



CONES TRUFADOS



Receita testadas e aprovadas



Súmario

DICAS	03
AVISO LEGAL	04
CONE TRADICIONAL	05
CONE DE BEIJINHO E NUTELLA	06
CONE DE PAÇOCA	07
CONE DE LIMÃO	08
CONE DE PRESTÍGIO	09
CONE DE SENSAÇÃO	10
CONE DE M&M	11
CONE DE KITKAT	12
CONE DE LEITE NINHO	13
CONE DE OREO	14
CONE TRUFADO DE MARACUJÁ	15



Dicas gerais

COMO EMBALAR:

No papel para embalar abra e dobre uma das pontas até o meio, faça o mesmo do outro lado.

Coloque a base do cone já recheado em cima da ponta do papel que você dobrou.

Envolva o cone na embalagem.

Em seguida segure na base e inicie as dobraduras para fechar a embalagem.

Depois coloque uma etiqueta para impedir que o papel abra.

COMO VENDER:

A média para vender seus cones é de R\$ 2,00 á 3,50, vai depender muito da sua cidade e da qualidade dos seus ingredientes.

COMO CONSERVAR:

Coloque os cones nas gavetas de legumes de sua geladeira, se caso você colocar na parte de cima tem risco das casquinhas murcharem.

Os cones podem durar por até 15 dias se forem guardados corretamente.

AVISO

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

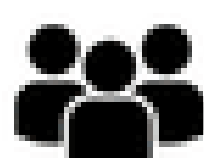
Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

Criado por :Romulo silvestre design

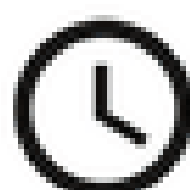




CONE TRADICIONAL



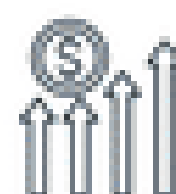
RENDIMENTO:
10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 10 casquinhas de sorvete
- 500g de chocolate ao leite
- 1/2 lata de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Derreta o chocolate e passe na parte interior das casquinhas e leve ao congelador por 5 minutos.

PASSO 02: O resto do chocolate misture com o creme de leite e preencha as casquinhas e tampe com chocolate ao leite derretido.

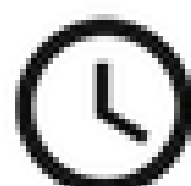
PASSO 03: Leve ao congelador por 30 minutos.



CONE DE BEIJINHO E NUTELLA



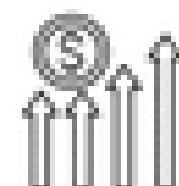
RENDIMENTO:
08 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 8 casquinhas de sorvete
- 300g de chocolate ao leite derretido
- Nutella a gosto

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Coloque em uma panela, o leite condensado, o coco ralado e a manteiga.

PASSO 02: Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se soltar do fundo da panela.

PASSO 03: Em seguida passe o chocolate derretido dentro das casquinhas e leve ao congelador por 5 minutos.

PASSO 04: Coloque o beijinho e a nutella dentro das casquinhas e finalize com o chocolate derretido.

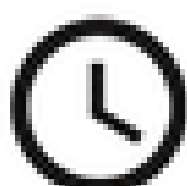
PASSO 05: Leve ao congelador por 10 minutos.



CONE DE PAÇOCA



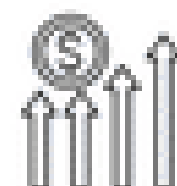
RENDIMENTO:
10 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 3 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 6 paçocas (5 trituradas 1 para decorar)
- 10 casquinhas de sorvete
- 1 lata de leite condensado
- 200g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Coloque em uma panela, o leite condensado, a manteiga e as paçocas trituradas.

PASSO 02: Em fogo médio, mexa até a mistura começar a se soltar do fundo da panela, então acrescente o creme de leite e deixe esfriar.

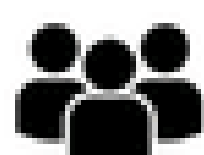
PASSO 03: Derreta o chocolate em banho-maria e passe no interior das casquinhas e leve ao congelador por 5 minutos.

PASSO 04: Em seguida preencha os cones com o brigadeiro da paçoca e decore por cima com a paçoca triturada.

