



GELADINHO

# Gourmet

DA FRAN ★

# 76 RECEITAS



GANHE ATÉ R\$ 7 MIL POR MÊS



FRANCIELE SILVA



# 76 RECEITAS DE GELADINHO GOURMET

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

Digite seu texto

# SUMÁRIO

Quem Sou? .....	06
Avisos Legais .....	07
Geladinhos Gourmet dá lucro? Por que investir? .....	08
Custo, Lucro e Preço .....	09
Conservação e Conservação Para Transporte .....	11
Embalagens (Saquinho, Laço e Adesivo) .....	12
Espuma e Liga Neutra .....	14
Utensílios Utilizados .....	15
Observações .....	15
Receita Base .....	16
Geladinho sabor Abacaxi com Chocolate Branco .....	18
Geladinho sabor Abacate .....	19
Geladinho sabor Abóbora com Coco .....	20
Geladinho sabor Açaí Cremoso de Banana .....	21
Geladinho sabor Açaí da Fruta .....	22
Geladinho sabor Amendoim .....	23
Geladinho sabor Amendoim com Chocolate .....	24
Geladinho sabor Ameixa .....	25
Geladinho sabor Banana .....	26
Geladinho sabor Banana com Nescau .....	27
Geladinho sabor Beijinho com Geleia de Amora .....	28
Geladinho sabor Bis .....	29
Geladinho sabor Biscoito .....	30
Geladinho sabor Café com Leite .....	31
Geladinho sabor Caju .....	32
Geladinho sabor Cappuccino .....	33
Geladinho sabor Cereja .....	34
Geladinho sabor Coco .....	35
Geladinho sabor Coco com Brigadeiro .....	36
Geladinho sabor Coco com Nutella .....	37
Geladinho sabor Coco Queimado .....	38
Geladinho sabor Cookies e Cream .....	39

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

Geladinho sabor Chicabon .....	40
Geladinho sabor Chocolate .....	41
Geladinho sabor Chocolate Branco .....	42
Geladinho sabor Chocolate Crunch .....	43
Geladinho sabor Chocolate Duo .....	44
Geladinho sabor Chocolate Ganache .....	45
Geladinho sabor Chokito .....	46
Geladinho sabor Churros .....	47
Geladinho sabor Doce de Leite .....	48
Geladinho sabor Danette .....	49
Geladinho sabor Danoninho .....	50
Geladinho sabor Diamante Negro .....	51
Geladinho sabor Ferrero Rocher .....	52
Geladinho sabor Five Star .....	53
Geladinho sabor Flocos .....	54
Geladinho sabor Frutas Vermelhas .....	55
Geladinho sabor Kinder Bueno .....	56
Geladinho sabor Kinder Ovo .....	57
Geladinho sabor Kit Kat .....	58
Geladinho sabor Lacta .....	59
Geladinho sabor Manga .....	60
Geladinho sabor Maracujá .....	61
Geladinho sabor Melancia .....	62
Geladinho sabor Menta com Nutella .....	63
Geladinho sabor Milho Verde .....	64
Geladinho sabor Morango .....	65
Geladinho sabor Morango com Nutella .....	66
Geladinho sabor Mousse de Cupuaçu .....	67
Geladinho sabor Mousse de Limão .....	68
Geladinho sabor M&M'S .....	69
Geladinho sabor Nega Maluca .....	70
Geladinho sabor Ninho com Goiabada .....	71

