

Pense Gelado

o Gourmet

Creme Gelado

e-BOOK

166 RECEITAS

DO CANAL PENSE GELADO® DO YOUTUBE

RECEITAS DE

GELADINHO GOURMET

QUE FUNCIONAM DE VERDADE

APRESENTAÇÃO GERAL

Meu nome é Iara Mendes e criei esse e-book com todas as receitas de GELADINHO GOURMET do meu canal no YouTube (totalizando 166 receitas) , com o fim de ajudar você em seu aprendizado, de modo prático e fácil.

Por 10 anos vivi na Itália, na cidade de Florença, e tive o privilégio de conhecer de perto o que é a qualidade máxima em gelatos, e vivenciar experiências únicas que agregaram valor a meu aprendizado.

Aqui no Brasil, realizei cursos de gelatos e sorvetes em escolas renomadas, através dos quais adquiri mais conhecimento e muita segurança, para hoje estar apresentando a vocês em meu canal do Youtube, que existe há mais de 2 anos, um curso de geladinho gourmet com um método único e diferenciado, resultado de tudo que aprendi em minha trajetória.

Este método que ensino é o resultado de vários anos de trabalho, de experiência e de minha incansável busca do porquê das coisas em relação aos seus processos e fundamentos, no que diz respeito às mais diversas técnicas de preparo das receitas e o que diferencia sorvete de um gelato, sem ter deixado de estudar nenhum dia sequer.

E é um MÉTODO QUE FUNCIONA !

O conteúdo que ofereço não se trata somente de um curso de geladinhos comuns, como tantos que existem atualmente, mas sim de colocar dentro de um saquinho uma base que realmente funciona, mérito alcançado por mim devido a todo o meu esforço e dedicação para apresentar o que há de melhor em geladinho gourmet.

E, hoje, sem nenhuma dúvida, posso dizer a vocês que o que eu apresento aqui é o VERDADEIRO geladinho gourmet.

Compartilhar o meu conhecimento com vocês é algo grandioso mesmo, porque não consigo mensurar a quantidade de vidas que estou conseguindo mudar através de minhas receitas em meu canal do Youtube.

Espero que eu consiga mudar a sua também, que acabou de adquirir esse e-book.

Começa aqui o teu sucesso !!

A partir de agora, você poderá contar com minha assessoria completa para lhe ajudar nessa doce caminhada.

Com carinho.

IARA MENDES

Pense Gelado
o Gourmet
Creme Gelado

APRESENTAÇÃO DESTE E-BOOK

PARABÉNS!

Você acabou de adquirir um produto Pense Gelado ® e passa agora a fazer parte do meu grupo de assessoria direta, onde poderá tirar qualquer dúvida a respeito da produção e todos os outros assuntos relacionados ao mundo do verdadeiro geladinho gourmet.

Neste material você encontra absolutamente todas as receitas de geladinho gourmet do meu canal Pense Gelado no Youtube por escrito, organizadas em um índice de receitas alfabético e clicável, com as quantidades dos ingredientes e seu modo de preparo, e o link para acesso direto ao vídeo do canal correspondente, para evitar qualquer dúvida em sua produção, diminuindo totalmente a possibilidade de erros e prejuízos.

Além disso, você tem agora acesso à lista dos produtos que utilizo nos vídeos e também a uma seleção organizada de links de videoaulas do canal, cuidadosamente escolhida com a finalidade de conduzir você a uma compreensão mais ampla e profissional dos fundamentos essenciais necessários para se tornar um expert em geladinhos gourmet, além dos melhores contatos de aquisição de todo material necessário à sua produção. Aproveite!



Pense Gelado

o Gourmet

Creme Gelado

ÍNDICE GERAL

CAPA 01
APRESENTAÇÃO GERAL 02
APRESENTAÇÃO DESTE E-BOOK 03
ÍNDICE GERAL 04
ÍNDICE DE RECEITAS 05
PÓS SABORIZANTES 180
CALDAS, PASTAS E RECHEIOS 181
CROCANTES E FAROFAS..... 182
FONTES DE GORDURA 183
SABORIZANTES EM PASTA 184
AROMATIZANTES LÍQUIDOS..... 185
EMULSIFICANTES..... 186
VIDEOAULAS..... 187
ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS? 194

ÍNDICE DE RECEITAS

ABACATE 13
ABACAXI 14
ABACAXI AO VINHO 15
ABACAXI COM HORTELÃ 16
ABACAXI COM MORANGO 17
AÇAÍ 18
ALGODÃO DOCE 19
AMARETTI 20
AMENDOIM 21
AVELÃ 22
BALA 7 BELO 23
BANANA ¹ 24
BANANA ² 25
BANANA COM NUTELLA 26
BANOFFEE 27
BEIÇO DE MULATA 28
BEIJINHO 29
BICHO DE PÉ 30
BLUE ICE 31
BOLACHA 32
BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE 33
BOLO GELADO 34

ÍNDICE DE RECEITAS

BOMBOM 35
BRIGADEIRO 36
CARAMELO 37
CEREJA 38
CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS 39
CHEESECAKE DE MORANGO 40
CHEESECAKE DE UVA 41
CHICABON 42
CHICLETE TUTTI FRUTTI 43
CHOCOLATE 44
CHOCOLATE BRANCO COM AMENDOIM 45
CHOCOLATE BRANCO COM NEGRESCO 46
CHOCOLATE COM LEITE CONDENSADO 47
CHOCOLATE COM MENTA 48
CHOCOLATE COM NINHO TRUFADO 49
CHOCOLATE COM NUTELLA 50
CHOCOLATE CROCANTE 51
CHOCOLATE NERVOSO 52
CHOCOLATUDO 53
CHOCOTONE 54
CHURROS 55
COCADA BRANCA 56

ÍNDICE DE RECEITAS

COCADA PRETA 57
COCO 58
COCO COM ABACAXI 59
COCO COM AMEIXA 60
COCO COM DOCE DE LEITE 61
COCO COM LIMÃO 62
COCO COM MARACUJÁ ¹ 63
COCO COM MARACUJÁ ² 64
COCO COM MORANGO 65
COCO COM RAPADURA 66
CREME COM NUTELLA 67
CUPUAÇU COM CASTANHA 68
DOCE DE LEITE 69
DOCE DE LEITE COM COCO 70
DOCE DE LEITE COM GOTAS DE CHOCOLATE 71
ESKIBON 72
FERRERO ROCHER 73
FIOR DI LATTE 74
FLOCOS 75
FLORESTA NEGRA 76
FRISSÓN 77
FRUTAS VERMELHAS COM CALDA DE FRAMBOESA 78

ÍNDICE DE RECEITAS

GOIABA 79
GORGONZOLA 80
GRAVIOLA COM CALDA DE MORANGO 81
GROSELHA ¹ 82
GROSELHA ² 83
IOGURTE COM DOCE DE LEITE 84
IOGURTE COM MORANGO 85
IOGURTE COM NUTELLA 86
JABUTICABA 87
KINDER BUENO 88
KIT KAT 89
LEMON PIE 90
LIMÃO ¹ 91
LIMÃO ² 92
MANGA ¹ 93
MANGA ² 94
MANGA COM MARACUJÁ 95
MANGA COM PÊSSEGO 96
MANGABA 97
MARACUJÁ ¹ 98
MARACUJÁ ² 99
MARACUJÁ COM CHOCOLATE BRANCO TRUFADO 100

ÍNDICE DE RECEITAS

MARACUJÁ COM LEITE CONDENSADO 101
MARACUJÁ COM MORANGO 102
MARACUJÁ COM NUTELLA 103
MARACUJÁ NO COPINHO 104
MEL COM CALDA DE CHOCOLATE AO LEITE COM CAFÉ..105
MENTA 106
MENTA COM CHOCOLATE 107
MEXERICA 108
MILHO VERDE ¹ 109
MILHO VERDE ² 110
MILHO VERDE ³ 111
MON CHÉRI ¹ 112
MON CHÉRI ² 113
MORANGO ¹ 114
MORANGO ² 115
MORANGO (SORBET) 116
MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO 117
MORANGO COM COOKIES 118
MORANGO COM NUTELLA 119
MOUSSE DE LIMÃO 120
MOUSSE DE LIMÃO COM HORTELÃ 121
NAPOLITANO 122

ÍNDICE DE RECEITAS

NATA 123
NINHO COM BARRA DE CHOCOLATE MILKA 124
NINHO COM FRUTAS VERMELHAS 125
NINHO COM MORANGO 126
NINHO COM NUTELLA ¹ 127
NINHO COM NUTELLA ² 128
NINHO COM OREO 129
NINHO COM OVOMALTINE 130
NINHO TRUFADO 131
NUTELLA 132
NUTELLA COM NINHO TRUFADO 133
OREO ¹ 134
OREO ² 135
OURO BRANCO 136
OVOMALTINE 137
PAÇOCA ¹ 138
PAÇOCA ² 139
PAÇOQUITA COM CALDA DE CHOCOLATE AO LEITE 140
PAÇOQUITA DE PAMONHA 141
PALHA ITALIANA 142
PANETONE 143
PASSAS AO RUM 144

