



# GELADINHOS GOURMET

GARANTA JÁ SUA  
RENDA EXTRA

deliciosas  
**DICAS**

LIVRO DIGITAL

*de graça!*

# Olá!

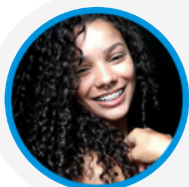
Estou mega feliz que você tenha interesse em **garantir uma renda extra** com a venda de geladinhos gourmet.

Me chamo Brenda Andrade e neste e-book gratuito, eu mostro um pouco de todas as ferramentas, receitas e modos de preparo que utilizo para produzir meus geladinhos. Já adianto: não precisa ser nenhum chef de cozinha para começar a produzi-los!

É nesse e-book que **você vai ter acesso às melhores receitas para vender seus geladinhos**, mas é você quem tem que descobrir isso.

Também ensino algumas **técnicas de venda** que irão te ajudar na sua primeira de muitas vendas. Muitas dessas técnicas, confesso, que aprendi enquanto vendia meus geladinhos na faculdade para poder garantir minha formatura.

Então mãos na massa!!



**SIGA-ME NO INSTAGRAM**

@brenda.andrad

# MATERIAIS PARA CONFEÇÃO

Primeiramente você vai precisar de alguns utensílios básicos que utilizamos no preparo dos nossos geladinhos.

Você vai perceber que quase todos os itens listados conseguimos encontrar dentro de casa mesmo, mas sugiro que compre ou separe os itens apenas para uso do seu negócio, assim conseguirá manter um melhor controle.


São os itens listados abaixo:

- Jarra
- Saquinhos Plásticos
- Liquidificador
- Funil
- Espátula de Silicone
- Saco plástico para Confeitar

## RECEITA BASE

Escolha ingredientes de boa qualidade e nada de adulterá-los durante a elaboração dos geladinhos. Os seus clientes querem qualidade no produto final!

Essa é uma receita base para os seus geladinhos gourmet. A partir dessa base, você poderá variar sabores, combinado?



Os ingredientes necessários para a receita base são:

- 1 litro de Leite
- 1 cx de leite condensado de 395gr
- 1 colher de sopa de Liga Neutra moderada, não extra cheia
- Saquinhos plásticos tamanho 6x25 (utilizo esse tamanho, mas você pode optar por outros tamanhos)
- 1 cx de creme de leite para 1 litro de receita base.

## LIGA NEUTRA E EMULSIFICANTE

A Liga Neutra serve para evitar os cristais de gelo no geladinho e ajudar na cremosidade.


Já o emulsificante, normalmente é utilizado nos sorvetes para dar volume, cremosidade e arear.

Caso queira utilizar os dois, também fica a seu critério. Muitas pessoas utilizam os dois para poder dar aquela cremosidade.

Você pode comprar esses produtos em casas de produtos para sorvetes, alguns supermercados e até mesmo em distribuidoras.

Nada impede de você escolher se pretende usar ou não essa opção.

Confesso que eu não abro mão dele, porque além de evitar a formação de cristais de gelo, ele dá aquela cremosidade e ajuda a retardar o derretimento do seu geladinho.



# INVESTIMENTO INICIAL

Sabe-se que para começar um novo empreendimento, seja para negócio principal ou renda extra, deve haver uma base de valores que será investido em seu negócio.

Você precisará apenas de R\$100,00 para começar seu negócio!!

Sei como é difícil começar o investimento em um novo negócio, principalmente quando se está lutando para conseguir uma renda extra em meio às necessidades.

Com base na mesma realidade que você, eu comecei a vender meus geladinhos na faculdade para poder pagar minha formatura e garanto que o **meu investimento foi de apenas R\$99,60.**

Todos as ferramentas e ingredientes que utilizei para fazer meus geladinhos estarão listadas abaixo:

## FERRAMENTAS

Jarra  
Liquidificador  
Funil  
Espátula de Silicone  
Saco plástico para confeitaria  
Saquinhos plásticos tamanho 6x25

