BRIGADEIROS



ÍNDICE

BRIGADEIROS

Brigadeiro Tradicional 04

Brigadeiro Branco 06

Brigadeiro Rosa 08

Brigadeiro Churros 10

Beijinho 12

BRIGADEIROS



BRIGADEIRO TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 790g de leite condensado (2 lata)
- 100g de creme de leite (1/2 caixinha)
- 50g chocolate em pó 50% cacau
- 50ml de água
- 10g de glucose - opcional (1 col de sobremesa)

Rendimento: 700g

MODO DE PREPARO

1 - Dissolva o chocolate em pó nos 50ml de água para formar uma pastinha.

2 - Coloque o leite condensado, o creme de leite, a pastinha de chocolate e a glucose em uma panela de fundo grosso. Misture tudo muito bem e leve ao fogo médio.

3 - Mexa do começo ao fim da preparação.

4 - Quando o brigadeiro desgrudar do fundo da panela, faça um teste para saber se ele está no ponto. Pegue um pouco do brigadeiro com uma colher e jogue por cima da massa que está na panela, se afunda mexa mais um pouco, se formar um ''montinho'' o brigadeiro está pronto.

BRIGADEIRO TRADICIONAL

MODO DE PREPARO

4 - Retire do fogo, transfira a massa para um refratário e cubra com um filme plástico em contato direto com o brigadeiro.

5 - Modele brigadeiros de 12g e passe no GRANULÉ MELKEN.

VALIDADE DA MASSA

7 dias armazenado na geladeira
18 dias congelado

BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

- 790g de leite condensado (2 lata)
- 100g de creme de leite (1/2 caixinha)
- 100g chocolate branco nobre
- 10g de glucose - opcional (1 col de sobremesa)

Rendimento: 730g

MODO DE PREPARO

1 - Coloque o leite condensado e o creme de leite, em uma panela de fundo grosso. Misture tudo muito bem.

2 - Acrescente o chocolate branco picado, a glucose e leve ao fogo médio.

3 - Mexa do começo ao fim da preparação.

4 - Quando o brigadeiro branco desgrudar do fundo da panela, faça um teste para saber se ele está no ponto. Pegue um pouco do brigadeiro com uma colher e jogue por cima da massa que está na panela, se afundar mexa mais um pouco, se formar um ''montinho'' o brigadeiro branco está pronto.

BRIGADEIRO BRANCO

MODO DE PREPARO

4 - Retire do fogo, transfira a massa para um refratário e cubra com um filme plástico em contato direto com o brigadeiro branco

5 - Modele brigadeiros de 10g e passe no confeito BLOSSOM, sabor chocolate branco, da CALLEBAUT

VALIDADE DA MASSA

7 dias armazenado na geladeira
18 dias congelado

BRIGADEIRO ROSA

INGREDIENTES

- 790g de leite condensado (2 lata)
- 100g de creme de leite (1/2 caixinha)
- 100g chocolate branco nobre
- 5 gotas de corante rosa cereja SOFT GEL MIX
- 10g de glucose - opcional (1 col de sobremesa)

Rendimento: 730g

MODO DE PREPARO

1 - Coloque o leite condensado e o creme de leite, em uma panela de fundo grosso. Misture tudo muito bem.

2 - Acrescente o chocolate branco picado, o corante rosa cereja, a glucose e leve ao fogo médio.

3 - Mexa do começo ao fim da preparação.

4 - Quando o brigadeiro rosa desgrudar do fundo da panela, faça um teste para saber se ele está no ponto. Pegue um pouco do brigadeiro com uma colher e jogue por cima da massa que está na panela, se afundar mexa mais um pouco, se formar um ''montinho'' o brigadeiro rosa está pronto.

BRIGADEIRO ROSA

MODO DE PREPARO

4 - Retire do fogo, transfira a massa para um refratário e cubra com um filme plástico em contato direto com o brigadeiro rosa.

5 - Modele brigadeiros de 10g e passe no confeito BLOSSOM, sabor morango, da CALLEBAUT.

VALIDADE DA MASSA

7 dias armazenado na geladeira
18 dias congelado

BRIGADEIRO CHURROS

INGREDIENTES

- 790g de leite condensado (2 lata)
- 50g de creme de leite (1/4 da caixinha)
- 30g de manteiga
- 3g de canela em pó
- 10g de glucose - opcional (1 col de sobremesa)

Rendimento: 700g

MODO DE PREPARO

1 - Coloque o leite condensado e creme de leite em uma panela de fundo grosso. Misture tudo muito bem.

2 - Acrescente a manteiga, a glucose e leve ao fogo médio.

3 - Mexa do começo ao fim da preparação.

4 - Quando o brigadeiro churros começar desgrudar do fundo da panela acrescente a canela, misture e comece a fazer o teste para saber se ele está no ponto. Pegue um pouco do brigadeiro com uma colher e jogue por cima da massa que está na panela, se afundar mexa mais um pouco, se formar um ''montinho'' o brigadeiro churros está pronto.

BRIGADEIRO CHURROS

MODO DE PREPARO

4 - Retire do fogo, transfira a massa para um refratário e cubra com um filme plástico em contato direto com o brigadeiro churros.

5 - Modele brigadeiros de 15g, passe no açúcar cristal e faça pitanguinhas de doce de leite em cada brigadeiro para decorar.

VALIDADE DA MASSA

7 dias armazenado na geladeira
18 dias congelado

BEIJINHO

INGREDIENTES

- 790g de leite condensado (2 lata)
- 100g de creme de leite (1/4 da caixinha)
- 30g de manteiga
- 80g de coco ralado
- 10g de glucose - opcional (1 col de sobremesa)

Rendimento: 700g

MODO DE PREPARO

1 - Coloque o leite condensado e o creme de leite em uma panela de fundo grosso. Misture tudo muito bem.

2 - Acrescente a manteiga, a glucose, o coco e leve ao fogo médio.

3 - Mexa do começo ao fim da preparação.

4 - Quando o beijinho começar desgrudar do fundo da panela comece a fazer o teste para saber se ele está no ponto. Pegue um pouco do beijinho com uma colher e jogue por cima da massa que está na panela, se afundar mexa mais um pouco, se formar um "montinho" o beijinho está pronto.

BEIJINHO

MODO DE PREPARO

4 - Retire do fogo, transfira a massa para um refratário e cubra com um filme plástico em contato direto com o beijinho.

5 - Modele beijinhos de 15g e passe no coco ralado para finalizar.

VALIDADE DA MASSA

7 dias armazenado na geladeira
18 dias congelado



''Que seja doce o dia,
a vida e a alma !''

Autor desconhecido.