



**GANHE ATÉ
5 MIL POR MÊS**



Master Confeiteiras



Ben Doce

APOSTILAS FEITAS COM CARINHO

Thais souza Apostilas

Copyright 2023
Master Confeiteiras

ÍNDICE

Quem sou?	5
Suporte ao aluno(a)	6
Avisos Legais	7
Por que investir em Geladinho Gourmet?	8
Laço, Espuma	9
Liga Neutra, Saquinho, Custo	10
Lucro, Preço Sugerido, Tempo de Preparo e Conservação	11
Conservação p/ Transporte, Rendimento, Adesivo	12
Lista de materiais	13
Melhores receitas para começar	14
Observações	15
Preço	16 a 17
Receita base	18 a 19
Como fazer geladinho trufado	20
Geladinho sabor Açaí (GOURMET)	21
Geladinho sabor Morango (GOURMET)	22
Geladinho sabor Pedacinho do Céu (GOURMET)	23
Geladinho sabor Nesquik (GOURMET)	24
Geladinho sabor Melancia (GOURMET)	25
Geladinho sabor Maracujá (GOURMET)	26
Geladinho sabor KitKat (GOURMET)	27
Geladinho sabor Sonho de Valsa (GOURMET)	28
Geladinho sabor Chocolate (GOURMET)	29
Curso em Vídeo (OPCIONAL) .	30
Geladinho sabor Morango com Nutella (GOURMET)	31
Geladinho sabor Oreo (GOURMET)	32
Geladinho sabor Prestígio (GOURMET)	33
Geladinho sabor Ninho com Oreo (GOURMET)	34
Geladinho sabor Ovomaltine (GOURMET)	35
Geladinho sabor Ninho com M&m (GOURMET)	36
Geladinho sabor Coco com Brigadeiro (GOURMET)	37
Geladinho sabor Leite Ninho com Nutella (GOURMET)	38
Geladinho sabor Doce de Leite (GOURMET)	39
Geladinho sabor Romeu e Julieta (GOURMET)	40
Geladinho sabor Pavê (GOURMET)	41
Geladinho sabor Bis (GOURMET)	42

ÍNDICE

Geladinho sabor Coco com Nutella (GOURMET)	43
Geladinho sabor Leite Ninho (GOURMET)	44
Geladinho sabor Diamante Negro (GOURMET)	45
Geladinho sabor Coco (GOURMET)	46
Geladinho sabor Paçoca (GOURMET)	47
Geladinho sabor Chicabom (GOURMET)	48
Geladinho sabor Abacaxi (GOURMET)	49
Geladinho sabor Coco Queimado (GOURMET)	50
Geladinho sabor Goiaba	51
Geladinho sabor Torta de Limão (GOURMET)	52
Geladinho sabor Milho Verde (GOURMET)	53
Geladinho sabor Café com Leite (GOURMET)	54
Geladinho sabor Danoninho (GOURMET)	55
Geladinho sabor Sabor Ouro Branco (GOURMET)	56
Geladinho sabor Unicórnio (GOURMET)	57
Geladinho sabor Uva (GOURMET)	58
Geladinho sabor Serenata de Amor (GOURMET)	59
Geladinho sabor Ferrero Rocher (GOURMET)	60
Chocolate Branco (GOURMET)	61
Geladinho sabor Limão (GOURMET)	62
Geladinho sabor Chokito (GOURMET)	63
Geladinho sabor Menta com Nutella (GOURMET)	64
Geladinho sabor Manga (GOURMET)	65
Geladinho sabor Abacate (GOURMET)	66
Geladinho sabor Seriguella (GOURMET)	67
Geladinho sabor Amendoim (GOURMET)	68
Geladinho sabor Caju e Pêssego (GOURMET)	69
Geladinho sabor Sabor Caju (GOURMET)	70
Geladinho sabor Ameixa (GOURMET)	71
Geladinho sabor Banana com Nescau (GOURMET)	72
Geladinho sabor Ninho com Kiwi (GOURMET)	73
Como Vender	74
Mãos a obra	76
Conheça o curso em vídeo	77
Conheça nossa loja online	78

Muito prazer!
Me chamo Thais

SUORTE AO ALUNO (A)



Caso tenha alguma dúvida ou queira reportar algum erro, entre em contato com o nosso suporte enviando um email

Estou sempre a disposição para tirar suas dúvidas no meu e-mail. Lembrando que para ter acesso ao suporte você precisa me enviar o seu e-mail de compra, é simples, basta me mandar seu email e eu confirmo sua compra e dou suporte normalmente.

Estou disponível de segunda a sexta, das 9:00 as 16:30 horas. As mensagens enviadas nos finais de semana ou fora do horário de suporte serão respondidas no dia útil seguinte.



AVISOS LEGAIS



Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio dos seus autores.

As receitas e experiências contidas nesse livro são baseadas em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor, bem como de experiências de outros profissionais da área.

O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela utilização das receitas e dicas aqui contidos.

Existem links externos que fazem referências a sites e profissionais, os quais foram usados para te dar dicas e meios para melhor te ajudar.

Não sendo responsabilidade deste autor serviços de sites de terceiro ou profissionais.

Ao ler este E-book você concorda que o autor do mesmo não será responsável pelo seu sucesso ou fracasso ao aplicar qualquer informação contida aqui.

Recomendamos a todos os leitores que tenham foco nos seus objetivos e que agarrem essa oportunidade da melhor maneira possível.



POR QUE INVESTIR?



O Geladinho ou sacolé já é fabricado e vendido a muito tempo, só que agora ele evoluiu e se transformou em GOURMET, esse é um grande momento para aproveitar a oportunidade que surgiu e fugir da crise que existe no Brasil.

Não pretendemos que as coisas mudem, se sempre fazemos o mesmo. A crise é a melhor benção que pode ocorrer com as pessoas e países, porque a crise traz progressos. A criatividade nasce da angústia, como o dia nasce da noite escura.

É na crise que nascem as invenções, os descobrimentos e as grandes estratégias. Quem supera a crise, supera a si mesmo sem ficar 'superado'. Quem atribui à crise seus fracassos e penúrias, violenta seu próprio talento e respeita mais os problemas do que as soluções.

A verdadeira crise é a crise da incompetência... Sem crise não há desafios; sem desafios, a vida é uma rotina, uma lenta agonia. Sem crise não há mérito. É na crise que se aflora o melhor de cada um...

Quando escrito em chinês a palavra crise compõe-se de dois caracteres: um representa perigo e o outro representa oportunidade.

Um ladrão rouba um tesouro, mas não furta a inteligência. Uma crise destrói uma herança, mas não uma profissão. Não importa se você não tem dinheiro, você é uma pessoa rica, pois possui o maior de todos os capitais: tua inteligência. Invista nela.

Espero de coração que você consiga mudar sua situação financeira com a ajuda do conteúdo deste E-book, abraço. Vamos aos estudos?

DICAS



Laço:

- Compre os laços das cores que estimule o apetite como o vermelho, laranja e amarelo.
- O número das fitas geralmente é 001 ou 002, vai de acordo com a sua preferência, e o material indicado para a compra da sua fita é o setim.
- Coloque um laço simples em cima do nó que você fez com o saquinho. Você pode comprar um lacinho já pronto ou comprar fita, e corte em média de 15 a 25 cm para fazer o laço.

Espuma:

- Deixe as receitas já prontas descansar por em média 10 minutos, caso a textura do geladinho for mais grossa, o tempo de descanso cai para 5 minutos em média.
- O descanso serve para que as bolhas e a espuma subam e você consiga tirar se for necessário; se a espuma for colocada nos saquinhos de geladinho, após congelada ela formam aquelas bolhas de ar indesejadas.
- Depois que você retirar as espumas com a colher, você tem a opção de peneirar as receitas que não tem bagaço (ex: a receita de coco) assim o resto da espuma que ainda ficou na vasilha, ficará na peneira (a peneira tem que ter pequenos buracos).
- Não bata muito tempo os ingredientes no liquidificador, pois quanto mais tempo batendo no “liquidificador” mais espumas vai criar.
- Você também pode bater os ingredientes que não precisam ser triturados (ex: Leite em pó) com uma colher e um fouet, para não criar tantas espumas e diminuir o tempo de descanso se for necessário.

