Brigadeiros
GOURMET



O Fantástico Mundo dos Brigadeiros

Índice

BEM VINDO

Os Doces, minha paixão.. 3
Brigadeiro, o docinho mais famoso do Brasil 4
Vamos Começar? 6
Ingredientes básicos e por que usá-los 8
Utensílios necessários para o preparo 10

DICAS

Dicas e Truques 13
Dicas de Embalagens 16
Passo a passo: Caixinha Decorada 22
Como calcular os custo dessas delícias 29

RECEITAS

Receita Tradicional Gourmet 30
Chocolate Belga ao Leite 32
Chocolate Belga Branco 34
Chocolate Belga Meio Amargo 36
Brigadeiro de Kinder Bueno Branco 38
Incrível brigadeiro de Oreo 46
Brigadeiro Bolo de Cenoura 54
Brigadeiro de Churros 60
Sensação 74
Brigadeiro Noir 76
Delícia ao Leite 78
Delícia de Coco 80
Creme Brulé 82
Surpresa Brasileira 86
Damasco 88

RECEITAS

Limão Siciliano 90
Supremo de Nozes 92
Pistache 94
Ferrero Rocher 96
Raffaello 98
Amendoim 100
Menta Refrescante 102
Brigadeiro de Whisky 104
Brigadeiro de Café 106
Red Velvet 108
KitKat 110
Sonho de Valsa 112
Delícia de Amêndoa 114
Brigadeiro de Nutella 116
Floresta Negra 118
Laka 120
Maracujá 122
Açaí 124
Brigadeiro de Leite Ninho e Nutella 126

RECEITAS QUE AS CRIANÇAS AMAM

Bicho de Pé 132
Paçoquinha 134
Sucrilhos 136
Brigadeiro na Casquinha de Sorvete 140
Brigadeiro no Palito 142
Brigadeiro de Colher 146

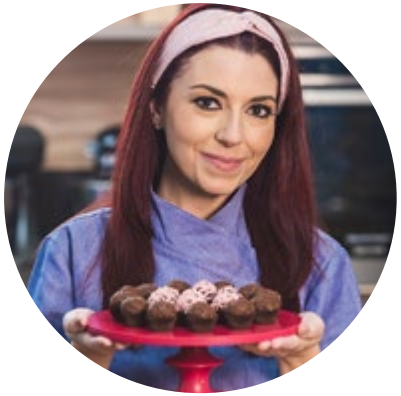
Legenda

RENDIMENTO

CUSTO ESTIMADO

SUGESTÃO DE VENDA

VALIDADE



MÁRCIA TOZO

CHEF COOK

Esse mundo dos doces é realmente maravilhoso, e os Brigadeiros Gourmet são a nova febre das festinhas e eventos mais sofisticados desde 2014, o que os tornam uma verdadeira fonte de renda e inspiração!

Aqui coloquei a experiência de uma vida inteirinha dedicada ao universo da confeitaria, hoje os Brigadeiros Gourmet ficaram cada vez mais famosos e estão presentes em muitas comemorações além das festas infantis e dos casamentos, e fico muito feliz em fazer parte desse movimento e agora que você está entrando para esse universo quero oferecer a melhor experiências de todas!

Quero deixar para trás a ideia de que preparar essas gostosuras é difícil ou caro demais... Tudo tem relação com o que "Você ama fazer", e eu amo fazer Doces, eu amo ver o olhar de quem recebe e prova cada doce, o encantamento que eles promovem torna tudo mágico, é a realização de sonhos de quem faz e de quem recebe!

Com esse curso vou ensinar a misturar os sabores e executar receitas incríveis, tenho certeza que você vai amar!

Te desejo uma linda viagem nesse Fantástico Mundo dos Brigadeiros Gourmet!

Brigadeiro, o docinho mais famoso e com a cara do Brasil!

Ninguém duvida que o brigadeiro é o doce mais popular no Brasil, mas o que muita gente ainda não sabe é que esse docinho dos deuses foi criado aqui em terras tupiniquins, e não existe em outros lugares do mundo, dá para acreditar que mundo afora muitas pessoas ainda nem conhecem o doce?!



Sobre sua origem pouco se sabe, mas, considerando o fato de que o leite condensado já existia no final do século 19, há a possibilidade de o brigadeiro ter começado a ser preparado em meados da década de 20, provavelmente com outro nome, ou até mesmo antes, com outro ingrediente no lugar do leite condensado, como o açúcar. Conta-se que, no período após a Segunda Guerra Mundial, devido a dificuldade de se conseguir leite e açúcar para o preparo de doces, descobriu-se que a mistura de leite condensado com chocolate, ovos e manteiga resultava nesse docinho tão delicioso.

Quanto ao nome brigadeiro , a história mais popular é a que atribui a origem do nome do doce ao Brigadeiro (posto de hierarquia militar) Eduardo Gomes. Em 1946 e 1950, ele candidatou-se à Presidência da República e, na sua primeira campanha, o docinho era distribuído ou vendido nas festas realizadas pelos aliados, para a arrecadação de fundos.

O docinho fez tanto sucesso que seus aliados e eleitores começaram a chamá-lo de brigadeiro, em homenagem ao candidato, que usava o slogan “vote no Brigadeiro que é bonito e solteiro”. Apesar do sucesso dos brigadeiros, Eduardo Gomes perdeu a eleição para Gaspar Dutra.



No Rio Grande do Sul, o brigadeiro é chamado de "negrinho", por causa da sua cor marrom, porém não se sabe se este vocábulo já era utilizado antes de 1941, ano em que Eduardo Gomes tornou-se Brigadeiro, ou de 1946, ano de sua candidatura.

Como o Brasil é um país cheio de doces e sabores, com o passar dos anos a receita tradicional de brigadeiro que leva leite condensado, chocolate em pó (e não nescau), manteiga (e não margarina) ganhou novos ingredientes, e assim muitas variações começaram a surgir, todas deliciosas, coco, avelã, nozes , creme de leite, chocolate amargo, foram se incorporando na massa dando origem aos **Brigadeiros Gourmet!**

E aí, gostou da história?

Vamos Começar?

Que tal começar a preparar agora mesmo essas delícias que além de saborosas, encantam a todos e podem ser uma ótima fonte de renda?

Depois de conhecer um pouquinho da história do brigadeiro, fica mais fácil entender a paixão que sentimos a cada mordida, e imagine como pode ficar melhor a cada receita só alterando alguns ingredientes... é mesmo de dar água na boca!



Com esse curso você vai aprender as principais técnicas para preparar e vender essas delícias. Dicas de produtos, embalagens e muitos mais te esperam nesse universo granulado!

O que diferencia o brigadeiro gourmet do brigadeiro comum?

Basicamente os ingredientes e a forma de preparo! O verdadeiro brigadeiro gourmet pede ingredientes de primeira qualidade, chocolate importado ou com puro cacau, leite condensado e manteiga de boas marcas e gema de ovos.

Os confeitos ou granulados também precisam ser de boa qualidade, porque a maioria do que encontramos por aí é apenas uma mistura de açúcar e corante.



Ingredientes Básicos e por que usá-los:

Para que o brigadeiro tenha textura, sabor e apresentação gourmet é preciso seguir a risca as receitas, usando, leite condensado, manteiga sem sal extra (logo vamos falar mais da importância desse ingrediente), chocolates de boa qualidade e gema de ovos, abaixo falo um pouquinho mais de cada um deles:

LEITE CONDENSADO: Esse é o ingrediente básico, sempre respeite as quantidades e utilize algum de boa qualidade.

