

OS MELHORES GELADINHOS GOURMET



DAIANA CALDEIRA



ÍNDICE

| | |
|--|----|
| GELADINHO ROMEU E JULIETA | 3 |
| GELADINHO DE DIAMANTE NEGRO | 4 |
| GELADINHO COM CASQUINHA DE CHOCOLATE | 5 |
| GELADINHO DE LEITE NINHO COM MORANGO | 6 |
| GELADINHO DE SONHO DE VALSA | 7 |
| GELADINHO CAPPUCCINO | 8 |
| GELADINHO DANONINHO | 9 |
| GELADINHO CHURROS | 10 |
| GELADINHO OVOMALTINE | 11 |
| GELADINHO KIT KAT | 12 |
| GELADINHO DE MENTA COM CHOCOLATE | 13 |
| GELADINHO DE PAÇOCA | 14 |
| GELADINHO DE ABACATE | 15 |
| GELADINHO CAIPIRINHA | 16 |
| GELADINHO CAIPIROSKA DE TANGERINA | 17 |
| GELADINHO DE AÇAÍ COM LEITE CONDENSADO | 18 |
| GELADINHO DE OREO | 19 |
| GELADINHO NAPOLITANO | 20 |
| GELADINHO UVA | 22 |
| GELADINHO CHOCOLATE BRANCO (LAKA) | 23 |
| GELADINHO DE DOCE DE LEITE | 24 |



GELADINHO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

- 100g de queijo parmesão ralado
- 1 lata de leite condensado
- 100g de requeijão
- 300g de açúcar
- 1 litro de leite
- 200 g de goiabada cremosa

MODO DE PREPARO

1. Num liquidificador coloque o queijo ralado e o leite condensado e bata bem.
2. Acrescente o requeijão, o açúcar e o leite e bata novamente.
3. Tome cuidado na hora de bater, pois o copo fica bem cheio e pode vazar.
4. Coe toda essa mistura numa peneira de malha média.
5. Depois coe novamente numa peneira de malha fina.
6. Despreze o sólido que ficar na peneira e reserve o líquido.
7. Coloque no saquinho um pouco da goiabada cremosa.
8. Com os dedos, espalhe a goiabada por dentro de cada saquinho.
9. Depois, com ajuda de um funil, preencha o saquinho com o líquido do liquidificador e amarre o saquinho.
10. Coloque os geladinhos no freezer por 8 horas.



3

Os melhores Geladinhos Gourmet por **Daiana Caldeira**



GELADINHO DIAMANTE NEGRO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 4 barrinhas de Diamante Negro
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher rasa de liga neutra
- 3 colheres cheias de leite em pó

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até que a mistura fique homogênea (aproximadamente 4 minutos).



4

Os melhores Geladinhos Gourmet por **Daiana Caldeira**



GELADINHO COM CASQUINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 500ml de leite
- 1/2 caixinha de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 pacote de coco ralado
- 500g de chocolate derretido de boa qualidade



MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, coloque o leite, o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado;
2. Bata tudo por cerca de 2 minutos e reserve;
3. Coloque o chocolate derretido em um saco de confeiteiro ou em um saquinho normal (limpo) com a pontinha cortada;
4. Aperte o saquinho de geladinho, espalhando o chocolate, deixando sem chocolate apenas a parte que irá dar o nó.
5. Em seguida, coloque um funil na boca do saquinho de geladinho e encha com o líquido que foi batido;
6. Faça um nó na ponta e leve ao congelador ou freezer por cerca de 4 hora ou até congelar.
7. Em seguida encha o saquinho de geladinho com o chocolate derretido até aproximadamente 2 dedos.

Dica: Você também pode usar uma daquelas bisnagas de ketchup.

Dica: Cerca de 20g de chocolate derretido para cada geladinho.

Dica: Não deixe bolhas de ar.

Dica: O segredo é fazer tudo bem rápido; depois que você colocar o chocolate e espalhar, imediatamente já coloque o líquido de uma só vez, sem dar pausas.