DICAS



Liga Neutra:

- A liga neutra é formada por estabilizantes presentes na composição de geladinhos, sorvetes, entre outros alimentos.
- Serve para dar cremosidade, evita o surgimento de cristais de gelo e melhora a consistência dos geladinhos.
- Se na sua receita os geladinhos ficaram com cristais de gelo, é por causa que a liga neutra está sendo pouca; ou se o seu geladinho estiver ficando muito cremoso é por causa que a liga neutra está sendo demais.

Saquinho:

- O saquinho utilizado pela maioria das pessoas que comercializam sacolé é o 6x24 ou 5x24 e custam de 1 a 2 reais o pacote, são encontrados em armazéns, lojas de doces, papelarias, mercados etc.
- Compre os saquinhos de qualidade, pois assim eles não vão estourar, furar ou algo do tipo.
- Você pode estar se perguntando o motivo de ter um saquinho tão grande, mas a resposta é simples: Com um saquinho grande você consegue trabalhar melhor na hora de espalhar os ingredientes, na hora de colocar o seu logotipo e até para dar o nó.

Custo:

- O custo está totalmente ligado ao quanto você vai pagar por cada ingrediente, coloquei em cada receita o custo que eu tenho atualmente aqui na minha cidade para que você tenha uma base.
- Eu aconselho que sempre faça compras em atacado e em grandes quantidades, pois assim você vai conseguir sempre o menor preço. Faça todas as contas para ver quanto está saindo cada geladinho para você, assim saberá quanto de lucro vai ter, e não terá prejuízos.
- Lembrando que os custos e preços de referência do e-book não incluem saquinho, laço e logo.

DICAS



Lucro:

- O lucro que coloquei em cada receita foi sempre em cima de 100%, por isso você sempre vai ver o custo e o lucro iguais nas receitas.
- Ou seja, indico que você coloque o valor a partir de 100% em cada geladinho no varejo ou se a venda for no atacado coloque 100% de lucro. Se possível dê alguns descontos de acordo com a quantidade que a pessoa está levando.

Preço Sugerido

- O preço sugerido é de a partir de 100% do custo dos geladinhos. Lembrem-se que o preço sugerido do geladinho gourmet é somente uma base com 100% de lucro, mais você pode optar por ter mais ou menos lucro.
- Não tenho como dizer um valor exato para você colocar nos seus geladinhos, pois obviamente os valores de ingredientes variam de região para região, só tome cuidado para não colocar o preço baixo demais e ter prejuízo. Por isso sempre leve em consideração o preço sugerido que está na receita.

Tempo de Preparo:

- O tempo de preparo varia muito da prática da pessoa que está fazendo os geladinhos, é normal que inicialmente o processo de preparo seja um pouco mais lento, porém com o tempo e prática você adquirirá agilidade e conseguirá desenvolver o trabalho mais rápido.
- O tempo de preparo é em média 40m a 1:30h, lembrando que está incluso os 30 minutos de descanso da base.

Conservação:

- O tempo de congelamento dos geladinhos podem variar de acordo com o tipo de congelador ou freezer.
- Irei colocar o tempo de conservação dos geladinhos de uma congelador de geladeira duplex, que é de 90 dias para geladinhos com os ingredientes totalmente industrializados, e 60 dias para geladinhos que contém frutas.

DICAS



O ideal é você congelar os geladinhos em um congelador separado da geladeira ou um freezer, pois as suas temperaturas são mais baixas preservando a qualidade dos geladinhos, se você ficar congelando e descongelando além dos geladinhos poderem estragar, com certeza eles vão ficar com cristais de gelo.

Conservação para Transporte:

- A conservação para transporte de pequenas quantidades pode ser feita com uma caixa térmica ou caixa de isopor com gelo, gelo seco ou placas de gelo, podendo conservar em até 3 horas.
- Já em grandes quantidades você pode usar um carrinho de picolé que pode chegar em até 9 horas de conservação.

Rendimento:

- A quantidade que foi colocada em cada receita é baseado em um geladinho de 100ml, essa medida serve para você ter uma noção de quantos geladinhos vão render em cada receita.

Adesivo:

- O adesivo é um detalhe que valoriza muito o seu produto, pois o seu cliente irá comprar também pela aparência quando ver que não é um simples geladinho, isso fará com que você possa até cobrar mais caro pelo seu geladinho, para fazer sua logo você tem algumas opções:
- Caso tenha afinidade com computador e edição de imagens, você pode utilizar o site www.canva.com e você mesmo fazer a sua marca.
- Se você não tem afinidade com computador, aconselho que procure uma gráfica e peça para que eles façam a sua logo, não é um trabalho caro e vale muito a pena. No mesmo lugar que você fez a logo você pode pedir para imprimir, o papel tem que ser adesivo e de preferência papel adesivo vinil.

DICAS



- A terceira opção é contratar os serviços do mesmo design que fez a nossa marca, eu super indico o trabalho dele e recomendo de olhos fechados. O melhor de tudo é que se você fizer com ele e falar que a Danusa que indicou ele já vai te dar um desconto e você vai conseguir comprar por um preço bem abaixo do mercado. Outra vantagem é que ele já vai te mandar a sua logomarca pronto para impressão, no tamanho certo e com todas as instruções.
- Para entrar em contato com ele basta adicionar o número: (87) 9.8809-5119 nos seus contatos e chamá-lo no whatsapp. Garanta pelo menos 50% de desconto com ele, corre lá.
- Lembrando que a logomarca não é obrigatória, se você estiver com o orçamento baixo faça só o lacinho, e depois à medida que for ganhando dinheiro invista na sua marca.

Lista de materiais:

- Liquidificador
- Ingredientes do sabor e da base
- Saquinhos 6X24 ou 5X24 de polietileno (PE)
- Funil
- Copo de medida
- Lacinho
- Logomarca

Essa lista cita os materiais necessários para a maioria das receitas, ainda pode ser uncluídos materiais culinários: colheres, fouet, espátulas e recipientes para lidar com chocolate, mas esses são ocasionais.

Um material não citado que pode ser útil, inclusive para fazer suas contas, é uma balança de cozinha.

DICAS



Melhores receitas para começar

O ideal é começar com as receitas mais vendáveis, porque isso facilita a aceitação do público. Claro, que alguns sabores podem ser mais bem aceitos que outros a depender da região, mas há aqueles que se destacam por todo país, e por que não afora?

Os sabores mais queridos são aqueles que possuem chocolate ou nutella, quando o assunto é fruta os preferidos são: coco, maracujá e morango. Vou deixar abaixo uma lista com 10 sugestões mais populares, lembrando que a quantidade de sabores depende principalmente do seu orçamento.

10 sabores populares

- 1- Leite ninho com nutella
- 2- Maracujá trufado
- 3- Morango com nutella
- 4- Prestígio
- 5- Maracujá
- 6- kitkat
- 7- Morango
- 8- Sonho de Valsa
- 9- Romeu e Julieta
- 10- paçoca

Minha sugestão é que não se apague a essa lista, após ir fazendo e vendendo vá acompanhando, peça as opiniões dos clientes e adapte seu cardápio conforme os gostos do seu público. Vale lembrar que criar novas receitas é uma excelente forma de conquistar pessoas, quem não gosta de provar algo exclusivo?

OBSERVAÇÕES



Alguns geladinhos podem ter o sabor alterado dependendo dos ingredientes, veja os exemplos abaixo:

EXEMPLO 1:

Receita de limão, dependendo do tipo do limão pode ficar meio azedo a sua receita. O limão que eu usei foi da espécie Taiti, mas pode ser qualquer um que você encontrar no mercado ou na feira. O ideal é você fazer um teste para uma pequena quantidade de geladinho.

EXEMPLO 2:

Receita de goiaba, se a goiabada for muito doce o geladinho pode ficar enjoativo. A marca que eu usei foi Goia, o ideal para você é fazer o teste para uma pequena quantidade de geladinho.

EXEMPLO 3:

Receitas com frutas poderão ser necessário adicionar açúcar para dar mais sabor, pois existem frutas com menos açúcar que as outras.



PREÇO



Essa é uma pergunta que recebo com muita frequência no blog, e na realidade nem é tão difícil assim de ser respondida. Para chegar ao preço de venda você deve calcular o valor de cada ingrediente que usou e dividir pelo número de geladinhos feitos.

O ideal para você fazer essas contas, é ter uma balança de cozinha para medir o valor exato de cada ingrediente.