CHOCOLATE: Totalmente responsável pelo sabor do doce, o chocolate precisa ser de boa qualidade, e sabe por quê? Ele tem a capacidade de se sobrepor ao sabor forte e doce do leite condensado, ficando em destaque quando o assunto é GOURMET.

GEMA DE OVOS: Muita gente fica impressionada quando descobre as gemas na composição do brigadeiro gourmet, mas na verdade elas deixam a massa com uma textura única, e bem menos grudenta, fugindo totalmente do aspecto chiclete do brigadeiro, literalmente dissolve na boca.

MANTEIGA: Sabe porque deixei esse ingrediente para o final? Ele é talvez, na minha opinião o ingrediente que tem o poder de unir todos os outros ingredientes de uma maneira única. A manteiga precisa ser sempre extra – são as de melhor qualidade no supermercado, e dê preferencia a manteiga francesa, pode parecer besteira mas não é. As manteigas brasileiras infelizmente não são puras, possuem um sabor forte e uma coloração amarelada, já a manteiga francesa é leve, clarinha e saborosa, e isso porque possui muito mais leite na sua composição.

DICA DE CHEF: Sempre uso da marca President, é francesa e é a única que encontro nos supermercados aqui da minha cidade, mas se você não encontrar na sua cidade, procure usar uma manteiga sem sal, e que possua a palavra EXTRA no rótulo ou embalagem.



Utensílios necessários para o preparo!

MEDIDORES OU COLHER MEDIDA: Para as receitas ficarem perfeitas é preciso seguir à risca as quantidades, costumo dizer que preparar doces é química, por isso as quantidades de cada ingrediente precisam ser respeitadas.

COLHERES: Prefiro usar a boa e velha colher de pau, mas por uma definição da Anvisa, esse utensílio é proibido nas cozinhas profissionais. Se for o seu caso, utilize mexedores de silicone, eles são considerados mais higiênicos e fáceis de limpar por não conter ranhuras.

PANELAS: Nada de achar que o velho lema de que "Panela velha é que faz comida boa" é que está certo, aqui isso não funciona. Para os brigadeiros, o ideal são panelas em bom estado e de fundo grosso, e não use panelas de alumínio para não deixar um gosto de queimado nos preciosos brigadeiros gourmet.

PORQUE PANELA COM FUNDO GROSSO?

A panelas com fundo fininho tendem a aquecer demais e nada uniforme, o que vai fazer a massa queimar antes de cozinhar mesmo em fogo baixo, aliás, **NUNCA COZINHE O BRIGADEIRO EM FOGO ALTO**, demora mais e seus braços podem ficar doendo de tanto mexer a massa, mas cozinhar em fogo baixo deixa o resultado Sensacional!




Flour

Utensílios necessários para o preparo!

ESPÁTULAS DE SILICONE OU PÃO DURO: Essas espátulas são uma verdadeira salvação quando o assunto é brigadeiros, além de um ótimo desempenho elas ajudam a raspar a panela evitando desperdícios.

TIGELAS OU PRATOS DE VIDRO OU CERÂMICA: Essas tigelas ou pratos vão ajudar na hora de tirar o doce da panela, assim que estiver no ponto, é só transferir para uma tigela ou prato untado com manteiga, nunca utilize utensílios de plástico ou melanina.

FORMINHAS PARA DOCES DE PAPEL:
Para os doces Gourmet sempre prefiro forminhas na cor marrom, mas pode usar a cor que quiser e abusar da criatividade. O tamanho indicado para doces unitários é a forminha de número 4, e se for para venda em cento utilize forminhas número 5.



Dicas & Truques

OBA, VAI DAR PONTO: Para saber se o ponto do brigadeiro está correto, observe quando ele começa a desgrudar da panela, incline um pouquinho a panela, a massa deve desgrudar de todas as laterais, depois de esfriar a porção deve estar firme, sem desmanchar. Não cozinhe demais, o brigadeiro tem a base de leite condensado e por conter muito açúcar, vai ficar grudento e com aspecto de bala caso passe do ponto.

BOLINHAS PERFEITAS: Sempre enrole as bolinhas com as mãos untadas de manteiga. Além de não grudar nas mãos, o doce fica bem mais homogêneo e sem gosto de margarina.

PERDEU O PONTO?: Se o brigadeiro passar do ponto, adicione leite (um copo americano por receita) e deixe apurar novamente, o sabor não vai ser o mesmo mas pelo menos você não perde a receita!

SIM, DÁ PARA CONGELAR: Congele os docinhos embalados em papel- filme ou armazenados em marmitinhas de alumínio por até três meses. Para descongelar, deixe os brigadeiros por cerca de 1 hora em temperatura ambiente. Não abra a embalagem durante este período para evitar que eles suem e molhem as forminhas, mas se isso acontecer substitua por forminhas novas.

HUM, RECHEIO: Recheie o brigadeiro com a fruta que desejar. É simples: abra porções da massa na palma da mão, coloque meia fruta no meio e enrole. Passe pelo chocolate granulado ou o confeito de sua preferência e aproveite!

Dicas & Truques

BRIGADEIROS MAIS FIRMES E REDONDINHOS: Experimente usar mais de uma forminha de papel (de 3 a 6) em cada doce, isso deixa o doce mais estruturado e evita que ele achate depois de enrolado.

ECONOMIZE: Procure sempre por promoções, fique de olho nas propagandas de tv, e nos folders de mercado. Já cheguei a comprar leite condensado de boa qualidade por R$2,29, vale a pena, no final do mês você vai notar a economia que fez!

VÁ COM CALMA: Faça as receitas com calma e paciência, se errou uma vez tente de novo! Não tenha pressa em acabar logo, a pressa é inimiga da perfeição! Pense nisso! Organize sua cozinha para facilitar o preparo das receitas, vai render muito mais e você vai trabalhar bem melhor!

MANTENHA TUDO SEQUINHO E LONGE DA ÁGUA: Quando for preparar os seus doces certifique-se que todos os utensílios como panela, espátula, prato estejam totalmente secos, a água é inimiga dos seus doces e do chocolate e uma gotinha pode colocar tudo a perder!

PROGRAME-SE: Se programe para terminar as encomendas pelo menos umas 5 horas antes do combinado da entrega, para você ficar tranquila, assim se ocorrer algum imprevisto você tem tempo de recomeçar e não colocar tudo a perder.



Dicas de Embalagens!

Se a ideia é presentear ou vender não importa, o que vale sempre é uma boa apresentação, caixinhas, marmitas, latas e até retalhos de tecidos podem se transformar e transformar seus doces em um mimo ainda mais irresistível!

CAIXA DE OVOS: Pode ser encontrada em loja especializada em embalagens, preencha com os doces de sua preferencia, acrescente um laço ou um adesivo e voilá, fica lindo.

MARMITINHA: Essa é uma das minhas preferidas, tanto pela beleza ou praticidade, eu adoro as marmitinhas, super fáces de encontrar (até mesmo nos supermercados), elas ganham uma aparência fofa quando embalamos com tecido. Outra ótima ideia é recortar um pedaço de cartolina estampada no mesmo formato da tampinha e colocar junto na hora de fechar!

