

# Apostila

## Geladinho Gourmet



# ÍNDICE

Boas Vindas.....	03
Dicas Importantes.....	05
Receita Base - Geladinho Gourmet .....	08
Geladinho de Açaí .....	08
Geladinho de Bis .....	09
Geladinho de Danoninho .....	09
Geladinho de Frutas Frescas .....	11
Geladinho de Ninho com Morango .....	12
Geladinho de Unicórnio .....	14
Geladinho Detox Verde .....	16
Geladinho Low Carb de Chocolate .....	17
Geladinho Galak .....	20
<b>Geladinho de Brigadeiro .....</b>	<b>21</b>
Geladinho Chica Bon .....	22
Geladinho de Danete .....	24
Geladinho de Doce de Leite .....	25
Geladinho Kit Kat .....	27
Geladinho de Ovomaltine .....	30
Geladinho de Paçoca .....	32
Geladinho Sensação Trufado .....	27
Geladinho Sonho de Valsa .....	30
Geladinho de Prestigio .....	32
Geladinho Alcoólico de Caipirinha .....	30
Geladinho Alcoólico de Caipirosca .....	32
Geladinho Alcoólico de Espanhola .....	27
Geladinho Alcoólico de Morango .....	30

# ÍNDICE

Geladinho Alcoólico de Vodka com Coco .....	03
Geladinho de Romeu e Julieta .....	03
Geladinho de Abacaxi .....	05
Geladinho Ameixa .....	08
Geladinho de Banana Caramelada .....	09
Geladinho de Kiwi .....	11
Conclusão .....	12

# Boas Vindas

## **Seja muito bem vinda a nossa apostila - Receitas de Geladinho Gourmet**

Estou muito feliz em dividir com você meus conhecimentos sobre essa área deliciosa e muito pouco explorada no mercado.

Queria te dar os parabéns por ter dado mais um passo para complementar suas receitas.

Se você ainda não me conhece, deixa eu falar um pouquinho de mim, me chamo Jéssica Sotero, tenho 30 anos, sou mãe de 1 príncipe e uma linda princesa.

Faz mais de 5 anos que entrei de cabeça nesse mundo inovador e desafiador, antes disso eu trabalhava como balconista em uma lojinha da minha cidade, e não posso negar, eu gostava muito da minha liberdade em trabalhar fora.

Foi um desafio ter de pensar em empreender em casa, pois tive que sair do trabalho após perder meu antigo emprego, então tive que buscar alternativas e colocar a cabeça para pensar, pois na época nossa situação financeira não estava nada boa, então foi aí que decidi empreender com bolos, não foi fácil, no início não tive apoio de quase ninguém, mas era necessário.

De vendedora de garrafinhas de rua, para professora online com mais de 05 mil alunas em todo mundo, nossa isso me deixa muito orgulhosa, quem diria que meu negócio iria crescer a ponto de com minha própria renda sustentar eu e minha família.

Então com muito amor no coração optei por passar meu conhecimento adiante e alcançar o maior número de pessoas possível.

Hoje sou muito realizada, pois consegui utilizar do meu amor por essa área, para ajudar pessoas e mostrar a elas que é possível trabalhar em casa sim, e realizar sonhos trabalhando com logurte, geladinhos, bolos e suas sobremesas pertinho da família, no aconchego do lar.

Bom... Já me estendi muito, espero que minha breve apresentação sirva como inspiração para você, que minhas dicas e receitas te ajudem muito nessa jornada, e lembre-se, a primeira pessoa que precisa acreditar em você e no teu potencial, é você mesma.

Que Deus abençoe seus planos e sua vida abundantemente como abençoou a minha.



# Dicas Importantes

Antes de colocar a mão na massa é importante eu te passar algumas informações importantes e dicas fundamentais para que sua experiência com minhas dicas e receitas sejam a melhor possível, então não deixe de ler agora todas as dicas que eu separei que irão te ajudar a ter o negócio de iogurte Caseiro dos teus sonhos... Combinado?!

## **Dica 01 - Liga Neutra .....**

A liga Neutra é o ingrediente principal de todas as receitas do geladinho gourmet, serve para deixar o geladinho cremoso, além de aumentar a duração e conservação, ajudando a conservar sua temperatura, não deixando que ele descongele rapidamente.