ÍNDICE DE RECEITAS

PÉ DE MOÇA 145
PÉ DE MOLEQUE 146
PÊSSEGO 147
PISTACHE COM CALDA DE AMARENA 148
PITAYA 149
PRESTÍGIO BRANCO 150
PRESTÍGIO INVERTIDO 151
PRESTÍGIO TRADICIONAL 152
PUDIM 153
QUEIJADINHA 154
QUEIJO COM GOIABADA 155
RAFFAELLO 156
RED VELVET 157
RED VELVET COM CHOCOLATE BRANCO 158
SALADA DE FRUTAS 159
SENSAÇÃO ¹ 160
SENSAÇÃO ² 161
SHERBET DE MARACUJÁ 162
SHERBET DE MORANGO 163
SHOT 164
SONHO DE VALSA 165
STIKADINHO 166

ÍNDICE DE RECEITAS

TABLITO 167
TABLITO DE NUTELLA 168
TENTAÇÃO 169
TENTAÇÃO DE MARACUJÁ 170
TIRAMISÚ COM CALDA DE CARAMELO 171
TORTA DE LIMÃO 172
TRÊS QUEIJOS COM GOIABADA 173
UVA ¹ 174
UVA ² 175
UVA ³ 176
YAKULT 177
* BASE ÚNICA 178
* GELADINHO SEM LIGA NEUTRA 179

ABACATE





INGREDIENTES:

Abacate - 2 unidades
Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 8g
Gordura de palma - 50g
Emulsificante - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

ABACAXI





INGREDIENTES:

Abacaxi (fruta sem casca)- 1Kg
Água - 1L
Glucose - 100g
Sacarose - 50g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 5g
Inulina - 20g
Goma xantana - 2g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

ABACAXI AO VINHO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Pó saborizante sabor abacaxi - 80g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de abacaxi ao vinho, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

ABACAXI COM HORTELÃ





INGREDIENTES:

Água - 1L
Inulina - 30g
Goma xantana - 2g
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 5g
Abacaxi (fruta sem casca) - 800g
Hortelã - à vontade

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

ABACAXI COM MORANGO





INGREDIENTES:

Abacaxi (fruta sem casca) - 500g
Morango (fruta) - 350g
Água - 1L
Dextrose - 50g
Glucose - 100g
Sacarose - 50g
Liga neutra - 5g
Goma xantana - 2g
Inulina - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

AÇAÍ





INGREDIENTES:

Açaí (em barra) - 1Kg
Água - 350mL
Sacarose - 120g
Dextrose - 260g
Glucose - 100g
Inulina - 100g
Liga neutra - 5g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

ALGODÃO DOCE





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó desnatado - 3 colheres de sopa
Leite em pó integral - 4 colheres de sopa
Gordura de palma - 70g
Sacarose - 50g
Glucose - 70g
Dextrose - 40g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor algodão doce - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

AMARETTI



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 100g
Dextrose - 30g
Sacarose - 100g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Amaretti - 100g
Farinha de amêndoas - 150g
Amêndoas torradas - 100g
Conhaque - 200mL
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

AMENDOIM





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Pasta de amendoim sem açúcar - 200g
Manteiga sem sal - 30g
Pó saborizante sabor amendoim - 50g
Amendoim (caramelizado) - 300g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

AVELÃ





INGREDIENTES:

Leite integral – 1,15Kg
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 190g
Sacarose - 150g
Dextrose - 220g
Leite em pó desnatado - 90g
Liga neutra - 20g
Sal - 4g
Pasta de avelã pura - 180g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes líquidos no liquidificador, exceto a pasta de avelã pura. Misture todos os outros ingredientes secos e despeje-os aos poucos no liquidificador, enquanto bate, e, por fim, adicione a pasta de avelã pura, e bata tudo até que a mistura fique homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BALA 7 BELO





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó desnatado - 4 colheres de sopa
Leite em pó integral - 3 colheres de sopa
Dextrose - 40g
Sacarose - 50g
Glucose - 70g
Liga neutra - 5g
Ácido cítrico - 3g
Pó saborizante sabor framboesa - 50g
Gordura de palma - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BANANA [1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Banana (fruta) - 7 unidades médias
Sacarose - 150g
Liga neutra - 8g
Açúcar invertido - 100g
Saborizante líquido sabor banana - 3 colheres de sopa
Emulsificante - 30g
Óleo de coco - 3 colheres de sopa

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com a calda ou recheio de sua preferência, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BANANA 2





INGREDIENTES:

Banana nanica (fruta) - 450g
Água - 309g
Sacarose - 78g
Glucose - 30g
Dextrose - 78g
Limão (fruta) - suco de meio limão
Polidextrose - 50g
Liga neutra - 5g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BANANA COM NUTELLA



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Banana nanica - 10 unidades
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Gordura de palma - 70g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella, e, em seguida, coloque a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BANOFFEE



INGREDIENTES:

Leite integral - 308g
Leite em pós desnatado - 10g
Maltodextrina - 40g
Dextrose - 41g
Liga neutra - 10g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 91g
Doce de leite - 300g
Banana - 300g

MODO DE PREPARO:

Coloque o leite em uma panela e ligue o fogo médio até chegar a 85°C, retirando do fogo nesta temperatura (antes de levantar fervura), e transfira-o para um recipiente, onde deverão ser acrescentados o doce de leite e o creme de leite pasteurizado. Misture bem com um mixer. Em seguida, acrescente aos poucos todos os ingredientes secos (já misturados) e, com o mixer, continue mexendo até que a base fique uniforme. Acrescente as bananas e mixe até homogeneizar totalmente toda a mistura. Coloque no saquinho com um canudo de waffer recheado com doce de leite e, em seguida, adicione a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BEIÇO DE MULATA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Leite condensado - 2 latas
Glucose - 200g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Emulsificante - 30g
Vinho tinto - 300mL
Calda de abacaxi ao vinho (receita disponível neste link) - 400g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante e a calda de abacaxi ao vinho, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Manualmente, com uma colher ou espátula, despeje a calda de abacaxi ao vinho sobre a base, e mexa até que esteja toda distribuída por igual.

Recheie o saquinho com leite condensado e também com calda de abacaxi ao vinho, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BEIJINHO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Coco fresco - 300g
Leite condensado - 2 latas
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Saborizante em pasta sabor leite condensado - 30g
Manteiga sem sal - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BICHO DE PÉ





INGREDIENTES:

Manteiga sem sal - 20g
Leite condensado - 2 latas
Água - 1L
Leite em pó desnatado - 4 colheres de sopa
Leite em pó integral - 3 colheres de sopa
Glucose - 150g
Liga neutra - 8g
Pó saborizante sabor morango - 50g
Emulsificante - 50g

MODO DE PREPARO:

Primeiramente, coloque no liquidificador a água, o leite em pó desnatado e o leite em pó integral, e bata até misturar. Uma vez bem misturados, adicone todos os outros ingredientes e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com leite condensado e também com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche-o e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BLUE ICE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Pó saborizante sabor blue ice - 30g
Gordura de palma - 70g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BOLACHA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Bolacha - 100g
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Gordura de palma - 70g
Liga neutra - 8g
Emulsificante - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BOLO DE CENOURA COM CHOCOLATE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Cenoura - 300g
Gordura de palma - 40g
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Bolo de cenoura - 500g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BOLO GELADO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Leite condensado - 2 latas
Glucose - 100g
Dextrose - 60g
Liga neutra - 10g
Manteiga sem sal - 100g
Coco ralado - 150g
Bolo gelado - 10 pedaços
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o bolo gelado e o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o bolo gelado e o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com leite condensado, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BOMBOM





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Manteiga sem sal - 50g
Liga neutra - 8g
Chocolate em barra - a gosto
Pó saborizante sabor bombom - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

BRIGADEIRO



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 50g
Sacarose - 125g
Dextrose - 125g
Liga neutra - 5g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 30g
Emulsificante - 30g
Chocolate granulado - 300g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o chocolate granulado, e bata até a mistura ficar homogênea. Após, acrescente o chocolate granulado e, manualmente, com uma colher ou espátula, mexa até que esteja todo distribuído por igual. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CARAMELO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Manteiga sem sal - 20g
Liga neutra - 5g
Caramelo crocante - 300g
Saborizante líq. sabor caramelo - 3 colheres de sopa
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de caramelo (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CEREJA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Manteiga sem sal - 50g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante - 50g
Cereja em calda - 500g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de amarena (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Gordura de palma - 70g
Creme de ricota - 200g
Pó saborizante sabor queijo - 3 colheres de sopa
Frutas vermelhas - 300g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de frutas vermelhas (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHEESECAKE DE MORANGO



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Morango fresco - 1 caixa
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Óleo de coco - 1 colher de sopa cheia
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor queijo - 150g
Emulsificante - 30g
Pó saborizante sabor morango - 10g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHEESECAKE DE UVA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Calda de uva - 5 colheres de sopa (receita disponível neste link)
Emulsificante - 30g
Pó saborizante sabor queijo - 100g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de uva, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHICABON



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 50g
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Liga neutra - 5g
Cacau 100% em pó sem açúcar - 50g
Doce de leite - 295g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com a calda trufada de chocolate meio amargo ou ao leite e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHICLETE TUTTI FRUTTI





