

Geladinho Gourmet

GUIA INICIAL PARA INICIANTEs



UTENSÍLIOS



Para iniciar neste novo Empreendimento você precisará de alguns utensílios básicos que são:

- **Jarra ou tigela:** Para colocar a mistura recomendo que seja de 1,5 a 4 litros para quantidade maiores
- **Saco Plástico:** Bom existe vários no mercado e pelo que tenho observado o melhor para se trabalhar são os de 4 ou 5 milimetro de espessura do saco, lembre-se que não é o tamanho mas sim a qualidade do saco quanto mais milimetro mais resistente. Muitos sacos que encontramos no mercado são finos e baratinhos que acabam estourando em contato com temperatura alta do frizer.
- **Liquidificador:** Bom, esse item provavelmente deve ter na sua casa, se não recomendo comprar um de copo maior, pois os tradicionais são de 1,250 ml e para bater uma base de 1 litro fica muito complicado pois existem outros ingredientes líquidos como o leite condensado creme de leite e a quantidade de litro acaba excedendo. Mas calma que **tem uma dica** para isso e você pode conferir no final do e-book

Para iniciar neste novo Empreendimento você precisará de alguns utensílios básicos que são:

- **Funil:** Bom vou adiantar uma dica aqui, opte por um Funil de boca larga pois os finos pode demorar a passagem de liquido mais grosso como os de mousse.
- **Espátula de Silicone:** Nossa essa eu não abro mão, pois tem muita utilidade na hora de retirar as sobras das jarras com base cremosas como a de mousse.
- **Saco para Confeitar:** Bom estes sacos são essenciais para colocar a Nutela, mas **vou dar uma dica TOP** para você colocar seus recheios de Nutela sem utilizar os saco! Também pode conferir no final do Ebook!

RECEITA BASE



Bom existe varias medidas para receita base, mas pense comigo se você compra 1 litro de leite e fica fazendo receita base com 750 ml ao meu ver não compensa muito.

Por isso vou passar a minha Medida de Receita Base! Anota ai...

- Para cada 1 litro de leite PARA FAZER A receita Base utilizo...
- 1 Litro de Leite
- 1 cx de leite condensado de 395gr
- 1 colher de sopa de **Liga Neutra moderada**, não extra cheia (A liga serve para evitar os cristais de gelo e ajudar na cremosidade, isso não quer dizer que seu sacolé vai ficar sem cristais de gelo ou bem cremosinho.

- **Eu utilizo saco de 6x25**
- **Nutella, Ovomaltine e Paçoca (Rende de 9 a 10 geladinhos com 150 ml)**
- **Os de Mousse e Morango Rende de 11 a 12 devido o creme de leite, com 150ml**

- Bom, por que eu não utilizo creme de leite? Porque quero mostrar o básico para te ajudar a economizar.
- Mas fica ao seu gosto acrescentar 1 cx de creme de leite para 1 litro de receita base



LIGA NEUTRA OU EMULSIFICANTE

POR QUE USAR???

Bom a **Liga Neutra** serve para EVITAR os cristais de gelo no geladinho e também ajuda na cremosidade.

O emulsificante, normalmente é utilizado nos sorvetes para dar **volume, cremosidade e arear**. Utilizar este produto vai ficar a seu critério e gosto tem muitas meninas que usam.

Vejo inúmeros receitas na internet onde as pessoas mandam colocar emulsificante na cauda dos geladinhos.

Infelizmente alguns ENSINAM errado pois ele é um produto próprio para sorvete ou seja para massa e não para calda líquida que vai ser congelada.



POR QUE USAR???

Este Produtos são bem encontrados em casas de PRODUTOS PARA SORVETES, ALGUNS MERCADOS, DISTRIBUIDORAS...



COM LIGA NEUTRA SEM LIGA NEUTRA

Podemos ver a diferença do geladinho gourmet com e sem o uso da liga neutra.

Mas você é livre para escolher se pretende usar ou não.

Mas eu não abro mão.

