

BRIGADEIROS CARAMELIZADOS

Cleides Boller

Licenciado para: Rosângela | rosangelamele6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPqF5bah

Sobre o curso...

Neste curso compartilharei com você as técnicas de produção para fazer Brigadeiros caramelizados cremosos por dentro e com casquinha de caramelo super crocante e sequinha por fora com DURABILIDADE DE 20 dias ou mais, prepare-se para viver da venda de Brigadeiros caramelizados e se tornar cada dia mais próspera e realizada.



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.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS - É proibida a reprodução total ou parcial deste material, de qualquer forma ou por qualquer meio. A violação dos direitos de autor (Lei n° 9610/98) é crime estabelecido pelo artigo 184 do Código Penal Brasileiro

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPqF5bab

SUMÁRIO

Utensílios.....4
Ingredientes brigadeiro.....5
Ingredientes calda.....6
Passos para um brigadeiro caramelizado com durabilidade de 20 dias.....9
Ponto do brigadeiro.....10
Pré-cristalização.....11
Ponto do caramelo.....12
Técnicas de caramelização.....14
Embalagem e armazenagem.....15
Caldas tradicionais.....19
Calda chocolate.....20
Calda Limão.....21
Calda Porcelana.....22
Calda com glucose.....23
Brigadeiro Caramelizado coco.....24
Brigadeiro caramelizado ouriço.....25
Brigadeiro caramelizado chocolate.....26
Brigadeiro caramelizado nozes..... 27
Brigadeiro caramelizado limão.....28
Brigadeiro caramelizado café.....29
Brigadeiro caramelizado leite em pó.....30
Brigadeiro caramelizado caramelo.....31
Brigadeiro caramelizado pé de moça.....32
Brigadeiro caramelizado morango.....33
Brigadeiro caramelizado abacaxi c/ coco.....34
Brigadeiro caramelizado maça do amor.....35
Brigadeiro caramelizado mesclados.....36
Bala baiana que não vai ao fogo.....37
Dicas de vendas.....38
Idéias de negócios.....39

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab

Utensílios



PANELA - precisa ter fundo e laterais grossas para cozinhar uniformemente o brigadeiro e o caramelo.
Recomendo ter uma panela de uso exclusivo para brigadeiros, pra evitar absorver outros gostos ou cheiro.



ESPÁTULA DE SILICONE- são indicadas para fazer os doces por serem higienicas (não proliferam bactérias como a colher de pau) e são melhores para mexer o doce pois limpam bem as laterais da panela evitando desperdícios.



PLÁSTICO FILME- é muito utilizado para embalar e proteger as massas.



TERMOMETRO CULINÁRIO DIGITALTIPO ESPETO: É o termômetro indicado para aferir a temperatura do caramelo.



TERMOMETRO CULINÁRIO DIGITAL INFRAVERMELHO : Usamos para garantir o padrão do ponto certo das massas de brigadeiros.



BALANÇA DE PRECISÃO - é indispensável para garantir o padrão nos seus doces, tanto na hora de pesar os ingredientes como para porcionar as massas para que todos os doces fiquem do mesmo tamanho.



Tapetes de silicone são perfeitos para colocar as balas depois de caramelizadas e também servem para porcionar os brigadeiros,



Luva de vinil (sem pó) para porcionar e modelar os doces, sem precisar untar as mãos.



Luva Segurança Multitato Grafeno Térmica 250°c Antiestática, ideal para usar durante a caramelização para evitar queimaduras.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Ingredientes para o brigadeiro

LEITE CONDENSADO: precisa ser integral (8%gordura) ou semidesnatado (6%gordura) marcas que recomendo:

- Moça
- Itambé
- Italac
- Piracanjuba
- Batavo
- Cemil
- Tirol
- Frimesa
- Camponesa
- Parmalat
- CCGL.

CREME DE LEITE: UHT com no mínimo 17% de gordura, (mesmas marcas do leite condensado)

MANTEIGA: qualquer uma SEM SAL

MARGARINA: qualquer uma que tenha 80% de lipídios de preferencia SEM SAL.

CHOCOLATE: Gosto das marcas abaixo













Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Ingredientes para calda

Para calda os ingredientes são açúcar, água e vinagre, o diferencial da nossa calda é a quantidade dos ingredientes que proporcionam uma calda com maior durabilidade, vou deixar aqui abaixo marcas de açúcar e vinagre usados por mim e pelas alunas.