## **Dica 02 - Embalagem .....**

As embalagens mais comuns utilizadas na fabricação do iogurte gourmet são embalagens com o tamanho de 6x24 ou de 5x24cm.

Essas embalagens são encontradas facilmente em lojas para artigos de festas ou mercadinhos.

Lembre-se de utilizar sempre etiquetas e fitas para deixar melhor a apresentação de seu produto.

Pode não parecer, mas faz toda a diferença dando mais qualidade e autoridade.

### **Dica 03 - Evitar Espuma .....**

Após terminar de bater a mistura no seu liquidificador, deixe descansar na geladeira por até 1 hora dentro de uma vasilha.

Após a pausa retire da geladeira e retire o excesso da espuma com uma colher, após esse procedimento, embale e amarre bem próximo do líquido e leve para o freezer.

### **Dica 04- Preparo e Rendimento .....**

O tempo de preparo é por cerca de 1 hora e meia, já contando com 01 hora de descanso do líquido.

Esse tempo pode alternar, dependendo muito da quantidade de sua fabricação.

Cada receita rende em média 10 saquinhos de 6x24.

### **Dica 05 - Conservação .....**

A conservação do Geladinho Gourmet deve ser feita em um freezer e não na geladeira, sua durabilidade é de cerca de 30 dias, e o com calda de frutas por cerca de 15 dias.

Caso você não tenha um freezer, congele no congelador de sua geladeira mesmo, mas recomendo que separe ele somente para armazená-los, pois abrindo a todo instante você pode perder a validade dos Geladinhos.

# Receita Base - Geladinho

## INGREDIENTES

**01 Litro** de leite integral (Caixinha)

**01 Colher** de Sopa de Liga Neutra

**01 Caixinha** de Leite Condensado

**1/2 Caixinha** de Creme de Leite

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve o leite, 01 colher de sopa de liga neutra, o leite condensado, e a 1/2 caixinha de creme de leite, e bata tudo por cerca de 03 a 05 minutos.
- Em seguida deixe descansar em um recipiente.
- Essa base e utilizada em todas as nossas receitas.
- Essa receita e somente para 10 unidades de geladinhos.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Açaí

## INGREDIENTES

**01 Litro** de receita base

**03 Colheres** de sopa de Pó de Açaí

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve a receita base e as 03 colheres de sopa de Pó de Açaí.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Como complemento, você pode adicionar alguns pedaços de frutas, paçoca ou leite condensado.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Bis

## INGREDIENTES

**01 Litro** de receita base

**08 Unidades** de BIS (chocolate preto ou branco)

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve a receita base e 08 unidades do bis e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Como complemento, você pode adicionar alguns pedaços chocolate ou ate mesmo pedaços do bis triturado.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Danoninho

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Leite

**01 Caixa de** Leite Condensado

**170g de** logurte Natural

**1/2 Xícara** de Chá de Leite em pó

**01 Colher** de Sopa de Liga Neutra

**01 Pacote** de Suco em pó sabor morango

**Geleia de morango**

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Acrescente a geleia de morango nos saquinhos.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Frutas Frescas

## INGREDIENTES

**400g** de Frutas Picadas ( Morango, Kiwi, manga)

**01 Litro** de Água de Côco

**01 Colher de** Sopa de Liga neutra

**Açúcar a gosto**

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, misture o açúcar e a água de coco.
- Em seguida coloque as frutas no saquinho .
- Complete com a mistura da água de coco e o açúcar.
- Leve para seu freezer.



Rendimento: 08 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Ninho c/ Morango

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**08 Colheres de Leite Ninho**

**300g** de Morango Picado

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Unicórnio

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**200g** de Marshmallow

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho Detox verde

## INGREDIENTES

**02 Unidades** de Folhas de Couve

**01 Unidade** de Maça

**Folhas** de Hortelã a Gosto

**01 Litro** de água de coco

**05 Rodelas** de Abacaxi

**01 Colher** de Liga Neutra

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida coe e despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho Low carb de Chocolate

## INGREDIENTES

- 01 Unidade** de Chocolate Amargo
  - 02 Colheres** de Cacau em Pó 100%
  - 200ml** de Creme de Leite
  - 200ml** de Leite de Coco
  - 100ml** de Água
  - Adoçante a gosto**
- .....

