
MINHA
BROWNERIA
By
Thais Souza
CONTÉM AFETO
Master
CONFEITEIRAS
Thais Souza



Índice

04 Minha História
05 História do Brownie
07 O Curso
08 Utensílios necessários
12 Ingredientes
15 Segredos e Truques
21 Receitas
23 Brownie Tradicional Econômico
26 Brownie Gourmet com Chocolate belga
30 Brownie Brasil Castanhas do Pará
32 Brownie Delícia de Paçoca
34 Brownie 2 Amores
36 Brownie Jack Daniels
38 Brownie Prestígio
40 Brownie Recheado Oreo
42 Brownie Super Nesquik
44 Brownie Chocolate Branco Blondie
46 Brownie MMS
48 Brownie Cream Cheese
52 Brownie Fit de Nozes e Cacau
54 Brownie Marshmellow
56 Brownie Torta de Morangos
58 Brownie de Twix
61 Brownies Recheados
62 Brownie Recheado de Nutella
64 Brownie recheado de Leite Ninho
66 Brownie recheado de Paçoquita
68 Embalagens
74 Etiquetas Exclusivas
76 Faça você mesmo: Caixinhas
85 Embalagem Especial
90
91
92

Minha história

Vou contar um pouquinho de como vim parar nesse mundo açucarado, e é claro que a história começa com uma incrível paixão por comer doces, sim doces, de todas as formas possíveis, mas uma delas sempre ganhou um carinho especial, os BOLOS!

Preparei meu primeiro bolo (de chocolate) sozinha aos 8 anos de idade e de lá pra cá eles sempre estiveram presente na minha vida e de toda minha família, onde comecei a ficar conhecida por preparar essas delícias e é claro que toda essa atenção me enchia de orgulho!

Trabalhei muitos anos como publicitária, mas minha independência financeira e minha satisfação pessoal só chegaram mesmo quando larguei tudo e resolvi viver uma vida cheia de doçuras!

Hoje posso dizer que faço o que gosto (e como também), sou muito mais feliz e realizada financeiramente, ganhei minha independência e é claro que você também pode, basta acreditar e colocar literalmente a mão na massa! Sobre esse CURSO, posso dizer que ele é tudo que sempre sonhei fazer desde o início dessa minha jornada, um curso prático, de fácil entendimento e que vai te ajudar a lucrar muito com Brownies que são os bolos da moda.

Te desejo uma doce e lucrativa viagem a esse mundo açucarado que agora também é seu!

Thais Souza

História do Brownie

Brownie é um doce de chocolate típico da culinária dos Estados Unidos da América e pode considerar-se um bolo feito num tabuleiro para bolos e partido em pequenos quadrados. É geralmente acompanhado por sorvete, mas pode ter uma cobertura de jam de alperce e pedaços de nozes na massa. [1]



O “Larousse Gastronomique” afirma que a primeira receita escrita de brownies apareceu no The Boston Cooking-School Cook Book , em 1896, mas eram biscoitos feitos com melaço; os brownies como os conhecemos hoje aparecem na edição de 1906 do mesmo livro. O nome, que também aparece no Sears, Roebuck Catalogue, refere-se aos duendes conhecidos com aquele nome, por causa da cor daqueles homenzinhos do folclore anglo-saxão. O nome teria sido tornado famoso depois da edição de The Brownies, Their Book por Palmer Cox, em 1887.

Em 1907, apareceu outra receita no Lowney s Cook Book Illustrated , na qual a Sra. Howard aumentou um ovo e uma tablette de chocolate, para obter um brownie mais saboroso, e chamou-lhe brownies de Bangor . Aparentemente, esta receita levou a uma teoria segundo a qual uma mulher de Bangor teria sido a inventora do brownie, o que se encontra na The Oxford Encyclopedia of Food and Drink in America . [2]

O Brownie é feito tradicionalmente com apenas cinco ingredientes: açúcar, chocolate, manteiga, farinha e ovos. Porém, com o tempo, outros ingredientes como nozes, castanhas e frutas secas foram sendo adicionados à receita, tornando-o ainda mais gostoso

Você não precisa

SER PERFEITO

Precisa estar se esforçando para

SE APERFEIÇOAR

Shmuel Lemle



Master CONFEITEIRAS



O Curso

Hoje tenho mais de 40 mil alunas, e posso garantir que mais da metade delas pediram por esse curso de Brownies, e o que eu quero mostrar aqui é que esse doce pode ser simples de preparar e altamente lucrativo.

Você vai observar ao longo do curso muitas receitas e formas de preparo diferentes, umas um poucos mais complicadas e que exigem atenção e outras fáceis e super econômicas, dessas que fazem nossos olhinhos brilharem de tanto sabor aliado a preço bom!

A ideia é que você tenha muitas opções para os seus clientes ou escolha a melhor receita para você, com a qual você se identifique e suas clientes também.

Sim, faça testes e promova degustações, escutar outras pessoas e suas opiniões é sempre importante, mas nunca deixe de seguir o seu coração! Todas as receitinhas foram testadas (e aprovadas) mas não desanime se não acertar de primeira, isso é normal na confeitaria e errar faz parte em qualquer área da vida!

A notícia boa é que dificilmente um Brownie que não deu certo não pode ser reaproveitado, isso porque indiferente do tempo de forno ou da textura são sempre deliciosos, bordinhas torradinhas podem ser vendidas em potinhos para servir junto com sorvete, brownie que ficou muito mole para ser cortado em quadradinhos perfeitos podem ser usados para montar Brownie no Pote e assim vamos utilizando a criatividade!!!