MARCAS DE AÇÚCAR APROVADAS:

- Cristal União
- Delta
- Alto alegre
- Agrovale
- Carrefour
- Imperial
- Ecoçucar
- Alvinho
- Doçucar
- Gasparim
- Da barra
- Caeté
- Santa Izabel
- Vida

Marcas REPROVADAS:

- Coruripe
- Nota 10
- Delta
- Pérola
- Caravelas

MARCAS DE VINAGRES APROVADAS:
(vinagre de álcool ou maça)

- Castelo
- Toscano
- Minhoto
- Rosina
- Winna
- Vitalia
- Lord
- Fortaleza
- Prinz
- Heining

Marcas REPROVADAS:

- Chemim



BRILHO PARA CHOCOLATE MIX: usado para impermeabilizar a bala, usar conforme ensinado na vídeo aula.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Tipos de açúcar X durabilidade



Açúcar refinado

Caldas feitas com açúcar refinado ficam bem finas, e são as mais sensíveis ao derretimento por ser um açúcar mais processado.

Durabilidade: de 3 a 4 dias refrigerado.



Açúcar cristal

O meu preferido, baixo custo e a casquinha de caramelo fica na medida perfeita para sentir o sabor do caramelo.

Durabilidade: 4 a 5 dias em temperatura ambiente.
20 dias ou mais refrigerado.



Açúcar demerara

Por ser menos processado o açúcar demerara é mais resistente ao derretimento, desta forma é com ele que temos a calda com maior durabilidade.

Para quem quer deixar balas em pontos de vendas a calda feita com demerara é a melhor opção.

Durabilidade: 5 a 7dias em temperatura ambiente.
20 dias ou mais refrigerado.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab

CORANTES

Os corantes indicados para caramelos são os **HIDROSSOLUVEIS,** podendo ser o em pó ou em gel, veja as indicações:





CORANTE EM PÓ HIDROSSOLUVEL: é o melhor por não alterar a textura do caramelo, principalmente quando quiser cores mais fortes e fechadas prefira o corante em pó, pois ele não deixa gosto residual.



CORANTE EM GEL HIDROSSOLUVEL: perfeito para quando queremos um efeito colorido mais transparente, para cores mais fortes cuidado com a quantidade, pois pode alterar a textura e deixar gosto residual.



CORANTE DIOXIDO DE TITÂNIO: é um poderoso corante que usamos para fazer o caramelo tipo porcelana na cor branco e candy colors



CORANTE SOFT GEL SUPER BRANCO: é excelente para fazer a calada tipo porcelana branca.

Calda tipo porcelana



foto: Aluna Daniella

Calda colorida tradicional



foto: Aluna Kelslley

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPqF5bab

Passos para um Brigadeiro caramelizado com durabilidade de 20 dias ou mais:



1-**Ponto certo do brigadeiro** para uma massa padrão e estruturada.



2- **Pré-cristalização** da massa para não passar umidade para o caramelo.



3- **Ponto do caramelo** vidrado para maior durabilidade



4-**Técnicas de caramelização,** para um brigadeiro caramelizado perfeito



5- **Embalagem e armazenamento adequado**.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

PASSO 1

Pontos do brigadeiro para caramelizar



Panela tradicional :

O ponto visual será quando passar a espátula e a massa ficar como na foto ao lado, bem separada com as laterais retas, bem marcadas, quando tiver essa visão pode mexer a massa por mais 30 segundos e pronto, sua massa ficará bem estruturada.
Com termômetro digital infravermelho a temperatura deve estar entre 98º a 103º conforme o sabor.
Exemplo : massas com iguarias como coco ou castanhas 98º, massas lisas como brigadeiro branco ou preto até103º.

Panela mexedeira :



A panela mexedeira é uma excelente funcionária, vou passar aqui algumas dicas de uso:

- Coloque receitas até a metade da panela, não mais que isso, exemplo: Em panela de 11 litros faça no máximo 5 receitas por vez (gosto de fazer 4).
- Use a maior boca do seu fogão com fogo alto.
- O ponto é o mesmo da panela tradicional, se não tiver o termômetro, desligue o fogo e a panela para fazer os testes com a espátula (passar a espátula e ver se a massa separa conforme a foto da panela tradicional ou outro teste é a massa cair em blocos da espátula).