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 30g
Sacarose - 50g
Dextrose - 90g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Emulsificante - 10g
Pó saborizante sabor chiclete tutti frutti - 70g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco (com confeitos), cujo modo de fazer está neste link, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 30g
Sacarose - 80g
Dextrose - 100g
Liga neutra - 5g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 70g
Gordura de palma - 70g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea.Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE BRANCO COM AMENDOIM





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Leite de coco Sococo - 200mL
Manteiga sem sal - 50g
Liga neutra - 8g
Calda trufada de chocolate branco - 300g (receita disponível neste link)
Xerém de amendoim - 300g
Chocolate branco em barra (90g cada) - 270g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE BRANCO COM NEGRESCO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Chocolate - 3 barras de chocolate branco com Oreo (270g)
Manteiga sem sal - 50g
Emulsificante - 30g
Crocante Negresco - 300g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o crocante Negresco, e bata até a mistura ficar homogênea. Manualmente, com uma colher ou espátula, despeje e misture o crocante Negresco, e mexa até que esteja todo distribuído por igual. Recheie o saquinho com crocante Negresco misturado com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE COM LEITE CONDENSADO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Leite condensado - 1 lata
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Chocolate em barra - 180g (2 barras)
Cacau em pó 100% sem açúcar - 60g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com leite condensado e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE COM MENTA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Liga neutra - 5g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 30g
Manteiga sem sal - 50g
Hortelã - à vontade
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE COM NINHO TRUFADO





INGREDIENTES:

Glucose - 80g
Sacarose - 80g
Dextrose - 80g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de ninho trufado, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE COM NUTELLA





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó desnatado - 3 colheres de sopa
Leite em pó integral - 4 colheres de sopa
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Liga neutra - 5g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 30g
Manteiga sem sal - 50g
Emulsificante - 30g
Barra de chocolate - 3 barras (270g)

MODO DE PREPARO:

Primeiramente, coloque no liquidificador a água, o leite em pó desnatado e o leite em pó integral, e bata até misturar. Uma vez bem misturados, adicone todos os outros ingredientes e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE CROCANTE





INGREDIENTES:

Pé-de-moleque - 300g
Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Dextrose - 100g
Liga neutra - 5g
Óleo de coco - 70g
Manteiga sem sal - 50g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 40g
Emulsificante - 30g
Chocolate crocante da Garoto - 3 barras (90g cada)

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATE NERVOSO





INGREDIENTES:

Leite - 590g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 48g
Leite em pós desnatado - 70g
Sacarose - 115g
Dextrose - 62g
Liga neutra - 5g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 90g
Conhaque - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o conhaque, e bata até que a mistura fique homogênea. Após, acrescente o conhaque e bata por mais alguns segundos. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOLATUDO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 60g
Sacarose - 60g
Dextrose - 60g
Liga neutra - 5g
Oléo de girassol - 50g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 50g
Calda trufada de chocolate meio amargo (receita disponível neste link) - 200g
Gotas de chocolate - 100g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHOCOTTONE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Manteiga sem sal - 100g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Aroma de panetone - 2 colheres de sopa
Pingos de chocolate - 250g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CHURROS





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 40g
Canela - 10g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com doce de leite e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCADA BRANCA





INGREDIENTES:

Cocada branca - 500g
Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 100g
Sacarose - 60g
Dextrose - 30g
Glucose - 80g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCADA PRETA





INGREDIENTES:

Cocada Preta - 600g
Leite condensado - 1 lata
Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 100g
Maltodextrina - 60g
Dextrose - 40g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO



INGREDIENTES:

Coco fresco - 300g
Leite integral - 1L
Lei de coco - 200mL
Óleo de coco - 50mL
Manteiga sem sal - 25g
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Emulsificante - 30g
Liga neutra - 5g
Aromatizante sabor coco - 2 colheres de sopa

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM ABACAXI





INGREDIENTES:

Coco fresco - 300g
Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Emulsificante - 30g
Aromatizante sabor coco - 2 colheres de sopa
Abacaxi em calda - 300g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o abacaxi em calda, e bata até a mistura ficar homogênea. Após, acrescente o abacaxi em calda e, manualmente, com uma colher ou espátula, despeje-o sobre a base, e mexa até que esteja todo distribuído por igual. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM AMEIXA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Emulsificante - 30g
Coco fresco - 300g
Ameixa - 250g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM DOCE DE LEITE





INGREDIENTES:

Coco fresco - 300g
Leite integral - 1L
Gordura de palma - 40g
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com doce de leite e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM LIMÃO



INGREDIENTES:

Leite condensado - 280g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 148g
Leite de coco Sococo - 400g
Dextrose - 40g
Maltodextrina - 40g
Leite em pó desnatado - 40g
Liga neutra - 5g
Limão (fruta) - 50mL (suco)
Coco ralado - 100g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o suco de limão, e bata. Após, acrescente o suco de limão e bata até que a mistura fique homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM MARACUJÁ [1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Coco fresco - 170g
Polpa de maracujá - 170g
Creme de leite de caixinha - 1 caixinha
Manteiga sem sal - 25g
Leite condensado - 1 lata
Glucose - 80g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM MARACUJÁ 2





INGREDIENTES:

Coco fresco - 200g
Polpa de maracujá - 100g
Leite integral - 1L
Óleo de coco - 120g
Glucose - 100g
Sacarose - 100g
Dextrose - 30g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor maracujá - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM MORANGO



INGREDIENTES:

Coco fresco - 100g
Morango (fruta) - 200g
Leite integral - 1L
Sacarose - 100g
Dextrose - 40g
Liga neutra - 5g
Óleo de coco - 100g
Açúcar invertido - 200g
Aromatizante líquido sabor coco - 2 colheres de sopa
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

COCO COM RAPADURA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 100g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 10g
Manteiga sem sal - 100g
Coco - 150g
Rapadura - 150g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CREME COM NUTELLA



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 40g
Ovos - 8 gemas, sem clara
Pó saborizante - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

CUPUAÇU COM CASTANHA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Manteiga sem sal - 50g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor cupuaçu - 50g
Emulsificante - 30g
Castanha de caju torrada - 100g
Castanha do pará - 150g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

DOCE DE LEITE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Creme de leite de caixinha - 1 unidade
Óleo de coco - 70g
Crocante de doce de leite (pronto) - 150g
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Doce de leite - 400g
Pó saborizante sabor doce de leite - 80g
Liga neutra - 8g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com doce de leite e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

DOCE DE LEITE COM COCO



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Coco fresco - 300g
Pó saborizante sabor doce de leite - 70g
Crocante de doce de leite (va bene) - 100g
Manteiga sem sal - 100g
Emulsificante - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com doce de leite e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

DOCE DE LEITE COM GOTAS DE CHOCOLATE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 100g
Dextrose - 30g
Sacarose - 40g
Glucose - 80g
Liga neutra - 5g
Doce de leite - 500g
Gotas de chocolate - 200g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto as gotas de chocolate e o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente as gotas de chocolate e o emulsificante e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

ESKIBON





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 50g
Maltodextrina - 50g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 50g
Pó saborizante sabor nata - 60g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de chocolate meio-amargo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

FERRERO ROCHER





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 50g
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 70g
Liga neutra - 5g
Calda trufada de Ferrero Rocher (disponível neste link) - 400g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada Ferrero Rocher, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

FIOR DI LATTE





INGREDIENTES:

Leite integral - 520g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 230g
Sacarose - 95g
Dextrose - 65g
Glucose - 25g
Leite em pó desnatado - 60g
Liga neutra - 5g

MODO DE PREPARO:

Coloque no liquificador o leite e o creme de leite pasteurizado 35% de gordura. Em outro recipiente, misture todos os ingredientes secos e, em seguida, despeje-os no liquidificador, batendo os ingredientes todos em velocidade mínima, até a mistura ficar homogênea. Pode-se utilizar no saquinho o recheio de sua preferência, como bananada em tablete, por exemplo, e, em seguida, colocar nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

FLOCOS





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Leite em pó integral - 100g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 250g
Chocolate em pedaços - 180g (equivalente a 2 barras)
Emulsificante - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o chocolate em pedaços, e bata até a mistura ficar homogênea. Após isso, adicione à mistura o chocolate em pedaços e bata até triturá-lo. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

FLORESTA NEGRA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Gordura em pó - 1 colher de sopa
Gordura de palma - 70g
Liga neutra - 5g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 30g
Cereja em calda - 6 colheres de sopa
Emulsificante - 30g
Chantilly em pó - 2 colheres de sopa

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com cerejas, na quantidade de sua preferência, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

FRISSÓN





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Manteiga sem sal - 50g
Pó saborizante sabor mousse de limão - 50g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Hortelã - à vontade

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de frutas vermelhas (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

FRUTAS VERMELHAS COM CALDA DE FRAMBOESA





INGREDIENTES:

Morango (fruta) - 500g
Framboesa (fruta) - 300g
Amora (fruta) - 300g
Água - 1L
Leite em pó desnatado - 3 colheres de sopa
Leite em pó integral - 4 colheres de sopa
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Emulsificante - 30g
Sacarose - 70g
Dextrose - 40g
Glucose - 70g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de framboesa (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

GOIABA





INGREDIENTES:

Água - 1L
Goiaba (fruta) - 800g
Sacarose - 200g
Glucose - 200g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor goiaba - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador somente água e toda a goiaba com casca, até obter uma consistência lisa. Depois, passe por uma peneira ou coador, com o fim de eliminar todas as sementes, para utilizar somente o suco. Coloque este suco de goiaba no liquidificador e adicione a ele todos os demais ingredientes da receita, batendo tudo até que a base fique homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

