edu K

viva da sua paixão

Sacolés *gourmet*

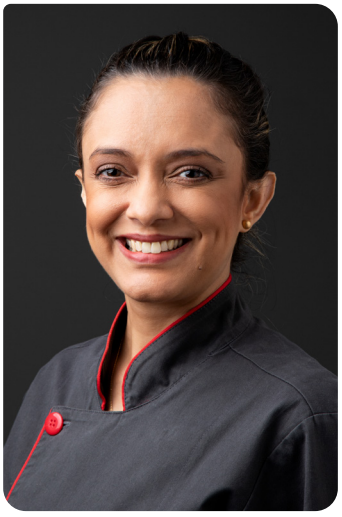
KÁTIA D' ANGELA



Sobre o curso

Eles são sucesso entre adultos e crianças, seja na praia, nas festas infantis, em eventos e até nas ruas. Os deliciosos geladinhos no saquinho ganharam variados sabores: existem aqueles feitos à base de leite, os de frutas tropicais, os famosos alcoólicos e até os *detox*. Com tanta variedade no mercado, a *chef* Kátia D'Angela preparou um curso com 10 tipos de sacolés para você aprender a fazer! Ela vai contar todos os segredinhos do preparo e mostrará como embalar o seu produto da melhor forma possível, para que você possa iniciar a sua produção com qualidade e vender muito!

Expert



Fundadora do ateliê que leva seu nome, Kátia D'Angela atua no mercado da confeitaria há 4 anos. Há 1 ano, ministra cursos livres por São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais. Formada em Gestão de Recursos Humanos, Kátia também cursou Administração de Empresas e, em meio à crise, rendeu-se ao amor pelo açúcar. Formou-se em *Cake Design* pela *Wilton Brasil*, especializou-se em confeitaria pelo *Senai* (SP) e fez muitos outros cursos livres; dentre tantos temas, sua maior paixão é o chocolate. Cursando pós-graduação em Panificação e Confeitaria, busca sempre o melhor para seus alunos e clientes.

edu K viva da sua paixão

Nível do curso
Iniciante

Pré-requisitos:
Curso livre

Este curso foi disponibilizado em:
05/02/2020

Última atualização de conteúdo:
11/02/2020

Equipe editorial

Gestão de conteúdo:
Eliana Santos

Fotografia:
Pedro Silva

Revisão:
Clarice Ferro e Mariana Moura

Diagramação:
Grasiela Gonzaga

Acesse pelo App
Assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu *smartphone* ou *tablet*.

Disponível na App Store

DISPONÍVEL NO Google play

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sumário

RECEITA-BASE 4

NINHO* COM *NUTELLA 4

CHICABON 5

CHURROS 5

AÇAÍ, BANANA E GRANOLA 6

***CHEESECAKE* DE FRUTAS VERMELHAS** 6

COCADA CREMOSA 7

TORTA DE LIMÃO 8

CAIPIRINHA 8

PIÑA COLADA 9

DETOX 10

RECEITA EXTRA: *SEXY HOT* 11

PARA CONTINUAR SEUS ESTUDOS NA EDUK 13

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Receita-base

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 750 ml de leite integral
- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite *UHT*
- 40 g de leite em pó
- 15 g de liga neutra* ou glucose branca



O que é liga neutra?

Liga neutra é uma mistura de estabilizantes que favorecem a cremosidade, melhoram a consistência, evitam a formação de gelo e retardam o descongelamento.



Ninho com *Nutella*

PREPARO

- **Insira todos os ingredientes da receita-base no liquidificador e bata.**
- **Adicione 200 g de leite em pó e bata por mais 3 minutos, ou até a mistura ficar homogênea.**
- **No saquinho de sacolé, coloque *Nutella* com ajuda de uma manga de confeitar.**

Dica da *chef*

Você pode variar a receita, fazendo combinações com *Bis*, *Oreo* ou *KitKat* ou substituindo a *Nutella* por leitinho (leite líquido com leite em pó, como *Ninho*).

