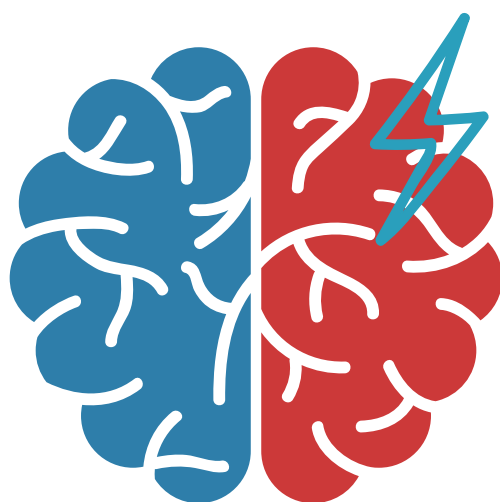




# TRUFAS LUCRATIVAS

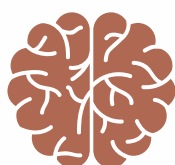


DESENVOLVIDO POR:



**EVOLLUA**

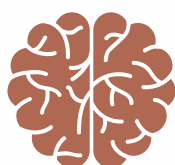
VEM CRESCER COM A GENTE



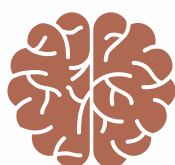
**EVOLLUA**

# ÍNDICE

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| Quem sou eu?.....                            | 5  |
| Suporte ao aluno.....                        | 6  |
| Avisos legais.....                           | 7  |
| Porque você deve ler este E-book.....        | 8  |
| Vantagens de investir em Trufas Gourmet..... | 9  |
| Trufas Gourmet são um diferencial .....      | 10 |
| Materiais utilizados .....                   | 10 |
| Decorações.....                              | 13 |
| Exemplos de decorações .....                 | 14 |
| Onde e como vender .....                     | 15 |
| Dicas essenciais.....                        | 16 |
| Receita Base Casquinha .....                 | 23 |
| Trufa de Maracujá .....                      | 27 |
| Trufa de Limão .....                         | 28 |
| Trufa de Prestígio.....                      | 29 |
| Trufa de Morango.....                        | 30 |
| Trufa de Menta.....                          | 31 |
| Trufa de Leite Ninho.....                    | 32 |
| Trufa de Ninho com Nutella.....              | 33 |
| Trufa de Ninho com Morango.....              | 34 |
| Trufa de Abacaxi.....                        | 35 |
| Trufa de Banana com canela ou mel.....       | 36 |
| Trufa de Tradicional.....                    | 37 |
| Trufa de 4 leites.....                       | 38 |
| Trufa de Uva.....                            | 39 |
| Trufa de Branca com rum e mel.....           | 40 |
| Trufa de BIS.....                            | 41 |
| Trufa de Paçoca.....                         | 42 |
| Trufa de Óreo.....                           | 43 |
| Trufa de Caramelo.....                       | 45 |
| Trufa de Laranja .....                       | 46 |
| Trufa de Amendoim.....                       | 47 |



|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| Trufa de Abacaxi com hortelã..... | 48 |
| Trufa de Brigadeiro.....          | 49 |
| Trufa de Café.....                | 50 |
| Trufa de Chocomenta.....          | 51 |
| Trufa de Castanha.....            | 52 |
| Trufa de Framboesa.....           | 53 |
| Trufa de Chocolate branco.....    | 54 |
| Trufa de Maracujá e coco .....    | 55 |
| Trufa de Beijinho com coco.....   | 56 |
| Trufa de Ferrero Rocher .....     | 57 |
| Trufa de 3 Leches.....            | 58 |
| Trufa de Doce de leite.....       | 59 |
| Trufa de Brigadeiro colorido..... | 60 |
| Trufa de Disquete.....            | 61 |
| Trufa de Ninho com cereja .....   | 62 |
| Trufa de Frutas vermelhas.....    | 63 |
| Trufa de Ameixa .....             | 64 |
| Trufa de Amora.....               | 65 |
| Trufa de Cappuccino.....          | 66 |
| Trufa de Cupuaçu.....             | 67 |
| Trufa de Sensação.....            | 68 |
| Trufa de Flocos.....              | 69 |
| Trufa de Uva.....                 | 70 |
| Trufa de Ganache.....             | 71 |
| Trufa de Caramelo salgado .....   | 72 |
| Trufa de Churros.....             | 73 |
| Trufa de Chokito.....             | 74 |
| Trufa de Sonho de valsa.....      | 75 |
| Trufa de Juru Pinga.....          | 76 |
| Trufa de Vinho .....              | 77 |
| Trufa de Caipirinha.....          | 78 |



# QUEM SOU?



Oi, eu sou Thaís Pereira autora deste livro digital.

