Pipoca Gourmet

7 RECEITAS FAÇA E VENDA



ANJO DOCE DELICIAS CASEIRAS

Pipoca Gourmet

Indice



Pipoca Gourmet 3

Utensilios 4

Dicas Importantes 5

Receitas Que Vendem

- Raffaello 8
- Oreo 15
- Ninho 20
- Ovomaltine 25
- Bicho de Pé 30
- Chocolate 35
- Prestigio 41

Embalagens 47

Agradecimento 49





Pipoca Gourmet

Dentre as inúmeras possibilidades para quem trabalha com a produção e venda de doces caseiros, a ***Pipoca Gourmet*** *tem sido um produto cada vez mais presente no cardápio das empreendedoras de sucesso. Além de vender bastante e atrair uma clientela fiel, apresenta uma* ***ótima margem de lucro****.*

A Pipoca, que antes era apenas um acompanhamento para assistir a um bom filme com os amigos ou servidas em festas infantis, agora na versão Gourmet ***ganhou mais espaço*** *em outras celebrações: Casamentos, formaturas, datas comemorativas, etc.*

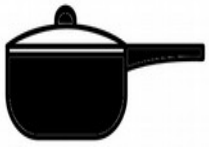
Tudo isso por conta da nova roupagem e da inclusão de ***ingredientes sofisticados*** *como castanhas, biscoitos e chocolates!*

Este livro apresenta ***7 Receitas Faça e Venda,*** *além de dicas de preparo e sugestões de embalagens. Aproveite e boas vendas!*

Utensílios



Balança de cozinha para pesar os ingredientes.



Pipoqueira para estourar o milho.



Espátula para mexer e separar as pipocas depois de carameladas.



Assadeira para espalhar a pipoca depois de carameladas.



Tijela, própria para microondas, para derreter o chocolate.



Luva de látex, sem pó, para envolver as pipocas no chocolate.

Dicas Importantes

1) O milho ideal para pipoca doce é o ***Top Sugar****, devido ao seu cultivo que ajuda na crocância e durabilidade do produto. Pode ser encontrado na loja Cianorte, localizada em São Paulo (www.pipocascianorte.com.br). Caso não encontre este produto, pode usar o milho* ***Premium*** *da Yoki.*

2) Sempre colocar o milho na panela com o ***óleo quente****, pois quando colocamos o milho no óleo frio, a gordura enxarca o milho e muitas pipocas não estouram.*

3) As receitas oferecidas neste livro são feitas com a ***técnica de caramelização fina****, que é feita no momento em que as pipocas estouram, então para fazê-las será necessário o uso de uma pipoqueira.*

4) Antes de banhar no chocolate, o ideal é fazer um caramelo fino, para que as pipocas permaneçam ***crocantes*** *por mais tempo.*

5) A ***técnica de banho fino*** *de chocolate consiste em selar as pipocas com uma camada fina de cobertura ou chocolate.*

6) Se a sua região possui um clima muito quente, o ideal é usar a ***cobertura fracionada*** *porque o chocolate puro vai melar dentro do saquinho e seu produto além de perder a beleza, também terá sua validade comprometida.*

7) O ***chocolate*** *só pode ser derramado em cima das pipocas depois de* ***frio*** *para que elas não murchem.*

Receitas Que Vendem

Dentre as coberturas conhecidas para Pipocas Gourmet, selecionamos algumas das mais vendidos para que você tenha a oportunidade de lucrar o ano inteiro, uma vez que a Pipoca nunca sai de moda e pode ser apreciada em qualquer hora ou lugar.

Nossa primeira receita *de Pipoca Gourmet é a RAFFAELLO, cujo modo de preparo* ***servirá como base para as demais receitas deste livro****.*

Fazer Pipoca Gourmet é fácil, porém é necessário ter bastante atenção nas técnicas utilizadas para que você tenha êxito na finalização e durabilidade do seu produto.

Raffaello

Ingredientes - Pipoca

- 120g de milho de pipoca Top Sugar ou Premium.
- 100g de açúcar cristal.
- 80 ml de água.
- 30ml de óleo.



Como Fazer - Caramelo Fino

Coloque os ingredientes na panela de pipoca. Leve ao fogo. Quando o primeiro milho estourar, tampe a panela e mexa o tempo todo até estourar todas as pipocas e também para espalhar o caramelo por igual. Desligue o fogo e espalhe-as sobre uma forma para que esfriem, mexendo bem para soltá-las. Reserve.