Tenho certeza que você vai conseguir preparar tudo com muito amor e carinho, e sempre que precisar pode contar comigo para ajudar com as suas dúvidas!


Tudo que
você vai
precisar

Utensílios necessários

Tudo que você vai precisar

Para preparar e vender Brownies você precisa de poucos elementos, bons ingredientes e os utensílios corretos vão ajudar na sua produção e principalmente no sabor do seu Brownie, acredito que a maioria você já deva ter em casa, confira a listinha básica que preparei:



Batedeira

Dê preferência para batedeira que tenha pá, algumas massas podem ficar bem pesadas, não é impossível fazer á mão, BROWNIES necessariamente não precisam de batedeira para serem produzidos!

Fuê

Peça indispensável quando a receita é feita completamente a mão, usamos em praticamente todas as etapas.





Espátulas ou Pão Duro

Melhor utensílio para misturar tudo muito bem e principalmente raspar cada cantinho da tigela ou bowl.



Balança

Sempre falo que na confeitaria uma balança é indispensável, isso porque pode não parecer, mas a confeitaria é química pura, um errinho pode sim colocar uma receita a perder, então pese tudo e corra menos risco de errar uma receitinha!

Formas de alumínio

Na maioria das receitinhas usei forma quadrada de fundo removível 20x 20 cm, mas você pode usar retangular, redonda ou a que tiver em casa, claro que para cortar o brownie em quadrados para venda a forma quadrada vai ajudar muito no rendimento. Sempre uso formas de alumínio!





Papel Manteiga

Em todas as receitas eu indico forrar a forma com papel manteiga de forma que sobre bordas de papel nas laterais, isso ajuda a não grudar e principalmente a desenformar o doce, e sim, mesmo usando papel manteiga é preciso untar o papel manteiga depois de colocado na forma, pode ser com manteiga ou algum spray desmoldante (facilita muito).

Faca de corte

Uma boa faca de corte, sem serrinhas e grande é o que você vai precisar para retirar as bordas do seu brownie quando assadas demais e até mesmo cortar o quadrados para venda, Uso faca sem serra porque o brownie é uma massa molhadinha e se a faca for serrilhada o corte não vai ficar perfeito. Uma dica é limpar a faca sempre a cada corte!





Cortadores

Aqui usei cortadores de aço inox de 4x4 cm e 6x6, escolha o que for melhor para você no tamanho e para a venda, depende muito do gosto dos seus clientes, altura dos Brownies. Como no caso da faca, a cada corte é preciso limpar o cortador, abuse do papel toalha nesse momento, isso vai garantir um corte perfeito!


Qualidade
faz a
diferença!

Ingredientes!
Qualidade faz a diferença!

Em todas as receitinhas eu indico os ingredientes, usar produtos com qualidade é muito importante para o sucesso dos seus produtos, em alguns casos como manteiga, chocolate em pó ou em barra, ovos sempre fresquinhos e muito amor não podem ficar de fora da sua receita!



Manteiga

Utilize sempre manteiga sem sal e extra, isso é de extrema importância para um bom resultado, ela é a base número um para um bom Brownie!

Chocolate

Quando a receita indicar chocolate em barras ou em gotas, ao leite, branco ou amargo, não fuja da receita! Jamais utilize coberturas, elas vão comprometer completamente o resultado dos seus brownies.

★ **Chocolate ao leite** – Indico o Callebaut 33% ou Sicão ao leite em gotas.



★ **Chocolate Branco** – Indico o Callebaut 28% ou Branco Sicão em gotas.



★ **Chocolate Amargo** – Indico o Callebaut 54% ou Sicão meio amargo em gotas.



Chocolate em Pó

Aqui você vai encontrar receitas com chocolate em pó (não achocolatado), sempre recomendo usar o chocolate em Pó da Sicão 33% ou 50% se você gostar de um Brownie um pouco mais amargo. É fácil de encontrar em lojas de confeitaria e possui um custo benefício muito maior! Experimente!






Ponto e corte
perfeito!

Segredos e Truques

Ponto e corte perfeito

Essa com certeza será a parte do curso onde você irá retornar muitas vezes durante a sua jornada nesse universo. A dicas e truques que coloquei aqui são as que eu mesma uso para o sucesso dos meus doces e estou compartilhando aqui para que você comece acertando já nas primeiras receitas.

Não deixe nenhuma DICA de lado, cada uma delas é importante!

Preparando a massa - Ao preparar brownies onde a receita pede chocolate derretido, junte o chocolate e a manteiga antes de misturá-los à massa, para ter uma massa mais leve, sem grânulos ou caroços. Derreta a manteiga primeiro, depois acrescente pedaços de chocolate pouco a pouco para que eles derretam com o calor da manteiga. Após acrescentar a farinha não bata demais a massa ou os brownies ficarão duros e pegajosos, isso porque a farinha quando muito batida desenvolve o glúten e não é isso que queremos aqui!

Sobre a forma ideal - O tamanho da forma do brownie é importante na hora de assar e pode influenciar o sabor e a textura. Se usar uma forma muito grande, os brownies ficarão finos e com aparência de cookies, se usar uma muito pequena os brownies podem ficar muito altos e crus no meio. Eu sempre prefiro sempre formas de alumínio, dê preferencia para formas quadradas e de fundo removível, no curso foram usadas formas de 20x20 cm!



Melhor forma de Assar o seu Brownie - Coloque sempre a forma no meio do forno, isso vai ajudar o cozimento a ser mais uniforme, evite que o bolo core em cima e se o seu forno tem dourador lembre-se de nunca assar o Brownie com o dourador ligado.