O valor geralmente varia de cidade para cidade, por causa dos preços, mas em média os geladinhos saem a R\$ 0,80 centavos a unidade com 100ml, e o preço de venda que sugiro é de 2 até 5 reais dependendo dos ingredientes obviamente.

Você pode fazer essas contas de duas formas; a primeira você pode usar papel, caneta e uma simples calculadora, mas antes de começar você vai precisar transformar todos os líquidos que estiverem em litros em mililitros (ml) e todos os que estiverem em quilo transformar em gramas.

A conta é a seguinte: o valor do produto dividido pela quantidade que você comprou, depois pegue o resultado e multiplique pela quantidade usada na receita, então você terá o resultado do valor dos ingredientes que você usou nas receitas.

Ex1: leite em pó de 200g no valor de 4 reais, usei na receita 50g. Fórmula: $4,00 \div 200 = 0,02 \times 50 = 1$ real.

Ex2: leite líquido de 1 litro no valor de 3,50, usei na receita 800ml. Fórmula: $3,50 \div 1.000 = 0,0035 \times 800 = 2,80$ reais.

PREÇO



Essa fórmula você vai usar para todos os ingredientes que você não vai usar todo, lembre-se de sempre colocar o valor primeiro e dividir pela quantidade comprada.

Lembre-se também, de quando você estiver fazendo as contas dos geladinhos, incluir o saquinho, a logo marca e a fita para você não ter algum tipo de prejuízo.

A segunda forma é um bônus, esse bônus é uma planilha e um vídeo que vai te ajudar a definir o preço dos seus geladinhos, para acessar o vídeo basta [CLICAR AQUI](#).



RECEITA BASE



PREPARO:

10 MIN



RENDE:

10 UNID, 1L



CUSTO TOTAL

R\$: 7,00



INGREDIENTES:

- 800 ml de leite integral
- ½ xícara (chá) de leite em pó ou 55g
- 1 colher (sopa) cheia de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

A liga neutra é um dos ingredientes mais importantes na receita dos geladinhos gourmet, pois ela é responsável por não deixar criar cristais de gelo nos geladinhos quando forem congelados, sendo assim deixando o geladinho macio.

Quando você utiliza liga neutra demais os seus geladinhos ficam muito cremosos e você terá dificuldade de colocá-lo nos saquinhos; além disso, se você for vender na rua a chance dele derreter é maior.

Por outro lado, se você usar pouca liga neutra os seus geladinhos ficarão com cristais de gelo, que não é nada legal para uma receita de geladinho gourmet.

Dica: Faça uma receita de teste, assim você saberá a real quantidade de liga neutra que vai ser usada em suas receitas, pois mesmo você seguindo as receitas elas podem ficar com um desses problemas. Isso acontece porque talvez a fórmula da liga neutra que você usou é diferente da minha.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e misture por 2 minutos ou até que fique homogênea!
- Despeje a base em uma tigela grande e deixe descansar por em média 30 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com a ajuda de uma colher.

- Pronto, essa é a nossa receita que servirá de base para quase todos os sabores de sacolé (Dindin) Gourmet e você deverá usá-la sem a espuma.
- Lembrando que nas receitas colocarei apenas a quantidade da base que vamos usar e os ingredientes principais para dar o sabor ao nosso geladinho. Lembrando novamente que não são todas as receitas que usaremos a base.
- Essa receita rende um 1 litro, mais ou menos 10 geladinhos a 100 ml. Para está fazendo mais de 10 geladinhos você deve dobrar a quantidade de Material.
- Ex: 20 ou 30 geladinhos faça o dobro ou triplo da receita da pasta base e do material usado para fazer os sabores dos geladinhos da sua escolha.



COMO FAZER GELADINHO TRUFADO

Sabe aqueles geladinhos com chocolate em volta, formando uma suculenta casquinha? Você pode fazer praticamente qualquer sabor trufado, desde que o sabor combine com chocolate.

Tudo que precisa fazer é derreter o chocolate, colocar no saquinho e depois adicionar o sabor.

Você pode derreter o chocolate tanto em banho-maria- colocando o chocolate em um recipiente seco, dentro de uma outra vasilha com água fervente para derreter- quanto no microondas (derretendo aos poucos de 30 em 30 segundos, mexendo a cada novo intervalo). Prefira banho-maria porque a chance de queimar é menor.

Após derreter, coloque 1 colher de chá de chocolate e vá espalhando com os dedos (não use colher pois você pode acaba furando o seu saquinho) até a altura que você vai colocar o geladinho líquido. Certifique-se que toda a largura do saquinho está preenchida. Use 4 colheres de chá de chocolate, caso queira uma casquinha mais grossa.

Depois com o chocolate ainda mole, adicione o sabor. Coloque a logomarca e o lacinho, e aguarde por volta de 5 horas.

Um lembrete importante: Não coloque o chocolate nos saquinhos antes da receita toda estar pronta, pois o chocolate pode endurecer rapidamente e você vai ter o trabalho de derretê-lo novamente.



SABOR AÇAÍ



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$ 5,64



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$9,36 à R\$14,36



INGREDIENTES:

- 1 e ½ barra de açaí (Barra de 30 gramas)
- 250 ml de xarope de guaraná
- 375 ml de água
- 2 bananas grandes picadas
- ½ xícara (chá) de açúcar

OBS: Essa receita não vai a receita base.
O uso da liga neutra nesta receita é opcional.

Caso não ache a barra de açaí pura, use 500 ml de açaí que já venha com xarope de guaraná, sendo assim também não precisará usar os 250 ml de xarope de guaraná novamente.

Você pode substituir a banana por outra fruta da sua preferência.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto o açúcar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Depois de batido coloque em uma vasilha e acrescente o açúcar, misture bem até dissolver todo o açúcar (acrescente mais um copo de água se for necessário), depois do açúcar dissolvido o seu geladinho está pronto, então coloque nos saquinhos, amarre e coloque a fita e cole a logo.
- Leve ao congelador por em média 3 horas.

SABOR MORANGO



PREPARO:

40m à 1h30m



RENDE:

12 unidades



CUSTO TOTAL

R\$7,45



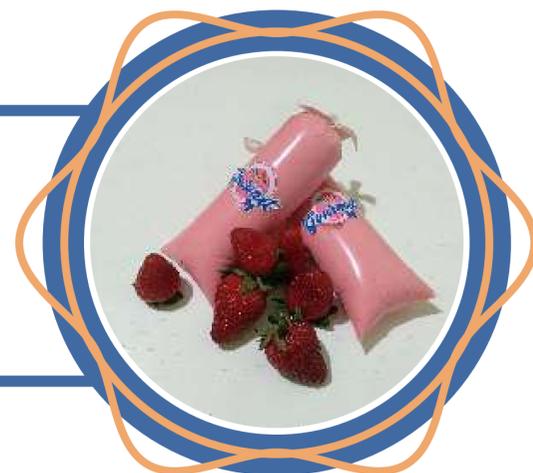
PREÇO UNID:

R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:

R\$10,55 à 16,55



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 300 gramas de morangos.
- ½ saquinho de suco em pó de morango.
- Morangos cortados em pequenos pedaços (opcional para colocar nos saquinhos).

Obs: você pode substituir os morangos cortados para decorar, por calda de sorvete sabor morango ou geleia de morango.

MODO DE PREPARO:

- Corte os morangos para decorar em pequenos pedaços e coloque nos saquinhos a quantidade desejada ou decore com a calda.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto os morangos para decorar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea. Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com a ajuda de uma colher.
- Em seguida já com os saquinhos decorados, encha-os com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 3 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR PEDACINHO DO CÉU



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,10



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$7,90 à 12,90

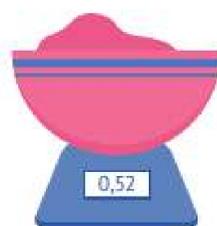
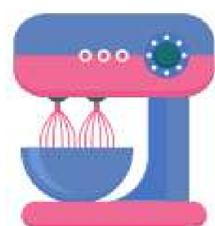


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 2 colheres (sopa) de pó azul para sorvete sabor chiclete ou blue ice
- 1 colher (sopa) de glucose

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher. Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR NESQUIK



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$6,05



PREÇO UNID:
R\$1,25 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$6,45 à 13,95

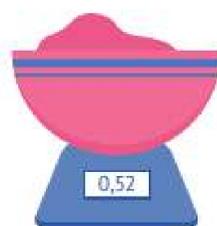
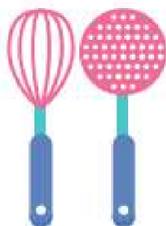
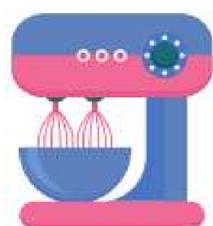


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 8 colheres de sopa de nesquik (bem cheias).

