

# Confiserie de Lu

Lançamento 2022

Esse projeto foi muito especial para mim, tanto pelo estilo de design da cliente combinar muito com o meu, tanto pelo resultado desse lançamento em si.

Meu **maior desafio** foi criar designs assertivos com o tema, que chamasse atenção, mas que também passasse a mensagem de um produto premium que geraria bons lucros.

**Desenvolvi desde a identidade e logo para a temática do lançamento, como KV** para que outros designs pudessem também desdobrar as peças de mídia dentro da mesma ideia inicial.

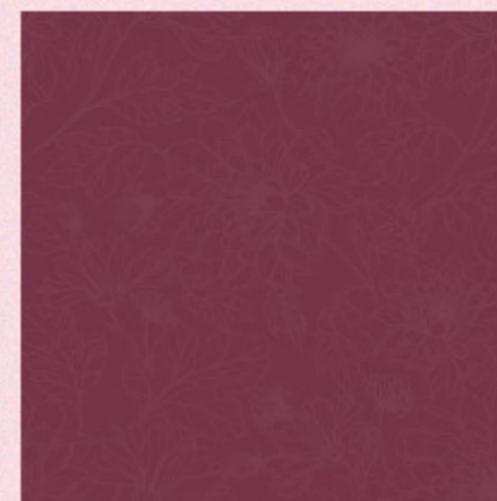
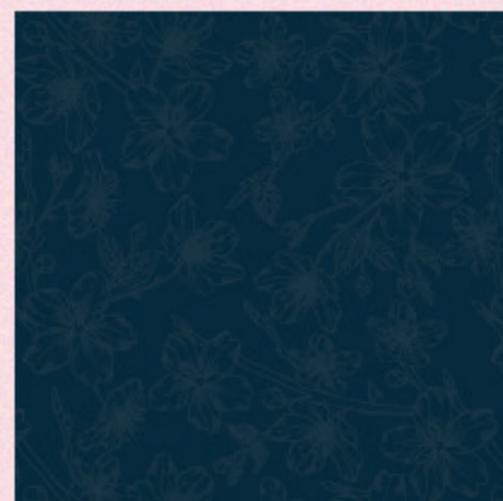
Os feedbacks foram muito positivos tanto da equipe quanto da cliente...



## MASTERCLASS BOLO DOS Sonhos

### Feedback Luciana

"Gostei bastante, você pegou o contexto! Gosto muito da combinação das 3 cores para a base. As imagens de pano de fundo também estão ótimas, pois tem relação com o resultado final da pintura do bolo do evento. Em relação às fontes, também gostei. Achei que a fonte cursiva para a palavra sonho funcionou muito bem. Foi a estrutura que mais gostei."



# Confiserie de Lu - LP de Inscrição



**MASTERCLASS BOLO DOS Sonhos**

## Aprenda na MasterClass Bolo dos Sonhos as principais técnicas da alta confeitaria!

Sabia que os seus bolos podem valer muito mais? Na MasterClass Bolo dos Sonhos eu vou ensinar como fazer um **bolo decorado com orquídeas comestíveis e realistas**, uma das decorações mais luxuosas e que agrega MUITO mais valor às suas produções!

Serão três aulas **ONLINE e GRATUITAS**, ao vivo, no meu canal do YouTube! Então já marque na agenda os nossos encontros:

 <b>AULA 01:</b> 24/05/2022 às 20h	 <b>AULA 02:</b> 25/05/2022 às 20h	 <b>AULA 03:</b> 26/05/2022 às 20h	<a href="#">QUERO ME INSCREVER!</a>
---	---	---	-------------------------------------

Confira o que você vai aprender na

MASTERCLASS  
BOLO DOS  
Sonhos

## Aprenda na MasterClass Bolo dos Sonhos as principais técnicas da alta confeitaria!

Sabia que os seus bolos podem valer muito mais? Na MasterClass Bolo dos Sonhos eu vou ensinar como fazer um **bolo decorado com orquídeas comestíveis e realistas**, uma das decorações mais luxuosas e que agrega MUITO mais valor às suas produções!

