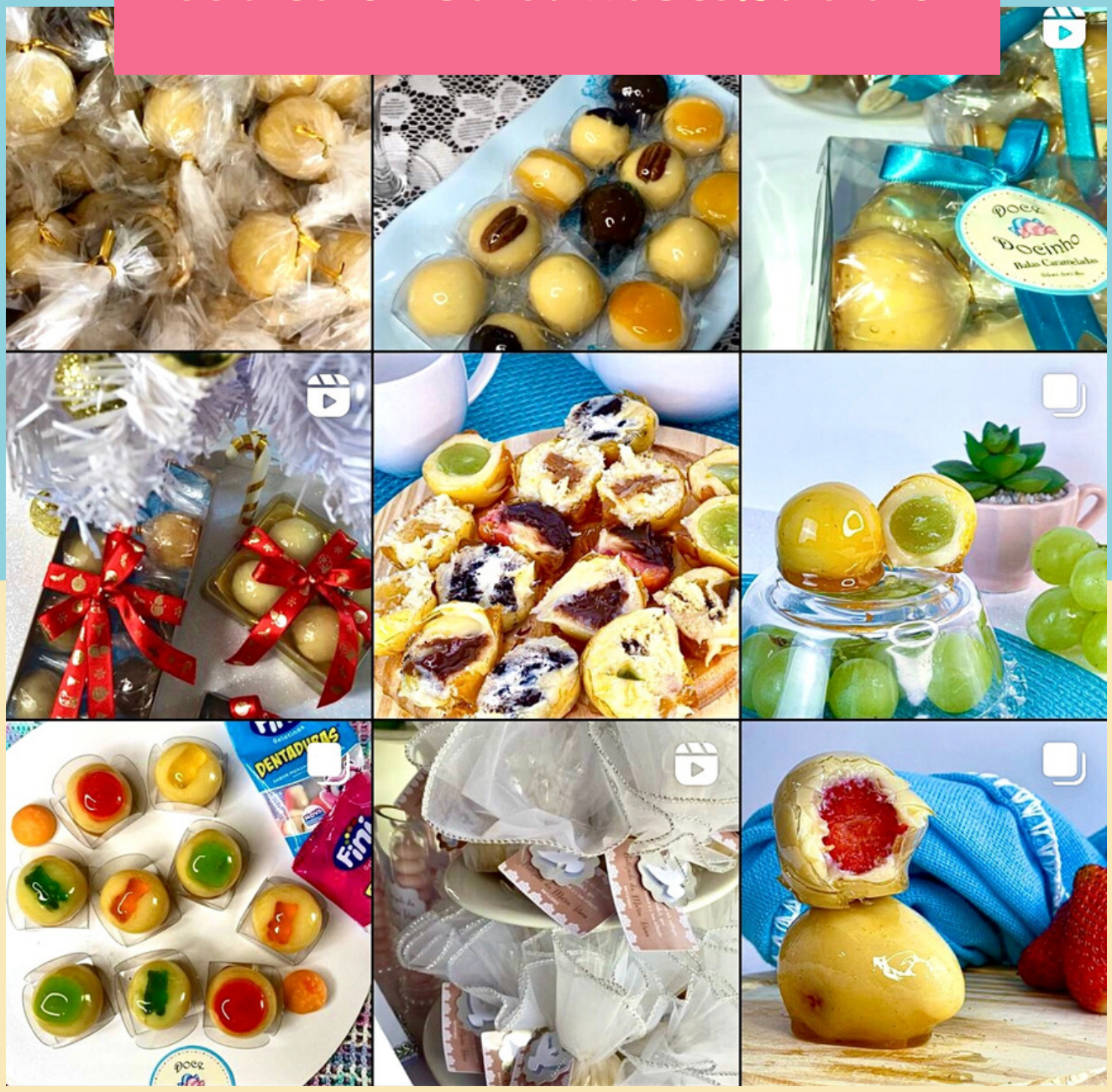
REVELANDO TUDO SOBRE:

Balas Caramelizadas



@doce.dociinho

SUMÁRIO

Essa sou eu! 03

Utensílios na cozinha! 08

Importante! 10

Massa de Coco 12

Massa de Brigadeiro 13

Massa de Maracujá 14

Massa de Oreo 15

Massa de Doce de Leite 16

Massa de Café 17

Massa de Ninho 18

Massa de Nozes 19

Massa de Cereja 20

Massa de Caramelo Salgado 21

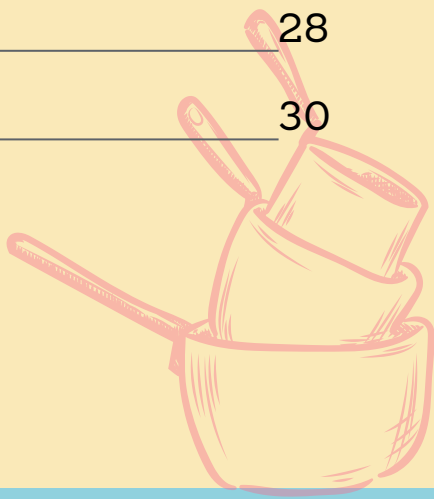
Massa de Pistache 22

Massa de Limão 23

ATemida Calda 24

O Caramelo mais desejado! 28

Embalagem e Conservação 30



Um pouquinho de mim pra você!



Eu sou a Pri e minha paixão por Caramelo teve início em 2021, eu era CLT mas não me encaixava nesse mundo, na verdade sempre soube que nasci para viver livre, e o empreender te trás essa possibilidade, claro que a dedicação e a disciplina é que vão dizer se o seu negócio terá sucesso ou não, só depende de você e eu amo tudo que depende da minha entrega pois sei que darei o meu melhor.

Antes da pandemia eu trabalhava em uma empresa privada na área da saúde em plantões de 12 /36hr, pela manhã cursava faculdade, à tarde afazeres de casa, cuidado com as filhas, marido, enfim, nada diferente da realidade de muitas mulheres, um dia eu olhei pra mim e me vi trancada no quarto escuro em plena luz do dia com todo meu tempo preenchido porém sem nenhuma vontade de viver. Fui em busca de ajuda profissional depois de uma forte crise de ansiedade e fui encaminhada com urgência para área da

psiquiatria, fui afastada do trabalho por um tempo e logo iniciou a pandemia, passei um período a base de medicações fortes e muita oração, aos
poucos Deus foi me trazendo de volta ao encontro do meu propósito e fui tendo novamente vontade de ver a luz, eu frequentava um grupo de mulheres e tivemos um encontro, isso já em 2021 e cada uma levaria algo para confraternizar, como sempre amei doces fui buscar na internet o que eu poderia levar de diferente e encontrei as BALAS BAIANAS tradicionais em formato de flor e achei que além de algo gostoso eu ainda ia "mimar" as minhas amigas.

Eu sempre fui apaixonada por bala baiana mas nunca tinha feito, então como todas nós eu corri pra onde? SIIIIIIIMMMMMMM.. para o "You Tube", e fiz as minhas primeiras balas caramelizadas, nem preciso dizer que foi SUCESSO!!

Todas elas elogiaram por que ficaram um luxo na mesa e quando experimentavam, aí pronto, se apaixonavam. Nesse período eu já tinha o Instagram da Doce Docinho porque eu vendia doces aos finais de semana nesse local que frequentávamos para arrecadar um valor e ajudar mulheres em situação difícil,

mas as balas caramelizadas eu nunca tinha feito. As amigas começaram a perguntar se eu faria por encomenda, que eu precisava por aquela delícia pra vender. Eu fui pra casa pensativa e hora ou outra recebia mensagem no Whats do tipo: Amiga não paro de pensar naquela bala; Amiga vai ter aniversário da minha mãe preciso dessas balas..

