

The background of the image shows five glass cups of ice cream arranged in a row. Each cup contains a layer of white ice cream, a thin layer of chocolate sauce, and another layer of white ice cream. The cups are topped with fresh fruit, including raspberries, blueberries, and lemon slices, along with green leaves. The scene is set against a bright, light blue background with a soft, circular light effect behind the cups.

GELADOS CASEIROS QUE ENCANTAM™

Sobremesas Geladas, Fáceis e Memoráveis, Que Você Vai Querer Repetir Com Orgulho

🚩 INTRODUÇÃO — O Prazer Gelado Que Você Controla

☐ **Todo mundo lembra
de um gelado
marcante**

O de infância, o da viagem,
o que foi compartilhado

☐ **Por que sobremesas
geladas provocam**

Memória + prazer
instantâneo + sensação de
merecimento

☐ **O que você vai aprender aqui**

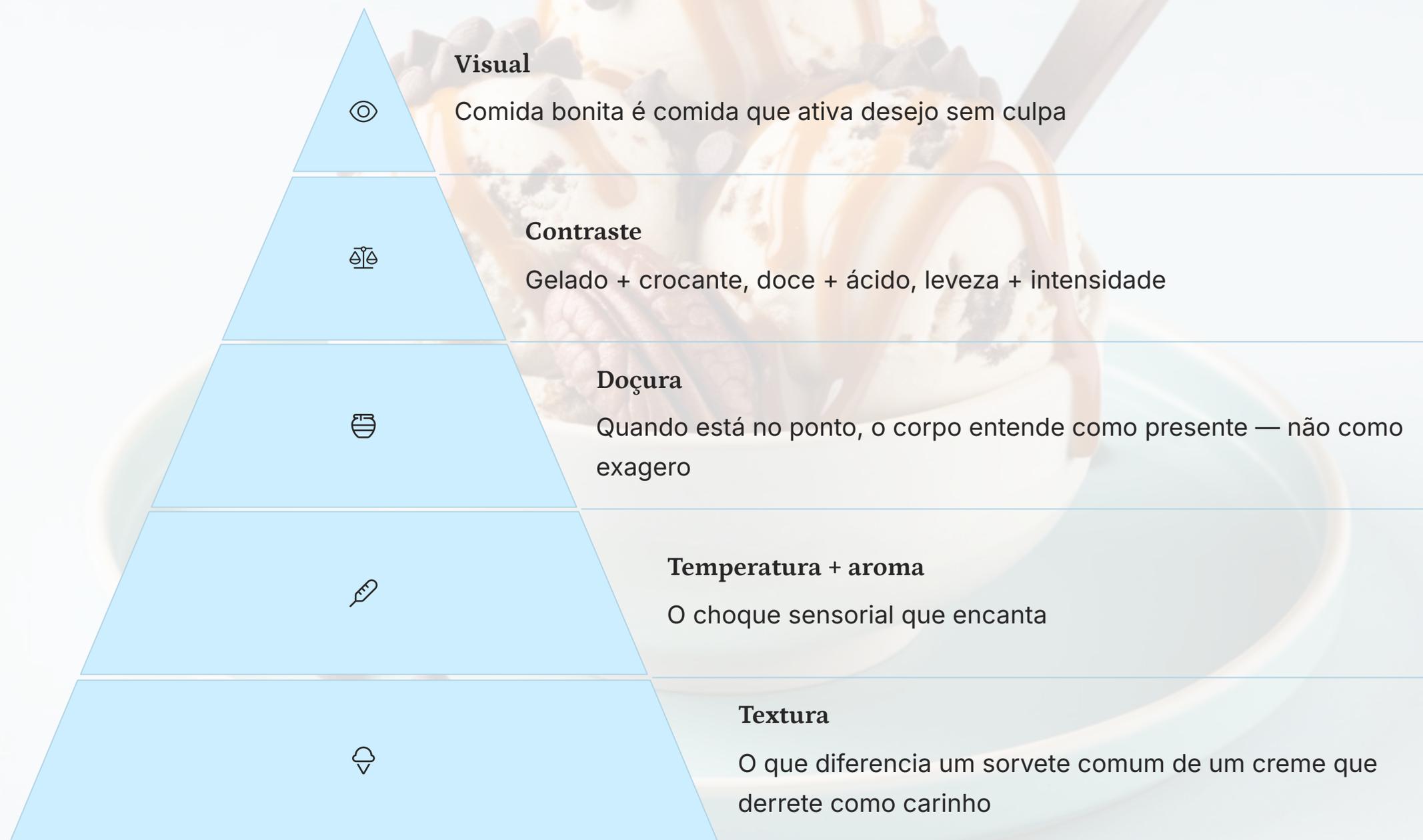
- Receitas lindas e possíveis
- Sem conservante, sem excesso, sem enrolação
- Com ingredientes que você tem, e que se transformam

Esse eBook é um convite pra resgatar o prazer gelado com intenção,
leveza e elegância



❄️ CAPÍTULO 1 – OS 5 ELEMENTOS DO GELADO QUE MARCA

Sabor bom a gente esquece. Mas gelado bom... a gente lembra pra sempre.





CAPÍTULO 2 – O MÍNIMO PRA FAZER EM CASA

Você não precisa de máquina. Precisa de estrutura simples e ingrediente com alma.



Utensílios

Os utensílios que você já tem (liquidificador, colher, pote, freezer)



Ingredientes

7 ingredientes coringa (banana congelada, iogurte, creme de leite, frutas, castanhas, cacau, mel)



Base

Como montar uma base cremosa ou refrescante



Processo

A lógica de congelar, bater, servir



Apresentação

Como deixar bonito sem esforço: potes, camadas, toppings

CAPÍTULO 3 – RECEITAS DE GELADOS QUE ENCANTAM

(PARA SERVIR, PRESENTEAR OU GUARDAR)

Divididas por intenção:

Para o autocuidado

Gelado leve com fruta e mel

Para o mimo pós-almoço

Cremoso com cacau e flor de sal

Para crianças sem açúcar

Banana + morango + iogurte

Para encontros

Sorbet de frutas vermelhas + vinho

Para impressionar

Parfait de manga com crocante de coco e hortelã

Para dias quentes

Limonada gelada batida + hortelã + frozen de uva

Cada receita com: Ingredientes simples Modo de preparo direto Dica de apresentação Variações possíveis

CAPÍTULO 4 – COMO CRIAR O SEU GELADO ASSINATURA

A receita pode ser de alguém. Mas o sabor... é seu.

Escolha a base

Leve, cremosa ou tipo sorbet

Escolha o tom

Doce, ácido, especiado ou tropical

Crie um contraste

Crosta, calda, fruta fresca, raspas

Finalize com toque pessoal

Nomeie, decore, fotografe

Torne repetível

Anote, padronize, guarde



💎 BÔNUS — O RITUAL DO SERVIR (A EXPERIÊNCIA COMPLETA)

A importância de servir bonito

Visão também alimenta

Sirva pra si como você serve pra quem ama

Com cuidado e atenção aos detalhes



Como montar em camadas no pote

Criando texturas e contrastes visuais

Como transformar um gelado simples

Em algo digno de presente

Rituais de prazer

Colher pequena, silêncio, luz natural

CONCLUSÃO – PRAZER FEITO À MÃO, PARA FICAR NA MEMÓRIA



Você não aprendeu receitas.

Você aprendeu a criar momentos.

Agora, toda vez que alguém disser "nossa, que delícia!" você vai poder sorrir e dizer: "Fui eu que fiz. E nem deu trabalho."