E-BOOK

TUDO SOBRE Brownie



JOYCE GALVÃO

[2024] TODOS OS DIREITOS RESERVADOS | CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Para Patrícia
Se não fosse você, esse ebook não existiria!

OI, EU SOU A Joyce Galvão

Sou formada em gastronomia, em engenharia de alimentos e especialista em Docência no Ensino Superior, refletindo meu compromisso com a excelência educacional e minha busca incessante por conhecimento. Isso é o que meu percurso acadêmico diz. Os caminhos por onde andei falam um pouco mais…

Depois de navegar por muitas áreas da gastronomia (de ajudante de cozinha a apresentadora de TV) me proporcionando uma visão abrangente do setor, decidi ouvir meu coração e fincar meus pés na confeitaria, sem nunca deixar de lado a minha veia curiosa dos estudos e da pesquisa. O porquê sempre me motivou a querer saber mais e ir além!

Nasci em São Paulo e morei em Barcelona, onde vivi as experiências mais incríveis da minha carreira trabalhando ativamente no primeiro centro de pesquisas voltado para a gastronomia, a Fundació Alícia (2007), ao lado dos mais estrelados e renomados chefs do mundo como Ferran Adriá (elBulli), Heston Blumenthal (The Fat Duck) e os irmãos Roca (el Celler de Can Roca).

Minha experiência em mídia inclui duas temporadas como apresentadora do programa A Confeitaria, veiculado no canal a cabo Fox Life (ex- Bem Simples) e já escrevi para diversos jornais e revistas abordando temas relacionados ao cenário gastronômico, em especial o de São Paulo.

Além disso, tive a oportunidade de compartilhar meu conhecimento em palestras e eventos de renome internacional como o Science and Cooking World Congress em Barcelona e a Semana Mesa SP. Prestei consultorias para diversos bares, restaurantes e confeitarias, atuei como professora em diversas universidades e escolas pelo Brasil sendo honrada como professora homenageada em duas turmas de formandos.

Durante seis anos, administrei minha própria confeitaria, a All about Cakes, idealizei o Compartir evento com o intuito de promover o fortalecimento da confeitaria nacional, contando com o apoio de diversas marcas do setor e minhas criações já protagonizaram as revistas de gastronomia mais importantes do país.

Minha incursão no mundo editorial resultou na publicação de dois livros de sucesso: "A Química dos Bolos", em 2017 – que figura na lista dos mais vendidos de Gastronomia e Culinária pela Amazon e "Ingredientes para uma Confeitaria Brasileira", em 2021. Além disso, em 2014, estabeleci um estúdio dedicado à pesquisa e desenvolvimento para o setor A&B, bem como à produção de conteúdo.

Engajada em compartilhar conhecimento, promover uma abordagem inovadora e fortalecedora do segmento, criei o primeiro site brasileiro dedicado à confeitaria profissional, espaço que permite compartilhar um pouco mais minha visão e pensamentos sobre o mundo e a confeitaria brasileira de maneira ampla. E então, mergulhei no universo online trazendo a maior formação de bolos do Brasil - disseminando a mensagem da confeitaria por todo o mundo!

Pegue um fouet, ponha o avental e vem confeitar comigo!!!! A cozinha é sua!!!



ÍNDICE

08 APRESENTAÇÃO

09 VAMOS FALAR SOBRE INGREDIENTES

11 COMO DESENVOLVER SUA RECEITA

14 INTENSIDADE DE SABOR

16 BALANCEAMENTO

18 COMO FORMATAR A CASQUINHA

20 ANTES DE COLOCAR A MÃO NA MASSA

22 BROWNIE CREMOSO

25 BROWNIE CREMOSO de BANANA

31 BROWNIE FUDGY

ÍNDICE

34 **BROWNIE WHISKY COM CUMARU**

39 **BROWINE FOFINHO**

42 **BROWNIE FLORESTA NEGRA**

45 **BLONDIE DE CAFÉ**

48 **BROWNIE SEM GLÚTEN**

52 **CONGELAMENTO**

54 **EMBALAGEM**

60 **BROWNIE AOS BOCADOS**

62 **BROOKIE**

TUDO SOBRE Brownie

Se você tem meu livro A Química dos Bolos provavelmente já sabe o que vou dizer: existem tantas receitas de brownie no mundo quanto estrelas no céu. E mesmo assim, você deve se perguntar (ao menos eu me pergunto): como um preparo tão simples, com os mesmos ingredientes, pode resultar em produtos tão diferentes?

