

MAIS
VENDIDO

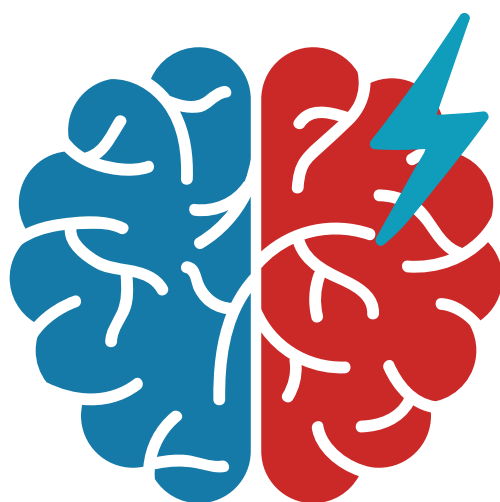


GANHE ATÉ
5 MIL POR MÊS



VERSÃO 3.0

DESENVOLVIDO POR:



EVOLLUA

VEM CRESCER COM A GENTE



EVOLLUA

ÍNDICE

Quem sou?	05
Suporte ao aluno(a)	06
Avisos Legais	07
Porque investir em Geladinho Gourmet?	08
Laço, Espuma	09
Liga Neutra, Saquinho, Custo	10
Lucro, Preço Sugerido, Tempo de Preparo e Conservação	11
Conservação p/ Transporte e Rendimento	12
Adesivo	13
Observações	14
Preço	15
Receita base	17
Geladinho sabor Açaí(GOURMET)	19
Geladinho sabor Morango (GOURMET)	20
Geladinho sabor Pedacinho do Céu (GOURMET)	21
Geladinho sabor Nesquik (GOURMET)	22
Geladinho sabor Melancia (GOURMET)	23
Geladinho sabor Maracujá (GOURMET)	24
Geladinho sabor KitKat (GOURMET)	25
Geladinho sabor Sonho de Valsa (GOURMET)	26
Geladinho sabor Chocolate (GOURMET)	27
Curso em Vídeo (OPCIONAL)	28
Geladinho sabor Morango com Nutella (GOURMET)	29
Geladinho sabor Oreo (GOURMET)	30
Geladinho sabor Prestígio (GOURMET)	31
Geladinho sabor Ninho com Oreo (GOURMET)	33
Geladinho sabor Ovomaltine (GOURMET)	34
Geladinho sabor Ninho com M&m (GOURMET)	35
Geladinho sabor Coco com Brigadeiro (GOURMET)	36
Geladinho sabor Leite Ninho com Nutella (GOURMET)	37
Geladinho sabor Doce de Leite (GOURMET)	38
Geladinho sabor Romeu e Julieta (GOURMET)	39
Geladinho sabor Pavê (GOURMET)	40
Geladinho sabor Bis (GOURMET)	41



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 Danoninho (GOURMET)	51
Geladinho sabor Ouro Branco (GOURMET)	52
Geladinho sabor Unicórnio (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 Caju (GOURMET)	65
Geladinho sabor Caju e Pêssego (GOURMET)	66
Geladinho sabor Ameixa (GOURMET)	67
Geladinho sabor Banana com Nescau (GOURMET)	68
Como Vender.	69
Ebooks que você pode gostar.....	72
Mãos a obra	74
Siga-nos nas redes sociais	75



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. Investi muito tempo e conhecimentos nesse livro, e posso falar com toda certeza que eu dei o meu melhor para ajudar você a 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, pois mesmo que os ingredientes seja da mesma marca as vezes o resultado pode sair diferente em alguns aspectos.

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.



RECEITA BASE



RENDE:
10 unidades



PREPARO:
10 Min



CUSTO
R\$:7,00



INGREDIENTES

- 700 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.



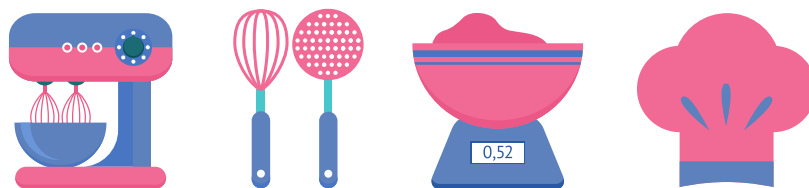
RECEITA BASE



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.

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.



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 (RECEITABASE NA PÁGINA Nº 17).
- 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 MELANCIA



RENDE:
10 unidades



PREPARO:
40m à 1h30m



PREÇO UNITÁRIO:
R\$2,00 à R\$2,50



CUSTO TOTAL:
R\$9,90



LUCRO TOTAL:
R\$10,10 à 15,10

INGREDIENTES:

- 500 ml da base (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 17)
- 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



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 (RECEITA BASE NA PÁGINA Nº 17).
- 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.

MODO DE PREPARO:

Dicas:

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.

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 KITKAT



RENDE:
10 unidades



PREPARO:
40m à 1h30m



PREÇO UNITÁRIO:
R\$1,50 à R\$2,00



CUSTO TOTAL:
R\$7,90



LUCRO TOTAL:
R\$7,10 à 12,10

INGREDIENTES:

- 3 pacotes de kitkat (41,5g cada).
- 1 litro da base (RECEITABASE NA PAGINA Nº 17).

Obs: Você pode decorar seus saquinho 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 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 (RECEITA BASE NA PAGINA Nº 17).
- 1 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.



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.

GRUPO NO FACEBOOK

E também vai fazer parte de um seleto grupo no facebook totalmente focado em geladinhos gourmet, lá nos trocamos experiências e compartilhamos dicas.

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.





GANHE TOTALMENTE GRÁTIS:

15 RECEITAS DETOX
15 RECEITAS FIT
15 RECEITAS ALCOÓLICAS
PLANILHA PARA CALCULAR PREÇOS
GRUPO VIP NO FACEBOOK

**QUER CONHECER AGORA?
CLIQUE AQUI!**



TUDO ISSO POR APENAS R\$ 47,00. ENTREGA FEITA IMEDIATAMENTE COM PAGAMENTOS VIA CARTÃO



EVOLLUA

13