Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com



CURSO

# brigadeiros

& beijinhos gourmets



com Edelzia Foresti

CURSOBRIGADEIROSGOURMETS.COM

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Aviso de Copyright

© Este ebook está protegido por Copyright, de acordo com a ***LEI Nº 9.610, DE 19 DE FEVEREIRO DE 1998, que regula os Direitos Autorais***, estando o infrator sujeito às providências legais cabíveis ao descumprir quaisquer uma de suas cláusulas.

Todo o Copyright ou outros direitos de propriedade intelectual presentes no texto, incluindo mas não se limitando às imagens constantes neste trabalho, são de propriedade do site ***CURSOBRIGADEIROSGOURMETS.COM***

Apenas é permitido o uso dos conteúdos do ebook para utilização pessoal. Nenhuma parte do ebook poderá ser reproduzida para ser vendida, ou distribuída para ganhos comerciais nem poderá ser modificada ou incorporada em qualquer outro trabalho, publicação ou site tanto no formato eletrônico, como transferência para qualquer outro meio.

Nenhuma outra licença ou direitos relacionados com o ebook são concedidos, sem autorização expressa do autor.

24 de Fevereiro de 2016

# Índice Geral


Introdução ..... 1
Capítulo I - Sobre os Ingredientes ..... 3
Capítulo II - Sobre os Materiais ..... 18
Capítulo III - Sobre a Validade ..... 22
Capítulo IV - Receitas ..... 24
Capítulo V - Embalagens ..... 90
Considerações Finais ..... 93
Sobre a Autora ..... 95


*Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com*

# Índice de Receitas

## Receitas Mostradas em Vídeo Aulas


Brigadeiro Gourmet Tradicional de Chocolate Preto ..... 25
Brigadeiro Gourmet Tradicional de Chocolate Branco ..... 27
Brigadeiro Gourmet de Pamonha ..... 29
Brigadeiro Gourmet de Nozes ..... 32
Crocante de Nozes ..... 33
Brigadeiro Gourmet de Paçoca ..... 35
Brigadeiro Gourmet Romeu & Julieta ..... 37
Brigadeiro Gourmet Ferrero Rocher ..... 39
Brigadeiro Gourmet de Leite Ninho com Nutella ..... 41
Brigacake ..... 44
Rafaello ..... 45
Brigadeiro Gourmet Recheado com Uva ..... 46
Coxinhas de Brigadeiro Gourmet ..... 47
Brigadeiro Gourmet em Forminhas de Chocolate ..... 48
Brigadeiro Gourmet de Copinho ..... 49
Beijinho Gourmet Tradicional ..... 50
Crocante de Côco ..... 51
Beijinho Gourmet de Damasco ..... 53


*Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com*

# Receitas Bônus


Brigadeiro Gourmet de Caipirinha ..... 56
Brigadeiro Gourmet de Whisky ..... 57
Brigadeiro Gourmet de Limoncello ..... 58
Brigadeiro Gourmet de Vinho ..... 59
Brigadeiro Gourmet de Castanha do Pará ..... 60
Brigadeiro Gourmet de Macadâmia ..... 61
Brigadeiro Gourmet de Noz Pecã ..... 62
Brigadeiro Gourmet de Castanha de Caju ..... 63
Brigadeiro Gourmet de Amendoim ..... 64
Brigadeiro Gourmet de Pistache ..... 65
Brigadeiro Gourmet de Palha Italiana ..... 66
Brigadeiro Gourmet Floresta Negra ..... 67
Brigadeiro Gourmet de Pimenta ..... 68
Brigadeiro Gourmet de Capim Santo (ou Cidreira) ..... 69
Brigadeiro Gourmet de Banana com Nutella ..... 70
Brigadeiro Gourmet de Churros ..... 71
Brigadeiro Gourmet de Morango ..... 72
Brigadeiro Gourmet de Limão ..... 73
Brigadeiro Gourmet de Prestígio ..... 74
Brigadeiro Gourmet Sensação ..... 75
Brigadeiro Gourmet de Café e Nozes ..... 76
Brigadeiro Gourmet de Óreo ..... 77
Brigadeiro Gourmet de Torta de Limão ..... 78
Brigadeiro Gourmet de Kit Kat ..... 79
Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine ..... 80
Beijinho Gourmet de Doce de Abóbora ..... 81
Beijinho Gourmet de Manjar ..... 82
Beijinho Gourmet de Maracujá ..... 83
Beijinho Gourmet de Chocolate Preto ..... 84
Beijinho Gourmet de Abacaxi ..... 85
Beijinho Gourmet de Doce de Leite ..... 86
Beijinho Gourmet de Queijo ..... 87
Beijinho Gourmet de Piña Colada ..... 88
Beijinho Gourmet de Pêssego ..... 89




Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Introdução

Entramos na era dos Brigadeiros e Beijinhos Gourmets (lê-se “gurmê(s)”), um novo conceito que vem fazendo o maior sucesso!