CAIXINHAS DECORADAS: Uma folhas de cartolina estampada, lápis e tesoura, só isso formam embalagens incríveis para 3 ou 4 docinhos que você pode vender ou presentear! Com esse passo a passo você recorta e monta suas caixinhas, e o melhor é que elas possuem um custo super baixo, com 1 cartolina você monta até 4 caixinhas, incrível não é?!

EMBALAGENS PRONTAS: É comum encontrar em lojas especializadas embalagens já prontinhas e decoradas, elas também são ótimas para aumentar suas vendas, a aparência nessa hora conta muito!

Caixa de Ovos




Caixinha Decoradas
@lojaupah


Feliz
Páscoa
@lojaupah

Marmitinhas





Passo a passo: Faça a sua Caixinha Decorada!

Se a ideia é presentear ou vender não importa, o que vale sempre é uma boa apresentação! Com esse passo a passo você recorta e monta suas próprias embalagens, e o melhor é que elas possuem um custo super baixo, com 1 cartolina você monta até 4 caixinhas, incrível não é?!

1. Você vai precisar de 01 cartolina estampada comum ou cartolina estampada dupla face, tesoura, lápis e uma régua. (Pode-se usar também papel cartão, papel reciclado, ou qualquer papel de sua preferência, só devemos ter cuidado com a expessura do papel, é bom sempre usar uma papel com gramatura maior do que de uma folha sulfite, para a caixinha ficar bem firme).

2. Separe a cartolina estampada ou papel de sua preferência.

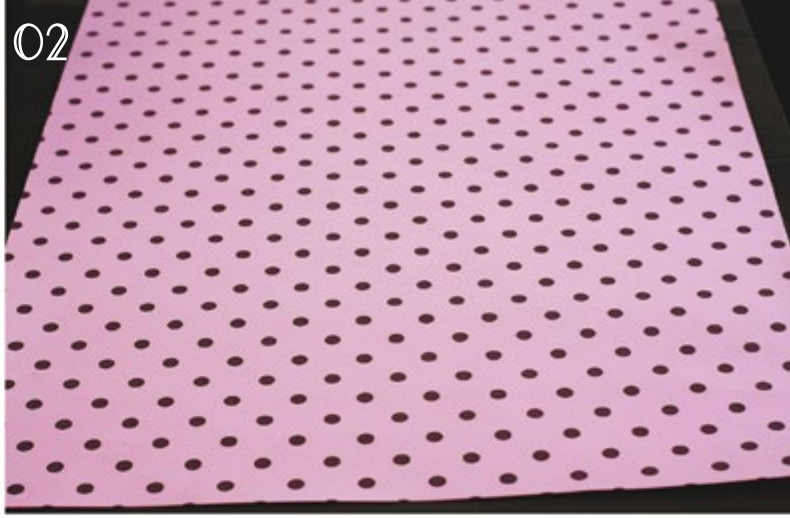
3. Comece a fazer as medidas na cartolina, mas do lado que vai ficar para dentro da caixinha, neste caso, como a cartolina não é dupla face, vou marcar no lado branco.

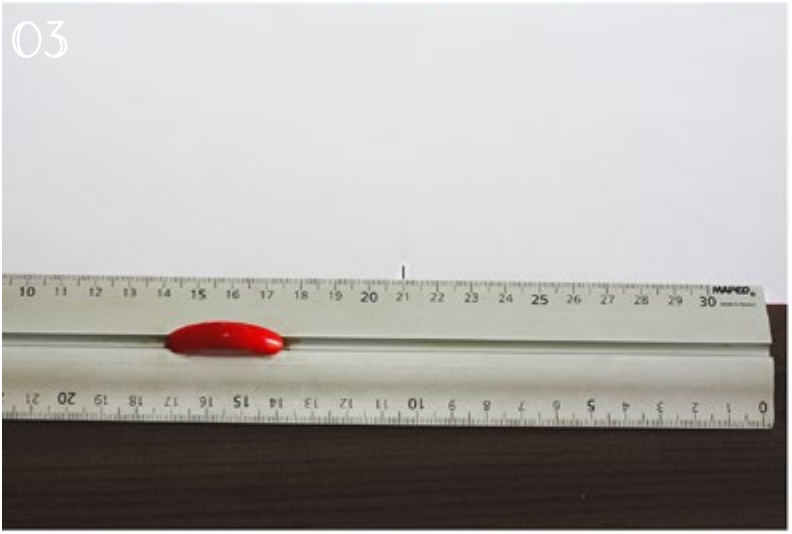
4. Você precisa de um pedaço da cartolina no tamanho de 21 x 28cm, por isso faça as marcações com a régua e depois recorte.

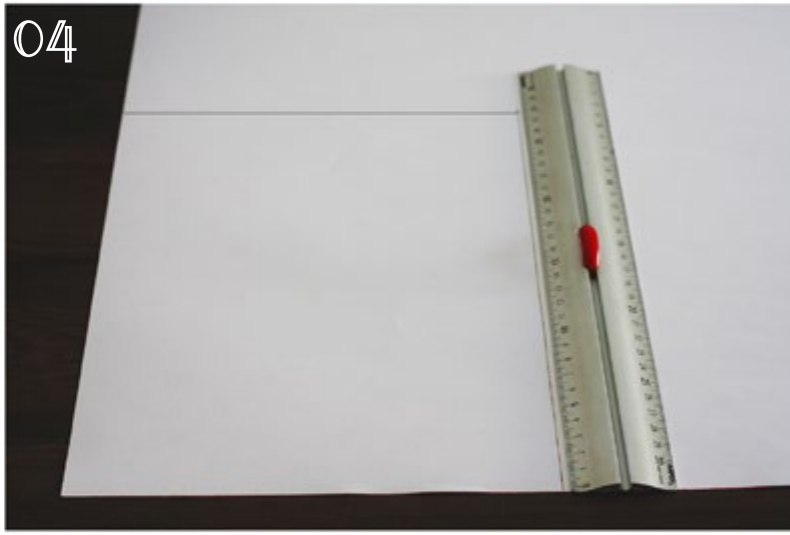
5. Separe o pedaço de cartolina já recortado e deixe-o com o lado menor (21cm) para baixo.

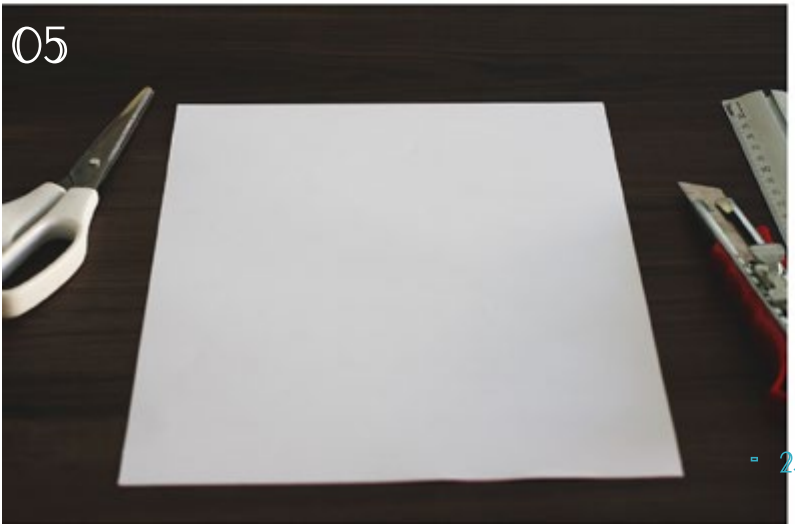
6. Agora você vai fazer as marcações com o lápis, começamos pelo lado menor da cartolina (21cm), você pode fazer um traço ou um pontinho de marcação com o lápis, as medidas que você precisa marcar são: 3,5 / 7,0 / 10,5 / 14,0 / 17,5 cm. Marque essas medidas dos dois lados da cartolina conforme imagem 06 e logo após faça um traço de ponta a ponta conforme mostramos na imagem 07.