Essa não só é a magia da confeitaria como o mistério (e a química) por trás das receitas! Dependendo da proporção dos ingredientes, da temperatura desses mesmos ingredientes e de como realizamos a mistura, o resultado pode mudar drasticamente!

Porém, particularmente no caso de um brownie, encontrar a receita ideal vai muito além de apenas achar a proporção certa de ingredientes ou o método de mistura correto. Os gostos e desejos pessoais falam muito mais alto! Por exemplo, você prefere um brownie mais cremoso ou mais fofinho como um bolo? Com um sabor bem intenso de chocolate ou mais suave? Será que um bom brownie só aceita chocolates com maior proporção de cacau ou um chocolate ao leite é bem-vindo à festa?

Quais os limites para acrescentar chocolate derretido na massa para que o seu brownie siga sendo um brownie e não uma ganache assada? Será que aqui a máxima: quanto mais, melhor - é válida?

Não existe um único caminho para encontrar a receita mais maravilhosa e que vá agradar todas as pessoas do mundo pois, tudo vai depender não só do gosto pessoal, mas do custo dos ingredientes para preparar essa delícia. Se pensarmos em um negócio precisamos ter um produto que seja rápido de fazer (tempo é dinheiro!), com uma vida de prateleira considerável, gostoso (claro!), desejável (alô instagramável!) e que tenha um custo saudável para venda. Uma receita nunca é apenas uma receita!

Nesse ebook vamos explorar esse universo dos brownies e, mais que receitas, você vai aprender de uma vez por todas como realizar as modificações necessárias para encontrar o ideal para a sua cozinha!

Afinal, sua cozinha, suas regras!!!!



O seu brownie perfeito!

VAMOS FALAR SOBRE INGREDIENTES

Toda receita é sobre ingredientes (e sobre técnica, claro). É impossível pensar em uma receita deliciosa com ingredientes ruins. Em especial para um brownie, a manteiga e o chocolate fazem muita diferença no resultado de SABOR. Talvez seja até possível trabalhar a textura, a validade e a aparência se, por exemplo, substituir a manteiga por margarina (por favor, não faça isso!), mas o sabor...

Meu conselho é que você sempre pense naquele chocolate que comeria com prazer assistindo sua série favorita! É esse o chocolate que você vai usar na sua receita. Mas um brownie não é feito só de chocolate, vamos conhecer os outros ingredientes!

CHOCOLATE 60 a 70%

O chocolate é o coração do brownie, não só de sabor mas de textura. Preferencialmente utilize chocolate com maior concentração de cacau mas, se possível, também fique atenta à quantidade de gordura presente no chocolate - ele pode fazer uma grande diferença no resultado do seu doce.

MANTEIGA SEM SAL (com 82% M.G.)

Para um brownie cremoso é necessário balancear a quantidade de gordura na massa. Eu particularmente gosto de utilizar manteiga sem sal nas minhas receitas mas, isso é só um costume que eu tenho. Manteiga com sal também funciona perfeitamente, para isso basta reduzir ou eliminar a quantidade de sal indicada na receita.

FARINHA DE TRIGO

A farinha comum que você encontra no supermercado, tipo 1, é perfeita para fazer brownie. Não precisa ir para as marcas mais caras, importadas. Uma nacional faz muito bem o serviço!

CACAU EM PÓ

O cacau em pó ajuda a trazer mais intensidade para o sabor do chocolate além de estrutura para o brownie, servindo como um bom substituinte quando a ideia for diminuir a quantidade de farinha da receita. Use preferencialmente um cacau alcalino, que além do sabor ajudará a deixar a cor do seu brownie mais intensa!
Caso só encontre o cacau natural, use na receita uma pitada de bicarbonato.

OVOS

Além da estrutura os ovos, em especial as claras, serão responsáveis por dissolverem o açúcar e não só auxiliarem na textura do brownie mas também na formação daquela casquinha fina, linda, brilhante e quebradiça.

