La Raffa

CONFEITARIA

Curso Brigadeiro Gourmet

O que diferencia o brigadeiro gourmet do brigadeiro comum?

Basicamente os ingredientes e a forma de preparo! O verdadeiro brigadeiro gourmet pede ingredientes de primeira qualidade, chocolate sempre Nobre ou com puro cacau, leite condensado e manteiga de boas marcas e gema de ovos. Os confeitos ou granulados também precisam ser de boa qualidade, porque a maioria do que encontramos por aí é apenas uma mistura de açúcar e corante.

Ingredientes Básicos e por que usá-los:

Para que o brigadeiro tenha textura, sabor e apresentação gourmet é preciso seguir a risca as receitas, usando, leite condensado, manteiga sem sal extra (logo vamos falar mais da importância desse ingrediente), chocolates de boa qualidade e gema de ovos, abaixo falo um pouquinho mais de cada um deles:

LEITE CONDENSADO: Esse é o ingrediente básico, sempre respeite as quantidades e utilize algum de boa qualidade.

CHOCOLATE OU SABORIZANTES: É importante trabalhar com chocolate de boa qualidade pois ele tem o poder de dominar o sabor em todos o produto, podendo ser meio amargo, ao leite ou chocolate branco, as pastas saborizantes você encontra nas lojas de confeitaria e artigos, temos também os pós saborizantes e leite em pó, amendoins, nozes, pistache entre outros que agregam valor ao sabor...

GEMA DE OVOS: Muita gente fica impressionada quando descobre as gemas na composição do brigadeiro gourmet, mas na verdade elas deixam a massa com uma textura única, e bem menos grudenta, fugindo totalmente do aspecto chiclete do brigadeiro, literalmente dissolve na boca.

MANTEIGA: A manteiga dá brilho, sabor e macies ao doce, dá diferença entre usar Manteiga e margarina, para ter um produto de boa qualidade é importante sempre colocar os ingredientes em destaque.

Utensílios necessários para o preparo!

MEDIDORES OU COLHER MEDIDA: Para as receitas ficarem perfeitas é preciso seguir à risca as quantidades, costumo dizer que preparar doces é química, por isso as quantidades de cada ingrediente precisam ser respeitadas.

COLHERES: Prefiro usar a boa e velha colher de pau, mas por uma definição da Anvisa, esse utensílio é proibido nas cozinhas profissionais. Se for o seu caso, utilize mexedores de silicone, eles são considerados mais higiênicos e fáceis de limpar por não conter ranhuras.

PANELAS: Nada de achar que o velho lema de que “Panela velha é que faz comida boa” é que está certo, aqui isso não funciona. Para os brigadeiros, o ideal são panelas em bom estado e de fundo grosso, e não use panelas de alumínio para não deixar um gosto de queimado nos preciosos brigadeiros gourmet.



PORQUE PANELA COM FUNDO GROSSO?
A panelas com fundo fininho tendem a aquecer demais e nada uniforme, o que vai fazer a massa queimar antes de cozinhar mesmo em fogo baixo, aliás, **NUNCA COZINHE O BRIGADEIRO EM FOGO ALTO**, demora mais e seus braços podem ficar doendo de tanto mexer a massa, mas cozinhar em fogo baixo deixa o resultado Sensacional!

Dicas & Truques

OBA, VAI DAR PONTO: Para saber se o ponto do brigadeiro está correto, observe quando ele começa a desgrudar da panela, incline um pouquinho a panela, a massa deve desgrudar de todas as laterais, depois de esfriar a porção deve estar firme, sem desmanchar. Não cozinhe demais, o brigadeiro tem a base de leite condensado e por conter muito açúcar, vai ficar grudento e com aspecto de bala caso passe do ponto.

BOLINHAS PERFEITAS: Sempre enrole as bolinhas com as mãos untadas de manteiga. Além de não grudar nas mãos, o doce fica bem mais homogêneo e sem gosto de margarina.

PERDEU O PONTO?: Se o brigadeiro passar do ponto, adicione leite (um copo americano por receita) e deixe apurar novamente, o sabor não vai ser o mesmo mas pelo menos você não perde a receita!