## MODO DE PREPARO

- Em uma panela, misture o creme de leite, o leite de coco, à água e o adoçante por cerca de 03 minutos ou até aquecer.
- Em seguida acrescente o chocolate amargo, o cacau em pó 100%.
- Misture bem, até ficar uma mistura homogênea.
- Retire do fogo, deixe esfriar.
- Embale nos saquinhos e leve para o freezer por no mínimo 12 horas.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Galak

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**300g de** Chocolate Galak

**01 Barra** de Chocolate Galak (opcional)

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um microondas, leve o chocolate para derreter por cerca de 30 segundos
- No liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Como complemento, acrescente alguns pedaços inteiros da barra de chocolate.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Brigadeiro

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**100g** de Chocolate Derretido

**02 Colheres** de Sopa de Cacau 50%

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um microondas, leve o chocolate para derreter por cerca de 30 segundos
- No liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Como complemento, acrescente chocolate granulado



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Chica Bon

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Leite

**200g** de Doce de Leite

**01 Caixinha** de Creme de Leite

**01 Colher** de Sopa de Liga neutra

**02 Colheres** de Sopa de Chocolate em pó

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Danete

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Leite

**01 Caixa** de Leite Condensado

**01 Caixinha** de Creme de Leite

**01 Caixa** de Pudim sabor chocolate

**04 Colheres** de Sopa de Cacau em pó

**01 Colher** de Sopa de Liga Neutra

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Doce de Leite

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**01 Caixa** de Leite Condensado

**01 Colher** de Liga neutra

.....

## MODO DE PREPARO

- Leve para uma panela a lata de leite condensado e cozinhe um pouco.
- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Para decorar o saquinho, acrescente 01 colher de sopa de doce de leite.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Kit Kat

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**01 Pacotes** de Kit Kat

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Para decorar o saquinho, acrescente pequenos pedaços de kit kat.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Ovomaltine

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**05 Colheres** de Ovomaltine

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Para decorar o saquinho, acrescente 01 colher de ovomaltine.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Paçoca

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**06 Unidades** de Paçoca

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Encha os saquinhos e leve para gelar.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Para decorar o saquinho, acrescente 01 unidade de paçoca esfarelada.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Sensação Trufado

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**01 Saquinho** de Suco em pó (Sabor morango)

**300g** de morangos Picados

**800g** de Chocolate

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Para decorar o saquinho, derreta o chocolate no microondas em 30 segundos ou até ficar totalmente derretido.
- Coloque no saquinho uma boa quantidade e espalhe bem para não ficar nenhum espaço.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Sonho de Valsa

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**05 Unidades** de Sonho de Valsa

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, leve todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha com tampa e leve à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: para decorar o saquinho, triture um bombom sonho de valsa. em cada saquinho.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Prestigio

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**200g de** Coco ralado

**800g de Chocolate**

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, bata a base mais 100g de coco ralado por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e acrescente as outras 100 gramas de coco, mexa e deixe descansar por 10 minutos e leve para à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxilio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.
- Obs: Para decorar o saquinho, derreta o chocolate no microondas em 30 segundos ou ate ficar totalmente derretido.
- Coloque no saquinho uma boa quantidade e espalhe bem para não ficar nenhum espaço.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho Alcoólico de Caipirinha

## INGREDIENTES

**200ml** de Cachaça

**250ml** de água

**250ml** de Leite

**01 Caixa** de Leite Condensado

**01 Colher** de Liga Neutra

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, acrescente todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e leve para à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho Alcoólico de Caipirosca

## INGREDIENTES

- 120ml** de Vodka
  - 200ml** de Suco de Manga
  - 200ml** de Suco de Limão
  - 200ml** de Suco de Abacaxi
  - 200ml** de Suco de Laranja
  - 01 Lata** de Leite Condensado
  - 01 Colher** de Sopa de Liga Neutra
  - Hortelã a gosto**
- .....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, acrescente todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e leve para a geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50 à R\$ 3,00

