Bake me
por Danielle Trolezi
Instagram: @bakeme_br
Site: http://www.bakeme.com.br

Brigadeiro Maçã do Amor

Vídeo com o modo do preparo está no IGTV do Instagram @bakeme_br



Brigadeiro Maçã do Amor

Vídeo com o modo do preparo está no IGTV do Instagram @bakeme_br

Ingredientes do brigadeiro
1 lata de leite condensado
40 gr de creme de leite fresco (ou 20 gr de creme de leite UHT + 20 gr de manteiga)

Ingredientes do purê de maçãs
1 maçã de sua preferência
20 gr de manteiga
50 gr de açúcar cristal ou demerara
100-150 ml de água

Calda
2 xícaras de açúcar
½ xícara de água
4 colheres (sopa) de vinagre ou 1 colher (chá) de cremor tártaro
Corante Easy Gel Gran Chef – cor Vermelho Natal
4 gotinhas de óleo essencial de limão taiti Gran Chef

Preparo

Para o brigadeiro, misture o leite condensado e o creme de leite. Leve ao fogo e cozinhe até dar ponto de bolear (97-98oC). Reserve na geladeira para resfriar, por pelo menos 6 horas.

Enquanto isso, faça o purê de maçãs: corte-as em pedaços pequenos e reserve em uma tigela com água e limão, para não oxidar. Derreta a manteiga e adicione o açúcar. Quando estiver totalmente derretido, acrescente as maçãs escorridas e misture bem. Cozinhe em fogo baixo, até que fiquem bem macias. Nesse meio tempo, adicione água se necessário. Bata no processador ou amasse com um garfo, até se transformar em um purê. Leve à geladeira.

Faça porções de 10 gramas e recheie cada porção com ½ colher (chá) de purê de maçãs. Feche muito bem e disponha as bolinhas sobre um tabuleiro, forrado com filme PVC e untado com manteiga.

Espete cada bolinha em um espetinho (eu usei um de bambo, mas pode ser o que você preferir). Leve o tabuleiro com os brigadeiros recheados ao freezer, por 1 hora.

Faça a calda: em uma panela pequena, misture muito bem o açúcar, a água e o vinagre ou o cremor tártaro. Leve ao fogo médio e cozinhe até atingir o ponto de bala dura (145oC). Desligue o fogo, acrescente o corante e o óleo essencial, e misture bem.

Prepare um tabuleiro com tapete de silicone (não precisa untar) ou folha de papel manteiga untada.

Retire os brigadeiros do freezer e banhe-os rapidamente pela calda. Deixe escorrer o excesso e coloque para secar sobre o tapete de silicone ou papel manteiga.

Assim que secar, embrulhe as maçãs em saquinhos plásticos, para que a calda não derreta.

Rendimento: 25 unidades.
Durabilidade: vai variar conforme o que expliquei na próxima página.

Dicas da Dani

Sobre o vinagre: a calda vai ficar com sabor ruim?

O vinagre ou o cremor tártaro é o ácido que impede a calda de cristalizar e que faz com ela dura mais tempo sem melar. O sabor do vinagre não fica presente na calda, pois ele evapora bastante durante o cozimento da calda.

Cuidados para a calda não cristalizar

Caldas de açúcar são sensíveis à cristalização, ainda mais na proporção que estamos fazendo, por isso, tome cuidado: assim que você misturar os ingredientes da calda, ficarão alguns cristais de açúcar na lateral da panela. Passe um pincel com água delicamente, para desfazer os cristais. A quantidade de água do pincel não vai interferir no ponto da calda, então não se preocupe.

Dicas para banhar

Se estiver banhando um brigadeiro, faça com no máximo 10 ou 12 gramas, para facilitar no momento do banho. Brigadeiros são muito molinhos e quanto maiores forem, maior também a chance deles deformarem no momento do banho.

Os primeiros que fiz tinham 18 gramas e ficaram feios demais, todos deformados! Na segunda vez, fiz os docinhos com apenas 10 gramas e foi muito mais fácil banhar.

Quanto mais firme e sequinho for o seu docinho ou brigadeiro, melhor será para banhar. Por isso, doces que contém bastante coco ralado ou farinha de amêndoas são melhores para banhar do que simples brigadeiros.

Conforme você vai banhando os docinhos, a calda vai endurecendo e você pode voltar ao fogo para que ela fique líquida novamente. Da mesma forma, os docinhos vão ficando em temperatura ambiente e você corre o risco de ter mais dificuldade de banhá-los. Por isso, deixe no freezer uma parte dos docinhos, enquanto banha em torno de 10 a 15 unidades, o que vai variar de acordo com a sua rapidez também!

Dani, quanto tempo o meu docinho caramelado vai durar?

Em um ambiente ideal, os doces caramelados duram de 8 a 12 horas, e é importante você saber os dois principais fatores que afetam a sua durabilidade:

1) a umidade do ambiente em que o doce está exposto; e
2) a umidade do próprio docinho.

Eu já expliquei pra vocês que o açúcar é higroscópico, o que signfica que ele retém umidade. Isso é ótimo, porque ele mantém os pães e bolos mais úmidos por mais tempo, mas no caso dos docinhos caramelados, isso é um problema, pois as chances do doce ficar “melado” nas forminhas, ou até mesmo derreter, é bem alta!

Pesquisei muito pra saber se tinha algum truque ou segredo para que a calda não derretesse, e o ponto é que não existe milagre! Rsrsrs! Então, não espere que o seu docinho dure dias e dias, porque isso não vai acontecer.

Se você mora em uma região úmida, a sua vida será bem mais difícil mesmo que você tome todos os cuidados. Períodos chuvosos também são péssimos, pois o tempo fica mais úmido e isso atrapalha demais a estabilidade da calda.

Mas nem tudo está perdido! Encontrei algumas dicas para facilitar a sua vida:

- Evite fazer os docinhos caramelados em dias de chuva. Eu mesma, quando testei essa receita, tive que fazer 2 vezes, pois o dia estava chuvoso e atrapalhou demais!
- Sempre use o vinagre ou algum ácido, pois é justamente ele que ajuda na estabilidade da calda, além de evitar a sua cristalização. O ácido também é responsável por deixar a calda ainda mais brilhante.
- O brigadeiro é um docinho super úmido e, por isso, a calda de açúcar dura menos do que um doce mais sequinho. Por exemplo, docinhos como a bala baiana, que contém bastante coco e são pouco úmidos e vão durar bem mais do que o um brigadeiro comum.
- Se você estiver em um ambiente com ar-condicionado, use-o, pois o aparelho diminui a umidade do ar, deixando o ambiente mais seco. Melhor ainda se a festa também tiver ar-condicionado!
- Uma dica super legal que vi a confeitaria Maria Cecilia de La Fuente contando em seu blog é deixar os docinhos em temperatura ambiente de um dia para o outro, antes de serem banhados. Dessa forma, a quantidade de açúcar do brigadeiro irá criar uma película em volta dele, que irá formar uma espécie de impermeabilização, evitando que a umidade do doce passe para a calda.