01


02


03


04


05


06

Passo a passo: Caixinha Decorada!

7. Agora você precisa fazer as marcações com o lápis no outro lado da cartolina, o lado maior (28cm). Faça marcações com as medidas 3,5 / 7,0 / 21,0 e 24,5 cm e logo após faço um traço de ponta a ponta como mostrado na imagem 08.

8. Após feitas todas as marcações e os traços, você deve fazer um "X"em cada quadradinho conforme fizemos na imagem 08.

9. Recorte onde está marcado um "X", você vai ter algo como mostrado na imagem 09.

10. Agora é hora de começar a dobrar, por isso dobre todas as linhas que estão na horizontal conforme mostrado na imagem 10.

11. As dobras devem ficar parecidas como na imagem 11.

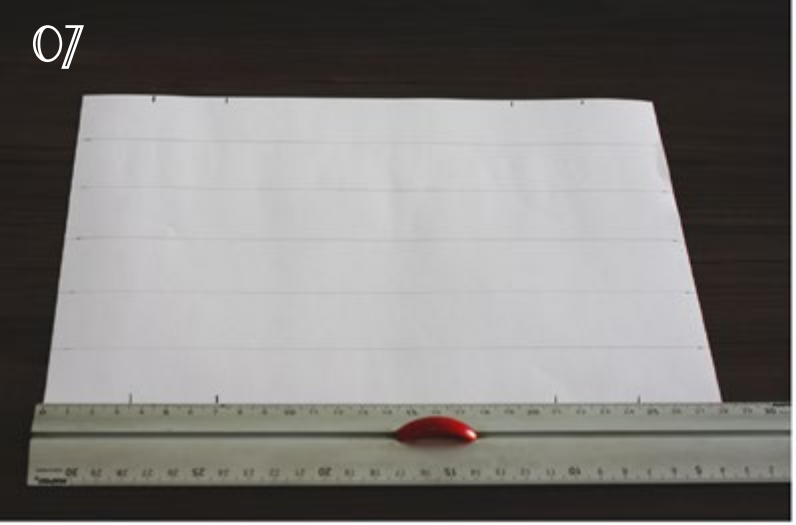
12. Agora é hora de dobrar as laterais da caixinha, conforme mostrado na imagem 12.

13. Chegou a hora da sua Caixinha tomar forma, é só seguir as dobras conforme mostrado nas imagens 14, 15, 16 e 17.

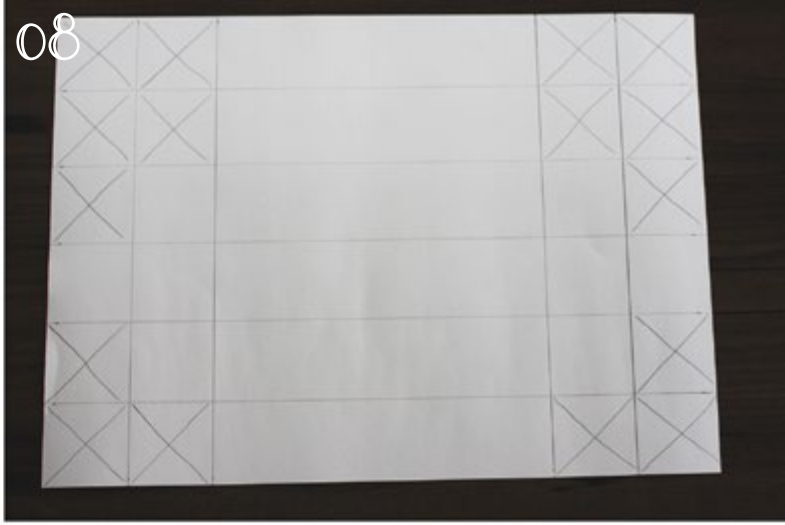
14. Voilá, a Caixinha ficou perfeita! Se preferir, você pode colocar um pontinho de cola nas laterais, mas esse sistema de dobras deixam as caixinhas bem firme.

Agora é só usar a sua criatividade e arrasar com essas lindas embalagens!

