

Como fazer suspiros:
confira o guia completo desse assunto



Introdução.....	03
O que são os suspiros?	05
Como fazer suspiros?.....	07
Como inovar na produção de suspiro?.....	10
Como vender suspiros?	14
Como deve ser a divulgação dos suspiros?	18
Conclusão.....	21
Sobre a Mago	23



Introdução

Em uma confeitaria, existe a necessidade de constantemente **buscar a inovação em seus produtos para oferecer ao público mais alternativas de itens** e se diferenciar da concorrência. Dessa forma, as vendas aumentam, além de o seu negócio passar a ser divulgado pelos próprios clientes, o que chamamos de marketing boca a boca.

O suspiro é um desses itens. Tradicional em nosso país, é um tipo de doce que encanta todas as idades. Até mesmo um produto tão presente há algum tempo nas confeitarias e demais estabelecimentos pode ser trabalhado de forma diferenciada.

Neste material, explicamos brevemente o que é o suspiro e mostramos como fazer e como inovar. Além disso, vamos dar dicas práticas para que o seu negócio aumente as vendas e se destaque no mercado. Continue a leitura e saiba mais!





**O que são os
suspiros?**



A origem dos suspiros não é unânime. Afinal, doces de ovos com açúcar já existem desde o período da Renascença, o que traz dúvidas quanto à origem propriamente dita dos nossos queridinhos. Existem relatos de que eles surgiram na Itália, feitos pelas freiras. Porém, há quem diga que foram produzidos pelos gastrônomos suíços, na pequena cidade de Meringen, que hoje se localiza no leste da Alemanha.

Também existem defensores da teoria de que o criador do suspiro foi um rei polaco, o Duque de Lorena. Tal rei passou a receita para a sua filha, que, em uma viagem para a França, levou o item para o conhecimento da realeza, se tornando o doce preferido da rainha Maria Antonieta.

Porém, **ninguém sabe ao certo o que é verdade e o que não é** – o que torna ainda mais interessante conhecer mais sobre o produto. Independentemente de qual seja o país de sua origem, uma coisa é inegável: esse delicioso doce feito de claras de ovos e açúcar encantou o mundo todo com o seu sabor.



Como fazer suspiros?



Agora que você já sabe o que são os suspiros e quais são as histórias que contam sobre a sua origem, chegou o momento de entendermos como fazer essa receita.

Ingredientes

O suspiro é tão gostoso que você deve achar que leva muitos ingredientes, não é verdade? Porém, os únicos elementos que precisamos para criá-lo são as **claras de ovos e o açúcar**. De forma opcional, você também pode utilizar raspas de limão, laranja e emulsões saborizantes.

Modo de preparo

Chegou o momento que todo confeitoiro ama: o modo de preparo. Primeiro, em uma batedeira, bata as claras por aproximadamente 8 minutos. A quantidade vai depender do quanto você quer produzir, mas fique atento às proporções: **a cada 2 claras, precisamos de 10 colheres de chá de açúcar.**

Enquanto estiver batendo as claras, **acrescente o açúcar aos poucos** e continue batendo até que a mistura fica firme e brilhante. É nesse momento que você pode acrescentar as raspas de limão, laranja ou até mesmo colorir.

Depois, basta colocar a sua “massa” em um saco de confeitar com bico de pitanga e fazer os seus suspiros em uma assadeira. Atenção: forre-a com folha antiaderente ou tapete de fibra de vidro da Mago, tudo bem? Faça pequenos montinhos e puxe na ponta – esse é o segredo para deixar um biquinho, típico dos deliciosos suspiros.



Agora chegou o momento de assar! Leve ao forno em uma temperatura de aproximadamente 100^a, ou na temperatura mais baixa do seu forno com ele entreaberto. Deixe por pelo menos 1 hora ou até chegar a um momento em que o suspiro esteja seco por fora e desgrude da folha . Pronto! Agora é só deixar esfriar.



**Como inovar na
produção de suspiro?**

Que o suspiro é um prato tradicional todos sabemos. Mas existe a possibilidade de inovar e trazer sabores diferentes, para que seu público conheça essa deliciosa combinação de outras formas.

Suspiro recheado com brigadeiro

Imagine só fazer uma **combinação de dois doces que estão entre os preferidos dos brasileiros?** O **suspiro recheado com brigadeiro** faz o maior sucesso e é uma novidade que pouca gente conhece. Para fazê-lo, você vai precisar dos mesmos ingredientes já citados para o suspiro. Para o recheio, utilize uma lata de leite condensado, uma lata de creme de leite, 200 gramas de chocolate meio amargo e uma colher de manteiga.