GORGONZOLA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 100g
Sacarose - 70g
Dextrose - 40g
Glucose - 70g
Liga neutra - 5g
Queijo gorgonzola - 150g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de amora (já pronta) ou outra calda de sua preferência, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

GRAVIOLA COM CALDA DE MORANGO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de Palma - 70g
Pó saborizante sabor graviola - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

GROSELHA [1]





INGREDIENTES:

Groselha (xarope concentrado) - 500g
Água - 265g
Sacarose - 79g
Glucose - 22g
Inulina - 50g
Liga neutra - 5g
Dextrose - 79g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

GROSELHA [2]





INGREDIENTES:

Água - 1L
Groselha (xarope concentrado) – 500g
Sacarose - 200g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor groselha - 30g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

IOGURTE COM DOCE DE LEITE





INGREDIENTES:

Iogurte natural integral sem açúcar - 800g
Leite fresco integral 3,5% de gordura - 300g
Manteiga sem sal - 100g
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 10g

MODO DE PREPARO:

Coloque o iogurte, o leite e a manteiga no liquidificador e bata, acrescendo aos poucos os ingredientes secos (já misturados), até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com doce de leite, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

IOGURTE COM MORANGO



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Gordura de palma - 70g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor iogurte - 2 colheres de sopa
Pó saborizante sabor morango - 1 colher de sopa
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link, e também com iogurte natural sem açúcar, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

IOGURTE COM NUTELLA





INGREDIENTES:

Leite integral - 125g
Sacarose - 100g
Liga neutra - 5g
Inulina - 30g
Leite em pó desnatado - 55g
Maltodextrina - 40g
Dextrose - 70g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 80g
Iogurte natural integral sem açúcar - 500g

MODO DE PREPARO:

Coloque o leite integral em uma panela e aqueça em fogo médio a alto. Quando for levantar fervura, retire do fogo e transfira-o para um recipiente, onde deverão ser acrescentados o creme de leite pasteurizado 35% de gordura e o iogurte natural sem açúcar e, por fim, os ingredientes secos (já misturados). Misture bem com um mixer, até que a mistura fique totalmente homogênea. Em seguida, leve essa mistura à geladeira em um recipiente fechado e deixe maturar por 4 horas no mínimo e, no máximo, por 6 horas. Retire a base da geladeira no momento de preparar o geladinho. Recheie o saquinho com nutella e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

JABUTICABA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor jabuticaba - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

KINDER BUENO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Gordura de palma - 60g
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 100g
Nutella - 400g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella e também com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Após, coloque no saquinho, já preenchido coma base, a barra de chocolate Kinder Bueno. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

KIT KAT





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 40g
Dextrose - 40g
Glucose - 60g
Gordura de palma - 70g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 20g
Kit Kat - 12 unidades

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante e as 12 unidades de kit kat, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e as 12 unidades de kit kat e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com a calda de sua preferência, como por exemplo, calda trufada de chocolate branco, calda trufada de chocolate ao leite, nutella, etc. e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

LEMON PIE



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Recheio torta de limão - todo o recheio (receita disponível neste link)
Leite condensado - 1 caixa
Glucose - 150g
Bolachas (marca à sua preferência) - 200g
Gordura de palma - 70g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor torta de limão - 30g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com o recheio de torta de limão, cujo modo de fazer está nesse link, misturado as raspas de dois limões (opcional), e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

LIMÃO [1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor mousse de limão - 50g
Raspas de limão - raspas de 1 unidade
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

LIMÃO 2





INGREDIENTES:

Água - 1L
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Açúcar invertido - 50g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 5g
Polidextrose - 50g
Goma xantana - 2g
Suco de limão - 214g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MANGA [1]





INGREDIENTES:

Manga - 5 unidades grandes
Água - 1L
Sacarose - 40g
Glucose - 50g
Dextrose - 30g
Liga neutra - 5g
Goma xantana - 20g
Inulina - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MANGA 2





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura em pó - 60g
Manga - 4 unidades
Pó saborizante sabor manga - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MANGA COM MARACUJÁ





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Manga - 2 unidades
Maracujá - Polpa de 3 unidades
Gordura de palma - 30g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Leite condensado - 1 lata
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MANGA COM PÊSSEGO



INGREDIENTES:

Pêssego em calda - 1 lata
Manga - 2 unidades grandes
Leite integral - 1L
Leite condensado - 2 latas
Creme de leite de caixinha - 2 unidades
Glucose - 100g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MANGABA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Maltodextrina - 150g
Gordura em pó - 30g
Gordura de palma - 70g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor mangaba - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MARACUJÁ [1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Polpa de Maracujá - 525g
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Dextrose - 30g
Liga neutra - 5g
Óleo de coco - 100g
Emulsificante - 40g

MODO DE PREPARO:

Coloque o leite e a polpa de maracujá no liquidificador e bata. Após, coe ou peneire essa mistura e reserve. Após, coloque-a no liquidificador, acrescentando também todos os outros ingredientes. Liquidifique até que a base fique homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MARACUJÁ 2





INGREDIENTES:

Maracujá (polpa) - 300g
Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Gordura em pó - 70g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor maracujá - 30g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MARACUJÁ COM CHOCOLATE BRANCO TRUFADO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor maracujá - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MARACUJÁ COM LEITE CONDENSADO





INGREDIENTES:

Maracujá - Polpa de 3 unidades
Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Pó saborizante sabor maracujá - 50g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Manteiga sem sal - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com leite condensado e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MARACUJÁ COM MORANGO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Maltodextrina - 150g
Sacarose - 150g
Dextrose - 60g
Liga neutra - 5g
Morango (fruta) - 200g
Polpa de maracujá - 150g
Gordura de palma - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MARACUJÁ COM NUTELLA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Maracujá - Polpa de 3 unidades
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Óleo de coco - 70g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor maracujá - 30g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MARACUJÁ NO COPINHO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de Palma - 70g
Pó saborizante sabor maracujá - 50g
Calda de maracujá - 200g (receita disponível neste link)
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de maracujá, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MEL COM CALDA DE CHOCOLATE AO LEITE COM CAFÉ





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Mel (favo) - 280g
Maltodextrina - 100g
Liga neutra - 8g
Manteiga sem sal - 100g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto a manteiga e o emulsificante, batendo até misturar bem. Após, coe ou peneire essa mistura e reserve. Coloque-a no liquidificador, acrescentando também a manteiga e o emulsificante. Liquidifique até que a base fique homogênea. Recheie o saquinho com calda de chocolate ao leite com café, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MENTA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Pó saborizante sabor menta - 30g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Gordura de palma - 70g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MENTA COM CHOCOLATE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Pó saborizante sabor menta - 30g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MEXERICA





INGREDIENTES:

Mexerica (fruta) – 736g (suco da fruta)
Limão (fruta) – meia unidade (suco da fruta)
Sacarose - 79g
Dextrose - 78g
Inulina - 50g
Maltodextrina - 52g
Liga neutra - 5g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MILHO VERDE [1]





INGREDIENTES:

PARA O SUCO DE MILHO:
Milho em conserva - 800g
Leite integral - 800mL

PARA O GELADINHO:
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 250g
Óleo de coco - 20g
Sacarose - 175g
Dextrose - 115g
Leite em pó desnatado - 55g
Liga neutra - 17g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque os dois ingredientes do suco de milho no liquidificador e bata bem, até triturar ao máximo os grãos de milho. Passe por uma peneira e extraia a maior quantidade de suco possível e reserve. Em seguida, coloque este suco reservado e todos os outros ingredientes do geladinho no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MILHO VERDE [2]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Curau (pronto) - 300g
Liga neutra - 8g
Gordura em pó - 30g
Pó saborizante sabor milho - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MILHO VERDE [3]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 80g
Pó saborizante sabor milho - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MON CHÉRI [1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Leite em pó desnatado - 30g
Dextrose - 50g
Sacarose - 100g
Glucose - 50g
Liga neutra - 5g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 40g
Manteiga sem sal - 100g
Gotas de chocolate - 200g
Cereja em calda - 200g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo ou ao leite, e, em seguida, coloque nele a base já pronta. Coloque no saquinho, já preenchido com a base, 3 unidades de bombom com licor de cereja, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MON CHÉRI [2]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Cereja em calda - 300g
Sacarose - 70g
Dextrose - 100g
Glucose - 40g
Liga neutra - 10g
Emulsificante - 10g
Manteiga sem sal - 70g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 70g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de amarena (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já preparada, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MORANGO [1]





INGREDIENTES:

Morango (fruta)- 1Kg
Água - 1L
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Dextrose - 60g
Liga neutra - 5g
Goma xantana - 20g
Inulina - 50g
Emulsificante - 30g
Corante culinário cor vermelha - à vontade

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Utilize a quantidade de corante a gosto, de modo a acentuar a cor da base, até alcançar a coloração desejada. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MORANGO 2





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Calda de morango (receita disponível neste link) - 300g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MORANGO (SORBET)





INGREDIENTES:

Morangos frescos - 1,5Kg
Sacarose - 90g
Dextrose - 90g
Inulina - 50g
Maltodextrina - 40g
Liga neutra - 5g

