

Brigadeiro Bomhom



Menu

03 Apresentação

05 Receitas de Brigadeiros
Bombom

06 Leite Ninho com Nutella

10 Casadinho Cremoso

14 Brigadeiro Prestígio

18 Brigadeiro Recheado com
Bolo de Cenoura

22 Brigadeiro de Chocolate
Belga e Doce de Leite

26 Shells Calebault

27 Agradecimento



Brigadeiro Bombom

Uma delícia que transforma o Brigadeiro Gourmet em um verdadeiro doce fino!

Quando o assunto é Brigadeiro a criatividade não pode faltar e a cada nova ideia surge um novo doce, totalmente diferente e misturando ainda mais sabores!

O Brigadeiro Bombom leva esse nome porque é realmente um Bombom, com uma casquinha de chocolate Belga (*Shells Callebaut*) no meio que pode ser recheada como você quiser e envolto em uma massa de brigadeiro gourmet o doce fica irresistível e se torna indispensável para os amantes dessas delícias!

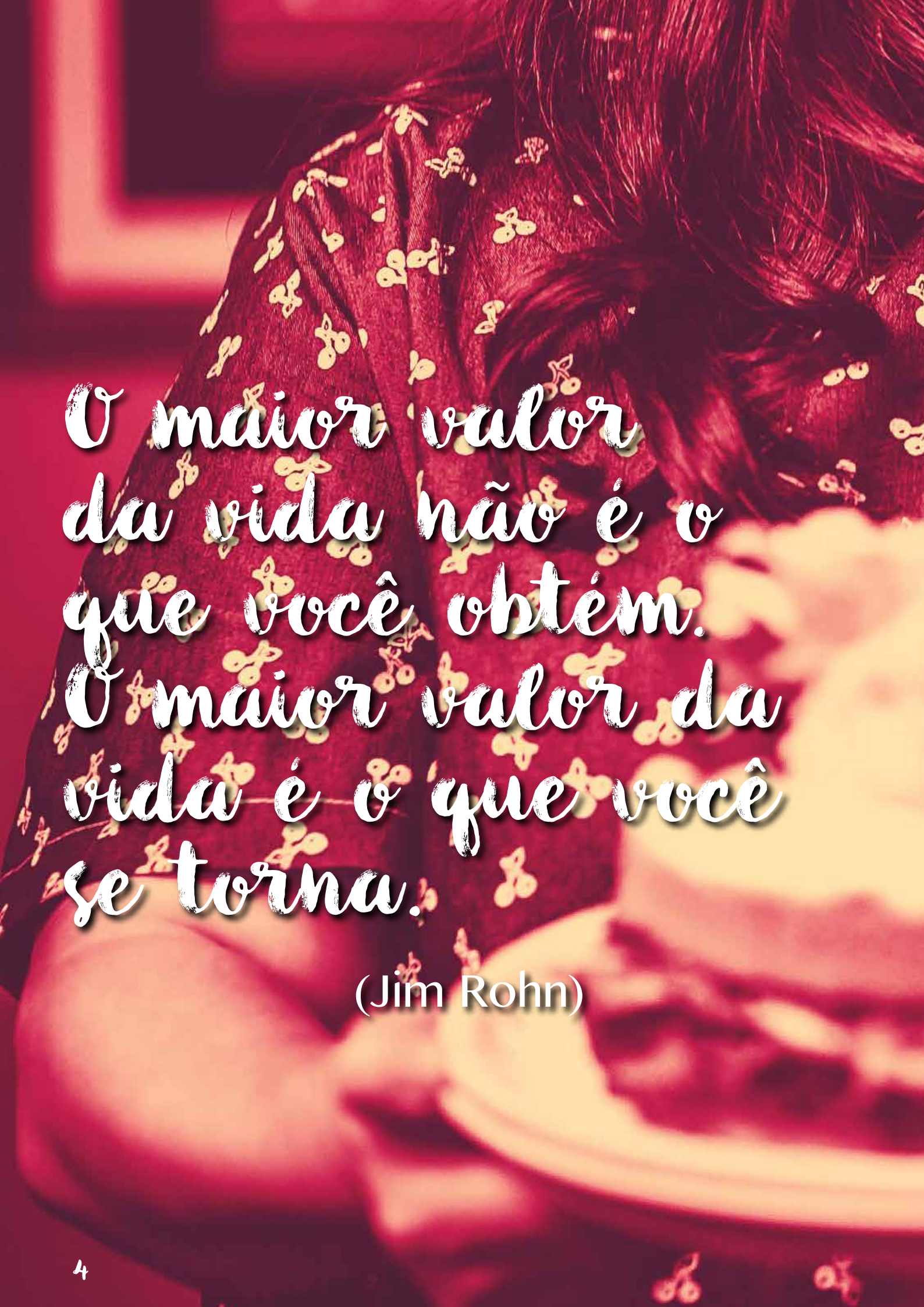
Originalmente essas casquinhas foram criadas para preparar com facilidade diversos tipos de trufas, e sim, podem ser recheadas com uma bela ganache e banhadas em chocolate ao leite ou amargo desde que devidamente temperado ou uma boa cobertura!