Hoje em dia, é muito comum encontrar em festas de casamento e eventos especiais, assim como no cardápio de buffets de festas requintadas, opções de brigadeiros e outros doces nas versões gourmets, que são versões diferenciadas em termos de qualidade, em relação ao tradicional doce encontrado nas festas infantis, que é feito simplesmente à base de leite condensado em chocolate em pó.

E você sabe por que hoje chamamos de Brigadeiro Gourmet?
O Brigadeiro Gourmet nasceu a partir do tradicional que tanto amamos, que nossas mães e avós fazem até hoje.

No entanto, estes que fazem o maior sucesso na atualidade, contêm uma quantidade de gordura à mais, que acaba se traduzindo em uma cremosidade peculiar, sabor e textura diferenciados.

Essa gordura é proveniente de alguns ingredientes que geralmente você não adiciona na receita tradicional:

- Chocolate em barra, de preferência nas versões belgas
- Manteiga extra e 100% natural (à base somente de creme de leite)
- Creme de leite com alto teor de gordura

O brigadeiro gourmet pode ser feito a partir do sabor mais tradicional e básico – chocolate - até os mais variados sabores e recheios.

Neste curso, você aprenderá diversas receitas em vídeos que poderá acessar em sua Área de Exclusiva de Alunos.

Você encontrará aqui também, um acervo com 50 receitas testadas e aprovadas, dos sabores mais pedidos nas festas, para que você tenha um cardápio variado e recheado de opções deliciosas para seu cliente!

Vamos começar?

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Capítulo I – Sobre os Ingredientes

Agora, irei explicar sobre cada ingrediente, e o porquê da importância de se ter uma atenção especial com cada um deles, para que seu brigadeiro ou beijinho gourmet saia perfeito!

- O Chocolate

Em sua receita original não se utiliza chocolates em pó - apenas em barra, como já mencionado - e que devem ser de primeira linha para manter a qualidade.

As versões belgas, geralmente são as mais indicadas pela excelência que entregam e também pelo teor de gordura, que costuma ser maior em relação aos chocolates em barra nacionais. Isso se traduz em uma textura e sabor superiores no resultado final de seu doce.

- A Manteiga

Ao fazer brigadeiros e beijinhos gourmets, não use margarina, e sim manteiga, como já mencionado.

A margarina é um produto industrializado que contém gordura hidrogenada, aditivos químicos e uma determinada quantidade de água em sua composição.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Por esse motivo, deve ser evitada à todo custo em receitas de brigadeiros e beijinhos gourmet, para que a consistência e qualidade de seu doce não sejam comprometidas.

Utilize sempre manteiga extra, de preferência aquelas onde o ingrediente é somente o creme de leite – sem nenhum outro aditivo. Isso certamente agregará uma cremosidade especial em seu brigadeiro ou beijinho gourmet.

Por isso, fique sempre atento aos rótulos de todos os ingredientes que compra.

Você irá encontrar muita “manteiga” no supermercado que quando examinada de perto, na verdade não é manteiga 100% natural.

- ## O Creme de Leite

O creme de leite deverá possuir mais de 25% de gordura (os de embalagens Tetra Pak são os melhores).

O creme de leite em lata, poderá ser utilizado quando se quiser realçar o sabor do leite, como por exemplo, na receita em que ensino passo a passo em vídeo do Brigadeiro Gourmet de Leite Ninho, e onde acrescentarei também o tradicional leite em pó integral Ninho.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

- O Leite Condensado

O leite condensado continua sendo o personagem principal do brigadeiro e do beijinho gourmet.

Um ponto que deve ficar bem claro, é que não adianta se preocupar com a qualidade dos ingredientes citados acima, e na hora de escolher o leite condensado, querer economizar comprando da marca mais barata.

Preze sempre pela qualidade de seu produto, escolhendo a melhor marca do mercado. Isso fará diferença no resultado final de seu doce, pois alguns leites condensados do mercado se diferenciam em termos de consistência e teor de açúcar, sendo inferiores.

Escolher o leite condensado errado pode estragar sua receita.

Hoje e sempre, a melhor marca eleita por unanimidade e sem sombra de dúvidas é a da Nestlé – o famoso Leite Moça.

*Um Segredo Especial Sobre o Leite Condensado:*
*Verifique sempre a data de fabricação do leite condensado, e dê preferência aos que já tenham pelo menos seis meses "de vida", pois assim eles estarão mais concentrados dentro da lata, e o resultado com certeza será melhor!*

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

## • Pastas Saborizantes Concentradas

À nossa disposição, hoje encontramos no mercado, as pastas saborizantes.

Elas são pastas geralmente utilizadas para a confecção de bolos, tortas e sorvetes, mas utilizando-as corretamente, você poderá dar um toque especial também ao seu brigadeiro ou beijinho gourmet.

O interessante é que essas pastas não contêm açúcar, portanto, você não precisa se preocupar em sobrecarregar o teor de doçura de seu brigadeiro ou beijinho gourmet.

As melhores marcas de pastas saborizantes do mercado hoje são as das marcas Blend e Fabbri, e você encontra em lojas especializadas de produtos para confeitaria com facilidade, assim como também, pesquisando na internet.

