SUCESSO DE VENDAS

Geladinho Alcoólico



RECEITAS CASEIRAS INSPIRADAS PELA TRADIÇÃO

GOURMETIZANDO GELADINHO

Geladinhos Alcoólicos

- Dicas para Geladinhos Alcoólicos.....4
- Caipirinha de Morango.....5
- Piña colada com calda de Vinho.....6
- Batida de Maracuja.....7
- Frozen.....8
- Espanhola.....9
- Amarula.....10
- Caipirinha Kiwi.....11
- Mojito.....12
- Batida de morango.....13
- Açai com catuaba.....14
- Margarita.....15
- Caipiroska de tangerina.....16
- Cosmopolitan.....17
- Cuba Libre.....18
- Vodka com Coco.....19
- Batida de Abacaxi.....20
- Suporte.....21
- Avisos Legais.....22

Modulo 1

Geladinhos Alcoolicos



Dicas para Geladinhos Alcoólicos

- O tempo de congelamento destas receitas pode durar até 48 horas para ficar 85% congelados, lembrando que álcool não congela 100%, então eles ficam um pouco mais moles do que os geladinhos gourmet.

- O teor alcoólico do geladinho vai variar da marca e porcentagem de álcool da sua vodka, licor, etc.

- Se você usa seladora, bata a mistura ate ficar bem homogênea e coe o liquido antes de embalar.

- O tempo de congelamento vai variar de acordo com a potencia do seu freezer ou congelador.

Caipirinha de Morango

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	18 a 20 unid.

Ingredientes:

- 1kg de morango congelado
- 500 ml de vodca
- 600 ml de água filtrada
- 300 g de açúcar refinado (ou de sua preferência)

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e em seguida coe. Se quiser bata de modo que fiquem os pedacinhos de morango.
- Nesse caso usaremos funil e copo medidor , encha o copo medidor ate 100 ml.
- Com ajuda do funil , encha o saquinho.
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Piña colada com calda de vinho

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	13 unidades

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 200 ml de leite coco
- 400 ml de suco concentrado de abacaxi
- 60 ml de vodka (Suave) ou 120 ml (Forte)
- 1/2 colher de liga neute
- 300 ml de vinho
- 1/2 xícara de açúcar (240 ml a medida da xícara)

Calda:

- Coloque na panela 300 ml de vinho e 1/2 xicara de açucar , misture e deixe em fogo baixo ate ferver (Nao precisa engrossar)
- Deixe esfriar e coloque em saquinhos.

Base :

- Coloque o Leite condensado, leite de coco, suco d abacaxi , a vodka e 1/2 colher de sopa de liga neutra no liquidificador e bata ate misturar
- Depois depeje 100 ml da base no saquinho com a calda de vinho e coloque pra congelar.

Batida de Maracujá

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	11 a 15 unid.

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 litro de leite
- 400 ml de concentrado de maracujá
- 20 folhas pequenas de Hortelã
- 120 ml de vodka
- 1 colher de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Nesse caso usaremos funil e copo medidor , encha o copo medidor ate 100 ml Ou use a seringa (facilita muito)
- Com ajuda do funil , encha o saquinho.
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Frozen

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	13 unidades

Ingredientes:

- 1 litro de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 latinhas de skol beats
- 1 dose de vodka (opcional)
- 1 colher rasa de liga neutra
- 1 colher rasa de emulsificante
- 1 corante da cor da sua prefencia (Azul fica lindo).

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Use a seringa e coloque de 100 a 120 ml.
- Encha os saquinhos com a mistura
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Espanhola

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	11 a 15 unid.

Ingredientes:

- 750 ml de Vinho tinto suave
- 1 caixinha de leite condesado
- 30 gr de abacaxi em cubos

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Nesse caso voce pode usar a Seringa pra embalar ou funil e copo medidor
- Com ajuda do funil ou seringa , encha o saquinho com a base.
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Amarula

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	11 a 15 unid.

Ingredientes:

- 1 litro e 200ml de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 500 gramas de açúcar
- 5 colheres de sopa de Nescau ou cacau em pó.
- 2 colheres de sopa de essência de Amarula
- 1 colher de sobremesa de emulsificante
- 400 ml de conhaque

Modo de preparo:

- Coloque meio litro de leite , o açúcar , o emulsificante e a essência. Bata ate misturar.
- Agora coloca o caucau , o leite condensado e o creme de leite e o restante do leite e misture por uns 2 minutos.
- Depois de bater tudo certinho, agora coloca 400ml de conhaque , bate um pouco e reserva na geladeiro por no minimo meia hora a 1 hora.
- Pode começar a embalar , coloque 120ml em cada saquinho e leve pro congelador.

Caipirinha Kiwi

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	18 a 20 unid.

Ingredientes:

- 1 kg de Kiwi
- 500ml de Vodka
- 600ml de Água filtrada
- 300g de Açúcar Refinado

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Nesse caso voce pode usar a Seringa pra embalar ou funil e copo medidor
- Com ajuda do funil ou seringa , encha o saquinho com a base. Coloque 100 ml ou 120 ml.
- Coloque nos saquinhos pedaços de Kiwi se preferir
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Mojito

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	9 a 10 unid.