07



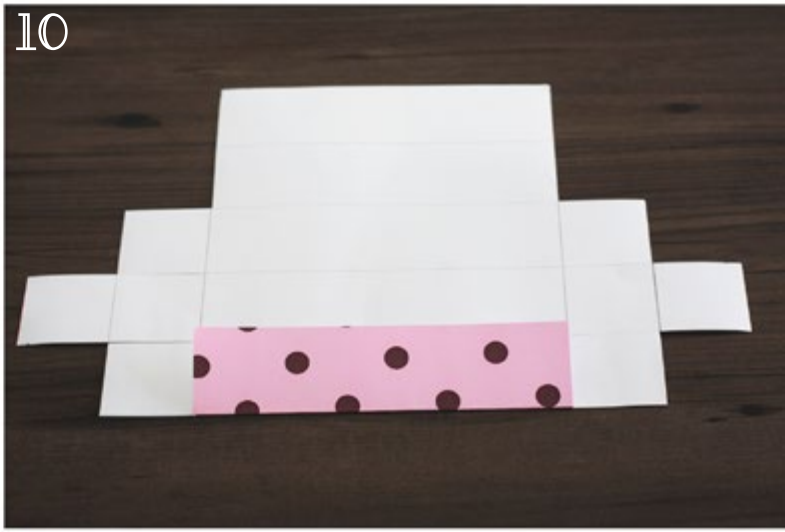
08



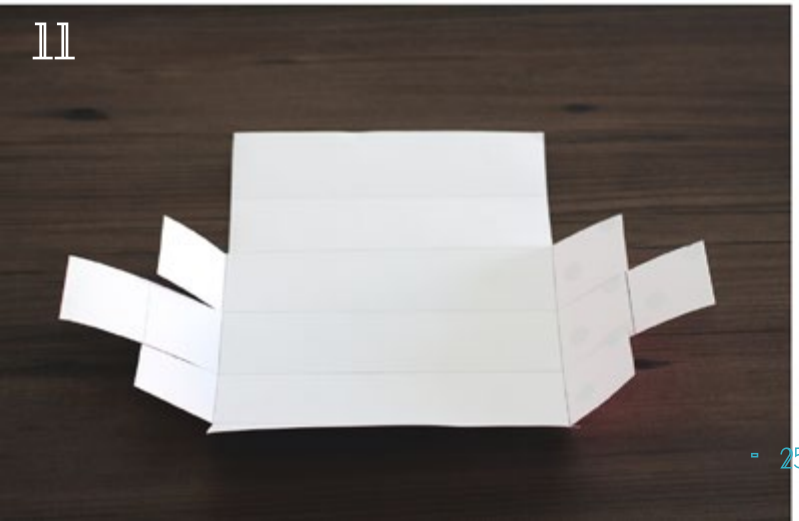
09



10



11



12



13



14



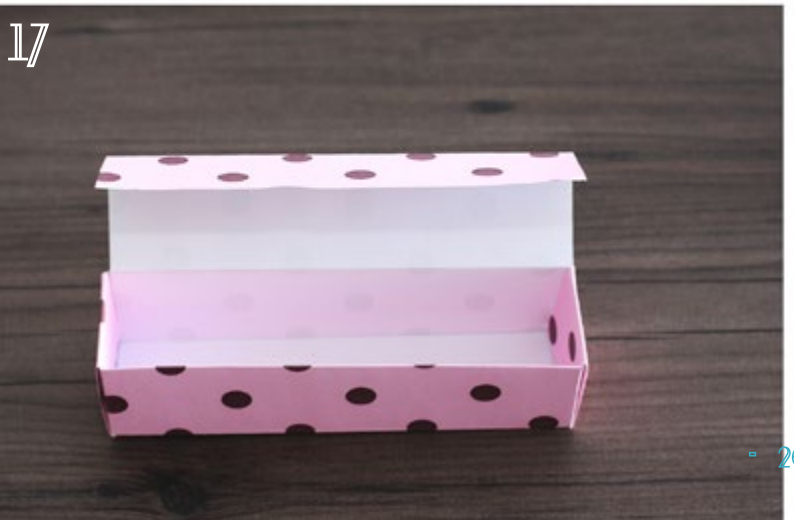
15



16



17



18







Vai vender?

Saiba como calcular o custo dessas delícias:

Os brigadeiros são simples de preparar e no Brasil essas delícias são uma paixão nacional, difícil encontrar por aí alguém que não seja apaixonado por essas pequenas delícias!

Se vender é a sua ideia, o lucro é importante, e para isso você precisa aprender a calcular todos os ingredientes para que essa mágica aconteça.

Depois de definir as receitas que vai preparar, abra um arquivo excel (download aqui) ou word, ou faça a mão mesmo e crie uma tabela de gastos para cada receita.

Essa tabela precisa ter todos os ingredientes que vai trabalhar, anote o valor de cada um e sempre respeite as quantidades usadas na receita.

Sempre calcule tudo!

Não esqueça de acrescentar o custo das forminhas e embalagens, e no final divida o valor total pela quantidade de docinhos que a receita rende!

O Verdadeiro Brigadeiro Gourmet!

Receita Tradicional

Essa receita apesar de básica é deliciosa e pode ser chamada de Gourmet pois leva chocolate em pó, manteiga de qualidade e gema de ovos. Prepare e aproveite essa delícia!









INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de chocolate em pó
200 gramas de granulado de boa qualidade, ou raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe no granulado ou nas raspas de chocolate.



Chocolate Belga ao Leite


30 DOCES


R$0,60


R$1,90



72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga ao leite em gotas Callebaut

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de confeito (Splits) ao leite belga Callebaut

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.
2. Depois de frio, enrole os brigadeiros e os envolva nos confeitos (Splits) belga ao leite Callebaut.



Chocolate Belga Branco

 30 DOCES

 R$0,60

 R$1,90

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga branco em gotas Callebaut

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de raspas de chocolate belga branco Callebaut ou granulado branco de boa qualidade.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, as gemas, o chocolate belga branco e a manteiga, leve ao fogo baixo mexendo constantemente.
2. Cozinhe até que a mistura se desprenda do fundo da panela.
3. Coloque a mistura em um prato untado com manteiga, deixe esfriar em temperatura ambiente.
4. Depois de frio, faça as bolinhas e passe delicadamente nas raspas de chocolate belga.



Chocolate Belga Meio Amargo

 30 DOCES

 R$0,60

 R$1,90

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga amargo em gotas Callebaut

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de confeito (Splits) amargo belga Callebaut

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, as gemas, o chocolate belga amargo e a manteiga, leve ao fogo baixo mexendo constantemente.
2. Cozinhe até que a mistura se desprenda do fundo da panela.
3. Coloque a mistura em um prato untado com manteiga, deixe esfriar em temperatura ambiente.
4. Depois de frio, faça as bolinhas e passe nos confeitos (Splits) belga amargo Callebaut.



Brigadeiro de Kinder Bueno Branco


20 DOCES


R$1,08


R$3,00


72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de leite ninho em pó

PARA ENROLAR E DECORAR

6 Kinder Bueno Branco

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o leite ninho em pó, e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 - 14 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.



2. Corte 3 Kinder Bueno em pedacinhos pequenos para o recheio e reserve.

3. Pique o restante dos Kinder Bueno e reserve para enrolar os brigadeiros.

4. Para enrolar e rechear, aguarde a massa esfriar, molde uma bolinha, achate com a base do dedo e coloque o recheio (Pedacinho de Kinder Bueno), e com muuuita delicadeza termine de enrolar normalmente unindo as bordas do docinho.

5. Para finalizar envolva os brigadeiros no Kinder Bueno Picado!

DICA: Para deixar o doce um pouco mais leve e mais em conta, você pode misturar chocolate branco picado no Kinder Bueno que sobrou para enrolar, com certeza vai render mais deixando os Brigadeiros com um custo menor!











Incrível brigadeiro de Oreo









INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de leite ninho em pó
1 colher de sopa de glucose de milho
8 bolachas (biscoito) Oreo trituradas sem o recheio

PARA ENROLAR E DECORAR

Recheio de todas as bolachas (biscoito) oreos usadas na receita
8 bolachas Oreo trituradas para enrolar os brigadeiros

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga, o leite ninho em pó e a glucose de milho e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 - 14 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.



2. Triture as 8 bolachas separadas para a massa e misture no brigadeiro já frio, isso evita que a bolacha fique com gosto de bolacha amanhecida :) O restante das bolachas (sem recheio) triture também e reserve para enrolar os brigadeiros assim que prontos.

3. Com o recheio que sobrou das bolachas (Sim, tem recheio!!!) e com a mão levemente amanteigada molde pequenas bolinhas e reserve para rechear os doces na hora de enrolar.

4. Para enrolar e rechear, molde uma bolinha, achate com a base do dedo e coloque o recheio, e com muuuita delicadeza termine de enrolar normalmente unindo as bordas do docinho.

5. Para finalizar envolva os brigadeiros na farofinha de oreo!

Posso garantir que essa é uma das minhas receitas preferidas, eu amo biscoitos e o sabor ficou bem intenso, o amarguinho da Oreo combinou muito bem com a doçura que só um Brigadeiro Gourmet tem!











Brigadeiro Bolo de Cenoura









INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate ao leite

PARA DECORAR

200 gramas de granulado ou raspas de chocolate de boa qualidade

PARA RECHEAR (BOLO DE CENOURA)

INGREDIENTES

2 ovos
1 cenoura média cortada em pedaços
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 1/2 de farinha de trigo
2 colheres chá de fermento em pó



MODO DE PREPARO - BOLO DE CENOURA

1. Bata no liquidificador a cenoura, o óleo e os ovos até que a mistura fique homogênea e sem pedaços de cenoura.

2. Despeje a mistura em uma tigela e misture o açúcar e a farinha, misture até que toda a farinha se incorpore a massa e acrescente o fermento mexendo apenas o suficiente para misturar.