Em um dos vídeos do curso, do Brigadeiro Gourmet de Pamonha, eu ensino uma receita em que utilizo a pasta saborizante de milho:



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

*Importante: o momento correto de adicionar as pastas saborizante é quando a massa do brigadeiro ou do beijinho estiver fria, para evitar que açucarem (cristalizem).*

Hoje, você encontra no mercado os mais variados sabores, como por exemplo:

- Abacaxi
- Amaretto
- Amêndoas
- Avelã
- Banana
- Baunilha
- Café
- Caramelo
- Côco
- Creme de Gema ao Vinho
- Damasco
- Doce de Leite
- Framboesa
- Frutas Silvestres
- Frutas Vermelhas
- Gianduia
- Laranja
- Limão
- Limão Siciliano
- Maçã Verde
- Mandarino
- Mandarino com Tangerina
- Manga
- Maracujá
- Menta
- Milho Verde
- Mirtilo
- Morango
- Nozes
- Pistache
- Tiramissú
- Zabaione e muitos outros.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Use sua imaginação e criatividade para variar da melhor forma que lhe convier, e descubra o que seus clientes mais preferem. O gosto irá variar de região para região, pois a cultura e tradição familiar poderá mudar com o paladar.

Porém, sempre que possível, dê preferência a utilizar ingredientes em suas formas naturais, deixando para utilizar as pastas saborizantes somente de vez em quando, para uma novidade ou outra que você queira adicionar ao seu cardápio. Por exemplo: utilize nozes, castanhas e frutas de verdade, como morangos, mirtilos ou limão no lugar das pastas sempre que possível.

Não há nada como o sabor puro e natural dos ingredientes - lembre-se disso! Evite também usar corantes, pois seu produto não terá um resultado natural, e muitas vezes pode até criar um aspecto infantil ou grosseiro em seu doce. À menos que essa seja sua intenção, fique longe dos corantes.

- ## Glucose de Milho

A glucose de milho é bastante usada em receitas de brigadeiros e beijinhos gourmets, pois adiciona brilho e uma textura ainda mais macia. Além disso, deixa o doce um pouco mais fácil de enrolar, porque faz grudar menos nas mãos.

Porém, é um ingrediente opcional.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

## • Nozes e Castanhas

Sempre compre as nozes e castanhas já torradas ou torre-as em casa antes de agregá-las às suas receitas.

Parra torrar é simples: basta levar ao forno pré aquecido à 180 graus por aproximadamente 12 minutos, mexendo de vez em quando, até dourar levemente.

## • Granulados

Os granulados são o acabamento e o enfeite de seu doce, e nesse momento, nada de querer economizar também! Não utilize granulados à base de açúcar nos seus brigadeiros e beijinhos gourmets.

Deixe esses para as versões de doces tradicionais e não-gourmets.

Utilize apenas granulados feitos de chocolate. Existem no mercado hoje, granulados feitos de chocolate belga, e possuem diversos formatos, como por exemplo:

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com



**Blossoms**



**Virutas**



**Pérolas Crocantes ( Crisp Pearls)**

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

A melhor marca que do mercado que fabrica esses granulados é a Callebaut. Todos eles são feitos de chocolate belga, e entregam uma qualidade excepcional.

Você encontra facilmente em lojas especializadas em produtos para confeitaria e chocolate.

Ainda, você mesmo pode fazer o seu “granulado”, ralando uma barra de chocolate, criando lascas e até mesmo combinando duas cores de chocolate, como por exemplo, chocolate meio amargo com o chocolate branco.

Você também pode utilizar miçangas, coloridas ou da cor de chocolate preto ou branco, além de granulados tradicionais e coloridos à base de chocolate belga.

Fica muito lindo! Sua imaginação e criatividade é que ditarão as regras e se traduzirão em sua marca registrada e diferencial!

Veja algumas imagens de dicas de apresentação para seus brigadeiros e beijinhos gourmet, e assista a *Aula 1 - Materiais e Dicas Importantes*, onde eu falo um pouco mais sobre isso:





Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com





Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com





Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com





Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# O que você NÃO deve utilizar

Os ingredientes que mencionei até o momento serão sempre a base para seus brigadeiros gourmet, com algumas diferenciações, e adicionados outros sabores chegaremos a doces inusitados e perfeitamente deliciosos.

Agora, duas dicas MUITO importantes, sobre o que você NÃO deve usar em seus brigadeiros e beijinhos gourmets:

- ## Farinha de Trigo

Não use farinha de trigo em seu brigadeiro ou beijinho gourmet!

Muita gente ensina isso, mas pode ter certeza de que fazer isso irá mudar a textura do seu brigadeiro e pessoas que têm o paladar mais apurado ou sensível, sentirão a diferença, sem contar que deixa de ser um brigadeiro gourmet, e é por isto mesmo você escolhe o melhor leite condensado.

Algumas pessoas adicionam a farinha para dar o ponto mais rápido, mas fazer brigadeiros e beijinhos gourmets é uma arte. Portanto, não queira *trapacear*, pois você pode acabar perdendo seu cliente.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

- Gema de Ovo

As gemas diminuem a validade do produto, e ainda podem deixar um gosto desagradável de ovo em seu doce.

