e-book

Brigadeiro vidrado



brigadeiro

SEM STRESS

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO _____ 02

DIREITOS AUTORAIS _____ 03

RECEITA DA CALDA _____ 04

BRIGADEIRO VIDRADO _____ 07

DICAS IMPORTANTES _____ 08







Mariana Missagia

Formada em Engenharia Química, casada e mãe do Pedro, já realizou diversos cursos na área da Confeitaria.

Também sendo autodidata, sempre buscou baseada na sua formação em Engenharia, transformar receitas e otimizar produtos e processos.

Após abrir sua empresa de Delivery no RJ no início de 2020, onde obteve relevante sucesso, começou a compartilhar as dicas e receitas que havia testado e aprovado em seu Instagram, e em menos de um ano já tinha alcançado mais de 100 mil seguidores.

Ao observar que suas dicas eram relevantes e ajudavam muitas outras confeiteiras, e após muitos pedidos de suas seguidoras, iniciou sua jornada como professora ao Lançar duas Aulas ao Vivo no Instagram, que se chamaram: "Aulão de brigadeiro" e "Aulão de Bala de Brigadeiro."

A partir do feedback positivo das alunas sobre seus ensinamentos, onde milhares delas ressaltaram como aquelas aulas impactaram positivamente suas produções, a Mari mudou os planos de sua empresa e agora tem se dedicado a compartilhar seus ensinamentos para milhares de alunas pelo mundo.

VIOLAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS

Fica proibida a venda, reprodução, envios em grupos de whatsapp, redes sociais e e-mails, desse conteúdo para outras pessoas. Por segurança, esse e-book contém seus dados pessoais em todas as páginas e fica PROIBIDO O SEU COMPARTILHAMENTO.

O delito de violação de direito autoral está previsto no artigo 184 do Código Penal, que descreve a conduta criminosa como sendo ato de infringir direitos inerente ao autor, ou com eles relacionados.

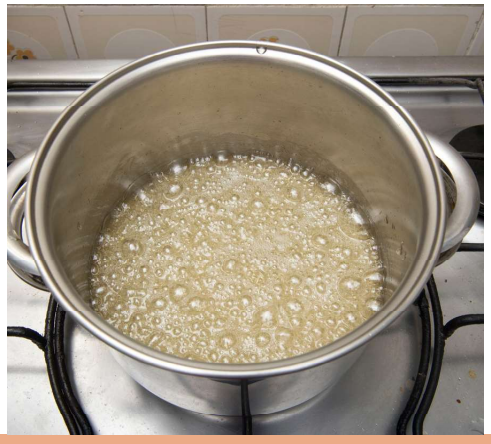
Um exemplo são as falsificações, ou os chamados produtos piratas que são copiados e vendidos sem autorização de quem os idealizou. A pena prevista é de 03 meses a 1 ano de detenção e multa.

Para o caso de reprodução de obra ou produto, sem autorização, com intuito de obter lucro, a pena é de 2 a 4 anos de reclusão e multa, que também é aplicada no caso de os produtos copiados serem oferecidos por sistemas remotos como internet ou via cabos, como fibra óptica.

RECEITA DA CALDA

- 600g de açúcar cristal ou DOÇUCAR
- 300ml de água
- 30g de vinagre de álcool (ou de maça)
- 30g de glucose (opcional)







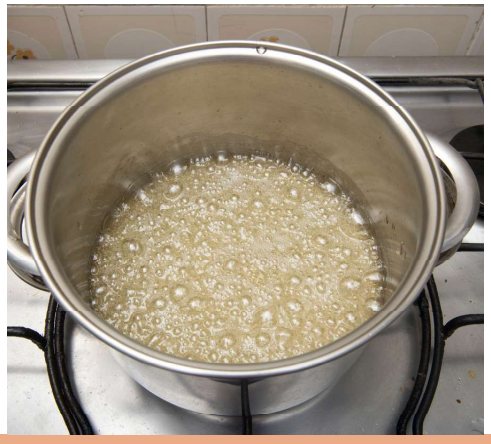
RECEITA DA CALDA

1) Coloque a água e açucar na panela e mexa bem. Adicone a glucoe caso queira. Ela tem a função de dar maior durabilidade a casquinha, sem melar.

2) Ligue em fogo médio, e não mexa amis essa calda. De vez em quando de leves mexidas na panela para misturar os ingredientes.

3) Assim que a calda começar a ferver e ficar com uma cor de "guaraná", comece os testes. Coloque agua em um copo , jogue um pouco da calda no copo, se fizer um barulho e quando você pegar o pedaço que se formou e tentar quebrar, ele tiver firme, está no ponto.







RECEITA DA CALDA

4) Outro ponto importante: A calda atinge cerca de 160 graus. ***Mas é muito importante fazer o teste como explico no passo 3.***

5) Assim que chegar nesse ponto, desligue o fogo, **adicione o vinagre** e mexa bem, e já pode começar a banhar os brigadeiros.





BRIGADEIRO VIDRADO

- O brigadeiro vidrado pode ser feito com qualquer sabor de bnrigadeiro.
- Pode vender ele só banhado na calda ou passado também em confeitos diversos.
- Para que o confeito grude na calda: após banhar na calda, leve imediatamente para o confeito esolhido e grude no brigadeiro. Se secar, não irá grudar. A calda seca muito rápido.



DICAS IMPORTANTES

1) Coloque palitos de dente ou churrasco em cada brigadeiro **antes de levar para o freezer.** Se for usar palito de plástico, não banhe até a ponta, se não o palito irá derreter.

2) Leve os **brigadeiros para congelar,** antes de fazer o banho. APÓS 1 HORA DE FREEZER, INICIE A CALDA.

3) **Faça sempre o teste!** Coloque água em um pote ou copo, e jogue um pouco da calda. Se ficar dura como "vidro" está no ponto.

4) Após chegar no ponto certo da calda, aguarde as **bolhas desaparecerem** para começar a banhar os brigadeiros.

5) **Banhe os brigadeiros na calda**, e de leves giradas com o palito para a calda ficar homogênea por todo o brigadeiro.

6) **Se a calda for ficando firme**, retorne a panela para o fogo rapidamente, até ela retornar ao estado mais liquido para continuar a banhar os brigadeiros.

DICAS IMPORTANTES

7) Forre um tabuleiro com papel manteiga e passe desmoldante ou manteiga, ou use um tapete de silicone para ir colocando as **brigadeiros vidradas em cima para secar**.

8) Assim que for secando, já vai **embalando** as balas no papel celofane, para que os brigadeiros não fiquem grudando no papel.

9) A **durabilidade** do brigadeiro vidrado vai depender muito da umidade. Portanto, dê preferência na venda dessa bala embalada no celofane para uma maior durabilidade.

10) Em média a **durabilidade** do brigadeiro vidrado é em torno de 1 dia exposto, e até 3 dias bem embalado no papel celofane.

11) Use a criatividade para **decorar** de várias formas diferentes.

12) Você pode **colorir a calda com corantes** em gel, liquido ou em pó. Pode colorir antes do preparo ou após pronta.

Você teve acesso as receitas mais LUCRATIVAS e SABOROSAS de brigadeiros vidrados.

Espero que você aproveite todo o conteúdo, e que prospere muito no seu negócio com essas receitas.

Com carinho,

Mari Missagia.