Tempo de Forno - Respeite o tempo de forno indicado na receita, mas sempre confira o brownie enquanto estiver assando, principalmente se for suas primeiras receitas, isso porque cada forno é diferente e o tempo pode variar muito. Para saber o momento correto de retirar do forno insira um palito no centro, diferente de bolos comuns, o palito utilizado para testar o brownie não deve sair limpo e sim com umas migalhas, isso porque o brownie perfeito continua molhadinho por dentro, e ele continua assando mesmo depois de ser retirado do forno!



Forrando a forma com papel manteiga - Corte um pedaço de papel manteiga grande o suficiente para cobrir a base e as laterais da forma com sobra. Forre a assadeira com o papel e unte-a com manteiga ou spray desmoldante, isso vai ajudar na hora de desenformar e cortar os brownies.

Desenformando - Retire a assadeira do forno e deixe esfriar completamente. Com cuidado, use uma faca para desgrudar as bordas da massa da assadeira. Usando as sobras do papel, remova o brownie da forma e corte como desejar! Para o curso optei por cortadores quadrados de 6x6 cm ou 7x7 cm, você também pode cortar com uma faca de corte se desejar!

Corte Perfeito: Como o Brownie é um Bolo para ser servido macio e úmido, muitas vezes as bordas acabam ficando muito secas, por isso assim que desenformo corto as bordas do Brownie antes de cortar os quadrados, isso garante que seus clientes recebam sempre o melhor pedaço.

E não se preocupe com as sobras das **Bordinhas**, você pode vende-las separadas em um potinho, acredite, muita gente ama aquelas delícias crocantes que ficam perfeitas para servir com sorvete ou até mesmo montar bolos no pote ou Brownies no Pote... **Fica incrível e o desperdício é zero!**



Para quadrados perfeitos, uso sempre faca de corte ou cortadores de inox no tamanho desejado, lembre-se, sempre corte o brownie já frio e com muito cuidado a cada corte, ***limpar a faca e o cortador faz toda a diferença.***

★ Como determinar o prazo de validade dos seus Brownies?



Em todas as receitas eu indico o prazo de validade que é de aproximadamente 5 a 6 dias, mas calcular o prazo do seu doce é mais simples do que você imagina!

Como cada região é diferente em clima, umidade e temperatura os doces podem sofrer variações de prazo de validade, então o ideal é você preparar suas receitas e testar, quer saber como fazer isso de maneira simples?

Basta preparar, cortar, e embalar como o de costume e deixar o doce acondicionado em um lugar seco, fresco e arejado, e todo dia você confere a aparência textura e cor, depois de alguns dias é normal formar bolor ou mofo, e esse dia em que você perceber a primeira manchinha ou o primeiro bolor é o dia que seu Brownie ou Doce começou a estragar, então por margem de segurança diminua 2 dias e determine o prazo de validade!

Um exemplo, se o seu Brownie começou a apresentar bolor ou mofo no décimo dia, determine a validade como 8 dias! Fácil não é mesmo?!

★ Calcular preço de Venda – Por quanto devo vender meus Brownies?

Para saber o valor você precisa calcular o quanto rendeu a receita no tamanho que deseja, para calcular o valor de venda você precisa saber o custo, exemplo, de uma receita custou 15 reais e rendeu 16 Brownies, seu preço de custo é 15 dividido por 16, que fica R$ 0,94 de custo, o valor de venda normalmente é calculado valor de custo x 4, que fica 0,94 X 4= 3,76 cada doce pode arredondar para 4,00.

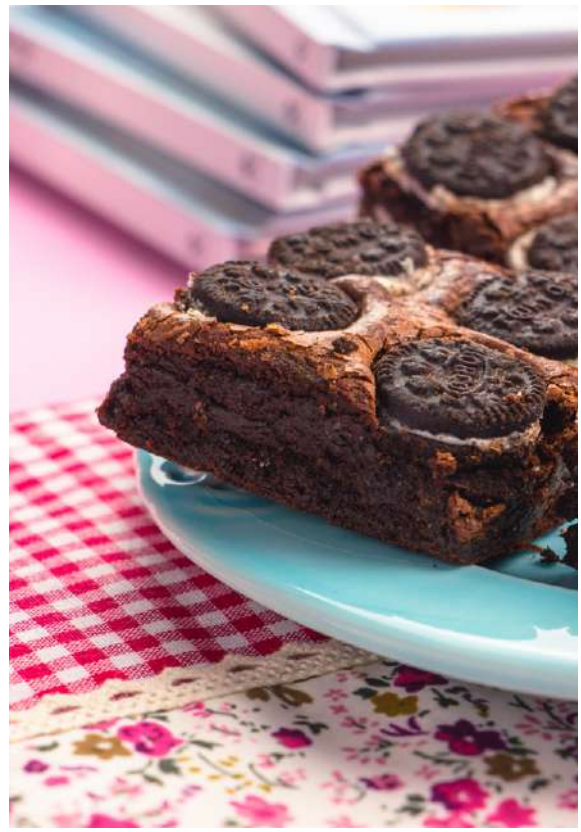
Sempre falo para calcular tudo para você não perder dinheiro e sim ganhar!