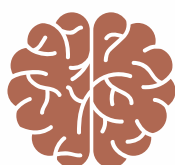
Sempre gostei da área de culinária, principalmente pela parte voltada a doces e chocolates, devido ao ambiente familiar em que cresci .

Minha mãe cozinha desde nova e está sempre se dedicando ao seu trabalho, junto com ela, desenvolvi este E-BOOK.

Pensando em uma forma de passar para as pessoas as melhores receitas e dicas de trufas gourmet para que comecem a lucrar e deem a sua família uma vida melhor.

Foram meses de estudos para elaboração deste E-BOOK, testamos todas as receitas e desenvolvemos as melhores versões para vocês.

Eu desejo que você se sinta feliz com esta oportunidade e que possa colocar em prática todas as dicas que estão aqui, afinal dediquei grande parte de meu tempo pensando na maneira mais eficaz para que você tenha a chance de criar seu próprio negócio e comece a lucrar!





## SUORTE AO ALUNO(A)

Caso tenha alguma dúvida ou queira reportar algum erro, entre em contato com o nosso suporte clicando (87) 8144 - 4188 Ou envie um email para **evolluaoficial@gmail.com**.

Estou sempre a disposição para tirar suas dúvidas no meu whatsapp ou no meu e-mail. Lembrando que para ter acesso ao suporte você precisa me enviar o seu e-mail de compra, é simples, basta me mandar seu email e eu confirmo sua compra e dou suporte normalmente.

Estou disponível de segunda a sexta, das 9:00 as 18:00 horas. As mensagens enviadas nos finais de semana ou fora do horário de suporte serão respondidas no dia útil seguinte.

Indico que sempre entrem em contato pelo whatsapp, pois o suporte é bem mais rápido.



# MARACUJÁ



RENDE:  
20-26 unidades



PREPARO:  
20m



PREÇO UNITÁRIO:  
R\$2,50 à R\$5,00

## INGREDIENTES:

- 1 caixinha de leite condensado (qual preferir)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher de sopa de pó (de sorvete) sabor maracujá ou pode utilizar pó de suco.
- 60ml ou 3 colheres de sopa de polpa de maracujá

## MODO DE PREPARO:

Leve ao fogo o leite condensado junto com o creme de leite, misture bem até desprender do fundo da panela.

Tire do fogo e adicione o pó solicitado, mexa bem e logo depois adicione a polpa do maracujá.

Leve a geladeira por 5 minutos e preencha a trufa com o recheio e feche com o chocolate leve novamente a geladeira e deixe por um tempo até servir.





# NINHO COM MORANGO



RENDE:  
35-45 unidades



PREPARO:  
20m



PREÇO UNITÁRIO:  
R\$2,50 à R\$5,00

## INGREDIENTES:

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 5 colheres de sopa de leite ninho (pode colocar o quanto achar ideal)
- 1 caixa de morango ou 12 unidades
- 50 ml de açúcar
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado

## MODO DE PREPARO:

Numa panela, em fogo baixo, coloque o leite condensado junto com o creme de leite e misture até desgrudar do fundo da panela. Depois acrescente o leite ninho .

Pegue os morangos, açúcar e água e leve a panela em fogo baixo. Deixe chegar no ponto parecido com uma geleia.

Retire e leve a geladeira por 10 minutos.

Após todo procedimento preencha a trufa do modo que preferir, você pode usar a trufa de leite ninho e Nutella como exemplo.





# OREO



RENDE:  
18-26 unidades



PREPARO:  
20m



PREÇO UNITÁRIO:  
R\$2,50 à R\$5,00

## CASQUINHA:

- 500g de chocolate branco
- 1 pacote de bolacha

## MODO DE PREPARO:

Coloque a bolacha no liquidificador, batendo no máximo até virar um pó.

Derreta o chocolate em banho maria, quando estiver totalmente derretido adicione a bolacha triturada (pode ser ao seu critério não tem um total definido, pode colocar a quantidade que você achar melhor).

Coloque na forma e forme as casquinhas.

## RECHEIO:

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 4 colheres de sopa de leite ninho (caso preferir pode adicionar mais)
- Bolacha triturada (pode pegar o que sobrou da casquinha)



# NINHO COM NUTELLA



RENDE:  
30-40 unidades



PREPARO:  
20m



PREÇO UNITÁRIO:  
R\$2,50 à R\$5,00

## INGREDIENTES:

- 1 caixinha de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 5 colheres de sopa de leite ninho (caso queira utilizar mais fica a seu critério)
- Nutella na quantidade da sua preferência

## MODO DE PREPARO:

Numa panela, em fogo baixo, coloque o leite condensado junto com o creme de leite e misture até desgrudar do fundo da panela. Depois acrescente o leite ninho.