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com a ajuda de uma colher.
- Em seguida encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas. Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR MELANCIA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



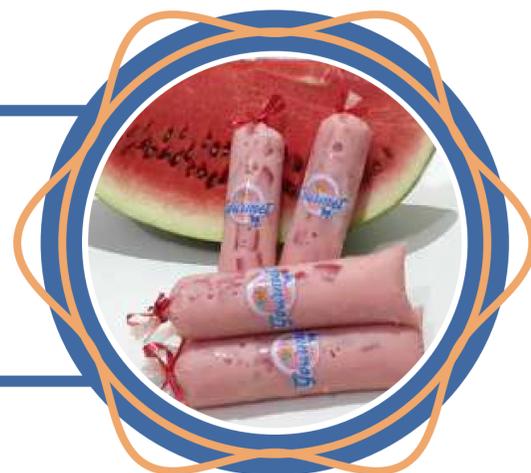
CUSTO TOTAL
R\$9,90



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,10 à 15,10



INGREDIENTES:

- 500 ml da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18)
- 500 ml de melancia batida sem água.
- 3 colheres de açúcar (opcional)
- Pedacinhos pequenos de melancia para decorar o saquinho. (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Corte a melancia para decorar em pequenos pedaços e coloque nos saquinhos a quantidade desejada.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a melancia para decorar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com a ajuda de uma colher.
- Em seguida já com os saquinhos decorados, encha-os com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 3 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR MARACUJÁ



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
11 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,90



PREÇO UNID:
R\$1,80 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$10,90 à 13,10



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 1 caixa de creme de leite (200 ml).
- 4 maracujás
- 2 maracujás (para decorar os saquinhos).
- 2 gotas de corante amarelo (ou a gosto e opcional)

Obs.: Você pode trocar os maracujás por calda de sorvete sabor maracujá.

Dica: Decore os saquinhos utilizando a polpa e a sementes do maracujá, coloque uma colher (chá) em cada saquinho ou decore com a calda de sorvete.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto os maracujás para decorar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea. Peneire (opcional) o geladinho líquido despejando em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com a ajuda de uma colher.
- Em seguida já com os saquinhos decorados, encha-os com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 4 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR KIT KAT



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,90



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$7,10 à 12,10



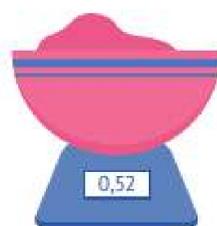
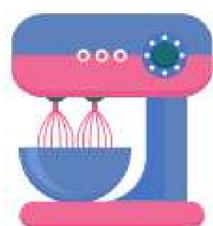
INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 3 pacotes de kit kat (41,5g cada).

Obs: Você pode decorar seus saquinhos com calda de sorvete sabor chocolate ou chocolate derretido.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR SONHO DE VALSA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$9,90



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,10 à 15,10

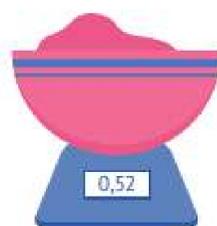
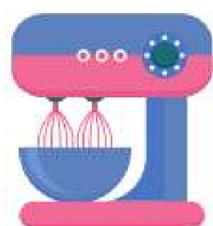


INGREDIENTES:

- 1 litro de receita base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 6 unidades de sonhos de valsa.
- 6 unidades de paçoca.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR CHOCOLATE



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$9,10



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,90 à 15,90

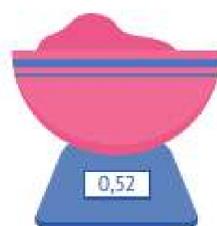
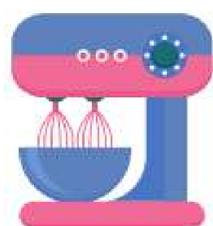


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 1 colher(sopa) de amido de milho.
- 3 colheres (sopa) chocolate em pó ou 6 colheres (sopa) achocolatado em pó.
- Calda de sorvete sabor chocolate (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Dissolva o amido de milho em um pouco da base, depois de dissolvido, coloque o restante da base e leve ao fogo médio.
- Mexa sem parar até formar um mingau ralinho.
- Retire do fogo, e coloque em um recipiente bastante aberto, para esfriar mais rápido, mexa de vez em quando para não formar nata em cima. Depois de frio, coloque no liquidificador e bata com o chocolate ou achocolatado.
- Coloque nos saquinhos de geladinho, amarre e leve ao congelador por 4 horas ou até ficarem duros.





Ben Doce

APOSTILAS FEITAS COM CARINHO

Copyright 2023
Master Confeiteiras

SABOR MORANGO COM NUTELLA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
12 unidades



CUSTO TOTAL
R\$9,90



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$14,10 à R\$20,10



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 250g de morango
- Nutella a gosto
- 1 saquinho de suco em pó sabor morango (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Pegue o saquinho de geladinho e coloque uma colher (chá) de nutella (você pode colocar mais ou menos, fica a seu critério) e vá espalhando com os dedos (não use colher pois você pode acabar furando o seu saquinho) para decorar o saquinho até a altura que você vai colocar o geladinho líquido.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a nutella) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos que estão com a nutella com a mistura do geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

Obs: Logo após o término da montagem colocar imediatamente na geladeira para que a nutella não se misture.

SABOR OREO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
11 unidades



CUSTO TOTAL
R\$: 10,15



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$9,05 à R\$14,55

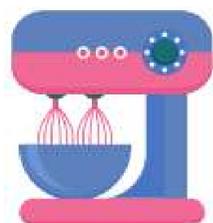


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 10 biscoitos Oreo.

MODO DE PREPARO:

- Retire o recheio das bolachas.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR PRESTÍGIO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$10,80



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$9,20 à R\$14,20



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 100 gramas de coco ralado
- 200 gramas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO:

Obs: Derreta o chocolate em banho maria e reserve para colocar nos saquinhos.

- Não coloque o chocolate nos saquinhos antes da receita toda está pronta se onde você mora estiver muito frio, pois o chocolate pode endurecer rapidamente e você vai ter o trabalho de derretê-lo novamente. Nessa receita use todos os ingredientes em temperatura ambiente, assim não correrá o risco do chocolate endurecer muito rápido sem dar tempo de você encher o saquinho e assim, deformando-o.
- No saquinho coloque uma colher (chá) do chocolate e vá espalhando com os dedos (não use colher pois você pode acabar furando o seu saquinho) até a altura que você vai colocar o geladinho líquido. Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho (se for necessário use uma colher para mexer o líquido, pois o coco pode ficar todo na superfície) amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

Obs: A quantidade colocada na receita foi para decorar os saquinhos, mas se você quiser uma casquinha mais grossa, é só acrescentar em média 4 colheres (chá) de chocolate ou até você levantar o saquinho e ver que não está dando para ver o outro lado (quando não estiver nenhum espaço faltando chocolate)

SABOR NINHO COM OREO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$6,00



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$9,00 à R\$11,00



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 8 unid. de biscoito Oreo.
- 100g de leite ninho. (além do que é usado na receita base)
- 1 pacote de biscoito Oreo para decorar (opcional).

