

MAIS
VENDIDO



VERSÃO 2.0

GANHE ATÉ 5 MIL POR MÊS



DANUSA NASCIMENTO



VERSÃO 2.0

50 RECEITAS DE GELADINHO GOURMET

ÍNDICE

Quem sou?	05
Suporte ao aluno(a)	06
Avisos Legais	07
Porque investir em Geladinho Gourmet?	08
Laço, Espuma, Liga Neutra e Saquinho	09
Custo, Lucro, Preço Sugerido e Tempo de Preparo	10
Conservação, Conservação p/ Transporte e Rendimento	11
Adesivo	12
Observações.....	13
Preço.....	14
Receita base	15
Geladinho sabor Açaí(GOURMET)	17
Geladinho sabor Morango (GOURMET)	18
Geladinho sabor Pedacinho do Céu (GOURMET)	19
Geladinho sabor Nesquik (GOURMET)	20
Geladinho sabor Melancia (GOURMET)	21
Geladinho sabor maracujá (GOURMET)	22
Geladinho sabor KitKat (GOURMET)	23
Geladinho sabor Sonho de Valsa (GOURMET)	24
Geladinho sabor Chocolate (GOURMET)	25
Geladinho sabor Oreo (GOURMET)	26
Curso em Vídeo (OPCIONAL).....	27
Geladinho sabor Morango com Nutella (GOURMET)	28
Geladinho sabor Prestígio (GOURMET).....	29
Geladinho sabor Ninho com Oreo (GOURMET)	30
Geladinho sabor Ovomaltine (GOURMET)	31
Geladinho sabor Ninho com M&m (GOURMET)	32
Geladinho sabor Doce de Leite (GOURMET)	33
Geladinho sabor Coco com Brigadeiro (GOURMET)	34
Geladinho sabor Leite Ninho com Nutella (GOURMET)	35
Geladinho sabor Romeu e Julieta (GOURMET)	36
Geladinho sabor Pavê (GOURMET)	37
Geladinho sabor Bis (GOURMET)	38
Geladinho sabor Coco com Nutella (GOURMET)	39

Geladinho sabor Diamante Negro (GOURMET)	40
Geladinho sabor Leite Ninho (GOURMET)	41
Geladinho sabor paçoca (GOURMET)	42
Geladinho sabor Coco (GOURMET)	43
Geladinho sabor Chicabom (GOURMET)	44
Geladinho sabor Coco Queimado (GOURMET)	45
Geladinho sabor Abacaxi (GOURMET)	46
Geladinho sabor Goiaba (GOURMET)	47
Geladinho sabor Torta de Limão (GOURMET)	48
Geladinho sabor Café com Leite (GOURMET)	49
Geladinho sabor Milho Verde (GOURMET)	50
Geladinho sabor Daninho (GOURMET)	51
Geladinho sabor Ouro Branco (GOURMET)	52
Geladinho sabor Unicornio (GOURMET)	53
Geladinho sabor Uva (GOURMET)	54
Geladinho sabor Serenata de Amor (GOURMET)	55
Geladinho sabor Ferrero Rocher (GOURMET).....	56
Geladinho sabor Chocolate Branco (GOURMET)	57
Geladinho sabor Limão (GOURMET)	58
Geladinho sabor Chokito (GOURMET)	59
Geladinho sabor Menta com Nutella (GOURMET)	60
Geladinho sabor Manga (GOURMET)	61
Geladinho sabor Abacate (GOURMET)	62
Geladinho sabor Amendoim (GOURMET)	63
Geladinho sabor Seriguela (GOURMET)	64
Geladinho sabor Cajú (GOURMET)	65
Geladinho sabor Cajú e Pêssego (GOURMET)	66
Geladinho sabor Ameixa (GOURMET)	67
Geladinho sabor Banana com Nescau (GOURMET)	68
Como Vender.	69
Ebooks que você pode gostar.....	71
Mãos a obra	73
Siga-nos nas redes sociais	74



QUEM SOU?

Olá, muito prazer! Eu sou a Danusa Nascimento, criadora do livro 50 receitas de geladinho gourmet, aprendi sobre culinária praticamente desde de que aprendi a falar rsrs, minha família sempre foi empreendedora e principalmente a minha mãe que trabalha desde muito nova também no ramo de culinária, me espelhando nela decidir seguir os seus passos.

Então criei esse E-book porque enxerguei uma oportunidade que estava surgindo com o geladinho gourmet. Vi uma maneira de ajudar mulheres que estavam precisando de uma renda extra a conseguir seu próprio dinheiro e quem sabe abrir um grande negócio e ajudar a sua família.

Eu realmente espero que todo conteúdo que eu levei meses para reunir e testar seja útil para você e possa fazer você enxergar a mesma oportunidade de negócio que eu enxerguei.

Eu investi muito tempo e conhecimento nesse livro, e posso falar com toda certeza que eu dei o meu melhor para ajudar você atingir os seus objetivos.

Espero que você se dedique e coloque tudo em prática, pois só assim você vai saber se vai ou não dar certo, espero que goste e consiga chegar ao seu objetivo.



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 terceiros 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.

É totalmente proibida a cópia ou compartilhamento deste e-book por qualquer meio digital ou impresso.

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

SABOR MORANGO



RENDE:
12 unidades



PREPARO:
40m à 1h30m



PREÇO UNITÁRIO:
R\$1,50 à R\$2,00



CUSTO TOTAL:
R\$7,45



LUCRO TOTAL:
R\$10,55 à 16,55

INGREDIENTES:

- 1 litro da base.
- 300 gramas de morangos.
- $\frac{1}{3}$ saquinho de suco em pó de morango.
- Morangos cortados em pequenos pedaços (opcional para colocar nos saquinhos).