Retire do fogo e leve a geladeira por 5 minutos, preencha as casquinhas com recheio e cubra com o chocolate para formar a tampinha. Deixe na geladeira por mais um tempo antes de servir.

Dica: existem diversas maneiras para preencher a trufa:

- Colocar a Nutella apenas no meio
- Colocar a Nutella em volta da casquinha
- Colocar a Nutella apenas no fundo
- Colocar a Nutella no fundo e em cima

Você pode usar a sua criatividade.



# VERSÃO COMPLETA

Amigas(o), essa foi apenas uma pequena prévia de 12 páginas (o completo tem mais de 70) do que você vai encontrar no e-book completo, são mais de 50 receitas gourmet só no e-book principal, comprando a versão completa você ganha mais 4 e-books sendo eles:

## RECEITAS DE TRUFAS INSUFLADAS

- Facilidade de preparo e acesso aos ingredientes, pouco tempo gasto para preparar, rentabilidade boa.
- Textura suave, crocância na casquinha, recheio cremoso, aroma de canela e mel.

## PÃO DE MEL

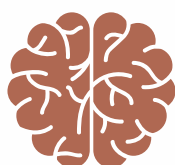
- Ótimo para eventos como aniversários, casamentos ou festejos.
- Varias receitas de recheios maravilhosos que você pode usar como recheios de bolos ou de outras receitas.

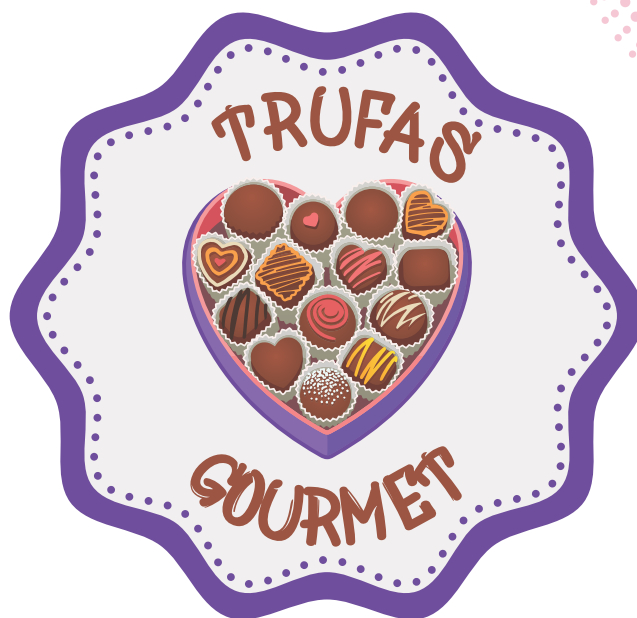
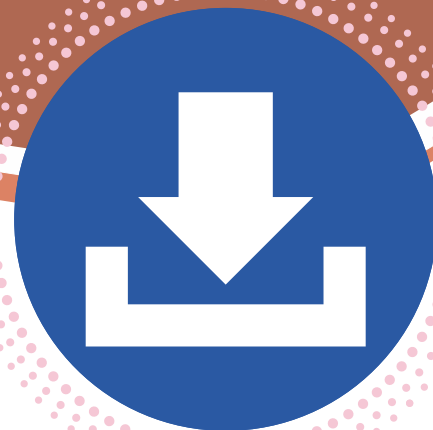
## LEITE CONDENSADO CASEIRO

- Sabor praticamente igual ao leite condensado industrializado.
- Mais saudável, pois não tem um uso de conservantes.

## PLANILHA DE PREÇOS

- Se você não tem muito jeito com números essa planilha foi criada pensando em facilitar todos os cálculos para você.
- Extremamente simples de usar, preencha com os preços e pronto, nada de ficar perdendo horas e horas calculando tudo.





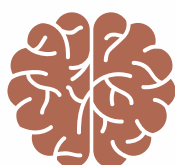
# GANHE TOTALMENTE GRÁTIS:

RECEITAS DE TRUFAS INSUFLADAS  
PÃO DE MEL  
LEITE CONDENSADO CASEIRO  
PLANILHA PARA CALCULAR PREÇOS

## QUER CONHECER AGORA? CLIQUE AQUI!



TUDO ISSO POR APENAS R\$ 47,00. ENTREGA FEITA IMEDIATAMENTE COM PAGAMENTOS VIA CARTÃO DE CRÉDITO



**EVOLLUA**