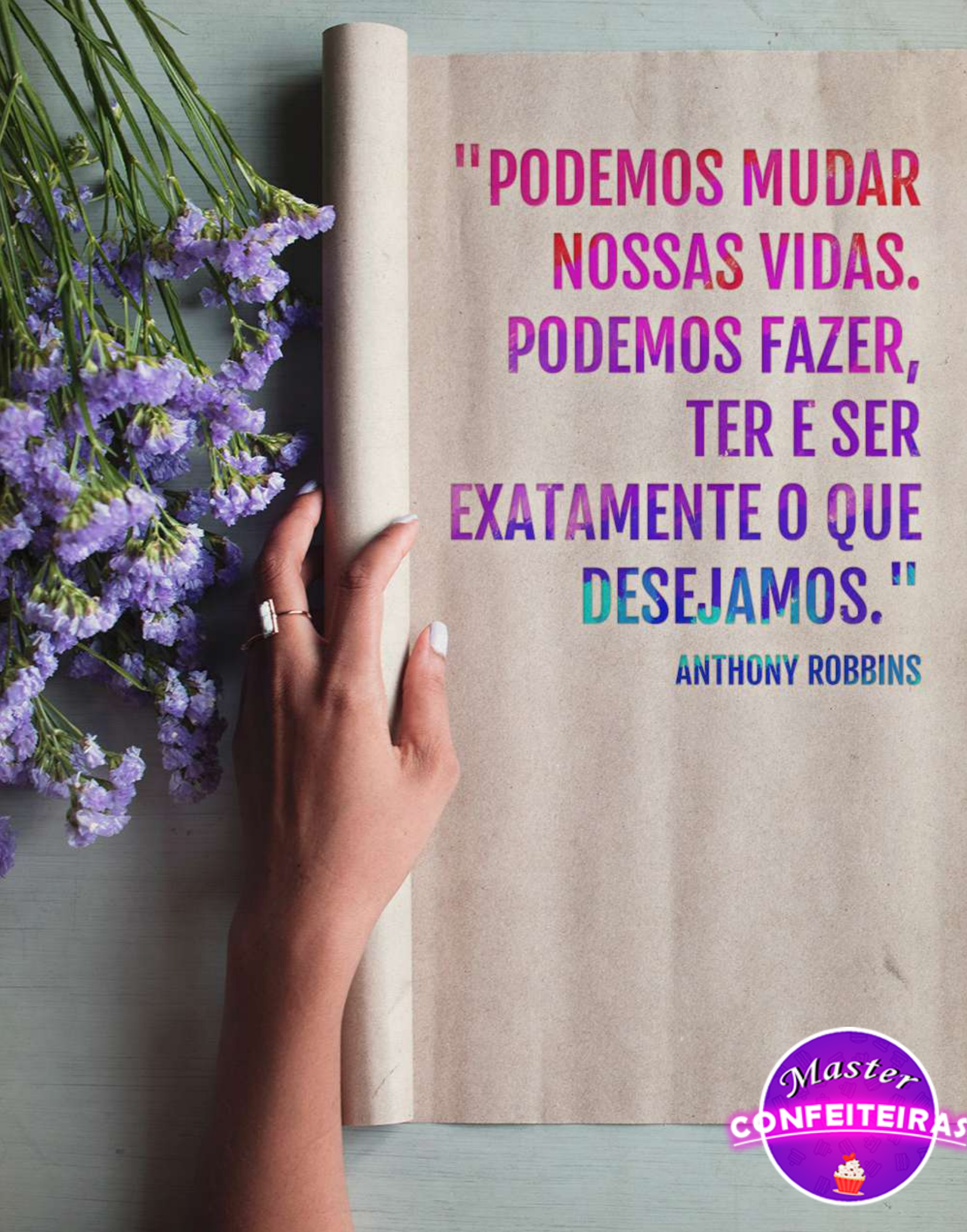
Receitas – Chegou o momento tão esperado, conhecer cada receitinha que preparei com muito carinho para o seu sucesso nesse universo dos Brownies. Você vai perceber que o Brownie pode ser uma guloseima com um valor alto de preparo e consequentemente um

valor alto de custo, mas como sei das dificuldades e momentos de cada uma de vocês preparei duas receitas básicas, que servem de base para vários outros sabores, a diferença entre elas? Uma é feita com chocolate Belga (ou outro chocolate em barra que preferir) que chamo de Gourmet e outra é produzida com chocolate em pó e consequentemente fica extremamente econômica e muito saborosa!

Escolha sempre a que for melhor para você e sua clientela!

Como essas receitinhas vão servir de base para todas as outras, elas foram feitas em vídeo com passo a passo super bem explicado, desde o momento de separar os ingredientes até o momento de assar e cortar os brownies, assista quantas vezes quiser e aplique os conhecimentos nas outras receitas!




"PODEMOS MUDAR NOSSAS VIDAS. PODEMOS FAZER, TER E SER EXATAMENTE O QUE DESEJAMOS."
ANTHONY ROBBINS
Master
CONFEITEIRAS



Receitas

Receitas

Aqui você vai conhecer as receitinhas incríveis e com certeza elas vão te levar para uma super viagem entre sabores, aromas e muuuito amor! Cada uma delas foi testada e aprovada!

As receitas variadas foram preparadas com a base econômica, mas você pode preparar com a base que preferir, depende muito do gosto da sua clientela e lucratividade, você escolhe a que for melhor para você!

Aproveite cada detalhe dessas duas aulas especiais e em vídeo para que não fique nenhuma dúvida!!!

Brownie Tradicional Econômico

★ Essa receita é muito fácil de preparar e serve de base para vários sabores, além de econômica é prática e a prova de qualquer falha!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada),

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!