MODO DE PREPARO:

Coloque os morangos em um recipiente, triture-os com um mixer até virar um suco e reserve. Em outro recipiente, misture todos os ingredientes secos e reserve. Em seguida, despeje a mistura dos ingredientes secos reservados ao recipiente com o suco de morango e misture com o mixer até que a base fica homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MORANGO COM CHOCOLATE BRANCO





INGREDIENTES:

Morango (fruta) - 250g
Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Creme de leite 35% de gordura - 250mL
Manteiga sem sal - 60g
Pó saborizante sabor morango - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MORANGO COM COOKIES





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 50g
Açúcar invertido - 100g
Glucose - 100g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Pó saborizante sabor morango - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto os cookies, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, e, em seguida, a quantidade de cookies que preferir, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MORANGO COM NUTELLA





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó desnatado - 4 colheres de sopa
Leite em pó integral - 3 colheres de sopa
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Morango (fruta) - 250g
Pó saborizante sabor morango - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Primeiramente, coloque no liquidificador a água, o leite em pó desnatado e o leite em pó integral, e bata até misturar. Uma vez bem misturados, adicone todos os outros ingredientes e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MOUSSE DE LIMÃO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Pó saborizante sabor mousse de limão - 60g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

MOUSSE DE LIMÃO COM HORTELÃ





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 8g
Manteiga sem sal - 50g
Pó saborizante sabor mousse de limão - 40g
Hortelã fresco - à vontade
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NAPOLITANO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 20g
Pó saborizante sabor creme - 60g
Emulsificante - 30g

OBS.: Por se tratar do sabor napolitano, esta receita deve ser preparada três vezes, modificando-se somente o sabor do pó saborizante, utilizando os sabores creme, morango e chocolate.

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, preenchendo o mesmo com 1/3 do sabor creme, 1/3 do sabor morango e 1/3 do sabor chocolate, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NATA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Gordura de palma - 30g
Pó saborizante sabor nata - 70g
Liga neutra - 8g
Emulsificante - 10g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO COM BARRA DE CHOCOLATE MILKA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 100g
Dextrose - 160g
Maltodextrina - 140g
Liga neutra - 10g
Gordura de palma - 90g
Emulsificante - 40g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 100g
Barra de chocolate Milka - 4 tabletes unidos

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a barra de chocolate Milka e preencha-o com a base. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO COM FRUTAS VERMELHAS





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 200g
Leite em pó desnatado - 40g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de frutas vermelhas (já pronta) e também com calda de ninho trufado, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO COM MORANGO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Creme de leite 35% de gordura - 250g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 150g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO COM NUTELLA [1]



INGREDIENTES:

Água - 600g
Leite em pó desnatado - 190g
Sacarose - 85g
Dextrose - 60g
Manteiga sem sal - 60g
Liga neutra - 10g
Sal - 3g

MODO DE PREPARO:

Coloque a água em uma panela e ligue o fogo médio. Quando for levantar fervura, retire do fogo e transfira-a para um recipiente, onde deverão ser acrescentados todos os ingredientes secos (já misturados). Misture bem com um mixer até que a mistura fique totalmente homogênea. Em seguida, acrescente a manteiga sem sal e, novamente, utilize o mixer até homogeneizar a mistura. Leve essa mistura à geladeira e deixe maturar por 4 horas no mínimo e, no máximo, por 6 horas. Retire a base da geladeira no momento de preparar o geladinho. Recheie o saquinho com nutella e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO COM NUTELLA 2





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Creme de leite 35% de gordura - 300g
Manteiga sem sal - 20g
Glucose - 2 colheres de sopa cheias
Sacarose - 2 colhares de sopa cheias
Gomas guar + tara + carboximetilcelulose - 5g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 3 colheres de sopa cheias
Leite em pó integral - 1 colher de sopa cheia
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella, e, em seguida, coloque a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO COM OREO





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó desnatado - 2 colheres de sopa
Leite em pó integral - 5 colheres de sopa
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 10g
Manteiga sem sal - 50g
Emulsificante - 30g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 150g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Em seguida, coloque no saquinho, já preenchido com a base, bolacha Oreo. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO COM OVOMALTINE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 100g
Gordura de palma - 70g
Leite em pó desnatado - 40g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda crocante de ovomaltine (pronta) e, em seguida, coloque a base já preparada, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NINHO TRUFADO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Glucose - 150g
Calda de ninho trufado (receita disponível neste link) - 400g
Pó saborizante sabor LEITINHO - 70g
Manteiga sem sal - 50g
Leite em pó desnatado - 35g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de ninho trufado, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NUTELLA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 100g
Creme de leite 35% de gordura - 500mL
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 30g
Pó saborizante sabor chocolate com avelã (Gelatte) - 50g
Nutella - 400g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

NUTELLA COM NINHO TRUFADO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Maltodextrina - 70g
Sacarose - 50g
Dextrose - 30g
Manteiga sem sal - 70g
Emulsificante - 10g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor avelã - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea.Recheie o saquinho com calda de ninho trufado, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

OREO [1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Leite condensado - 1 lata
Glucose - 50g
Dextrose - 30g
Liga neutra - 5g
Óleo de coco - 70g
Pó saborizante sabor nata - 50g
Emulsificante - 30g
Biscoito Oreo (picado) - a gosto

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Manualmente, com uma colher ou espátula, despeje e misture o biscoito Oreo já picado sobre a base, e mexa até que esteja todo distribuído por igual. Recheie o saquinho com calda de chocolate meio-amargo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

OREO 2





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó integral - 4 colheres de sopa
Leite em pó desnatado - 3 colheres de sopa
Glucose - 70g
Sacarose - 50g
Dextrose - 40g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Emulsificante - 50g
Bolacha Oreo - 300g
*** Barra de chocolate Oreo - 90g (opcional)**

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

OURO BRANCO



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 50g
Flocos de arroz - 50g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 40g
Xerém de amendoim - 40g
Flocos crocantes - 40g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

OVOMALTINE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 50g
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Pó saborizante sabor ovomaltine (Mix Maltine) - 70g
Crocante de ovomaltine - 150g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda crocante de ovomaltine (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já preparada, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PAÇOCA [1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 140g
Glucose - 140g
Liga neutra - 5g
(Xerém de amendoim - 125g) + (Farofa crocante - 125g)
Pasta de amendoim sem açúcar - 200g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de paçoca (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já preparada, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PAÇOCA 2





INGREDIENTES:

Paçoca - 350g
Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 100g
Sacarose - 100g
Dextrose - 50g
Glucose - 100g
Liga neutra - 10g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PAÇOQUITA COM CALDA DE CHOCOLATE AO LEITE



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 40g
Dextrose - 70g
Maltodextrina - 40g
Liga neutra - 10g
Emulsificante - 30g
Leite em pó desnatado - 60g
Gordura de palma - 80g
Paçoquita - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate ao leite, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já preparada, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PAÇOQUITA DE PAMONHA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 70g
Dextrose - 70g
Maltodextrina - 60g
Liga neutra - 5g
Paçoquita - 175g
Pamonha cremosa - 200g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 200g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PALHA ITALIANA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 100g
Sacarose - 100g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 5g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 80g
Manteiga sem sal - 100g
Leite de coco em pó - 50g
Calda de chocolate meio-amargo (receita disponível neste link) - 2 colheres bem cheias
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate ao leite, cujo modo de fazer está neste link, juntamente com a bolacha de sua preferência e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PANETONE





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Manteiga sem sal - 100g
Liga neutra - 5g
Frutas cristalizadas - 200g
Emulsificante - 30g
Aromatizante líquido sabor panetone - 2 colheres de sopa

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a quantidade que preferir de frutas cristalizadas e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PASSAS AO RUM





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Gema de ovo - 240g
Manteiga sem sal - 20g
Sacarose - 150g
Açúcar invertido - 150g
Liga neutra - 8g
Uva passa - 150g
Emulsificante - 40g
Aromatizante líquido sabor rum - 40g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de uva passa, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PÉ DE MOÇA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Maltodextrina - 150g
Sacarose - 150g
Leite condensado - 2 latas
Gordura em pó - 40g
Gordura de palma - 40g
Calda de caramelo VA BENE - 300g
Saborizante líquido sabor caramelo LEAGEL - 30g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Amendoim torrado e sem casca - 500g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o amendoim sem casca, e bata até a mistura ficar homogênea. Manualmente, com uma colher ou espátula, despeje e misture o amendoim sem casca, e mexa até que esteja todo distribuído por igual. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PÉ DE MOLEQUE





INGREDIENTES:

Pé-de-moleque - 300g
Pé-de-moleque moído - 150g
Leite integral - 1L
Manteiga sem sal - 100g
Leite condensado - 1 lata
Dextrose - 40g
Maltodextrina - 60g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e bata por mais 1 minuto ou até a mistura ficar homogênea. Pode-se, como opção, ao final, acrescentar crocante de amendoim (já pronto) e bater por mais alguns instantes. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PÊSSEGO COM MANGA





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó desnatado - 4 colheres de sopa
Leite em pó integral - 3 colheres de sopa
Pêssego (fruta) - 600g
Manga (fruta) - 600g
Sacarose - 50g
Glucose - 70g
Dextrose - 40g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Manteiga sem sal - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PISTACHE COM CALDA DE AMARENA





