

CONES TRUFADOS

DICAS

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 e de R$ 2,00 á 3,50, vai depender muito da sua cidade e da qualidade de 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.



CONE DE BEIJINHO E NUTELLA

RENDIMENTO	TEMPO DE PREPARO	GASTO	LUCRO
8 UNIDADES	40 à 1:30H	R$ 8 a R$ 10	R$ 2 a R$ 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

1- Coloque em uma panela, o leite condensado, o coco ralado e a manteiga.
2- Em fogo baixo, mexa até a mistura começar a se soltar do fundo da panela.
3- Em seguida passe o chocolate derretido dentro das casquinhas e leve ao congelador por 5 minutos.
4- Coloque o beijinho e a nutella dentro das casquinhas e finalize com o chocolate derretido.
5- Leve ao congelador por 10 minutos.



CONE DE PAÇOCA

RENDIMENTO
8 UNIDADES

TEMPO DE PREPARO
40 à 1:30H

GASTO
R$ 8 a R$ 10

LUCRO
R$ 2 a R$ 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

1- Coloque em uma panela, o leite condensado, a manteiga e as paçocas trituradas.
2- Em fogo médio, mexa até a mistura começar a se soltar do fundo da panela, então acrescente o creme de leite e deixe esfriar.
3- Derreta o chocolate em banho-maria e passe no interior das casquinhas e leve ao congelador por 5 minutos.
4- Em seguida preencha os cones com o brigadeiro da paçoca e decore por cima com a paçoca triturada.
5- Leve ao congelador por 30 minutos.



CONE TRADICIONAL

RENDIMENTO	TEMPO DE PREPARO	GASTO	LUCRO
8 UNIDADES	40 à 1:30H	R$ 8 a R$ 10	R$ 2 a R$ 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

1- Derreta o chocolate e passe na parte interior das casquinhas.
2- Leve ao congelador por 5 minutos.
3- O resto do chocolate misture com o creme de leite e preencha as casquinhas e tampe com chocolate ao leite.
4- Leve ao congelador por 30 minutos.



CONE DE LIMÃO

RENDIMENTO
8 UNIDADES

TEMPO DE PREPARO
40 à 1:30H

GASTO
R$ 8 a R$ 10

LUCRO
R$ 2 a R$ 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

1- Derreta o chocolate branco em banho-maria.
2- Desligue o fogo e coloque o creme de leite, a glucose, o suco e as raspas do limão.
3- Mexa até obter uma mistura uniforme e leve ao congelador por 20 minutos.
4- Derreta o chocolate ao leite em banho maria e deixe esfriar.
5- Com um pincel passe esse chocalate por dentro das casquinhas e leve no congelador por 5 minutos.
6- Em seguida com o chocolate branco recheie os cones e finalize com um pouco de chocolate ao leite por cima.



CONE DE PRESTÍGIO

RENDIMENTO
8 UNIDADES

TEMPO DE PREPARO
40 à 1:30H

GASTO
R$ 8 a R$ 10

LUCRO
R$ 2 a R$ 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

1- Em uma panela coloque, o leite condensado, creme de leite a manteiga o coco flocado e a essência.
2- Em fogo baixo mexa até que fique uma mistura uniforme e deixe esfriar por 30 minutos.
3- Depois adicione 100g de chocolate ralado e derreta o resto para banhar os cones.
4- Em seguida banhe os cones por dentro e recheio com o brigadeiro de prestígio e finalize com uma camada do chocolate derretido.