1


2


3


4


5


6


7


8



Brownie Gourmet com Chocolate belga

★ Com um sabor acentuado e uma textura única esse é o verdadeiro Brownie Gourmet! Todas as receitinhas do curso podem ser preparadas com essa base, os sabores ficam ainda mais incríveis!

Ingredientes ♥

- 230gr de manteiga sem sal
- 400gr de açúcar
- 230gr de chocolate meio amargo (picado ou em gotas) de boa qualidade (uso callebaut 54%)
- 140gr de farinha de trigo
- 25gr de cacau em pó sem açúcar
- 4 ovos em temperatura ambiente
- 1 colher de chá de sal



Modo de Preparo ♥

1 Forre uma forma quadrada de 20cm com papel manteiga pré aqueça o forno a 180 graus.

2 Derreta a manteiga, junte o açúcar e misture.

3 Derreta o chocolate em banho maria e junte à mistura de manteiga com açúcar.

4 Junte os ovos ligeiramente batidos com o sal (à mão, não precisa de batedeira), misture a farinha peneirada com o cacau leve ao forno por aprox. 30 a 35 minutos.


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12


13


14



Brownie Brasil
Castanhas do Pará

★ A castanha do Pará é super Brasileira, seu sabor único deixa qualquer receita com o samba na pontinha dos pés! Ah, e se quiser pode trocar por nozes, pistache ou amendoim, fica uma delícia!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó
- 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 150 gramas de castanha do Pará picadas



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e logo após a farinha de trigo, por último adicione as castanhas picadas e misture bem. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!



Brownie Delícia de Paçoca

★ Paçoca é o doce com gostinho de infância que agrada até mesmo os adultos e porque não unir o Brownie com essa delícia?!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 6 paçocas esfareladas (Aproximadamente 90 gramas)



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada)

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e coloque as paçocas esfareladas por sirva de maneira uniforme, que cubra toda a massa, leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!



Brownie 2 Amores

★ Irresistível como qualquer misturinha de chocolate branco e preto deve ser... Esse Brownie é um clássico e não pode faltar no seu cardápio!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 60 gramas de chocolate ao leite picadinho
- 60 gramas de chocolate branco picadinho



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e a farinha de trigo, misture bem e coloque metade dos chocolates picados na massa, misture bem. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada);

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e salpique a outra metade dos chocolates picados, leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!



Brownie Jack Daniels

★ Aviso aos menores de 18: Uma doce alcoólica e especialmente aromática, é assim que gosto de definir essa receitinha que leva o Jack Daniels na mistura, vem preparar o seu e se surpreender!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 230 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 1 dose ou 50 ml de Jack Daniels



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga, o Jack Daniels e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!


JACK DANIEL'S
JACK DANIEL'S
No 7

Brownie Prestigio

★ Excesso de gostosura e muito sabor com a mistura perfeita de chocolate e coco! Eu amo prestígio e essa receita vai te surpreender pela praticidade no preparo e excelência no sabor!

Ingredientes ♥



- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 100 gramas de coco ralado úmido adoçado

Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e cubra a massa com o coco ralado pressionando levemente, leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!



Brownie Recheado Oreo

★ O biscoito da moda não poderia faltar não é mesmo?! A princípio pode assustar e parecer um pouco exagerado, mas acredite, na primeira mordida você vai se apaixonar!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 12 Biscoitos Oreo (recheio) + Biscoitos para decorar



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a metade da massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga, coloque os biscoitos separados para o recheio por cima da massa e cubra com o restante da massa, decore com os biscoitos inteiros ou picados, leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!



Brownie Super Nesquik

★ Levanta a mão quem ama Nesquik e seu irresistível sabor de morango! Essa receitinha é para criança nenhuma colocar defeito, encanta não só pelo sabor mas pela sua cor rosa!

Ingredientes ♥



- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate Nesquik sabor morango
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente

Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o Nesquik aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!


Be
Mine

Brownie Chocolate Branco Blondie

★ Sim, ele existe! Se você pensou que Brownies eram somente de chocolate amargo ou ao leite se enganou! O chocolate Branco chega nessa receitinha para deixar qualquer lanchinho ainda mais interessante!

Ingredientes ♥



- 100 gramas de Farinha de Trigo
- 100 gramas de Açúcar
- 85 gramas de Manteiga s/ sal
- 2 Ovos
- 200g Chocolate Branco picado

Modo de Preparo ♥

1 Em uma tigela ou bowl coloque ¾ de chocolate branco picado e leve para derreter em banho maria e misture até que esteja completamente derretido. Tire do banho maria e junte a manteiga já em cubinhos e misture até que esteja derretida.

2 Adicione os ovos um a um e misture bem

3 Adicione o açúcar e a farinha de trigo e misture bem com a ajuda de uma espátula e coloque em uma forma de no 20x20cm, finalize com uns pedacinhos de chocolate branco e leve para assar em forno pré-aquecido a 200°C por cerca de 20 minutos.

★ **Dica:** Aqui decorei com doce de leite, ficou lindo e delicioso!



Brownie MMS

★ Yes, nós amamos mms! Crocante, colorido e com uma dose extra de chocolate o mms deixa o Brownie ainda mais saboroso e muuuito mais divertido!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó
- 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 100 gramas de mms



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e a farinha de trigo, adicione a metade dos mms e reserve a outra metade para cobrir o Brownie. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e salpique o restante dos mms, leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!


Master
CONFEITEIRAS

Brownie Cream Cheese

★ Que diria que essa mistura de sabores ia ficar perfeita hein?! Eu amo esse sabor! A mistura do Cream Cheese se mescla perfeitamente com o sabor do Brownie, experimente com uma dose de café quentinho e coado na hora!!!