DICAS:

- **anote o sabor, a temperatura e o tempo que levou para fazer a receita, pois assim ficará fácil fazer os ajustes necessários.**
- **Com as anotações faça uma lista com a temperatura ou tempo de preparo de cada sabor, assim manterá sempre um padrão nas suas massas.**

Validade da massa:

- 20 dias em geladeira ou refrigerador
- 30 dias (-10 a -18°C) congelador geladeira
- 90 dias (< -18°C) freezer

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

PASSO 2

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, leite em pó ou chocolate em pó conforme o sabor.



foto: Aluna Marta

Preparo:

- 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.**

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMRqF5bab

Como acelerar a pré-cristalização

- **VENTILADOR:** deixe o ventilador ventilando sobre os doces (higienize bem o ventilador para não lançar impurezas sobre os doces)

- **FORNO COM VENTILADOR INTERNO:** Coloque os doces dentro e ligue apenas a ventilação até formar a película cristalizada.

- **FORNO OU MICROONDAS COM LAMPADA :** coloque os doces dentro e mantenha a lâmpada acessa, o calor da lâmpada ajuda na formação da pré-cristalização

Dias úmidos:

- Ligue o desumidificador do ar condicionado (se tiver) ou compre um desumidificador portátil.

- Mantenha portas e janelas bem fechadas



Em dias úmidos, deixe os doces descansarem dentro do forno desligado, o forno é um local seco e vedado, vai impedir a entrada de umidade.

Se estiver muito úmido ou precisar acelerar a pré-cristalização, aqueça o forno o suficiente que consiga manter a mão dentro do forno sem arder, então desligue o forno e coloque os doces por 5 minutos, observe a formação da casquinha e repita o processo até a formação da casquinha.

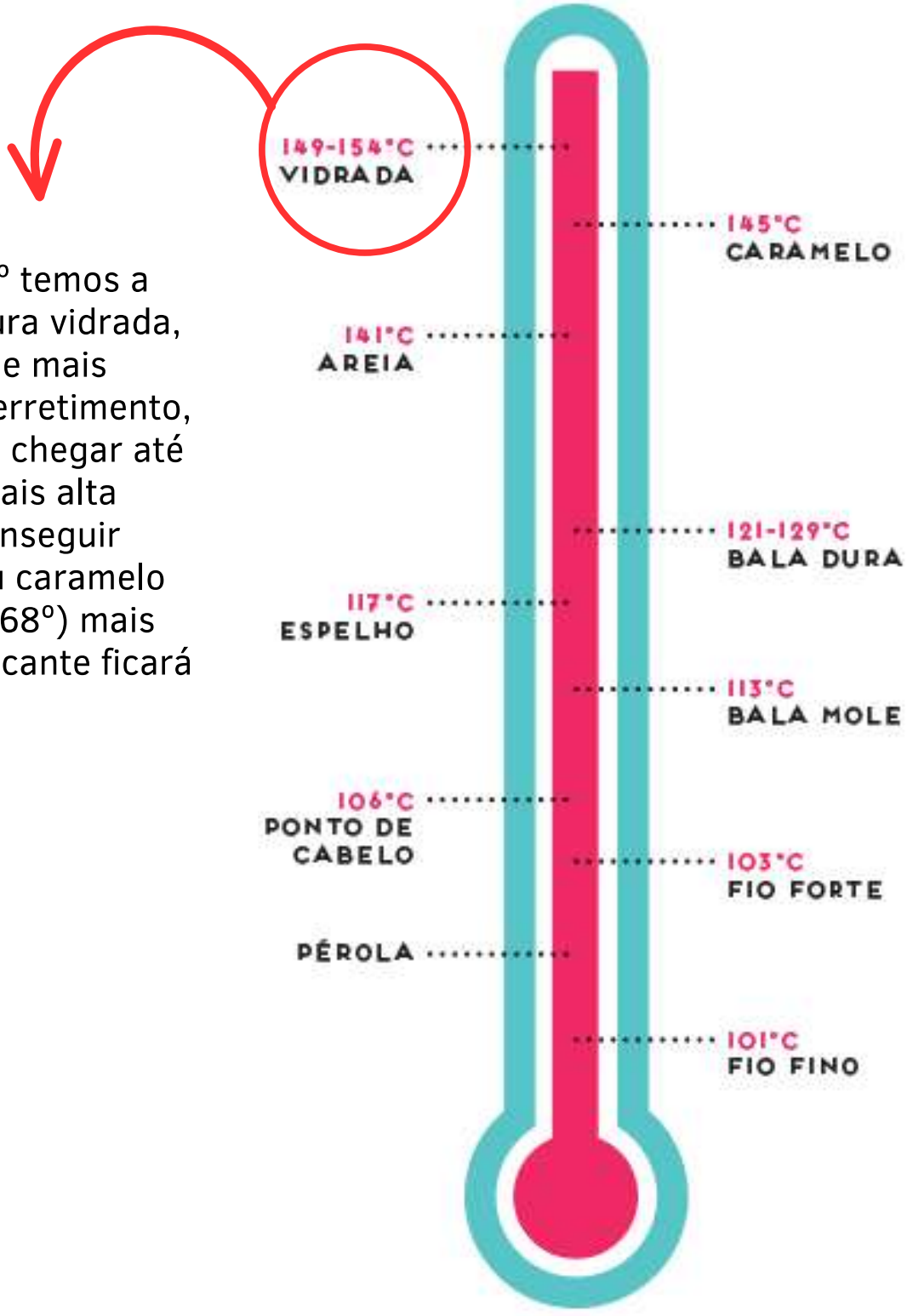
Se tiver forno digital poderá manter ligado a uma temperatura de 30º a 35º, sempre observando a cada 5 minutos a formação da casquinha.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPqF5bab