INGREDIENTES:

Água - 1L
Leite em pó desnatado - 4 colheres de sopa
Leite em pó integral - 3 colheres de sopa
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 450g
Óleo de coco - 3 colheres de sopa
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 5g
Pasta de pistache (pura) - 180g
Pistache - 250g
Manteiga sem sal - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de amarena (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já preparada, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PITAYA





INGREDIENTES:

Pitaya (fruta) - 1Kg
Leite integral - 1L
Leite condensado - 1 lata
Dextrose - 140g
Maltodextrina - 40g
Inulina - 50g
Liga neutra - 5g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PRESTÍGIO BRANCO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 80g
Maltodextrina - 40g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 10g
Emulsificante - 20g
Coco ralado - 200g
Óleo de coco - 100g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea.Recheie o saquinho calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Após, coloque no saquinho uma barra de chocolate ao leite com coco (Prestígio). Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PRESTÍGIO INVERTIDO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 70g
Maltodextrina - 30g
Dextrose - 80g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 20g
Manteiga sem sal - 80g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 70g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com coco ralado misturado à calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Antes de fechar o saquinho, como sugestão, pode-se, também, colocar nele uma barra de chocolate ao leite com coco (Prestígio). Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PRESTÍGIO TRADICIONAL





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Coco - 300g
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Aromatizante líquido sabor coco - 2 colheres de sopa
Manteiga sem sal - 50g
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g
Leite de coco - 200mL (1 vidro)

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PUDIM





INGREDIENTES:

Leite condensado - 1 lata
Leite integral - 1L
Óleo de coco - 100g
Dextrose - 30g
Glucose - 80g
Pudim pronto - 1Kg
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o pudim e o emulsificante, e bata por 2 minutos. Após, acrescente aos poucos as fatias de pudim e, por fim, o emulsificante, batendo até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de caramelo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

QUEIJADINHA





INGREDIENTES:

Leite de coco - 1L
Coco - 150g
Manteiga sem sal - 100g
Queijo ralado - 200g
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 10g
Pó saborizante sabor creme - 80g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

QUEIJO COM GOIABADA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Goiabada em pedaços - 350g
Sacarose - 30g
Açúcar invertido - 50g
Cream cheese - 200g
Pó saborizante sabor queijo - 100g
Óleo de coco - 60g
Liga neutra - 8g
Emulsificante - 50g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de goiabada cremosa (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já preparada, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

RAFFAELLO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 500g
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Chocolate branco - 500g
Gordura de palma - 30g
Avelã - 100g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda Raffaello, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

RED VELVET





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 100g
Glucose - 50g
Dextrose - 80g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 30g
Corante culinário vermelho - à vontade
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Utilize a quantidade de corante a gosto, de modo a acentuar a cor da base, até alcançar a coloração desejada. Como sugestão, pode-se colocar dentro do saquinho um pedaço de bolo sabor red velvet e, em seguida, recheá-lo com calda de ninho trufado, cujo modo de fazer está neste link, e, depois, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

RED VELVET COM CHOCOLATE BRANCO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 70g
Maltodextrina - 50g
Dextrose - 80g
Leite em pó desnatado - 50g
Liga neutra - 10g
Emulsificante - 10g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor red velvet - 70g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

SALADA DE FRUTAS



INGREDIENTES:

Mamão papaia - ½ unidade
Kiwi - 2 unidades
Manga - 1 unidade
Polpa de maracujá - Polpa de 3 unidades
Morango (fruta) - 1 caixinha (250g)
Uva verde sem sementes - 150g
Banana nanica - 1 unidade
Água - 1L
Glucose - 50g
Dextrose - 50g
Sacarose - 50g
Liga Neutra - 5g
Goma xantana - 2g
Polidextrose - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

SENSAÇÃO[1]





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 50g
Dextrose - 70g
Glucose - 40g
Liga neutra - 10g
Manteiga sem sal - 70g
Pó saborizante sabor morango - 50g
Emulsificante - 10g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link e também com calda trufada de chocolate ao leite, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta. Após isso, coloque no saquinho, já preenchido com a base, um pedaço de barra de chocolate ao leite, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho, sem deixar transbordar. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

SENSAÇÃO 2





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Manteiga sem sal - 40g
Liga neutra - 5g
Morango (fruta) - 1 caixa (250g)
Pó saborizante sabor morango - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda de morango, cujo modo de fazer está neste link, e também com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta. Após isso, coloque no saquinho, já preenchido com a base, um pedaço de barra de chocolate Sensação, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho, sem deixar transbordar. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

SHERBET DE MARACUJÁ





INGREDIENTES:

Leite condensado - 500g
Maracujá (suco) - 440g
Água - 570g
Leite em pó desnatado - 50g
Liga neutra - 20g
Dextrose - 80g
Maltodextrina - 140g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 200g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

SHERBET DE MORANGO





INGREDIENTES:

Morango (suco) - 400g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 120g
Leite condensado - 300g
Leite em pó desnatado - 30g
Liga neutra - 5g
Maltodextrina - 85g
Dextrose - 60g

MODO DE PREPARO:

Coloque os morangos em um recipiente, triture-os com um mixer até virar um suco e reserve. No liquidificador, coloque o creme de leite pasteurizado 35% de gordura, o leite condensado, e a mistura dos outros ingredientes secos, despejando, após isso, o suco de morango reservado. Bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

SHOT





INGREDIENTES:

Sacarose - 150g
Dextrose - 150g
Água - 1L
Leite em pó desnatado - 3 colheres de sopa
Leite em pó integral - 4 colheres de sopa
Liga neutra - 5g
Amendoim torrado sem casca - à vontade
Emulsificante - 30g
Manteiga sem sal - 50g
Cacau em pó 100% sem açúcar - 60g

MODO DE PREPARO:

Primeiramente, coloque no liquidificador a água, o leite em pó desnatado e o leite em pó integral, e bata até misturar. Uma vez bem misturados, adicone todos os outros ingredientes no liquidificador, exceto o amendoim torrado sem casca, e bata até a mistura ficar homogênea. Manualmente, com uma colher ou espátula, despeje e misture o amendoim torrado sem casca, em quantidade de sua preferência, sobre a base, e mexa até que esteja todo distribuído por igual. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

SONHO DE VALSA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Manteiga sem sal - 100g
Chocolate branco - 400g
Farofa crocante de amendoim - 50g
Leite em pó desnatado - 50g
Xerém de amendoim - 50g
Castanha de caju - 50g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

STIKADINHO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Açúcar refinado ou cristal - 150g
Creme de leite - 1 lata
Manteiga sem sal - 30g
Liga neutra - 8g
Morango (fruta) - 300g
Pasta saborizante sabor morango - 70g
Açúcar invertido - 100g (3 colheres de sopa)
Emulsificante - 10g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate meio amargo, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta. Após isso, coloque no saquinho, já preenchido com a base, uma barra de chocolate Stikadinho, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho, sem deixar transbordar. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

TABLITO





INGREDIENTES:

Chocolate branco em barra - 300g
Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Açúcar invertido - 150g
Creme de leite - 1 lata
Gordura em pó - 70g
Liga neutra - 8g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com calda trufada de chocolate branco, cujo modo de fazer está neste link, juntamente com castanhas trituradas, na quantidade de sua preferência, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

TABLITO DE NUTELLA



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Liga neutra - 5g
Emulsificante - 10g
Sacarose - 70g
Dextrose - 100g
Manteiga sem sal - 50g
Maltodextrina - 50g
Pó saborizante sabor Dorella (chocolate c/ avelã - Doremax) - 50g
Leite em pó desnatado - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com nutella misturada com avelãs picadas e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Após, coloque no saquinho, já preenchido com a base, uma barra de nutella. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

TENTAÇÃO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Morango - 1 caixa
Sacarose - 100g
Glucose - 100g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor morango - 100g
Chocolate em barra - 250g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

TENTAÇÃO DE MARACUJÁ





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 80g
Sacarose - 60g
Dextrose - 40g
Liga neutra - 5g
Polpa de maracujá - 100g
Gordura de palma - 70g
Pó saborizante sabor maracujá - 50g
Gotas de chocolate - 100g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto as gotas de chocolate, e bata por 2 minutos. Após, acrescente o emulsificante e as gotas de chocolate e bata por mais 1 minuto. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

TIRAMISÚ COM CALDA DE CARAMELO



INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 100g
Sacarose - 100g
Liga neutra - 5g
Café já pronto sem açúcar - 300g
Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 490g
Manteiga sem sal - 100g
Queijo mascarpone - 400g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque no liquidificador o leite, a glucose, a sacarose e a liga neutra e bata bem. Em seguida, adicione um a um, batendo os seguintes ingredientes: café já pronto, creme de leite pasteurizado 35% de gordura, manteiga sem sal, queijo mascarpone e emulsificante - até a mistura ficar homogênea. Pegue 2 bolachas champanhe e faça um sanduíche, recheando com a calda de caramelo. Coloque essas bolachas dentro do saquinho. Recheie o saquinho com calda de caramelo (já pronta) e, em seguida, coloque a base já preparada, certificando-se de que ela desça até o fundo do saquinho, e deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

TORTA DE LIMÃO





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 5g
Gordura de palma - 30g
Pó saborizante sabor torta de limão - 60g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com o recheio de torta de limão, cujo modo de fazer está neste link, e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

