Balas Baianas





BY CLEIDES BOLLER

Sobre o curso...

Neste curso vou ensinar as técnicas necessária para ter um caramelo sequinho e crocante, a partir deste curso você vai surpreender seus clientes entregando a melhor versão de doces caramelizados que existe.



Sobre mim...

Cleides T. Boller

Sou casada mãe de três filhos, Gabriel, Pedro e Tiago, sou professora pós graduada em matemática, dei aula de 2004 a 2013. Depois que o Tiago nasceu parei de dar aula para curtir meus filhos. Em 2014 entrei pra esse mundo apaixonante dos doces, me tornei referência na minha cidade e região com os doces que batizei como **ATSD**, que são doces com **APARÊNCIA, TEXTURA, SABOR** e **DURABILIDADE** e comecei ser procurada para ministrar cursos, então me apaixonei em unir duas coisas que amo fazer, doces e ensinar. E é com muita alegria que compartilho meu conhecimento com você.

SUMÁRIO

Passos essenciais para uma Bala perfeita.....4
Pré-cristalização.....5
Bala Baiana Ouriço.....6
Bala Baiana nozes 8
Bala Baiana limão.....10
Bala Baiana prestígio.....12
Bombons caramelizados.....14

Passos essenciais para uma bala perfeita:



1- Massa de brigadeiro gourmet



2- pré-cristalização



3- caramelo no ponto certo



4- embalagem apropriada

Pré-cristalização

A pré-cristalização é uma etapa importante para que tenha um caramelo com maior durabilidade, ela consiste na formação de uma leve casquinha em torno do brigadeiro para que a massa não passe umidade para o caramelo.



Essa casquinha se forma naturalmente nos brigadeiros de um dia para o outro



Mas podemos reforça-la passando os brigadeiros no açúcar refinado.



- Porcione os brigadeiros no peso de sua preferencia 15g ou 20g.
- Modele os brigadeiros e passe no açúcar refinado, em seguida retire o excesso de açúcar com uma peneira ou com as mãos.

- Coloque-os em uma forma ou bandeja e deixe descansar em temperatura ambiente até formar uma leve casquinha(cerca de 10 horas) o tempo pode variar de acordo com o clima.

OBS: cubra as formas para proteger de insetos com um tecido leve, para não impedir a circulação de ar e a formação da casquinha.



Em dias úmidos, deixe os doces descansarem dentro do forno desligado, o forno ira proteger da umidade.

Dica: Se estiver muito úmido ou precisar acelerar a pré cristalização, ligue o forno elétrico a 100º e coloque os docinhos o tempo necessário para formar a casquinha (cerca de 15 a 20 min),abra o forno a cada 5 min e observe.
Em forno convencional, ligue na temperatura mínima por alguns minutos até aquecer levemente o equivalente a 100º, então desligue e coloque as balas para secar, repita o processo quantas vezes for necessário, para formação da casquinha.

ATENÇÃO: Não use essa técnica de secar em forno ligado para sabores de brigadeiros mais macios, pois eles podem perder o formato redondinho com o calor., essa técnica funciona bem para brigadeiros com coco e castanhas que são mais estruturados.



Bala Baiana Ouriço

(Brigadeiro caramelizado de coco queimado)

INGREDIENTES MASSA:

- 395g de leite condensado
- 20g de manteiga sem sal
- 200g de creme de leite
- 100g de chocolate nobre Branco.
- 90g de coco queimado

Aproximadamente 200g de coco queimado para confeitar.

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula ou fue, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo, somente o suficiente para não se queimar com os respingos da massa, a massa não deve parar de ferver, apenas diminuir, continue mexendo até o ponto de brigadeiro (mar vermelho com laterais bem marcadas quase retas)ou até atingir a temperatura entre 98º a 100º.
Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e cubra com plástico, ou despeje diretamente sobre o plástico filme e embrulhe como um tijolinho.
Deixe a massa descansar por 6 horas.
RENDIMENTO : 660g

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré- cristalização mostrada na pág 05.
- Prepare o caramelo e caramelize.
- Após secar o caramelo embale imediatamente as balas ou passe o brilho para chocolate para proteger da umidade.

