

GELADINHO Gourmet

10 SABORES
COM BASE CREMOSA



NO
LIQUIDIFICADOR



SEM LEITE
CONDENSADO



SEM CREME
DE LEITE



BASE CREMOSA
E SABOROSA

Receitas práticas, ingredientes acessíveis
e dicas para fazer e vender.

ANTES DE COMEÇAR

A base cremosa do guia

Esta versão foi reformulada a partir da proporção enviada: leite integral, açúcar, leite em pó e liga neutra, com emulsificante opcional. As receitas não usam leite condensado nem creme de leite.

Importante: a fórmula do print é uma referência prática, não uma fórmula técnica universal de “base italiana”. Para evitar promessas imprecisas, este guia descreve a receita como base cremosa para geladinho gourmet. Se “base italiana” for a nomenclatura comercial usada nos anúncios, confirme que ela corresponde à fórmula efetivamente ensinada.

RECEITA-BASE

Base cremosa para 10 sabores

- 1 litro de leite integral
- 9 a 10 colheres (sopa) de açúcar refinado (ajuste ao paladar)
- 4 a 5 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de liga neutra, conforme as instruções do fabricante
- Emulsificante: opcional; use somente se a formulação e o rótulo do produto indicarem essa aplicação

MODO DE PREPARO DA BASE

1. Em um recipiente seco, misture o açúcar, o leite em pó e a liga neutra, seguindo também as orientações do fabricante da liga para a dosagem.
2. Coloque o leite integral no liquidificador e adicione os ingredientes secos aos poucos.
3. Bata por cerca de 2 a 3 minutos, até dissolver o açúcar e obter uma mistura uniforme.
4. Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora para descansar e reduzir a espuma. Mantenha a mistura refrigerada.
5. Separe a base em porções para cada sabor, acrescente os ingredientes indicados e bata conforme cada receita.
6. Envase em saquinhos próprios para alimentos, feche bem e leve ao freezer imediatamente.

Rendimento: depende do tamanho dos saquinhos e da quantidade de sabor adicionada. Meça o volume final e faça um lote de teste para calcular o rendimento real.

Sobre o emulsificante: ele não é obrigatório em todas as formulações. Se decidir usar, siga a dosagem e a indicação do rótulo do produto. Não aumente a quantidade por conta própria.

Segurança: higienize mãos, bancada, liquidificador, funil e saquinhos. Use frutas higienizadas e bem secas. Mantenha a mistura refrigerada durante o preparo e o produto congelado durante armazenamento e transporte. Não atribua prazo de validade sem testes e orientação sanitária.

10 sabores para testar

- 01. Chocolate cremoso
- 02. Morango com leite em pó
- 03. Maracujá
- 04. Coco cremoso
- 05. Doce de leite com canela
- 06. Paçoca
- 07. Café com chocolate
- 08. Limão
- 09. Banana com canela
- 10. Romeu e Julieta

Cada receita usa uma porção da base preparada anteriormente. Ajuste os ingredientes de sabor em pequenos lotes antes de produzir para venda.

01. Chocolate cremoso

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 3 a 4 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau

MODO DE PREPARO

1. Misture o chocolate com um pouco da base até dissolver e evitar grumos.
2. Volte a mistura ao liquidificador com o restante da base e bata até ficar uniforme.
3. Prove, ajuste o chocolate se desejar, envase em saquinhos próprios para alimentos e congele.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

02. Morango com leite em pó

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 150 g de morangos higienizados, secos e sem folhas
- 2 colheres (sopa) extras de leite em pó, se desejar mais sabor lácteo

MODO DE PREPARO

1. Bata a base com os morangos até ficar homogênea.
2. Para uma textura mais lisa, coe a mistura; para pequenos pedacinhos, pulse brevemente.
3. Envase logo após bater e leve ao freezer. A fruta fresca pode alterar textura e conservação; mantenha congelado.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

03. Maracujá

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 100 a 150 ml de suco concentrado de maracujá, sem açúcar