Serão três aulas **ONLINE e GRATUITAS**, ao vivo, no meu canal do YouTube! Então já marque na agenda os nossos encontros:



  
**AULA 01:**  
24/05/2022 às 20h

  
**AULA 02:**  
25/05/2022 às 20h

  
**AULA 03:**  
26/05/2022 às 20h

[QUERO ME INSCREVER!](#)

Confira o que você vai aprender na MasterClass Bolo dos Sonhos:

### Aula 01

#### Aprenda a Fazer a ORQUÍDEA que VALORIZA MAIS os Bolos de Casamento de Luxo

Os grandes eventos estão voltando com tudo, e com eles abrem-se várias oportunidades para quem quer **trazer valor e que ama bolos**. Afinal, o bolo é uma das protagonistas de casamentos, aniversários, bodas e outras comemorações.

Para ajudar você a conseguir aproveitar todas essas oportunidades, na primeira aula de MasterClass Bolo dos Sonhos eu vou ensinar **como fazer uma orquídea phalaenopsis** para decoração de um bolo de casamento.

### Aula 02

#### As 5 técnicas para produzir um galho de Orquídeas Phalaenopsis comestíveis botanicamente correto

Você acha que não tem dom para pintura? Pensa que nunca vai conseguir fazer um bolo decorado, porque não tem experiência com habilidades artísticas? Essa aula é feita para você!

Nela eu vou mostrar que para trabalhar com a alta confeitaria não é preciso ser um artista brilhante, porque existem **métodos e técnicas** que te permitem fazer as produções, você só precisa aprender alguns detalhes, nessa aula.

### Aula 03

#### Técnicas de acabamento 2D para pintura em Bolo de Casamento

Nesta aula vamos nos aprofundar ainda mais nos detalhes da alta confeitaria para aprender a fazer um **acabamento de excelência** que vai encantar os seus clientes!

Você já viu que não basta fazer uma decoração digna de um casamento de luxo, você também precisa entender os conceitos por trás do método utilizado e isso eu explico com todos os detalhes. É aí que aprende como transformar a sua vida por meio da alta confeitaria ou vai continuar vendendo os mesmos bolos?

[QUERO ME INSCREVER NA MASTERCLASS BOLO DOS SONHOS!](#)



## Luciana Wellisch

"A confeitaria me ajudou a mudar de vida. Comecei no ramo como uma forma de complementar a renda e, um pouco, ela se tornou minha fonte principal. **Hoje sou uma 'bróker parental'**. Talvez esse ainda seja o seu sonho. **O meu propósito com a "MasterClass Bolo dos Sonhos" é te ajudar a alcançá-lo!**

Desde 2011, me dedico integralmente ao Confiserie de Lu. Abandonei o meu antigo emprego e pude focar na confeitaria, mas só quando eu conheci as técnicas de decoração eu ganhei liberdade, **mas luto e ainda me juro!** das duas coisas que eu mais amo no mundo: **arte e comida**.

Se você sente que é hora de **profissionalizar o seu trabalho de confeitaria**, vale a pena participar da MasterClass e conhecer essas técnicas que eu uso — e ainda uso — para **lutar ainda mais, fortes, juntas!**

[QUERO APRENDER COM A LU!](#)



# Confiserie de Lu - Banners Feed e Thumbs

Não perca a  
MASTERCLASS  
**BOLO DOS  
Sonhos**

Começa  
amanhã,  
dia 24/05!

FAÇA A SUA INSCRIÇÃO!  
LINK NA BIO!



Você trabalha com confeitaria e  
quer aumentar o seu faturamento?

Saiba como fazer isso na  
Masterclass Bolo dos Sonhos!

**FALTAM  
5 dias**

FAÇA A SUA INSCRIÇÃO PELO LINK DA BIO!

MASTERCLASS  
BOLO DOS  
Sonhos



Chega de trabalhar muitas  
horas por dia sem ter o seu  
trabalho valorizado.

Aprenda a  
arte da **alta  
confeitaria**

MATRICULE-SE NO  
CONFEITARIA ARTE 2.0!