TRÊS QUEIJOS COM GOIABADA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Queijos Polenghi, Ementhal e Prato (ou outros queijos de sua preferência) - 300g
Liga neutra - 5g
Sacarose - 70g
Maltodextrina - 70g
Dextrose - 40g
Emulsificante - 20g
Gordura de palma - 80g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Recheie o saquinho com goiabada cremosa (já pronta) e, em seguida, coloque nele a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar o fechamento do saquinho. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

UVA[1]





INGREDIENTES:

Uva sem semente - 1Kg
Água - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Goma xantana - 1g
Corante uva - 3g
Gordura de palma - 70g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

UVA 2





INGREDIENTES:

Uva sem sementes - 500g
Leite integral - 1L
Creme de leite 35% de gordura - 500g
Glucose - 150g
Sacarose - 150g
Liga neutra - 5g
Pó saborizante sabor mousse de uva - 100g
Corante alimentício em pó cor de uva - 3g
Emulsificante - 30g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Utilize a quantidade de corante a gosto, de modo a acentuar a cor da base, até alcançar a coloração desejada. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

UVA 3





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Creme de leite 35% de gordura - 250mL
Sacarose - 150g
Glucose - 150g
Liga neutra - 8g
Pó saborizante sabor mousse de uva - 50g
Corante alimentício em pó cor de uva - 10g
Emulsificante - 10g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

YAKULT





INGREDIENTES:

Yakult - 1L
Manteiga sem sal - 100g
Glucose - 100g
Sacarose - 100g
Dextrose - 50g
Liga neutra - 10g
Emulsificante - 20g

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

* BASE ÚNICA





INGREDIENTES:

Leite integral - 1L
Glucose - 150g
Sacarose - 100g
Dextrose - 150g
Liga neutra - 10g
Manteiga sem sal - 80g
Emulsificante - 30g
Pó saborizante - *

OBS.: Com esta base, você poderá fazer o sabor que quiser, adicionando apenas o pó saborizante do sabor de sua preferência.

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

* GELADINHO SEM LIGA NEUTRA





INGREDIENTES:

Creme de leite pasteurizado 35% de gordura - 500g
Leite condensado - 2 latas
*** Pó saborizante sabor mousse de uva - 70g**

***OBS.:** **Pode-se fazer o sabor que quiser, substituindo apenas o pó saborizante pelo de sabor de sua preferência.**

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura ficar homogênea. Coloque no saquinho a base já pronta, deixando um espaço vazio no topo para possibilitar seu fechamento. Feche o saquinho e leve-o ao freezer por, no mínimo, 48 horas.

PÓS SABORIZANTES:



LEITINHO

NATA

MILHO VERDE

BLUE ICE

MENTA

LEITE CONDENSADO

AMENDOIM

BOMBOM

COCO QUEIMADO

CREME



BAUNILHA



QUEIJO



DORELLA
(CHOCOLATE COM AVELÃ)



IOGURTE GREGO



MIX MALTINE

JABUTICABA

FRAMBOESA



MOUSSE DE MARACUJÁ

TORTA DE LIMÃO



CHICLETE TUTTI FRUTTI

IOGURTE

MENTA

BLUE ICE

MORANGURTE

CEREJA



ABACAXI

MORANGO

MOUSSE DE UVA

LIMÃO



MANGABA

CUPUAÇU

GRAVIOLA



RED VELVET

CALDAS, PASTAS E RECHEIOS:



RECHEIO DE AMARENA



NUTELLA



GOIABADA CREMOSA



PASTA DE AMENDOIM INTEGRAL



RECHEIO DE PAÇOCA



RECHEIO DE CARAMELO

CROCANTES E FAROFAS:



CALDA CROCANTE DE OVOMALTINE



FLOCOS CROCANTES DE OVOMALTINE



CROCANTE DE NEGRESCO



CROCANTE DE DOCE DE LEITE



FAROFA CROCANTE DE AMENDOIM



AMENDOIM TORRADO E MOÍDO SEM CASCA

FONTES DE GORDURA:



GORDURA DE PALMA



GORDURA DE PALMA

A SELEÇÃO DAS MARCAS DOS INGREDIENTES LISTADOS ABAIXO NÃO INTERFEREM EM NADA NA QUALIDADE DO RESULTADO FINAL DE SEU GELADINHO GOURMET, PORTANTO, QUALQUER MARCA DOS SEGUINTES PRODUTOS DO MERCADO PODE SER ESCOLHIDA:



ÓLEO DE SOJA

ÓLEO DE MILHO

ÓLEO DE ABACATE

ÓLEO DE GIRASSOL

ÓLEO DE GERGELIM

ÓLEO DE AMENDOIM



ÓLEO DE COCO



CREME DE LEITE PASTEURIZADO (FRESCO)



NATA



MANTEIGA SEM SAL

SABORIZANTES EM PASTA:



LEITE CONDENSADO



CARAMELO



DOCE DE LEITE

AROMATIZANTES LÍQUIDOS:



COCO PRATA

PANETONE PRATA

EMULSIFICANTES:



EMUSTAB DR



EMUSTAB

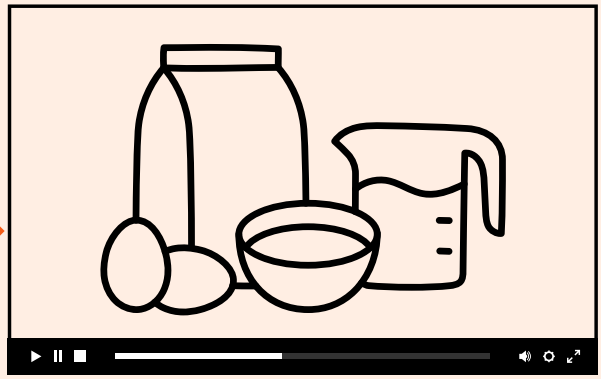


KERRY

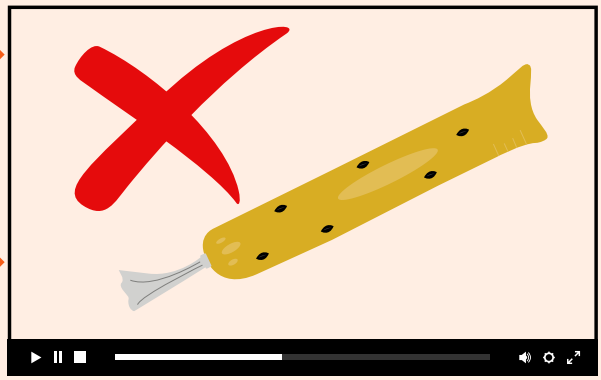
VIDEOAULAS 1 - 3

VAMOS APRENDER MAIS!

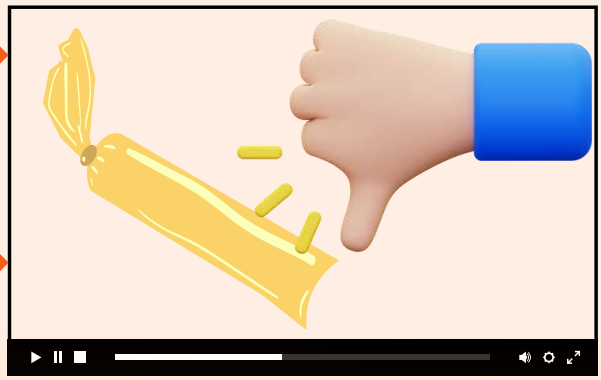
Não basta só reproduzir as receitas. Para crescer no mundo dos geladinhos gourmet, é preciso compreender os fundamentos das escolhas de cada ingrediente e também de cada etapa e aspecto da produção, até a venda. Para isso, realizei uma seleção especial das vídeoaulas mais importantes para sua caminhada de aprendizado. **É só clicar no vídeo!**



1 - FUNÇÕES DOS INGREDIENTES



2 - MAIORES DEFEITOS DO GELADINHO

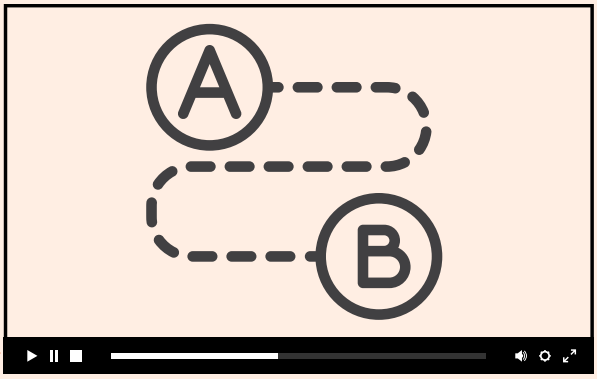


3 - PIORES DEFEITOS DO GELADINHO

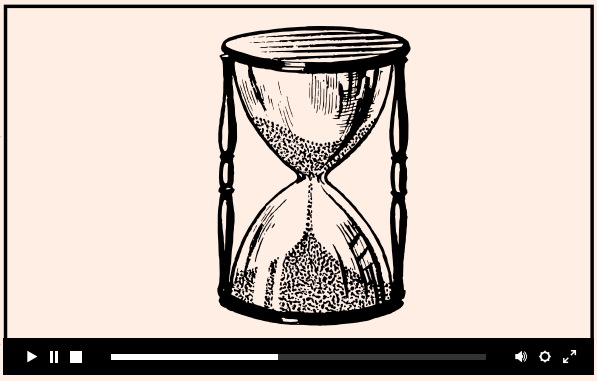
VIDEOAULAS 4 - 7



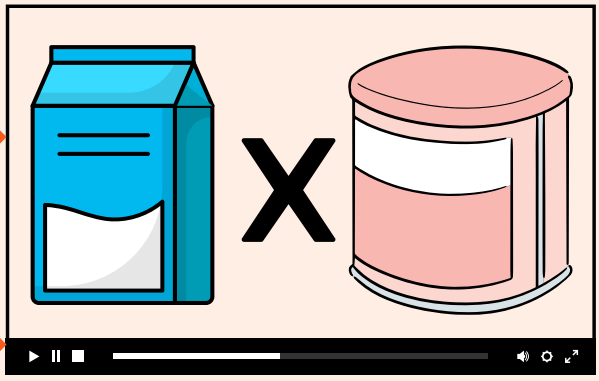
4 - IMPORTÂNCIA DAS GORDURAS



5 - COMEÇANDO DO ZERO?



