



ROMEU E JULIETA CREMOSO

Creme suave e goiabada formam um doce brasileiro, bonito e diferente do chocolate.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 200 g de requeijão cremoso
- 250 g de goiabada firme em cubos
- 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado, o creme de leite e o requeijão em uma panela.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo, até formar um creme levemente firme.
3. Passe para um recipiente, cubra e deixe esfriar.
4. Em outra panela, aqueça a goiabada com a água até formar uma calda grossa.
5. Deixe a calda esfriar e alterne com o creme branco nos potes.
6. Finalize com goiabada, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 150 ml. A altura das camadas altera o rendimento.

COMO VENDER

Ofereça como sobremesa gelada e mostre o contraste entre o creme claro e a goiabada.

EMBALAGEM SUGERIDA

Pote transparente de 150 ml com tampa plana e colher descartável presa por fora.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

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

DICA PARA LUCRAR MAIS

Prepare uma porção maior da calda de goiabada e use uma medida padrão em cada pote.





MOUSSE TRUFADA DE MARACUJÁ

O azedinho do maracujá com chocolate cria uma sobremesa equilibrada e valorizada.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 caixas de creme de leite (200 g cada)
- 1/2 xícara de polpa concentrada de maracujá coada
- 150 g de chocolate meio amargo picado
- Polpa com sementes para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado com uma caixa de creme de leite.
2. Acrescente a polpa coada aos poucos, mexendo até engrossar.
3. Derreta o chocolate em banho-maria e misture a outra caixa de creme de leite.
4. Deixe o creme de chocolate esfriar antes da montagem.
5. Coloque uma camada de chocolate e cubra com a mousse de maracujá.
6. Finalize com pouca polpa, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 copinhos de 150 ml. A altura das camadas altera o rendimento.

COMO VENDER

Venda como sobremesa gelada e destaque a combinação de sabor azedinho com chocolate.

EMBALAGEM SUGERIDA

Copinho transparente de 150 ml com tampa plana e colher descartável presa por fora.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

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

DICA PARA LUCRAR MAIS

Use a mesma medida em todos os copinhos para equilibrar as camadas e controlar o rendimento.





BOMBOM ABERTO DE BANANA

A banana deixa o doce acessível, enquanto o creme e o chocolate valorizam o pote.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 caixas de creme de leite (200 g cada)
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 5 bananas médias maduras e firmes
- 150 g de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

1. Cozinhe o leite condensado e a manteiga em fogo baixo até engrossar.
2. Desligue, misture uma caixa de creme de leite e deixe esfriar.
3. Derreta o chocolate em banho-maria e misture a outra caixa de creme de leite.
4. Corte as bananas em rodellas somente na hora da montagem.
5. Faça camadas de banana, creme branco e creme de chocolate.
6. Finalize, tampe imediatamente e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 180 ml. O tamanho das bananas e das camadas altera o rendimento.

COMO VENDER

Monte perto do horário da venda para preservar a aparência da banana. Mostre as camadas nas fotos.

EMBALAGEM SUGERIDA

Pote transparente de 180 ml com tampa plana e colher descartável presa por fora.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

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

DICA PARA LUCRAR MAIS

Escolha bananas maduras e firmes e corte todas com a mesma espessura para padronizar os potes.





PRESTÍGIO CREMOSO NO POTE

Coco e chocolate formam camadas bonitas, conhecidas e muito fáceis de desejar.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 2 caixas de creme de leite (200 g cada)
- 100 g de coco ralado seco sem açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 150 g de chocolate meio amargo picado
- Coco ralado para finalizar

MODO DE PREPARO

1. Misture na panela o leite condensado, a manteiga e o coco ralado.
2. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar.
3. Desligue, misture uma caixa de creme de leite e deixe esfriar.
4. Derreta o chocolate em banho-maria e misture a outra caixa de creme de leite.
5. Alterne o creme de coco e o creme de chocolate nos potes.
6. Finalize com coco ralado, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 180 ml. A quantidade varia conforme a altura das camadas.

COMO VENDER

Destaque o contraste das camadas nas fotos e ofereça como sobremesa individual gelada.

EMBALAGEM SUGERIDA

Pote transparente de 180 ml com tampa plana e colher descartável presa por fora.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

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

DICA PARA LUCRAR MAIS

Monte todos os potes em sequência, fazendo uma camada de cada vez para ganhar rapidez.





PAVÊ DE PAÇOCA NO POTE

Camadas simples, sabor brasileiro e uma apresentação que valoriza cada pote.

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 500 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 6 paçocas tipo rolha
- 150 g de biscoito tipo maisena

MODO DE PREPARO

1. Dissolva o amido em um pouco do leite ainda frio.
2. Coloque na panela o leite restante, o leite condensado e o amido dissolvido.
3. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até formar um creme firme.
4. Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar coberto.
5. Quebre os biscoitos em pedaços pequenos e esfarele as paçocas.
6. Alterne biscoito, creme e paçoca. Finalize, tampe e mantenha refrigerado.

RENDIMENTO

Aproximadamente 8 potes de 180 ml. A altura das camadas altera o rendimento.

COMO VENDER

Ofereça como sobremesa pronta para o almoço ou lanche. Mostre as camadas pelo pote transparente.

EMBALAGEM SUGERIDA

Pote transparente de 180 ml com tampa plana e colher descartável presa por fora.



FAIXA DE PREÇO SUGERIDA

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

DICA PARA LUCRAR MAIS

Padronize as camadas e esfarele apenas a paçoca que for usar para preservar a textura.