O suspiro pode ser feito da mesma maneira que já ensinamos, e a forma de fazer o brigadeiro é aquela que já conhecemos. O segredo está na montagem. Em uma assadeira com a folha antiaderente, coloque primeiro um pouco da massa do suspiro para ser a base. Em seguida, coloque o brigadeiro e cubra com mais massa de suspiro. Agora é só assar!



Suspiro colorido

Se a criançada é grande parte do público de sua confeitaria, chegou o momento de **brincar com as formas e as cores do suspiro para encantar os seus clientes**. Além dos ingredientes que já mencionamos do suspiro, você vai precisar apenas de corante em pó ou corante em gel.

Ao fazer a massa do suspiro na batedeira, separe-a em diferentes bowls. Em cada uma delas, coloque a cor pretendida e mexa suavemente até que a massa adquira o tom que você pretendia. Depois, basta colocar no saco de confeitar e colocar para assar.

Suspiro de frutas

O que **pouca gente sabe é que há a possibilidade de inovar até mesmo nos sabores do suspiro**. Por que não elaborar um produto de frutas? Para isso, além dos ingredientes que você já conhece, será necessário separar a emulsão saborizante do sabor que você quiser: limão, morango, leite, coco, pão de mel enfim, o que a sua imaginação permitir criar!

O processo de preparo é o mesmo, e essa emulsão será adicionada depois do seu suspiro pronto no ponto certo. Depois, é só seguir com o processo para assar o produto.





Suspiro de pirulito

Existem formas de **innovar com o suspiro que vão além dos sabores**. Há a possibilidade, por exemplo, de apresentá-lo de uma maneira diferenciada: o pirulito é uma dessas alternativas. Os ingredientes e o modo de preparo, novamente, são os mesmos.

A diferença nesse caso será na hora de montar em uma assadeira forrada com o folha antiaderente. Ao colocar a base, encaixe um palito de papel antes de levar ao forno. Além disso, você pode finalizar colocando alguns enfeites, de modo que achar que fica mais interessante para o perfil de seu público.

Porém, quando o pirulito estiver assado, tenha um cuidado especial para não quebrá-lo, espere esfriar bem e depois retire da assadeira.



Como vender suspiros?

Suspiros feitos, produtos inovadores e um sabor inigualável. Agora, chegou o momento de você tornar o seu negócio ainda mais profissional com algumas dicas simples de vendas que apresentaremos a seguir. Confira!

Embalagens

A **escolha da embalagem** é uma etapa muito importante no processo de venda de qualquer produto comestível. Com os suspiros, não é diferente. Os tipos de materiais interferem na conservação do doce, na passagem de luz etc. Assim, devem ser escolhidos com sabedoria.

Além disso, é possível buscar pelas embalagens que permitem oferecer o doce como presente. Com preços mais acessíveis, itens de confeitaria estão sendo cada vez mais escolhidos para presentear. Como você vai investir em tipos de suspiros diferentes, pode elaborar combos com outros doces de sua confeitaria. Essa é uma ótima forma de os seus clientes levarem felicidade àqueles que amam.





Precificação

Outra etapa importante para a venda de seus suspiros está **relacionada à precificação**. Existe a necessidade de saber como calcular o custo dos seus produtos para obter uma boa fonte de lucros. Para isso, o ideal é que você entenda primeiro quais são os custos fixos envolvidos na sua produção, desde a conta de energia até os gastos com material de limpeza.

Depois, defina qual é a sua remuneração, uma vez que o seu trabalho deve ser valorizado e precisa constar como custo de produção. Entenda: se você precisasse contratar alguém para fazer o produto, teria que pagar a essa pessoa. Aqui, a lógica é a mesma. Com todos os custos em mãos, basta definir a porcentagem do lucro.

