

e-book

BRIGADEIROS LOWCARB

By Gabi Santos



DICAS INICIAIS

- Quanto mais grossa a panela melhor para fazer o brigadeiro e não correr o risco de queimar.
- Mexa o brigadeiro sempre com um fuê, isso garante um brigadeiro liso e brilhoso, use a espátula somente para raspar as laterais e misturar ao restante do brigadeiro.
- Para quem for comercializar os brigadeiros, indico que pesem cada brigadeiro, para que sempre fiquem em tamanhos iguais. Geralmente o peso é 20 ou 25g.
- Os adoçantes que uso para o brigadeiro é xilitol, soft sugar ou natudolce chef
- Todos os brigadeiros podem ficar em temperatura ambiente por ate 48hs, após esse tempo indico colocar na geladeira por até 8 dias.
- 6- Para qualquer dúvida mande um email para cursosgabrielasantos@gmail.com



**Agora vamos ao que interessa:
As deliciosas receitas**



BRIGADEIRO

Ingredientes:

- 160g. Adoçante
 - 120g. Leite de Coco em Pó
 - 20g. Cacau 100%
 - 100g. Chocolate 70%
- (ou o de sua preferência)
- 250ml. Água Quente



Preparo:

No liquidificador bata a água quente, cacau, adoçante e o leite de coco em pó por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela, após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minutos, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque no brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe o brigadeiro descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

BEIJINHO

Ingredientes:

- 150g. Adoçante
- 130g. Leite de coco em Pó
- 100g. Chocolate Branco
- 50g. Coco Ralado
- 50g. Castanha de Cajú
- Extrato de baunilha a gosto
- 250ml. Água quente



Preparo:

No liquidificador bata a água, pasta de castanha de caju, adoçante e o leite de coco em pó por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela, adicione o coco e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate e o extrato de baunilha e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela, após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do beijinho, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

BRIGADEIRO DE PAÇOCA

Ingredientes:

- 120g. Adoçante
- 80g. Leite de coco em Pó
- 100g. Pasta de Amendoim
- 75g. Chocolate branco
- 80g. Paçoca sem açúcar
- 300ml. Água quente



Preparo:

No liquidificador bata a água, adoçante e o leite de coco em pó e a pasta de amendoim por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela, misture a paçoca e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate branco e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela, após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

BRIGADEIRO DE AMÊNDOAS

Ingredientes:

- 150g. Adoçante
- 100g. Leite de coco em Pó
- 120g. Amêndoas
- 1 colher de sopa de Óleo de Coco
- 80g. Chocolate branco
- 300ml. Água quente



Preparo:

Numa panela ou frigideira coloque o óleo de coco com as amêndoas, e de uma “refogada” nas amêndoas, assim que começar a dourar as amêndoas bata no liquidificador as amêndoas, a água quente, adoçante e o leite de coco em pó por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate branco e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

BRIGADEIRO DE NOZES

Ingredientes:

- 150g. Adoçante
- 100g. Leite de coco em Pó
- 120g. Nozes
- 1 colher de sopa de Óleo de Coco
- 80g. Chocolate branco
- 300ml. Água quente



Preparo:

Numa panela ou frigideira coloque o óleo de coco com as nozes, e de uma “refogada” nas nozes, assim que começar a dourar as nozes bata no liquidificador as nozes, a água quente, adoçante e o leite de coco em pó por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate branco e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela, após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

BRIGADEIRO DE PISTACHE

Ingredientes:

- 150g. Adoçante
- 100g. Leite de coco em Pó
- 120g. Pistache
- 1 colher de sopa de Óleo de Coco
- 80g. Chocolate branco
- 300ml. Água quente



Preparo:

Numa panela ou frigideira coloque o óleo de coco com o pistache, e de uma “refogada”, assim que começar a dourar o pistache bata no liquidificador o pistache, a água quente, adoçante e o leite de coco em pó por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate branco e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela, após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

BRIGADEIRO DE AVELÃ

Ingredientes:

- 100g. Adoçante
- 80g. Leite de coco em Pó
- 80g. Avelã
- 1 colher de sopa de Óleo de Coco
- 100g. Pasta de Gianduia (da Chocolife)
- 80g. Chocolate branco
- 300ml. Água quente



Preparo:

Numa panela ou frigideira coloque o óleo de coco com as avelãs, e de uma “refogada”, assim que começar a dourar as avelãs bata no liquidificador as nozes, o pasta de gianduia, a água quente, adoçante e o leite de coco em pó por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate branco e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

CAJUZINHO

Ingredientes:

- 120g. Amendoim torrado
- 100g. Leite de coco em Pó
- 160g. Adoçante
- 1 colher de sopa de Cacau
- 70g. Chocolate branco
- 300ml. Água quente



Preparo:

No liquidificador bata a água, adoçante, cacau, leite de coco em pó e o amendoim por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate branco e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela

após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

BRIGADEIRO DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 170g. Doce de Leite
- 100g. Leite de coco em Pó
- 50g. Adoçante
- 50g. Castanha de Cajú
- 80g. Chocolate branco
- 250ml. Água quente



Preparo:

Bata no liquidificador a água quente, adoçante, doce de leite, pasta de castanha de cajú e o leite de coco em pó por 3 minutos. Transfira a mistura para a panela e deixe em fogo médio, mexendo até a mistura reduza e comece a formar bolhas grandes, adicione o chocolate branco e mecha bem e sem parar até desgrudar do fundo da panela, após vc ver que desgrudou do fundo da panela continue mexendo por mais 1 minuto, desligue o fogo e coloque a mistura num recipiente de vidro, espere amornar e cubra com um plástico filme, faça com que o plástico toque na massa do brigadeiro, assim não formara nenhuma película, deixe a massa descansar de 8 a 12 horas para depois enrolar.

RECEITA BÔNUS

BOMBOM DE MORANGO

Ingredientes:

- 130g. Leite de Coco em Pó
- 150g. Adoçante ou açúcar
- 100ml. Leite de Amêndoas ou outro
- 150ml. Água Quente
- 120g. Chocolate branco (chocolife)



Preparo:

No liquidificador bata o leite de coco em pó, adoçante, e a água quente por uns 2 minutos, adicione o leite e bata por mais 1 minuto. Transfira a mistura para uma panela e cozinhe até reduzir pela metade. Adicione o chocolate branco e continue mexendo até desgrudar do fundo da panela. Coloque em um bowl e leve para geladeira por 2 horas. Pegue uma quantidade de brigadeiro branco e abra sobre sua mão, e enrole o morango todo, depois com o auxílio de um garfo banhe o morango no chocolate derretido, e coloque sobre m papel manteiga até secar bem!! Para maior durabilidade guarde na geladeira!!

Temperagem do chocolate:

Reserve 150g de chocolate e derreta mais 150g num bowl em banho maria até chegar a 45°. Tire do banho maria e adicione o restante do chocolate e misture bem até reduzir a temperatura a 28°.

FORMAS DE VENDER

Empreender no ramo dos doces funcionais é sem dúvida um negócio muito promissor e lucrativo. Hoje já não é mais uma tendência, já faz parte de um mercado onde a crise passa longe e por isso cresce de forma exponencial a cada ano,

Abaixo eu compartilho duas formas que eu costumo usar para comercializar os meus brigadeiros. Caixinhas com com 4, 9, 12 unidades, variados ou do mesmo tipo, se tornando excelentes opções de presentes em qualquer data comemorativa, além de agregar valor ao seu produto final. Se o seu objetivo ao adquirir este e-book é empreender, use e abuse da sua criatividade e amplie as suas formas de ganhos ;)

kits



No pote



FORNECEDORES

Clique nos nomes e vá direto para o site



CHOCOLIFE

Ítems: Adoçante Soft Sugar, Cacau 100% , Pasta de Gianduia, Chocolate 70% e Chocolate Branco

CUPOM DE DESCONTO: TIPSDAGABI



INGREDIENTES ONLINE

Ítems: Xilitol, Oleaginosas, óleo de coco , leite de coco em pó , coco ralado, paçoca sem açúcar compro

CUPOM DE DESCONTO: TIPSDAGABI



NATUFOOD

Adocante = Natudolce Chef

CUPOM DE DESCONTO: TIPSDAGABI

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Desejo que este e-book contribua de forma significativa para o seu desenvolvimento, seja para simplesmente ter uma alimentação saudável ou até mesmo empreender ramo da alimentação saudável.

Conte com meu total apoio para esclarecimentos de dúvidas em seu momento de aprendizado e não esqueça de compartilhar comigo lá no insta os seus resultados, eu adoro essa interação.

Gabriela Santos

 @gabiisantos.oficial 