Obs: É nessa hora que o segredo acontece, o chocolate fica por fora e o líquido por dentro, não tem como errar!

Rendimento: 20 gelatinhos gourmet.



GELADINHO DE NINHO COM MORANGO

INGREDIENTES

- 1 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 lata de leite condensado (395 g)

MODO DE PREPARO

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



6

Os melhores Geladinhos Gourmet por **Daiana Caldeira**



GELADINHO DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 300 ml de leite
- 4 paçoquinhas (em rolha)

GANACHE

- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 3 bombom sonho de valsa

MODO DE PREPARO

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador, bata bem e reserve.
2. Corte os bombons em pedaços pequenos.
3. Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos.
4. Coloque o creme de leite e misture.

MONTAGEM

1. Coloque na manga de confeitar o ganache misturado com os pedaços do bombom, em seguida coloque dentro do sacolé e espalhe com o dedo.
2. Com auxilio do funil despeje o líquido dentro do saco, amarre e coloque para gelar.



7

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE CAPPUCCINO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de sopa de cappuccino

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador coloque todos os ingredientes.
2. Bata até ter uma consistência cremosa
3. Coloque nos saquinhos e leve para gelar.



8

Os melhores Geladinhos Gourmet por **Daiana Caldeira**



GELADINHO DE DANONINHO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 iogurte natural
- 1 refresco em pó (tang) sabor morango

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.
2. Espere a espuma abaixar e coloque nos saquinhos.
3. Leve para o congelador.



9

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE CHURROS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de doce de leite
- 1 caixa de creme de leite.
- 2 colheres (sobremesa) canela em pó
- 1 colher (sobremesa) emulsificante

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e bata por 3 minutos.
2. Encha os saquinhos coma ajuda de um funil, aperte e gire para não entrar ar.
3. Leve ao congelador até congelar e retire para consumir.



10

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE OVOMALTINE

INGREDIENTES DO LÍQUIDO

- 1 litro de leite líquido
- 395g de leite condensado
- 1 xícara de ovomaltine
- 1 colher de sopa de liga neutra

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.



INGREDIENTES DA CALDA

- 200g de cobertura fracionada ao leite
- 1 colher de sopa de ovomaltine
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos, acrescente o creme de leite e o ovomaltine.

MODO DE MONTAGEM

1. Abra o saco, despeje a calda e espalhe até próximo da ponta do saco cuidadosamente para não furar o saco, misture uma colher de sopa de ovomaltine na mistura do líquido no momento que for despejar no saco.
2. Lacre e coloque para gelar.



GELADINHO DE KITKAT

INGREDIENTES DO BRIGADEIRO

- ½ caixa de leite condensado
- ½ caixa de creme de leite
- 25g de leite em pó (1 e ½ colher de sopa cheia)
- 1 colher de sopa de margarina (12g)
- 1 kit kat dark (decorar)
- 2 barras de chocolate kit kat (picado)

MODO DE PREPARO

1. Coloca todos os ingredientes na panela exceto o kit kat e leva ao fogo ate ficar consistente. Deixa esfriar.

INGREDIENTES DO LÍQUIDO

- 1l deleite líquido
- 1 caixa deleite condensado
- 5 colheres de sopa de leite em pó (80g)
- 100g de chocolate em pó 33% cacau
- 13g de liga neutra

MODO DE PREPARO

1. Coloca todos os ingredientes no liquidificador, deixa descansar na geladeira para descer a espuma.

MODO DE MONTAGEM

1. Mistura o brigadeiro frio com kit kat, coloca 20g no saquinho e espalha, acresceta 100ml de líquido e coloca para gelar.