Cobertura Chocolate – Banho Fino

- *450g de cobertura fracionada branca.*
- *100g de côco queimado ralado médio (ou côco ralado médio).*
- *100g de amêndoas em lascas torradas e trituradas.*



Como Fazer – Banho Fino de Chocolate

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média, com intervalos de 30 segundos. Assim que o chocolate estiver morno (quase frio), com o auxílio de luvas, umedeça as mãos com o chocolate branco.



Pipoca Gourmet

Pegue porções pequenas de pipocas e vá "selando" até que todas fiquem cobertas de chocolate. Em seguida, acrescente o côco e as amêndoas e mexa novamente para que tudo grude no chocolate. Reserve até que o chocolate seque totalmente (cerca de 3 horas).



Assim que as pipocas estiverem totalmente secas, coloque em saquinhos próprios para pipocas ou em potes hermeticamente fechados.

***Rendimento**: aproximadamente 1Kg – 10 pacotes de 100g ou 20 pacotes de 50g.*

***Validade**: Depende do tipo de milho utilizado e de seu armazenamento. Se usar o milho Top Sugar e armazenar as pipocas em potes hermeticamente fechados, a validade será de aproximadamente 20 dias. Se usar o o milho Premium e as pipocas forem embaladas em saquinhos amarrados com laço ou arame, por exemplo, a validade será de aproximadamente 7 dias.*

***Sugestão de venda**: Cada 100g pode ser vendida a R$ 7,00 ou R$ 8,00, dependendo da região.*


Popcorn
Raffaello

Oreo

Ingredientes - Pipoca

- 120g de milho de pipoca Top Sugar ou Premium.
- 100g de açúcar cristal.
- 80 ml de água.
- 30ml de óleo.



Para a preparação do Caramelo Fino, veja a explicação na página 9.

Cobertura Chocolate – Banho Fino

- *350g de cobertura fracionada branca.*
- *100g de leite em pó.*
- *150g de biscoito Oreo triturado, com recheio.*



Como Fazer – Banho Fino de Chocolate

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média, com intervalos de 30 segundos. Assim que o chocolate estiver morno (quase frio), com o auxílio de luvas, umedeça as mãos com o chocolate branco.

Pegue porções pequenas de pipocas e vá "selando" até que todas fiquem cobertas de chocolate. Em seguida, acrescente o biscoito e o leite em pó e mexa novamente para que tudo grude no chocolate. Reserve até que o chocolate seque totalmente (cerca de 3 horas).

Obs: *Conforme ilustrações nas páginas 11 e 12.*

Assim que as pipocas estiverem totalmente secas, coloque em saquinhos próprios para pipocas ou em potes hermeticamente fechados.

***Rendimento**: aproximadamente 900g – 9 pacotes de 100g ou 18 pacotes de 50g.*

***Validade**: Depende do tipo de milho utilizado e de seu armazenamento. Se usar o milho Top Sugar e armazenar as pipocas em potes hermeticamente fechados, a validade será de aproximadamente 20 dias. Se usar o o milho Premium e as pipocas forem embaladas em saquinhos amarrados com laço ou arame, por exemplo, a validade será de aproximadamente 7 dias.*