3. Leve ao forno médio (180 graus) por aproximadamente 25 a 30 minutos!

4. Reserve o bolo pronto para rechear os brigadeiros.

MODO DE PREPARO - BRIGADEIRO

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o chocolate e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 - 14 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.

2. Corte pequenos pedaços de bolo de cenoura e com a ajuda da ponta dos dedos amasse até que os pedaços se transformem em pequenas bolinhas.

3. Para enrolar e rechear, aguarde a massa esfriar, molde uma bolinha, achate com a base do dedo e coloque o recheio (bolo de cenoura), e com muuuita delicadeza termine de enrolar normalmente unindo as bordas do docinho.

4. Para finalizar envolva os brigadeiros no Granulado ou Chocolate picado!







Brigadeiro de Churros









Com certeza você já conhece o tradicional Churros, ele que tem origem Ibérica já é um dos doces mais consumidos no mundo todo, e porque não mesclar essa receitinha que ganhou o mundo com o nosso verdadeiro e brasileiríssimo Brigadeiro Gourmet?!

Essa é uma daquelas receitas que chegam a ser inacreditáveis de tão simples de preparar, até mesmo porque é uma verdadeira explosão de sabores!

E aí, vai preparar o seu?

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395 gramas)
1 colher de sopa de manteiga sem sal (10 gramas)
1 gema
Doce de leite para rechear
Açúcar com canela para enrolar o docinho



MODO DE PREPARO

1. Em uma panela adicione o leite condensado, a manteiga e a gema e misture bem, cozinhe até dar o ponto de brigadeiro que é quando a massa desgruda da panela, do fundo e das laterais.

2. Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar de 4 a 8 horas em temperatura ambiente.

3. Coloque o doce de leite em um saquinho transparente para facilitar na hora de rechear o doce.

4. Com a massa fria, faça bolinhas de 15 gramas, abra essa bolinha e coloque a quantidade desejada de doce de leite!

5. Feche a bolinha e passe no açúcar com canela.

6. Coloque um pouco doce de leite em um saco de confeitar e finalize com um detalhe feito com o bico de confeitar em cima do brigadeiro!

DICA: Para melhor manuseio use um doce de leite consistente, sempre uso da marca Frimesa, a consistência é muito boa e o sabor também!

Caso não tenha o bico de confeitar faça um pinguinho de doce de leite sobre o doce com um saquinho de plástico comum mesmo, fica uma graça também!























Sensação


30 DOCES


R$0,60


R$1,90



72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga ao leite em gotas Callebaut

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de raspas (Blossoms) de chocolate sabor Morango Callebaut

MODO DE PREPARO

1. Despeje o leite condensado na panela, acrescente as gotas de chocolate belga ao leite Callebout, a manteiga e as gemas peneiradas.
2. Misture bem e cozinhe até que desprenda da panela.
3. Quanto estiver no ponto, coloque a mistura em um prato untado com manteiga.
4. Após esfriar, faça as bolinhas e passe cuidadosamente pelos confeitos (Blossoms) de chocolate sabor morango Callebaut.



Brigadeiro Noir

 30 DOCES

 R$0,50

 R$1,65

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de Cacau em pó

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de Cacau em pó

MODO DE PREPARO

1. Na panelinha acrescente o leite condensado e o cacau em pó, misture bem, em seguida acrescente as gemas e a manteiga e leve ao fogo brando até que a mistura se solte da panela.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar, forme as bolinhas e logo após passe algumas vezes pelo cacau em pó até que cubra bem os docinhos.



Delícia ao Leite

 30 DOCES

 R$0,35

 R$1,50

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
1 colher de sopa de creme de leite
100 gramas de chocolate ao leite picado

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

1. Leve ao fogo o leite condensado, a gema, o creme de leite e a manteiga, assim que começar a ferver adicione o chocolate picado.
2. Mexa sem parar até que a mistura desgrude da panela, transfira para um prato previamente untado com manteiga e aguarde esfriar por completo.
3. Após esfriar, molde as bolinhas e passe nas raspas de chocolate ao leite.

DICA: Essa receita é super versátil e você pode variar o tipo de chocolate, teste os sabores do chocolate amargo ou branco, substituindo a quantidade do chocolate ao leite indicada na receita por um chocolate de sua preferência, fica uma delícia! .



Delícia de Coco


35 DOCES


R$0,30


R$1,60



72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de coco ralado fino

PARA ENROLAR E DECORAR

100 gramas de coco ralo fino

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo coco, deixando um aspecto mais rústico ao doce.



Creme Brulé


30 DOCES


R$0,30


R$1,90


48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
6 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
Raspas de 1 fava de baunilha ou 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de açúcar demerara

MODO DE PREPARO

1. Comece peneirando todas as gemas, o modo certo é deixar que elas passem pela peneira sozinhas, sem mexer com a colher ou dedo.
2. Misture o leite condensado com as gemas já peneiradas, raspe a fava de baunilha sobre o leite condensado ou acrescente a essência indicada nos ingredientes, adicione a manteiga e leve ao fogo baixo até que a mistura se solte da panela. Espere esfriar e enrole os doces no açúcar demerara.
3. Para essa receita você vai precisar de um maçarico culinário ou um isqueiro maçarico, após as bolinhas já passadas no açúcar, dê uma leve flambada na parte de cima do doce!




Como Flambar



Surpresa Brasileira


35 DOCES


R$0,30


R$1,50



72 HORAS

INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado Cozida na panela de pressão por 50 minutos
1/2 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de coco ralado queimado

PARA ENROLAR E DECORAR

100 gramas de coco ralado queimado

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado e o doce de leite cozido até que fique homogêneo, acrescente as gemas peneiradas e a a manteiga e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, desligue o fogo e adicione o coco queimado misturando bem.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo coco queimado.

O doce fica lindo e com uma carinha super rústica, eu amo! .



Damasco


35 DOCES


R$0,40


R$1,90



48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas
100 gramas de chocolate branco picado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de damasco picado

PARA ENROLAR E DECORAR

50 gramas de damasco picado
150 gramas de raspas de chocolate branco

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes exceto o damasco e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, adicione os damascos picados e coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, enrole os doces nas raspas de chocolate branco.
3. Para decorar, finalize com um pedacinho de damasco sobre a parte de cima do docinho, FICA LINDO!



Limão Siciliano

 30 DOCES

 R$0,30

 R$1,60

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100 gramas de chocolate branco picado
1 gema
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
Raspas de 1 limão siciliano
Suco de 1/2 limão siciliano

PARA ENROLAR E DECORAR

100 gramas de açúcar de confeiteiro
Raspas de limão

MODO DE PREPARO

1. Rale a casca do limão siciliano sem chegar na parte branca e reserve.
2. Esprema 1/2 limão siciliano sobre as raspas e reserve.
3. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o chocolate branco e leve ao fogo baixo, cozinhe até que desgrude da panela, (isso leva aproximadamente 12-15 minutos após a mistura começar a ferver e criar bolhas), retire do fogo e acrescente o suco e as raspas do limão, mexa bem até que a mistura fique homogênea.
4. Espere 12 horas para enrolar, faça as bolinhas e passe no açúcar de confeiteiro!