Em algumas receitas, como exceção, pelo fato de a receita ser, por exemplo, um brigadeiro de *Crème Brûlée*, ou alguma outra receita onde os ovos são realmente necessários, você pode até usar, tendo em mente todos os riscos que você corre.

Mas evite sempre que for possível.

Prosseguindo ao próximo capítulo, saiba todos os materiais que você irá precisar para produzir seus brigadeiros e beijinhos gourmets.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Capítulo II – Sobre os Materiais

Agora vamos falar sobre os utensílios que você vai precisar:

- Balança




É muito importante ter uma balança para pesar seus ingredientes – a pesagem correta dos ingredientes vai fazer toda a diferença para você padronizar seu produto, e principalmente para você poder calcular o seu preço.

Uma coisa que você deve parar de fazer desde já é medir seus ingredientes através daquelas medidas caseiras, como *colher de sopa, xícara de chá*, *uma pitadinha*, etc.

Ao invés disso, use a medida em g, kg ou ml, que vão ser muito mais exatas para você poder calcular seus custos depois, e dessa forma seu doce sempre vai sair igualzinho, padronizado.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

- Panela de Fundo Grosso



A panela de fundo grosso é a melhor opção para que não queime a massa do brigadeiro, que por sua vez deve ser feita em fogo baixo sempre para que o resultado seja perfeito.

Algumas pessoas ensinam a deixar ferver o brigadeiro primeiro, e depois abaixar o fogo até chegar ao ponto, mas saiba que fazer isso pode acabar talhando ou criando gruminhos em sua receita, que depois não serão capazes de serem desfeitos, e você perderá sua massa.

No curso, eu uso uma panela de cerâmica, porque gosto muito desse material.

A cerâmica distribui o calor de forma igual para todo o conteúdo da panela, e isso faz com que não queime seu brigadeiro ou beijinho, e fique bem lisinho, sem aqueles grumos.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

- Espátulas de Silicone e Colheres de Plástico



As colheres de pau da época de nossas avós não deverão ser utilizadas por questões de higiene, fiscalização e segurança.

Para não contaminar os alimentos. use as colheres e espátulas de de nylon, plástico duro ou silicone, que te levarão ao mesmo resultado.

As colheres feitas de madeira absorvem a umidade, e por possuírem uma superfície porosa, proliferam bactérias que podem ser transmitidas para seu doce, e com isso, gerar dores de cabeça e prejuízos não só para você, mas como também para quem vai consumir o seu brigadeiro ou beijinho gourmet.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

- Luvas



Também por questões de higiene e segurança, utilize luvas no momento de enrolar seus brigadeiros e beijinhos gourmets, e no momento de envolvê-los nos confeitos, granulados e crocantes.

Além disso, ao usar luvas para enrolar, você simplesmente dispensa a manteiga ou água para evitar que as bolinhas grudem nas mãos, pois com as luvas e as receitas que eu ensino, a massa simplesmente não gruda.

Dessa forma, você economizará muito tempo, pois irá enrolar muito mais rápido, e não vai precisar parar a todo momento para lavar as mãos.

# Capítulo III - Sobre a Validade

Os brigadeiros e beijinhos gourmets podem ser armazenados em geladeira por até 7 dias.

Fora da geladeira, por até 3 dias.

Lembre-se que se estivermos falando de alguma receita onde você adicionou gema de ovo ou qualquer outro ingrediente que seja delicado ou perecível facilmente, como por exemplo, um brigadeiro recheado de morangos ou uvas, essa validade pode diminuir.

É possível congelar a massa por até 30 dias, podendo se estender esse prazo por até 60 dias, mas prefira sempre trabalhar com maior segurança, não deixando ultrapassar muito dos 30 dias.

Congele somente a massa,  antes de enrolar, para que a apresentação final de seu doce fique perfeita sempre.

Descongele a massa dentro da geladeira naturalmente. Não deixe fora da geladeira para descongelar, ou poderá correr o risco de suar e incorporar água em sua massa, alterando totalmente o sabor e textura finais.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Não utilize o microondas para o descongelamento, pois ele pode acabar cozinhando e ressecando a sua massa, alterando o sabor, textura e qualidade de seu brigadeiro ou beijinho gourmet.

Após descongelar, a validade 7 dias na geladeira, e 3 dias fora dela começa a contar normalmente.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Capítulo IV - Receitas

Nas próximas páginas, você encontrará 50 receitas de brigadeiros e beijinhos gourmets para que você possa sempre inovar o seu cardápio e surpreender seus clientes com novidades e sabores únicos!

Irei começar com as receitas que vimos no Curso, e logo em seguida, as demais, que são um bônus para você neste curso.

Se tiver dúvidas, é só assistir à aula novamente, quantas vezes precisar!

Vamos lá?

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet Tradicional de Chocolate Preto

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal

## Modo de Preparo

Misture muito bem os ingredientes em uma panela para que a mistura não talhe, e leve ao fogo baixo. Vá mexendo sem parar, até dar o ponto de enrolar. Se quiser colocar em copinhos, deixe até o ponto de mingau, conforme ensinado no vídeo.