AÇÚCAR REFINADO

Além de garantir a umidade e maciez do brownie também será responsável pela textura mais "fudge" - ou seja, mais brigadeiro do que trufa e pela casquinha brilhante , delicada e deslumbrante da superfície do seu doce. Não diminua a quantidade da receita simplesmente por "gostar menos doce", prefira aumentar a % de cacau do seu chocolate. E não substitua pelo cristal!

AÇÚCAR MASCAVO

Responsável por trazer mais complexidade de sabor mas é o maior inimigo daquela casquinha fininha e brilhante que muita gente ama. Se utilizar, dissolva bem nos ovos para não ficar com uma massa granulosa no final.

SAL

O sal é importante em qualquer receita de confeitaria, mas em especial nos brownies ele vai ajudar na percepção do sabor do chocolate. Isso talvez você já saiba, a dica que quero mesmo dar é: polvilhe flor de sal no topo de qualquer receita desse livro. Encontrar pequenos cristais de sal em um mordida despretensiosa simplesmente é ir ao céu e voltar flutuando!

O seu brownie perfeito!

COMO DESENVOLVER SUA PRÓPRIA RECEITA

Uma das características mais importantes em um brownie é a textura, que pode variar de uma cremosidade irresistivelmente macia como a de uma trufa a uma textura mais firme, que marca os dentes na mordida, como um brigadeiro, ou então, ser fofinha como um bolo.

Como é impossível encontrar uma receita de brownie que satisfaça todas as características possíveis que agradariam qualquer pessoa nesse mundo, eu vou ensinar a você como adaptar as receitas para desenvolver o SEU brownie perfeito.

A textura de um brownie resulta de três variáveis:

- gordura (manteiga e também do chocolate);
- ingredientes secos: quantidade de farinha (seja a de trigo ou as farinhas sem glúten) e açúcar;
- tempo de forno

Logo, a partir de uma receita base e brincando com essa variáveis (sempre fixando duas e variando uma) você começará a observar os diferentes resultados na sua receita e, dessa maneira, não só será capaz de desenvolver a receita necessária, como ajustar uma receita que você tenha em mãos!

Para um brownie cremoso

Um brownie cremoso (com uma textura mais trufa que brigadeiro) tem massa densa, difícil de mexer a ponto que, quando derramada na fôrma, você vai precisar espalhar com auxílio de uma espátula, ou seja, ela não escorre!

É uma receita com:

- quanto mais gordura, melhor!!!
- o dobro da quantidade de açúcar (em relação à farinha de trigo)
- a quantidade de manteiga sempre é menor que a de chocolate
- pouca farinha, muito pouca!

Para um brownie "fudgy"

- pouca farinha (geralmente 1/4 da quantidade de açúcar)
- a quantidade açúcar é igual (ou superior) à soma da quantidade de chocolate e manteiga da receita
- geralmente chocolate e manteiga na mesma quantidade
- fica um tempo maior no forno que o brownie cremoso

Eu nunca vi, em nenhum livro e nem em canto algum da internet uma classificação que diferenciasse a textura cremosa (como uma trufa) do fudgy (algo mais como um brigadeiro). Ou é fudgy ou é cakey. Mas, para mim, cremoso é aquele que parece um pudim e o fudgy é o que marca os dentes na mordida.

Para um brownie mais fofinho ("cakey")

- menos gordura (muitas vezes o chocolate sai da receita!)
- mais farinha (até 3 vezes mais)
- utilizar um agente de crescimento como fermento em pó.
- Caso você queira uma textura ainda bem mais aerada pode também mudar o método de preparo

INTENSIDADE DE SABOR!

Para buscar intensificar o sabor do seu brownie você pode:

- substituir parte do açúcar refinado pelo mascavo (e até mesmo rapadura);
- utilizar manteiga queimada (a *beurre noisette*);
- dar preferência ao cacau em pó alcalino ao natural para intensificar o sabor do chocolate e reduzir a quantidade de farinha necessária na receita;
- utilizar café solúvel para intensificar o sabor do chocolate;
- usar um chocolate com pelo menos 54% de cacau e uma boa porcentagem de gordura, afinal é o chocolate o responsável pela base cremosa da nossa receita.

MAS SERÁ QUE REALMENTE FAZ DIFERENÇA QUANDO UMA GRANDE QUANTIDADE DE CHOCOLATE E CACAU EM PÓ ENTRAM NA RECEITA? VALE O TRABALHO (E UMA PANELA A MAIS NA PIA?)