Calda caramelo com açúcar demerara:

Ingredientes:

- 520g ou (2 xic)de açúcar demerara
- 100ml ou (1/3 xic ou 10 colheres sopa) de água
- 75ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) vinagre branco ou maçã.

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo.
Leve ao fogo médio até atingir 145º,então confirme o ponto com o teste da água, (pois o ponto vai estar entre 145º a 155º):

- Pegue uma colher, molhe na calda e depois a coloque em um copo com água natural, a calda deve formar um cristal ou estralar como um vidro quebrando.
- então prove para ver se esta crocante, morda o cristal com os dentes do fundo, o ponto e quando não gruda nos dentes e esta bem crocante.
- Desligue o fogo espere diminuir as bolhas e comece a banhar.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar de 30 a 40 doces.

OBS:
- essa calda não é indicada colorir devido a cor escura do açúcar.



Bala Baiana de nozes

(Camafeu caramelizado de nozes)

INGREDIENTES MASSA:

- 395g de leite condensado
- 20g de manteiga sem sal
- 200g de creme de leite
- 100g de nozes triturada

Nozes para decorar (escolha as nozes mais bonitas, corte-as ao meio, coloque em um saquinho com um pouco de pó para decoração dourado e reserve)

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula ou fue, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo, somente o suficiente para não se queimar com os respingos da massa, a massa não deve parar de ferver, apenas diminuir, continue mexendo até o ponto de brigadeiro (mar vermelho com laterais bem marcadas quase retas)ou até atingir a temperatura entre 98º a 100º.
Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e cubra com plástico, ou despeje diretamente sobre o plástico filme e embrulhe como um tijolinho.
Deixe a massa descansar por 6 horas.
RENDIMENTO : 660g

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré- cristalização mostrada na pág 05.
- Prepare o caramelo branco e caramelize.
- Após secar o caramelo embale imediatamente as balas ou passe o brilho para chocolate para proteger da umidade.

Calda caramelo branco :

Ingredientes:

- 520g ou (2 xic)de açúcar cristal
- 75ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) de água
- 75ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) vinagre branco ou maçã.
- corante soft gel super branco

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo.
Leve ao fogo BAIXO até atingir 145º,então confirme o ponto com o teste da água, (pois o ponto vai estar entre 145º a 155º):

- Pegue uma colher, molhe na calda e depois a coloque em um copo com água natural, a calda deve formar um cristal ou estralar como um vidro quebrando.
- então prove para ver se esta crocante, morda o cristal com os dentes do fundo, o ponto e quando não gruda nos dentes e esta bem crocante.
- Desligue o fogo espere diminuir as bolhas e comece a banhar.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar aproximadamente de 30 a 40 doces.

OBS: o fogo deve ser baixo para que a calda não fique na cor de caramelo, para não alterar a cor do corante.



Bala Baiana de Limão

(Brigadeiro caramelizado de limão)

INGREDIENTES MASSA:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal
- 100g de chocolate branco
- Raspas de 1 limão taiti ou siciliano (Reserve)

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula ou fue, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, exceto as raspas de limão, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo, somente o suficiente para não se queimar com os respingos da massa, a massa não deve parar de ferver, apenas diminuir, continue mexendo até o ponto de brigadeiro (mar vermelho com laterais bem marcadas quase retas)ou até atingir a temperatura entre 98º a 100º. Desligue o fogo e acrescente as raspas de limão.
Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e cubra com plástico, ou despeje diretamente sobre o plástico filme e embrulhe como um tijolinho.
Deixe a massa descansar por 6 horas.
RENDIMENTO : 440g

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré- cristalização mostrada na pág 05.
- Prepare o caramelo e caramelize.
- Após secar o caramelo embale imediatamente as balas ou passe o brilho para chocolate para proteger da umidade.

