



PIPOCA CARAMELIZADA COM LEITE EM PÓ

Crocante, bonita e econômica: uma ótima opção para vender em saquinhos.

INGREDIENTES

- 1/2 xícara de milho para pipoca
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1/3 de xícara de água
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 xícara de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Estoure a pipoca com o óleo, retire os grãos que não abriram e reserve.
2. Em uma panela grande, misture o açúcar e a água antes de ligar o fogo.
3. Cozinhe sem mexer até formar um caramelo levemente dourado.
4. O caramelo quente queima: desligue, junte a manteiga com cuidado e acrescente a pipoca.
5. Misture rapidamente e polvilhe o leite em pó enquanto ainda está morna.
6. Espalhe, deixe esfriar completamente e embale logo em seguida.

RENDIMENTO

Aproximadamente 6 a 8 saquinhos de 40 a 50 g. A quantidade por pacote altera o rendimento.

COMO VENDER

Venda em saquinhos individuais para lanches, festas e pronta-entrega. Proteja sempre da umidade.

EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho transparente próprio para alimentos, bem fechado e com adesivo simples.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, embalagem e custos da sua região. Ajuste o peso do pacote para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Pese os pacotes e embale assim que a pipoca esfriar para manter padrão e crocância.





GELADINHO DE CHOCOLATE COM COCO

O coco acrescenta textura e transforma o geladinho de chocolate em uma opção especial.



INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 50 g de coco ralado fino sem açúcar
- Saquinhos próprios para geladinho



MODO DE PREPARO

1. Separe meia xícara do leite e aqueça até ficar morno.
2. Dissolva o chocolate nesse leite e misture até ficar liso.
3. Junte o leite restante, o leite condensado e o creme de leite.
4. Acrescente o coco ralado e mexa bem com um batedor manual.
5. Mexa durante o envase, encha os saquinhos e dê um nó firme.
6. Leve ao freezer até congelar por completo e mantenha congelado.



RENDIMENTO

Aproximadamente 14 geladinhos de 120 ml. O tamanho do saquinho altera o rendimento.



COMO VENDER

Mostre os pedacinhos de coco pela embalagem. Transporte em caixa térmica e venda bem congelado.



EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho próprio para geladinho, bem amarrado. Para kit, reúna três unidades com uma cinta kraft.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, saquinhos e custos da sua região. Ajuste o volume para manter a proposta popular.



DICA PARA LUCRAR MAIS

Use coco ralado fino e mexa a mistura entre os saquinhos para distribuir a mesma quantidade.





GELADINHO DE DOCE DE LEITE COM CANELA

Poucos ingredientes entregam um sabor cremoso que lembra churros, sem precisar fritar.

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 400 g de doce de leite cremoso
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Saquinhos próprios para geladinho

MODO DE PREPARO

1. Separe uma xícara do leite e aqueça até ficar morno.
2. Misture o doce de leite nesse leite até dissolver por completo.
3. Junte o leite restante, o creme de leite, o leite em pó e a canela.
4. Mexa bem com um batedor manual e espere a mistura esfriar.
5. Encha os saquinhos com um funil, deixe espaço e dê um nó firme.
6. Leve ao freezer até congelar por completo e mantenha congelado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 13 geladinhos de 120 ml. O tamanho do saquinho altera o rendimento.

COMO VENDER

Apresente como “sabor de churros” e venda por unidade ou em kit. Mantenha sempre congelado.

EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho próprio para geladinho, bem amarrado. Para kit, reúna três unidades com uma cinta kraft.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, saquinhos e custos da sua região. Ajuste o volume para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Compre o doce de leite em embalagem maior quando o preço por quilo for mais vantajoso.





GELADINHO DE CAPPUCCINO

Café, chocolate e canela criam um sabor diferente para conquistar o público adulto.

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 3 colheres (sopa) de café solúvel
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Saquinhos próprios para geladinho

MODO DE PREPARO

1. Separe meia xícara do leite e aqueça até ficar morno.
2. Dissolva nesse leite o café, o chocolate e a canela.
3. Junte o leite restante, o leite condensado e o creme de leite.
4. Misture bem com um batedor manual ou colher até ficar uniforme.
5. Encha os saquinhos com um funil, deixe espaço e dê um nó firme.
6. Leve ao freezer até congelar por completo e mantenha congelado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 14 geladinhos de 120 ml. O tamanho do saquinho altera o rendimento.

COMO VENDER

Divulgue como uma opção para o público adulto. Transporte e exponha somente em caixa térmica.

EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho próprio para geladinho, bem amarrado. Para kit, reúna três unidades com uma cinta kraft.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, saquinhos e custos da sua região. Ajuste o volume para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Dissolva bem os pós antes de completar a mistura para evitar grumos e desperdício.





GELADINHO DE PAÇOCA

Cremoso, econômico e com um sabor brasileiro que chama atenção no cardápio.

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 8 paçocas tipo rolha
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- Saquinhos próprios para geladinho

MODO DE PREPARO

1. Esfarele bem as paçocas em uma tigela grande.
2. Misture o leite em pó com um pouco do leite até ficar liso.
3. Junte o leite restante, o leite condensado e o creme de leite.
4. Acrescente a paçoca e mexa bem com um batedor manual ou colher.
5. Com um funil, encha os saquinhos, deixe espaço e dê um nó firme.
6. Leve ao freezer até congelar por completo e mantenha congelado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 14 geladinhos de 120 ml. O tamanho do saquinho altera o rendimento.

COMO VENDER

Venda por unidade ou monte kits de sabores. Transporte em caixa térmica para não quebrar a cadeia de frio.

EMBALAGEM SUGERIDA

Saquinho próprio para geladinho, bem amarrado. Para kit, reúna três unidades com uma cinta kraft.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

Calcule ingredientes, saquinhos e custos da sua região. Ajuste o volume para manter a proposta popular.

DICA PARA LUCRAR MAIS

Use uma medida padrão para encher todos os saquinhos e mexa a mistura durante o envase.