SIM, DÁ PARA CONGELAR: Congele os docinhos embalados em papel- filme ou armazenados em marmitinhas de alumínio por até três meses. Para descongelar, deixe os brigadeiros por cerca de 1 hora em temperatura ambiente. Não abra a embalagem durante este período para evitar que eles suem e molhem as forminhas, mas se isso acontecer substitua por forminhas novas.

HUM, RECHEIO: Recheie o brigadeiro com a fruta que desejar. É simples: abra porções da massa na palma da mão, coloque meia fruta no meio e enrole. Passe pelo chocolate granulado ou o confeito de sua preferência e aproveite!

PASTAS E PÓS SABORIZANTES: Eles são encontrados em lojas de artigos para confeitaria em potinhos, sendo a medida de uma colherzinha de chá. A quantidade de pasta adicionada ao seu doce vai ao paladar de cada confeiteiro, se você quer mais forte ou mais fraco o sabor. É importante lembrar que a pasta é adicionada ao doce após ele estar pronto. Ela não é levada o fogo pois pode talhar seu doce ou deixa-lo poroso.

Vai vender? Saiba como calcular o custo dessas delícias:

Se vender é a sua ideia, o lucro é importante, e para isso você precisa aprender a calcular todos os ingredientes para que essa mágica aconteça.
Depois de definir as receitas que vai preparar, abra um arquivo excel (download aqui) ou word, ou faça a mão mesmo e crie uma tabela de gastos para cada receita.
Essa tabela precisa ter todos os ingredientes que vai trabalhar, anote o valor de cada um e sempre respeite as quantidades usadas na receita.

Sempre calcule tudo!

Exemplo:

A	B	C
Brigadeiro Tradicional (30 doces)		
Ingredientes	***Quantidade Usada***	***Custo***
Leite condensado	395	R$ 2,99
Ovos	2	R$ 0,83
Manteiga Extra sem Sa	20	R$ 0,50
Chocolate em pó	50	R$ 0,98
Chocolate Granulado	200	R$ 1,72
Custo total		**R$ 7,01**
Custo por Docinho	**R$ 0,23**	
Custo 30 Docinhos	**R$ 7,01**	
Custo 100 Docinho	**R$ 23,37**	

E	F	G
Brigadeiro Belga ao Leite (30 doces)		
Ingredientes	***Quantidade***	***Custo***
Leite condensado	395	R$ 2,99
Ovos	2	R$ 0,83
Manteiga Extra sem Sal	20	R$ 0,50
Chocolate Callebaut ao leite	100	R$ 3,89
Splits Callebaut ao Leite	200	R$ 9,80
Custo total		**R$ 18,01**
Custo por Docinho	**R$ 0,60**	
Custo 30 Docinhos	**R$ 18,01**	
Custo 100 Docinhos	**R$ 60,03**	

Não esqueça de acrescentar o custo das forminhas e embalagens, e no final divida o valo total pela quantidade de docinhos que a receita rende!

O Verdadeiro Brigadeiro Gourmet!

Receita Tradicional

Essa receita apesar de básica é deliciosa e pode ser chamada de Gourmet pois leva
chocolate em pó, manteiga de qualidade e gema de ovos. Prepare e aproveite essa
delícia!

Rende: 30 doces
Custo: 0,23
Sugestão de venda: 1,25
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de chocolate em pó
200 gramas de granulado de boa qualidade, ou raspas de chocolate ao leite

MODO D E P R E P ARO

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da
Panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe no granulado ou nas raspas de chocolate.



Chocolate Belga ao Leite

Rende: 30 doces
Custo: 0,60
Sugestão de venda: 1,90
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga ao leite em gotas Callebaut

PARA ENROLAR e decorar
200 gramas de confeito (Splits) ao leite belga Callebaut

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.

2. Depois de frio, enrole os brigadeiros e os envolva nos confeitos (Splits) belga ao leite Callebaut.



Chocolate Belga Branco

Rende: 30 doces
Custo: 0,60
Sugestão de venda: 1,90
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga branco em gotas Callebaut

PARA ENROLAR e decorar
200 gramas de raspas de chocolate belga branco Callebaut ou granulado branco de
boa qualidade.