## PREÇOS

R\$ 16,04  
R\$ 50,00  
R\$ 5,00  
R\$ 3,99  
R\$ 2,00  
R\$ 8,00

## INGREDIENTES DAS RECEITAS

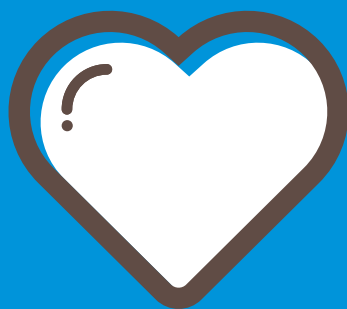
## PREÇOS

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Leite                     | R\$ 4,00  |
| Leite condensado de 395gr | R\$ 3,48  |
| Liga Neutra               | R\$ 3,42  |
| Tapioca Granulada         | R\$ 3,73  |
| Coco Ralado               | R\$ 0,88  |
| Suco Tang                 | R\$ 0,49  |
| Nutella 650g              | R\$ 23,29 |
| Ovomaltine 190g           | R\$ 7,05  |
| Paçoca CX                 | R\$ 6,22  |
| Creme de Leite            | R\$ 0,99  |
| Limões KG                 | R\$ 1,60  |
| Maracujá Polpa            | R\$ 3,99  |

Esses valores são baseados nos valores em minha região onde moro. Andei por muitos supermercados para encontrar a média dos valores de cada produto.

Depois de muita pesquisa, acabei optando por utilizar um aplicativo para me auxiliar na pesquisa de valores dos produtos no mercado. Utilizei o aplicativo **Menor Preço** (funciona no estado do Espírito Santo, Paraná e Pernambuco) e lá eu encontrei todos os supermercados da minha região e os valores dos produtos que eu estava precisando.

É uma boa opção caso não tenha tempo para sair e fazer essas pesquisas.



# RECEITAS PRINCIPAIS



**Sabemos que sempre tem aquelas receitas  
que todos os clientes pedem e que  
não podem faltar.**

Listamos as receitas tradicionais mais pedidas  
abaixo de acordo com a maioria dos clientes  
para você já começar seu **empreendimento**.

# GELADINHO DE MOUSSE DE LIMÃO

Ingredientes:

- Receita base 1 litro
- 5 limões pequenos ou 4 limões grandes.
- 1 suco Tang de Limão ou outra marca que já seja adoçado
- 1 cx de Creme de Leite

Modo de Preparo:

- 1.** Esprema os limões e separe-os.
- 2.** Bata a Receita Base, o suco do limão, o suco Tang sabor limão e o creme de leite no liquidificador ou na batedeira por aproximadamente 25 a 30 segundos na velocidade 1, pois esse processo serve para misturar os ingredientes e evitar a famosa espuma.
- 3.** Depois espalhe bem a Nutella no saquinho para não ficar com partes faltando
- 4.** E em seguida adicione o líquido batido, feche e coloque para congelar.





# GELADINHO DE MOUSSE DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- Receita base 1 litro
- 4 Maracujás ou 100ml
- 1/2 xícara de suco concentrado de Maracujá
- 1 suco Tang de Maracujá ou outra marca que já seja adoçado
- 1 cx de Creme de Leite

Modo de Preparo:

- 1.** Corte apenas uma tampa do maracujá (para evitar desperdício e sujeira), retire a polpa e separe.
- 2.** Bata a Receita Base, a polpa do maracujá, o suco concentrado de Maracujá, o suco Tang sabor maracujá e o creme de leite no liquidificador ou na batedeira por aproximadamente 25 a 30 segundos na velocidade 1, pois esse processo serve para misturar os ingredientes e evitar a famosa espuma.
- 3.** Depois espalhe bem a Nutella no saquinho para não ficar com partes faltando
- 4.** E em seguida adicione o líquido batido, feche e coloque para congelar.



# GELADINHO DE OVOMALTINE

Ingredientes:

- 1 litro de Receita base
- 8 colheres de sopa de ovomaltine

Modo de Preparo:

- 1.** Bata a Receita base e o ovomaltine no liquidificador por aproximadamente 25 segundos.
- 2.** Depois espalhe bem a Nutella no saquinho para não ficar com partes faltando.
- 3.** E em seguida adicione o líquido batido, feche e coloque para congelar.



# GELADINHO DE TAPIOCA COM COCO

Ingredientes:

- 1 litro de Receita base
- 200g de Tapioca Granulada
- 100g de Coco Ralado
- Leite Condensado (usará para preencher o saquinho)

Modo de Preparo:

- 1.** Bata a Receita Base, a Tapioca e o Coco Ralado no liquidificador por aproximadamente 30 segundos.
- 2.** Depois espalhe Leite Condensado no saquinho plástico.
- 3.** E em seguida adicione o líquido batido, feche e coloque para congelar.