6 - PARA QUE DEIXAR A BASE DESCANSAR?



7 - COMPOSTO LÁCTEO X LEITE EM PÓ

VIDEOAULAS 8 - 11



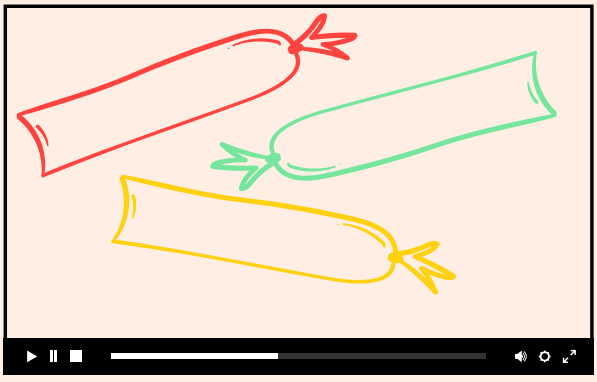
8 - LIGA NEUTRA E CREME DE LEITE DE CAIXINHA



9 - CONHEÇA AS BASES MAIS INCRÍVEIS



10 - DIFERENÇA ENTRE CACAU E CHOCOLATE EM PÓ



11 - POSSO CONGELAR UM GELADINHO SOBRE OUTRO?

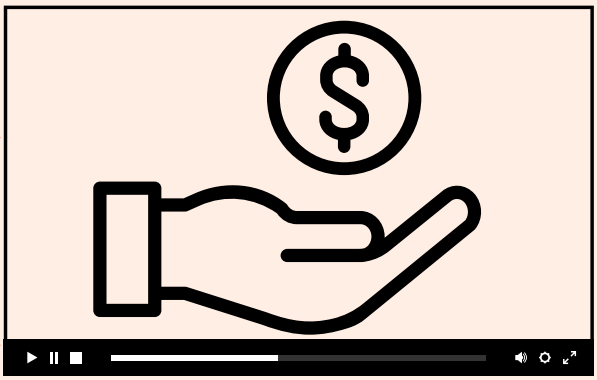
VIDEOAULAS 12 - 15



12 - AJUSTANDO A RECEITA



13 - GELADINHO GOURMET X GELADINHO GOURMETIZADO

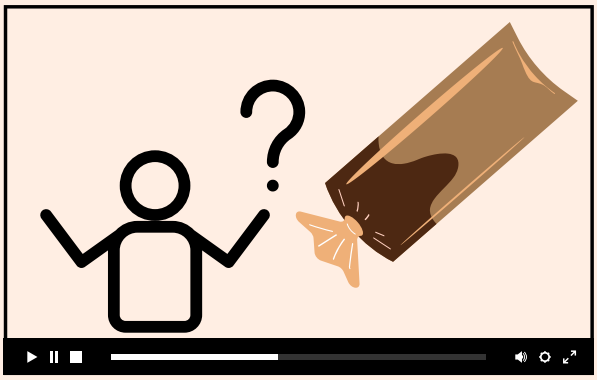


14 - QUANTO CUSTA FAZER AS RECEITAS?



15 - INVESTINDO POUCO E LUCRANCO MUITO!

VIDEOAULAS 16 - 19



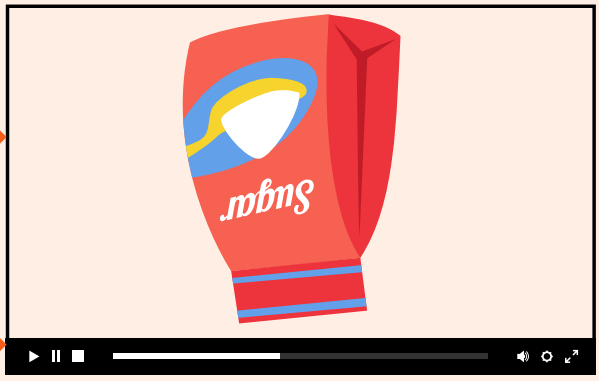
16 - ENTENDA O QUE É UM GELADINHO GOURMET



17 - APRENDA A FAZER A SUA PRÓPRIA LIGA NEUTRA



18 - QUAL É A MELHOR LIGA NEUTRA?

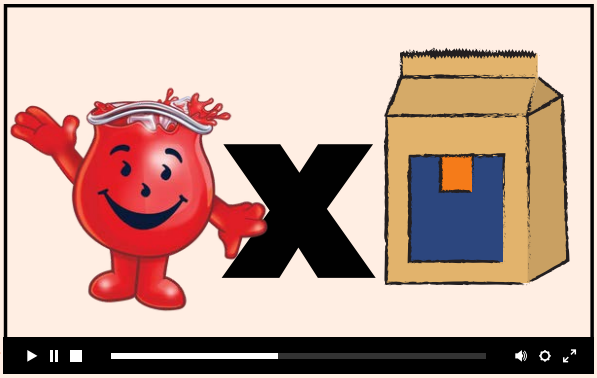


19 - APRENDA A FAZER AÇÚCAR INVERTIDO!

VIDEOAULAS 20 - 23



20 - NÃO ESCOLHA AS BASES ERRADAS !



21 - DIFERENÇA ENTRE KI-SUCO E BASE PARA SORVETE

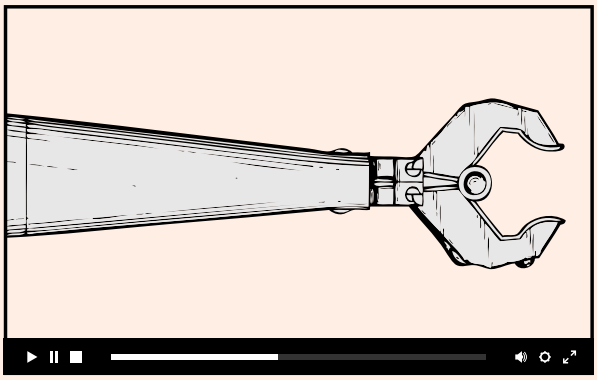


22 - LEITE CONDENSADO OU AÇÚCAR ?

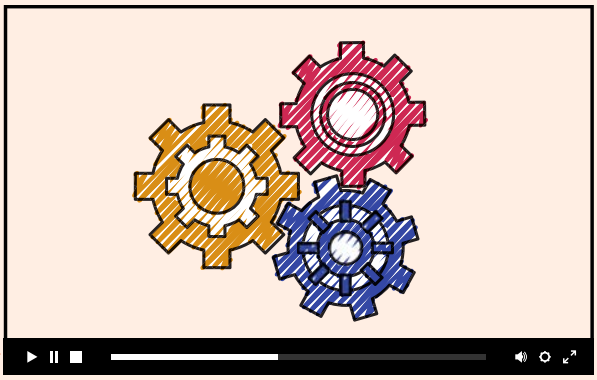


23 - GORDURA DE PALMA OU CREME DE LEITE ?

VIDEOAULAS 24 - 25



24 - EQUIPAMENTOS DE MINHA MINI FÁBRICA



25 - EQUIPAMENTOS PARA PRODUÇÃO

ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS ?

INGREDIENTES [1]

INGREDIENTES ONLINE

INGREDIENTESONLINE.COM.BR

11. 3227-0416

INGREDIENTES [2]

PONTILHÃO

PONTILHAO.COM.BR

11. 97068-2710

SAQUINHOS

AB PLASTIC

ABPLASTIC.COM.BR

62. 3211-5306

62. 98197-2701

SAQUINHOS PERSONALIZADOS

CENTENÁRIO GRÁFICA

CENTENARIO.COM.BR

14. 3711-6000

ONDE ENCONTRAR OS PRODUTOS ?

SELADORA

ITAMAR FERNANDO

INSTAGRAM.COM/ITAMAR.FERNANDO

11. 98076-0579

Não é permitida a distribuição deste material sem autorização da autora. Pedimos a gentileza de respeitar todo o esforço, o investimento e a dedicação empregados neste trabalho.

166 RECEITAS

DO CANAL PENSE GELADO® DO YOUTUBE



Pense Gelado

o Gourmet

Creme Gelado