MODO D E P R E P ARO
1. Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, as gemas, o chocolate belga branco e a manteiga, leve ao fogo baixo mexendo constantemente.
2. Cozinhe até que a mistura se desprenda do fundo da panela.
3. Coloque a mistura em um prato untado com manteiga, deixe esfriar em temperatura ambiente.
4. Depois de frio, faça as bolinhas e passe delicadamente nas raspas de chocolate belga.



Chocolate Belga Meio Amargo

Rende: 30 doces
Custo: 0,60
Sugestão de venda: 1,90
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga amargo em gotas Callebaut

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de confeito (Splits) amargo belga Callebaut

MODO D E P R E P ARO
1. Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, as gemas, o chocolate belga amargo e a manteiga, leve ao fogo baixo mexendo constantemente.
2. Cozinhe até que a mistura se desprenda do fundo da panela.
3. Coloque a mistura em um prato untado com manteiga, deixe esfriar em temperatura ambiente.
4. Depois de frio, faça as bolinhas e passe nos confeitos (Splits) belga amargo Callebaut.



Sensação

Rende: 30 doces
Custo: 0,60
Sugestão de venda: 1,90
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga ao leite em gotas Callebaut

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de raspas (Blossoms) de chocolate sabor Morango Callebaut

MODO D E P R E P ARO
1. Despeje o leite condensado na panela, acrescente as gotas de chocolate belga ao leite Callebout, a manteiga e as gemas peneiradas.
2. Misture bem e cozinhe até que desprenda da panela.
3. Quanto estiver no ponto, coloque a mistura em um prato untado com manteiga.
4. Após esfriar, faça as bolinhas e passe cuidadosamente pelos confeitos (Blossoms) de chocolate sabor morango Callebaut.



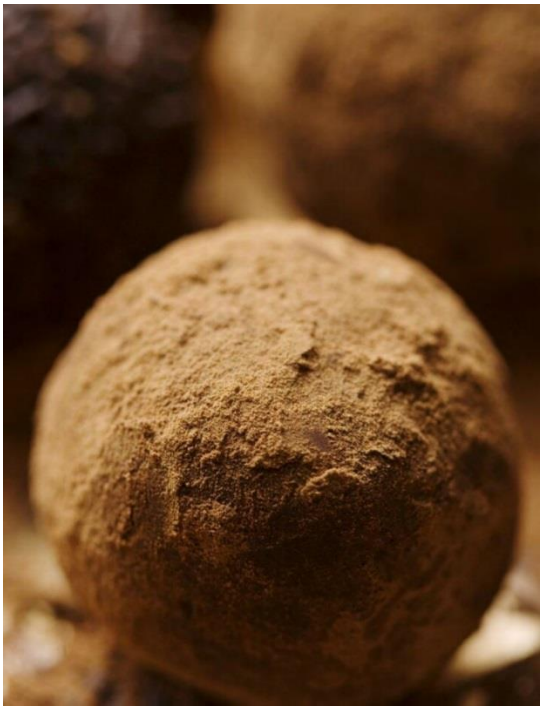
Brigadeiro Noir

Rende: 30 doces
Custo: 0,50
Sugestão de venda: 1,65
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de Cacau em pó

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de Cacau em pó

MODO D E P R E P ARO
1. Na panelinha acrescente o leite condensado e o cacau em pó, misture bem, em seguida acrescente as gemas e a manteiga e leve ao fogo brando até que a mistura se solte da panela.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar, forme as bolinhas e logo após passe algumas vezes pelo cacau em pó até que cubra bem os docinhos.



Delícia ao Leite

Rende: 30 doces
Custo: 0,35
Sugestão de venda: 1,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
1 colher de sopa de creme de leite
100 gramas de chocolate ao leite picado

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de raspas de chocolate ao leite

MODO D E P R E P ARO
1. Leve ao fogo o leite condensado, a gema, o creme de leite e a manteiga, assim que começar a ferver adicione o chocolate picado.
2. Mexa sem parar até que a mistura desgrude da panela, transfira para um prato previamente untado com manteiga e aguarde esfriar por completo.
3. Após esfriar, molde as bolinhas e passe nas raspas de chocolate ao leite.