RENDIMENTO: 11 geladinhos



12

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE MENTA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 litro(s) de leite integral
- 1 caixinha(s) de leite condensado (395g)
- 1 caixinha(s) de creme de leite (200g)
- 1 colher(es) de sopa de liga neutra
- 1 punhado(s) de essência de menta

FINALIZAÇÃO COM CHOCOLATE

- 1 unidade(s) de chocolate em barra



MODO DE PREPARO

1. O primeiro passo é colocar no liquidificador: o leite, o leite condensado, o creme de leite e a colher de sopa de liga neutra. É ela que evita que o geladinho fique com cristaizinhos de gelo. Cuidado: não acrescente mais do que isso de liga neutra na receita, senão ela impede que o geladinho endureça. A medida é sempre esta: para cada 1 litro de leite, uma colher de sopa de liga neutra.
2. Bata os ingredientes. Quando ficar bem misturado, acrescente a essência de menta. Vá colocando aos poucos para ir colorindo o líquido e vá provando para testar o sabor. Nesta receita, foram usadas 6 colheres de sopa de essência.
3. Deixe descansar por 5 a 10 minutos, até a espuma que fica por cima se desfazer.
4. Se ficar excesso, tire com uma colher para evitar bolhas de ar no geladinho.
5. Finalização com chocolate corte o chocolate em barra em cubinhos bem pequenos e leve, em um recipiente de vidro, ao micro-ondas por 10 segundos. Tire e mexa. Esquente novamente, sempre por 10 segundos, quantas vezes for necessário para chocolate derreter por completo e ficar bem denso.
6. Depois disso, coloque a mistura em um recipiente de coberturas para facilitar na hora de colocar no saquinho.
7. Dá para fazer cobertura completa ou listras de chocolate. Para as listras, coloque um pouco de chocolate no fundo do saquinho, puxe para o começo e vá fazendo barrinhas com uma espátula. Com a ajuda do funil, coloque a mistura de menta. Assim que você misturar o chocolate com a menta, coloque imediatamente no congelador, porque assim o chocolate endurece da maneira correta.

13

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE PAÇOCA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite (sem soro)
- $\frac{1}{2}$ xícara de leite (200 ml)
- 3 colheres de sopa de leite em pó
- 8 unidades de paçoca (20 g cada)
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

1. Dissolva o leite em pó no leite e coloque numa panela. Adicione também o leite condensado e o creme de leite e leve ao fogo médio.
2. Fique mexendo sem parar, até que a mistura se torne cremosa, em ponto de brigadeiro mole.
3. Nesse momento desligue o fogo, adicione a paçoca esfarelada e o sal e misture.
4. Espere esfriar completamente antes de avançar para o passo seguinte.
5. Divilde o creme por 4 a 6 saquinhos de sacolé e leve ao congelador por, no mínimo, 2 horas

DICA: O sal ajuda a realçar os sabores deste geladinho, por isso não deixe de usar ele!





GELADINHO DE ABACATE

INGREDIENTES

- 1 unidade de abacate médio
- 200 ml de leite
- Açúcar a gosto
- Suco de limão a gosto

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o leite junto com o abacate.
2. Em seguida adicione o suco de limão e açúcar à gosto.
3. Bata mais um pouco só para misturar.
4. Com a ajuda de um funil, divida o líquido nos saquinhos de geladinho.
5. Dê um nó na ponta e leve para o congelador até endurecer.



15

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE CAIPIRINHA

INGREDIENTES

- 5 limões cortados
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 100 ml de suco de limão
- 100 ml de água
- 100 ml de cachaça
- Raspas de limão a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma coqueteleira, adicione o limão e o açúcar.
2. Amasse bem com um socador ou em um pilão.
3. Em seguida, acrescente o suco de limão, a água, a cachaça e as raspas de limão a gosto.
4. Feche a coqueteleira e chacoalhe bem para misturar.
5. Transfira a bebida para os saquinhos de sacolé com o auxílio de um funil.
6. Leve ao freezer até congelar.



