Brigadeiro Gourmet

RECEITA BÁSICA

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga sem sal
1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho (opcional)
1 pitada de sal
Confeito para decorar (pode ser coco ralado, chocolate granulado, etc)

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande junte todos os ingredientes. Coloque no fogo e mexa sem parar, não se esquecendo das bordas da panela. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa desgrudar totalmente do fundo.

Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe. Cubra com plástico filme em contato com a massa. Leve para a geladeira. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.

FRUTAS VERMELHAS

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1 colher de sopa de manteiga/margarina com sal
200 gramas de chocolate branco picado
1 colher de sobremesa de glucose de milho
1 colher de sopa de geleia de frutas vermelhas
Confeitos da sua preferência

MODO DE PREPARO:

Numa panela de fundo grosso você vai levar todos os ingredientes, menos a geleia. Fogo baixo e mexendo sempre para não grudar. A manteiga/margarina do brigadeiro sempre é com sal, porque ela acentua os sabores doces, principalmente o chocolate. Quando o brigadeiro estiver ganhando consistência acrescente a geleia e mexa bem. Quando o brigadeiro desgrudar completamente do fundo da panela está pronto, despeja num recipiente para esfriar. Uma vez frio, basta enrolar os brigadeiros e passá-los no confeito escolhido. Eu usei aqui os blossoms de morango da Callebaut que dão um gostinho bem especial e você também acha em lojas de confeitaria!

Prof.ª Camilla Bartolozi
confeita.com.br – contato@ confeita.com.br
21 7639-2739 / 213486-9628

/confeitaarteesabor
/confeitaarte

Geleia de Frutas Vermelhas:

INGREDIENTES

200 gr. de polpa de frutas vermelhas congelada
300 gr. de morangos frescos
300 gr. de açúcar cristal
2 colheres de sopa de suco de limão

MODO DE PREPARO:

Coloque a polpa congelada, os morangos picados e o açúcar em uma panela pequena e leve ao fogo baixo deixe cozinhar por 20 a 25 minutos – vá retirando a espuma que se forma com uma colher quando engrossar adicione o suco de limão e misture bem.

Receita de Brigadeiro de Pistache

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
½ xícara de chocolate branco (opcional)
2 colheres de sopa de pasta de pistache delipaste ou blend

MODO DE PREPARO:

Leve todos os ingredientes ao fogo. Misture bem, com muito amor e carinho, até o ponto desejado

Limão Siciliano

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de chocolate branco picado
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
Raspas de 2 limões sicilianos
Suco de ½ limão siciliano (25 ml) ou 1 colher de sopa de pasta saborizante de sua preferência.

MODO DE PREPARO:

Misture em uma panela o leite condensado, o chocolate e a manteiga e mexa até soltar do fundo da panela. Após tirar do fogo, adicione as raspas e o suco de limão e misture bem. Despeje a mistura em um prato untado com manteiga e deixe esfriar. Depois, com as mãos untadas, basta fazer as bolinhas.

Chocolate Belga com Amêndoas

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal (usei manteiga)
1/3 de xícara de cacau em pó (o cacau, não o chocolate em pó)
1/3 de xícara de chocolate meio amargo picado (usei o 70%, mas pode ser de 50% e acima)
2 colheres (sopa) medidas/niveladas de creme-de-leite em lata, sem o soro
¼ de colher (chá) medida/nivelada, de sal
1 colher (chá) de baunilha
100gr de amêndoas em lascas

MODO DE PREPARO:

Leve um pires (vazio) ao freezer, para fazer o teste do ponto de brigadeiro

Coloque todos os ingredientes numa panela de fundo grosso, menos a baunilha.

Misture um pouco com uma espátula de silicone, e leve ao fogo médio, mexendo até os ingredientes todos derreterem e misturarem homogeneamente.

Diminua a chama do fogão para o mínimo.

Mexa continuamente com a espátula, e alterne com um fouet, para não deixar grumos.

Quando aparecer o fundo da panela, mexa por mais 2 minutos, desligue o fogo, retire o pires do freezer e coloque uma colher (de chá) da massa no pires, e volte ao freezer por 1 ou 2 minutos, até esfriar. Teste o ponto, e veja se consegue enrolar. Se sim, está pronto e é só acrescentar a baunilha, mexer levemente e despejar a massa num prato raso untado com manteiga. Se ainda estiver um pouco mole, devolva o pires no freezer, acenda a chama do fogão e mexa por mais 1 ou 2 minutos. Apague o fogo e repita o teste. Acrescente a baunilha, misture apenas e passe para o prato untado.

Dicas:

Esta massa, por levar creme-de-leite e chocolate derretido, demora mais a açucarar, permitindo uma maciez maior, mesmo conservado em temperatura ambiente. Mesmo assim, sempre recomendo, se não guardar em recipiente fechado na geladeira, ao menos cobri-los com papel alumínio para que não ressequem/açucarem.

A importância de os utensílios não terem resquícios de água. "Seque bem a panela para não interferir na receita fina

Use uma panela de fundo grosso, que distribui bem o calor

Utilizar um leite condensado de boa qualidade, "sem cristais de açúcar, para que o brigadeiro fique homogêneo

O chocolate o principal ingrediente do brigadeiro

Prof.ª Camilla Bartolozi
confeita.com.br – contato@ confeita.com.br
21 7639-2739 / 213486-9628

/confeitaarteesabor
/confeitaarte

Brigadeiro gosta de fogo baixo

Utilize duas forminhas para cada brigadeiro. Assim, ele ficará mais estruturado"

Para enrolar o brigadeiro perfeito

A primeira ideia é usar uma balança de cozinha.

Uma segunda opção é usar uma colher que já é uma balança.

A terceira opção é usar uma colher medidora ou boleadora para fazer o brigadeiro.

O peso ideal de um brigadeiro gourmet é de 15g a 20g (já passado nos confeitos.

Confeita
Arte & Sabor

Prof.ª Camilla Bartolozi
confeita.com.br – contato@ confeita.com.br
21 7639-2739 / 213486-9628