A casquinhas são simplesmente incríveis, têm brilho encantador e um sabor intenso para deixar os seus amigos, familiares ou clientes encantados!

Com essas receitinhas eu te convido a deixar sua imaginação correr solta, brincando com a aparência, as texturas e cores!

Aqui preparei **5 receitinhas** para você se inspirar, e soltar a imaginação!

Lembrando que quanto mais opções e sabores para o cliente, mais vendas!!!



O maior valor
da vida não é o
que você obtém.
O maior valor da
vida é o que você
se torna.

(Jim Rohn)



Receitas de Brigadeiro Bombom

Leite Ninho com Nutella

Esse sabor já pode ser considerado um clássico da confeitaria brasileira, a combinação do Leite Ninho com a Nutella já está eleita como o sabor queridinho de todos os cardápios!

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de leite ninho
- 100 gramas de chocolate branco
- Nutella para o recheio
- Leite ninho para passar o doce
- Aproximadamente 25 Shells Callebaut



Essa receita rende aproximadamente de 23 a 25 docinhos com a massa pesada de 13 gramas, lembrando que por conta das casquinhas recheadas seu peso final fica maior.



Modo de Preparo:

- 1) Em uma panela adicione o leite condensado, a manteiga, o leite ninho e o chocolate branco.
- 2) Sempre em fogo baixo cozinhe o brigadeiro até dar o ponto, que é quando começa a desgrudar da panela. (Lembrando que sempre que o brigadeiro for cozido em fogo baixo sua textura fica mais cremosa, dá mais brilho para a massa).
- 3) Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
- 4) Com A nutella dentro de um saquinho transparente ou uma manga de confeitar, recheie as casquinhas de chocolate meio amargo até completar todo o interior.
- 5) Com a massa do brigadeiro TOTAMENTE FRIA, pese bolinhas de 13 gramas.
- 6) Com as porções pesadas, enrole e abra massa na palma da mão, coloque a casquinha já recheada e delicadamente faça o movimento de enrolar novamente para que a massa cubra totalmente a casquinha (shells).
- 7) Enrole no leite ninho e coloque nas forminhas desejadas.



Dica: Experimente acrescentar coco ralado misturado com a Nutella, a mistura de sabores é bem interessante e muito saborosa!

Passo a passo



Casadinho Cremoso

Esse casadinho com certeza não é um casadinho tradicional, preparado com o Leite Moça Cremoso essa receita fica muito mais que especial, teste e aproveite cada mordida!

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau
- 100 gramas de chocolate meio amargo ou ao leite
- 1 lata de leite condensado Moça Cremoso (comprado pronto) para o recheio
- Aproximadamente 25 Shells Callebaut
- Confeito de chocolate para enrolar (Split 4d ao leite Callebaut)



Essa receita rende aproximadamente de 23 a 25 brigadeiros com a massa pesada em 13 gramas.