DICA: Para ficar ainda mais especial, salpique raspas de limão sobre o doce já pronto, as raspas deixam um sabor e perfumam ainda mais o doce, fica uma delícia!



Supremo de Nozes









INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas
100 gramas de nozes trituradas
3 colheres de sopa de chocolate em pó

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de nozes trituradas ou picadas

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelas nozes trituradas ou picadas.


A SPOON OF LOVE

Pistache

 35 DOCES

 R$0,75

 R$2,50

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de chocolate ao leite
2 gemas peneiradas
100 gramas de pistache triturado

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de pistache triturado ou picado

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo pistache triturado ou picado.



Ferrero Rocher

 35 DOCES

 R$0,70

 R$2,50

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
3 colheres de sopa de nutella

RECHEIO

Aproximadamente 30 avelãs torradas

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de farinha de avelãs torrada

MODO DE PREPARO MASSA

1. Misture todos os ingredientes (indicados para a massa)e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere.

MODO DE PREPARO RECHEIO

1. Abra uma pequena quantidade da massa na palma da mão (o suficiente para uma bolinha) coloque no centro uma avelã torrada e enrole normalmente de forma que a avelã fique bem no centro.
2. Enrole na farinha de avelã torrada, **o resultado e o sabor ficam surpreendente!**



Raffaello

 35 DOCES

 R$0,65

 R$2,50

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
50 gramas de chocolate branco

RECHEIO

Aproximadamente 30 avelãs torradas

PARA ENROLAR E DECORAR

100 gramas de coco ralado

MODO DE PREPARO MASSA

1. Misture todos os ingredientes (indicados para a massa)e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga e aguarde esfriar por completo em temperatura ambiente.

MODO DE PREPARO RECHEIO

1. Abra uma pequena quantidade da massa na palma da mão (o suficiente para uma bolinha) coloque no centro uma avelã torrada e enrole normalmente de forma que a avelã fique bem no centro.
2. Enrole no coco ralado.



Amendoim

 30 DOCES

 R$0,30

 R$1,60

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
3 colheres de sopa de chocolate em pó
100 gramas de amendoim moído (farinha)

PARA ENROLAR E DECORAR

150 gramas de amendoim torrado e picado (crocante)

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, enrole o doce no amendoim torrado e picado.



Menta Refrescante









INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
1 colher de sopa de essência ou extrato de menta
2 gemas peneiradas
100 gramas de chocolate ao leite picado ou em gotas

PARA ENROLAR E DECORAR

70 gramas de granulados verde e 70 gramas de granulado de chocolate ao leite misturados

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes (indicados para a massa)e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe o doce nos granulados misturados.



Brigadeiro de Whisky

 30 DOCES

 R$0,65

 R$1,90

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas
100 gramas de chocolate ao leite picado
60 ml de whisky

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de confeitos belga Blossoms Ao Leite/ Amargo Belga Callebaut

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes menos o whisky, e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela.
2. Acrescente o whisky e cozinhe por mais 1 minuto.
3. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
4. Espere esfriar e forme as bolinhas, enrole no confeito belga Blossoms Ao Leite/ Amargo Belga Callebaut.

DICA: Se tiver dificuldade em encontrar os confeitos Belga, você pode substituir os confeitos Callebaut por raspas de chocolate branco, amargo e ao leite misturadas entre si, fica lindo e muito saboroso!


love bites

Brigadeiro de Café

 30 DOCES

 R$0,40

 R$1,60

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
150 gramas de chocolate ao leite picado
60 ml de café expresso forte ou café coado extra forte

PARA ENROLAR E DECORAR

100 gramas de cacau em pó misturados

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes menos o café, e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, acrescente o café e cozinhe por mais 1 minuto.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo cacau em pó.


love bites

Red Velvet

 30 DOCES

 R$0,30

 R$1,50

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga branco
1 colher de sopa de corante gel vermelho

PARA ENROLAR E DECORAR

100 gramas de açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe no açúcar de confeiteiro.

DICA: Dependendo da marca do corante utilizado você vai precisar mais ou menos para dar cor ao doce, para não errar a dica é ir colocando o corante aos pouquinhos até que a mistura alcance o tom desejado!



KitKat

 35 DOCES

 R$0,45

 R$2,00

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 chocolates KitKat picados

PARA ENROLAR E DECORAR

3 Chocolates KitKat picados

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes menos o KitKat picado e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, desligue o fogo e com o brigadeiro ainda quente acrescente o KitKat picado e misture bem.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe no KitKat picado até grudar bem.



Sonho de Valsa

 35 DOCES

 R$0,40

 R$2,00

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 bombons Sonho de Valsa picados

PARA ENROLAR E DECORAR

10 bombons Sonho de Valsa picados

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes menos os bombons picados e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, desligue o fogo e acrescente os bombons picados.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe nos bombons picados a grosso modo.

DICA: Essa receita permite muitas variações, experimente com Bombons Ouro Branco e Bis!



Delícia de Amêndoa

 30 DOCES

 R$0,65

 R$2,10

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
100 gramas farinha de amêndoas
50 gramas de chocolate branco picado

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de amêndoas em lâminas já torradas

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe os doces pelas lâminas de amêndoas torradas.

DICA: Nem sempre encontramos as lâminas de amêndoas torradas, e a solução rápida e que funciona é colocar as lâminas em um prato forrado com papel toalha e levar ao micro ondas por aproximadamente 3-4 minutos. Vá olhando entre um minuto e outro pois o tempo pode variar dependendo do micro ondas, elas precisam ficar tostadas e levemente douradinhas.



Brigadeiro de Nutella

 30 DOCES

 R$0,70

 R$2,20

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de nutella

PARA ENROLAR E DECORAR

150 gramas de raspas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, em seguida passe nas raspas de chocolate ao leite.

DICA: Decore com uma gota de nutella, que pode ser colocada sobre o doce com a ajuda de 2 colheres de cafezinho ou com saco de confeitar e o bico perlé. FICA LINDO!


nut
FERRERO

Floresta Negra

 30 DOCES

 R$0,50

 R$2,00

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
100 gramas de chocolate ao leite picado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de cerejas ao marasquino escorridas e picadas

PARA ENROLAR E DECORAR

150 gramas de raspas de chocolate ao leite
30 gramas de cerejas picadas para decorar

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes menos as cerejas e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, acrescente as cerejas e cozinhe por mais 1 minuto.
2. Retire do fogo e coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e faça as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelas raspas de chocolate ao leite.
4. Finalize com um pedacinho de cereja na parte de cima do doce.

Laka









INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
50 gramas de chocolate LAKA picado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal

PARA ENROLAR E DECORAR

150 gramas de raspas de chocolate LAKA

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e molde as bolinhas, enrole delicadamente nas raspas de chocolate LAKA.



Maracujá

 30 DOCES

 R$0,32

 R$1,50

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100 gramas de chocolate branco picado
1 gema
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
40 ml de suco concentrado de maracujá

PARA ENROLAR E DECORAR

100 gramas de açúcar de confeiteiro
Sementes de maracujá

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o chocolate branco e leve ao fogo baixo, cozinhe até que desgrude da panela, (isso leva aproximadamente 12-15 minutos após a mistura começar a ferver e criar bolhas).
2. Retire do fogo e acrescente o suco concentrado de maracujá, mexa bem até que a mistura fique homogênea.
3. Despeje a mistura em um prato previamente untado com manteiga.
4. Espere 12 horas para enrolar, faça as bolinhas e passe no açúcar de confeiteiro.
5. Para decorar coloque sementinhas de maracujá sobre o doce já pronto!



