



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

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** <<<