



RECEITAS DE PIPOCA GOURMET

50 RECEITAS PARA VOCÊ
LUCRAR MUITO!

POR: DANUSA NASCIMENTO

VERSÃO GRÁTIS

SUMARIO

Receitas Gourmet

Prefácio	04
Tipo ideal de grão	05
Estourando a pipoca	06
Preço	07
Embalagem	08
Pipoca Doce de Chiclete com Granulado.....	09
Pipoca Caramelizada Tradicional	11
Pipoca Gourmet com Leite Ninho.....	13
Pipoca Gourmet com Castanhas.....	16
Pipoca Gourmet com Achocolatado.....	18
Pipoca Gourmet com Laranja.....	20
Pipoca Gourmet Nega Maluca.....	22
Pipoca Gourmet Caramelada.....	24
Pipoca Gourmet de Ovomaltine.....	26
Pipoca Gourmet Caramelo com Paçoca.....	29
Pipoca Gourmet de Chocolate.....	31
Pipoca Gourmet de Morango.....	34
Pipoca Gourmet de Gelatina.....	36
Pipoca Gourmet de Prestigio.....	38
Pipoca Gourmet Colorida.....	40
Pipoca Gourmet com Baunilha.....	43
Pipoca Gourmet com Caramelo, Chocolate e Amendoim.....	45
Pipoca Gourmet com Caramelo.....	48
Pipoca Gourmet com Açúcar Mascavo.....	50
Pipoca Gourmet com Chocolate Branco.....	52
Pipoca Gourmet com Nutella.....	54
Pipoca Gourmet com Canela.....	56
Pipoca Gourmet com Oreo.....	58
Pipoca Gourmet de Pipoqueiro.....	60
Pipoca Gourmet Sabor Coco.....	62
Pipoca Gourmet Churros.....	64
Pipoca Gourmet Com Chocolate Branco e Negresco.....	66
Pipoca Gourmet Picante Agridoce.....	68
Pipoca Gourmet Com Manteiga e Mel.....	70
Pipoca Gourmet Caramelizada Verde e Amarela.....	72
Pipoca Gourmet Caramelada Com Vinho.....	74
Pipoca Gourmet Com Manteiga De Amendoim.....	77

SUMARIO

Pipoca Gourmet de Groselha.....	79
Pipocas Gourmet com Marshmallow e Chocolate.....	81
Pipoca Gourmet Arco-Íris.....	84
Pipoca Gourmet com Doce De Leite.....	86
Pipoca Gourmet com Suco Tang.....	88
Pipoca Gourmet de Café.....	90
Pipoca Gourmet Com Chocolate e Castanha De Caju.....	92
Pipoca Mista.....	94
Pipoca Gourmet com Leite Condensado.....	96
Pipoca Gourmet de Twix.....	98
Pipoca Gourmet Caramelada Com Glucose.....	100
Pipoca Gourmet Natural.....	103
Pipoca Gourmet Ninho Com Nutella.....	105
Pipoca Gourmet com Melado.....	107
Pipoca Gourmet de Leite Condensado Com Amendoim.....	109
Pipoca Doce Sem Óleo.....	111
Pipoca Doce Assada.....	113
Pipoca Doce Light	116
Agradecimentos	117
Mãos a obra	118

Prefácio

Porque você deve ler esse e-book?

Esse livro digital (E-book) contém várias receitas que te permite abrir seu próprio negócio e fugir da crise. Se você botar em prática todas as dicas e receitas que contém aqui, com certeza você vai faturar muito.

Você já parou para pensar que o investimento em 500 gramas de milho de pipoca pode custar menos que 3,45 e você pode vender 100 gramas por até 25 reais dependendo da receita? Se você pesquisar um pouco na internet vai encontrar várias histórias de empreendedoras que estão faturando muito com pipoca gourmet.

Esse livro reúne o que há de melhor sobre pipocas gourmet, ele tem os conhecimentos básicos que você precisa para iniciar hoje mesmo o seu negócio de pipoca gourmet lucrativo e fugir da crise que passamos no Brasil.

Eu realmente desejo de coração que você ponha em prática as ideias e receitas desse livro e comesse a vender suas pipocas gourmet, não tenha vergonha, pipoca gourmet é moda, é chique.

