele continua assando fora do forno e isso garante aquele efeito: casquinha firme + interior cremoso.

11. DURABILIDADE E CONSERVAÇÃO:

Esse cookie tem ótima durabilidade quando bem feito: 3 a 5 dias em pote bem fechado (temperatura ambiente), até 7 dias com qualidade preservada, pode ser congelado cru por até 90 dias. Isso te permite produzir em escala e vender todos os dias.

12. PRODUTO PERFEITO PARA ESCALA E LUCRO

Esse cookie resolve 3 problemas de uma vez: reaproveita chocolates da Páscoa, tem alta aceitação o ano inteiro, permite produção antecipada. É um produto de vitrine + faturamento contínuo

13. EXPERIÊNCIA SENSORIAL (O QUE FAZ VENDER DE VERDADE):

Quando você acerta tudo isso, você entrega: cheiro intenso de chocolate, casquinha levemente crocante, interior macio e úmido, pedaços derretendo a cada mordida. Não é só um cookie. É uma experiência, lembre-se sempre disso!

QUER MAIS?

Você já percebeu o que é capaz de fazer com uma única receita bem executada. Agora imagina o que acontece quando você domina técnica, processo e estratégia de verdade.

O que você viu aqui foi só o começo. Um pequeno recorte do que é possível quando você entende como transformar ingredientes simples em produtos que vendem todos os dias. Mas a verdade é uma só: quem quer resultado constante precisa ir além da receita. Precisa de método. Precisa de direcionamento. Precisa saber o que fazer, como fazer e, principalmente, como vender.

Dentro do **COOKIE ACADEMY PRO** você tem mais de 40 vídeo aulas completas para você sair do básico e se tornar uma confeitadeira profissional de verdade.

Você vai aprender: Técnicas avançadas de cookies estilo New York, estrutura perfeita, recheios e padronização, produção em escala, precificação e posicionamento, como transformar cookies em um negócio lucrativo.

E dentro do **EBOOK COOKIES DO MUNDO** você terá mais de 200 páginas com receitas testadas, variadas e altamente vendáveis. Irá acessar os clássicos internacionais, releituras criativas, sabores estratégicos para vender o ano inteiro, base para criar um cardápio completo.

CONDIÇÃO ESPECIAL (ATÉ 09/04 MEIA NOITE) > CLIQUE <https://www.contemonline.com/cookieacademypro>
Você pode escolher começar com um... Ou acelerar tudo e levar os dois. Porque quem quer crescer e aprender mais rápido, essa é a oportunidade de sair do “testando receitas” e entrar no nível profissional.

Se você chegou até aqui, não foi por acaso. É porque você sabe que pode mais. Agora a decisão é sua: continuar tentando sozinha... ou ter o caminho certo nas mãos. Clique [AQUI no link](#) e garanta seu acesso hoje mesmo.





OS COOKIES

MAIS **FAMOSOS**

QUEM SERÁ A SUA PROFESSORA?

<https://www.instagram.com/soniapaczkoski/> | <https://www.instagram.com/contemonline/>

Sonia Paczkoski, é estrategista de negócios, criadora de marcas e amante da cozinha. Une técnica, criatividade e visão estratégica para transformar ideias em produtos, receitas e empresas que se destacam no Brasil e no Canadá. Criadora e administradora do CONTEM, uma das maiores redes de confeitaria e panificação do país, Sonia desenvolve receitas únicas e exclusivas, produtos digitais de alto impacto, e conduz projetos que unem gastronomia, educação e negócios, com professores do mundo inteiro, desde 2018. Proprietária da Contem Bakes Network no Canadá 🇨🇦 produz e vende Cookies todos os dias, com uma criatividade extraordinária, deixando os clientes sempre impactados com as novidades.

Lidera áreas como branding, gestão, criação de websites, funis de vendas, social media, consultoria e treinamentos para empreendedores que desejam crescer rápido e com estratégia e, ministra cursos e consultorias para Bakers (Confeiteiras) que desejam alavancar seus resultados através de sua grande paixão na cozinha.

Com uma trajetória marcada por disciplina, ação e resultado, Sonia é reconhecida por simplificar o complexo, acelerar empresas e ensinar empreendedores a assumirem o comando, com posicionamento, presença online forte e vendas todos os dias. Sua cozinha é laboratório, sua mente é estratégia e seu conteúdo é prática pura. Sonia acredita que qualquer pessoa pode construir algo grande com consistência, criatividade e coragem para começar.