Ingredientes ♥

★ RECEITA BROWNIE

- 100 gramas de manteiga sem sal
- 190 gramas de chocolate meio amargo ou 53% cacau
- 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 3 ovos
- 1 pitada de sal

★ Creme de Cream Cheese

- 300 gramas de Cream Cheese
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 gema

Modo de Preparo ♥

1 Derreta a manteiga com o chocolate em banho maria sempre cuidando para não aquecer demais a mistura.

2 Em uma tigela separada bata os ovos com o açúcar e acrescente essa mistura ao chocolate derretido com a manteiga, acrescente a farinha o cacau em pó e o sal. Despeje em uma forma untada com papel enfarinhada e reserve.

3 Para o Cheesecake na batedeira misture o Cream cheese, a gema e o açúcar e bata até a mistura ficar homogênea

4 Na forma aonde está a mistura do brownie vá adicionando em colheradas o creme de Cheesecake (preparado com o Cream Cheese), se preferir com um garfo ou palito de churrasco crie um efeito marmorizado

5 Asse em forno médio de 180 graus por aproximadamente 40 min. Espere esfriar totalmente para cortar.









Master
CONFEITEIRAS


Master
CONFEITEIRAS

Brownie Fit de Nozes e Cacau

★ **Sem Glúten e Sem Lactose** ★

★ Fit, funcional e delicioso! Esse Brownie é incrível e o melhor, suuuper saudável! Não leva glúten nem lactose e ainda é cheio de ingredientes funcionais para ajudar na energia do dia a dia!

Ingredientes ♥

- 350 gramas ou 1 xícara e meia de batata doce
- 100 ml ou 1/2 xícara de óleo de coco
- 50 gramas ou 1/2 xícara de farinha de amêndoa
- 50 gramas ou 1/2 xícara de cacau em pó 100%
- 1 ovo
- 85 gramas ou 1/2 xícara de mel
- 1 Colher de sopa de extrato de baunilha
- 80 gramas ou 1/2 xícara de nozes pecan
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio

> As nozes podem ser substituídas por coco em pedaços, castanha, amêndoas ou pistache!

Modo de Preparo ♥

1 Enrole de 3 a 4 batatas doce em papel alumínio e coloque para assar em forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 1 hora! É importante que a batata seja assada e não cozida na água, pois assim ela ficará mais sequinha.

2 No liquidificador ou no processador junte a batata, o óleo de coco, o mel, a farinha de amêndoas, o ovo, o cacau, a baunilha, e bata até tudo se misturar muito bem, vai ficar um creme grosso mas fica lisinho.

3 Por último, adicione o bicarbonato e as nozes e bata até misturar.

4 Em uma forma untada e forrada com papel manteiga, transfira a massa e distribua pela forma, leve ao forno pré aquecido a 180 graus por cerca de 40 min.

5 Deixe esfriar TOTALMENTE para desenformar e cortar, caso contrário vai quebrar todo o brownie.



★ **DICA**: Se for bater no liquidificador, pode haver uma certa dificuldade quando ao liquidificador ir travando, se isso acontecer basta desligar o liquidificador e ir ajeitando a massa com uma colher e voltando a bater até que a massa fique lisinha.

Brownie Marshmallow

★ Dose extra de açúcar para o seu dia! Essa receitinha parece com uma nuvem colorida e é indicada em casos extremos de tpm ou indicado para alegria imediata de crianças e adolescentes!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 100 gramas de mini marshmallow ou se usar tamanho normal é só picar



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e com o Brownie ainda quente acrescente os mini marshmallow ou marshmallow picados e leve ao forno novamente (sem dourador) por 5 minutos ou até que os marshmallows derretam levemente.

3 Espere esfriar bem para cortar com mais facilidade! Essa receita é um pouco mais difícil de cortar, uma boa dica é aquecer a faca para fazer o corte, ajuda muito! Se ficar bordinhas com aparência puxa puxa, é só molhar a ponta dos dedos e arrumar dando leve batidinhas.


Master
CONFEITEIRAS

Brownie Torta de Morangos

★ Gosta de morango? Então a espera pela receita perfeita acabou... Com as proporções perfeitas esse Brownie é incrível, impressiona pelo sabor e pela aparência, perfeito para servir como sobremesa depois de um jantar ou almoço especial!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 210 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente

★ Para a cobertura:

- 150 gramas de morangos picados
- 150 gramas de Chocolate meio amargo picado
- 150 gramas de creme de leite (pode ser de caixinha)

Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e a farinha de trigo (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada),

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Com o creme de leite e o chocolate amargo picado faça uma ganache, basta levar a mistura ao microondas de 30 em 30 segundos até que o chocolate derreta por completo e a mistura fique uniforme, reserve.

4 Com o Brownie já frio e ainda na forma, adicione os morangos picados e cubra com a ganache, leve a geladeira até que a superfície fique bem firme (em ponto de corte) 3-4 horas.

5 Para cortar essa receita você vai precisar usar a faca de corte e não cortadores, aquecer e limpar a faca a cada corte vai deixar essas gostosuras perfeitas!


Master
CONFEITEIRAS

Brownie de Twix

★ Misturinha perfeita entre chocolate, caramelo e biscoito, essa com certeza é uma das minhas receitinhas favoritas!