MODO DE PREPARO

1. Bata a base primeiro até homogeneizar.
2. Adicione o suco aos poucos e bata apenas até incorporar.
3. Prove e ajuste a quantidade de suco gradualmente. Envase e congele.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

04. Coco cremoso

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 100 ml de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de coco ralado fino sem açúcar

MODO DE PREPARO

1. Bata a base com o leite de coco até misturar.
2. Acrescente o coco ralado e use a função pulsar para distribuir sem triturar demais.
3. Envase e congele. Mexa a mistura antes de envasar se o coco começar a se depositar.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

05. Doce de leite com canela

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 3 colheres (sopa) de doce de leite
- 1/2 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

1. Dissolva o doce de leite em uma pequena quantidade da base, mexendo bem.
2. Bata com o restante da base e a canela até ficar uniforme.
3. Envase e congele. O doce de leite contém açúcar; prove antes de adicionar mais adoçante à base.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

06. Paçoca

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 3 a 4 paçocas tipo rolha (cerca de 60–80 g), esfareladas

MODO DE PREPARO

1. Esfarele as paçocas e bata com a base até incorporar.
2. Se quiser textura mais lisa, bata por mais alguns segundos; evite aquecer a mistura.
3. Envase, feche bem e congele. Informe que contém amendoim.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

07. Café com chocolate

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 1 a 2 colheres (chá) de café solúvel
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau

MODO DE PREPARO

1. Dissolva o café solúvel em 1 colher (sopa) de água quente e deixe esfriar completamente.
2. Bata a base com o café frio e o chocolate até ficar homogênea.
3. Envase e congele. Não coloque líquido quente na base.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

08. Limão

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 60 a 90 ml de suco de limão coado
- Raspas finas de limão, opcionais

MODO DE PREPARO

1. Bata a base até ficar uniforme.
2. Com o liquidificador em velocidade baixa, acrescente o suco aos poucos e bata somente até misturar.
3. A acidez pode alterar a textura do leite; faça um pequeno lote de teste antes de produzir para venda. Envase e congele.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

09. Banana com canela

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 1 banana madura média
- 1/2 colher (chá) de canela em pó

MODO DE PREPARO

1. Descasque e corte a banana pouco antes do preparo.
2. Bata a base com a banana e a canela até ficar lisa.
3. Envase imediatamente e congele. Como a fruta fresca muda de cor e textura, teste o resultado após congelar.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

10. Romeu e Julieta

GELADINHO GOURMET • BASE SEM LEITE CONDENSADO E SEM CREME DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 porção da base sem sabor
- 100 g de goiabada cremosa
- 50 g de queijo minas frescal bem refrigerado, opcional e em pequenos cubos

MODO DE PREPARO

1. Bata a base com a goiabada até incorporar. Se usar queijo, acrescente no final e pulse rapidamente.
2. Faça um teste de textura com o queijo antes de produzir em quantidade, pois ele pode deixar pequenos grânulos.
3. Envase, feche e congele. Mantenha rigorosamente a cadeia de frio.

Para vender: registre o custo de cada ingrediente e dos saquinhos, conte as unidades produzidas e calcule o custo por unidade antes de definir o preço.

Organize a produção e os custos

Faça lotes de teste

Antes de vender, prepare uma pequena quantidade de cada sabor e avalie sabor, textura e consistência depois de congelar.

Calcule o custo real

Some leite, açúcar, leite em pó, liga neutra, ingredientes do sabor, saquinhos, etiquetas, energia e transporte. Divida pelo número de unidades que realmente renderam.

Padronize o tamanho

Use o mesmo volume em todos os saquinhos para manter o padrão do produto e facilitar o cálculo do custo.

Mantenha a higiene e a temperatura

Use utensílios limpos, mantenha a mistura refrigerada durante o envase e transporte os produtos congelados em caixa térmica apropriada.

Informe os ingredientes

Avise os clientes sobre leite, amendoim, derivados de leite e outros alergênicos presentes em cada sabor. Verifique as regras sanitárias locais.

WEBGATZ

Conteúdo prático para começar a testar, organizar e vender com mais segurança.