Modo de Preparo:

- 1) Em uma panela adicione o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o chocolate.
- 2) Em fogo baixo, mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando começa a desgrudar da panela.
- 3) Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar totalmente.
- 4) Em um saquinho transparente ou uma manga de confeitar, transfira o Moça Cremoso e preencha as casquinhas de chocolate até completar todo o interior.
- 5) Com a massa TOTALMENTE FRIA, faça bolinhas de 13 gramas.
- 6) Enrole e abra a massa de brigadeiro na palma da mão, coloque a casquinha já recheada e delicadamente faça o movimento de enrolar novamente para que a massa cubra totalmente a casquinha (shells).
- 7) Enrole no confeito que desejar e transfira para as forminhas.



Dica: Esse recheio encontra em qualquer mercado ou supermercado, esta escrito na lata moça cremoso, custa em torno de 8 reais, mas rende bastante.

Passo a passo



Brigadeiro Prestígio

Eu amo coco, beijinho, bolo de coco, mas aquele bolinho de prestígio é imbatível, agora pensem no brigadeiro bombom de prestígio? Delícia demais!

Ingredientes:

- 1 caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de chocolate em pó 50%
- 4 colheres de sopa de creme de leite
- 4 colheres de sopa de leite condensado
- 100 gramas de coco seco ralado
- Aproximadamente 25 Shells Callebaut
- Coco seco para enrolar o doce



Essa receita rende aproximadamente de 23 a 25 doces com a massa pesada em 13 gramas.



Modo de Preparo:

1) Em uma panela, adicione o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó, mexa em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro que é quando ele desgruda da panela.

2) Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar **TOTALMENTE**

3) O recheio é muito simples, em um bolw ou tigela adicione o coco seco ralado e as 4 colheres de leite condensado e mexa, se quiser mais molhado, só adicionar mais colheres de leite condensado conforme o seu gosto.

4) Preencha as casquinhas (Shell Calebault) de chocolate com o recheio (pode ser a mão).

5) Com a massa **TOTALMENTE FRIA**, faça bolinhas de 13 gramas.

6) Enrole e abra a massa de brigadeiro na palma da mão, coloque a casquinha já recheada e delicadamente faça o movimento de enrolar novamente para que a massa cubra totalmente a casquinha (shells).

7) Para finalizar passe no coco ralado seco.



Dica: Esse recheio é bem fácil e prático, não vai ao forno, se você achar que quer ele mais molhadinho, só ir adicionando o leite condensado de colher em colher, e deixar no seu ponto preferido!



Brigadeiro Recheado com Bolo De Cenoura

Eu amo coco, beijinho, bolo de coco, mas aquele bolinho de prestígio é imbatível, agora pensem no brigadeiro bombom de prestígio? Delícia demais!

Ingredientes:

- 1 Caixa de leite condensado
- 1 Colher de sopa de manteiga sem sal
- 5 colheres de chocolate em pó 33% ou achocolatado (pra ficar com gostinho de vó)
- 3 fatias de bolo de cenoura
- Aproximadamente 25 Shells Callebaut
- Confeito para enrolar o brigadeiro



Essa receita rende aproximadamente de 23 a 25 doces com a massa pesada em 13 gramas.



Modo de Preparo:

- 1) Ego baixo para não queimar e principalmente para garantir uma massa mais cremosa.
- 2) Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar TOTALMENTE.
- 3) Faça uma receita de bolo de cenoura de sua preferência, ou compre em pedaços no mercado!!
- 4) Esfarele todo o bolo.
- 5) Preencha as casquinhas com o bolo até completar todo seu interior, pode ser a mão, já que o recheio é um pouco mais sequinho!
- 6) Pese a massa do brigadeiro com 13 gramas cada e faça bolinhas.
- 7) Abra a bolinha e posicione a casquinha (Shells) recheada, e volte a enrolar o brigadeiro delicadamente.
- 8) Passe no confeito de sua preferência.

O bolo de cenoura as vezes acaba sendo mais fácil comprar em pedaços no mercado ou padaria, o custo benefício acaba sendo maior, mas com certeza o caseiro, feito em casa deixa tudo ainda mais saboroso!



