
Descomplicando
o
Brigadeiro
com, Érika doces
Érika doces
CONFEITARIA ARTESANAL

Índice

Agradecimento ---------- 1
Introdução ---------- 2
Quais utensílios usar?
Qual validade do brigadeiro? ---------- 3
Como armazenar o brigadeiro? ---------- 4
Por que meu brigadeiro fica melado? ---------- 5
Por que minha massa branca queima? ---------- 6
Ponto de brigadeiro, recheio e bico ---------- 7
Como não talhar o brigadeiro? ---------- 8
Calculando o rendimento da massa ---------- 9
Dicas para um brigadeiro redondo ---------- 10
Sugestões e Indicações ---------- 11
Receita base e a função de cada ingrediente -------- 12

Brigadeiro tradicional ---------- 14
Brigadeiro de morango ---------- 15
Brigadeiro branco ---------- 16
Brigadeiro de cajuzinho ---------- 17
Brigadeiro de coco ---------- 18
Brigadeiro de ninho ---------- 19
Brigadeiro de ferrero ---------- 20
Brigadeiro de oreo ---------- 21
Brigadeiro de paçoca ---------- 22

Brigadeiro de amendoim ---------- 23
Brigadeiro de café ---------- 24
Brigadeiro de queijo ---------- 25
Brigadeiro de romeu e julieta ---------- 26
Brigadeiro meio amargo ---------- 27
Brigadeiro de churros ---------- 28
Brigadeiro de maracujá ---------- 29
Brigadeiro de prestígio ---------- 31
Brigadeiro de limão ---------- 32



AGRADECIMENTO:

Primeiramente quero agradecer a confiança no meu trabalho.

Me chamo Érika, tenho 25 anos, mãe de um casal e atuo na área da confeitaria desde 2016. Comecei pra ajudar minha irmã com uma dívida, quitamos, ela parou e eu dei continuidade. No início era uma renda extra, trabalhei durante 5 anos como recepcionista. Entrei nesse mundo doce sem experiência, mas com muita vontade de aprender. Tive erros, massas que deram errado, dinheiro desperdiçado com material que não deu certo, e sem dúvidas a prática me levou longe. Hoje, minha única fonte de renda é a confeitaria e eu estou dedicando meu tempo criando esse ebook pra te ajudar a fazer os melhores brigadeiros, seja para uma renda extra, ou pra viver completamente deles.



Conte comigo nessa caminhada!

INTRODUÇÃO:

Ah, o brigadeiro!
Quem não é apaixonado por essa bolinha? Existe um mundo tão amplo dos brigadeiros, que não existe uma única maneira certa de serem feitos. Você sabe qual a diferença do brigadeiro **tradicional** e o **gourmet**?

Você lembra do seu aniversário quando criança, que só tinha brigadeiro, coco, cajuzinho, morango e casadinho? O tradicional raiz. Se usava aquele leite condensado inferior, achocolatado, margarina... hoje existe um mundo amplo em relação ao sabor dos doces. Temos doces tradicionais feitos com produtos de qualidade (cacau, leite condensado de uma boa qualidade, manteiga, creme de leite, glucose..)

E o gourmet que são os doces que além de todos os produtos de qualidade levam chocolate nobre na massa e confeitos nobre também. Antes de ensinar a receita, eu vou te dar dicas valiosas que são tão importantes quanto a receita e o modo de preparo dos brigadeiros.

Vem comigo ...

QUAIS UTENSÍLIOS USAR?

.

Panela de fundo grosso: É um material que evita a concentração do calor, evitando queimar seu brigadeiro. Fogo médio/baixo, como essa panela não tem camada anti aderente, usando fogo alto, a chance de grudar o brigadeiro no fundo é grande.





Espátula de silicone/ pão duro: Fácil de lavar, manusear e raspar o brigadeiro da panela. Descarte o uso da colher de pau. Não é recomendada pra quem comercializa alimentos. A madeira pode reter resíduos de alimento e com isso acúmulo de fungos e bactérias.

Balança digital: Ela vai te dar a precisão de tudo que será usado na receita e os docinhos na hora de bolear, aconselho pesar um por um, isso te ajudará na hora deprecificar seus produtos.



.



Plástico filme/ PVC: Utilizado para embalar, ou cobrir a massa evitando a cristalização dos doces.

QUAL VALIDADE DO BRIGADEIRO?

A massa do brigadeiro pode ser congelada por 3 meses, e armazenada até 7 dias na geladeira bem embalada com plástico filme. Ao descongelar a massa, passe do congelador para geladeira e deixe lá por no mínimo 2 horas, e depois o mínimo de 1 hora para temperatura ambiente. Não recomendo tirar do congelador direto pra temperatura ambiente.

