Curso Básico Digital

GELADINHOS GOURMET



- Produzido por Mell Santos -

Comece em Casa o Seu Próprio Negócio
Lucre Muito no Verão e no Ano Inteiro!

O **CURSO BÁSICO DIGITAL DE GELADINHOS GOURMET** é pioneiro na área e campeão de vendas no Hotmart. Produzido pela Instrutora de Gelados Comestíveis Mell Santos que tem experiência adquirida dentro de sua fábrica de sorvetes e picolés, tendo começado na área justamente com os geladinhos há muitos anos atrás quando eles ainda eram apenas tradicionais. Você vai aprender com quem realmente entende do ramo! Lucre muito não só no verão mas sempre, pois os produtos gelados tem alta lucratividade no Brasil!

Neste material composto por 6 E-books (livros digitais prontos para baixar e serem impressos), Mell Santos colocou toda sua experiência ensinando não somente as melhores receitas e técnicas, mas todos os segredos para começar em casa esse tipo de negócio, com pouco investimento e orientações básicas para divulgação e venda. Você receberá também um suporte especializado e personalizado tirando todas as suas dúvidas sempre que necessário e por tempo indeterminado. Este suporte poderá ser por e-mail ou pelo WhatsApp com um número exclusivo para alunos e que poderá ser solicitado após a confirmação de sua compra e o recebimento do curso.

O curso é direcionado a mães e donas de casa que precisam trabalhar e não podem sair de casa, e também para desempregados ou pessoas que tem interesse em ter uma renda extra ou iniciar um pequeno negócio de gelados comestíveis com pouco investimento.

O conteúdo dos e-books é todo separado em tópicos e cada tópico em categorias. Tudo apresentado em linguagem simples e de fácil entendimento, sem termos técnicos para não dificultar o aprendizado. Não foque apenas nas receitas, todos os módulos e orientações são importantes para o sucesso do seu negócio.

NÃO PERCA MAIS TEMPO E DINHEIRO! Seja um grande empresário do ramo de Geladinhos Gourmet e alcance o sucesso!

Confira abaixo tudo o que lhe espera!

CONTEÚDO COMPLETO DO CURSO – São 278 páginas com mais de 180 Receitas (divididas por categoria) + suporte especializado

EBOOK 1 - 63 Páginas

- Introdução
- Sobre o Negócio
- O Que é um Produto Sazonal
- Quem será seu Público
- O Capital para Iniciar
- O Que é Necessário para Começar
- Ítens e Utensílios Principais
- Segurança e Higiene
- Como Ter Sucesso na Produção
- Defeitos nos Geladinhos
- Uso de Emulsificante - SIM ou NÃO?
- Conservação e Validade
- Qual o Melhor Tipo de Freezer?
- Sobre as Embalagens
- Personalização
- O Processo de Venda
- Como e Onde Vender? Como Divulgar?
- Como Transportar e Vender na Rua

EBOOK 2 - 54 páginas

- CALDAS BASES:
. 5 Caldas Base Leite Neutras
- Minhas Receitas
- Geladinhos Gourmet Cremosos de Frutas
. Coco
. Coco Queimado

. Manga
. Limão
. Maracujá
. Morango
. Delícia de Abacaxi
. Abacaxi com Hortelã
. Abacaxi ao Vinho
. Banana
. Banana Caramelada
. Banana com Chocolate
. Banana com Canela
. Açai com Banana e Leite Condensado
. Salada de Frutas
. Abacate
. Amendoim
. Amendoim com Coco
. Maçã do Amor
. Iogurte Grego com Amora

- OUTRAS RECEITAS CREMOSAS:

. Milho Verde
. Flocos
. Brownie
. Floresta Negra
. Nega Maluca
. Bolo de Cenoura
. Panetone
. Bala 7 Belo

- GELADINHOS GOURMET DE CHOCOLATES

. Chocolate Cremoso
. Chocolate com Pimenta
. Trufa de Chocolate

. BIS
. BIS Oreo
. Prestígio
. Kit Kat
. Diamante Negro
. Chicabon
. Sonho de Valsa
. Sensação
. Laka
. Galak
. Ovomaltine
. Capuccino

EBOOK 3 - 37 páginas

- GELADINHOS GOURMET DE BISCOITOS

. Oreo ou Negresco
. Com Bolachas Recheadas Variadas
. Passatempo
. Casadinho
. Pão de Mel
. Alfajor

- GELADINHOS GOURMET DE DOCES

. Brigadeiro
. Cocada Cremosa
. Paçoquinha
. Paçoca com Doce de Leite
. Romeu & Julieta
. Nata Goiaba
. Doce de Leite com Queijo
. Arroz Doce
. Canjica

. Tapioca com Coco
. Pudim de Leite Condensado
. Pudim (Sabores Variados)
. Churros
. Tortinha de Limão
. Pavê de Coco com Leite Condensado
. Cheesecake com Geleia de Frutas Vermelhas
. Torta Holandesa
. Palha Italiana
. Manjar Branco com Ameixa

- Geladinho Gourmet de Danoninho
- Geladinho Gourmet de Danete
- Geladinho Gourmet de Nesquik

EBOOK 4 - 63 páginas

- GELADINHOS GOURMET DE MOUSSES

. Mousse de Maracujá
. Mousse de Limão
. Mousse de Manga
. Mousse de Coco
. Mousse de Chocolate
. Mousse de Uva

- GELADINHOS GOURMET
LINHA ESPECIAL E PREMIUM

GELADINHOS GOURMET COM
LEITE NINHO:

. Calda Base de Leite Ninho
. Ninho com Brigadeiro
. Ninho Trufado

. Ninho com Nutella
. Ninho com Morangos
. Ninho com Oreo
. Ninho com Marshmallow
. Ninho com M&Ms
. Sugestões de mais receitas com Leite Ninho

GELADINHOS GOURMET COM NUTELLA

. Nutella
. Morango com Nutella
. Menta com Nutella
. Paçoca com Nutella
. Céu Azul com Nutella
. Maracujá com Nutella
. Sugestões de mais receitas com Nutella

GELADINHOS GOURMET PREMIUM COM CASQUINHA

. Prestígio
. Eskibon
. Kinder Ovo
. Chokito
. Ferrero Rocher
. Laka com Casquinha Crocante

GELADINHOS GOURMET ESPECIAIS E MULTICOLORIDOS

.Geladinho Unicórnio
.Napolitano

- GELADINHO GOURMET NO POTE

. Calda Base

. M&M's
. Flocos
. Romeu & Julieta
. Delícia de Abacaxi
. Amor em Pedaços
. Ovomaltine com Chocolate Branco
. Branca de Neve
. Laka
. Beijinho
. Ninho com Nutella
. Brigadeiro
. Sonho de Valsa
. Chocolate
. Prestígio
. Floresta Negra
. Napolitano
. Morangos com Geleia

EBOOK 5 - 42 páginas

GELADINHOS ECONÔMICOS

. Ingredientes
. Geladinhos Base Água
. Geladinho Base Leite

GELADINHOS DE FRUTAS NATURAIS

- GELADINHOS COM ÁGUA DE COCO OU SUCOS NATURAIS

. Água de Coco com Melancia, Uva e Morango
. Água de Coco, Laranja, Cenoura e Melancia
. Água de Coco, Manga, Abacaxi e Hortelã
. Água de Coco, Manga, Kiwi e Morango

. Água de Coco, Abacaxi e Gengibre
. Abacaxi, Maracujá e Mel
. Laranja, Abacaxi e Caju
. Melancia, Acerola, Morango e Mel
. Maracujá com Manga
. Melancia com Morango
. Morango, Abacaxi e Mel
. Uva com Abacaxi

GELADINHOS DETOX

. Couve, Abacaxi e Maçã
. Couve, Laranja e Gengibre
. Couve, Laranja e Maçã
. Abacaxi com Hortelã
. Abacaxi, Limão e Erva-Doce
. Abacaxi com Erva-Cidreira
. Cenoura, Abacaxi e Limão
. Kiwi, Morango e Gengibre
. Gengibre com Hortelã
. Laranja, Cenoura e Maçã com Gengibre
. Beterraba com Cenoura
. Laranja com Limão
. Melancia com Linhaça
. Beterraba com Iogurte e Suco de Laranja

GELADINHO ECONÔMICO COM CALDA DE PICOLÉ

- Calda Base
. Morango
. Coco
. Queijo
. Pedacinho do Céu (Blue Ice, Céu Azul)
. Tutti-Frutti
. Creme
. Pêssego

. Laka
. Choconana
. Beijinho
. Milho Verde
. Banana
. Doce de Leite
. Amendoim
. Brigadeiro
. Chocolate

EBOOK 6 - BÔNUS - 19 páginas (livre de consultoria)

GELADINHOS ALCOÓLICOS - 21 Receitas

***O** curso é **BÁSICO** e a produtora não se responsabiliza pelo desenvolvimento e riscos da sua atividade. O sucesso do seu negócio só será possível à medida em que você se dedicar e adquirir prática, além de administrar bem o seu negócio.

Entre em contato com a pessoa ou o site que lhe apresentou este curso e adquira o seu hoje mesmo. Você vai aprender muito!



www.menudelicia.com.br

10 RECEITAS DE DINDIN GOURMET DELICIOSO E FÁCIL.

1 - INGREDIENTES: DINDIN DE COCO

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 200 ml de leite

2 - INGREDIENTES: DINDIN DE CHOCOLATE

-
- 1/2 lata de leite condensado
- 250 ml de leite
- 1/2 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de nescau

3 - INGREDIENTES: DINDIN DE MORANGO

- 300 g de morango
- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite

4 - INGREDIENTES: DINDIN DE SONHO DE VALSA

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 4 bombons pequenos do tipo Sonho de Valsa

5 - INGREDIENTES: DINDIN DE TORTA DE LIMÃO

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 50g de biscoito maisena
- Suco de 2 limões

6 - INGREDIENTES: DINDIN DE OREO

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 8 biscoitos Oreo

7 - INGREDIENTES: DINDIN DE OVOMALTINE

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 3 colheres de sopa de Ovomaltine

8 - INGREDIENTES: DINDIN DE BIS

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 8 unidades de bis

9 - INGREDIENTES: DINDIN DE LACTA

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 50 gramas de chocolate branco
- 3 colheres de leite em pó.

10 - INGREDIENTES: DINDIN DE KIT KAT

- 1/2 lata de leite condensado
- 200 ml de leite
- 2 barras de chocolate Kit Kat

MODO DE PREPARO

1. junte todos os ingredientes no liquidificador e bata até tudo se misturar.
2. Coloque em saquinhos para dindin, deixando 3 dedos para poder dar o nó.
3. Coloque no congelador por 12 horas.

DURAÇÃO: 1 mês no congelador.

RENDIMENTO: 10 dindins