Quando desligar o fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, passe para um refratário e cubra com filme plástico para não cristalizar.

Deixe em geladeira por oito horas ou de um dia para o outro, para depois enrolar.

Enrole e passe em confeitos de chocolate belga.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com











Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet Tradicional de Chocolate Branco

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal

## Modo de Preparo

Misture bem os ingredientes na panela e leve ao fogo médio. Vá mexendo sempre para não criar crostas ou gruminhos, até obter o ponto de desgrudar do fundo da panela, para o caso de enrolar, ou em ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Quando desligar o fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar por oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico para não cristalizar ou formar película.

Enrole e passe em granulados à gosto.











Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Pamonha

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 100 g de milho
- 20 g de glucose de milho (opcional)
- 10 g de pasta saborizante de milho (opcional)
- 10 g de manteiga sem sal

## Modo de Preparo

Bata o milho com o leite condensado em um mixer ou liquidificador.

Adicione a mistura à panela juntamente com os demais ingredientes, com exceção da pasta saborizante.

Misture bem os ingredientes na panela e leve ao fogo baixo, até obter o ponto de desgrudar do fundo da panela, para o caso de enrolar, ou em ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Quando desligar o fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e deixe esfriar por cerca de 15 minutos, para que você possa adicionar a pasta saborizante.

Adicione a pasta e misture até ficar bem homogêneo, e depois deixe esfriar em um prato por oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico para não cristalizar ou formar película.

Enrole e passe em açúcar cristal branco, colorido, côco ralado, ou em granulados à gosto.

Você pode decorar com milhos, polvilhar canela, e decorar como preferir.

*Uma dica extra para esse brigadeiro gourmet, é adicionar 100 g côco ralado na receita para diferenciar. Fica uma delícia!*



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com









# Brigadeiro Gourmet de Nozes

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo
- 150 g de nozes trituradas
- 10 g de manteiga sem sal

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar.

Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou em ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Enquanto isso, prepare o *crocante de nozes.*



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Crocante de Nozes



## Ingredientes

- 15 g de açúcar
- 100 g de nozes trituradas

## Modo de Preparo

Adicione os dois ingredientes em uma frigideira em fogo baixo, e mexa sem parar, até que as nozes sejam caramelizadas, adquirindo um tom dourado como na imagem acima.

Você pode realizar o mesmo procedimento com qualquer castanha, conforme eu ensino na aula em vídeo.

Agora, é só envolver as bolinhas no crocante para finalizar.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com









# Brigadeiro Gourmet de Paçoca

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate meio amargo
- 100 g de paçoca
- 10 g de manteiga sem sal

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, exceto a paçoca, e misture bem para não talhar.

Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou em ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore a paçoca despedaçada.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Envolva na própria paçoca esfarelada.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessadecchi@hotmail.com









Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Romeu & Julieta

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 300 g de cream cheese
- 10 g de manteiga sem sal
- 200 g de goiabada em cubos para rechear

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, exceto o cream cheese, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o cream cheese.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Recheie com os cubinhos de goiabada, e envolva em açúcar cristal ou em queijo ralado bem fininho, decorando com pingos de geléia de goiaba no topo, ou com cubinhos de goiabada.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com









# Brigadeiro Gourmet de *Ferrero Rocher*

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate meio amargo
- 50 g de chocolate branco
- 50 g de Nutella
- 10 g de manteiga sem sal
- 30 avelãs tostadas inteiras para rechear
- 300g de avelãs trituradas para envolver

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar ( quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Recheie com as avelãs inteiras, e envolva em avelãs trituradas.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com









# Brigadeiro Gourmet de Leite Ninho com Nutella

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 75 g de leite Ninho em pó
- 300 g Nutella para rechear e decorar

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, exceto o leite Ninho, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o leite em pó.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Recheie com a Nutella, congelando as bolinhas, conforme ensinado na aula em vídeo, e envolva no leite Ninho, decorando com uma gotinha de Nutella no topo.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessadecchi@hotmail.com










# Variações








A partir da aula 10 do curso, você encontra 6 variações das massas de brigadeiro gourmet tradicionais preto e branco, que sempre fazem o maior sucesso.

A seguir, deixo algumas imagens dessas variações para você se inspirar com a forma de apresentar seus brigadeiros, e ainda adicionar mais criatividade dando o seu próprio toque final:

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigacake (Recheado com Bolo)

## Ingredientes

- 1 receita de massa de brigadeiro branco ou preto
- 30 pedacinhos de bolo de sua preferência
- Confeitos para envolver

## Modo de Preparo

Recheie as bolinhas com um pedacinho de bolo, e envolva em confeitos.









Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Rafaello

## Ingredientes

- 1 receita de massa de brigadeiro branco
- 30 amêndoas inteiras tostadas
- 100 g de côco ralado

## Modo de Preparo

Recheie as bolinhas com uma amêndoa, e envolva no côco ralado.







Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Recheado Com Uvas

## Ingredientes

- 1 receita de massa de brigadeiro branco ou preto
- 30 uvas lavadas, bem secas e sem caroço
- Açúcar cristal para envolver

## Modo de Preparo

Recheie as bolinhas com uma uva, e envolva no açúcar.