Por isso, faça o teste para saber o quanto o seu paladar vai sentir as sutilezas de sabor!

Dica de Ouro

Depois de preparar a massa, cubra com filme e refrigere de 1 hora a 3 dias. Os sabores se concentram, o açúcar dissolverá melhor e, depois de assado o brownie terá uma crosta mais brilhante e um interior mais cremoso.
Não é obrigatório, mas essa dica vale especialmente para que você saiba que pode congelar a massa crua por até 30 dias (dependendo da temperartura do seu freezer até 90 dias) ou pode deixar na geladeira para assar só no dia seguinte!

BALANCEAMENTO

Brincar com o balanceamento permite criar texturas diferentes de brownie. Já vimos que para brownies cremosos a proporção de farinha sempre será pelo menos metade da quantidade de açúcar, e que pode ser balanceada substituindo por uma quantidade de cacau em pó que ainda ajudará a intensificar o sabor de chocolate do doce e, dependendo da porcentagem de gordura, também ira aportar cremosidade!

Um dos pontos essenciais de um brownie é como o açúcar estará dissolvido na massa. Receitas apenas com gemas geralmente são problemáticas, pois não existe água disponível para que o açúcar dissolva e forme aquela crostinha brilhante característica do brownie. Por isso, não deixe as claras de lado, elas são necessárias não só para a estrutura do seu brownie, mas também para ajudar a dissolver o açúcar.

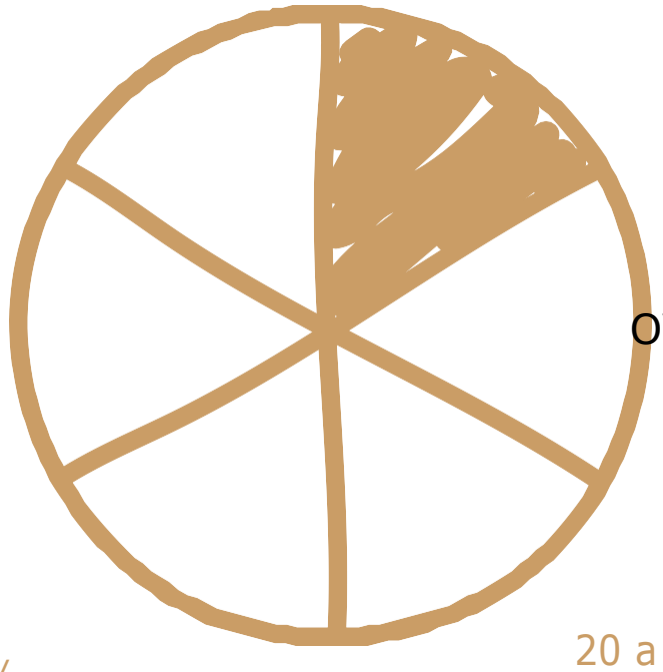
Através do balanceamento a seguir, você vai ter mais segurança para brincar com as proporções e obter uma receita que agrade seu paladar (e seu bolso). Lembre-se que estamos trabalhando com faixas que aceitam variações sutis para mais ou para menos.

Você pode começar a pensar sua receita com as mesmas quantidades de todos os ingredientes - ovos, açúcar, chocolate e manteiga, variando a farinha de trigo para metade da quantidade desses ingredientes (em um primeiro teste) a até três vezes mais essa quantidade. A cada teste, verifique sabor, textura, formação de crosta, tempo de forno... E sempre tenha em mente quais características desejáveis você pretende para o seu brownie, caso contrário você entra em um looping infindável de testes e nunca vai achar a receita ideal (mesmo porque brownie ruim não existe!)

A FÓRMULA MÁGICA DO BROWNIE

entre 1 a 10%
CACAU EM PÓ (opcional)

8 a 15%
FARINHA DE TRIGO



10 a 20%
MANTEIGA SEM SAL

20 a 25%
OVOS MÉDIOS

15 a 30%
CHOCOLATE (entre 54 e 70%)

20 a 30%
AÇÚCAR REFINADO

COMO FORMAR AQUELA CASQUINHA BRILHANTE NO TOPO DO BROWNIE?