DICA: Essa receita é super versátil e você pode variar o tipo de chocolate, teste os sabores do chocolate amargo ou branco, substituindo a quantidade do chocolate ao leite indicada na receita por um chocolate de sua preferência, fica uma delícia! .



Delícia de Coco

Rende: 30 doces
Custo: 0,30
Sugestão de venda: 1,60
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de coco ralado fino

PARA ENROLAR E DECORAR
100 gramas de coco ralo fino

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo coco, deixando um aspecto mais rústico ao doce.



Surpresa Brasileira

Rende: 30 doces
Custo: 0,30
Sugestão de venda: 1,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1/2 lata de leite condensado Cozida na panela de pressão por 50 minutos
1/2 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de coco ralado queimado

PAR A ENROLAR e decorar
100 gramas de coco ralado queimado

MODO D E P R E P ARO
1. Misture o leite condensado e o doce de leite cozido até que fique homogêneo, acrescente as gemas peneiradas e a a manteiga e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, desligue o fogo e adicione o coco queimado misturando bem.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo coco queimado.



Damasco

Rende: 30 doces
Custo: 0,40
Sugestão de venda: 1,90
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
2 gemas
100 gramas de chocolate branco picado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de damasco picado

PAR A ENROLAR e decorar
50 gramas de damasco picado
150 gramas de raspas de chocolate branco

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes exceto o damasco e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, adicione os damascos picados e coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, enrole os doces nas raspas de chocolate branco.
3. Para decorar, finalize com um pedacinho de damasco sobre a parte de cima do docinho, FICA LINDO!



Limão Siciliano

Rende: 30 doces
Custo: 0,30
Sugestão de venda: 1,60
Validade: 48hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
100 gramas de chocolate branco picado
1 gema
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
Raspas de 1 limão siciliano
Suco de 1/2 limão siciliano

PAR A ENROLAR e decorar
100 gramas de açúcar de confeiteiro
Raspas de limão

MODO D E P R E P ARO
1. Rale a casca do limão siciliano sem chegar na parte branca e reserve.
2. Esprema 1/2 limão siciliano sobre as raspas e reserve.
3. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o chocolate branco e leve ao fogo baixo, cozinhe até que desgrude da panela, (isso leva aproximadamente 12-15 minutos após a mistura começar a ferver e criar bolhas), retire do fogo e acrescente o suco e as raspas do limão, mexa bem até que a mistura fique homogênea.
4. Espere 12 horas para enrolar, faça as bolinhas e passe no açúcar de confeiteiro!

DICA: Para ficar ainda mais especial, salpique raspas de limão sobre o doce já pronto, as raspas deixam um sabor e perfumam ainda mais o doce, fica uma delícia!



Supremo de Nozes

Rende: 30 doces
Custo: 0,55
Sugestão de venda: 1,90
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas
100 gramas de nozes trituradas
3 colheres de sopa de chocolate em pó

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de nozes trituradas ou picadas

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelas nozes trituradas ou picadas.



Pistache

Rende: 35 doces
Custo: 0,75
Sugestão de venda: 2,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de chocolate ao leite
2 gemas peneiradas
100 gramas de pistache triturado

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de pistache triturado ou picado

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo pistache triturado ou picado.



Ferrero Rocher

Rende: 35 doces
Custo: 0,70
Sugestão de venda: 2,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
3 colheres de sopa de Nutella

recheio
Aproximadamente 30 avelãs torradas

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de farinha de avelãs torrada

MODO D E P R E P A R O massa
1. Misture todos os ingredientes (indicados para a massa)e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga. Espere.

MODO D E P R E P A R O recheio
1. Abra uma pequena quantidade da massa na palma da mão (o suficiente para uma bolinha) coloque no centro uma avelã torrada e enrole normalmente de forma que a avelã fique bem no centro.
2. Enrole na farinha de avelã torrada, **o resultado e o sabor ficam surpreendente!**



Raffaello

Rende: 35 doces
Custo: 0,65
Sugestão de venda: 2,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
50 gramas de chocolate branco

recheio
Aproximadamente 30 avelãs torradas

PAR A ENROLAR e decorar
100 gramas de coco ralado

MODO D E P R E P A R O massa
1. Misture todos os ingredientes (indicados para a massa)e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga e aguarde esfriar por completo em temperatura ambiente.