MODO DE PREPARO:

Coloque a base e os 300 gramas de morangos em um mixer ou em um liquidificador e bata por 3 minutos ou até a mistura ficar homogênea.

Acrescente o suco em pó e bata por mais 1 minuto.

Em seguida coloque alguns morangos nos saquinhos e encha com a mistura que fizemos, amarre e deixe no congelador por 3 horas.

Dica:

Corte os morangos que vão ficar nos saquinhos em pedaços bem pequenos. Deixe a mistura descansar por 5 minutos para baixar as bolhas.

Depois disso já pode servir.

SABOR MELANCIA



RENDE:
10 unidades



PREPARO:
40m à 1h30m



PREÇO UNITÁRIO:
R\$1,25 à R\$2,00



CUSTO TOTAL:
R\$6,05



LUCRO TOTAL:
R\$6,45 à 13,95

INGREDIENTES:

- 500 ml de melancia batida sem água.
- 500 ml da base.
- 3 colheres de açúcar (opcional)

Obs: Você pode gourmetizar ainda mais seus gelatinhos colocando pedaços pequenos de melancia nos saquinhos antes de colocar a mistura.

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes em um mixer ou em um liquidificador. Lembre-se de tirar todos os caroços da melancia. Bata por 3 minutos ou até ficar homogênea.

Em seguida coloque a mistura nos saquinhos, amarre e coloque no congelador por 4 horas ou até os gelatinhos ficarem durinhos.

Dicas:

Se preferir coloque pequenos pedaços de melancia nos saquinhos.

Depois disso pode já servir.

SABOR MARACUJÁ



RENDE:
11 unidades



PREPARO:
40m à 1h30m



PREÇO UNITÁRIO:
R\$1,80 à R\$2,00



CUSTO TOTAL:
R\$8,90



LUCRO TOTAL:
R\$10,90 à 13,10

INGREDIENTES:

- 1 litro da base.
- 1 lata de creme de leite (125 ml).
- 4 maracujás
- 2 maracujás (opcional para colocar nos saquinhos).

MODO DE PREPARO:

Dicas:

Decore os geladinhos com as sementes do maracujá.
Deixe descansar por 5 minutos para baixar as bolhas.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, deixando apenas o maracujá da decoração, e bata bem até que forme um creme.

Peneire (opcional) e deixe descansar.

Enquanto isso decore com as sementes os saquinhos, colocando 1 colher (chá) em cada saquinho.

Em seguida com a ajuda de um funil coloque o creme nos saquinhos e dê um nó. Coloque no congelador por 4 horas ou até ficar durinho.

Depois disso é só servir.

SABOR PRESTÍGIO



RENDE:
10 unidades



PREPARO:
40m à 1h30m



PREÇO UNITÁRIO:
R\$2,00 à R\$2,50



CUSTO TOTAL:
R\$10,80



LUCRO TOTAL:
R\$9,20 à R\$14,20

INGREDIENTES:

- 1 litro da base
- 100 gramas de coco ralado
- 200 gramas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO:

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

Misture a base com o coco e bata no mixer ou liquidificador por 1 minuto.

No saquinho coloque uma colher (sopa) do chocolate. (Você pode colocar mais ou menos a quantidade de chocolate citado na receita, fica a seu critério) e vá espalhando no saquinho para ir decorando.

Agora adicione a mistura da base com o coco e amarre o saquinho. Congele por 2 horas e sirva.

Dica:

Deixe descansar por 10 minutos para baixar as bolhas.

SABOR COCO COM NUTELLA



RENDE:
13 unidades



PREPARO:
40m à 1h30m



PREÇO UNITÁRIO:
R\$2,00 à R\$2,50



CUSTO TOTAL:
R\$8,20



LUCRO TOTAL:
R\$17,80 à R\$24,30

INGREDIENTES:

- 1 litro da base.
- 1 Coco (fruta) rende em média 150 gramas.
- 1 Nutella.

MODO DE PREPARO:

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

Coloque a base e o coco no mixer ou liquidificador e bata até misturar bastante.

Nos saquinhos, coloque uma colher de chá de Nutella em cada um.

Em seguida é só colocar a mistura que está no liquidificador e amarrando os saquinhos.

Dica:

Deixe descansar por 10 minutos para baixar as bolhas.

Pronto, agora é só colocar no congelador por 2 horas e servir em seguida.



VERSÃO COMPLETA

Amigas(o), essa foi apenas uma pequena prévia de 13 páginas (o completo tem mais de 70) do que você vai encontrar no e-book completo.

São mais de 50 receitas gourmet só no e-book principal, se somados aos bônus são quase 100 receitas.

Comprando a versão completa você ganha mais 4 e-books sendo eles:

15 RECEITAS ALCOÓLICAS

Ideal para você vender em praias, restaurantes, bares etc. Esses geladinhos fazem muito sucesso entre os adultos.

15 RECEITAS DETOX

Ideal para aquelas suas clientes que querem fazer uma limpeza no organismo e ainda aproveitar um delicioso geladinho.

15 RECEITAS FIT

Ótimo para suas clientes que não querem deixar de degustar um geladinho e também não querem ganhar peso.

PLANILHA DE PREÇOS

Feito especialmente para que você consiga calcular os preços com base nos seus ingredientes, e assim calcular a margem de lucro corretamente.

Caso você queira ter acesso ao e-book completo com todas as receitas, bônus e dicas eu vou deixar um botão aqui abaixo e basta você clicar nele para conhecer a versão completa.



QUERO VERSÃO COMPLETA



SIGAM NOS NAS REDES SOCIAIS