***Sugestão de venda**: Cada 100g pode ser vendida a R$ 7,00 ou R$ 8,00, dependendo da região.*


pipoca
oreo

Ninho

Ingredientes - Pipoca

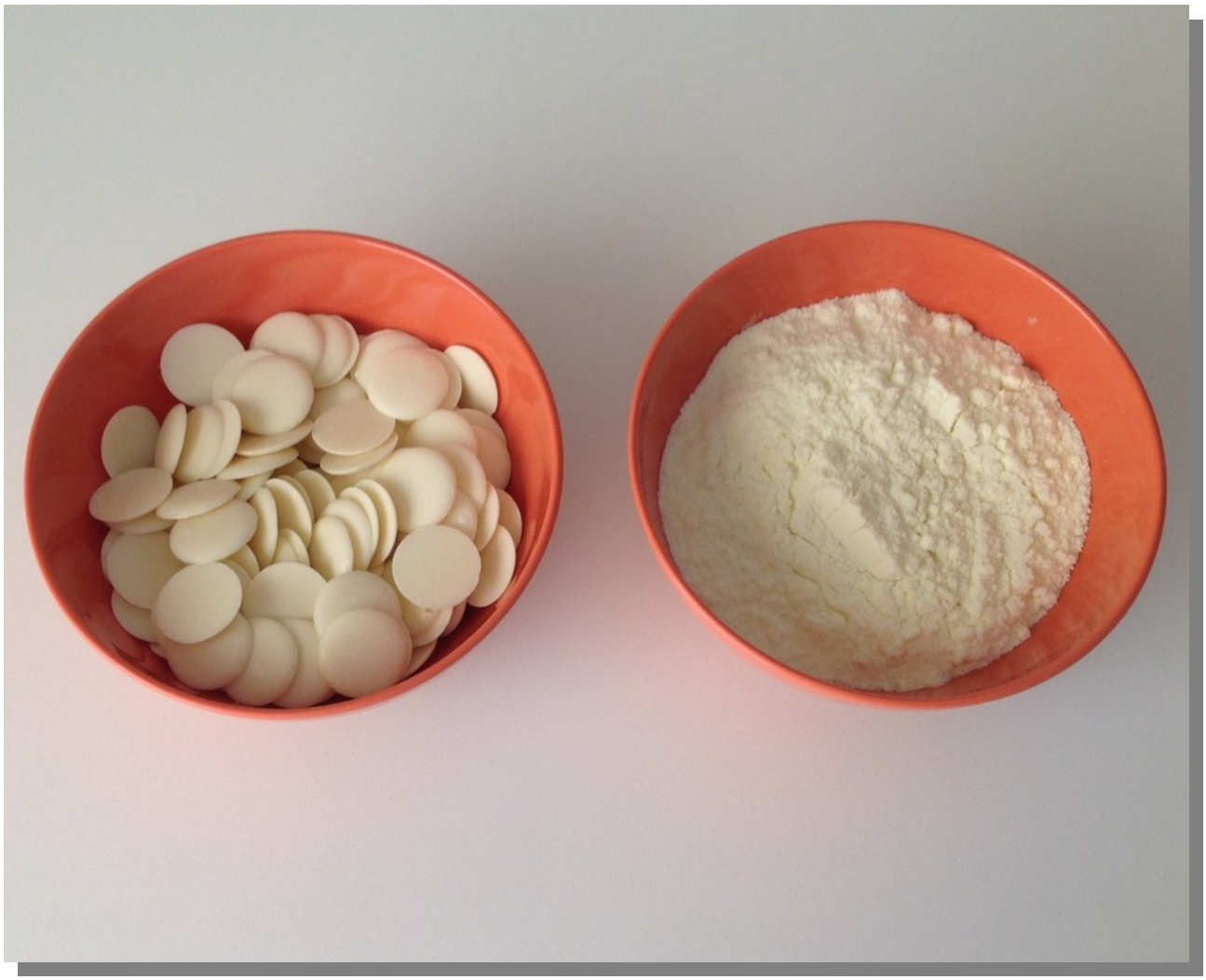
- 120g de milho de pipoca Top Sugar ou Premium.
- 100g de açúcar cristal.
- 80 ml de água.
- 30ml de óleo.



Para a preparação do Caramelo Fino, veja a explicação na página 9.

Cobertura Chocolate – Banho Fino

- *300g de cobertura fracionada branca.*
- *150g de Leite Ninho.*



Como Fazer – Banho Fino de Chocolate

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média, com intervalos de 30 segundos. Assim que o chocolate estiver morno (quase frio), com o auxílio de luvas, umedeça as mãos com o chocolate branco.

Pegue porções pequenas de pipocas e vá "selando" até que todas fiquem cobertas de chocolate. Em seguida, acrescente o Leite Ninho e mexa novamente para que tudo grude no chocolate. Reserve até que o chocolate seque totalmente (cerca de 3 horas).

Obs: *Conforme ilustrações nas páginas 11 e 12.*

Assim que as pipocas estiverem totalmente secas, coloque em saquinhos próprios para pipocas ou em potes hermeticamente fechados.