Daí eu comecei a fazer pra uma, pra outra, sem pretensão. Um dia uma cliente pediu as balas mas ela queria de brigadeiro pois não gostava de coco, foi daí que veio a luz e eu enxerguei um grande negócio que estava ali bem na minha frente, fui novamente pesquisar a receita e dei de cara com o perfil do Instagram da Tati Barbi que se tornou minha inspiração, ela é referência aqui no Brasil quando se trata de Balas Caramelizadas, foi quando vi a possibilidade de trabalhar só com Caramelizados, é um doce que trás memória afetiva, não se encontra em qualquer lugar, não é todo mundo que faz, e é simplesmente delicioso, uma explosão de sabores. Como eu já mexia com doces pensei: Vai ser "facinho", doce engano kkkkkk, errei muuuuuito, perdi muita bala, grudava no dente, grudava na embalagem,

grudava no garfo, mas eu tinha um kilo de açúcar, um garfo e um sonho. Eu insisti e persisti, e elas foram ficando cada vez melhores e foram surgindo pedidos e mais pedidos, mesmo com ajustes para serem feitos eu vendia muito bem e sentia alegria em cada feedback dos clientes dizendo que estavam deliciosas, eu sabia que ainda tinha que melhorar muito, mas mesmo assim eu estava muito feliz, tinha dias que eu não recebia nenhum pedido e ficava me perguntando se era aquilo mesmo que eu queria fazer, talvez já era hora de parar de sonhar e voltar para a "segurança" da carteira assinada, eu orava, eu chorava, me questionava muito, graças a Deus meu marido sempre supriu todas as despesas da casa mas mesmo assim eu sempre gostei de contribuir.

AQUI FOI A VIRADA DE CHAVE!

Um belo dia eu recebi um pedido, depois de uma longa noite de oração esse pedido veio em forma de resposta, o pedido de uma cliente que já tinha experimentado e se apaixonado em nossas balas, o pedido dela foi no valor de mais de R$1.500, fiz e refiz as contas, conferi com ela novamente, nunca vou esquecer desse dia, eu chorei

agradecendo a Deus e ali eu sabia que era aquilo que eu iria fazer e nada mais me parou. Tinha detalhes que eu precisava aprender com quem já estava há mais tempo na área, então quando a Tati abriu consultoria eu peguei um dinheiro e investi sem pensar, as vendas já eram consideráveis, nesse período nós já tínhamos mudado de um apartamento para uma casa pois precisava de espaço, e em Novembro na consultoria eu peguei os detalhes que me trouxeram ao resultado incrível que entrego aos meus clientes hoje. Quero deixar registrado aqui meu carinho pela vida da Tati em partilhar seus ensinos e hoje estou aqui pra te ensinar aquilo que eu mais me dediquei em aprender na vida, me especializei com o que tem de melhor no mercado, e o meu desejo é que você também tenha a sua história pra contar e eu quero fazer parte da sua jornada no mundo dos Caramelizadas que se inicia agora.

Vamos Caramelizar o Mundo!

Amo e honro a sua vida aqui comigo.

Muito Obrigada!

Alguns dos utensílios que utilizo na minha cozinha.





Alguns do itens que utilizo na minha cozinha





Importante

Se você quer ter o melhor produto, decida utilizar os melhores ingredientes.
Não desista na primeira calda que provavelmente não vai dar certo!
Os erros fazem parte de qualquer processo.

- **O uso de luva não é obrigatório pela Secretaria Municipal da Saúde para manipulação de alimentos, procure manter as unhas cortadas, sem esmalte, e a higienização das mãos correta e frequentemente. Utilizamos luvas de vinil para bolear as massas.**

- **O uso de panelas antiaderentes e espátulas de silicone entregam um melhor resultado e facilita não grudar no fundo da panela. Jamais utilize panela de fundo grosso, ela aquece mais rápido e consequentemente irá queimar o seu doce.**

- **O PONTO DA MASSA é aperfeiçoado com a prática, quanto mais treino melhor, assim como tudo na vida. Quando começar a desgrudar das laterais derrame com a colher até ver como se fossem "estrias" se formando ao descer o doce, mexa e faça novamente, quando ver essas "estrias" está no ponto correto, nada de ponto "Moisés", nem soltar completamente do fundo da panela, o ponto correto é o mencionado acima.**

Importante

• As massas precisam de descanso para estabilizarem. Oriento fazer com 1 dia de antecedência, retire da geladeira uma hora antes de bolear, as massas “devem” estar em temperatura ambiente para receber o banho no caramelo.