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

Geladinho sabor Ninho com M&M'S .....	72
Geladinho sabor Ninho com Nutella .....	73
Geladinho sabor Ninho com Salada de Fruta .....	74
Geladinho sabor Nozes .....	75
Geladinho sabor Nutella .....	76
Geladinho sabor Olho de Sogra .....	77
Geladinho sabor Oreo .....	78
Geladinho sabor Ouro Branco .....	79
Geladinho sabor Ovomaltine .....	80
Geladinho sabor Paçoca .....	81
Geladinho sabor Pedacinho do Céu .....	82
Geladinho sabor Pêssego .....	83
Geladinho sabor Prestígio .....	84
Geladinho sabor Romeu e Julieta .....	85
Geladinho sabor Sensação .....	86
Geladinho sabor Serenata de Amor e Coco .....	87
Geladinho sabor Seriguela .....	88
Geladinho sabor Sonho de Valsa .....	89
Geladinho sabor Tapioca com Coco .....	90
Geladinho sabor Tortinha de Limão .....	91
Geladinho sabor Unicórnio .....	92
Geladinho sabor Uva .....	93
Como Vender .....	94
Dicas Para ter Sucesso nas Vendas .....	97
E-books que você pode gostar .....	99
Comece a Trabalhar .....	100

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

## QUEM SOU ?

Óla! Muito prazer, eu sou a Franciele Silva, criadora do livro 76 receitas de geladinho gourmet. Aprendi sobre culinária com o meu pai, que sempre fez e faz comidas deliciosas para a nossa família. Com ele aprendi muita coisa e até hoje sigo seus ensinamentos.

Alguns anos atrás entrei na faculdade, e precisei de dinheiro para ajudar nos meus estudos, foi daí que tive a ideia de fazer geladinhos gourmet para vender. E dessa ideia que se tornou um grande negócio na minha renda financeira.

Depois de 5 anos vendendo geladinhos, resolvi fazer esse e-book com receitas e ensinamentos que eu uso nas minhas vendas. Enxerguei uma maneira de ajudar pessoas que perderam seu emprego, que querem ter uma independência financeira, uma renda extra, ou quem sabe abrir o seu grande negócio.

Espero que o meu conhecimento que reunir nesse e-book possa te ajudar e que você enxergue a mesma oportunidade negócio que eu enxerguei, pois me dediquei o máximo de mim para que você alcance seus objetivos.

Coloque em prática o meu conhecimento, não tente somente uma vez persista e tente mais outra vez, só assim você vai conseguir. Tenho certeza que se você der o melhor de si e se dedicar, você vai conseguir tudo na sua vida, só depende de você mesmo.

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

## AVISOS LEGAIS

Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte desse e-book podem ser compartilhada ou reproduzida, sem o consentimento de seu autor.

É proibida o compartilhamento desse e-book seja por meio digital ou impresso sem o consentimento de seu autor.

O conteúdo contidos nesse e-book são baseados em estudos, experiências pessoais e profissionais de seu autor.

O autor não se responsabiliza direta ou indiretamente pela a utilização do conteúdo contidos no e-book.

Ao ler esse e-book você concorda que o autor do mesmo não se responsabiliza por sucesso e fracasso dos seus negócios ao aplicar os conteúdos contidos nesse e-book.

Existem links externos que fazem referência a sites e profissionais, os quais foram usados para te dar incentivos e dicas para te ajudar.

Não sendo responsável deste autor por conteúdos de sites de terceiros e profissionais.

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

# GELADINHO SABOR ABACAXI COM CHOCOLATE BRANCO



RENDE: 10 UNIDADES



## INGREDIENTES

- 1 L de base
- 1 saquinho de suco em pó de abacaxi
- Chocolate branco

## MODO DE PREPARO

Em liquidificador coloque a base e o suco em pó de abacaxi, bata aproximadamente por 2 minutos até forma uma mistura homogênea. Agora coloque chocolate branco derretido no fundo do saquinho e vá espalhando com as pontas dos dedos. Depois encha com a mistura que fizemos com o auxílio de um funil. Amarre e deixe no congelador por 2 horas.

Depois é só servir.

*Saiba mais,  
Clique aqui!*



# GELADINHO SABOR BIS



RENDE: 12 UNIDADES

## INGREDIENTES

1 L de base

18 bis

Bis triturado



## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque a base e os 18 bis, bata tudo por aproximadamente 1 minuto. Agora coloque alguns bis triturado no fundo do saquinho e encha com a mistura que fizemos com o auxílio de um funil, amarre e deixe congelar por 4 horas.

Depois é só servir.

