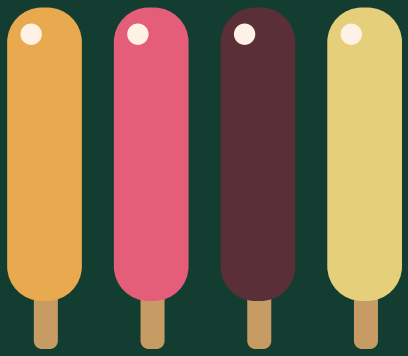
A CASA MODERNA

COZINHA CASEIRA

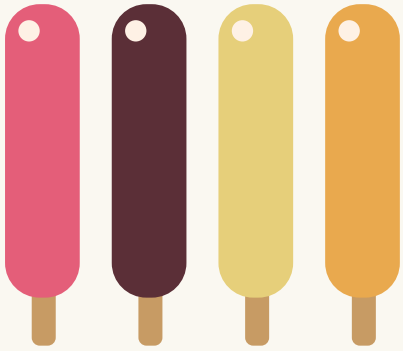
GELADINHOS CREMOSOS

24 propostas de sabores, textura, envase e caderno prático



01 / 24

Chocolate com cacau



INGREDIENTES DE REFERÊNCIA

300 ml de leite pasteurizado, 100 ml de creme de leite pasteurizado e 65 g de leite condensado. Acrescente 20 g de cacau em pó.

PREPARO ORIENTADO

1. Separe utensílios higienizados e confira a procedência. 2. Meça a base e a incorpore num recipiente limpo. 3. Dissolva o cacau em parte do leite antes de incorporar o restante; confira se há grumos. 4. Homogeneíze e registre o volume obtido. 5. Envase apenas em embalagem apropriada, identifique o lote e adote boas práticas de congelamento.

TESTE DE TEXTURA

Compare duas pequenas amostras, alterando apenas uma variável: quantidade da base, tamanho da fruta ou tempo de mistura. Fotografe a textura antes do congelamento.

ATENÇÃO A INGREDIENTES

Conferir alergênicos: Leite. Congelar não elimina riscos de manipulação e não determina prazo de validade.

EXERCÍCIO DO DIA

Registre o peso total, a contagem efetiva de embalagens íntegras, perdas, observação sensorial e o que mudaria no próximo ensaio.

Ficha do leitor: data _____ teste _____ observação _____ melhoria _____