Açaí

 30 DOCES

 R$0,40

 R$1,60

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
50 gramas de polpa de açaí
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de raspas de chocolate branco

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e a polpa de acaí (em temperatura ambiente), e leve ao fogo baixo, cozinhe até que desgrude da panela.
2. Retire do fogo e aguarde esfriar.
3. Faça as bolinhas e passe nas raspas de chocolate branco.



Brigadeiro de Leite Ninho e Nutella









INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de leite ninho em pó

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de raspas (Blossoms) de chocolate belga Callebaut ou Leite em pó Ninho

PARA RECHEAR

100 Gramas de Nutella

MODO DE PREPARO

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o leite ninho em pó, e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 - 14 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.



2. Coloque a Nutella em um pequeno saquinho (pode ser ziploc ou confeiteiro) e reserve.

3. Para enrolar e rechear, aguarde a massa esfriar, molde uma bolinha, achate com a base do dedo e coloque o recheio (um pouquinho de nutella, certa de uma colher de cafezinho), e com muuuita delicadeza termine de enrolar normalmente unindo as bordas do docinho.

4. Para finalizar envolva os brigadeiros nas raspas de chocolate Callebaut!!

DICA: Você também pode enrolar o doce no Leite Ninho, e usar a Nutella como acabamento sobre o doce e para facilitar o manuseio da Nutella, coloque a mesma no refrigerador por 5 - 10 minutinho!

Se for enrolar no Leite em Pó Ninho não esqueça de decorar com um pouquinho de Nutella por cima, basta usar um saco de confeitar e um bico pitanga pequeno!






nute

Bicho de Pé

 30 DOCES

 R$0,35

 R$1,50

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de Nesquik sabor morango

PARA ENROLAR E DECORAR

150 gramas açúcar branco refinado

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, após que a mistura começar a ferver cozinhe por mais 15-18 minutos.
2. Retire do fogo e coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar, forme as bolinhas e passe no açúcar branco refinado.



Paçoquinha

 30 DOCES

 R$0,40

 R$1,60

 72 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de chocolate em pó
2 paçoquinhas esfareladas

PARA ENROLAR E DECORAR

4 paçoquinhas esfareladas

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes indicados para a massa e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas e passe nas paçoquinhas esfareladas.



Sucrilhos


35 DOCES


R$0,30


R$1,60



24 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de chocolate em pó

PARA ENROLAR E DECORAR

150 gramas de sucrilhos sabor chocolate

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e molde as bolinhas, passe no sucrilhos de chocolate.



Quer vender mais?

Aposte na sua criatividade e ofereça novidades para os seus clientes!

Pequenas variações nas receitas e na maneira de servir podem fazer a diferença! Confira algumas ideias bacanas!



Dica:

Aproveite para baixar o seu **Guia da Confeiteira Empreendedora** que reúne Dicas Infalíveis que vão alavancar suas vendas..



Brigadeiro na Casquinha de Sorvete

 10 CASQUINHAS

 R$1,30

 R$4,00

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de chocolate em pó

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de raspas (Blossoms) de chocolate sabor morango Callebaut e ao leite.

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, após o brigadeiro se soltar da panela, cozinhe por mais 3 minutos.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere esfriar e forme bolinhas maiores, de modo que encaixem nas casquinhas de sorvete que for utilizar.
3. Passe nas raspas (Blossoms) de chocolate sabor morango Callebaut e ao leite e encaixe o doce sobre a casquinha de sorvete.



Brigadeiro no Palito

 35 DOCES

 R$0,38

 R$2,00

 48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
200 gramas de chocolate ao leite picado
30 palitinhos de churrasco (cabo curto) ou aperitivo

PARA A CALDA DE CARAMELO

400 gramas de açúcar
100 ml de água
Água gelada para o choque térmico

MODO DE PREPARO MASSA

1. Leve ao fogo o leite condensado, as gemas e a manteiga, assim que começar a ferver adicione o chocolate picado.
2. Mexa sem parar até que a mistura desgrude da panela.
3. Transfira para um prato previamente untado com manteiga e leve a massa para a geladeira.
4. Assim que a massa estiver gelada e consistente, molde as bolinhas e espete os palitinhos e retorne as bolinhas já moldadas para a geladeira enquanto prepara a calda.



MODO DE PREPARO DA CALDA

1. Em uma panela misture o açúcar e a água e leve ao fogo baixo até chegar em ponto de bala, isso vai acontecer quando a calda atingir um tom dourado.
2. Mergulhe os palitinhos de brigadeiro na calda ainda quente e em seguida mergulhe na água gelada, assim a calda recebe um choque térmico e forma uma casquinha brilhante, linda e deliciosa!



Choque Térmico



Brigadeiro de Colher


10 DOCES


R$0,80


R$2,50


48 HORAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
70 gramas de chocolate em pó
100 gramas de creme de leite

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes menos e creme de leite e leve ao fogo por aproximadamente 10 minutos, retire do fogo e acrescente o creme de leite mexendo sempre até que a mistura fique homogênea.
2. Sirva morno na própria panelinha, copinhos ou transfira a mistura para uma tigela.



Dicas Finais:

FORMINHAS

Sempre uso as forminhas importadas, para diferenciar é só observar se elas possuem o lado de dentro na mesma cor que o lado de fora. A marca brasileira Regina possui uma opção assim, só é um pouco mais difícil de encontrar.



Marrom é praticamente a COR mais usada, na minha opinião deixa os brigadeiros com um ar super elegante!

Vai vender avulso ou em caixinhas? O tamanho indicado de um docinho gourmet é o equivalente a forminha número 4.



CONFEITOS E CHOCOLATES BELGA

Sempre uso os produtos da marca Callebaut, a linha é bem completa possui uma infinidade de confeitos e chocolates com porcentagens de cacau diferentes. O preço pode parecer um pouco caro em relação ao chocolate tradicional brasileiro, mas o resultado vale a pena!

A maioria dos produtos Callebaut são vendidos em pacotes de 1 kg, mas é possível encontrar lugares que vendam em pacotes fracionados, um exemplo é a loja: www.lojasantoantonio.com.br



AGRADECIMENTO

Um grande passo para um começo inesquecível!

Você chegou até aqui e fico imensamente feliz por esse motivo, sei que agora você terá uma longa caminhada para colocar todas essas Receitinhas e informações em prática, mas tenho certeza que cada detalhe que falei nos Vídeos o que está na sua Apostila e mais todos os Bônus vão ajudar você e até mesmo se transformar em uma porta de entrada para começar um Negócio de Sucesso!

Lembre-se sempre que mudanças não são nada fáceis, mas com confiança e dedicação elas se tornam mais fáceis do que parecem e, no final, tudo resulta em um incrível sucesso fazendo cada minuto da jornada valer a pena!

Eu acredito em você, e tenho certeza do seu sucesso..

Se você pode sonhar, você pode realizar!

Obrigada e Boa Sorte nessa linda jornada Açucarada!

Marcia Tozo



facebook.com/tudodecake

twitter.com/tudodecake

youtube.com/tudodecake

instagram.com/marciatozo