Marca

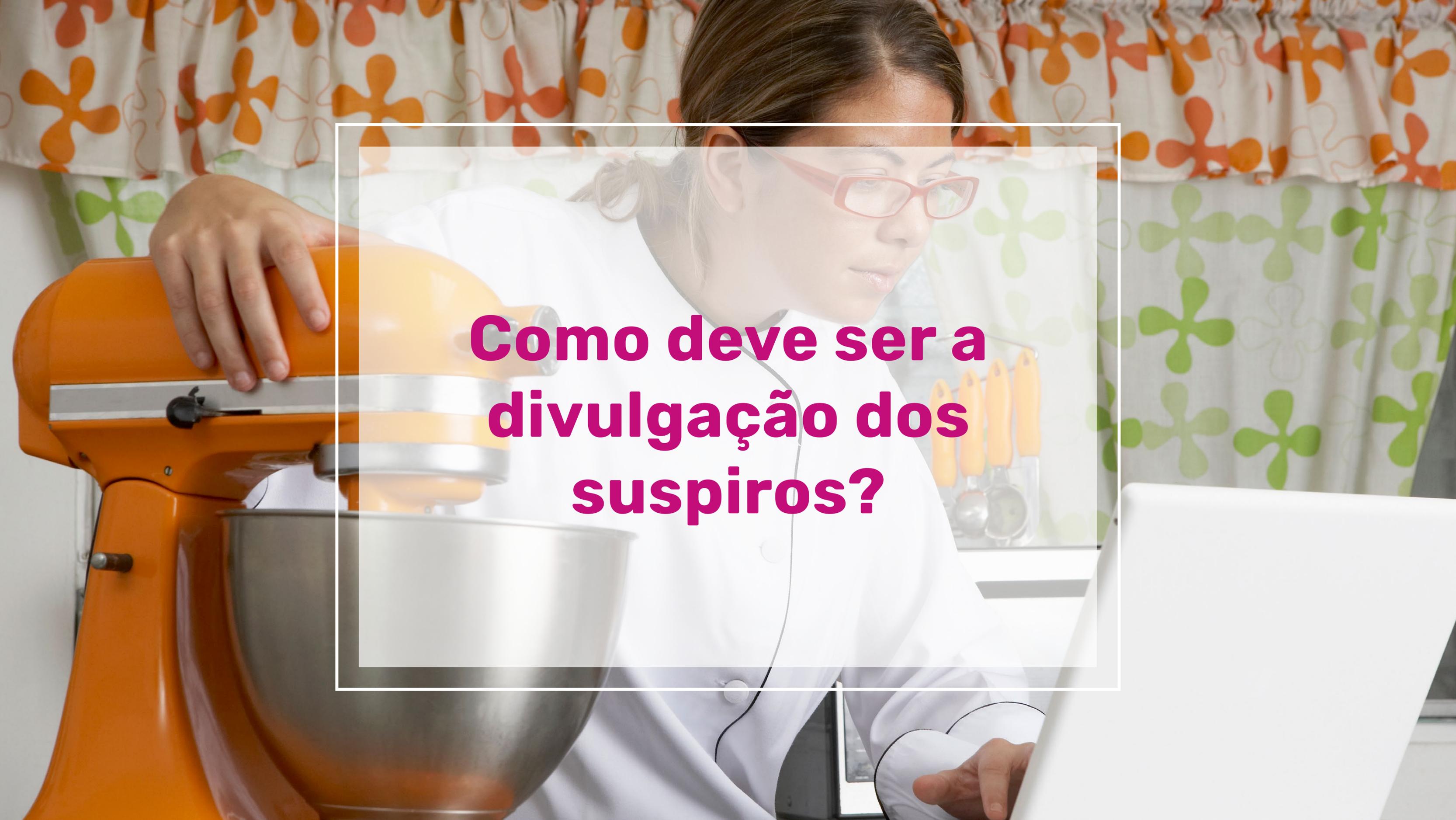
Se você ainda não tem uma marca, está perdendo tempo. Imagine só a seguinte situação: uma pessoa resolveu apresentar um colega com os suspiros de sua confeitaria. O presente foi um sucesso e todos quiseram comprar mais desse produto para consumo próprio. Porém, na embalagem, não tinha nenhuma marca nem contato para fazer uma encomenda. Ou seja, você perdeu oportunidades de venda.

Aqui, você tem duas opções: utilizar a marca da sua própria confeitaria ou fazer uma marca própria para os seus suspiros. De acordo com o público que você deseja atingir, entenda o que é mais pertinente. Se a sua confeitaria já tem uma marca forte e consolidada, o ideal é que você siga a utilizando em seus produtos, uma vez que você vai se tornar referência em termos de doces de qualidade, independentemente de quais sejam.



Planejamento do cardápio

Se você pretende apostar em mais de uma opção de suspiros, como aqueles diferentes que trouxemos a receita, o ideal é que faça um **planejamento detalhado do seu cardápio**. Assim, as chances de não contar com produtos importantes para fazer o doce em uma encomenda maior reduzem-se consideravelmente, o que contribui para a maior satisfação de seus clientes.