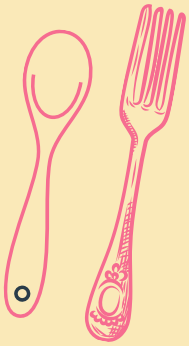
• Importante pesar as porções com auxilio de uma balança para padronizar o tamanho, com a colher pegue a porção desejada da vasilha, nada de ficar mexendo na massa, isso pode alterar a textura e fazer açucarar mais rápido a sua bala.

• Sempre utilizar LEITE CONDENSADO INTEGRAL 8% DE GORDURA, semidesnatado vai cristalizar sua massa mais rápido.

• As massas de Coco e Ninho possuem pontos diferente das demais, por conter uma quantidade grande de coco e ninho, elas chegam ao ponto mais rápido.

Vamos Começar?!





BRIGADEIRO DE COCO



Ingredientes:

1 lata de leite condensado:

70grs de coco ralado desidratado;

5grs de margarina,(qually c/ sal)

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e mexa bem até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo médio/baixo e continue mexendo sem parar até começar a soltar das laterais. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO TRADICIONAL



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

50grs de chocolate 50% cacau (Dois Frades-Nestlé);

5grs de margarina,(qually c/ sal)

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e mexa bem até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo médio/baixo e continue mexendo sem parar até dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

5grs margarina,(qually c/ sal);

15grs de chocolate branco (nobre)

150ml de maracujá batido no liquidificador.

Modo de preparo:

Primeiramente você irá apurar o maracujá em uma panela (deixar fervendo até o sumo do maracujá engrossar) mexendo sem parar para não queimar, após ficar na consistência de uma pasta acrescente os demais ingredientes e mexa até até dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE OREO



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

1 pacote de bolacha Oreo de 90grs;

5grs de margarina,(qually c/ sal).

Modo de preparo:

Coloque em uma panela o leite condensado, margarina e o recheio de dentro do biscoito (reservar o biscoito em um recipiente, triture ele suavemente com as mãos pois irá utilizar no final), em seguida leve ao fogo médio/baixo e continue mexendo sem parar até dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo acrescente os biscoitos e mexa delicadamente, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE DOCE DE LEITE



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

150grs de Doce de Leite (Itambé)

5grs de sorbitol

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e mexa bem até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo médio/baixo e continue mexendo sem parar até dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE CAFÉ



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;
15grs de chocolate 50% cacau (Dois frades);
15grs de Café Solúvel (Nescafé Forte);
5grs de margarina,(qually c/ sal).

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e mexa bem até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo médio/baixo e continue mexendo sem parar até dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE NINHO



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

120grs de Leite Ninho

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e mexa bem até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo médio/baixo e continue mexendo sem parar e delicadamente até começar a desgrudar levemente das laterais. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos.

Untar um recipiente com um pouquinho de margarina e coloque a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar um plástico filme sem encostar na massa, leve para a geladeira por no mínimo 8hr.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE NOZES



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

50grs de nozes quebradas ao meio

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e mexa bem até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo médio/baixo e continue mexendo sem parar até dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE CEREJA



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

200grs de cereja marrasquino (La Violeteira)

5gr margarina,(qually c/ sal)

Modo de preparo:

Coloque as cerejas cortadas em pedaços junto com a calda em fogo baixo para apurar mexendo sempre, quando elas começarem a fazer um barulhinho como se estivesse estourando já pode acrescentar o leite condensado e a margarina, continue mexendo sem parar até começar a dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa, em seguida despeje no recipiente untado e não mexa mais.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE CARAMELO SALGADO



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;
120grs de açúcar
30grs de manteiga (manteiga de verdade)
50grs de doce de leite (Itambé)
Flor de sal à gosto
Snow Flakes

Modo de preparo:

Coloque o açúcar para derreter, fique de olho para não deixar queimar, mexa com delicadeza, quando estiver derretido por completo com fogo baixo acrescente a manteiga mexa sem parar, acrescente o doce de leite mexa sem parar, quando estiver dissolvido por completo vai acrescentando o leite condensado aos poucos, continue mexendo sem parar até o ponto da página 10, Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos. (Quando estiver pronto acrescente a flor de sal com moderação). Snow Flakes põe quando estiver perto de banhar na calda.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE PISTACHE



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;

70grs de pistache cru e sem casca triturado

5grs de pasta de pistache Dabella

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes sem a pasta em uma panela e mexa bem até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo baixo e continue mexendo sem parar até o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo acrescente a pasta de pistache e continue mexendo por 15 segundos para ativar o brilho da massa.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

BRIGADEIRO DE LIMÃO



Ingredientes:

1 lata de leite condensado;
5grs de margarina,(qually c/ sal)
15grs de chocolate branco (nobre)
100ml de limão espremido.