Te desejo boa leitura e que faça um ótimo proveito do conteúdo contido aqui.

Tipo Ideal De Grão

Butterfly ou Mushroom?



Butterfly



Mushroom

Existem basicamente 2 tipos de milho para pipoca, o Butterfly e o Mushroom, a diferença entre os 2 basicamente é que um quebra com maior facilidade (Butterfly) e fica esfarelado e o outro fica mais inteirinho (Mushroom).

Mas qual o melhor? Para fazer pipocas salgadas o Butterfly é mais utilizado, pois os ingredientes podem ser facilmente retidos dentro das “asinhas” deste tipo de pipoca.

Já o Mushroom é mais utilizado para fazer pipocas doces, pois ele apresenta um melhor resultado quando coberto com caldas ou outros ingredientes.

Estourando As Pipocas

Como estourar melhor a pipoca?



Na hora de estourar a pipoca sempre sobram alguns grãos e isso muitas vezes pode causar prejuízo. Veja as dicas para estourar melhor as suas pipocas:

Panela grossa ou pipoqueira, se você não possuir uma pipoqueira você pode utilizar uma panela grossa, pois ela distribui melhor o calor e assim estoura a pipoca com mais eficiência, de preferencia a uma panela com tampa transparente para que você possa ver como as pipocas estão estourando.

Óleo, de preferencia use sempre um óleo com ponto de fusão alto e de boa qualidade (girassol, vegetal, canola), pois eles não deixam gosto na pipoca e estouram ela melhor.

Outra dica é esquentar primeiro o óleo antes de adicionar o milho.

Preço

Como colocar preço na pipoca?



O preço de venda varia bastante de região para região, para se ter uma ideia o valor de 60 gramas de pipoca gourmet em São Paulo varia de 13 a 25 reais, isso mesmo.

Esse preço pode variar muito de acordo com cada ingrediente, mas o que você tem que analisar é quanto seu cliente está disposto a pagar aí na sua região, para isso você pode fazer testes e ver os preços da concorrência.

Para calcular o preço da sua pipoca é simples, você vai calcular o custo dos seus ingredientes e depois dividir pelo número de saquinhos, aí é só adicionar o seu lucro!

Embalagem

Que embalagem usar?



Se você quiser que sua pipoca se destaque no mercado você tem que ter uma embalagem bonita e isso não é difícil de conseguir.

Na internet você consegue encontrar varias opções de embalagem para pipoca por um preço muito pequeno quando comprado em quantidade.

Não coloque a pipoca quente dentro da embalagem, pois isso vai fazer com que gere vapor dentro da embalagem e vai por a sua pipoca gourmet a perder, então espere ela esfriar e só então adicione a embalagem.



INGREDIENTES

- 1 xícara de milho para pipoca.
- 1 xícara de açúcar cristal.
- 1 xícara de água.
- 1/2 xícara de óleo.
- 1/2 xícara de Água.
- 3 colheres de granulado colorido.
- Pó de sorvete no sabor chiclete ou Tutti Fruty para polvilhar em cima.

Modo De Preparo

- Coloque na panela com o fogo médio, o óleo, a água, a pipoca e o açúcar, mexendo sempre para não queimar.
- Assim que estourar todas as pipocas, coloque rapidamente em uma vasilha e polvilhe o pó para sorvete e os granulados coloridos enquanto estiver quente.
- Pronto, deixe esfriar e sirva em seguida.





Essa é uma previa grátis do e-book "50 receitas de pipoca gourmet" se você gostou do que viu até agora pode ter certeza que vai amar a versão completa.

Esse é o maior e mais completo livro digital sobre pipoca gourmet que existe disponível na internet.

Levei semanas para reunir e testar todas as receitas e meses até a versão final desse E-book estar completa.

Por esse motivo a versão dele com todas as 50 receitas tem um pequeno preço simbólico que você já vai conseguir ganhar nas primeiras horas vendendo as receitas que tem nele, isso eu garanto!

Caso queira conhecer basta clicar no botão abaixo:



CONHEÇA AQUI!

Ou copie e cole em seu navegador: <https://jessicans.com.br/PipocaGourmet>

VERSÃO GRÁTIS