# GELADINHO DE AMENDOIM COM CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 litro de Receita base
- 2 xícaras de Amendoim Torrado (360g)

Modo de Preparo:

- 1.** Bata a Receita Base e o Amendoim no liquidificador por aproximadamente 30 segundos.
- 2.** E em seguida adicione o líquido batido no saco plástico, feche e coloque para congelar.





AGORA VAMOS PARA UM PONTO MUITO  
IMPORTANTE QUE TAMBÉM FARÁ PARTE DOS  
SEUS NEGÓCIOS.

# FORMAS DE CONSERVAÇÃO

---

freezer ou o congelador?

SAIBA QUE HÁ DIFERENÇAS ENTRE OS DOIS NO  
MOMENTO DE CONSERVAR MAIS SEUS  
GELADINHOS.

# FORMAS DE CONSERVAÇÃO

Se você tem freezer ou o congelador de sua geladeira, saiba que há diferenças entre os dois no momento de conservar mais seus geladinhos.

## CONGELADOR

O congelador atinge em média uma temperatura de  $-6^{\circ}\text{C}$  e isso pode fazer com que acabe impedindo a conservação de determinados alimentos por muito mais tempo.


## FREEZER

O Freezer pode garantir um tempo bem mais prolongado para esses produtos e consequentemente irá manter mais conservado.

---

Também podemos citar a quantidade de geladinhos que poderá fazer para seus clientes, pois tendo o freezer, você poderá tirar 1 dia para fazer uma grande quantidade de produtos e poder armazenar no freezer.

No congelador, você precisará fazer um pouco menos de quantidade para poder armazenar todos, o que fará com que você tenha um pouquinho de trabalho para produzir algumas vezes.



# PRIMEIRA VENDA

Vamos falar da importância da primeira  
venda.



# VENDAS

Eu recomendo que a primeira venda comece sendo pelos seus amigos, vizinhos e familiares porque eles podem te dar um feedback sobre seus Geladinhos referente aos sabores, texturas e etc. Com isso, você pode melhorar antes mesmo de ir para a rua oferecer para os seus futuros clientes e evitando futuras perdas.

Após o feedback dos amigos e parentes e de ter feito as devidas mudanças, vamos partir para a ação de venda.

Mantenha uma boa aparência no momento em que estiver fazendo a venda e tenha uma boa comunicação.

Fale sobre seu produto e sugiro que diga o motivo da venda, por exemplo, diga que é para ajudar na formatura da faculdade, na alimentação dos seus filhos ou até mesmo para pagar uma medicação.

Isso faz com que o cliente tenha um motivo para comprar, ele não só irá comprar devido ao calor, mas também pela causa.

Seja criativo, simpático e deixe uma boa impressão do seu material para seus clientes, pois assim você conseguirá clientes fiéis e a venda boca-a-boca sempre será a melhor.





## DICAS E MAIS

Agora que você já conhece o básico das minhas técnicas e algumas receitas para você já começar a fazer seus geladinhos, tenho certeza que seguindo o passo-a-passo e mantendo a humildade e qualidade nos seus produtos, não só pelo sabor do produto que os clientes serão fiéis, mas também pela sua causa.

**Claro que o e-book vai te ajudar** a dar o pontapé inicial, mas tenho certeza que você pode consumir ainda mais aprendizado no **curso** que eu preparei **mostrando como foi minha experiência com as minhas vendas.**

Para poder te ajudar ainda mais, tem o **curso em vídeo** que eu preparei com todo esforço para poder te ensinar a fazer seus geladinhos. Lá teremos um **contato ainda mais próximo** e vou poder tirar todas suas dúvidas.

No curso eu ensino diversas outras receitas, tanto para a criançada quanto para os adultos, de como fazer para deixar bem misturado a Nutella no saquinho plástico, ensino na prática como não deixar os Geladinhos com bolha, entre outras técnicas.

Também **disponibilizo conteúdo bônus** com mais dicas de vendas, plataformas de redes sociais que você pode usar a seu favor, além de uma planilha fácil e prática de ser usada para você **manter o controle de suas receitas e despesas.**

Espero ter te ajudado nesse pontapé inicial do seu novo empreendimento de ganho de renda extra.

**Boas vendas!!**

