CONFEITARIA GOURMET

GELADINHOS GOURMET

Confeitando Sem Segredos

Sumário

Receita Base Para 20 Geladinhos 3
Geladinho de Paçoca..... 4
Geladinho de Sonho de Valsa..... 4
Geladinho de Torta de Limão..... 5
Geladinho de Sensação..... 5
Geladinho Romeu e Julieta..... 6
Geladinho de Ninho com Oreo..... 6
Geladinho de Caipirinha..... 7
Geladinho de Margarita..... 7
Geladinho de Morango com Leite Condensado..... 8
Geladinho de Banana..... 8
Geladinho de Ninho com Morango..... 9
Geladinho de Bis..... 9
Geladinho de Abacate..... 10
Geladinho de Prestígio..... 10
Geladinho de Manga..... 11
Geladinho de Nega Maluca..... 11
Geladinho de Lacta..... 12
Geladinho de Maracujá..... 12
Geladinho de Açaí..... 13
Geladinho de leite Ninho com Nutella..... 13
Geladinho de Ovomaltine..... 14
Geladinho cremoso de Nutella..... 14
Geladinho Cremoso de Doce de leite..... 15
Geladinho de Amendoim com Chocolate..... 15
Geladinho de Kit Kat..... 16
Geladinho de Ouro Branco..... 16



Primeiro, vamos sugerir uma receita base para os seus geladinhos gourmet. A partir dessa base, você pode variar sabores, combinado? Na sequência também indicamos uma receita de geladinho alcoolico especial para festas de adultos.
Anote tudo!

Receita base para 20 geladinhos gourmet:

Ingredientes:

1L e ½ de leite
600g de leite condensado

Modo de fazer:

bata o leite normal e o leite condensado no liquidificador por 30 segundos. Adicione os ingredientes do sabor escolhido e misture. Despeje a mistura nos saquinhos de geladinho com o auxílio de um funil e leve ao freezer por 3 horas.

Geladinho de paçoca

Ingredientes

8 paçocas pequenas
400ml da receita base

Modo de fazer

Faça uma receita base depois adicione 8 paçocas e bata no liquidificador por 1 minuto. O tipo paçoca em rolha. Leve o Geladinho Gourmet para o freezer.

Geladinho de sonho de valsa

Ingredientes

2 bombons grandes ou 4 bombons pequenos do tipo Sonho de Valsa
500ml de receita base
100g de chocolate derretido
50ml de creme de leite

Modo de fazer:

Misture o chocolate ao creme de leite e espalhe uma colher de chá ganache no saquinho de geladinho. Bata os bombons e a receita base no liquidificador e insira nos saquinhos com ganache. Leve o Geladinho Gourmet para o freezer.

Geladinho de torta de limão

Ingredientes

50g de biscoito maizena
Suco de 2 limões
400ml de receita base

Modo de fazer

Bata no liquidificador o limão e a receita base, depois adicione os biscoitos. Leve o Geladinho Gourmet para o freezer.

Geladinho de sensação

Ingredientes

300 g de morangos lavados
140 g de creme de avelã
Toda a receita base

Modo de fazer

Misture a receita base com os morangos, exceto o avelã. Insira uma colher de chá avelã nos saquinhos de geladinho e complete com a mistura. Leve o Geladinho Gourmet para o freezer.

Geladinho Romeu e Julieta

Ingredientes

500ml de receita base
200g de goiabada cremosa
250g de ricota

Modo de fazer

Misture a receita base com a ricota. Insira uma colher de chá de goiabada cremosa em cada saquinho de geladinho e complete com a mistura.

Geladinho de ninho com Oreo

Ingredientes

500ml de receita base
100g de leite em pó
8 biscoitos Oreo

Modo de fazer

Triture os biscoitos e coloque uma colher do biscoito no saquinho de geladinho. Misture o restante dos ingredientes e complete cada saquinho.

Geladinho de caipirinha

Ingredientes

10 limões sicilianos
300 g de açúcar
200 ml de água
200 ml de suco de limão taiti
Raspas de limão
200 ml de cachaça

Modo de fazer

Macere os limões sicilianos com o açúcar até dissolver. Misture a água, o suco de limão taiti, as raspas de limão e a cachaça. Depois, coe e injete o líquido nos saquinhos de geladinho e leve ao congelador.

Geladinho de Margarita

Ingredientes

50ml de Tequila
15 ml de Cointreau
35 ml de suco de limão
3 colheres de chá de açúcar

Modo de fazer

Misture todos os ingredientes até o açúcar dissolver. Insira o líquido nos saquinhos de geladinho

Geladinho de Morango com leite condensado

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 pacotinho de gelatina sabor morango
1 pacotinho de suco de fruta em pó sabor morango
250ml de água

Modo de fazer

Em um copo misture todo o pacote do suco em pó em 250 ml de água e reserve.
Prepare a gelatina em pó ferva 250ml de água e dissolva o conteúdo do pacotinho de gelatina, depois acrescente mais 250 ml de água fria e despeje tudo no liquidificador, acrescente uma lata de leite condensado e os 250ml de suco de morango que ficaram reservados, bata tudo no liquidificador até obter uma consistência homogênea.
Com a ajuda de um funil coloque nos pacotinhos de geladinho, e leve ao congelador

Geladinho de Banana

Ingredientes

500 ml de receita base
2 bananas médias picadas
Cobertura de caramelo.