Além de evitar a formação de cristais de gelo, da cremosidade e ajuda a retardar o derretimento do seu geladinho





Anote a Receita

6 RECEITAS ESSÊNCIAS!

A famosinha **Ninho com Nutella**

- Receita Base 1 litro
- 8 colheres de sopa de leite Ninho
- 1 Colher de chá de Nutella
- Bata no liquidificador ou na batedeira por aproximadamente 25 a 30 segundos na velocidade 1 do seu liquidificador, pois esse processo serve para misturar os ingredientes e evitar a famosa espuma.
- Primeiro espalhe bem a Nutella no saquinho em seguida adicione o liquido!



Outra Famosinha é a de **Sensação**
que aqui eu chamo de **Morango com**
Nutella

- Receita Base
 - 150 a 200 gramas de morango
 - 1 suco 25gr Tang ou outro já adoçado
 - 1 cx de creme de Leite
 - 1 Colher de chá de Nutella no Saco
-
- Mesmo processo bater os ingredientes, espalhar a Nutella no saquinho.



Paçoquinha, Amendoim qualquer um destes dois Nomes é Bem Vindo!

- Receita Base
- 8 paçoquinha

Para fazer o de paçoquinha recomendo que bata apenas a base primeiro no liquidificador.

Em seguida **pegue 1 prato e as 8 PAÇOQUINHAS** e amasse esfarelando no prato.

Depois basta acrescentar na receita base e misturar.

OBS: Tenho observado que bater a paçoquinha libera mais espuma.

Fazendo desta forma você pode evitar muita espuma no seu Geladinho.



Ovomaltine

- Receita Base
- 8 colheres de sopa de Ovomaltine
- Bata todos os ingredientes no Liquidificador
- **Dica:** Se quiser pode acrescentar umas 2 ou 3 colheres de sopa de leite ninho.
- Bata por aproximadamente entre **20 a 30 segundos** ou até os ingredientes misturar.



Mouse de Limão

- Receita base
- 5 limões pequenos ou 4 limões grandes.
- 1 Tang de Limão ou outro já adoçado
- 1 cx de Creme de Leite
- Bata todos os ingredientes junto e misturados, rs rs.



Mousse de Maracujá

- Receita Base
 - 4 maracujás ou 100ml
 - 1/2 xícara de suco concentrado de maracujá
 - 1 Tang de Maracujá
 - 1 cx de Creme de Leite
-
- Bata todos os ingredientes juntos e misturados.



Existe diferença entre freezer e congelador de geladeira e essa diferença está na temperatura deles.

O congelador atinge uma temperatura média de -6°C a -7°C

O que impede a conservação ideal de alguns alimentos por muito mais tempo.

Já o **freezer** mantém a temperatura estável e ideal para cada alimento.

Bom essa parte não tem muito mistério não, mas para a duração dos seus geladinhos.

No freezer até 6 meses
No freezer de congelador até 3 meses

VALIDADE





PRIMEIRA VENDA

A Tão Sonhada PRIMEIRA VENDA...

Vamos falar da importância da Primeira venda.

A primeira venda sempre recomendo começar pelos seus **amigos, Vizinhos, Familiares**, por que eles podem te dar **um feedback ou seja uma opinião** dos seus Geladinhos, referente a **sabor, gostos**. E com isso você pode melhorar antes de ir para a rua oferecer para os seus futuros clientes. Dessa forma você pode evitar futuras percas.

- Bom depois de ter o reconhecimento e melhorado seu Geladinho Gourmet, está na Hora de partir para ação.
- Ao falar com seu cliente, mostre para ele o quanto é bom seu Geladinho.
- **EX:** Meus geladinhos são feitos com materiais de primeira, utilizo leite ninho, Nutella, Leite condensado, Ovomaltine...
- São realmente incríveis, O que acha de experimentar estes sabores Incríveis?

BOM, SEJA CRIATIVO NA HORA DA PRIMEIRA VENDA, DEIXE UMA BOA IMPRESSÃO DO SEU MATERIAL.

E boas Vendas!!!

<http://geladinhogourmet.xyz/curso>

21



PASSO AVANÇADO

Bom, chegamos ao Final deste GUIA INICIAL, e quero te agradecer por confiar no meu trabalho.

