BOMBOM DE UVA



POR VALÉRIA MIRANDA



Olá,
Meu nome é Valéria Miranda e estou aqui para compartilhar com vocês receitas que são sucesso de vendas na “Dona Lú Doces”!

Amo a confeitaria simples e tradicional! Acredito que o simples tem o poder de tocar a alma, e simples não significa que seja fácil, exige técnica, bons ingredientes e dedicação.

Neste curso você vai aprender bases de cremes, que combinados permitem criar vários sabores e apresentações de sobremesas.

Essas sobremesas podem ser comercializadas o ano inteiro, em qualquer data comemorativa do ano, como: Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo e etc!

Além das datas comemorativas, você também pode comercializar essas sobremesas no dia-a-dia a pronta entrega e/ou no delivery.

Preparadas (os) para começar?

ÍNDICE

Brigadeiro Cremoso Tradicional	04
Brigadeiro Cremoso Branco	06
Para a Montagem	08
Embalagens	09
Rendimento Total	10

BRIGADEIRO CREMOSO TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 150g de cobertura fracionado meio amargo
- 30g de chocolate em pó 50% cacau
- 50ml de água para diluir o chocolate em pó
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)

Reserve 50g da cobertura depois de pronta para a decoração

RENDIMENTO: 900g para 1 travessa.

BRIGADEIRO CREMOSO TRADICIONAL

MODO DE PREPARO

1 - Dissolva o chocolate em pó na água e reserve.

2 - Em uma panela coloque o leite condensado com o creme de leite e misture muito bem.

3 - Adicione os outros ingredientes e leve ao fogo.

4- Quando começar a ferver conte de 3 a 5 minutos e retire do fogo.

5 - Deixe esfriar para montar as sobremesas.

BRIGADEIRO CREMOSO BRANCO

INGREDIENTES

- 500g de leite condensado
- 300g de creme de leite
- 150g de chocolate fracionado branco
- 20g de manteiga (1 colher de sopa)

RENDIMENTO: 800g para 1 travessa.

BRIGADEIRO CREMOSO BRANCO

MODO DE PREPARO

1 - Em uma panela coloque o leite condensado com o creme de leite e misture muito bem.

2 - Adicione os outros ingredientes e leve ao fogo.

3- Quando começar a ferver conte de 3 a 5 minutos e retire do fogo.

4 - Deixe esfriar para montar as sobremesas.

PARA A MONTAGEM

INGREDIENTES

- 350g de uvas para o recheio
- 150g de uvas para decoração
- 125g de granullé

Acompanhe o passo a passo da montagem no vídeo

EMBALAGEM

EMBALAGEM

- Galvanoteck G34 Colomba 2.000 ml
- Três Triângulos - Travessa Cristal 270mmx 170mm

RENDIMENTO



Peso total da travessa: 2.400kg

Atende de 8 a 10 pessoas.

PORÇÃO INDIVIDUAL



EMBALAGEM

Fabricante: Pra Festa
Ref: Pote Mix Cristal 180ml

PORÇÃO INDIVIDUAL



INGREDIENTES PARA MONTAR 13 TACINHAS

- 1 receita de brigadeiro cremoso branco
- 1 receita de brigadeiro cremoso tradicional
- 900g de uvas verdes
- 40g de granullé

MONTAGEM

- 60g de brigadeiro branco cremoso
- 40g de uva verde
- 60g de brigadeiro cremoso tradicional
- 30g de uva verde
- 3g de granullé ao leite



''Jamais se desespere em meio as sombrias aflições de sua vida, pois das nuvens mais negras cai água límpida e fecunda.''

Provérbio Chinês