

Menina do Chocolate

“ *Jambém aprendi a importância do autocuidado, de tirar um tempo pra mim, para os meus filhos, melhorou a minha vida pessoal e o meu otimismo”*



O **Menina do Chocolate**, empreendimento da Patricia Rosa, protagonista do *“Uma História, Uma Receita”* de hoje, pode ser usado como exemplo de como constantemente, e até sem perceber, mulheres investem em mulheres.

Se conhecêssemos a Patricia há 5 anos, ela se apresentaria como vigilante, mas a situação mudou com o nascimento de sua segunda filha, a Evelyn (4), e com o seu desligamento na empresa em que atuava.

Durante o tempo dedicado exclusivamente aos seus filhos - a Pati também é mãe do pequeno Isaac (9) - ela resolveu que queria manter aquela proximidade diária, mas ainda sim precisava voltar a trabalhar.

Sabendo do dilema, uma amiga a questionou sobre a possibilidade de comercializarem trufas; o plano era que ela produzisse e a amiga revendesse. *“Eu pensei: então é isso o que eu vou fazer, eu sempre gostei de fazer doces em casa e ainda posso contar com uma parceira”*, relembra.

Menina do Chocolate nasceu, a dupla deu início às vendas e, tempo depois, mesmo com a saída da amiga (que buscou novos ares e sabia que o empreendimento seguiria bem), as coisas *“aparentemente”* estavam dando certo. Aparentemente entre aspas porque ela vendia tudo o que produzia, mas não enxergava o seu lucro, por isso, notou também que já tinha passado da hora de aprender a administrar o seu empreendimento.

Procurou por cursos, todos muito caros para a sua realidade, até que escutou sobre o Consulado da Mulher. *“Quando fiquei sabendo todas as matérias que eu teria com o Consulado, não perdi tempo e me inscrevi. Fui selecionada e finalmente aprendi a olhar o meu negócio como um negócio”*.

Até mesmo os menores aprendizados, como a necessidade de anotar todos os gastos diários, fizeram total diferença para o seu desenvolvimento - não à toa a sua renda mais do que triplicou junto do acompanhamento.

“Mais do que o planejamento profissional, também aprendi a importância do autocuidado, de tirar um tempo pra mim, para os meus filhos, melhorou a minha vida pessoal e o meu otimismo”, afirma.

Hoje, além dos doces tradicionais, que incluía a trufa, o **Menina do Chocolate** tem em seu catálogo doces finos e decorados.

Para o futuro, não muito distante, a ideia é abrir uma loja física.

“Lute sempre pelos seus sonhos, aqueles que se mantêm na perseverança são os que se diferenciam e se tornam vencedores”, é o recado que a Pati quis deixar as empreendedoras que estão chegando por aqui.

Ah, não foi só o recado que Patricia resolveu compartilhar, aqui do lado você encontra a receita das tão famosas trufas.

Trufa de Brigadeiro

- 1 Leite condensado
- 200g de chocolate em barra
- Brigadeiro

Modo de Preparo:

- Em uma panela despeja o leite condensado;
- Acrescente 80g de chocolate em barra picado;
- Mexa em fogo baixo e desligue assim que começar a ferver;
- Reserve em um recipiente por média de 3 horas;
- Derreta o restante do chocolate em banho maria;
- Coloque em forminhas de trufas e reserve até que a forma fique esbranquiçada;
- Hora de colocar o recheio de brigadeiro e fechar com uma camada de chocolate;
- Reserve por mais uns minutos.
- Agora é só desinformar as trufas e embalá-las.



Conheça o Menina do Chocolate

Entre em contato pelo número:
47 9649-2638

Instagram: @menina_do_chocolate_paty

Facebook: Menina do Chocolate Paty