MODO DE PREPARO:

- Retire o recheio das bolachas.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a bolacha para decorar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Enquanto isso quebre as bolachas em pequenos pedaços e vá colocando nos saquinhos, a quantidade é a gosto.
- Passado o tempo do descanso, retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR OVOMALTINE



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$10,64



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$9,36 à 14,36

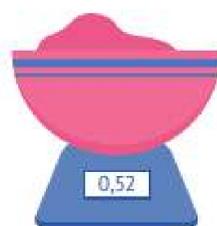
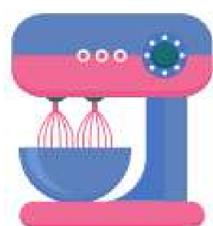


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 2 xícaras de (chá) de ovomaltine

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR NINHO COM M&M



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
11 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,15



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$8,35 à 13,85



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 50 gramas daqueles M&M grandes.
- 50 gramas de M&M para colocar nos saquinhos.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto os M&M para decorar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Já nos saquinhos, coloque os M&M na altura de 1 a 2 dedos para decorá-los, vai depender do tamanho do saquinho e do seu gosto.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorado com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR COCO COM BRIGADEIRO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$10,50



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$9,50 à R\$15,50



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 1 Coco fruta ou sem média 150 gramas
- 1 lata de brigadeiro pronto
- 1 colheres (sopa) de essência de coco (opcional)

MODO DE PREPARO:

Dicas: Para essa receita o coco tem que estar descascado e cortado em cubinhos.

- Pegue o saquinho de geladinho e coloque 2 colheres (chá) de brigadeiro (você pode colocar mais ou menos, fica a seu critério) e vá espalhando com os dedos (não use colher pois você pode acabar furando o seu saquinho) para decorar o saquinho até a altura que você vai colocar o geladinho líquido.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto o brigadeiro) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho (se for necessário use uma colher para mexer o líquido, pois o coco pode ficar todo na superfície) amarre, coloque a fita e a logo e leve para o congelador por em média de 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR LEITE NINHO COM NUTELLA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$10,20



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$9,80 à R\$14,80



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- ½ xícara (chá) de leite em pó (além do que vai na base).
- Nutella a gosto.

MODO DE PREPARO:

- Pegue o saquinho de geladinho e coloque uma colher (chá) de nutella (você pode colocar mais ou menos, fica a seu critério) e vá espalhando com os dedos (não use colher pois você pode acabar furando o seu saquinho) para decorar o saquinho até a altura que você vai colocar o geladinho líquido.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a nutella) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorados, com a mistura do geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

OBS: Logo após o término da montagem coloque imediatamente na geladeira para que a nutella não se misture.

SABOR DOCE DE LEITE



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$: 10,15



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$9,85 à 14,85



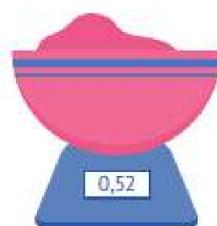
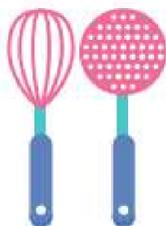
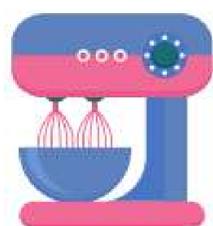
INGREDIENTES:

- 600 ml da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 200 gramas de creme de leite
- 300 gramas de doce de leite
- 3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 200 gramas de doce de leite para decoração (Opcional)

MODO DE PREPARO:

- Coloque a base junto de todos os ingredientes e bata no mixer ou liquidificador.
- Coloque uma colher (chá) de doce de leite em cada saquinho e vá espalhando para decorar
- Em seguida é só colocar a mistura nos saquinhos e amarrar. Em seguida é só colocar no congelador por 2 horas.
- Depois disso é só servir.

Dica: Deixe descansar por 5 minutos para baixar as bolhas.



SABOR ROMEU E JULIETA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
12 unidades



CUSTO TOTAL
R\$9,55



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$14,45 à R\$20,45

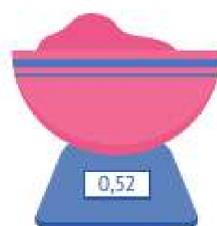
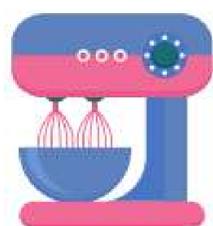


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 75 g de goiabada cortadas pequena.
- 100 g de queijo Minas cortados.
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto o queijo) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea, então acrescente o queijo e bata mais um pouco até misturá-lo na receita.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR PAVÊ



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
14 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,90



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$19,10 à R\$26,10



INGREDIENTES:

OBS: Esta receita não vai a base

- 1 litro de leite
- 3 pacote de bolacha maisena.
- 1 e ½ xícara de leite em pó
- 1 pacote de bolacha maisena quebrada para colocar dentro dos saquinhos (opcional).

MODO DE PREPARO:

- Nos saquinhos coloque os pedacinhos das bolachas na altura de 1 a 2 dedos para decorá-los, vai depender do tamanho do saquinho e do seu gosto.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto as bolachas para decorar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher. Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorados, com a mistura do geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR BIS



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$9,90



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,10 à R\$15,10

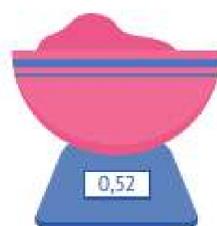
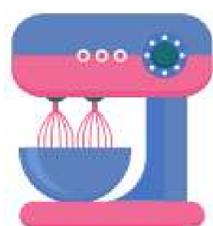


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 1 Caixa de Bis
- 2 Colheres (sopa) de Achantado (Marca opcional)

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR COCO COM NUTELLA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
13 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,20



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$17,80 à R\$24,30



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- Coco (fruta) rende em média 150 gramas.
- 1 Nutella.

MODO DE PREPARO:

Obs: Para a receita o coco tem que está descascado e cortado em cubinhos.

- Pegue o saquinho de geladinho e coloque uma colher (chá) de nutella (você pode colocar mais ou menos, fica a seu critério) e vá espalhando com os dedos (não use colher pois você pode acabar furando o seu saquinho) para decorar o saquinho até a altura que você vai colocar o geladinho líquido.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a nutella) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura do geladinho (se for necessário use uma colher para mexer o líquido, pois o coco pode ficar todo na superfície) amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

Obs: Logo após o término da montagem colocar imediatamente na geladeira para que a nutella não se misture.

SABOR LEITE NINHO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



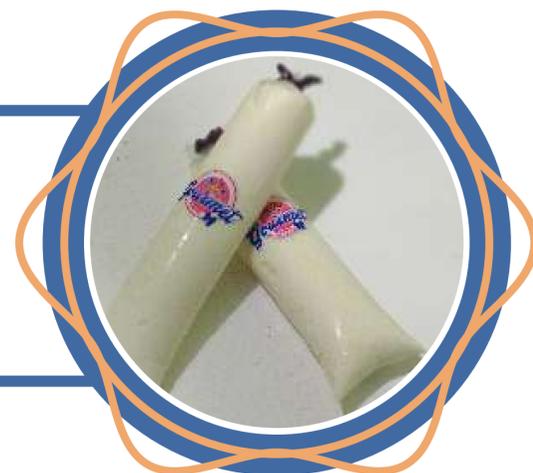
CUSTO TOTAL
R\$9,55



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,45 à R\$15,45

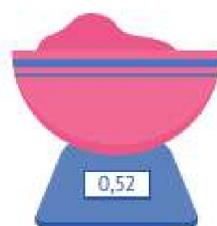
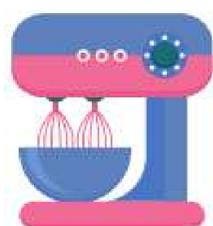


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 1 xícara (chá) de leite em pó. (Além do que já tem na base)

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas



SABOR DIAMANTE NEGRO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
11 unidades



CUSTO TOTAL
R\$12,40



PREÇO UNID:
R\$2,50 à R\$3,00



LUCRO TOTAL:
R\$15,10 à R\$20,60



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (sem leite em pó) (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 2 lata de creme de leite.
- 1 barra de Diamante Negro com 135 gramas.
- 1 barra de Diamante Negro com 135 gramas para decoração (opcional).

OBS: Na receita base padrão utilizamos 700 ml de leite, porém nessa receita coloque 850 ml de leite (150 ml a mais) para o geladinho não ficar doce demais, se você achar necessário acrescente $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de liga neutra.

Você pode substituir a barra de chocolate para decorar, por calda de sorvete sabor chocolate.