Mas como meu objetivo é **te ajudar ir MAIS LONGE**, e Começar realizar vendas diariamente, sem a necessidade de Gastar com investimentos malucos, tendo uma orientação mais concreta para seu Negócio, então **este é o primeiro passo que você precisa dar.**

Durante este guia você aprendeu como iniciar com seus Geladinhos e como funciona. Mas agora quero te mostrar que **você pode aprender outras receitas, outras formas de lucrar** com o seu geladinhos, pois acredite as possibilidades são imensas.

Se você realmente quiser se tornar um Empreendedor e fazer dos seus Geladinhos sua Maior Fonte de renda, assim como outras meninas e meninos já fizeram, você precisa Conhecer o Curso **Básico de Geladinho Gourmet**, que foi um dos que eu fiz e que hoje eu super recomendo.

Esse curso não só vai te mostrar como **Vender Todos os Dias**, mas também irá dar-lhe o impulso que você precisa para conseguir **Conquistar a Sua Independência Financeira** fazendo o que mais Ama!

O Curso **Básico de Geladinho Gourmet** é voltado para te ajudar desde a fabricação dos seus Geladinhos até cálculos e estratégias de vendas.

Neste Curso **você irá encontrar muitas receitas testadas e aprovadas.**

No curso você tem acesso ao material de **etiquetas onde ele tem vários modelos** e ainda te mostra como você criar seus modelos.

Além disso o que não poderia faltar neste treinamento é o **SUORTE INCRIVÉL.**

Qualquer dúvida eles estão ali prontos e dispostos a te ajudar, pois **diferente de muitos cursos por ai que a intenção é só lucrar em cima de você,** pode ficar tranquila, pois você não estará sozinha nesta caminhada.

ASSISTA VÍDEO COMPLETO ONDE MOSTRO O QUE VOCÊ VAI ENCONTRAR NO E-BOOK



Olha só o que você encontrará neste E-book

5 APOSTILAS DIGITAIS – 195 páginas + de 135
Receitas e Variações

E-BOOK I – ORIENTAÇÕES – 31 páginas

- O Capital para Começar
- O que é Necessário
- Segurança e Higiene
- Como Ter Sucesso na Produção
 - Ingredientes
 - O Leite e a Água
 - Liga Neutra
 - Usando Congelador
 - Uso de Emulsificante
 - Teste a Receita
 - Deu Errado ou Não Gostou?

- Espuma no Geladinho
- Congelamento Rápido
- Validade dos Geladinhos
- Amarrando os Saquinhos
- Personalize seus Geladinhos
- Geladinhos Gourmet com Recheios
- O Processo de Venda
- Por Quanto Devo Vender?
 - Como Calcular?
 - Continua de 3
 - Continua de 4
 - Não Compare Preços
- E o Lucro que Ainda não Vi?
- Onde Vender e Divulgar?
- Como Transportar
- Cuidados com os Geladinhos no Isopor

Olha só o que você encontrará neste E-book

E-BOOK 2 - RECEITUÁRIO I – 62 páginas

- Algumas considerações que você deve lembrar sobre Geladinhos Gourmet
 - O que é Produto Sazonal?
 - Público - Para quem Vender Geladinhos Gourmet e Por Quanto?
 - Liga Neutra - Para que Serve?
 - Cristais de Gelo - Porque eles continuam mesmo usando a liga neutra?
 - Emulsificante nos Geladinhos? Sim ou Não?

Como acabar com a espuma gerada

Tamanho dos Saquinhos

Etiquetas Personalizadas

Eventos ou Revenda - Como Funciona?

Como Formular uma Receita de Geladinho Gourmet?