***Rendimento**: aproximadamente 800g – 8 pacotes de 100g ou 16 pacotes de 50g.*

***Validade**: Depende do tipo de milho utilizado e de seu armazenamento. Se usar o milho Top Sugar e armazenar as pipocas em potes hermeticamente fechados, a validade será de aproximadamente 20 dias. Se usar o o milho Premium e as pipocas forem embaladas em saquinhos amarrados com laço ou arame, por exemplo, a validade será de aproximadamente 7 dias.*

***Sugestão de venda**: Cada 100g pode ser vendida a R$ 7,00 ou R$ 8,00, dependendo da região.*


pipoca
de
ninho!

Ovomaltine

Ingredientes - Pipoca

- 120g de milho de pipoca Top Sugar ou Premium.
- 100g de açúcar cristal.
- 80 ml de água.
- 30ml de óleo.



Para a preparação do Caramelo Fino, veja a explicação na página 9.

Cobertura Chocolate – Banho Fino

- *300g de cobertura fracionada ao leite, ou meio amargo (ou meio a meio).*
- *150g de Ovomaltine em pó.*



Como Fazer – Banho Fino de Chocolate

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média, com intervalos de 30 segundos. Assim que o chocolate estiver morno (quase frio), com o auxílio de luvas, umedeça as mãos com o chocolate branco.

Pegue porções pequenas de pipocas e vá "selando" até que todas fiquem cobertas de chocolate. Em seguida, acrescente o Ovomaltine em pó e mexa novamente para que tudo grude no chocolate. Reserve até que o chocolate seque totalmente (cerca de 3 horas).

Obs: *Conforme ilustrações nas páginas 11 e 12.*

Assim que as pipocas estiverem totalmente secas, coloque em saquinhos próprios para pipocas ou em potes hermeticamente fechados.

***Rendimento**: aproximadamente 800g – 8 pacotes de 100g ou 16 pacotes de 50g.*

***Validade**: Depende do tipo de milho utilizado e de seu armazenamento. Se usar o milho Top Sugar e armazenar as pipocas em potes hermeticamente fechados, a validade será de aproximadamente 20 dias. Se usar o o milho Premium e as pipocas forem embaladas em saquinhos amarrados com laço ou arame, por exemplo, a validade será de aproximadamente 7 dias.*

***Sugestão de venda**: Cada 100g pode ser vendida a R$ 7,00 ou R$ 8,00, dependendo da região.*


pipoca
Ovomaltine
POP CORN
POP CORN

Bicho de Pé

Ingredientes - Pipoca

- 120g de milho de pipoca Top Sugar ou Premium.
- 100g de açúcar cristal.
- 80 ml de água.
- 30ml de óleo.



Para a preparação do Caramelo Fino, veja a explicação na página 9.

Cobertura Chocolate – Banho Fino

- *350g de cobertura fracionada branca.*
- *100g de Quick sabor morango.*
- *50g de leite em pó.*



Como Fazer – Banho Fino de Chocolate

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas em potência média, com intervalos de 30 segundos. Assim que o chocolate estiver morno (quase frio), com o auxílio de luvas, umedeça as mãos com o chocolate branco.

Pegue porções pequenas de pipocas e vá "selando" até que todas fiquem cobertas de chocolate. Em seguida, acrescente o Quick sabor morango e o leite em pó e mexa novamente para que tudo grude no chocolate. Reserve até que o chocolate seque totalmente (cerca de 3 horas).

Obs: *Conforme ilustrações nas páginas 11 e 12.*

Assim que as pipocas estiverem totalmente secas, coloque em saquinhos próprios para pipocas ou em potes hermeticamente fechados.

***Rendimento**: aproximadamente 800g – 8 pacotes de 100g ou 16 pacotes de 50g.*

***Validade**: Depende do tipo de milho utilizado e de seu armazenamento. Se usar o milho Top Sugar e armazenar as pipocas em potes hermeticamente fechados, a validade será de aproximadamente 20 dias. Se usar o o milho Premium e as pipocas forem embaladas em saquinhos amarrados com laço ou arame, por exemplo, a validade será de aproximadamente 7 dias.*

***Sugestão de venda**: Cada 100g pode ser vendida a R$ 7,00 ou R$ 8,00, dependendo da região.*


Pipoca
Bicho de pé

Chocolate

Ingredientes - Pipoca

- 120g de milho de pipoca Top Sugar ou Premium.
- 100g de açúcar cristal.
- 80 ml de água.
- 30ml de óleo.