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- 200 g de leite em pó *(Ninho)*
- *Nutella* — Q.B.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Chicabon

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- 50 g de chocolate em pó 50%
- 150 g de doce de leite



PREPARO

- Insira todos os ingredientes da receita-base no liquidificador e bata.
- Junte o chocolate em pó à mistura e bata novamente.
- Em seguida, insira o doce de leite e continue batendo por 3 minutos, até o conteúdo ficar homogêneo.

Churros

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- 3 g de canela em pó
- Doce de leite — Q.B.



PREPARO

- Insira todos os ingredientes da receita-base no liquidificador e bata.
- Adicione a canela em pó e continue batendo por mais 3 minutos, até o conteúdo ficar homogêneo.
- No saquinho de sacolé, coloque o doce de leite com ajuda de uma manga de confeitar.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Cheesecake de frutas vermelhas

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- Geleia de frutas vermelhas — Q.B.

PREPARO

- Insira todos os ingredientes da receita-base no liquidificador e bata por cerca de 3 minutos.
- No saquinho de sacolé, coloque a geleia de frutas vermelhas com ajuda de uma manga de confeitar.

Dica da *chef*

- Para esta receita, você deve substituir o creme de leite da receita-base pela mesma quantidade de *cream cheese* (200 g).
- É possível usar frutas amarelas, amora, goiaba ou qualquer fruta que possa ser base para uma geleia.

Açaí, banana e granola

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- 3 pacotes de polpa de açaí
- 2 bananas picadas
- Leite condensado — Q.B.
- Granola — Q.B.



PREPARO

- Insira todos os ingredientes da receita-base no liquidificador e bata.
- Junte toda a polpa de açaí e continue batendo.
- Acrescente as bananas e bata por 3 minutos, ou até a mistura ficar homogênea.
- No saquinho de sacolé, coloque a granola e o leite condensado com ajuda de uma manga de confeitar.
- Use um funil para envasar, deixando um espaço para fazer o nó do fechamento.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Cocada cremosa

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- 100 g de coco ralado seco

PREPARO

- Insira todos os ingredientes da receita-base no liquidificador e bata.
- Junte o coco ralado seco à mistura e bata por mais 3 minutos.
- No saquinho, coloque a mistura com ajuda de uma manga de confeitar.
- Use um funil para envasar, deixando um espaço para fazer o nó do fechamento.

ANOTAÇÕES:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Torta de limão

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- Suco de 1 limão-taiti ou 15 gotas de óleo de limão-taiti
- Raspas de 3 limões-taiti
- Biscoitos tipo *Maizena* ou *Maria* quebrados — Q.B.



PREPARO

- **Insira todos os ingredientes da receita-base no liquidificador e bata.**
- **Adicione o suco de limão e as raspas à mistura e continue batendo até homogeneizar.**
- **No saquinho de sacolé, adicione biscoitos tipo *Maizena* ou *Maria* quebrados grosseiramente, com ajuda de um funil.**
- **Despeje a mistura por cima e feche o saquinho.**

Caipirinha

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 500 ml de leite integral
- 395 g de leite condensado
- 100 ml de suco de limão ou 30 gotas de óleo essencial de limão
- 60 ml a 120 ml de cachaça ou vodca
- 15 g de liga neutra
- Raspas de 3 limões-taiti



Dica da *chef*

Lembre-se de que o álcool não congela, então, cuidado com o seu excesso!

PREPARO

- **Bata todos os ingredientes no liquidificador até a mistura estar homogênea.**
- **Use o funil para despejar o líquido no saquinho de sacolé e congele.**

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Piña colada

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 400 ml de suco concentrado de abacaxi
- 60 ml de vodca
- 1 colher de sopa de liga neutra

PREPARO

- **Bata todos os ingredientes no liquidificador até a mistura estar homogênea.**
- **Use o funil para despejar o líquido no saquinho de sacolé e congele.**

ANOTAÇÕES:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Detox

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 500 ml de água de coco
- 2 folhas de couve
- 5 rodelas de abacaxi
- Gengibre ou hortelã — Q.B.