COMO ARMAZENAR O BRIGADEIRO?

Com a massa ainda quente, despeje sua massa em um prato raso ou uma bandeja rasa de inox, pra evitar que a massa continue cozinhando, envolva com plástico filme sempre em contato com a massa. O armazenamento correto do seu brigadeiro, é tão importante quanto a receita.

POR QUE MEU BRIGADEIRO FICA MELADO?

Já aconteceu de você enrolar seu brigadeiro, passar no açúcar, passar um tempo e ele estar com aspecto melado? Você sabe por quê isso acontece?

Vou te dizer 3 motivos e como evitar que isso aconteça.

Quando você acaba de tirar seu doce da geladeira, enrola e passa no açúcar. O açúcar em contato com a umidade derrete, dando esse aspecto de molhado/melado. Enrole sempre seu brigadeiro em temperatura ambiente e passe no açúcar em temperatura ambiente também

Quando você enrola seu doce, passa no açúcar e guarda na geladeira. Mantenha sempre seu doce em temperatura ambiente, mesmo que a entrega seja feita no dia seguinte. Feche a caixa e envolva com plástico filme, evitará entrada de ar e formiga.

Quando você enrola seu doce com muita gordura na mão (excesso de manteiga). Enrolar seu brigadeiro com a mão úmida. Isso mesmo, passando água na mão. Não passará gosto pro seu doce e nem deixará ele gorduroso.

Por que minha massa branca queima?

Já aconteceu de você está preparando a massa de ninho, coco, brigadeiro branco... e quando se da conta a massa esta amarelada, ou cheia de gomos preto?
Normalmente isso acontece quando:

- Em algum momento você para de mexer a massa. A massa gruda no fundo da panela e vai queimando soltando esses gomos preto.

- Quando o fogo está alto, a massa vai cozinhando muito e ficando com aspecto amarelada.

- Quando tem uma grande quantidade de massa branca na panela, eu recomendo 2 massas por produção. Quando você coloca muita massa, ela demora mais para cozinhar, consequentemente a massa vai amarelando.

Massa branca perfeita

- Pouca massa junta
- Mexa sem parar
- Fogo sempre baixo

Ponto de brigadeiro, recheio e bico

Ponto é um tópico que muita gente tem dificuldade de acertar, a seguir vou te dar dicas de identificação para cada ponto.

Ponto do brigadeiro de recheio: Quando a massa começar a ferver, vai começar a borbulhar. As bolhas começam devagar, depois acelera. Para o ponto de colher ou recheio, desligue o fogo quando as bolhas estiverem rápidas.

Ponto de bico: O ponto de bico, é um ponto depois do ponto de recheio. Levante a espátula com a massa e ele cairá um pouco mais firme. Despeje em um prato cubra com pvc e leve pra geladeira por no mínimo 2 horas. Para pitangar, retire da geladeira e deixe chegar em temperatura ambiente.

Ponto do brigadeiro: Após passar a fase de borbulhar rápido, as bolhas voltarão ao ritmo lento, após isso, espere de 3 á 5 minutos e mexa até o doce desgrudar completamente da panela, passe a espátula no meio, quando a massa demorar a se juntar, temos o ponto moisés.



Outra maneira de identificar o ponto correto , é levantando a espátula com a massa e ela não se espalhar facilmente, cai em blocos.



COMO NÃO TALHAR O BRIGADEIRO

Você sabe por que o brigadeiro de fruta talha?

Como se trata de um ingrediente ácido, e nossa massa contém muita gordura, muito açúcar e liquido ele, inserido da forma errada, leva o brigadeiro a talhar.

- Nunca coloque a pasta, o suco concentrado ou a poupa da fruta no ínicio da receita, a acidez com a temperatura quente fará com que seu brigadeiro talhe.

- Coloque toda receita base na panela, leve ao fogo e mexa até da o ponto do brigadeiro, feito isso, desligue o fogo, mexa a massa e acrescente a poupa ou o suco e misture.

CALCULANDO O RENDIMENTO DA MASSA

Pra você saber o rendimento da sua massa, é simples. Quando sua massa tiver no ponto, e você for despejar no prato, coloque o prato em cima de uma balança e pese.

Segue o exemplo do cálculo.

Ex: 450G de massa, e você vai fazer brigadeiros de 16G.
450g (valor da massa) dividido por 16 (grama do brigadeiro) = 28,12

Logo, minha massa renderá uma média de 28 brigadeiros de 16g.

DICAS PARA UM BRIGADEIRO REDONDO

MEU BRIGADEIRO ESPALHA NA FORMINHA DEPOIS DE PRONTO, E AGORA?