Ingredientes:

- 240ml de Rum Branco
- 700ml de Sprite
- 20g de Suco de Limão em pó
- 10 folhas de Hortelã

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes numa jarra de vidro e misture com uma colher.
- Deixe descansar 20 minutos para a hortelã se misturar com os outros ingredientes.
- Retire as folhas de hortelã da jarra e reserve.
- Coloque uma folinha de hortelã dentro do saquinho.
- Use a seringa ou funil e coloque de 100 a 120 ml.
- Encha os saquinhos com a mistura
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs

Batida de Morango

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	11 a 15 unid.

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 litro de leite
- 400 gr de morango picado ou congelado.
- 120 ml de vodka
- 1 colher de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Nesse caso voce pode usar a Seringa pra embalar ou funil e copo medidor
- Com ajuda do funil ou seringa , encha o saquinho com a base. Coloque 100 ml ou 120 ml.
- Coloque nos saquinhos pedaços de Morango se preferir
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Açaí com catuaba

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	10 a 12 unid.

Ingredientes:

- 500ml de açaí (já adoçado com guaraná)
- 1 banana
- 1 caixa de creme de leite
- 200gr de leite condensado
- 2 colheres de leite em pó
- 300ml de catuaba
- 1/2 colher de sopa de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador (menos a liga neutra)
- Bata e misture os ingredientes.
- Adicione a colher de liga neutra
- Bata mais 2 minuto a base ate ficar homogenea.
- Use a seringa e coloque de 100 a 120 ml.
- Encha os saquinhos com a mistura
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs

Margarita

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	10 unid.

Ingredientes:

- 50ml de Tequila
- 15 ml de Cointreau
- 35 ml de suco de limão
- 3 colheres (chá) de açúcar
- 1 colher de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Nesse caso voce pode usar a Seringa pra embalar ou funil e copo medidor
- Com ajuda do funil ou seringa , encha o saquinho com a base. Coloque 100 ml ou 120 ml.
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Caipiroska de tangerina

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	10 unid.

Ingredientes:

- 500ml de suco de tangerina
- 50ml de vodka
- 3 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 colher de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador ou pode mexer com uma colher (menos a liga neutra)
- Bata e misture os ingredientes.
- Adicione a colher de liga neutra
- Bata a mistura um pouco.
- Use a seringa e coloque de 100 a 120 ml.
- Encha os saquinhos com a mistura
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs

Cosmopolitan

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	10 unid.

Ingredientes:

- 500 ml de suco de cranberry
- 100 ml de suco de limão (sem gomos)
- 250 ml de vodka
- 100 ml de licor curaçau

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Nesse caso voce pode usar a Seringa pra embalar ou funil e copo medidor
- Com ajuda do funil ou seringa , encha o saquinho com a base. Coloque 100 ml ou 120 ml.
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Cuba Libre

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	10 a 12 unid.

Ingredientes:

- 120 ml de rum bacardi prata
- 300 ml de coca
- 80 ml de água
- 1 colher de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador (menos a liga neutra)
- Bata e misture os ingredientes.
- Adicione a colher de liga neutra
- Bata mais um pouco.
- Use a seringa e coloque de 100 a 120 ml.
- Encha os saquinhos com a mistura
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs

Vodka com coco

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	10 unid.

Ingredientes:

- 400 ml de leite de côco
- 395 g de leite condensado (1lata)
- 300 ml de vodka de baunilha
- 150 ml de água
- 50 g côco seco ralado
- 1 colher de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador
- Bata e misture tudo.
- Nesse caso voce pode usar o funil e copo medidor
- Com ajuda do funil , encha o saquinho com a base. Coloque 100 ml ou 120 ml.
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs.

Batida de Abacaxi

Tempo de Preparo	Rendimento
15 a 20 min	10 a 12 unid.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 suco Tang em pó sabor abacaxi
- 1 litro de leite
- 200 ml de cachaça
- 7 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher de liga neutra

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes no liquidificador (menos a liga neutra)
- Bata e misture os ingredientes.
- Adicione a colher de liga neutra
- Bata mais 2 minuto a base ate ficar homogenea.
- Use a seringa e coloque de 100 a 120 ml.
- Encha os saquinhos com a mistura
- Agora só selar ou amarrar seu saquinho e levar pro freezer por pelo menos 12 hrs

SUPORTE



Se tiver alguma duvida de como abrir as apostilas ou apenas quer tirar qualquer duvida , pode chamar no Whatsapp de Suporte que esta aqui abaixo.

(62) 9 8526-0323

AVISOS LEGAIS



Todos os direitos são reservados. Nenhuma parte deste livro pode ser reproduzida ou transmitida livremente de alguma forma, sem o consentimento prévio da sua autora.

É totalmente proibida a cópia ou compartilhamento deste e-book por qualquer meio digital ou impresso.

Fica extremamente proibido compartilhar os e-books em qualquer grupo que não seja o oficial do curso, nosso grupo é no Telegram.