Ingredientes ♥

- 3 ovos
- 250 gramas de açúcar
- 230 gramas de Farinha de Trigo
- 300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
- 150 gramas de manteiga em temperatura ambiente
- 4 Twix ou 8 barrinhas picadas (aproximadamente 200 gramas)



Modo de Preparo ♥

1 Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá adicionando o achocolatado aos poucos e por último a farinha de trigo. (Pode ser feito a mão, mas a massa fica bem pesada).

2 Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e cubra com os pedacinhos de Twix Picados, leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C (sem dourador) por +/- 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

3 Corte com cortador quadrado (6x6 cm) ou com uma faca de corte e embale como desejar!


Master
CONFEITEIRAS



Master
CONFEITEIRAS

Brownies Recheados

Pensou que a chuva de gostosuras tinha acabado? Aqui você vai encontrar uma dose extra de cremosidade para os seus Brownies, recheio!

A receita econômica é perfeita para rechear os Brownies, aqui usei três recheios que são super especiais, Nutella, Creme de Paçoquita e Brigadeiro de Leite Ninho!

DICA: Aposte na criatividade e recheie os Brownies com o que quiser!

Brownie Recheado de Nutella

Modo de Preparo

1 Prepare uma receita do Brownie econômico como a receita e o Vídeo, corte em quadrados, com uma faca de corte, corte o Brownie ao meio e recheie com a Nutella

2 Feche as duas metades como um sanduíche e embale como desejar!








nutella
nutella
Master
CONFEITEIRAS

Brownie recheado de Leite ninho

1 Prepare uma receita do Brownie econômico como a receita e o Vídeo, corte em quadrados, com uma faca de corte, corte o Brownie ao meio e reserve.



Ingredientes do Recheio de Leite Ninho

- 395 Gramas de Leite Condensado (1 lata)
- 4 colheres de sopa de leite ninho (em pó)
- 1 colher de sopa de manteiga (20 gramas)
- 2 colheres de sopa de creme de leite

Modo de Preparo do Recheio de Leite Ninho

1 Acrescente todos os ingredientes na panela e misture bem antes de acender o fogo;

2 Cozinhe em fogo baixo até começar a soltar do fundo da panela, um pouco antes do ponto de enrolar, reserve e deixe esfriar.

3 **Recheando:** Corte as os Brownies em metades e recheie com o brigadeiro de leite ninho (como o passo a passo do Brownie de Nutella) e aproveite sem moderação!


Master
CONFEITEIRAS

Brownie recheado de Paçoquita

Modo de Preparo

1 Prepare uma receita do Brownie econômico como a receita e o Vídeo, corte em quadrados, com uma faca de corte, corte o Brownie ao meio e recheie com creme de Paçoquita.




Master
CONFEITEIRAS


Valorize o
seu produto,
capriche na
embalagem!

Embalagens

Valorize o seu produto, capriche na embalagem!

Para um produto perfeito tem sempre uma embalagem linda, que com certeza vai encantar ainda mais os seus clientes e ainda valorizar o seu Produto!

Os Brownies são versáteis quando o assunto é embalagem, experimente, crie e principalmente capriche no visual e em cada detalhe!

Aqui vou mostrar algumas sugestões e quero te presentear com etiquetas e caixinhas super especiais, que você pode imprimir e começar sua produção o quanto antes!

★ **Na hora de embalar o Brownie, não importa qual embalagem escolher, é importante que o doce seja primeiramente embalado em um plástico como o acetato (prefiro sempre o auto adesivo), e depois recoberto ou colocado em alguma caixinha!**






PRA VOCÊ!
BROWNIES
GOURMET
FEITO COM AMOR
BROWNIES
GOURMET
CONSERVAÇÃO DOMÉSTICA:
7 dias em temperatura ambiente
20 dias no refrigerador a 6ºC
1 mês em freezer a -18ºC
PRODUZIDO EM:
CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO
CONTÉM GLÚTEM.
Produto
ARTESANAL
feito com
Master
CONFEITEIRAS



★ Embalar em papel seda estampado e amarrar com um cordão com certeza deixa o seu Brownie ainda mais irresistível! Essa DICA é especial para quem vai fazer para servir em eventos como aniversários, casamentos etc..

★ Caixinhas de variados tamanhos e cores podem deixar tudo ainda mais divertido e aumentam a possibilidade de vender os doces em Kits onde a lucratividade é sempre maior!





★ Para as Bordinhas, potes plásticos ou vidrinhos decorados com fitas ou etiquetas ficam incríveis, e que tal ainda oferecer para o seu cliente uma cartinha com sugestão de consumo? Servir com sua Bola de sorvete favorito, ou montar uma sobremesa incrível?!



★ A criatividade não pode faltar na hora de embalar as Bordinhas, mas se quiser apostar apenas no saquinho de acetato com a etiqueta está valendo também, seu produto fica com uma aparência muuuito mais profissional e padronizado!




Produto
ARTESANAL
feito com
Feito com
carinho
PRA VOCÊ!
BROWNIES
GOURMET
BROWNIES
GOURMET
BROWNIES
Master
CONFEITEIRAS

Etiquetas Exclusivas

Junto com o seu curso você recebeu de Bônus alguns modelinhos de etiquetas criadas exclusivamente pela nossa Designer para que você possa imprimir em casa e já começar a sua produção e assim a sua Browneria de Sucesso! Aproveite!








BROWNIES
feito com amor
BROWNIES
GOURMET
Tradicional
FEITO COM AMOR
BROWNIES
GOURMET
Master
CONFEITEIRAS

Faça você mesmo:

Caixinhas especiais para imprimir em casa!