Sua massa precisa está no ponto correto, assim, ela depois de enrolada ficará firme e não vai se espalhar na forminha.

Umedeça aos mãos para enrolar ao invés de manteiga, isso evitará que seu brigadeiro cristalize e fique com aspecto melado por causa o excesso de gordura.

Faça um formato de concha com as mãos quando for enrolar o brigadeiro, sem apertar muito, enrole com as mãos suave.



Enrole, passe no granulado e enrole novamente. Esse processo dará um acabamento perfeito pro doce.

SUGESTÃO E INDICAÇÃO

- Para que seu brigadeiro fique todos do mesmo tamanho, pese um por um.

- Sugiro 16g para o cento e 22g pra unidade

- Forminha nº 5 para o cento e nº4 pra unidade. Se sua preferência for que o doce apareça mais que a forminha, sugiro nº 6 para o cento e nº 5 pra unidade.

- Quando enrolar os doces, enrole, passei no confeito e enrole novamente. Esse processo dará um acabamento perfeito.

- Marcas de leite condensado que eu indico:
Moça, Itambé / Italac, Piracanjuba

- Marcas de creme de leite que eu indico:
Italac, Piracanjuba, CCGL, Nilza



- Confeitos gourmet que eu indico:
Callebaut, Melken, Sicao

- Confeitos tradicionais que eu indico:
Mavalério

- Chocolate em pó que eu indico:
33% ou 50% da Sicao ou Melken

- Barra de chocolate que eu indico:
Sicao

*As indicações são de produtos que já usei e gostei, caso queira testar outras marcas, fique à vontade. *

RECEITA BASE E A FUNÇÃO DE CADA INGREDIENTE:

- Leite condensado: O principal ingrediente do brigadeiro, por isso escolha um bom leite condensado, que tenha de 6% a 8% de gordura.





- Creme de leite: Todo brigadeiro precisa de um teor de gordura, pra ajudar a segurar a cristalização do brigadeiro por mais tempo já que o leite condensado tem muito açúcar. Use creme de leite que tenha entre 17% e 25% de gordura. Uma ótima gordura, vai deixar sua massa mais cremosa, aveludada e aumenta o rendimento da receita.

- Manteiga: A manteiga junto com o creme de leite, é a gordura uma fonte de gordura, ela proporciona o brilho, cremosidade e sabor pro brigadeiro. Opte pela manteiga sem sal. (Manteiga, não margarina)





- Chocolate nobre: O chocolate proporciona uma cremosidade maior na massa, e suaviza o doce do leite condensado.

- Glucose: A função da glucose é a extensão da validade do seu brigadeiro. Caso queira fazer uma massa que dure mais tempo, pode incluir uma colher de chá de glucose.



(O chocolate nobre na massa, é opcional. Se você não tiver condições de já iniciar usando chocolate nobre na massa, você pode fazer perfeitamente com os demais ingredientes sem chocolate nobre. Só seguir todo o passo a passo das receitas sem incluir o chocolate nobre.)

MEXA SEU BRIGADEIRO EM FOGO MÉDIO/BAIXO

BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:
1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre ao leite
20g de chocolate em pó 50%



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o chocolate em pó (misture esses 2 ingredientes, pra evitar que a massa fique com gominhos) o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo, e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no granulado de chocolate ao leite.

BRIGADEIRO DE MORANGO



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
20g de Nesquike

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o nesquike,
(misture primeiro esses 2 ingredientes, pra evitar que a massa fique com gominhos)
o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga
misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar.
Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo, e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no açucar refinado ou no blosson de morango

BRIGADEIRO BRANCO



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga, misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura abaixe o fogou e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo, e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado

Passe no granulado branco ou chocoball branco

CAJUZINHO

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre ao leite
10g cacau 50%
20g amendoim



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o amendoim e o cacau 50% ,
(misture primeiro esses 3 ingredientes pra não ficar gominhos)
o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga
misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar.
Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe açúcar refinado ou cristal, e finalize com um amendoim pra decoração.

BRIGADEIRO DE COCO



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
20g de coco ralado

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o coco, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe açúcar refinado ou no coco ralado, finalize com cravo (opcional)

BRIGADEIRO DE NINHO



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
20g de leite em pó
(Indico: Ninho, Aurora ou Itambé)

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o leite em pó,
(misture primeiro esses 2 ingredientes pra não ficar gominhos)
o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe leite em pó, e finalize com a pitanga de Nutella (indico: Bico celebrate 19)

BRIGADEIRO DE FERRERO

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre ao leite
(caso não use a barra, usar 20g de chocolate em pó 50%)
20g de nutella



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o chocolate em barra, o creme de leite, a manteiga e a Nutella, misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar.
Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no amendoim picado, e finalize com uma roseta de Nutella. Pode colocar dentro também uma avelã.
(Indico: Para roseta, o bico celebrate 19)

BRIGADEIRO DE OREO

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
1 pacote de biscoito oreo
20g de leite em pó



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o leite em pó,
(misture primeiro esses 2 ingredientes pra não ficar gominhos)
o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.Depois de pronto, quebre 4 biscoito, jogue na massa e misture bem

Passe no biscoito triturado, triture no liquidificador até ficar pó, e finalize com mini oreo.

