edu K

Balas de brigadeiro: faça e venda

JULIANA WILKEN



O curso

Se brigadeiro já é bom, imagine bala de brigadeiro? As balas de brigadeiro são doces deliciosos, de simples execução e altamente vendáveis! A expert Juliana Wilken chega à eduK para ensinar 13 tipos de bala de brigadeiro e para dar diversas dicas sobre o preparo dessa bala, que, além de ser fácil de fazer, é bem saborosa. Você aprenderá, com um método prático e rápido, a preparar as massas das balas e a armazená-las. Com as dicas de embalagem, de precificação e de comercialização do produto, você poderá aumentar a sua renda e encantar seus clientes com essas deliciosas guloseimas. O curso contará, ainda, com 4 receitas exclusivas para os assinantes. Não perca esta oportunidade de aprender a preparar essas maravilhas para lucrar cada vez mais.

NÍVEL DO CURSO Intermediário

ACESSE PELO APP assista a cursos ao vivo e acesse o catálogo de seu smartphone ou tablet.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)



A expert

Juliana Wilken fez o curso técnico de chef pâtisserie da UCAN – Universidade Cândido Mendes – RJ e tem formação internacional pelo método Wilton. Ela ministra cursos em diversas regiões do País e é proprietária da Ju Wilken Pâtisserie.







ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Sumário

BALA DE BRIGADEIRO DE CHOCOLATE.....5

BALA DE BRIGADEIRO BRANCO.....6

BALA DE CASADINHO.....7

BALA DE BRIGADEIRO DE BICHO DE PÉ.....8

BALA DE BRIGADEIRO DE LEITE NINHO® 9

BALA DE BRIGADEIRO NAPOLITANA.....10

BALA DE BRIGADEIRO DE CHURROS.....11

BALA DE BRIGADEIRO DE BEIJINHO.....12

BALA DE BRIGADEIRO DE LIMÃO 13

BALA DE BRIGADEIRO DE FRUTAS VERMELHAS 14

BALA DE BRIGADEIRO DE OVOMALTINE®.....15

BALA DE BRIGADEIRO DE NUTELLA®.....16

BALA DE BRIGADEIRO DE NOZES.....17

BALA DE BRIGADEIRO DE CAIPIRINHA.....18

BALA DE BRIGADEIRO DE CAFÉ.....19

BALA DE BRIGADEIRO DE MARACUJÁ.....20

BALA DE BRIGADEIRO DE OREO®.....21

BALA BRIGADEIRO DE PAÇOCA.....21

PRECIFICAÇÃO E SUGESTÕES DE EMBALAGENS.....22

MARCAS E FORNECEDORES.....23



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de chocolate

RENDIMENTO 500 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado

100 g de chocolate em pó

50 g de cobertura fracionada meio amarga

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro branco

RENDIMENTO 380 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de casadinho

RENDIMENTO 880 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

1 massa de brigadeiro tradicional

1 massa de brigadeiro branco

PREPARO

- Depois dos brigadeiros tradicional e branco prontos, junte e molde.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de bicho de pé

RENDIMENTO 380 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado
25 g de gelatina em pó de morango
50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de Leite Ninho®

RENDIMENTO 480 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado
100 g de Leite Ninho®
50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro napolitana

RENDIMENTO 1.260 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

1 massa de brigadeiro tradicional
1 massa de brigadeiro de bicho de pé
1 massa de brigadeiro branco

PREPARO

- Depois dos brigadeiros tradicional, de bicho de pé e branco prontos, junte e molde.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de churros

RENDIMENTO 700 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado
395 g de doce de leite
50 g de cobertura fracionada branca
10 g de canela

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de beijinho

RENDIMENTO 500 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado
100 g de coco ralado
50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de limão

RENDIMENTO 360 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado

5 g de pasta saborizante sabor limão

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de frutas vermelhas

RENDIMENTO 380 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado

5 g de pasta saborizante sabor frutas vermelhas

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de Ovomaltine®

RENDIMENTO 470 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado
100 g de Ovomaltine®
50 g de cobertura fracionada meio amarga

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de Nutella®

RENDIMENTO 500 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado

200 g de Nutella®

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de nozes

RENDIMENTO 460 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado

100 g de noz triturada

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de caipirinha

RENDIMENTO 314 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado

50 g de cobertura fracionada branca

Raspas de limão – Q.B.

20 ml de cachaça ou vodka

PREPARO

- Coloque em uma panela o leite condensado, a cobertura fracionada e as raspas de limão e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar. Quando estiver quase finalizando, adicione a cachaça ou a vodka e misture bem.
- Retorne a panela ao fogo e finalize até adquirir o ponto correto.
- A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de café

RENDIMENTO 350 g

DURABILIDADE 15 dias

*

Ingredientes

395 g de leite condensado

10 g de café solúvel

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar.
- A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de maracujá

RENDIMENTO 350 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado

5 g de pasta saborizante sabor maracujá

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar.
- A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Bala de brigadeiro de Oreo®

RENDIMENTO 350 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado

1 pacote (90 g) de bolacha Oreo® triturada

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar.
- A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.

Bala brigadeiro de paçoca

RENDIMENTO 350 g

DURABILIDADE 15 dias

Ingredientes

395 g de leite condensado

5 paçocas

50 g de cobertura fracionada branca

PREPARO

- Coloque todos os ingredientes em uma panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por, aproximadamente, 25 minutos para não grudar no fundo ou queimar.
- A massa a ser obtida deve estar em um ponto acima do brigadeiro de enrolar. Quando se levantar a espátula e o brigadeiro descer em blocos, sem escorrer, o ponto correto será obtido.
- Coloque em um prato untado ou forrado com papel-manteiga e espere esfriar.
- Faça rolinhos com o brigadeiro e passe no açúcar refinado (ou no sabor desejado).
- Corte as balas com uma faca e modele.
- Conserve em um saco plástico ou em um pote fechado.

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Precificação e sugestões de embalagens

PRECIFICAÇÃO

CALCULO DE VENDA DA BALA	
BRIGADEIRO TRADICIONAL	
INGREDIENTES	**PREÇO**
395 g de leite condensado	3,99
100 g de chocolate em pó	2,3
50 g de chocolate ao leite	1,1
gás, embalagem, fita, etiqueta, luz, açúcar	5
TOTAL	**12,39**
MÃO DE OBRA	**25**
Material + mão de obra	37,39
Margem de lucro de 50%	18,7
VALOR DE VENDA DA RECEITA	**56,09**

Outra opção é vender as balas por kg.
Basta pesar a receita e dividir o valor pelo peso de cada pacotinho. O ideal é ter embalagens de 70 g, 100 g, 500 g e 1 kg.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Marcas e fornecedores

Chocolate em pó
Nestlé
Melken
Sicao

Cobertura em barra sabor chocolate
Top Harald
Sicao
Norcau

Pasta saborizante
Delipaste
Blend

Leite condensado
Glória
Leite Moça
Piracanjuba
Italac
Itambé

Panela
Hermann

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "BALAS DE BRIGADEIRO: FAÇA E VENDA" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)