MODO DE PREPARO:

- Nos saquinhos coloque os pedacinhos da barra de chocolate na altura de 1 dedo para decorá-los, vai depender do tamanho do saquinho e do seu gosto.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a barra para decorar) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorados, com a mistura do geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR COCO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
15 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,50



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$ 21,05 à 29,00



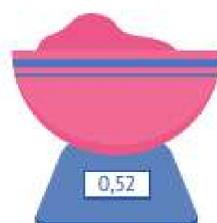
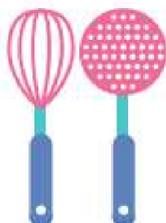
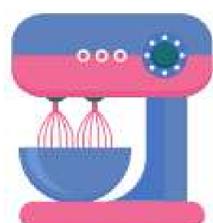
INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 150 g de coco ralado (fresco)
- 200 ml de leite de coco
- 200 g de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO:

Obs: Para a receita o coco tem que está descascado e cortado em cubinhos.

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho (se for necessário use uma colher para mexer o líquido, pois o coco pode ficar todo na superfície) amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR PAÇOCA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
11 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,65



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$8,85 à R\$14,35



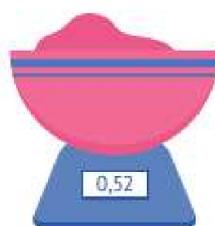
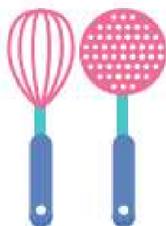
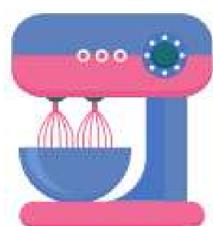
INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 7 paçoocas

OBS: Daquelas paçoocas que vem em formato de cilindro, a quantidade pode variar de acordo com o seu gosto.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura do geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR CHICABON



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
15 unidades



CUSTO TOTAL
R\$10,05



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$19,95 à 27,45



INGREDIENTES:

OBS: Nessa receita não usaremos a receita da base.

- 2 lata de creme de leite (300 gramas cada).
- 2 lata de leite condensado cozido de 395g ou 2 doce de leite de 200 gramas cada.
- 3 medidas de leite (meça nas latas de leite condensado).
- 4 colheres (sopa) de cacau em pó ou chocolate em pó.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura do geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR ABACAXI



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,50



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R7,50 à R\$12,50



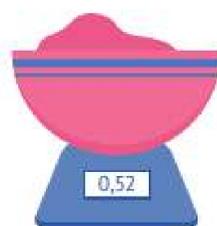
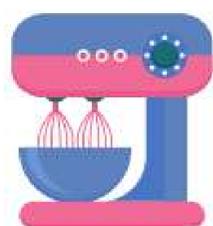
INGREDIENTES:

Nessa receita não usaremos a receita base.

- 1 abacaxi bem maduro cortado em cubos.
- ½ xícara (chá) de água.
- ½ xícara (chá) de açúcar.
- ½ xícara (chá) de leite.
- ½ caixa de leite condensado de 395g.
- 1 caixa de creme de leite de 200g.

MODO DE PREPARO:

- Em uma panela com o fogo médio adicione o açúcar, a água e o abacaxi mexendo sempre para não queimar e até a água secar.
- Em seguida coloque todos os ingredientes em um mixer ou liquidificador até virar uma mistura homogênea, e deixe esfriar.
- Depois de frio, encha os saquinhos, amarre, coloque a fita e cole a logomarca, então leve para o congelador, deixando por 3 horas ou até ficarem congelados e sirva.



SABOR COCO QUEIMADO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$9,25



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,75 à R\$15,75



INGREDIENTES:

Nessa receita não usaremos a receita base.

- 4 colheres (sopa) de amido de milho.
- 1 lata de leite condensado (395g).
- 1 e ½ litros de leite.
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado.
- 2 xícaras (chá) coco fresco ralado.
- ½ xícara (chá) de água.

MODO DE PREPARO:

- Dissolva o amido de milho na água e reserve.
- Em uma panela com o fogo médio adicione o açúcar e o coco mexendo sempre para não queimar e até o açúcar caramelizar.
- Quando o açúcar estiver dourado, adicione o leite e o leite condensado e misture, em seguida coloque o amido de milho.
- Vá mexendo de vez em quando até ferver e engrossar, sem deixar grudar no fundo. Desligue e deixe esfriar.
- Depois de frio, encha os saquinhos, amarre, coloque a fita e cole a logomarca, então leve para o congelador por 4 horas e sirva.

SABOR GOIABA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,99



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$7,01 à R\$12,01

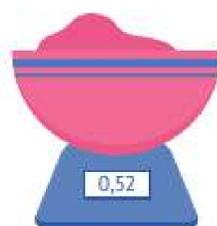
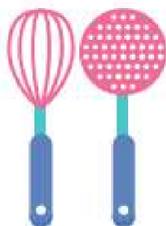
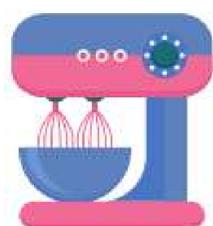


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 150 gramas de goiabada.
- 1 copo de iogurte natural (170g).

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR TORTA DE LIMÃO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
11 unidades



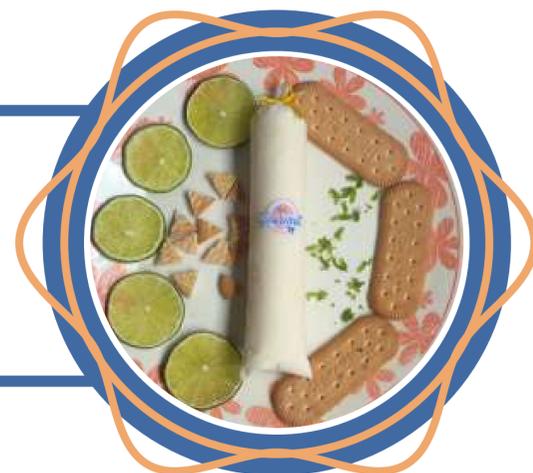
CUSTO TOTAL
R\$9,79



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$12,21 à R\$15,21



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 1 xícara (chá) do suco de limão (240 ml) .
- 1 caixa de creme de leite (200g).
- 25 biscoitos de maisena.
- Açúcar a gosto. (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Quebre as bolachas em pequenos pedaços e coloque dentro dos saquinhos, na altura de mais ou menos 2 dedos, vai depender do seu gosto e reserve.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos que estão com as bolachas com a mistura do geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR MILHO VERDE



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,21



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$7,79 à R\$12,79

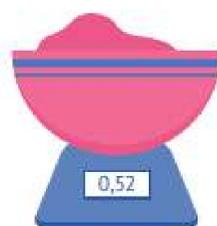
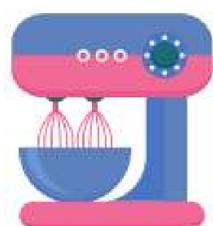


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 2 lata de milho verde (sem água).

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Peneire, despejando o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR CAFÉ COM LEITE



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,75



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$6,25 à R\$16,25

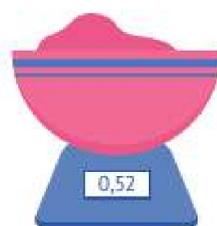
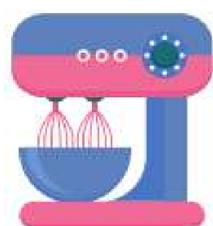


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 6 colheres (sopa) de pó para preparo de cappuccino.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR DANONINHO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,65



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$11,35 à R\$16,35



INGREDIENTES:

Nessa receita não vamos usar a receita base.

- 1 caixa de creme de leite. (200g)
- 1 caixa de leite condensado. (395g)
- 1 copo de iogurte natural (170g).
- 1 pacote de suco em pó de morango (25g)
- 100g de morango cortados (opcional).

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto os morangos) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Depois acrescente os morangos e bata, deixando pequenos pedacinhos.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR OURO BRANCO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,85



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$11,15 à R\$16,15

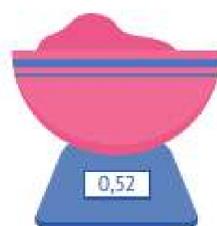
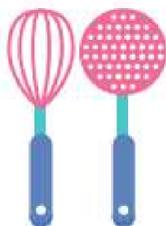
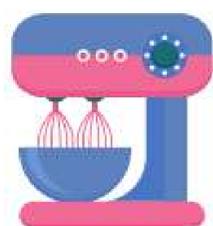


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 8 bombons Ouro Branco.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR UNICÓRNIO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,50



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$7,50 à R\$12,50



INGREDIENTES:

OBS: Os corantes podem ser tanto pó como líquido ou você pode usar gelatinas também.