MODO D E P R E P A R O recheio
1. Abra uma pequena quantidade da massa na palma da mão (o suficiente para uma bolinha) coloque no centro uma avelã torrada e enrole normalmente de forma que a avelã fique bem no centro.
2. Enrole no coco ralado.



Amendoim

Rende: 30 doces
Custo: 0,30
Sugestão de venda: 1,60
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
3 colheres de sopa de chocolate em pó
100 gramas de amendoim moído (farinha)

PAR A ENROLAR E D E CORAR
150 gramas de amendoim torrado e picado (crocante)

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, enrole o doce no amendoim torrado e picado.



Menta Refrescante

Rende: 30 doces
Custo: 0,33
Sugestão de venda: 1,60
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
1 colher de sopa de essência ou extrato de menta
2 gemas peneiradas
100 gramas de chocolate ao leite picado ou em gotas

PAR A ENROLAR e decorar
70 gramas de granulados verde e 70 gramas de granulado de chocolate ao leite misturados

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes (indicados para a massa)e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe o doce nos granulados misturados.



Brigadeiro de Whisky

Rende: 30 doces
Custo: 0,65
Sugestão de venda: 1,90
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas
100 gramas de chocolate ao leite picado
60 ml de whisky

PAR A ENROLAR E D E CORAR
200 gramas de confeitos belga Blossoms Ao Leite/ Amargo Belga Callebaut

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes menos o whisky, e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela.
2. Acrescente o whisky e cozinhe por mais 1 minuto.
3. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
4. Espere esfriar e forme as bolinhas, enrole no confeito belga Blossoms Ao Leite/ Amargo Belga Callebaut.

DICA: Se tiver dificuldade em encontrar os confeitos Belga, você pode substituir os confeitos Callebaut por raspas de chocolate branco, amargo e ao leite misturadas entre si, fica lindo e muito saboroso!



Brigadeiro de Café

Rende: 30 doces
Custo: 0,40
Sugestão de venda: 1,60
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
150 gramas de chocolate ao leite picado
60 ml de café expresso forte ou café coado extra forte

PAR A ENROLAR e decorar
100 gramas de cacau em pó misturados

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes menos o café, e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, acrescente o café e cozinhe por mais 1 minuto.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo cacau em pó.



Red Velvet

Rende: 30 doces
Custo: 0,30
Sugestão de venda: 1,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate belga branco
1 colher de sopa de corante gel vermelho

PAR A ENROLAR e decorar
100 gramas de açúcar de confeiteiro

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe no açúcar de confeiteiro.

DICA: Dependendo da marca do corante utilizado você vai precisar mais ou menos para dar cor ao doce, para não errar a dica é ir colocando o corante aos pouquinhos até que a misture alcance o tom desejado!



KitKat

Rende: 35 doces
Custo: 0,45
Sugestão de venda: 2,00
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 chocolates KitKat picados

PAR A ENROLAR e decorar
3 Chocolates KitKat picados

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes menos o KitKat picado e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, desligue o fogo e com o brigadeiro ainda quente acrescente o KitKat picado e misture bem.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe no KitKat picado até grudar bem.



Sonho de Valsa

Rende: 35 doces
Custo: 0,40
Sugestão de venda: 2,00
Validade: 48hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 bombons Sonho de Valsa picados

PAR A ENROLAR e decorar
10 bombons Sonho de Valsa picados

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes menos os bombons picados e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, desligue o fogo e acrescente os bombons picados.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe nos bombons picados a grosso modo.

DICA: Essa receita permite muitas variações, experimente com Bombons Ouro Branco e Bis!



Delícia de Amêndoa

Rende: 35 doces
Custo: 0,65
Sugestão de venda: 2,10
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
2 gemas peneiradas
100 gramas farinha de amêndoas
50 gramas de chocolate branco picado

PAR A ENROLAR e decorar
200 gramas de amêndoas em lâminas já torradas

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, passe os doces pelas lâminas de amêndoas torradas.