16

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



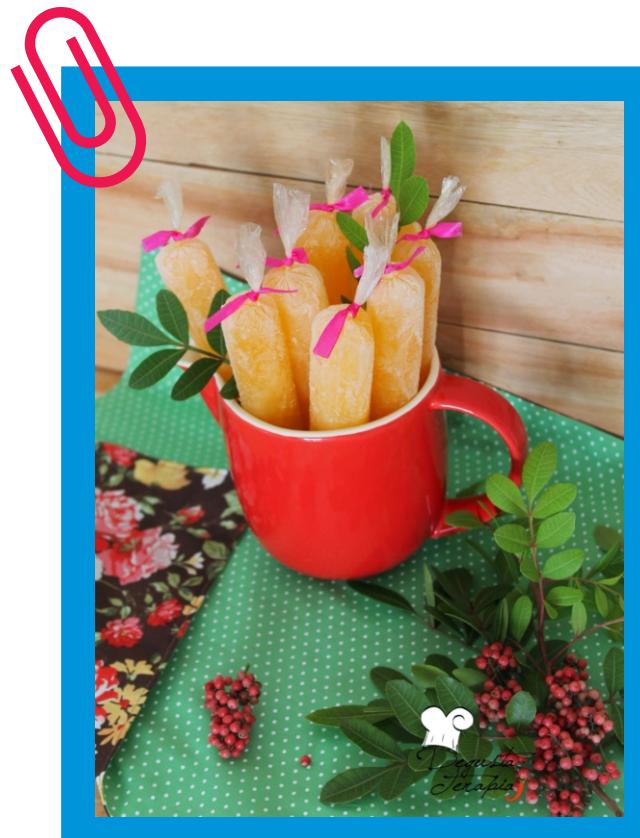
GELADINHO DE CAIPIROSKA DE TANGERINA

INGREDIENTES

- 500ml de suco de tangerina
- 50ml de vodka
- 3 colheres (de sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes até que o açúcar esteja dissolvido.
2. Coloque a mistura, com auxilio de um funil, num saco para geladinho/sacolé,
3. Dê um nó na ponta e leve ao congelador por ao menos 4 horas ou até congelar.





GELADINHO DE AÇAÍ COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 500 ml de açaí já com guaraná pronto
- 3 bananas madura
- 1 colher de sopa de açúcar
- Leite condensado para recheio
- 1 colher de chá de liga neutra (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Bata a banana com o açúcar
2. Acrescente 500ml de açaí
3. Termine de bater todos os ingredientes até misturar bem
4. Encha o saquinho com leite condensado em seguida adicione a mistura do açaí.





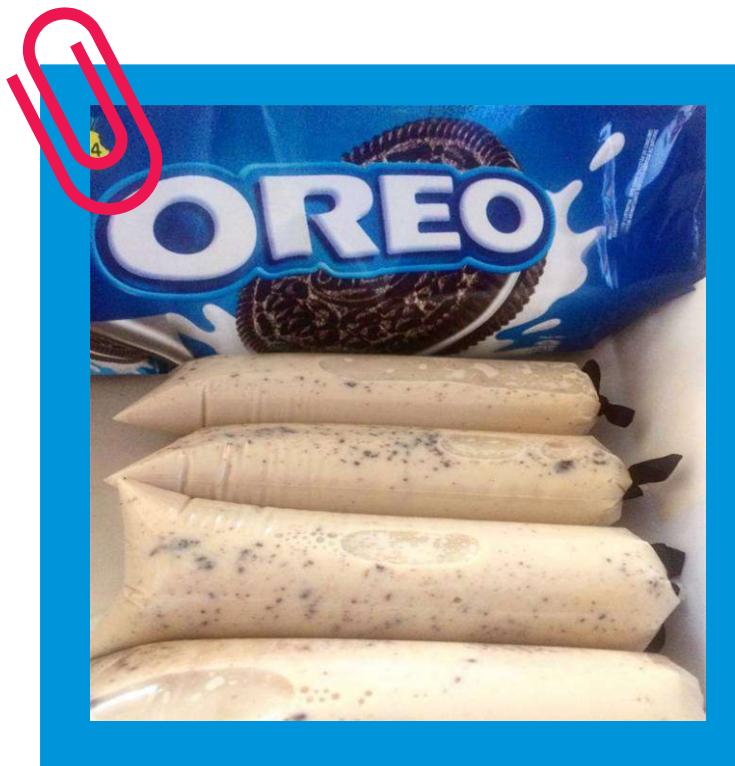
GELADINHO DE OREO

INGREDIENTES

- 8 unidades de biscoito de chocolate com recheio de baunilha (tipo oreo ou negresco)
- 1 lata de leite condensado
- 250 ml de leite
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite, o leite.
2. Bata até ficar homogêneo.
3. Adicione os biscoitos de oreo e bata até o ponto desejado, se você preferir que fique com pedacinhos, bata menos.
4. Em seguida, com a ajuda de um funil, encha os saquinhos de geladinho dê um nó.
5. Leve ao congelador por cerca de 8 horas ou até endurecer.