# Coxinhas de Brigadeiros Gourmets

## Ingredientes

- 1 receita de massa de brigadeiro branco ou preto
- 30 morangos lavados e bem secos
- Confeitos para envolver

## Modo de Preparo

Modele os brigadeiros em formato de coxinha, recheando com um morango, e envolva nos confeitos.









Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro em Forminhas de Chocolate

## Ingredientes

- 1 receita de massa de brigadeiro branco ou preto
- 30 forminhas feitas de chocolate (podem ser compradas prontas)
- Confeitos para envolver

## Modo de Preparo

Modele os brigadeiros, envolva nos confeitos e coloque nas forminhas de chocolate.









Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiros Gourmets de Copinho

## Ingredientes

- 1 receita de brigadeiro gourmet em ponto de colher
- 30 copinhos próprios para brigadeiro
- Confeitos e ingredientes para criar camadas e decorar

## Modo de Preparo

Com a ajuda de uma manga de confeitar ou uma colher, preencha os copinhos com o brigadeiro, intercalando com os ingredientes e confeitos variados.









Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet Tradicional

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 100 g côco ralado
- 10 g de manteiga sem sal

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva no côco ralado branco ou no crocante de côco, conforme ensinado na aula em vídeo e demonstrado a seguir.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Crocante de Côco



## Ingredientes

- 30 g de açúcar
- 100 g de côco ralado

## Modo de Preparo

Adicione os dois ingredientes em uma frigideira em fogo baixo, e mexa sem parar em fogo baixo, até que os flocos do côco sejam caramelizados, adquirindo um tom dourado como na imagem acima.

Você pode utilizar este crocante tanto para envolver, como para fazer a massa do beijinho gourmet. Fica uma delícia!

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com









# Beijinho Gourmet de Damasco

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 50 g côco ralado
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de damascos picados

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar, reservando metade dos damascos picados. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore a outra metade dos damascos picados.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva no côco ralado branco ou no crocante de côco, conforme ensinado na aula em vídeo.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com









# Receitas Bônus





Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Caipirinha

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 30 g de raspa de limão
- 100 ml de cachaça ou vodka

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção da cachaça ou vodka (para não evaporar) e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore a bebida.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva no açúcar gelado ou cristal, decorando com raspas ou tirinhas de limão.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Whisky

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 ml de whisky

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do whisky (para não evaporar) e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o whisky.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate meio amargo.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Limoncello

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 ml de limoncello
- 15 g de raspas de limão siciliano

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do limoncello (para não evaporar) e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o limoncello e as raspas de limão.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate, ou açúcar gelado, ou cristal, e tirinhas de limão siciliano.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Vinho

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 500 ml de vinho

## Modo de Preparo

Leve o vinho ao fogo e deixe reduzir até 100 ml.

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do vinho reduzido e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o vinho reduzido.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate branco ou cor de rosa.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Castanha do Pará

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 150 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 200 g de castanha do pará trituradas

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção das castanhas trituradas, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore as castanhas.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate ou castanhas trituradas, ou ainda faça um crocante de castanhas, da forma que ensinei na aula de Brigadeiro Gourmet de Nozes.

# Brigadeiro Gourmet de Macadâmia

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 150 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 150 g de macadâmias trituradas

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção das macadâmias trituradas, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore as macadâmias.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate ou macadâmias trituradas, ou ainda faça um crocante, da mesma forma que ensinei na aula de Brigadeiro Gourmet de Nozes.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Noz Pecã

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 150 g de nozes pecãs trituradas

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção das nozes trituradas, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore as nozes.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate ou nozes trituradas, ou ainda faça um crocante, da mesma forma que ensinei na aula de Brigadeiro Gourmet de Nozes.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Castanha de Cajú

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 150 g de castanhas de cajú tostadas e trituradas

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção das castanhas trituradas, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore as castanhas.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate ou castanhas trituradas, ou ainda faça um crocante de castanhas, da mesma forma que ensinei na aula de Brigadeiro Gourmet de Nozes.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Amendoim

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 150 g de amendoins tostados e triturados

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do amendoim triturado, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o amendoim.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate ou amendoim triturado, ou ainda faça um crocante de amendoim, da mesma forma que ensinei na aula de Brigadeiro Gourmet de Nozes.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Pistache

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 150 g de pistaches tostados e triturados

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do pistache triturado, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o pistache.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate ou pistache triturado, ou ainda faça um crocante de pistache, da mesma forma que ensinei na aula de Brigadeiro Gourmet de Nozes.

# Brigadeiro Gourmet de Palha Italiana

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de biscoitos de maisena ligeiramente quebrados

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção dos biscoitos, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o biscoito de maisena.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate ou açúcar cristal, decorando com pequenos pedaços de biscoito no topo, ou ainda em farelos do biscoito bem trituradinho.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet Floresta Negra

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 30 cerejas ao marrasquino, já escorridas

## Modo de Preparo

Divida o leite condensado, o creme de leite e a manteiga em duas partes, e faça meia receita de brigadeiro gourmet de chocolate branco, e meia receita de brigadeiro gourmet de chocolate meio amargo.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas utilizando metade de cada brigadeiro, e recheie cada bolinha com uma cereja. Ficará portanto, um brigadeiro "bicolor", ou "meio à meio".