PASSO 3

Ponto do caramelo

A partir de 149º temos a calda com textura vidrada, super crocante e mais resistente ao derretimento, porém ela pode chegar até 165º, quanto mais alta temperatura conseguir chegar com seu caramelo (entre 149º a 168º) mais resistente e crocante ficará a calda.



Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

PASSO 4

Técnicas de Caramelização



Após atingir o ponto de caramelo vidrado, desligue o fogo e espere as bolhas diminuírem para começar a banhar.

Use um apoio para inclinar a panela para ter as mãos livres para caramelizar com mais agilidade, na foto estou usando uma assadeira, que em dias frios pode colocar água quente (sem relar na panela, tipo banho maria)para manter a calda fluida por mais tempo.

OBS: Feche portas e janelas para evitar circulação de ar no momento de caramelizar e embalar.



O garfo que for banhar as balas precisa ser aquecido na calda para não grudar nos brigadeiros, então coloque o garfo na calda e faça alguns movimentos circulares e pronto, já pode banhar os brigadeiros.



Para ter os brigadeiros todos na mesma cor, coloque na calda 3 gotas do corante em gel amarelo damasco e misture com o garfo.



Embale os brigadeiros enquanto estão mornos para não melarem, embale dos que foram caramelizados primeiros para os últimos.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

PASSO 5

Embalagem, armazenagem e validade

Embalagem

Os brigadeiros caramelizados ou balas baianas, são embalados pela maioria das pessoas com plástico celofane ou BOPP, mas existe uma opção mais adequada que é o plástico PP (plástico de polipropileno).

Resumo das vantagens de cada um:

Plástico PP: Flexível, resistente água, não gruda no caramelo (não rasga).

Celofane: Flexível

BOPP: resistente a água.

Conheça as características de cada um caso queira fazer seus próprios testes:

CELOFANE: Facilita o processo de embalagem por ser bem flexível, mas não é resistente à água por isso não protege o doce da umidade do ambiente, para teste sugiro:

- celofane grosso comprado em livrarias em folhas (*atenção! o celofane tem frente e verso, o doce caramelizado deve ficar em contato com o lado mais brilhante e liso)*
- no mercado livre tem a opção de celofane para bem casado *(algumas alunas tem gostado)*



Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPqF5bab

BOPP: é muito usado para embalar bem casados, é um plástico mais rígido que o celofane e o PP por isso dificulta um pouco embalar, é bem resistente a água, porém pode grudar na calda e rasgar na hora do consumo.

Plástico polipropileno PP (micra 0,06) : é um plástico flexível, resistente a água e não gruda no caramelo, por ter essas três características ele é o mais indicado, um pouco difícil de encontrar por isso montei uma loja online para fornecer para você aluna.
.



Conheça a loja clicando no link:

https://mundodoces.com.br/

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Armazenagem:



O melhor local para garantir a maior durabilidade dos doces caramelizados é a **geladeira ou refrigerador.**
O clima fresco e estável da geladeira ou refrigerador conservam a cremosidade da massa e a crocancia do caramelo, e é claro que a forma mais gostosa de comer é geladinho!

Com as nossas técnicas você pode ter uma geladeira cheia de sabores variados e vender todo dia.

Validades



Expostos para festas :
48 h



Embalados em temperatura ambiente : de 5 a 7 dias



Embalados e refrigerados :
20 dias ou mais



Congelados : **40 dias**

Atenção a umidade do ar (UR)

Esteja sempre observando a (UR), pois a umidade interfere muito no caramelo.

Quando tiver a UR acima de 70%, não recomendo deixar as balas expostas, converse com o cliente e sugira a opção embalada.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Modelo de orientação para o cliente:

(sua logo)

Para garantir a qualidade dos Brigadeiros caramelizados:

- Armazene sempre em geladeira
- Pode congelar por até 40 dias (da data de fabricação)
- Descongelamento: retire do freezer e deixe em temperatura ambiente por aproximadamente 1 hora antes de consumir.

compartilhe sua experiência com nossos Brigadeiros caramelizados
e marque nosso perfil @.....