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque a receita base e as bananas. Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia. Reserve. Coloque uma pequena quantidade da cobertura de caramelo no saquinho, espalhe bem com as pontas dos dedos por todo o saquinho e então encha-os com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira.

Geladinho Ninho com morango

Ingredientes

1 caixa ou lata de leite (use a lata de leite condensado como medida)
4 colheres (de sopa) de leite Ninho (leite em pó)
Morango picado a gosto
1 caixa de creme de leite (200 g)
1 caixa ou lata de leite condensado (395 g)

Modo de fazer

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o morango.
Em seguida bata até ficar bem homogêneo. Reserve.
Coloque os morangos picados nos saquinhos de geladinho.
Depois encha com a mistura que foi batida (não encha muito).
Amarre a ponta do saquinho com um nó e leve para gelar de uma dia para o outro.

Geladinho de Bis

Ingredientes

500 ml de receita base
8 unidades de bis.

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque a receita base e os bis. Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia, e então encha os saquinhos com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira.

Geladinho de Abacate

Ingredientes

500 ml de receita base
1/2 abacate.

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque a receita base e o abacate picado. Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia, e então encha os saquinhos com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira.

Geladinho de Prestígio

Ingredientes

500 ml de receita base
100 ml de leite coco
50 gramas de coco ralado
Ganache de chocolate.

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque a receita base, o leite de coco e o coco ralado. Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia. Reserve. Coloque uma pequena quantidade da ganache de chocolate no saquinho de sacolé, espalhe bem com as pontas dos dedos por todo o saquinho e então encha-os com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira.

Geladinho de Manga

Ingredientes

500 ml de receita base
2 mangas médias (manga rosa).

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque a receita base e as mangas picadas. Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia, e então encha os saquinhos com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira.

Geladinho de Nega Maluca

Ingredientes

500 ml de receita base
3 colheres de chocolate em pó
1 colher de café solúvel (instantâneo).

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque a receita base, o chocolate em pó e o café soluvel. Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia, e então encha os saquinhos com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira.

Geladinho de Lacta

Ingredientes

500 ml de receita base
50 gramas de chocolate branco
3 colheres de leite em pó.

Modo de fazer

Em um liquidificador coloque a receita base, o chocolate branco e o leite em pó. Misture por 2 minutos ou até que fique homogenia, e então encha os saquinhos com o auxilio de um funil, amarre e leve para a geladeira.

Geladinho de Maracujá

Ingredientes

500ml de base
1 xícara de suco de maracujá (240ml)

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador
Coloque um pouco de geleia de maracujá no saquinho

Geladinho de Açaí

Ingredientes

500ml de açaí
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de liga neutra
4 Bananas

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador
Coloque um pouco de leite condensado no saquinho

Geladinho de leite Ninho com Nutella

Ingredientes

500ml de base
½ xícara de leite em pó

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador
Coloque um pouco de Nutella no saquinho

Geladinho de Ovomaltine

Ingredientes

500ml de base
4 colheres de sopa de ovomaltine

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador
Coloque um pouco de Ovomaltine no saquinho

Geladinho cremoso de Nutella

Ingredientes

500ml de base
1 colher de sopa de chocolate em pó 50%
2 colheres de sopa de nutella

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador
Coloque um pouco de Nutella no saquinho

Geladinho Cremoso de Doce de leite

Ingredientes

500ml de base
2 colheres de sopa de doce de leite

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador
Coloque um pouco de Doce de leite no saquinho

Geladinho de Amendoim com Chocolate

Ingredientes

500ml de base
1 xícara de amendoim (180g)

Modo de fazer

Bata tudo no liquidificador
Coloque um pouco de calda de chocolate ou ganache

Geladinho de Kit Kat

Ingredientes

1 lata e meia de leite condensado
1500 ml de leite
2 kit-kat

Modo de fazer

Em um liquidificador, adicione o leite e o leite condensado
Bata muito bem. Agora separe 400 ml dessa mistura em um recipiente
Depois adicione o kit-kat triturado e misture tudo muito bem. Coloque nos saquinhos, amarre e leve ao congelador por no minimo uma hora
Ai é só servir

Geladinho de Ouro Branco

Ingredientes

1 lata e meia de leite condensado
1500 ml de leite
4 bombons ouro branco

Modo de fazer

Em um liquidificador, adicione o leite e o leite condensado
Bata muito bem
Agora separe 400 ml dessa mistura em um recipiente
Em seguida adicione os 4 bombons triturados e misture bem
Coloque nos saquinhos, amarre e leve ao congelador por 1 hora
Depois só servir