Modo de preparo:

Primeiro você irá apurar o limão em uma panela (deixar fervendo até o suco do limão reduzir), mexendo sem parar para não queimar, após engrossar acrescentar os demais ingredientes e mexer até ficar homogêneo, em seguida leve ao fogo médio/baixo até dar o ponto descrito na página 10. Após desligar o fogo continuar mexendo por 15 segundos.

Colocar a massa para esfriar em temperatura ambiente, após esfriar colocar o plástico filme, importante o plástico não ter contato com a massa. Levar para a geladeira por no mínimo 8h para estabilizar.

Validade 7 dias na geladeira.

A Temida Calda!

Se você pensa que a Calda de Caramelo é o bicho papão, sinto em lhe dizer, NÃO É! Parece difícil mas depois que você acertar a primeira dificilmente irá errar.

O segredo para a Calda Perfeita é: quantidade correta dos ingredientes e prática, e alguns detalhes que eu vou te contar agora!

Super importante ficar pertinho dela enquanto está sendo preparada, pois um pequeno descuido ela passa do ponto e queima, deixando um gosto amargo e nada agradável.

Para trabalhar com a calda existe uma luva específica, caso o caramelo entre em contato com suas mãos a queimadura pode chegar a terceiro grau, então TODO cuidado será pouco, principalmente no início onde você está criando intimidade com ela. Importante também preservar os pés com sapatos fechados e roupas adequadas, se tiver crianças pequenas e bichinhos de estimação deixe-os longe nesse momento.

O clima do ambiente irá interferir no processo de caramelização, cada estado tem clima, temperatura e umidades diferentes, então se puder investir em um ar condicionado no local que produz as balas será extremamente importante principalmente se a sua região for quente e úmida.

A Temida Calda!

No meu início eu não tinha ar condicionado e nem imaginava que ele seria de extrema importância para a produção de balas perfeitas, mas eu tenho alguns aliados ao meu favor, moro em Brasília onde tem um clima seco e a umidade super baixa a maior parte do ano, então tive sucesso muitas vezes, porém em alguns períodos do ano chove, e eu sentia a mudança, as balas alteravam um pouco a sua estrutura.

Quando fiz a consultoria vi que o ar condicionado da cozinha onde são produzidas as balas fica posicionado próximo a mesa onde as balas são embaladas, e ficou entendido que esse "detalhe" faz parte de um dos sucessos no resultado final.

Poxa Pri, mas eu não tenho como por um ar em casa.. Não tem problema! Vai conseguir fazer as balas do mesmo jeito, porém te oriento a fazer em quantidades menores e começar a juntar uma grana pra investir em um ar portátil, ele super supre a necessidade. Conheço muitas meninas que fazem as balas e vendem e não tem ar condicionado, e tá tudo bem, o que eu estou passando pra você é que para alcançar a qualidade que eu ofereço aos meus clientes da mesma forma que aprendi na minha especialização, ter o seu ambiente climatizado é fundamental.

A Temida Calda!

No processo de caramelização é importante ter alguém pra jogar a massa boleada pra você banhar, o trabalho deve ser ágil pois a calda resfria rápido e não deve voltar para aquecer muitas vezes para ela não ficar muito escura e nem amarga.

Se você estiver iniciando vamos começar com a massa de coco, pois ela é mais consistente e quando você estiver segura poderá passar para outra massa mais cremosa, você já pode iniciar o banho na calda usando o garfo ou se sentir mais segurança as primeiras pode fazer no palitinho, foi assim que eu comecei.