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 1 caixa de creme de leite.
- 1 corante rosa líquido.
- 1 corante verde líquido.
- 1 corante azul líquido.
- 1 corante amarelo líquido.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador bata a base e o creme de leite por 1 minuto ou até ficarem homogêneos.
- Divida a mistura em 4 vasilhas e coloque uma gota de corante em cada vasilha, fazendo assim 4 cores diferentes.
- Se preferir deixe 2 ou 3 horas na geladeira para a receita ficar um pouco dura e não se misturar muito quando colocar nos saquinhos.
- Em seguida coloque as cores, alternando até encher os saquinhos na altura desejada, amarre, coloque a fita e cole a logo, então leve para o congelador, deixando por 4 horas ou até ficarem congelados.

SABOR UVA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
12 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,45



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$10,55 à 16,55



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 3 xícaras (chá) de suco de uva integral.
- 10 colheres (sopa) de uva picada sem caroço.

MODO DE PREPARO:

- Nos saquinhos, coloque uma colher (sopa) rasa das uvas picadas na altura de 1 a 2 dedos para decorá-los, vai depender do tamanho do saquinho e do seu gosto, reserve.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorado, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita, e a logo e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR SERENATA DE AMOR



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$ 9,09



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,91 à R\$15,91

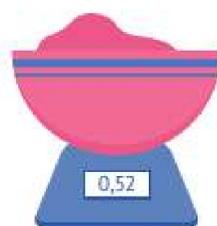
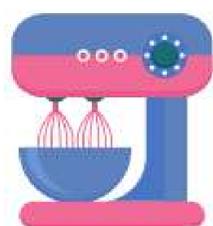


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 1 caixa de creme de leite 200g.
- 6 bombons Serenata de amor.

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR FERRERO ROCHER



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,85



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$11,15 à R\$16,15



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 8 bombons Ferrero Rocher
- Flocos de arroz (a gosto e opcional).

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto flocos de arroz) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Em seguida coloque o floco de arroz e mexa.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR CHOCOLATE BRANCO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



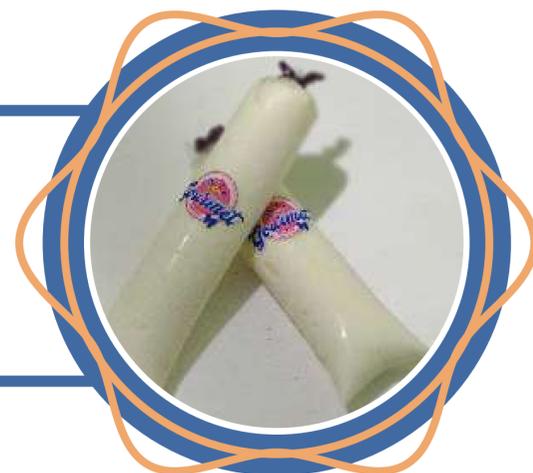
CUSTO TOTAL
R\$11,35



PREÇO UNID:
R\$2,00 à 2,50



LUCRO TOTAL:
R\$8,65 à R\$13,65



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (sem leite em pó) (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 2 caixas de creme de leite 200g cada.
- 1 barra de Chocolate Branco Laka de 135 gramas.
- 1 barra de Chocolate Branco Laka de 135 gramas para decoração (opcional).

Obs: na receita base padrão utilizamos 700 ml de leite, porém nessa receita coloque 850 ml de leite (150 ml a mais) para o geladinho não ficar doce demais.

Dica: Você pode trocar a barra de chocolate para decoração por leite condensado ou calda de sorvete sabor chocolate branco. (Não coloque muito para não ficar doce demais)

MODO DE PREPARO:

- Nos saquinhos coloque os pedacinhos da barra de chocolate na altura de 1 dedo para decorá-los, vai depender do tamanho do saquinho e do seu gosto.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a barra de chocolate de decoração) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorados, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR LIMÃO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
13 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,74



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$6,26 à R\$11,26



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (sem leite em pó) (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 1 caixa de creme de leite 200g.
- 1 xícara (chá) de suco do limão.
- 4 colheres (sopa) de açúcar (opcional).
- Calda de sorvete sabor limão (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Decore os saquinhos com a calda de sorvete, a quantidade é a gosto. Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorados, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR CHOKITO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,15



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$6,85 à R\$16,85

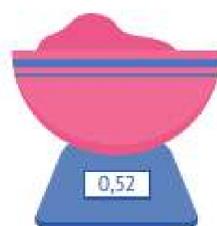
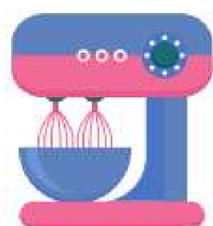


INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 6 bombons chokitos.
- 20 grama de flocos de arroz (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto flocos de arroz) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Em seguida coloque o floco de arroz e mexa.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR MENTA COM NUTELLA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,15



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$6,85 à R\$16,85



INGREDIENTES:

- 1 litro da base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 2 colheres (sopa) de essência de menta.
- 1 potinho de nutella

MODO DE PREPARO:

- Pegue o saquinho de geladinho e coloque uma colher (chá) de nutella (você pode colocar mais ou menos, fica a seu critério) e vá espalhando com os dedos (não use colher pois você pode acabar furando o seu saquinho) para decorar o saquinho até a altura que você vai colocar o geladinho líquido.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes (exceto a nutella) e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorados, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 5 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

OBS: Logo após o término da montagem coloque imediatamente na geladeira para que a nutella não se misture.

SABOR MANGA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$6,74



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$8,26 à R\$13,26



INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 1 e ½ Manga Grande Picada ou 500 ml de manga batida com 150ml de água.
- ½ manga cortada em pequenos pedaços para o colocar dentro dos geladinhos. (OPCIONAL)

MODO DE PREPARO:

- Corte a manga em pequenos pedaços e coloque nos saquinhos na altura de 1 a 2 dedos, vai depender do tamanho do saquinho e do seu gosto, reserve.
- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Peneire, despejando o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram.
- Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher. Com ajuda de um funil encha os saquinhos já decorados, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 6 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR ABACATE



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



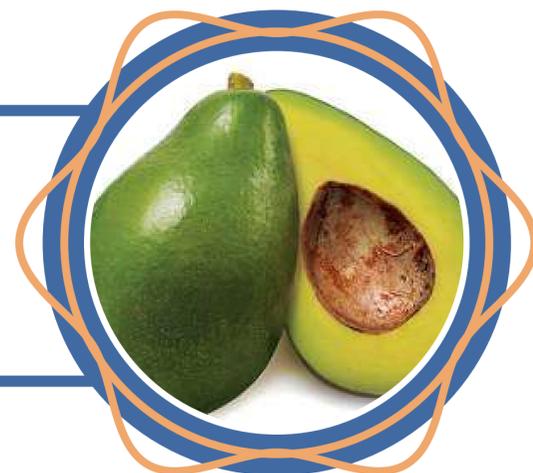
CUSTO TOTAL
R\$7,85



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$7,15 à R\$12,15

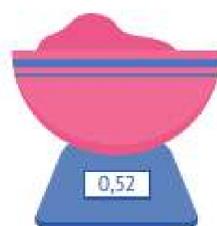
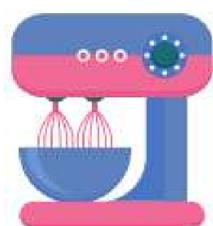


INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 1 abacate médio
- Açúcar a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 6 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR SERIGUELA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$6,82



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$8,18 à R\$13,18

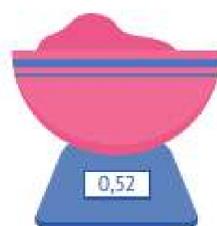
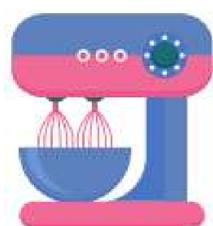


INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 18).
- 240 ml de polpa da seriguela

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 6 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR AMENDOIM



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,85



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$6,15 à R\$11,15



INGREDIENTES:

- 1 Litro da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 200 g de amendoim torrado e sem casca
- 8 colheres (sopa) de achocolatado

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador bata o amendoim até que triture-o totalmente. Se você estiver tendo dificuldade acrescente só um pouco de líquido para ajudar a triturar.
- Depois de triturado acrescente o restante dos ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 4 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR CAJÚ E PÊSSEGO



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$7,45



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$7,55 à R\$12,55



INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 2 caju fresco
- 2 pêsego fresco
- Suco e raspas de ½ limão siciliano
- 10 ml de água.