PREPARO

- Lave bem as folhas de couve.
- Bata todos os ingredientes no liquidificador até a mistura estar homogênea.
- Use o funil para despejar o líquido no saquinho de sacolé e congele.

ANOTAÇÕES:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Receita extra: *Sexy Hot*

RENDIMENTO • 12 unidades de 120 ml cada, em média

DURABILIDADE • 3 meses no congelador

INGREDIENTES

- 1 receita-base
- 400 ml de suco concentrado de manga
- 120 ml de vodca
- Pimenta dedo-de-moça — Q.B.

PREPARO

- Insira todos os ingredientes no liquidificador e bata até a mistura estar homogênea.
- Use o funil para despejar o líquido no saquinho de sacolé e congele.

ANOTAÇÕES:

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Pulo do gato

- Escolha com carinho a posição do **adesivo da sua marca** no saquinho de sacolé, pois o material não é molinho e pode prejudicar a experiência do(a) cliente ao consumir o recheio. Uma alternativa para isso é adesivar outro saquinho, como se fosse a embalagem do sacolé. Para juntar os dois saquinhos (a embalagem e o próprio sacolé), use uma seladora nas pontas abertas. Ela vai cortar e unificar, gerando um lindo acabamento na apresentação do produto!
- Para **envasar os recheios de todos os sacolés**, utilize um funil e despeje o líquido no saquinho, lembrando sempre de deixar um espaço sem líquido para dar o nó.



Fornecedores

Vamos lá colocar a mão na massa? *Ops*, nos sacolés?
Confira nossas indicações de marcas e lojas!

Chocolate em pó e geleia de frutas vermelhas
Chocolates Harald

Óleo essencial natural de limão-taiti
Gran Chef

Liga neutra
Marvi Alimentos

Doce de leite
Portão de Cambui Doces e Laticínios

Adesivos termocolantes
Gibi Impressos (em lojas de festa ou distribuidoras de doces)

Saquinhos de sacolés
Lojas de festa e de doces

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Para continuar seus estudos na eduK

Que tal assistir a outros cursos cheios de preparos bem detalhados para não perder o ponto dos geladinhos? Com as indicações a seguir, você aprenderá das receitas naturais às alcóolicas para fazer e vender muito! Confira agora e venha **viver da sua paixão!**



Geladinhos para vender: naturais, cremosos e alcoólicos

Laila Pereira e Camila Pereira

Transmitido em
14/12/2017



Sorvetes artesanais para seu negócio

Renata Braune

Transmitido em
24/11/2017



Sorvetes especiais: técnicas e receitas

Paula Saracchi

Transmitido em
06/02/2015

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



Sobremesas finas geladas

Camila Dutra

Transmitido em
25/10/2017



Ficha técnica de alimentos: guia passo a passo

Adriana Furquim

Transmitido em
29/01/2018

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "SACOLÉS *GOURMET*" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

edu K viva da sua paixão



Acesse, assista e participe do grupo de discussão do curso no *site* da eduK!

Sacolés *gourmet*

Transmitido em
05/02/2020

Me ajuda

Acesse, tire suas dúvidas e veja dicas incríveis da equipe eduK!

Fica a dica

Faça sugestões de cursos e autores que você quer ver na eduK!

1 ano grátis

Convide seus amigos para assinar a eduK e ganhe até um ano de assinatura GRÁTIS!

ABED

Empresa B Certificada

CONHEÇA MAIS SOBRE A EDUK

A eduK é membro da Associação Brasileira de Ensino a Distância e certificada pela B Corp como uma empresa preocupada com o impacto social.