



TÁBUAS DE SUCESSO

• CURSO GRATUITO •



AULA 03 - Material de apoio

Capítulo 3

Depois que entendermos todos os aspectos para montar uma tábua de sucesso fica mais fácil escolhermos os nossos ingredientes.

Na montagem que escolhi para nossa aula eu defini tudo que usaria aplicando as técnicas que passei para vocês.

Vamos montar uma box de kraft com tampa de acetato que atende até 2 pessoas, a medida dela é 21x21.



Capítulo 3

Ingredientes utilizados:

Latinha de gin tonica - R\$ 6,49

Queijo brie - 100 gramas R\$ 5,90

Queijo parmesão - 50 gramas R\$ 5,95

Salame- 50 gramas R\$ 4,50

Lombo- 50 gramas R\$ 5,95

Uvas- 70 gramas R\$ 1,38

Damasco- 30 gramas R\$ 1,35

Nuts: 25 gramas R\$ 1,97

Azeitona: 42 gramas R\$ 2,31

Torrada- 1 pacote R\$ 2,33

Pesto: R\$ 1,40

Espetinho caprese: 3 unidades R\$ 2,50

Flor: 0,80 centavos

Mel: R\$ 0,80 centavos



Capítulo 3



Utensílios utilizados:

Caixa kraft - R\$ 8,50

Pote pesto - 0,80 centavos

Papel manteiga - 0,20 centavos

Pote mel - R\$ 1,00

Fita - 0,80 centavos

Custo total:

R\$ 52,68

Preço de venda a partir de R\$ 110,00

- podendo vender facilmente a partir
de R\$ 160,00.

Capítulo 3

Antes de você fazer suas primeiras montagens você precisa definir para quantas pessoas será a tábua, e escolher seus melhores ingredientes. **Vou passar esse pequeno exercício para ajudar na criação da sua tábua.**

1. Para quantas pessoas vai ser a tabua?
2. Qual vai ser a base que voce vai utilizar, tabua com bordas ou sem bordas?
Qual o material?
3. Quais vão ser os cores, cortes e dobras que vai utilizar?
4. Quais são os queijos e charcuterias que vai escolher. Faça uma pesquisa na sua cidade e veja o que voce tem acesso.
5. Quais pães irá utilizar?
6. Quais complementos irá utilizar?
7. Qual vai ser a pastinha e a geleia?
8. Como vai finalizar a sua tabua?
Flores, ervas...



TÁBUAS DE SUCESSO

START LANÇAMENTOS © 2023 - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.