Um modelo mais lindo que o outro! Cada caixinha foi criada com muito amor para que você possa imprimir e montar com facilidade! Se tiver alguma dúvida basta seguir o passo a passo abaixo:



Essa caixinha que estou mostrando como exemplo foi impressa em papel kraft 180 gramas que você pode encontrar facilmente em papelarias ou lojas especializadas em scrapbooking!

Você montar você vai precisar de:

- ✔ Caixinha impressa
- ✔ Tesoura
- ✔ Cola
- ✔ Marcador de Papel



Vamos lá? ★

1 Recorte onde os traços estão marcados



01



2 Com a ajuda do marcador de papel, dobre marcando bem as linhas

02



03



3 Com a ajuda da cola bastão, cole as dobras, assim sua caixinha vai ficar bem firme!

03



03



04



4 Para decorar use a criatividade! Aqui usei barbante e flores de papel que (você encontra em papelaria ou lojas de Scrapbooking) um pedaço de papel seda ou pardo (fino).



Master
CONFEITEIRAS

★ Dica: A tag “Feito com carinho” é uma ideia incrível que você encontra prontinhas e a frase é um carimbo que você pode personalizar com sua logo, marca ou frase que quiser!







★ Tanto a tag quanto o carimbo você encontra na loja Carimbomania.
O melhor é que você pode personalizar o carimbo e assim escolher se quer a sua logomarca, desenho ou frase estampada nas suas delícias!


São tantos modelos e você ainda pode escolher uma cartolina estampada e fazer a caixinha como preferir!
Produto
ARTESANAL
feito com
Feito com
carinho
PRA VOCÊ!
Produto
ARTESANAL
feito com
Feito com
carinho
PRA VOCÊ!
Feito com
carinho
PRA VOCÊ!
Master
CONFEITEIRAS


Master
CONFEITEIRAS


Master
CONFEITEIRAS


Esse modelinho abaixo foi feito com folha de scrapkbooking na estampa Paris , e o melhor é que existem um mundo de possibilidades porque são muitas estampas incríveis!
Master
CONFEITEIRAS

Preparando uma embalagem especial

A ideia é que você tenha diversos modelos de embalagens para poder aproveitar todas as possibilidades!

Essa embalagem que vou ensinar fica linda para servir ou montar uma mesa de doces e até mesmo oferecer opções de lembrancinhas para festas e casamentos!





Você montar você vai precisar de:

- ✔ Tesoura (Aqui usei uma tesoura que já produz um corte ondulado)
- ✔ Papel pardo
- ✔ Fita Adesiva
- ✔ Renda adesiva (pode fazer com rendinha normal e usar fita adesiva para selar)

Vamos lá? ★

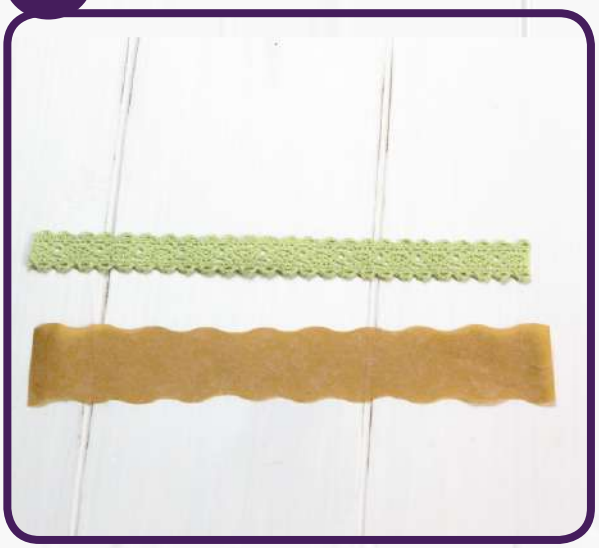
1 Corte uma tira de papel pardo e uma tira de renda, as duas no mesmo comprimento (que dê a volta no seu Brownie)

01



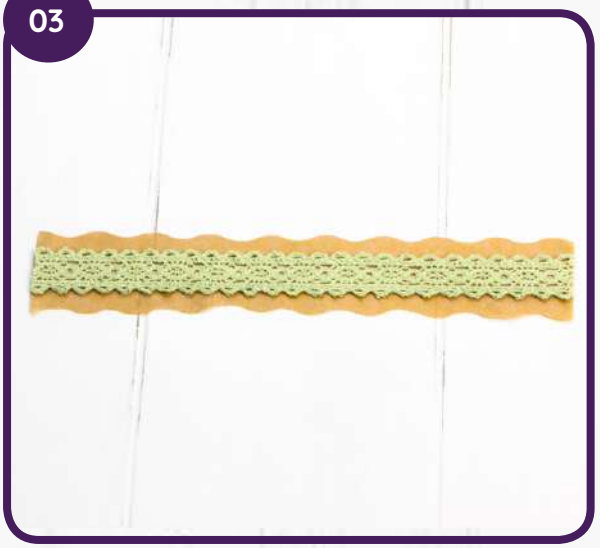
2 Junte as duas tiras sobrepondo uma sobre a outra

02



3 Envolva o Brownie e prenda com uma fita adesiva,

03





★ Está pronto e lindo o seu Brownie!

Se for para venda sempre indico colocar em um saquinho de acetado, nesse caso você deve primeiro embalar o Brownie no saquinho e depois colocar a decoração por fora do pacote!




Master
CONFEITEIRAS


Quando MUDEI a
minha forma
de Pensar
MUDEI também
a minha
VIDA!
Master
CONFEITEIRAS