DICA: Nem sempre encontramos as lâminas de amêndoas torradas, e a solução rápida e que funciona é colocar as lâminas em um prato forrado com papel toalha e levar ao micro-ondas por aproximadamente 3-4 minutos. Vá olhando entre um minuto e outro pois o tempo pode variar dependendo do micro-ondas, elas precisam ficar tostadas e levemente douradinhas.



Brigadeiro de Nutella

Rende: 30 doces
Custo: 0,70
Sugestão de venda: 2,20
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de Nutella

PAR A ENROLAR e decorar
150 gramas de raspas de chocolate ao leite

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e forme as bolinhas, em seguida passe nas raspas de chocolate ao leite.

DICA: Decore com uma gota de nutella, que pode ser colocada sobre o doce com a ajuda de 2 colheres de cafezinho ou com saco de confeitar e o bico perlé. FICA LINDO!



Floresta Negra

Rende: 30 doces
Custo: 0,50
Sugestão de venda: 2,00
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
100 gramas de chocolate ao leite picado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
50 gramas de cerejas ao marasquino escorridas e picadas

PAR A ENROLAR e decorar
150 gramas de raspas de chocolate ao leite
30 gramas de cerejas picadas para decorar

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes menos as cerejas e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, acrescente as cerejas e cozinhe por mais 1 minuto.
2. Retire do fogo e coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e faça as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelas raspas de chocolate ao leite.
4. Finalize com um pedacinho de cereja na parte de cima do doce.



Laka

Rende: 30 doces
Custo: 0,40
Sugestão de venda: 1,80
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
50 gramas de chocolate LAKA picado
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal

PAR A ENROLAR e decorar
150 gramas de raspas de chocolate LAKA

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e molde as bolinhas, enrole delicadamente nas raspas de chocolate
LAKA.



Maracujá

Rende: 30 doces
Custo: 0,32
Sugestão de venda: 1,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
100 gramas de chocolate branco picado
1 gema
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
40 ml de suco concentrado de maracujá

PAR A ENROLAR e decorar
100 gramas de açúcar de confeiteiro
Sementes de maracujá

MODO D E P R E P ARO
1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o chocolate branco e leve ao fogo baixo, cozinhe até que desgrude da panela, (isso leva aproximadamente 12-15 minutos após a mistura começar a ferver e criar bolhas).
2. Retire do fogo e acrescente o suco concentrado de maracujá, mexa bem até que a mistura fique homogênea.
3. Despeje a mistura em um prato previamente untado com manteiga.
4. Espere 12 horas para enrolar, faça as bolinhas e passe no açúcar de confeiteiro.
5. Para decorar coloque sementinhas de maracujá sobre o doce já pronto!



Bicho de Pé

Rende: 30 doces
Custo: 0,35
Sugestão de venda: 1,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de Nesquik sabor morango

PAR A ENROLAR e decorar
150 gramas açúcar branco refinado

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, após que a mistura começar a
ferver cozinhe por mais 15-18 minutos.
2. Retire do fogo e coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar, forme as bolinhas e passe no açúcar branco refinado.



Paçoquinha

Rende: 30 doces
Custo: 0,40
Sugestão de venda: 1,60
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de chocolate em pó
2 paçoquinhas esfareladas

PAR A ENROLAR e decorar
4 paçoquinhas esfareladas

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes indicados para a massa e leve ao fogo baixo até que
o brigadeiro se solte da panela.
2. Coloque a massa em um prato untado com manteiga.
3. Espere esfriar e forme as bolinhas e passe nas paçoquinhas esfareladas.



Sucrílhos

Rende: 35 doces
Custo: 0,30
Sugestão de venda: 1,60
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
2 gemas peneiradas
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de chocolate em pó

PAR A ENROLAR e decorar
150 gramas de sucrilhos sabor chocolate

MODO D E P R E P ARO
1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.
2. Espere esfriar e molde as bolinhas, passe no sucrilhos de chocolate.