CONFISERIE DE **Lu**



MASTERCLASS  
BOLO DOS  
Sonhos  
NO AR!

**Última oportunidade  
para maratonar as aulas!**

CLIQUE NO LINK E ASSISTA



**AULA 01**

Aprenda a fazer a **orquídea**  
que **mais valoriza** os Bolos  
de Casamento de Luxo

MASTERCLASS  
BOLO DOS  
Sonhos



**AULA 02**

5 técnicas para produzir  
um galho de **Orquídeas  
Phalaenopsis** comestíveis  
botanicamente **correto**

MASTERCLASS  
BOLO DOS  
Sonhos



**AULA 03**

**2 Técnicas de acabamento  
2D** para pintura em  
Bolo de Casamento

MASTERCLASS  
BOLO DOS  
Sonhos



# Confiserie de Lu - Ebook



02

Maio, mês das noivas, e claro, entrando em nosso mercado, precisamos falar sobre os bolos de casamento.

Não existe uma festa de casamento sem bolo. Mas você sabe por que ele é um item fundamental para tal celebração?

Segundo os historiadores, os bolos de casamento surgiram na Roma antiga. Na época, não tinham o visual que conhecemos hoje, eles eram mais parecidos com um pão doce, que os convidados amassavam até esfarelar na cabeça dos noivos. Quanto mais esfarelasse, mais sorte e fertilidade o casal teria.

Mas por que os convidados tinham interesse em participar desse momento? Eles pegavam as migalhas com a intenção de também ter uma vida próspera. Por isso o bolo segue como tradição até os dias de hoje.

Nas próximas apostilas da MasterClass Bolo dos Sonhos, vamos falar um pouco mais sobre a evolução dos bolos de casamentos até os dias atuais.



MASTERCLASS  
BOLO DOS  
Sonhos

03

### ORQUÍDEA PHALAEOPSIS EM MASSA COMESTÍVEL

Uma das maiores famílias de plantas existentes — as orquídeas —, apresentam variadas formas, cores e existem em todos os continentes, mas são predominantes em áreas tropicais.

Suas flores são muito atrativas visualmente, tanto por suas formas sensuais e odor quanto pelas colorações ricas e vibrantes. Hoje em dia, diversas espécies sofreram mutações e alterações genéticas, através de cruzamentos feitos pela mão do homem, para serem utilizadas em decorações.

Quando falamos de Alta Confeitaria, pensamos em luxo, requinte e, uma das flores mais desejadas, que se tornou sucesso entre os clientes e confeiteiros, é a orquídea phalaenopsis.

Nos próximos dias, vamos transformar esta flor — utilizando técnicas diferenciadas de flores comestíveis, transferência e pintura — em obra de arte e criar um verdadeiro bolo dos sonhos.

O primeiro passo será reproduzir esta espécie numa flor comestível botanicamente correta. Seguindo todos os passos você conseguirá se destacar no mercado e, desta forma, aumentar o valor dos seus bolos.



08

### EXERCÍCIO

Como não quero que essa apostila e aula sejam em vão, a partir de agora lance o desafio #MasterClassBoloDosSonhos

Como funciona? Seguindo as técnicas ensinadas, e o material de template disponibilizado, quero que você coloque a mão na massa e faça a sua orquídea phalaenopsis. Quem concluir o desafio e seguir as regras, receberá um prêmio no final!

E o que fazer para ganhar o prêmio? Bom, até domingo, às 17h, você deve postar uma foto do resultado final da sua orquídea no Instagram com a hashtag #MasterclassBolosdosSonhos. Todo mundo que fizer a postagem vai ganhar uma apostila ensinando a forrar bolos com pasta americana. Ah, não esqueça de marcar @confiseriedelu para que eu consiga ver.

Se não quiser seguir pelo tutorial da apostila, não tem problema! As aulas estarão disponíveis até domingo (29/05), então você tem a possibilidade de voltar quantas vezes necessário ao passo a passo.

Beijo grande e até a próxima aula!  
Lu,