A woman with brown hair tied back, wearing red-rimmed glasses and a white chef's coat, is looking at a laptop. She is standing in a kitchen next to a bright orange stand mixer. The background features patterned curtains with orange and green floral designs. A white text box is overlaid on the image, containing the text 'Como deve ser a divulgação dos suspiros?'.

Como deve ser a divulgação dos suspiros?

“A propaganda é a alma do negócio.” Certamente, você já ouviu essa frase por aí – e, com uma boa divulgação, suas vendas tendem a aumentar. Por isso, selecionamos algumas dicas práticas para que você possa melhorar esse ponto em sua confeitaria para vender mais e mais suspiros. Confira!



Utilize as redes sociais

Para **utilizar as redes sociais**, o ideal é que você conheça bem o seu público e entenda quais são os principais canais utilizados por ele. De nada adianta estar em várias delas se, em grande parte, seus clientes não estão presentes.

Por isso, faça um estudo breve com a sua clientela e avalie quais são as ferramentas utilizadas por ela. A partir disso, defina uma estratégia interessante de acordo com o perfil da rede.

Exemplo: no Instagram, você pode realizar stories mostrando a produção de suspiros, tirar dúvidas sobre os produtos diferenciados que você acrescentou no cardápio e fazer postagens no feed com fotos das encomendas que recebeu. Não deixe de trazer curiosidades sobre o item nem de contar um pouquinho sobre as histórias por trás de cada encomenda.

Veja a possibilidade de utilizar aplicativos de delivery

Especialmente no último ano, as **vendas de delivery** cresceram bastante para todos os segmentos, inclusive para confeitarias. Por isso, conheça quais são os apps que estão presentes em sua região e coloque os produtos à venda.

Nesse caso, é preciso ter alguns cuidados: o primeiro deles é com o estoque. Sempre se lembre de atualizar a ferramenta se não houver algum tipo de item em seu negócio, pois uma situação como essa (cliente pede o que não tem) é um dos fatores que mais geram insatisfação no público.

Além disso, conheça detalhadamente quais são as taxas cobradas pelos aplicativos. O iFood, por exemplo, cobra 12% em cima das suas vendas. Então, faça um planejamento e entenda se esse tipo de parceria é viável, garantindo a saúde financeira de seu negócio.



Faça promoções e sorteios

Aliado às redes sociais, você tem a oportunidade de realizar promoções e sorteios para que os seus clientes conheçam o mais novo produto. No Instagram, um exemplo clássico de divulgação é: curta a publicação, marque um amigo e siga a nossa página. Além das pessoas conhecerem seus produtos e sua marca, você terá a oportunidade de crescer organicamente a sua página, de modo que mais e mais potenciais clientes tenham acesso aos produtos vendidos em sua confeitaria.

A top-down view of a dining table. In the center, a light green plate holds several round meringue cookies with a ruffled, spiral pattern on top, dusted with a fine brown powder. To the left, a vase contains a bouquet of pink flowers with green leaves. To the right, a blue napkin is folded with a silver knife resting on it. The table is made of light-colored wood, and several small red berries are scattered on its surface. In the background, a white plate and a glass are partially visible.

Conclusão

Neste material, você pôde entender como vender suspiros e quais estratégias adotar para inovar nesse tipo de produção, além de conferir um pouquinho mais sobre o mistério que permeia a origem do doce.

Independentemente de qual estilo de venda você adote, saiba sempre que **acrescentar um produto** em seu cardápio exige testes e também uma análise contínua de satisfação de seus consumidores.

Assim, há a oportunidade de aperfeiçoar constantemente as suas vendas, de modo que seus clientes fiquem ainda mais satisfeitos e passem a consumir outros itens produzidos no estabelecimento.





A **Mago** produz uma extensa linha de produtos para confeitaria, sendo a maior indústria de suprimentos desse setor do Brasil. Há mais de 30 anos no mercado, temos o mais completo portfólio de produtos de alta qualidade com o melhor custo-benefício.

Atentos às tendências do mercado e inovando os produtos para impactar positivamente a vida de quem os usa, buscamos criar valor para os colaboradores, clientes e parceiros, deixando-os mais satisfeitos por meio dos produtos, processos, entregas, bem-estar e relacionamento.

Além disso, incentivamos professores da área a ensinar e disseminar o legado da confeitaria, motivando sonhos. Também fabricamos materiais de maneira sustentável, com o menor impacto possível ao meio ambiente e sem riscos à saúde de nossos consumidores, clientes e colaboradores.