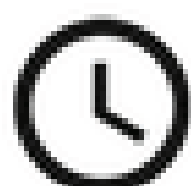
PASSO 05: Leve ao congelador por 30 minutos.



CONE DE LIMÃO



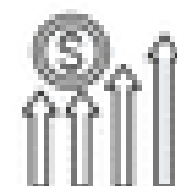
RENDIMENTO:
20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 750g de chocolate branco picado
- 200g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de glucose de milho
- 6 colheres (sopa) de suco de limão
- 2 colheres (sopa) de raspas de casca de limão
- 20 casquinhas para sorvete
- 250g de chocolate ao leite picado para banhar

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Derreta o chocolate branco em banho-maria.

PASSO 02: Desligue o fogo e coloque o creme de leite, a glucose, o suco e as raspas do limão.

PASSO 03: Mexa até obter uma mistura uniforme e leve ao congelador por 20 minutos.

PASSO 04: Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e deixe esfriar.

PASSO 05: Com um pincel passe esse chocolate por dentro das casquinhas e leve no congelador por 5 minutos.

PASSO 06: Em seguida com o chocolate branco recheie os cones e finalize com um pouco de chocolate ao leite por cima.



CONE DE PRESTÍGIO



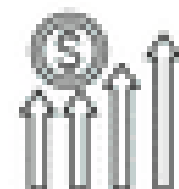
RENDIMENTO:
40 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 2 latas de leite condensado
- 300g de coco flocado
- 500g de chocolate fracionado
- 1 colher (sopa) de essência de coco
- 40 casquinhas de sorvete
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 200g de creme de leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Em uma panela coloque, o leite condensado, creme de leite a manteiga o coco flocado e a essência.

PASSO 02: Em fogo baixo mexa até que fique uma mistura uniforme e deixe esfriar por 30 minutos.

PASSO 03: Depois adicione 100g de chocolate ralado e derreta o resto para banhar os cones.

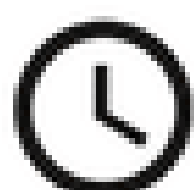
PASSO 04: Em seguida banhe os cones por dentro e recheio com o brigadeiro de prestígio e finalize com uma camada do chocolate derretido.



CONE DE SENSAÇÃO



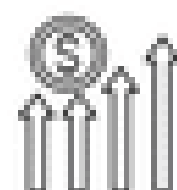
RENDIMENTO:
20 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

RECHEIO:

- 20 casquinhas de sorvete
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 6 colheres (sopa) de nesquik
- 2 colheres (sopa) de manteiga

GANACHE:

- 1 caixa de creme de leite sem soro
- 400g de chocolate meio amargo
- 1 colher (sopa) de manteiga

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: COBERTURA: Derreta o chocolate juntamente com a manteiga e o creme de leite.

PASSO 02: Misture até ficar formar um creme homogêneo, espere esfriar para banhar os cones.

PASSO 03: RECHEIO: Em uma panela adicione o leite condensado, o nesquik e a manteiga e mexa até que a mistura comece a se soltar do fundo da panela.

PASSO 04: Desligue o fogo e adicione o creme de leite e misture bem, deixe esfriar.

PASSO 05: Coloque o recheio nas casquinhas e cubra com chocolate, ou como preferir.



CONE DE M&M



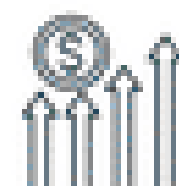
RENDIMENTO:
15 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 500g de chocolate ao leite
- 15 casquinhas de sorvete
- 400g de m&m
- 1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Derreta o chocolate e banhe as partes internas das casquinhas de sorvete e leve no freezer para endurecer.

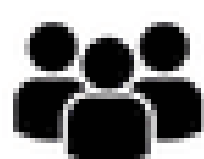
PASSO 02: O resto do chocolate misture com o creme de leite e preencha as casquinhas com a mistura.

PASSO 03: Tampe as casquinhas com chocolate ao leite e adicione m&m no topo do cone.

PASSO 04: Leve ao freezer por aproximadamente 10 minutos.



CONE DE KITKAT



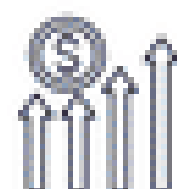
RENDIMENTO:
15 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

RECHEIO:

- 1 e 1/2 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite
- 3 tabletes de kit kat picados

- 15 casquinha de sorvete

COBERTURA:

- 400g de chocolate ao leite fracionado
- 1 tablete de kit kat em picado

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: COBERTURA: Derreta o chocolate e espere esfriar e banhe as casquinhas na parte externa.