MODO DE PREPARO:

- Primeiro corte o caju e o pêsego (com a casca) em pedaços e coloque no liquidificador junto com a água e bata até desmanchá-los totalmente. Depois coe para tirar os bagaços que ficaram, e em seguida acrescente o restante dos ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média de 4 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR CAJÚ



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$6,75



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$8,25 à R\$13,25



INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 3 Cajus médio
- 10 ml de água

MODO DE PREPARO:

- Primeiro corte o caju em pedaços e coloque no liquidificador junto com a água e bata até desmanchar todo o caju.
- Depois coe para tirar os bagaços que ficaram, e em seguida acrescente o restante dos ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 4 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

SABOR AMEIXA



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



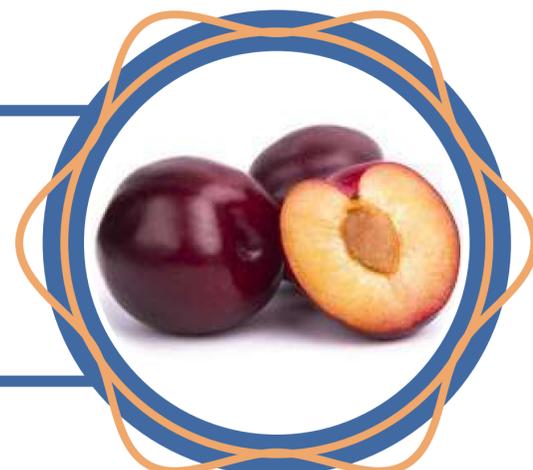
CUSTO TOTAL
R\$9,55



PREÇO UNID:
R\$2,00 à R\$2,50



LUCRO TOTAL:
R\$10,45 à R\$15,45

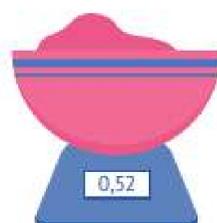
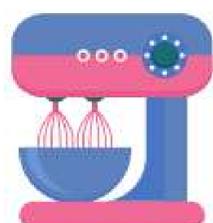


INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base ((RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 200 g de Ameixa sem Caroço

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média de 4 horas.



SABOR BANANA COM NESCAU



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$8,15



PREÇO UNID:
R\$1,50 à R\$2,00



LUCRO TOTAL:
R\$6,85 à R\$11,85

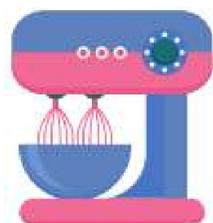


INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18).
- 3 bananas prata média
- 6 colheres (sopa) de nescau

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- Peneire, despejando o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Retire toda a espuma com o auxílio de uma colher.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 6 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.



SABOR NINHO COM KIWI



PREPARO:
40m à 1h30m



RENDE:
10 unidades



CUSTO TOTAL
R\$15,00



PREÇO UNID:
R\$3,00 à R\$5,00



LUCRO TOTAL:
R\$15,0 à R\$35,00



INGREDIENTES:

- 1 Litro da Base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 18)
- ½ xícara (chá) de leite em pó (além do que vai na base).
- 2 kiwi pequenos
- 1/4 de xícara de açúcar
- Corante alimentício (opcional)

MODO DE PREPARO:

- Em um liquidificador coloque os ingredientes da base mais o leite Ninho,, bata por 2 minutos ou até a mistura ficar homogênea.
- A seguir, despeje o geladinho líquido em uma tigela grande e deixe descansar por em média 10 minutos ou até você perceber que as espumas e as bolhas subiram. Depois retire toda espuma com uma colher.
- Enquanto o sabor descansa, prepare a geleia de Kiwi. Para isso, leve ao fogo baixo mechendo até chegar ao ponto, quando ele se transforma em uma mistura brilhosa. Você pode adicionar algumas gotas de corante alimentício para dar uma cor mais viva à geleia.
- Coloque 2 colheres de chá da geleia dentro do saquinho, espalhe com muito cuidado.
- Com ajuda de um funil encha os saquinhos, com a mistura de geladinho, amarre, coloque a fita e a logo, e leve para o congelador por em média 6 horas.
- Depois disso está pronto seu geladinho.

COMO VENDER?



Agora que você já sabe como fazer o seu geladinho, como vai vender? Bom, vou te ajudar e dar algumas ideias de como você pode começar a vender ainda hoje.

- Primeiro decore seus geladinhos, agregue valores a eles.
- Faça banner de divulgação.
- Decore suas caixas de isopor ou terminar, decore também o seu carrinho com sua logo.
- Personalize seus geladinhos de acordo com o tema da festa (pode ser casamento, aniversário ou algo tipo)
- Explique porque os seus geladinhos são daqueles valores sem precisar dizer a receita.

WHATSAPP

O WhatsApp é uma ótima forma de entrar em contato com seus clientes, você pode ainda hoje enviar a seus amigos e falar sobre a novidade que você está trazendo.

Sempre que conseguir um cliente novo com as outras técnicas que vou mostrar abaixo, adicione ele ao WhatsApp e peça para que ele faça o mesmo, adicione ele a uma lista de transmissão no WhatsApp e envie promoções para essa lista sempre que tiver alguma promoção. Evite mandar mensagens sobre outros assuntos, lembre-se que essa pessoa te adicionou para receber promoções sobre o seu geladinho gourmet, evite falar sobre política ou religião, ou qualquer assunto que não seja referente ao seu produto.

FACEBOOK

Eu garanto que você faz parte de pelo menos um grupo de vendas da sua cidade, e isso é maravilhoso, você pode divulgar seu produto nesses grupos e oferecer entrega grátis ou paga dependendo do tamanho do pedido, pode oferecer o seu produto em quantidades mínimas para entrega etc...

Use sempre imagens bonitas e nítidas do seu produto, garanto que você vai chamar muita atenção para seu produto e já vai conseguir os primeiros clientes.

INSTAGRAM

Tenha um perfil no Instagram, um perfil no Instagram ajuda as pessoas na sua região a conhecer o seu geladinho gourmet, mostre fotos dos seus produtos, do seu local de trabalho sempre limpinho e organizado, isso vai fazer com que você ganhe mais a confiança do seu possível cliente.

Deixe sempre o seu WhatsApp nas postagens para que possíveis clientes possam entrar em contato para fazer pedidos.

ESCOLAS

As escolas ou faculdades são uma ótima oportunidade para você comercializar o seu geladinho gourmet, pois tem um grande fluxo de pessoas geralmente com poder aquisitivo ideal para ser seu cliente.

ANIVERSÁRIO

Outra oportunidade legal é fechar parcerias com lojas especializadas em aniversários, ou você mesmo divulgar esse serviço, fazer um preço diferente para eventos e levar o seu carrinho ou bake e vender ou distribuir a quantidade comprada no evento, isso serve para casamentos também ou qualquer outro tipo de evento que envolva comida.

ETC

Inove, vá a rua, na feira, na festa, na praia, faça parceria com buffets, etc... não perca tempo esperando que seu cliente vá até você, com o tempo ele vai passar a te procurar, porém no começo você terá que fazer isso.

Não tenha vergonha, lembre-se que o geladinho gourmet é algo que se tornou “chique” então, enfeite seu isopor, carrinho ou bike e procure pontos estratégicos para poder comercializar seu deliciosos geladinhos.

MÃOS À OBRA!



Agora que você já sabe várias receitas gourmet, sabe como colocar o seu preço, sabe que precisa de uma boa embalagem, o que vai fazer?

Te faço essa pergunta porque a maioria das mulheres vão parar por aqui! Se você não for como a maioria, e eu sei que não é! Você vai colocar em prática tudo que aprendeu!

Faça uma pesquisa de mercado, veja quantas vendedoras de geladinho gourmet tem na sua cidade, você pode fornecer para casamentos, buffets, eventos infantis, entregar por encomenda, enfim... as possibilidades são muitas.

Não espere que o cliente venha até sua casa, vá até ele! Invista em um carrinho bonito e vá as vendas, divulgue seu novo trabalho nas redes sociais como: Facebook e Instagram.

