APOSTILA DE BRIGADEIROS

Mariana Brito






BRIGADEIROS

1. Brigadeiro ao leite

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
200 gramas de creme de leite
70 gramas de chocolate em pó 33% cacau
50 gramas de chocolate ao leite

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes e comece a mexer em fogo médio, após levantar fervura coloque em fogo baixo e mexa até obter o ponto ensinado.

Observação: Essa receita rende em média 30 brigadeiros boleados com 15 gramas cada.

2. Brigadeiro meio amargo

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
200 gramas de leite
30 gramas de chocolate em pó 50% cacau
100 gramas de chocolate em barra meio amargo

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes e comece a mexer em fogo médio, após levantar fervura coloque em fogo baixo e mexa até obter o ponto ensinado.

Observação: Essa receita rende em média 34 unidades de brigadeiros boleados com 15 gramas cada.






BRIGADEIROS

3. Brigadeiro de leite ninho

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
200 gramas de creme de leite
70 gramas de leite ninho

Modo de preparo:
Em um panela, com o fogo desligado, coloque o creme de leite e o leite ninho e com o auxílio de um fouet mexa rapidamente até que o leite em pó esteja completamente homogeneizado com o creme de leite, em seguida adicione o leite condensado, ligue o fogo e mexa até obter o ponto ensinado.

Observação: Essa receita rende em média 25 unidades de brigadeiros boleados com 15 gramas cada.

4. Brigadeiro de limão siciliano

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
20 gramas de chocolate branco
12 gramas de manteiga
1/2 suco de limão
02 limões em raspa

Modo de preparo:
Em um recipiente coloque a raspa com o suco do limão para que fique apurando o sabor, reserve.
Em uma panela coloque os outros ingredientes e em fogo baixo preferencialmente mexa até que se obtenha o ponto ensinado. Desligue e acrescente as raspas com o suco de limão, mexa até incorporar completamente.

Observação: Essa receita rende em média 20 unidades de brigadeiros boleados com 15 gramas cada.






BRIGADEIROS

5. Brigadeiro de café

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
50 ml de café
30 gramas de chocolate em pó 33% cacau
50 gramas de chocolate meio amargo
12 gramas de manteiga

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes e comece a mexer em fogo médio, após levantar fervura coloque em fogo baixo e mexa até obter o ponto ensinado.
Observação: Essa receita rende em média 25 unidades de brigadeiros boleados com 15 gramas cada.

6. Brigadeiro Romeu e Julieta

Ingredientes:
395 gramas de leite condensado
50 gramas de creme de leite
100 gramas de queijo parmesão ralado
Goiaba à gosto para rechear e/ou decorar

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes e comece a mexer em fogo médio, após levantar fervura coloque em fogo baixo e mexa até obter o ponto ensinado.

Observação: Essa receita rende em média 20 brigadeiros boleados com 15 gramas cada.






BRIGADEIROS

7. Brigadeiro de caramelo salgado

Caramelo:
1 xícara de açúcar
1//2 xícara de alta
100 gramas de manteiga
1/2 xícara de creme de leite fresco
08 gramas de flor de sal

Em uma panela de fundo grosso coloque o açúcar com a água e em em fogo médio deixe até que o açúcar está completamente dissolvido. Em seguida adicione a manteiga e não mexa, deixe ferver por volta de 10 minutos ou até que se obtenha a cor âmbar, em seguida desligue o fogo e coloque o creme de leite fresco, mexa rapidamente com o fouet até incorporar completamente. Adicione a flor de sal e está pronto.

Brigadeiro:
395 gramas de leite condensado
50 gramas de creme de leite
250 ml de caramelo

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes e comece a mexer em fogo médio, após levantar fervura coloque em fogo baixo e mexa até obter o ponto ensinado.
Observação: Essa receita rende em média 25 unidades de brigadeiro boleados com 15 gramas cada.






BRIGADEIROS

8. Brigadeiro de churros

395 gramas de leite condensado
395 gramas de doce de leite
12 gramas de manteiga
15 gramas de canela em pó

Modo de preparo:
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes e comece a mexer em fogo médio, após levantar fervura coloque em fogo baixo e mexa até obter o ponto ensinado.
Observação: Essa receita rende em média 30 unidades de brigadeiros boleados com 15 gramas cada.

OBSERVAÇÕES:

1. Para enrolar os brigadeiros molho a palma da mão para que não grude
2. Utilizo a balança para pesar e evitar desigualdade entre os brigadeiros
3. Podem ser congelados e/ou guardados na geladeira, sempre embalados para que não tenham contato com o ar. Durabilidade: 04 dias em temperatura ambiente, 07 dias na geladeira e 30 dias no congelador.
4. Mexa sempre em um sentido, as espátulas de silicone são ótimas para mexer brigadeiro.
5. Panelas de fundo grosso são as melhores, utilizo as da marca NIGRO.

6. Receita para a flor de brigadeiro:

395 gramas de leite condensado
100 gramas de creme de leite
75 gramas de chocolate em barra meio amargo
30 gramas de chocolate em pó 50%
Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes e comece a mexer em fogo médio, após levantar fervura coloque em fogo baixo e mexa até obter o ponto de bloco.