# Geladinho Alcoólico de Espanhola

## INGREDIENTES

**400ml** de Vinho

**01 Lata** de Leite Condensado

**600ml** de Leite

**01 Colher** de Liga Neutra

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, acrescente todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e leve para à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho Alcoólico de Morango

## INGREDIENTES

**300g** de Morango

**01 Lata** de Leite Condensado

**400ml** de Leite

**1/2 Xícara** de Saquê

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, acrescente todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e leve para a geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho Alcoólico de Morango

## INGREDIENTES

**300g** de Morango

**01 Lata** de Leite Condensado

**400ml** de Leite

**1/2 Xícara** de Saquê

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, acrescente todos os ingredientes e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e leve para à geladeira por 01 hora.
- Após esse procedimento, retire a espuma com auxílio de uma colher.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Romeu e Julieta

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base  
**100g** de Leite em Pó  
**200g** de Requeijão cremoso  
**Goiabada cremosa**

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, acrescente a base e o leite em pó, o requeijão cremoso e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e leve para à geladeira por 01 hora.
- Corte a goiabada em pedaços pequenos e coloque um pouco de água e leve ao fogo em uma panela para derreter, mexendo sempre.
- Com a calda pronta e fria é só passar nos saquinhos.
- Colocar o líquido com auxílio de um funil.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Abacaxi

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**01 Unidade** de Abacaxi

**05 Colheres** de Açúcar

.....

## MODO DE PREPARO

- Descasque o abacaxi e pique em pedacinhos pequenos.
- Coloque em uma panela, com açúcar e deixe cozinhar até formar uma calda. (Separe 200g do abacaxi já cozido e frio)
- Em um liquidificador, acrescente a base e o leite em pó, o requeijão cremoso e bata por cerca de 03 à 05 minutos.
- Em seguida despeje em uma vasilha e leve para a geladeira por 01 hora.
- Com a calda pronta e fria é só passar nos saquinhos.
- Colocar o líquido com auxílio de um funil.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Ameixa

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**100g** de Ameixa sem caroço

**100ml** de Água

**100g** de Açúcar

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador acrescente a ameixa a água e o açúcar e bata bem.
- Leve para uma panela por cerca de 05 minutos a calda mexendo bem sempre.
- Em seguida deixe à calda esfriar.
- Leve a calda mais a base e bata novamente no liquidificador.
- Reserve em uma panela com tampa e leve para a geladeira por cerca de 01 horas.
- Colocar o líquido com auxílio de um funil.
- Leve para o freezer até congelar.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Banana Caramelada

## INGREDIENTES

- 01 Litro** de Base
  - 04 Unidade** de Bananas pequenas
  - 05 Unidades** de Bananas nanicas
  - 01 Xícara** de Chá de Água
  - 01 Xícara** Chá de Açúcar Refinado
  - 01 Unidade** de Pausinho de Canela
- .....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador acrescente as bananas e a base bate bem, coloque numa vasilha e leve à geladeira
- Em seguida coloque as cinco bananas na panela, acrescente a canela e meia xícara de água e uma xícara de açúcar.
- Leve ao fogo médio sem precisar mexer, quando a calda estiver dourada e só mexer e desligar.
- Coloque o doce nos saquinhos depois o líquido e amarre.
- Leve para o freezer.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho de Kiwi

## INGREDIENTES

**01 Litro** de Base

**06 Unidade** de Kiwi

.....

## MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador acrescente a base e 05 unidades de kiwi descascado e bata bem.
- Em seguida coloque numa vasilha e leve para a geladeira.
- Coloque o doce nos saquinhos depois o liquido e amarre.
- Leve para o freezer.



Rendimento: 10 Unidades



Preparo: 02 Horas



Preço: Entre R\$ 2,50  
à R\$ 3,00

# Geladinho Gourmet

Espero que tenha gostado dessa Apostila que desenvolvi com muito carinho para que assim como eu, você possa vender todos os dias os iogurte caseiro e seus derivados e também ter uma vida mais saudável.

Agradecemos e até a próxima....



Nós, empresa focada em desenvolvimento de produtos no digital, à **iDigital empreendimentos online**, agradecemos sua preferência em nosso produtos.

Desejamos que você alcance e conquiste tudo que almeja.