

The background of the image shows several cakes or pastries decorated with brown sprinkles and white coconut flakes. The text is overlaid on this background.

CONES TRU FA DOS

PARA COMER COM OS OLHOS !

Sabe aquela casquinha de sorvete? Ela será a base da nossa receita de cone trufado para vender. Você verá que dá para ganhar dinheiro com esse tipo de doce sim e que o resultado fica maravilhoso.

Quem inventou o cone trufado está de parabéns, porque olha... Esse doce é maravilhoso! Se você ainda não provou, aproveita as receitas que irei listar aqui hoje, porque é uma experiência maravilhosa.

Se você está pensando em ganhar dinheiro com cone trufado, está no lugar certo.

Esse tipo de venda é ótimo para festas, ou festividades como a Páscoa, onde o doce é muito consumido. Se você estiver na faculdade, essa é uma ótima forma de ganhar dinheiro, viu?

Antes de começar a falar da receita de cone trufado para vender, eu queria lembrar algo bem importante: olhe a conservação da casquinha de sorvete.

Você se lembra daquele “sorvete” que vendiam em bomboniere? Quanto mais velho era, mais mole ficava a casquinha. Então tenha uma atenção dobrada no momento de conservar.

Outro ponto muito importante é o visual, não é só colocar o doce dentro da casquinha e ir vender. Você precisa ter todo o cuidado na hora de decorar o cone trufado e claro, escolher uma embalagem que combine com o seu serviço, não é?

Como você está aqui pensando em vender, eu sugiro adesivos para colocar na embalagem. Não precisa de muito: a marca, nome e telefone já são suficientes.

CONE TRUFADO TRADICIONAL



INGREDIENTES

500g de chocolate (ao leite, amargo ou branco)
200g de creme de leite fresco
1 colher de sopa de rum
1 colher de sobremesa de emulsificante
40 casquinhas de sorvete
300g de chocolate fracionado (para banhar)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite fracionado em banho-maria e espere ele esfriar um pouco (se ele estiver muito quente, sua casquinha pode murchar).

Pegue meia concha de chocolate derretido e coloque dentro da casquinha.

Retire o excesso de chocolate e deixe secar em temperatura ambiente antes de colocar o recheio. Esse é o segredo para o seu cone não murchar.

Coloque o creme de leite em um recipiente e aqueça no microondas ou no fogão (só não deixe ferver).

Acrescente o chocolate picado ou ralado e misture no creme de leite quente, até obter uma mistura homogênea.

Depois de derretido, acrescente o emulsificante e o rum e misture muito bem.

Leve à geladeira para ele esfriar e ficar mais consistente.

Transfira para a tigela da batedeira e bata até clarear e dobrar de volume.

Volte à geladeira até ficar consistente.

Recheie os cones já selados e passe chocolate derretido na boca do cone para “lacrar”.

Para finalizar, passe a boca do cone nos confeitos de sua preferência e espere secar antes de embrulhar.

CONE TRUFADO DE LIMÃO



INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate branco em banho-maria.

Desligue o fogo, acrescente o creme de leite, a glucose de milho, o suco e as raspas de limão.

Misture bem até formar um creme liso e homogêneo.

Leve à geladeira por 20 minutos.

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e espere ele amornar.

Coloque 1/2 concha de chocolate dentro da casquinha e escorra o excesso.

Deixe secar naturalmente antes de empregar o recheio.

Depois de seco, com o auxílio de uma colher recheie os cones com o creme.

Faça uma tampinha com o chocolate ao leite e espere secar antes de embalar.

CONES TRUFADO DE MORANGO



INGREDIENTES

300g de chocolate branco picado
200g de creme de leite
2 colheres sopa de pó para sorvete sabor morango
(Yoki, Mavalério, entre outras)
10 cones para sorvete
250g de cobertura fracionada (para banhar)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate branco em banho-maria.
Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e o pó para sorvete.
Misture bem até formar um creme liso e homogêneo.
Leve à geladeira por mais ou menos 2 horas.
Derreta o chocolate ao leite em banho-maria e deixe esfriar um pouco (se deixar muito quente a casquinha fica mole).
Coloque uma camada de chocolate dentro dos cones e retire o excesso.
Deixe secar naturalmente antes de empregar o recheio.
Depois de seco, com o auxílio de uma colher recheie os cones com o creme.
Faça uma tampinha com o chocolate ao leite e espere secar antes de embrulhar.

Os cones trufados não tem segredo, é rechear é decorar como quiser, use a criatividade!

Você fez seu cone trufado e está em dúvida como embalar? Siga passo a passo nossas dicas e faça uma linda embalagem para seu cone trufado.

PackTrufa - Embalagem para Trufa - Cone Recheado



1. Dobrar uma das pontas da embalagem Packtrufa até o meio.



2. Dobrar ponta oposta da embalagem Packtrufa até o meio.



3.
Colocar a ponta do cone,
já recheado, com a ponta
da embalagem Packtrufa.



4.
Envolver o cone recheado
com a embalagem
Packtrufa por completo.



5.
Segura pela ponta do
cone para facilitar
fechamento.



6.
Iniciar fechamento
da embalagem.



7.
Dobrar e etiquetar
a embalagem Packtrufa.



8.
Produto embalado.