Escolha uma Calda Base - 5 Caldas

36 Receitas de Geladinhos Gourmet

- GELADINHO GOURMET NO POTE

- Receita Base + 18 Receitas

Olha só o que você encontrará neste E-book

E- BOOK 3 - RECEITUÁRIO 2 – 46 páginas
44 Receitas de Geladinho Gourmet

**E-BOOK 4 - GELADINHOS ECONÔMICOS/
FRUTAS NATURAIS E MASSA DE PICOLÉ – 29 páginas**

GELADINHOS ECONÔMICOS:

- Ingredientes para Geladinhos Econômicos:
(Base Água e Cremosa)
 - Geladinho de Suco Artificial
 - Geladinhos Base Leite

GELADINHOS DE FRUTAS NATURAIS:
17 Receitas:

GELADINHOS COM MASSA DE PICOLÉ
- 21 Receitas

Bônus

E-BOOK 5: BÔNUS – 27 páginas

Geladinhos Alcoólicos e Detox

(Seleção de receitas do Guia do Bartender e Internet - a pedidos)

CONSULTORIA GRÁTIS (Solicite conteúdo completo)

Você gostaria de **aprender como fabricar e vender de formas diferente** os seus Geladinhos Gourmet Ainda hoje?

Acesse este LINK:



<http://geladinhogourmet.xyz/curso>





DICAS



Como fazer seus Geladinhos no Copo pequeno de liquidificador sem derramar???

Bom minha dica é: Coloque todos os Ingredientes da receita no liquidificador,
MENOS O LEITE.

EX: Se for o de Mousse de Maracujá que derrama mesmo neste copo pequeno.

Coloque no Liquidificador, o Leite condensado, o creme de leite, o suco de limão o tang, e **por ultimo coloque um pouco** ou metade do litro de leite.

Eu coloco metade ou até caber o leite no copo do liquidificador que não venha derramar.

BOM E DEPOIS?

Muito simples basta colocar o restante do leite e colocar na jarra e misturar com os ingredientes que já foram batidos na base e misturar mexer bem até que se unam!

Viu como é Simples!



Como colocar Nutella com colher de CHÁ SEM MELECAR O SACOLÉ?

Bom para mostrar melhor como fazer isso gravei um vídeo mostrando este truque que utilizo muito.

[clique AQUI PARA ASSISTIR.](#)





Meus Geladinhos estão POCANDO DENTRO DO FRIZER E AGORA???

Quem nunca passou por isso **LEVANTA A MÃO** 🙅 🙅 🙅

Isso acontece devido a espessura do Saco ou da temperatura elevada do seu Frizer ou a quantidade excessiva de geladinho um em cima do outro.

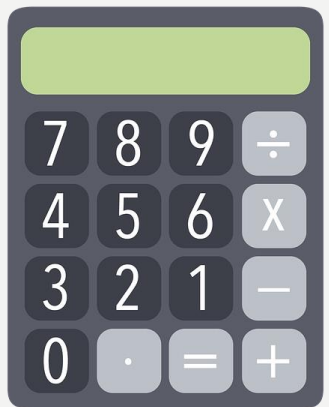
Para resolver este Problema é muito **SIMPLES** 😊

Quando for comprar os saquinho procure por sacos **com ESPESSURA DE 4 OU 5 MILIMETRO**. Este tradicional fininho que você encontra facilmente Normalmente tem 2 milimetro de Espessura.

Dessa forma você evita de ter seus geladinhos pocando.

Quando for guarda seus geladinhos no Frizer o máximo é 3 fileira empilhada depois de congelado pode colocar quantas quiser que não tem problema algum.

Outra dica importante é: Diminua a temperatura do seu frizer depois que os geladinhos estiverem todos congelados. **No inicio coloque no máximo** pois geladinhos gourmet demoram para congelar devido a ingredientes densos. Depois basta manter na temperatura média!



Como Calcular? Geladinho

Continha de 3

Você calcula TUDO que gastou, este total você multiplica por 3 e divide entre a sua produção.

AGORA, um pouco menos resumido, e logo aplicarei em um exemplo real, todo explicadinho, item por item.

Você gastou no total **R\$25,00** para produzir **20 Sacolé**, certo?
Então você **multiplica** estes 25 por 3 = 75,00

Estes **75,00** você **divide** entre a sua produção. Como foram **20 sacolé**, você divide estes 75,00 por 20.

Assim chegamos ao número **3,75**, que será o valor que você cobrará por CADA pote de bolo.

Como é um valor quebrado, e não existem tantas moedas correndo solta pelo mercado, e você busca facilidade, **então você cobrará R\$ 4,00** no seu pote.