O Segredo do Garfo: “Apanhei” muito pra aprender a banhar as balas com o garfo, já cheguei a usar uns 20 garfos, um pra cada bala kkkkkkk.. Quando a calda estiver no ponto você mergulha o garfo nela e deixa pegar a temperatura da calda e a cada bala que for banhando vai “lavando” o garfo dentro da própria calda, imaginava ser assim? Incrível o poder do conhecimento né? Quando eu descobri isso minha mente fez: UAL, COMO NÃO PENSEI NISSO ANTES..

Unte uma forma de alumínio com um pouquinho de margarina ou óleo, (eu uso óleo sempre), retire o excesso e vai pondo as balas encostando o garfo na forma e depositando a bala delicadamente e com agilidade, lava o garfo na calda, a outra pessoa joga

A Temida Calda!

a bala e você retira e assim vai até finalizar.
Assim que finalizar a primeira calda corre para embalar, NÃO ESPERA, esse processo também é um dos segredos para a bala ficar perfeita.
Preciso esperar a bala esfriar? NÃO! Assim que terminar de banhar umas 20 balas por exemplo, pode começar a embalar a primeira que banhou, agilidade nesse momento, você e sua dupla que tiver te ajudando. Embala bem justinha e o fecho também bem apertadinho, nada de ar dentro da embalagem, muito cuidado para não por muita força e quebrar a bala, ela é extremamente delicada! UMA VERDADEIRA JÓIA!

O Caramelo mais desejado do Mundo!

Ingredientes:

200grs de açúcar refinado (União)

100ml de água

1 colher de sopa de vinagre de maçã (Castello)

Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma panela e mexa levemente. Leve ao fogo de médio à alto e não mexa mais. Quando estiver próximo ao ponto correto vão se formar bolhas menores e você vai perceber a alteração da cor da calda, quando começar um leve amarelado nas laterais da panela, mexa "a panela" CUIDADOSAMENTE para misturar com o caramelo do meio.

A temperatura do caramelo pronto para caramelizar é entre 155 a 165 graus, caso não tenha o termômetro pode fazer a técnica da água gelada, quando ver a mudança na cor da calda vai pingando com a colher a calda dentro de um recipiente com a água gelada e se estralar e você mastigar e não grudar nos dentes está pronta!

Usei por muito tempo o teste da água pois eu queria sentir na boca se o caramelo não iria grudar nos dentes.

O Caramelo mais desejado do Mundo!

Como já mencionei acima, você irá banhar uma a uma com ajuda de um garfo e colocar em uma forma de alumínio untada com um pouquinho de margarina ou óleo para não grudar a bala em baixo.

Vai dobrando a receita conforme a quantidade das balas que fizer; com balas de aproximadamente 22gr essa receita carameliza entre 15 a 20 balas.

Assim que for sentindo que a calda for encorpando pode voltar ao fogo para ela ficar mais líquida novamente quantas vezes forem necessário, vai mexendo a panela delicadamente e quando observar que ela já está mais fininha volta para a caramelização.

Outro pulo do gato incrível é: comece a banhar pelas massas mais clarinhas, conforme for levando a calda novamente ao fogo ela vai amarelando cada vez mais, você vai pondo outros sabores a cada aquecida na calda, exemplo: Coco, Nozes, Cereja, Brigadeiro...Das massas mais claras para as mais escuras.

IMPORTANTE: A bala de café sempre tem que ser a última ou a única a ser banhada na calda pois ela transfere sabor.

Embalagem

-Celofane Boop 15x20cm

-Fecho Prático

Após você banhar todas as balas, o caramelo já vai estar durinho, você irá começar a embalar pela primeira bala que você banhou. O segredo é embalar rápido e cuidadosamente para não grudar e nem quebrar, feche ela bem com o fecho prático, pois é extremamente importante estar bem fechada a embalagem, para não entrar ar e não derreter o seu caramelo.

Conservação

Não deixe expostas ao sol e em locais quentes;

•Mantenha na geladeira por até 5 dias;

•Pode ser congelada por até 30 dias;

•Descongelamento: caso o cliente for congelar, oriente que deixe em temperatura ambiente por 1h antes de consumir.

•Sugiro reforçar muito isso ao entregar o seu pedido, pois as balas fora da geladeira DERRETEM.