Calda colorida e saborizada com limão:

Ingredientes:

- 520g ou (2 xic)de açúcar cristal
- 75ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) de água
- 75ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) vinagre branco ou maçã.
- 3 gotas de corante hidrossolúvel verde hortelá (pode ser em gel ou em pó)
- 1 limão (reservar)

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo.
Leve ao fogo BAIXO até atingir 145º,então confirme o ponto com o teste da água, (pois o ponto vai estar entre 145º a 155º):

- Pegue uma colher, molhe na calda e depois a coloque em um copo com água natural, a calda deve formar um cristal ou estralar como um vidro quebrando.
- então prove para ver se esta crocante, morda o cristal com os dentes do fundo, o ponto e quando não gruda nos dentes e esta bem crocante.
- Desligue o fogo e acrescente as raspas de limão, espere diminuir as bolhas e comece a banhar.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar aproximadamente de 30 a 40 doces.

OBS: o fogo deve ser baixo para que a calda não fique na cor de caramelo, para não alterar a cor do corante.





Bala Baiana de prestígio

(Brigadeiro caramelizado de prestígio)

INGREDIENTES MASSA COCO:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal
- 50g de chocolate branco
- 60g de coco ralado desidratado e sem açúcar

INGREDIENTES MASSA BRIGADEIRO:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal
- 100g de chocolate da sua preferencia(ao leite, blend ou meio amargo)

PREPARO DAS MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula ou fue, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo, somente o suficiente para não se queimar com os respingos da massa, a massa não deve parar de ferver, apenas diminuir, continue mexendo até o ponto de brigadeiro (mar vermelho com laterais bem marcadas quase retas)ou até atingir a temperatura entre 98º a 100º.
Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e cubra com plástico, ou despeje diretamente sobre o plástico filme e embrulhe como um tijolinho.
Deixe a massa descansar por 6 horas.

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré- cristalização mostrada na pág 05.
- Prepare o caramelo de chocolate e caramelize os doces.
- Após secar o caramelo embale imediatamente as balas ou passe o brilho para chocolate para proteger da umidade.

Calda Chocolate :

Ingredientes:

- **520g ou (2 xic)de açúcar cristal**
- **75ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) de água**
- **75ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) vinagre branco ou maçã.**
- **20g de cacau em pó ou (2 colheres de sopa)**

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo.
Leve ao fogo MÉDIO até atingir 145°,então confirme o ponto com o teste da água, (pois o ponto vai estar entre 145° a 155°):

- **Pegue uma colher, molhe na calda e depois a coloque em um copo com água natural, a calda deve formar um cristal ou estralar como um vidro quebrando.**
- **então prove para ver se esta crocante, morda o cristal com os dentes do fundo, o ponto e quando não gruda nos dentes e esta bem crocante.**
- **Desligue o fogo espere diminuir as bolhas e comece a banhar.**

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar aproximadamente 20 doces.





Bombons caramelizados

INGREDIENTES MASSA de brigadeiro de leite em pó:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal
- 100g de chocolate branco
- 30g de leite em pó

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique todos os ingredientes exceto o chocolate, depois coloque em uma panela com o chocolate, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo, somente o suficiente para não se queimar com os respingos da massa, a massa não deve parar de ferver, apenas diminuir, continue mexendo até o ponto de brigadeiro (mar vermelho com laterais bem marcadas quase retas)ou até atingir a temperatura entre 98º a 100º.

Despeje o brigadeiro em um prato untado com manteiga e cubra com plástico, ou despeje diretamente sobre o plástico filme e embrulhe como um tijolinho.

Deixe a massa descansar por 6 horas.

Calda vidrada :

INGREDIENTES:

- 325 g de açúcar cristal ou refinado
- 150 ml de água
- 160 g de xarope de glucose de milho ou 30g de glucose em pó ou 30ml de açúcar invertido
- 2 colheres (sopa) de vinagre de álcool ou maça ou 5g de cremor de tártaro.
- Corante da cor da sua preferência.

PREPARO :
Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo.
Leve ao fogo MÉDIO até atingir 145º,então confirme o ponto com o teste da água, (pois o ponto vai estar entre 145º a 155º):

- Pegue uma colher, molhe na calda e depois a coloque em um copo com água natural, a calda deve formar um cristal ou estralar como um vidro quebrando.
- então prove para ver se esta crocante, morda o cristal com os dentes do fundo, o ponto e quando não gruda nos dentes e esta bem crocante.
- Desligue o fogo espere diminuir as bolhas e comece a banhar.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar de 20.

OBS: Essa calda pode ser feita em fogo médio que não vai alterar a cor do corante.