BRIGADEIRO DE PAÇOCA



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
20g de amendoim triturado

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o amendoim triturado, (misture primeiro esses 2 ingredientes pra não ficar gominhos)
o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no amendoim triturado.

BRIGADEIRO DE AMENDOIM

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
20g de amendoim picado



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o amendoim picado, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no amendoim picado.

BRIGADEIRO DE CAFÉ

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre ao leite ou meio amargo
1 colher de chá de café solúvel



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, café, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no açúcar refinado, ou no granulado meio amargo ou no granulado ao leite, ou no cacau 33%. .

BRIGADEIRO DE QUEIJO

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de choco nobre branco
20g de queijo ralado



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, queijo ralado, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no açúcar refinado.

BRIGADEIRO DE ROMEU E JULIETA



Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
Pedaços de goiabada
20g de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, queijo ralado, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no açúcar refinado
Antes de enrolar, abra a bolinha e coloque um pedaço de goiabada dentro, enrole e finalize com uma goiabada por cima

BRIGADEIRO MEIO AMARGO

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
30g de chocolate
nobre meio amargo
20g de cacau em pó 100%



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o cacau em pó (misture primeiro esses 2 ingredientes pra não ficar gominhos)o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no confeito meio amargo.

BRIGADEIRO DE CHURROS

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
1 colher de chá de canela
Doce de leite para decoração



Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, a canela,
(misture primeiro esses 2 ingredientes pra não ficar gominhos)
o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga
misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura, abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no açúcar refinado ou cristal misturado com canela, finalize a decoração com doce de leite
Indico: Itambé ou Elegê
Indico: Bico de confeitar: Celebrate 32

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre branco
1 Maracujá



O brigadeiro de maracujá, por se tratar de fruta, o maracujá precisa passar por um processo de redução. Pegue a fruta, retire a poupa e coloque no liquidificador com a semente, sem adição de água, açúcar.. só a fruta. Bata, leve ao fogo baixo até ganhar uma consistência grossa, e reserve.

Modo de preparo:

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, após isso, acrescente uma colher de sopa do maracujá. Se o brigadeiro perder o ponto nesse processo,

volte com a panela ao fogo e dê o ponto.
(Acrescentar o maracujá por último, evitará que seu brigadeiro talhe)
Se não quiser usar a fruta, você pode colocar 40ml de suco concentrado no lugar da redução

Passe no açúcar refinado, ou no leite em pó, ou no confeito branco.



BRIGADEIRO DE PRESTÍGIO

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre ao leite
20g de chocolate em pó 50%
10g de coco ralado



Modo de preparo:
Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o chocolate em pó, o coco ralado (misture esses 2 ingredientes, para evitar que a massa fique com gominhos) o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo, e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado.

Passe no coco ralado

BRIGADEIRO DE LIMÃO

Ingredientes:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
20g de manteiga
50g de chocolate nobre ao leite
20g de chocolate em pó 50%
1 limão



Modo de preparo:

Raspe o limão, tirando só a casca verde, se sair a parte branca, o brigadeiro vai amargar. Retire o suco do limão, leve ao fogo ate engrossar um pouco. Reserve.

Em uma panela acrescente:
O leite condensado, o chocolate em barra, o creme de leite e a manteiga misture tudo e leve ao fogo médio - mexendo sem parar. Após levantar fervura abaixe o fogo e mexa até dar o ponto do brigadeiro, quando chegar ao ponto desligue o fogo, e continue mexendo por 1 minuto com o fogo desligado. Feito isso, acrescente a raspa do limão e o suco, mexa bem, se o brigadeiro perder o ponto volte com ele pro fogo até dar o ponto novamente.

Passe no açucar refinado ou cristal.

Chegamos até aqui, e seguindo todas essas dicas você fará os melhores brigadeiros.

Érika doces
CONFEITARIA ARTESANAL

Peço por favor que **não compartilhe essa apostila**, ela está respaudada no artigo 98 da lei nº 9.610 de 19 de Fevereiro de 1998 - **Lei de direitos autorais**.

Muito sucesso nas suas vendas,
e no seu negócio.

Até a próxima