Para a preparação do Caramelo Fino, veja a explicação na página 9.

Cobertura Chocolate – Banho Fino

- *600g de cobertura fracionada ao leite ou meio amargo. Obs: Se preferir, pode ser meio a meio.*



Como Fazer – Banho de Chocolate

Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas em potência média, com intervalos de 30 segundos. Assim que o chocolate estiver morno (quase frio), coloque pequenas porções de pipoca no chocolate, envolvendo-as completamente.



Depois, vá retirando uma a uma e coloque-as para secar em uma superfície com papel manteiga ou alumínio. Espere secar por no mínimo 3 horas antes de embalar.



Assim que as pipocas estiverem totalmente secas, coloque em saquinhos próprios para pipocas ou em potes hermeticamente fechados.

***Rendimento**: aproximadamente 900g – 9 pacotes de 100g ou 18 pacotes de 50g.*

***Validade**: Depende do tipo de milho utilizado e de seu armazenamento. Se usar o milho Top Sugar e armazenar as pipocas em potes hermeticamente fechados, a validade será de aproximadamente 20 dias. Se usar o o milho Premium e as pipocas forem embaladas em saquinhos amarrados com laço ou arame, por exemplo, a validade será de aproximadamente 7 dias.*

***Sugestão de venda**: Cada 100g pode ser vendida a R$ 7,00 ou R$ 8,00, dependendo da região.*


pipoca
chocolate

Prestigio

Ingredientes - Pipoca

- 120g de milho de pipoca Top Sugar ou Premium.
- 100g de açúcar cristal.
- 80 ml de água.
- 30ml de óleo.



Para a preparação do Caramelo Fino, veja a explicação na página 9.

Cobertura Prestigio – Banho Fino

- *600g de cobertura fracionada ao leite ou meio amargo. Obs: Pode ser meio a meio.*
- *100g de côco ralado médio, sem adição de açúcar.*



Como Fazer – Banho de Chocolate

Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas em potência média, com intervalos de 30 segundos. Assim que o chocolate estiver morno (quase frio), coloque pequenas porções de pipoca no chocolate, envolvendo-as completamente.



Pipoca Gourmet

Depois, vá retirando uma a uma e coloque-as para secar em uma superfície com papel manteiga ou alumínio. Antes que o chocolate seque, salpique o côco em cima das pipocas para que grude no chocolate. Espere secar por no mínimo 3 horas antes de embalar.



Assim que as pipocas estiverem totalmente secas, coloque em saquinhos próprios para pipocas ou em potes hermeticamente fechados.

***Rendimento**: aproximadamente 1Kg – 10 pacotes de 100g ou 20 pacotes de 50g.*

***Validade**: Depende do tipo de milho utilizado e de seu armazenamento. Se usar o milho Top Sugar e armazenar as pipocas em potes hermeticamente fechados, a validade será de aproximadamente 20 dias. Se usar o o milho Premium e as pipocas forem embaladas em saquinhos amarrados com laço ou arame, por exemplo, a validade será de aproximadamente 7 dias.*

***Sugestão de venda**: Cada 100g pode ser vendida a R$ 7,00 ou R$ 8,00, dependendo da região.*


#pipoca
prestígio

Sugestões de Embalagens

É importante atentar para a forma como são servidas e a embalagem utilizada para a apresentação das pipocas. Podem ser colocadas em recipientes requintados na mesa de doces, ou até mesmo como lembrança de agradecimento pela presença no final da festa.




pipoca
gourmet
POP
CORN

Agradecimento

Muito obrigada por ter adquirido este material. Certamente será muito útil em sua jornada como empreendedora!

Foi com muita alegria que produzi este curso de Pipoca Gourmet especialmente pra você! Tenho certeza que assim como eu, você também terá excelentes lucros com essas receitas. Os ingredientes são fáceis de encontrar e as receitas são bem simples e práticas. O intuito deste curso é aumentar o seu cardápio para que você possa oferecer aos seus clientes uma ampla variedade de doces caseiros de qualidade.

Acesse o nosso site **anjodoce.com.br** *e conheça outras ideias de receitas Faça e Venda, dicas de empreeendedorismo, além de indicações de excelentes cursos!*



www.anjodoce.com.br

facebook.com/anjodocebr