Obrigada por sua compra!

Faça essa orientação impressa para colocar nas embalagens (sacolas, latas, potes, caixas etc) que for entregar os brigadeiros caramelizados.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab

Receitas Caldas de caramelo

Calda tradicional com açúcar cristal



Ingredientes:

- 520g ou (2 xic)de açúcar cristal
- 75 ml ou (1/4 xic ou 6 colheres sopa) de água
- 75 ml ou (¼ xic ou 6 colheres sopa) vinagre álcool ou maçã.

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo, depois de ligar o fogo não pode mais mexer a calda.
Leve ao fogo médio(ou conforme explicado na aula) até atingir 145º, então comece a testar a crocancia do caramelo fazendo o teste da água, para uma boa durabilidade do caramelo ele precisa atingir o ponto de calda vidrada de 149º a 165º

DICA: para ter as balas todas da mesma cor como na foto, depois do caramelo pronto acescente 3 gotas de corante amarelo damasco.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar de 30 a 45 doces.
INDICAÇÃO: para todos os sabores de brigadeiro.

Calda tradicional com açúcar demerara



Ingredientes:

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

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo, depois de ligar o fogo não pode mais mexer a calda.
Leve ao fogo médio(ou conforme explicado na aula) até atingir 145º, então comece a testar a crocancia do caramelo fazendo o teste da água, para uma boa durabilidade do caramelo ele precisa atingir o ponto de calda vidrada de 149º a 165º.

OBS: essa calda não é indicada colorir pela cor mais escura devido o açúcar demerara.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar de 30 a 45 doces.
INDICAÇÃO: para todos os sabores de brigadeiro.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMRgF5bab

Calda de 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.
- 5 a 10g de cacau em pó (olhe as fotos abaixo para ver o resultado)

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo, (o chocolate pode ser colocado no começo junto com os outros ingredientes ou no final depois do caramelo pronto).

Leve ao fogo médio até atingir 145º, então comece a testar a crocancia do caramelo fazendo o teste da água, para uma boa durabilidade do caramelo ele precisa atingir o ponto de calda vidrada de 149º a 165º.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar aproximadamente 30 a 40 doces.
INDICAÇÃO: brigadeiros de chocolate, café, coco.



com 10g de cacau em pó



foto aluna Rayanne

resultado sobre a massa branca de beijinho

com 5g de cacau em pó

resultado sobre a massa preta de café

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Calda de 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 hortela (pode ser em gel ou em pó)
- 1 limão (reservar)

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo exceto as raspas de limão.
Leve ao fogo médio até levantar fervura, depois abaixe o fogo até atingir 145°,então comece a testar a crocancia do caramelo fazendo o teste da água, para uma boa durabilidade do caramelo ele precisa atingir o ponto de calda vidrada de 149° a 165°.
Desligue o fogo e acrescente as raspas de limão.

OBS: deve-se diminuir o fogo após levantar fervura para que a calda não fique na cor de caramelo, para não alterar a cor do corante.

RENDIMENTO: com essa calda você conseguira banhar aproximadamente 30 a 45 doces.
INDICAÇÃO: brigadeiro de limão, palha italiana de limão.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Calda tipo porcelana

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.
- 1 colher (chá) de corante dióxido de titânio

Misture bem os ingredientes antes de levar ao fogo.
Leve ao fogo médio até levantar fervura depois abaixe o fogo até atingir 145º,então comece a testar a crocancia do caramelo fazendo o teste da água, para uma boa durabilidade do caramelo ele precisa atingir o ponto de calda vidrada de 149º a 165º.

Depois da calda pronta adicione o corante super branco para a opção de calda branca, para outras cores basta acrescentar algumas gotas da cor desejada e misturar com o garfo.

OBS: deve-se diminuir o fogo após levantar fervura para que a calda não fique na cor de caramelo, para não alterar a cor do corante.





Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Calda com glucose

(indicada para massas geladas)

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 145°,então confirme o ponto com o teste da água, (pois o ponto vai estar entre 145° a 165°):

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







INDICAÇÃO: para doces em que é necessário gelar a massa, no caso de frutas ou em casos de urgência na entrega sem tempo para fazer a pré cristalização.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado de coco (Bala baiana traicional)

INGREDIENTES MASSA:

- 395g de leite condensado
- 20g de manteiga sem sal ou margarina 80% lipídios
- 200g de creme de leite
- 50g de chocolate nobre Branco (opcional)
- 100g de coco ralado desidratado e sem açúcar.

