

REND A EXTRA

Sacolé Gourmet

15 receitas lucrativas
para iniciantes



Geladinho com Casquinha de Chocolate

Ingredientes:

- 500ml de leite
- 1/2 caixinha de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 pacote de coco ralado
- 500g de Chocolate derretido de boa qualidade

Modo de Preparo:

- 1.No liquidificador, coloque o leite, o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado;
- 2.Bata tudo por cerca de 2 minutos; Reserve;
- 3.Coloque o chocolate derretido em um saco de confeiteiro ou em um saquinho normal (limpo) com a pontinha cortada;
- 4.DICA: você também pode usar uma daquelas bisnagas de ketchup.
- 5.Em seguida encha o saquinho de geladinho com o chocolate derretido até aproximadamente 2 dedos.
- 6.DICA: cerca de 20g de chocolate derretido para cada geladinho.
- 7.Aperte o saquinho de geladinho, espalhando o chocolate, deixando sem chocolate apenas a parte que irá dar o nó.
- 8.DICA: não deixe bolhas de ar.
- 9.Em seguida, coloque um funil na boca do saquinho de geladinho e encha com o liquido que foi batido;

10. DICA: o segredo é fazer tudo bem rápido; depois que você colocar o chocolate e espalhar, imediatamente já coloque o liquido de uma só vez, sem dar pausas.

11. OBS: é nessa hora que o segredo acontece, o chocolate fica por fora e o liquido por dentro, não tem como errar!

12. Faça um nó na ponta e leve ao congelador ou freezer por cerca de 4 hora ou até congelar.



Geladinho de Leite Ninho com Morango

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- morango picados a gosto
- 1 caixa de leite (use a mesma caixa do leite condensado pra medir

Modo de preparo

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o morango;
-
- Em seguida bata até ficar bem homogêneo. Reserve;
-
- Coloque os morangos picados nos saquinhos de geladinho;
-
- Depois encha com a mistura que foi batida (não encha muito);
- Amarre a ponta do saquinho com um nó e leve para gelar de uma dia para o outro.

Geladinho Ninho com Nutella

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 1 leite condensado
- 6 colheres cheias de leite em pó
- 1 colher (sopa) de liga neutra
- creme de avelã (Nutella)
- saquinhos

Modo de preparo

- Bata no liquidificador, o leite, leite condensado, liga neutra e o leite em pó e reserve essa mistura.
- Coloque 1 colher (chá) de creme de avelã dentro do saquinho e espalhe.
- Com a ajuda de um funil, coloque 150 ml da mistura reservada, dentro do saquinho.
- Amarre bem e leve ao congelador até endurecer.



Geladinho Ovomaltine

INGREDIENTES

- 3 xícaras de ovomaltine
- 500 ml de leite
- 500 ml de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres médias de liga neutra

MODO DE PREPARO

- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Leve para um saquinho.
- Deixe gelar por cerca de um dia.



Geladinho Romeu e Julieta

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de requeijão
- 280 g açúcar
- 200 g de goiabada cremosa
- 1 litro de leite

MODO DE PREPARO:

1. Num liquidificador coloque o queijo ralado e o leite condensado e bata bem
2. Acrescente o requeijão, o açúcar e o leite e bata novamente
3. Coe toda essa mistura numa peneira de malha média
4. Depois coe novamente numa peneira de malha fina
5. Despreze o sólido que ficar na peneira e reserve o líquido
6. Coloque no saquinho de geladinho um pouco da goiabada cremosa
7. Com os dedos, espalhe a goiabada por dentro de cada saquinho
8. Depois, com ajuda de um funil, preencha o saquinho com o líquido do liquidificador e
9. amarre o saquinho
10. Coloque os sacolés no freezer por 8 horas

Geladinho Oreo

INGREDIENTES

- 8 biscoitos de chocolate com recheio de baunilha (tipo oreo ou negresco)
- 1 lata de leite condensado
- 250 ml de leite
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO:

- Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite, o leite.
- Bata até ficar homogêneo.
- Adicione os biscoitos de oreo e bata até o ponto desejado, se você preferir que fique com pedacinhos, bata menos.
- Em seguida, com a ajuda de um funil, encha os saquinhos de geladinho dê um nó.
- Leve ao congelador por cerca de 8 horas ou até endurecer.

Geladinho Laka

INGREDIENTES

- 2 Barras de chocolate Laka ou Galak (120g cada)
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO:

- Pique o 1 barra de chocolate Laka grosseiramente, coloque em um recipiente de vidro;
- Leve ao microondas para derreter por 45 segundos;
- Em seguida acrescente o creme de leite e misture bem;
- Pique a outra barra em pedacinho bem pequenos e junte ao creme e misture novamente;
- Com a ajuda de um funil, distribua o creme em saquinhos de geladinho;
- Leve ao congelador para endurecer;
- O geladinho de laka fica com pedacinhos de chocolate e rende cerca de 8 geladinhos.

Geladinho Caipirinha

INGREDIENTES

- 100 ml de suco de limão
- 100 ml de água
- 100 ml de cachaça ou pinga
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 5 limões

MODO DE PREPARO:

- Pique os limões em pedaços e coloque numa coqueteleira ou pilão junto com o açúcar. Amasse bem com um socador.
-
- Acrescente os restantes ingredientes: o suco de limão, a água e a cachaça. Misture ou chacoalhe muito bem, para misturar tudo. Passe por uma peneira para filtrar os pedacinhos e sementes de limão.
- Transfira a bebida para os saquinhos de sacolé e, se quiser, coloque raspas de limão ou rodela de limão decorando. Feche bem e leve ao freezer até congelar. Venda e faça o maior sucesso com seu picolé de caipirinha!