GELADINHO DE NAPOLITANO

INGREDIENTES PARA A BASE

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher de (sobremesa) de liga neutra

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, coloque o leite, o leite condensado, o creme de leite e a liga neutra.
2. Bata por 1 minuto;
3. Divilde o líquido em 3 jarras.



INGREDIENTES PARA O SABOR MORANGO

- 1 colher de chá de emulsificante em gel para sorvetes
- 2 colher de sopa de achocolatado sabor morango

MODO DE PREPARO

1. Coloque o achocolatado de morango e o emulsificante em uma das jarras. Bata com um mixer ou no liquidificador
2. Coloque em um saco de confeitar ou saquinho resistente e corte a ponta e reserve.

INGREDIENTES PARA O SABOR BAUNILHA

- 1 colher de chá de emulsificante em gel para sorvetes
- 1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

1. Coloque a essência de baunilha e o emulsificante em uma das jarras. Bata com um mixer ou no liquidificador;
2. Coloque em um saco de confeitar ou saquinho resistente e corte a ponta e reserve.

20

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE NAPOLITANO

INGREDIENTES PARA O SABOR CHOCOLATE

- 1 colher de chá de emulsificante
- 2 coher de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

1. Coloque o chocolate em pó e o emulsificante em uma das jarras. Bata com um mixer ou no liquidificador;
2. Coloque em um saco de confeitar ou saquinho resistente e corte a ponta e reserve.

PARA A MONTAGEM

MATERIAL EXTRA: Saquinhos para sacolé, sacos de confeitar

1. Coloque um dos sacos de confeitar na boca de um saquinho para sacolé e despeje uma camada da mistura;
2. Pegue outro saco de confeitar e faça outra camada de outra cor;
3. Pegue o terceiro saco de confeitar e faça a terceira camada, deixando sobrar 3 dedos do topo;
4. Dê um nó na ponta;
5. Leve ao freezer por 3 horas ou até congelar.



GELADINHO DE UVA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite ninho
- 1 colher (sopa) rasa de liga neutra
- 1 pacote de suco tang sabor uva
- Geleia de uva (opcional)

MODO DE PREPARO

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção da geleia de uva até que a mistura fique homogênea.
2. Coloque uma colher de chá de geleia de uva no saquinho, antes de colocar a calda, fica lindo e muito saboroso.





GELADINHO DE CHOCOLATE (LAKA)

INGREDIENTES

- 125g de chocolate laka derretido
- 1 caixinha de creme de leite
- 125g de chocolate laka cortado em pedacinhos
- Saquinhos para geladinho

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente adicione 125g de chocolate laka e leve ao microondas para derreter por aproximadamente 45 segundos.
2. Adicione o creme de leite e misture bem.
3. Em seguida é só colocar o creme de laka no saquinhos de geladinhos e adicionar pequenos pedaços de laka
4. Feche os saquinhos e leve ao congelador por 6 horas.



23

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira



GELADINHO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 5 colheres cheias de doce de leite
- 1 e 1/2 colher de achocolatado em pó
- 1 colher de água

MODO DE PREPARO

- 1.
2. Dê uma leve amornada no leite, para conseguir dissolver com mais facilidade o doce de leite.
3. Dissolva o achocolatado em uma colher de água.
4. Misture bem todos os ingredientes (se preferir pode bater tudo no liquidificador).
5. Coloque dentro dos saquinhos e deixe no congelador até congelar todo, por volta de umas 2 horas.



24

Os melhores Geladinhos Gourmet por Daiana Caldeira