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo(se necessário), 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 103º.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : aproximadamente 600g (40 unid 15g)

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Sugestão de variações de sabores com a massa de coco:


Foto aluna Elevânia

Coco com recheio:

- doce de leite
- goiabada
- nutella



Olho de sogra

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado de coco queimado ou ouriço



INGREDIENTES MASSA:

- 395g de leite condensado
- 20g de manteiga sem sal ou margarina 80% lipídios
- 200g de creme de leite
- 50g de chocolate nobre Branco (opcional)
- 90g de coco queimado

Aproximadamente 200g de coco queimado para confeitar para opção ouriço.

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo(se necessário), 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 98° a 103°.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : aproximadamente 600g (40 unid 15g)

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Dica: Com a massa de coco queimado, assim como a massa de coco tradicional pode-se fazer opção com recheio (com doce de leite fica incrível) e também o olho de sogra com coco queimado é sensacional.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado chocolate

INGREDIENTES:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 20 g de manteiga ou margarina 80% lipídios
- 100g de chocolate nobre ao leite ou blend

Substituições para o chocolate: 100g de chocolate ao leite = 60g de chocolate meio amargo = 1 colher (sopa) cacau em pó = 2 colheres (sopa) chocolate 50% cacau.

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo(se necessário), 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 98° a 103°.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : aproximadamente 548g (35 unid 15g)

PREPARO DA BALA:
- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Sugestão de variações de sabores com a massa de brigadeiro:

- **Palha Italiana: acrescente 50g de biscoito maisena picado a massa**

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado de nozes / camafeu

INGREDIENTES MASSA:

- 395g de leite condensado
- 20g de manteiga sem sal ou margarina 80% lipídios
- 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, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo(se necessário), 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 103º.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : aproximadamente 553g (35 unid 15g)
*se acrescentar 50g de chocolate branco terá um rendimento de 40 unid de 15g.

PREPARO DA BALA:
- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab



Brigadeiro caramelizado de Limão

INGREDIENTES MASSA:

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal ou margarina 80% lipídios
- 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, 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(se necessário), 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 103º.
Depois de desligar o fogo acrescente as raspas de limão e misture bem a massa.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : 540g (aproximadamente 35 porções de 15g)

PREPARO DA BALA:
- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Dica: Faça também o sabor 2 limões utilizando raspas de 1/2 limão taiti e 1/2 siciliano, também pode fazer o sabor de laranja substituindo as raspas limão por raspas de laranja e para valorizar a aparência coloque algumas gotas de corante laranja.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado de café

INGREDIENTES:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 20 g de manteiga ou margarina 80% lipídios
- 100g de chocolate nobre ao leite.
- 1 colher (sopa) café solúvel da sua preferencia.

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo(se necessário), 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 103º.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : 540g (aproximadamente 35 porções de 15g)

PREPARO DA BALA:
- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab



Brigadeiro caramelizado de Leite em pó

INGREDIENTES :

- 395g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 20g de manteiga sem sal ou margarina 80% lipídios
- 100g de chocolate branco
- 30g de leite em pó

PREPARO DA MASSA:
Liquidifique o creme de leite ou misture muito bem com a espátula, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, leve ao fogo médio até que comece a ferver, então abaixe o fogo(se necessário), 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 98° a 103°.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : 564g (aproximadamente 37 porções de 15g)

PREPARO DA BALA:
- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Sugestão de variações de sabores com a massa de leite em pó:



Morango



Surpresa de uva



Ninho com Nutella

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab





Brigadeiro caramelizado de Caramelo

INGREDIENTES:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 20 g de manteiga ou margarina 80% lipídios
- 75g de açúcar
- 50g de chocolate nobre branco.