PASSO 02: RECHEIO: Adicione todos os ingredientes em uma panela (exceto os kit kat) e leve ao fogo até a misturar começar a se soltar da panela.

PASSO 03: Em seguida acrescente os 2 tabletes de kit kat picado e misture.

PASSO 04: Recheie o cone com essa mistura e cubra o topo com chocolate derretido.

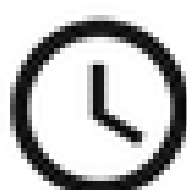
PASSO 05: Decore o topo com pedaços de kit kat.



CONE DE LEITE NINHO



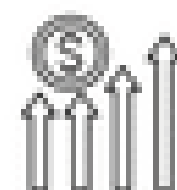
RENDIMENTO:
15 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 100ml de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de leite ninho
- 15 casquinhas de sorvete
- 200g de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO:

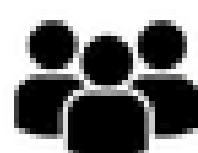
PASSO 01: Derreta o chocolate e espere esfriar e banhe as casquinhas na parte interna.

PASSO 02: Adicione todos os ingredientes em uma panela (exceto o chocolate) e leve ao fogo até a mistura começar a se soltar da panela.

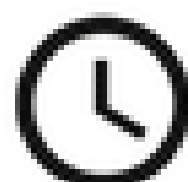
PASSO 03: Com a mistura fria, recheie o cone e cubra o topo com chocolate derretido.



CONE DE OREO



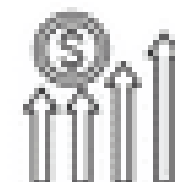
RENDIMENTO:
15 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

COBERTURA:

- 500g de chocolate ao leite
- 15 casquinhas de sorvete
- 1 pacote de biscoito oreo

- 1 lata de leite condensado
- biscoito oreo triturado
- 4 colheres (sopa) de leite em pó

RECHEIO:

- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: COBERTURA: Adicione no liquidificador o biscoito oreo e bata até virar um pó

PASSO 02: Derreta o chocolate em banho-maria, em seguida adicione o pó do biscoito e mexa bem.

PASSO 03: Banhe as casquinhas com o chocolate.

PASSO 04: RECHEIO: Leve todos os ingredientes no liquidificador e bata até misturar bem.

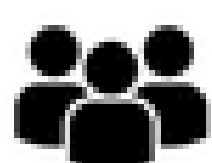
PASSO 05: Em seguida leve ao fogo até pegar consistência.

PASSO 06: Retire do fogo e deixe esfriar.

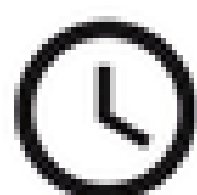
PASSO 07: Preencha os cones com o recheio.



CONE TRUFADO DE MARACUJÁ



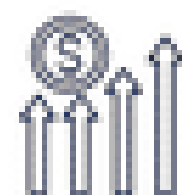
RENDIMENTO:
15 UNIDADES



TEMPO DE PREPARO:
40 A 1:30 HORA



GASTOS:
DE R\$ 8 A R\$ 10,00



LUCRO:
R\$: 2,00 A 3,50 UN.

INGREDIENTES:

- 1/2 caixa de creme de leite
- 500g de chocolate branco
- 200g de chocolate ao leite
- 1 colher (sopa) base sabor maracujá
- 15 casquinhas de sorvete

MODO DE PREPARO:

PASSO 01: Derreta o chocolate ao leite e deixe esfriar.

PASSO 02: Banhe com o chocolate a parte externas das casquinhas.

PASSO 03: Em uma panela derreta o chocolate branco em banho-maria e em seguida misture com o restante dos ingredientes.

PASSO 04: Deixe essa mistura esfriar na geladeira por 1 hora.

PASSO 05: Em seguida recheie os cones e cubra com o chocolate derretido ao leite.



PARABÉNS



**CONES TRUFADOS
CONCLUÍDOS**

Gostaria de ter mais
apostilas com certificado?

[CLIQUE AQUI](#)