Envolva em raspas de chocolate ao leite ou em açúcar cristal, decorando com pequenos pedaços de cereja no topo.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Pimenta

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 30g de geleia de pimenta

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção da geleia, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore a geleia de pimenta.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate branco, ou em açúcar cristal, decorando com pequenos pedaços de pimenta de biquinho no topo.

# Brigadeiro Gourmet de Capim Santo (ou Cidreira)

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 60 g de capim santo fresco cortado
- 200 ml de leite

## Modo de Preparo

Bata o capim santo com o leite no liquidificador, até triturar totalmente, e coe com um pano para que reste apenas o caldo.

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, e continue a mexer por cerca de dois minutos.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate branco, ou em açúcar cristal, decorando com pequenas tiras de capim santo no topo.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Banana com Nutella

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 200 g de banana amassada
- 60 g de Nutella

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção da Nutella, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore a Nutella sem que ela dissolva totalmente, pois neste brigadeiro, queremos que fique com um aspecto mesclado.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em açúcar cristal, decorando com gotinhas de Nutella no topo.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Churros

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 200 g de doce de leite para rechear

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do doce de leite e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor. Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas, recheie com doce de leite, utilizando a mesma técnica de congelamento do recheio, ensinada na aula de Brigadeiro Gourmet de Leite Ninho com Nutella, e envolva em açúcar cristal misturado com canela, decorando com gotinhas de doce de leite no topo.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Morango

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 15 g de pasta saborizante de morango ou 200 g de geleia de morango sem açúcar

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção da pasta saborizante ou geleia, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore a pasta ou geleia.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas, e envolva em açúcar cristal branco ou colorido, ou ainda em confeitos de chocolate cor de rosa ou branco.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Limão

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 15 g de pasta saborizante de limão ou 50 ml limão espremido
- 15 g de raspas de limão

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção da pasta ou limão espremido e das raspas, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore a pasta ou o suco do limão e as raspas.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas, e envolva em açúcar cristal branco ou colorido, e decore com tirinhas ou raspas de limão no topo.

# Brigadeiro Gourmet de Prestígio

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 200 g beijinho gourmet para rechear

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas, recheie com o beijinho gourmet e envolva em côco ralado ou em lascas de côco.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet Sensação

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 200 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 200 g de brigadeiro gourmet de morango para rechear

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas, recheie com o brigadeiro gourmet de morango e envolva em confeitos de chocolate cor de rosa, ou em açúcar cristal ou gelado.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Café e Nozes

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 15 g de café solúvel
- 150 g de nozes trituradas

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção das nozes, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore as nozes.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate amargo, ou em nozes trituradas, ou ainda no crocante de nozes conforme ensinado na aula de Brigadeiro de Nozes.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Óreo

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 50 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de biscoito Óreo picado (sem o recheio)

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção dos biscoitos, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore os biscoitos.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em confeitos de chocolate amargo, ou em biscoito Óreo bem trituradinho.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Torta de Limão

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de biscoito de leite ou maisena triturados
- 20 g de pasta saborizante de limão ou 50 ml de limão espremido
- 15 g de raspas de limão

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção dos biscoitos, da pasta (ou limão espremido) e das raspas. Misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore os ingredientes faltantes.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em açúcar cristal, decorando com raspinhas de limão no topo.

# Brigadeiro Gourmet de Kit Kat

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 80 g de Kit Kat

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do Kit Kat, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o Kit Kat.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em Kit Kat triturado.

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Brigadeiro Gourmet de Ovomaltine

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 90 g de Ovomaltine

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do Ovomaltine, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore somente agora o Ovomaltine, para que fique bem crocante.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em Ovomaltine.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Doce de Abóbora

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 200 g de doce de abóbora caseiro
- 50 g de côco ralado ou crocante de côco

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do doce de abóbora, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o doce de abóbora.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional.

# Beijinho Gourmet de Manjar

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de côco ralado
- 50 g de ameixas secas sem caroço picadas

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção das ameixas, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore as ameixas picadas.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional, e decore com pequenos pedaços de ameixas secas.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Maracujá

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de côco ralado
- 50 ml de suco de maracujá concentrado e sem açúcar

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Chocolate

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate meio amargo
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de côco ralado

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Abacaxi

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 50 g de côco ralado
- 100 g de abacaxi em calda escorrido e picado

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do abacaxi, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o abacaxi picadinho.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Doce de Leite

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de côco ralado
- 100 g de doce de leite

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Queijo

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 50 g de côco ralado
- 100 g de queijo meia cura ralado

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do queijo, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o queijo ralado.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional, ou ainda em queijo parmesão ralado.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Piña Colada

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 100 g de côco ralado
- 100 g de abacaxi em calda escorrido e picado
- 50 ml de rum

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do abacaxi e do rum, e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o abacaxi e o rum.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Beijinho Gourmet de Pêssego

## Ingredientes

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 100 g de chocolate branco
- 10 g de manteiga sem sal
- 50 g de côco ralado
- 100 g de pêssego em calda escorrido e picado

## Modo de Preparo

Adicione os ingredientes à panela, com exceção do pêssego em calda e misture bem para não talhar. Leve ao fogo baixo, até obter o ponto de enrolar (quando desgrudar do fundo da panela), ou o ponto de mingau, para colocar em copinhos.