PREPARO:
Derreta o açúcar até obter ponto de caramelo, acrescente o creme de leite **morno** e mecha bem até dissolver bem o caramelo.
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 103º.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : 540g (aproximadamente 35 porções de 15g)

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Dica: Para o sabor de **caramelo salgado**, acrescente 3g a 5g de flor de sal depois da massa pronta e misture bem.
Quando usar cereal ou flocos de arroz em torno da massa, não é necessário fazer a pré-cristalização.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado Pé de moça

INGREDIENTES:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 20 g de manteiga ou margarina 80% lipídios
- 75g de açúcar
- 50g de chocolate ao leite.
- 100g de amendoim torrado

PREPARO:
Derreta o açúcar até obter ponto de caramelo, acrescente o creme de leite morno e mecha bem até dissolver bem o caramelo.
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 103º.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : 600g (aproximadamente 40 porções de 15g)

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado Bicho de pé (morango)

INGREDIENTES:

- 395g de leite condensado
- 20g de manteiga sem sal
- 200g de creme de leite
- 100g de chocolate nobre Branco.
- 20g de nesquik(liquidifique com o creme de leite)
- 2 colheres de calda de gelatina Morango(dissolva 1 colher de pó em 3 colheres de agua quente, misture bem)

Substituição de saborizante: 300g de redução de fruta (conforme vídeo aula),Pasta saborisante morango na proporção indicada na embalagem, 20g de pó para sobremesa mavalério.

PREPARO:
Liquidifique o creme de leite com o nesquik ou misture muito bem com a espátula, depois coloque em uma panela e acrescente todos os outros ingredientes, acrescente as 2 colheres de calda de gelatina e 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 103º.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : 560g (aproximadamente 36 porções de 15g)

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab



Brigadeiro caramelizado de Abacaxi com coco

INGREDIENTES:

- 395g de leite condensado
- 20g de manteiga sem sal
- 200g de creme de leite
- 100g de chocolate branco
- 300 g de abacaxi picado e cozido com 2 colheres de açúcar ou 100g de geléia de abacaxi.
- 60 g de coco flocos (opcional) use se quiser sabor abacaxi com coco.

PREPARO:
Cozinhe o Abacaxi picado em pequenos cubinhos com 2 colheres de açúcar até reduzir toda a calda e reserve deixando escorrendo em uma peneira.
Liquidifique o creme de leite, 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 recheio, então acrescente o abacaxi, continue mexendo até o ponto de brigadeiro (mar vermelho com laterais bem marcadas quase retas)ou até atingir a temperatura entre 98º a 103º.
Despeje o brigadeiro sobre o plástico filme e embrulhe retirando todo ar.
Deixe a massa descansar por no mínimo 6 horas.

RENDIMENTO : 700g (aproximadamente 45 porções de 15g)

PREPARO DA BALA:

- Modele os brigadeiros no tamanho da sua preferencia e faça a pré-cristalização conforme pág. 11
- Prepare o caramelo e caramelize conforme mostrado na vídeo-aula.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab



Brigadeiro caramelizado maça do amor

INGREDIENTES:

- 395 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 20 g de manteiga ou margarina 80% lipídios
- 1 maça fugi média sem casca picada (da sua preferencia, tradicional ou verde)
- 50g de chocolate branco

PREPARO:
Liquidifique o creme de leite com a maça , 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 105º.

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.

Porcione os brigadeiros no tamanho desejado e deixer descansar até formar a casquinha de pré-cristalização.

Caramelize com a calda da sua preferencia ensinada no curso.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPqF5bab

Sabores Mesclados



CASADINHO OU DOIS AMORES:

É a combinação na massa de brigadeiro de ninho com o brigadeiro de chocolate, sendo 1/2 do doce de cada sabor.



NAPOLITANO :

É a combinação na massa de brigadeiro de ninho, brigadeiro de chocolate e o brigadeiro de morango, sendo 1/3 do doce de cada sabor



PRESTÍGIO:

Para esse sabor usamos uma porção de beijinho enrolado e a envolvemos com brigadeiro de chocolate.
doce 15g = 5g de beijinho e 10g de brigadeiro
doce 20g= 8g beijinho e 12 de brigadeiro.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPqF5bab



Bala Baiana que não vai ao fogo

(ninho com coco)

INGREDIENTES:

- 100g de coco ralado desidratado e sem açúcar
- 50ml de leite de coco
- 250g de leite em pó integral
- 250g de açúcar impalpável
- leite condensado até dar ponto de soltar da mão.

PREPARO:
Misture o coco ralado com o leite de coco para hidratar e saborisar ainda mais o coco.
Acrescente o leite em pó e o açúcar impalpável e misture bem.
Acrescente o leite condensado aos poucos até dar o ponto da massa soltar da mão.
Deixe a massa descansar por 20 minutos.
Boleie os doces e passe no leite em pó, retirando o excesso na peneira e deixe descansar por no mínimo 30 minutos (quanto mais descansar, mais firme ficara para caramelizar)

Caramelize com a calda tradicional ou com demerara ensinada no curso.

DICAS:

- Acrescente 3 gotas de corante amarelo damasco na calda de caramelo depois de pronto para realçar a cor.