Dica: O bolo de cenoura pode ser substituído por bolo de chocolate, de limão siciliano, laranja, fica uma delícia também!



Brigadeiro de Chocolate Belga e Doce de Leite

Uma verdadeira explosão de sabores, a mistura do melhor chocolate com o queridinho Doce de Leite deixa essa receita com um sabor inexplicável... Com certeza uma das minhas preferidas!

Ingredientes:

- 1 Caixa de Leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 4 colheres de chocolate em pó 50%
- 150 gramas de chocolate belga meio amargo (se não tiver o belga pode ser outro de marca boa)
- 5 colheres de sopa de creme de leite
- 1 Lata de leite condensado cozida
- Aproximadamente 25 Shells Callebaut
- Confeito de sua preferência para enrolar o doce



Essa receita rende aproximadamente de 25 a 30 brigadeiros com a massa pesada em 13 gramas.



Modo de Preparo:

- 1) Comece cozinhando a LATA (sem rótulo) de leite condensado por aproximadamente 35 minutos depois que a panela pegar pressão!
- 2) Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga, o creme de leite, o chocolate em pó e o chocolate belga.
- 3) Mexa em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro que é quando desgruda do fundo da panela, não se preocupe se demorar mais que o normal para dar o ponto, já que adicionamos o creme de leite e o chocolate belga.
- 4) Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar TOTALMENTE.
- 5) Com a lata de leite condensado cozida e totalmente fria, bata no mixer ou liquidificador o doce de leite para ele perder a consistência firme e ficar em ponto de calda.
- 6) Transfira para um saquinho transparente e amarre bem.
Recheie as casquinhas (Shells) de chocolate com o doce de leite.
- 7) Pese a massa do brigadeiro com 13 gramas e faça bolinhas.
- 8) Abra a bolinha e coloque primeiro na boca da casinha de chocolate, depois termine de enrolar a massa do brigadeiro no resto da casinha.
- 9) Enrole no confeito belga ou em raspa de chocolate passado no ralador, ou em confeito de sua preferência.



Dica: Se não tiver confeitos em casa para decorar o Brigadeiro, você pode fazer com Pasta Americana, é super fácil e simples e dá um toque todo especial no doce!



Shells Callebaut

Chocolate Shells da Callebaut, são bolinhas ocas de chocolate belga prontas para rechear. Podem ser usadas como docinhos, banhada como trufas ou no meio do brigadeiro como utilizei aqui nessas receitas!

Como você pode perceber basta usar a criatividade para criar muuutias receitas e novos sabores para os seus clientes!



A Shells ou casquinhas como chamei aqui, são facilmente encontradas em lojas onde vendem os produtos da Callebaut, eu costumo comprar na Loja Santo Antônio!

As casquinhas vem em sabores Chocolate Amargo, Chocolate ao Leite e Chocolate branco, são feitas com puro chocolate Belga e possuem um sabor delicioso.

As embalagens encontradas para vendas são de 126 unidades 340 gramas ou 504 unidades 1,36 kg.

Caso você ache o custo/benefício alto ou queira fazer suas próprias casquinhas com outro chocolate ou cobertura, a BWB possui uma forminha de acetato e silicone (www.lojasantoantonio.com.br/p/forma-de-acetato-com-silicone-esfera-com-furo-ref-9436-unidade-bwb), eu recomendo apenas se você já tiver experiência com temperagem e moldagem de chocolates, mas com toda a certeza a economia é garantida!



Agradecimento

Fico muuuito feliz em compartilhar mais esse conhecimento, tenho certeza que você vai aproveitar ao máximo todas as dicas e receitinhas que preparei aqui com todo carinho!

Com certeza a melhor parte é poder compartilhar com seus clientes todas essas delícias e como sempre falo, quanto mais opções e sabores diferenciados mais você se destaca da sua concorrência e no mercado em geral!

Apostar em novidades é sempre uma ótima escolha para o seu negócio e nunca se esqueça, **Sucesso é uma Decisão!**

Beijos, Marcia Tozo