Ai você me pergunta... **Por que tenho que multiplicar por 3?** E eu respondo...

para administrarmos o nosso dinheiro...

Multiplicamos por 3 pessoal, pois vamos dividir o dinheiro da seguinte forma...

1 Parte é o Repor, o valor gasto para produção do bolo no pote, tudo que for preciso repor para nova receita será tirado desta uma farinha que acabou, ou um ovo que veio estragado.

2 Parte é o nosso Lucro, esse é o dinheiro que podemos utilizar com coisas nossas.

3 Parte é o Investimento do negócio, tudo que for preciso comprar para melhorar o seu negócio vai ser tirado daqui, ex: etiquetas, cartões de visita, panfletos, amostra grátis etc.

Dividindo desta maneira, fica muito mais fácil ter controle do que entra e sai da sua empresa.

OBRIGADA!! 

Fico feliz por ter chegado até o final deste PDF que preparei com tanto carinho para você!

Agora preciso de uma ajudinha sua...

Bom é coisa simples, preciso que você **Curta a minha PAGINA Gelados Gourmet Supimpa**, onde tenho postado muitas Dicas para Iniciantes! E dessa forma você estará me ajudando.

E se quiser mais informações basta Visitar o meu Blog
www.geladinhogourmet.xyz

GELADINHO GOURMET DE CHURROS

Modo de Preparo

Ingredientes:

- I litro de leite
- I caixa de creme de leite
- I caixa de leite condensado
- I colher de chá de liga neutra
- I colher de sopa de canela em pó
- 4 colheres de doce de leite pastoso
- Doce de leite para melar o saquinho

Este gelado tem um processo diferente por isso vou descrever passo a passo para você fazer sua receita sem erros e conquistar muito Clientes!

Em uma panela adicione I litro de leite e I colher de sopa de canela em pó.

1. Antes de bater tudo no liquidificador precisamos saborizar o leite com a canela. Por isso primeiro ferva o leite com a canela.

Ferva até dar sabor ao leite, em seguida espere esfriar.

2. Depois de frio ou pode ser morno, bata os seguintes ingredientes no liquidificador:

Leite fervido, liga neutra, leite condensado, creme de leite, 4 colheres de doce de leite, espere descansar, tire a espuma se formar.

3. Preencha o saquinho com doce de leite, apenas para melar o saco, e coloque a calda do gelado no saquinho, amarre e leve ao freezer.

GELADINHO DETOX DE MELANCIA COM LINHAÇA

Ingredientes:

500ml de água de coco

5 Fatias de melancia (grossura média ou grande)

Suco de 2 limões

1 Colher de chá de gengibre ralado

1 Colher de Sobremesa de Linhaça
TRITURADA

Mel para adoçar (quantidade a gosto)

Modo de Preparo:

O primeiro passo é retirar as cascas da melancia e os caroços também.

Em seguida Rale o gengibre

Bata tudo no liquidificador e por último acrescente o limão na calda batida.

Encha o saquinho e leve para congelar
Não coe para não remover os nutrientes.

GELADINHO DE VODKA COM COCO

2 Lata de Leite Condensado

300 ml de Água

100 grama de Coco Seco Ralado

600 ml de Vodka de Baunilha

Modo de Preparo:

O processo é muito simples, no liquidificador adicione o leite condensado, água e a vodka. Menos o coco.

Espere bater bem até que todos ingredientes estejam bem misturados.

Agora adicione o coco ralado e bata bem rapidinho, bem pouquinho para não desmanchar muito o coco.

Uma leve batidinha já fica muito bom o gelado.

Se a calda levantar espuma, espere uns minutinhos, mecha com uma colher para a espuma sair.

Encha o saquinho do geladinho, leve ao freezer para congelar.

Se você utiliza freezer de geladeira, vale lembra que demore mais para congelar, por conter álcool.

Então não se espante se demorar em torno de 48 horas.

Mas se for em freezer profissional a temperatura ideal é -20°C e -24°C

Esta receita rende bastante em torno de 1400 litro. Se o seu liquidificador tiver um copo pequeno, recomendo que diminua pela metade a receita.