- Se preferir um sabor mais intenso de coco e menos doce, pode substituir o leite condensado leite de coco.

Rendimento: aproximadamente 800g (50 doces de 15g)

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZIMPgF5bab

Dicas de vendas:

1- Crie uma apresentação atraente: Ao oferecer as Brigadeiros caramelizados aos clientes, certifique-se de fazer uma apresentação atraente e apetitosa. Mostre a embalagem, destaque os sabores e explique os benefícios e características únicas dos Brigadeiros caramelizados. Use palavras descritivas que estimulem o paladar do cliente.

2- Demonstre confiança: Seja confiante ao falar sobre as Brigadeiros caramelizados. Transmita entusiasmo e mostre que você acredita no produto. Os clientes serão mais propensos a comprar se perceberem que você tem confiança na qualidade e no sabor do doce.

3-Ofereça amostras: Se possível, ofereça amostras grátis dos Brigadeiros caramelizados aos clientes. Isso permitirá que eles experimentem o produto antes de comprar, aumentando as chances de eles se interessarem e adquirirem mais.

4-Identifique o público-alvo: Identifique quem são seus potenciais clientes e adapte sua abordagem de vendas para atender às necessidades deles. Pode ser pessoas que procuram um agrado doce para si mesmas ou mesmo lojas de presentes em busca de produtos artesanais para vender.

5- Seja amigável e atencioso: Ao interagir com os clientes, seja sempre amigável, cortês e atencioso. Esteja disposto a responder a todas as perguntas, oferecer sugestões de sabores e fornecer informações adicionais sobre os Brigadeiros caramelizados. Um bom atendimento ao cliente é essencial para criar um relacionamento positivo e aumentar as chances de vendas repetidas.

6-Explore diferentes canais de venda: Além de vender pessoalmente, considere explorar outros canais de venda, como a venda online em sua própria loja virtual ou em marketplace. Isso pode ajudar a expandir seu alcance e atrair clientes de diferentes regiões.

7-Invista na apresentação visual: A aparência é importante. Certifique-se de que os Brigadeiros caramelizados estejam bem apresentadas em embalagens atraentes. Isso fará com que as pessoas sintam vontade de comprá-las como um presente ou para desfrutar por si mesmas.

8- Obtenha feedback e melhore: Esteja aberto a receber feedback dos clientes. Pergunte sobre suas experiências com os Brigadeiros caramelizados e se há algo que possa ser melhorado. Use essas informações para aprimorar o produto e a experiência do cliente, tornando-o ainda mais atraente.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab

Idéias de negócios

- **Barraca em feiras e eventos:** Participe de feiras, festivais e eventos locais, onde você pode montar uma barraca e vender seus brigadeiros caramelizados.

- **Parcerias com cafeterias e lojas:** Entre em contato com cafeterias, lojas de doces ou mercearias locais para oferecer seus brigadeiros caramelizados como um produto adicional. Estabelecer parcerias pode ajudar a aumentar sua visibilidade e alcançar um novo público.

- **Kits de presente personalizados:** Crie kits de presente com diferentes variedades de brigadeiros caramelizados. Esses kits podem ser vendidos online ou por meio de parcerias com lojas de presentes. Adicione um toque personalizado, como embalagens especiais ou cartões personalizados, para atrair clientes em busca de presentes únicos.

- **Eventos corporativos e festas:** Ofereça seus brigadeiros caramelizados como uma opção de sobremesa em eventos corporativos, festas de aniversário e casamentos. Crie pacotes personalizados de acordo com o tema e o número de convidados. Faça parcerias com planejadores de eventos ou diretamente com os clientes para garantir encomendas regulares

- **Venda online:** Crie uma loja virtual para vender seus brigadeiros caramelizados. Você pode usar plataformas de e-commerce como Shopee ou Mercado Livre para configurar sua loja online. Promova seus produtos por meio de mídias sociais e marketing digital para alcançar um público mais amplo.

- **Presentes corporativos personalizados:** Direcione sua venda para o mercado corporativo, oferecendo brigadeiros caramelizados como brindes personalizados para empresas. Personalize as embalagens com o logotipo ou cores da empresa para criar um presente exclusivo e memorável.

Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab

Faça o melhor que puder
Seja o melhor que puder
Que o resultado virá
Na proporção do seu esforço.

Que Deus abençoe, sua vida, sua família
e seus projetos.

Gratidão pela confiança no meu trabalho

Carinhosamente
Cleides Boller



Licenciado para: Rosângela | rosangelamelo6444@gmail.com | 07476573439 | Protegido por AlpaClass.com #ZJMPqF5bab