Sacolé de batida de morango

INGREDIENTES

- 250 g de morangos processados
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 100 ml de água
- 200 ml de cachaça

MODO DE PREPARO:

- Passe 250 g de morango no processador.
- Em uma coqueteleira, adicione os morangos processados, o açúcar, a água e a cachaça.
- Feche a coqueteleira e chacoalhe bem para misturar.
- Transfira a bebida para os saquinhos de sacolé com o auxílio de um funil.
- Leve ao freezer até congelar.

Sacolé de morango

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 250 gramas de morango fresco picadinho
- 1 pacote de suco em pó sabor morango
- 1 colher de sopa de liga neutra

Modo de preparo

- No liquidificador bata os 3 leites: o leite integral, o leite condensado e o creme de leite. Coloque o suco em pó e a liga neutra e bata por 2 minutos ou até misturar completamente.
- Dica: Indicamos usar leite integral porque ele deixa o geladinho mais cremoso. No entanto você também pode usar leite desnatado.
- Coloque os moranguinhos no liquidificador e pressione 'Pulsar' por 3-4 segundos, para misturar os morangos no creme do geladinho gourmet sem triturar muito a fruta, mantendo alguns dos pedacinhos.
- Dica: Retire a espuma da mistura do liquidificador com uma colher, para conseguir um geladinho sem cristais de gelo.

- Divida a mistura pelos saquinhos de sacolé, lembrando de deixar um pouco de saquinho livre para amarrar. Amarre bem o saquinho, de modo a não deixar ar no interior dele.
- DICA: Se quiser misturar outro ingrediente no recheio do geladinho de morango confira as sugestões no final desta receita.
- Dica: Neste caso usei saquinhos de 6 x 24 cm e a receita rendeu 16 geladinhos de 150 ml cada.
- Leve para gelar por, no mínimo, 4 horas e está pronto seu picolé gourmet de morango, fácil e perfeito para vender e deliciar todos! Confira abaixo mais dicas de preparo e deixe seu comentário. Boas vendas!

Sacolé de maracujá

Ingredientes

- 700 ml de leite integral
- 1 lata ou caixinha de leite condensado
- 1 pacotinho de polpa congelada de maracujá

modo de preparo

- Em um liquidificador, coloque todos os ingredientes e bata até ficar homogêneo.
- Coe para retirar a espuma e despeje em saquinhos para geladinho (ou em copinhos de café descartáveis).
- Feche cada um e leve para o congelador por no mínimo 4 horas.
- Agora é só servir. Bom apetite.

Sacolé de pudim

Ingredientes

ingredientes da calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água

ingredientes do pudim

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 ml de leite
- 3 gemas
- 1 colher de café de essência de baunilha
- Saquinhos de geladinho

Modo de preparo

- Em uma panela, derreta o açúcar da calda em fogo baixo.
- Quando estiver completamente derretido, ao poucos, inclua a água.
- Misture até formar uma calda e reserve.
- Leve todos os ingredientes do pudim ao liquidificador por 3 minutos.
- Transfira para uma panela e deixe ferver em fogo médio. Desligue e deixe esfriar.
- Para montar os geladinhos, faça uma camada de calda nas laterais do saquinho e preencha o restante com o creme de pudim.
- Repita o processo com todos e leve ao congelador por 6 horas.
- Agora é só servir. Bom apetite.

Sacolé de paçoca

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 6 paçocas
- saquinhos próprios para geladinho

Modo de preparo

- Bata todos os ingredientes no liquidificador.
- Depois, encha os saquinhos e leve para o congelador até ficarem durinhos.

Sacolé de brigadeiro

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 1 caixa de creme de leite (200 ml)
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó ou cacau em pó
- 1 colher de sopa de liga neutra (opcional)
- 1 xícara de granulado de chocolate ou chocolate picado (opcional)

Modo de preparo

- Bata no liquidificador o leite integral, o leite condensado e o creme de leite somente até misturar. Evite bater demais para não formar muita espuma, isso prejudica a consistência do geladinho.
- Dica: Prefira usar leite integral para conseguir um geladinho mais cremoso! No entanto, se preferir, pode substituir por leite desnatado.
- Coloque o chocolate e a liga neutra e bata novamente, até misturar. O resultado será semelhante a um batido de chocolate.
- Porquê fazer geladinho de chocolate com liga neutra? A liga neutra é um ingrediente em pó, sem sabor, que ajuda a melhorar a consistência do seu geladinho e evita que ele derreta rápido fora da geladeira. Este é um ingrediente opcional, no entanto aconselhamos usar!
- Dica: Use chocolate em pó ou cacau em pó, não achocolatado. Desse jeito seu geladinho ficará mais saboroso e com cor mais intensa!

- Antes de dividir a misturinha pelos saquinhos, se quiser, coloque 1 colher de sopa de granulado de chocolate ou chocolate picado em cada saquinho de picolé. Encha cada saquinho de geladinho quase até ao topo, deixando um espacinho livre para amarrar.
- Dica: Se você usar saquinhos de 6 x 24 cm esta receita renderá cerca de 14 geladinhos de 150 ml.
- Amarre bem os saquinhos de picolé para não deixar ar no interior. Reserve na geladeira por 4 horas e já pode provar ou vender seu delicioso geladinho de chocolate em pó! Experimente e conte nos comentários o que você e os seus clientes acharam deste sacolé de chocolate caseiro.

Sacolé de uva

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 pacotinho de suco pronto do sabor uva
- açúcar a gosto

Modo de preparo

- Coloque os ingredientes em um liquidificador; bata tudo por 2 minutos.
-
- 2
- Coloque em um saquinho próprio para geladinho.
- 3
- Leve ao congelador ou freezer.

OBRIGADA
E BOAS
VENDAS!!