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

# GELADINHO SABOR MORANGO



RENDE: 12 UNIDADES



## INGREDIENTES

1L de base

$\frac{1}{3}$  de suco em pó de morango

300 gramas de morango

Morangos cortados em pequenos pedaços (opcional)

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque a base, os morangos inteiros e o suco em pó, bata tudo por aproximadamente 4 minutos até forma uma mistura homogênea. Se preferir coloque um pouco de morangos cortados em pequenos pedaços no saquinho, depois coloque a mistura que fizemos com o auxílio de um funil, amarre e leve para o congelador por 4 horas.

Depois é só servir.

*Saiba mais,  
Clique aqui!*

# GELADINHO SABOR NINHO COM NUTELLA



RENDE: 10 UNIDADES

## INGREDIENTES

1 L de base  
1 xícara de leite em pó  
Nutella

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador coloque a base, o leite em pó. Bata tudo por aproximadamente 1 minuto até forma uma mistura homogênea. Agora coloque um pouco de nutella no saquinho e vá espalhando com as pontas dos dedos por todo o saquinho. Depois coloque a nossa mistura com o auxílio de um funil, amarre e leve ao congelador por 4 horas.

Depois é só servir.



*Saiba mais,  
Clique aqui!*

# QUER MAIS RECEITAS ?

Adquira nossa versão completa do e-book com 76 Receitas inovadoras.

Na versão completa além de você aprender receitas de sucesso, você irá aprender á calcular (preços, lucros e custos), como vender e onde vender seus geladinhos, dicas para ter sucesso nas vendas, como conservar seus geladinhos em casa e para transporte, embalagem, espuma e liga neutra e muito mais!

**VOCÊ IRÁ RECEBER COMO BÔNUS 3 E-BOOKS DE RECEITAS DE GELADINHOS ALCOÓLICOS, DETOX, FIT E UMA PLANILHA.**

## BÔNUS 1- ALCOÓLICO



Nesse e-book você irá encontrar 15 receitas deliciosas de geladinhos gourmet alcoólicos, que poderá inovar os seus geladinhos e te proporcionar a vender mais, pois você irá conquistar novos clientes que consomem produtos alcoólicos.

## BÔNUS 2- DETOX



Nesse e-book você irá encontrar 10 receitas deliciosas de geladinhos detox, que poderá inovar os seus geladinhos e te proporcionar a vender mais, pois você irá conquistar novos clientes que gostam de cuidar da saúde ou que talvez não consomem os geladinhos gourmet.

### BÔNUS 3- FIT



Nesse e-book você irá encontrar 10 receitas deliciosas de geladinhos gourmet fit, que poderá inovar os seus geladinhos e te proporcionar a vender mais e conquistar novos clientes que gostam de cuidar da saúde e ao mesmo tempo gostam de se deliciar com os geladinhos gourmet.

**VOCÊ IRÁ TAMBÉM RECEBER UMA PLANILHA PARA FAZER SEUS CÁLCULOS DE PREÇO, CUSTO E LUCRO**



### BÔNUS 4- PLANILHA

Essa planilha foi feita para que você consiga fazer seus cálculos de preço de acordo com os gastos na produção, para que você tenha uma margem lucro alto.



**eu quero!**

**ADQUIRA O SEU JÁ**

**NOSSO E-BOOK ESTÁ EM PROMOÇÃO POR TEMPO  
LIMITADO!**

**NÃO PERCA ESSA CHANCE DE FAZER UMA RENDA EXTRA!**

**VAI PERDE ESSA OPORTUNIDADE DE MUDAR A SUA VIDA  
FINANCEIRA E GANHAR MUITO DINHEIRO COM OS  
GELADINHOS GOURMET ?**

**ISSO SÓ DEPENDE DE VOCÊ E DA SUA FORÇA DE  
VONTADE!!!**

**SUA CHANCE  
É AGORA!**

**EU QUERO**

# SIGA NÓS NAS REDES SOCIAIS



**Eu quero esse Ebook**

>>> **Clique aqui para Garantir seu livro digital** <<<