Retire do fogo, continue a mexer por cerca de dois minutos, para dissipar o calor, e incorpore o pêssego picadinho.

Deixe esfriar em um prato por cerca de oito horas ou mais em geladeira, coberto com um filme plástico em contato, para não cristalizar ou formar película.

Faça as bolinhas e envolva em côco ralado, ou em crocante de côco, conforme ensinado na aula de Beijinho Gourmet Tradicional, e decore com pedacinhos de pêssego em caldo no topo.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Capítulo V - Embalagens

Nas aulas bônus sobre embalagens, você aprendeu a fazer aquela caixinha da TPM, que sempre faz o maior sucesso, e ainda aprendeu a fazer a caixetas individuais para colocar seus brigadeiros e beijinhos gourmets.

**Os moldes da caixa e da forminha estão na seção de bônus do curso, dentro da sua Área Exclusiva de Aluno.**

**É só ir até lá e baixar.**

Você também viu algumas sugestões de embalagens mais acessíveis, mas que mesmo assim ficarão muito lindas!

Seguindo minhas dicas do curso, seu brigadeiro ou beijinho gourmet ficará tão lindo e tão atraente, que até mesmo em uma simples embalagem de plástico transparente, será um doce refinado e diferenciado, praticamente uma obra de arte!

Veja a seguir, algumas imagens das embalagens feitas nas aulas em vídeo. Capriche na criatividade e arrase!











Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com











Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

# Considerações Finais

E chegamos ao final deste ebook. Espero muito que você tenha gostado e aproveitado cada informação que compartilhei contigo, **cada dica, cada detalhe e cada segredo**. Quero que você realmente teste as receitas deste curso, e depois me diga o que achou!

Se estiver fazendo este curso para depois vender os doces, ofereça sempre novidades ao seu cliente, e sempre tente adaptar as preferências dele ao seu cardápio, sendo sempre flexível, porém **sem deixar de incluir tudo em seus custos**, **para que você gere um preço e lucro justos.**

Recomendo muito que você se aprofunde não só nas técnicas sobre como fazer os doces ensinados neste curso, mas que procure conhecimento na parte de **planejamento e administração do seu negócio.**

**Isso é o que vai determinar o seu sucesso**. Por melhor que seja a qualidade do seu produto, se você não se planejar e não souber administrar o seu negócio, **você não vai conseguir atingir seus objetivos!**

As chances de você **se perder, desanimar e desistir** são enormes sem um planejamento.



Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Licenciado para Vanessa, E-mail: vanessabecchi@hotmail.com

Por isso que eu indico um ebook (livro digital) **excelente** que ensina exatamente isso, e **passo a passo.**

Ele se chama **“Como Fazer Doces Para Vender” (clique aqui para conhecer),** e lá você vai aprender a planejar seu negócio desde o início. Vai aprender a calcular seus gastos, como criar seus preços, como divulgar seus produtos da maneira correta.

Também ensina te ensina a criar a sua marca, seu blog ou seu site de forma gratuita, a como se formalizar e como gerenciar seu fluxo de caixa. E de quebra, ainda dá dicas de como você agregar mais valor ao seu produto, para poder ter uma margem de **lucro maior**.

Geralmente, esse ebook custa **R$ 119,90**, mas aqui no curso você tem um **desconto de 67% (mais do que a metade)**, e poderá comprá-lo por somente **R$ 39,90.**

**O link para comprar o ebook com desconto é este aqui.**

Aproveite essa oportunidade e **leve o seu negócio à sério**, para poder prosperar e crescer bastante. Te desejo muito sucesso e nos vemos no próximo curso!

Um grande abraço!

*Edelzia Foresti*

# Sobre a Autora



Edelzia é especialista em doces gourmets, empresária e apaixonada por Gastronomia e Confeitaria.

Está sempre se especializando com novos cursos, tanto no Brasil como no exterior, e após ter notado a ausência no mercado atual, de um material de qualidade, e que ensine **na prática**, a como fazer os **verdadeiros brigadeiros e beijinhos gourmets**, decidiu reunir todo o seu conhecimento neste curso em vídeos, sendo o primeiro no Brasil com tamanha riqueza de detalhes e conteúdo, já que todos os demais se limitam a oferecer somente um livro digital.

Este é o  primeiro curso que ela ministra à distância, mas pretende desenvolver novos cursos no futuro, sempre acompanhando as tendências do mercado, e o que está sendo **mais procurado**, para que você possa receber o **melhor conteúdo**, e oferecer sempre **melhor para seu cliente**, caso seu objetivo seja o de trabalhar com a venda desses doces.