Brigadeiro de Kinder Bueno Branco

Rende: 30 doces
Custo: 0,35
Sugestão de venda: 1,50
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de leite ninho em pó

PARA ENROLAR e decorar
6 Kinder Bueno Branco

MODO DE PREPARO:
1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o leite ninho em pó, e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 - 14 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.



2. Corte 3 Kinder Bueno em pedacinhos pequenos para o recheio e reserve.**3.** Pique o restante dos Kinder Bueno e reserve para enrolar os brigadeiros.
4. Para enrolar e rechear, aguarde a massa esfriar, molde uma bolinha, achate com a base do dedo e coloque o recheio (Pedacinho de Kinder Bueno), e com muuuita delicadeza termine de enrolar normalmente unindo as bordas do docinho.

5. Para finalizar envolva os brigadeiros no Kinder Bueno Picado!

Incrível brigadeiro de Oreo

Rende: 20 doces
Custo: 0,45
Sugestão de venda: 2,00
Validade: 72hs

INGREDIENTES:
1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
4 colheres de sopa de leite ninho em pó
1 colher de sopa de glucose de milho
8 bolachas (biscoito) Oreo trituradas sem o recheio

PARA ENROLAR e decorar
Recheio de todas as bolachas (biscoito) oreos usadas na receita
8 bolachas Oreo trituradas para enrolar os brigadeiros

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga, o leite ninho em pó e a glucose de
milho e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 - 14 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.



2. Triture as 8 bolachas separadas para a massa e misture no brigadeiro já frio, isso
evita que a bolacha fique com gosto de bolacha amanhecida :) O restante das bolachas
(sem recheio) triture também e reserve para enrolar os brigadeiros assim que prontos.
3. Com o recheio que sobrou das bolachas (Sim, tem recheio!!!) e com a mão levemente
amanteigada molde pequenas bolinhas e reserve para rechear os doces na hora de

enrolar.
4. Para enrolar e rechear, molde uma bolinha, achate com a base do dedo e coloque o recheio, e com muuuita delicadeza termine de enrolar normalmente unindo as bordas do docinho.
5. Para finalizar envolva os brigadeiros na farofinha de oreo!
Posso garantir que essa é uma das minhas receitas preferidas, eu amo biscoitos e o sabor ficou bem intenso, o amarguinho da Oreo combinou muito bem com a doçura que só um Brigadeiro Gourmet tem!

Brigadeiro Bolo de Cenoura

Rende:24 doces
Custo: 0,40
Sugestão de venda: 2,00
Validade: 72hs

INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado
1 gema peneirada
1 colher de sopa de manteiga extra sem sal
100 gramas de chocolate ao leite

PARA decorar
200 gramas de granulado ou raspas de chocolate de boa qualidade

PARA R ECH EAR BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES:
2 ovos
1 cenoura média cortada em pedaços
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 1/2 de farinha de trigo
2 colheres chá de fermento em pó

MODO DE P R E PAR O - bolo de c enoura

1. Bata no liquidificador a cenoura, o óleo e os ovos até que a mistura fique homogênea e sem pedaços de cenoura.
2. Despeje a mistura em uma tigela e misture o açúcar e a farinha, misture até que toda a farinha se incorpore a massa e acrescente o fermento mexendo apenas o suficiente para misturar.
3. Leve ao forno médio (180 graus) por aproximadamente 25 a 30 minutos!
4. Reserve o bolo pronto para rechear os brigadeiros.

MODO DE P R E PAR O – brigadeiro

1. Misture o leite condensado, a gema, a manteiga e o chocolate e leve ao fogo baixo, mexa sem parar até desprender da panela (aproximadamente 12 - 14 minutos), transfira a mistura para um prato untado com manteiga e aguarde esfriar completamente.
2. Corte pequenos pedaços de bolo de cenoura e com a ajuda da ponta dos dedos amasse até que os pedaços se transformem em pequenas bolinhas.
3. Para enrolar e rechear, aguarde a massa esfriar, molde uma bolinha, achate com a base do dedo e coloque o recheio (bolo de cenoura), e com muuuita delicadeza
termine de enrolar normalmente unindo as bordas do docinho.
4. Para finalizar envolva os brigadeiros no Granulado ou Chocolate picado!

