



RECEITAS DE GELADINHO GOURMET

50 RECEITAS PARA VOCÊ
LUCRAR MUITO!

POR: DANUSA NASCIMENTO

VERSÃO GRÁTIS

SUMARIO

Prefácio	04
Receita base	05
Embalagem	06
Preço	07
Geladinho de kitkat (GOURMET)	08
Geladinho de sonho de valsa (GOURMET)	10
Geladinho de oreo (GOURMET)	12
Geladinho de nesquik (GOURMET)	14
Geladinho de melancia (COMUM)	16
Geladinho de maracujá cremoso (GOURMET)	18
Geladinho de açaí (COMUM)	20
Dica importante	22
Geladinho de morango (GOURMET)	23
Geladinho de chocolate (GOURMET)	25
Geladinho de pedacinho do céu (COMUM)	27
Geladinho de morango com nutella (GOURMET)	29
Geladinho de prestigio (GOURMET)	31
Geladinho de ninho com oreo (GOURMET)	33
Geladinho de ovomaltine (GOURMET)	35
Geladinho de ninho com m&m (GOURMET)	37
Geladinho de doce de leite (GOURMET)	39
Geladinho de coco com brigadeiro (GOURMET)	41
Geladinho de leite ninho com nutella (GOURMET)	43
Geladinho detox (EMAGRECEDOR)	45
Geladinho de romeu e julieta (GOURMET)	47
Geladinho de pavê (GOURMET)	49
Geladinho de caramelo com castanha (GOURMET)	51
Geladinho de coco com nutella (GOURMET)	53
Geladinho de diamante negro (GOURMET)	55
Geladinho de leite ninho (GOURMET)	57
Geladinho de paçoca (GOURMET)	59
Geladinho de coco (GOURMET)	59
Geladinho de chicabon (GOURMET)	61
Geladinho de coco queimado (COMUM)	63
Geladinho de abacaxi (COMUM)	65
Geladinho de goiaba (COMUM)	67
Geladinho de limão (GOURMET)	69
Geladinho de café com leite (GOURMET)	71
Geladinho de milho verde (COMUM)	73
Geladinho de danoninho (GOURMET)	75
Geladinho de ouro branco (GOURMET)	77

SUMARIO

Geladinho de unicórnio (GOURMET)	79
Geladinho de uva (COMUM)	81
Geladinho de serenata de amor (GOURMET)	83
Geladinho de ferreiro rocher (GOURMET)	85
Geladinho de chocolate branco (GOURMET)	87
Geladinho de limão (COMUM)	89
Geladinho de chokito (GOURMET)	91
Geladinho de menta com nutella (GOURMET)	93
Geladinho de caipirinha (ALCOÓLICO)	95
Geladinho de jurupinga (ALCOÓLICO)	97
Geladinho de catuaba com açaí (ALCOÓLICO)	99
Geladinho de margarita (ALCOÓLICO)	101
Geladinho de detox de suco verde (EMAGRECEDOR)	103
Geladinho de detox de suco simples (EMAGRECEDOR)	105
Agradecimentos	107
Mãos a obra	108

Prefácio

Porque você deve ler esse e-book?

Esse E-book contém varias receitas que te permite fazer geladinhos maravilhosos. Se você colocar em pratica todas as dicas e receitas que contém aqui, com certeza você vai faturar muito.

Você já parou para pensar que o investimento em geladinho gourmet é menor que 1 real e é vendido até por 5 reais em grandes cidades? Sim, se você pesquisar um pouco na internet vai encontrar varias historias de empreendedoras que estão faturando muito com geladinho gourmet.

As fotos contidas nesse e-book foram doadas por alguns instagrams, elas servem para ilustrar e te dar uma ideia do que é o geladinho gourmet, no final do e-book nos deixamos o link para cada instagram que ajudou a ilustrar esse E-book.

Eu realmente desejo de coração que você ponha em pratica as ideias e receitas desse livro e comece a vender seus geladinhos gourmet, não tenha vergonha, geladinho gourmet é moda, é chique.

Te desejo boa leitura e que faça um ótimo proveito do conteúdo contido aqui.

Receita Base

Receita base dos geladinhos gourmets



- 1 litro de leite integral
- 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher de sopa cheia de liga neutra
- 1 caixa de leite condensado (395g)

Em um liquidificador coloque todos os ingredientes e misture por 2 minutos ou até que fique homogenia! Pronto, a nossa receita que servirá de base para todos os sabores de sacolé (Dindin) Gourmet.

Lembrando que as receitas que usarem essa base eu sempre vou citar nos ingredientes e as que eu não citar é porque os ingredientes só são os que tão listados lá mesmo, ok :)

Embalagem

Embalagem Personalizada



Se você quer se destacar nesse mercado de geladinho gourmet, não pode deixar de criar sua própria marca, isso agrega mais valor a seu produto.

Para conseguir sua própria marca você pode contratar um design para fazer na sua cidade ou até mesmo no mercado livre, lá tem varias opções e você já pode comprar um kit de saquinhos personalizados com a sua própria marca.

Outra opção também é você mesmo criar, existem vários sites que podem te ajudar nessa tarefa, e um deles é o canva.com, e se você quiser saber mais sobre embalagens, clique [aqui](#) para conhecer nosso curso completo.

Preço

Como colocar preço no geladinho gourmet?



Essa é uma pergunta que recebo com muita frequência no blog, e na realidade nem é tão difícil assim de ser respondida.

Para chegar no preço de venda você deve calcular o valor de cada ingrediente que usou e dividir pelo número de geladinhos feitos.

O valor geralmente varia de cidade para cidade, obviamente por causa dos preços, mas em média os geladinhos saem a R\$ 0,80 centavos a unidade e o preço de venda que sugiro é de 2,50 até 5 reais dependendo dos ingredientes obviamente.

Geladinho Gourmet de Kitkat



INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate Kit Kat.
- 400 ml de receita base.

Modo De Preparo

- Bata todos os ingredientes no mixer ou em um liquidificador por 2 minutos ou até obter um creme homogêneo.
- Despeje a mistura nos saquinhos de geladinho, amarre e deixe no congelador por 4 horas ou até ficar durinho.
- Depois disso é só servir.





INGREDIENTES

- 500 ml de receita base.
- 3 unidades de sonhos de valsa.
- 3 unidades de paçoca.

- Em um liquidificador coloque a receita base, os sonhos de valsa, e as paçocas.
- Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia.
- Encha os saquinhos com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira, por 4 horas ou até os geladinhos ficarem durinhos.





INGREDIENTES

- 300 ml da base.
- 8 biscoitos Oreo.

Modo De Preparo

- Bata todos os ingredientes no mixer ou em um liquidificador por 3 minutos ou até a misturas ficarem homogenia.
- Preencha os saquinhos de geladinho, amarre e leve ao freezer ou congelador por aproximadamente 6 horas ou até endurecer.
- Depois disso é só servir.





Essa é uma preview grátis do e-book "50 receitas de geladinho gourmet" se você gostou do que viu até agora pode ter certeza que vai amar a versão completa.

Esse é o maior e mais completo livro digital sobre geladinho gourmet que existe disponível na internet.

Levei semanas para reunir e testar todas as receitas e meses até a versão final desse E-book estar completa.

Por esse motivo a versão dele com todas as 50 receitas tem um pequeno preço simbólico que você já vai conseguir ganhar nas primeiras horas vendendo as receitas que tem nele, isso eu garanto!

Caso queira conhecer basta clicar no botão abaixo:



CONHEÇA AQUI!