

RECEITAS ESCRITAS SEMANA GRATUITA GELADINHO GOURMET



POR DANI REIS



RECEITA BASE DO GELADINHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de liga neutra

MODO DE PREPARO

- Bate tudo no liquidificador por aproximadamente 1 a 2 minutos. Reserva por um tempo até baixar a espuma.

Obs.: Essa é a receita que iremos usar nas bases cremosas do geladinho gourmet cremoso





GELADINHO DE NINHO COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 receita base
- 160g leite em pó
- goiabada derretida para decorar



MODO DE PREPARO

- Bate tudo no liquidificador até ficar tudo misturado.
- Vai colocar no saquinho uma colher de café de goiabada derretida e depois coloca a mistura com um funil.
- Fecha o saco com um nó firme e leva para congelar por 6 horas no freezer com temperatura entre -18°C e -24°C.

Validade: 2 meses congelado. Caso descongele consumir no mesmo dia

Rendimento: 12 unidades

Obs.: A goiabada derretida você coloca numa panela 150g de goiabada em cubinhos, ½ xícara de água e coloca os ingredientes em fogo médio e mexe sem parar até ficar 100% derretida.





GELADINHO SENSÇÃO

INGREDIENTES

- 1 receita base
- 1 colher e meia de pasta saborizante de morango (usei Gustosia MEC3)
- 150g de chocolate (nobre) derretido

MODO DE PREPARO

- Bate tudo no liquidificador até ficar tudo misturado.
- Vai colocar no saquinho uma quantidade de chocolate derretido e depois coloca a mistura com um funil.
- Fecha o saco com um nó firme e leva para congelar por 6 horas no freezer com temperatura entre -18°C e -24°C .

Validade: 2 meses congelado. Caso descongele consumir no mesmo dia

Rendimento: 12 unidades





GELADINHO DE ABACAXI COM HORTELÃ

INGREDIENTES

- 500ml de água
- ½ abacaxi
- Hortelã a gosto
- 100 gramas de açúcar

MODO DE PREPARO

- Bate tudo no liquidificador até misturar, depois passa esse líquido numa peneira.
- Deixar descansar por 5 a 10 minutos para a espuma subir e ser retirada em seguida.
- Vai colocar no saquinho a mistura com a ajuda de um funil.
- Fecha o saco com um nó firme e leva para congelar por 6 horas no freezer com temperatura entre -18°C e -24°C.

Validade: 2 meses congelado. Caso descongele consumir no mesmo dia

Rendimento: 4 unidades





GELADINHO ESPANHOLA

INGREDIENTES

- 1 litro vinho tinto
- 1 abacaxi (sem o miolo)
- 1 caixa de leite condensado

MODO DE PREPARO

- Bate tudo no liquidificador até misturar, não é necessário passar numa peneira.
- Vai colocar no saquinho com a ajuda de um funil.
- Sugiro quantidade de 100ml para o geladinho alcoólico.
- Reserve a mistura por 5 minutos até baixar a espuma.
- Fecha o saco com um nó firme e levar para congelar por 24 horas no freezer com temperatura entre -18°C e -24°C.

Validade: 2 meses congelado. Caso descongele consumir no mesmo dia

Rendimento: 11 unidades





SIGA DANI REIS NAS REDES SOCIAIS



@danireis.caramellato



Daniella Reis Oficial



Geração Caramellato



Curso Gratuito de Geladinho Gourmet por Dani Reis