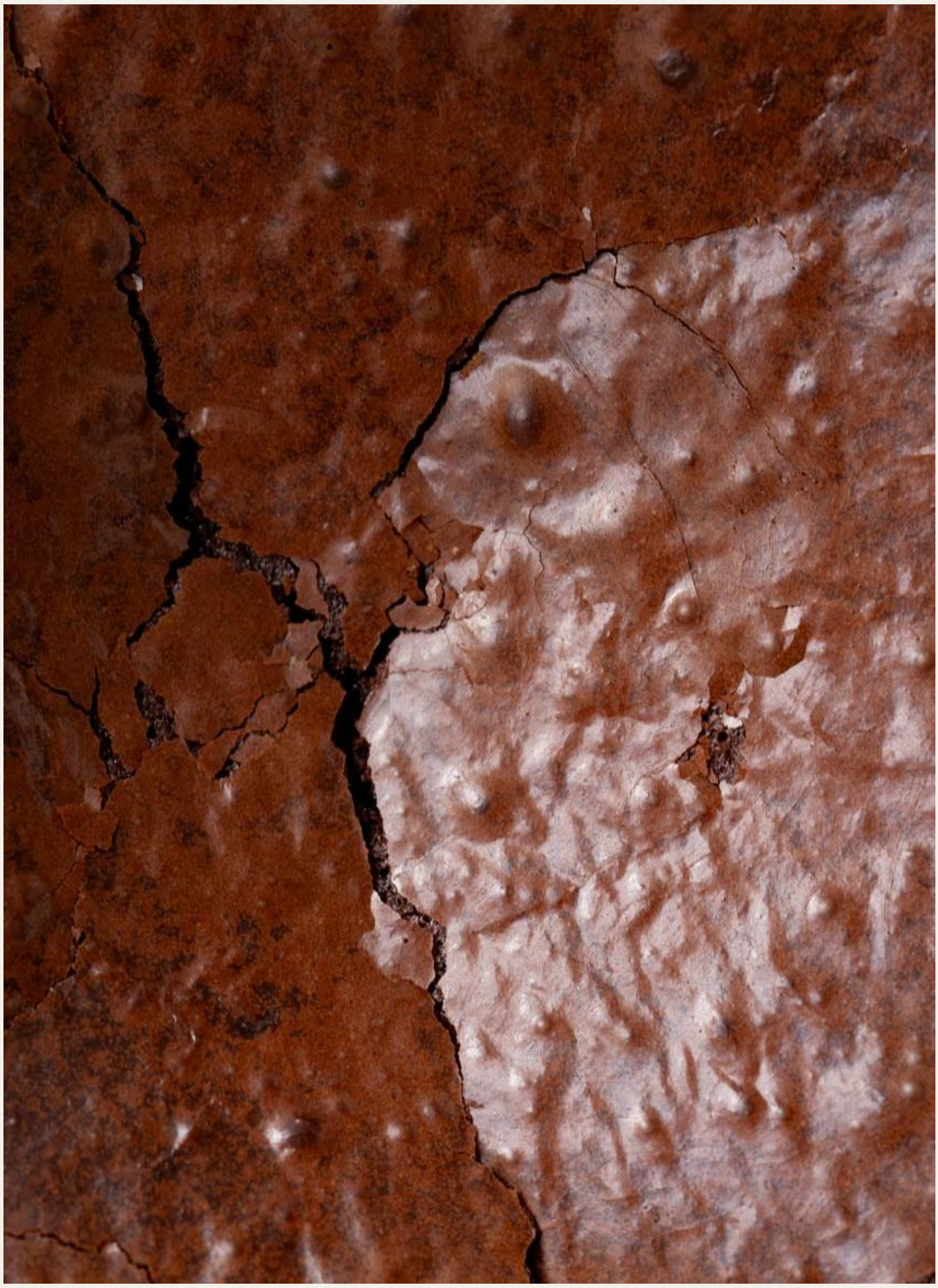
Os apaixonados por brownie são unânimes: um bom brownie tem que ter casquinha brilhante e craquelada. Mas até na casquinha, tudo é uma questão de gosto: mais grossa, mais fina e delicada, mais crocante e bem brilhante ou até mesmo, inexistente! Por que não?!

A formação da casquinha do brownie vai depender basicamente do açúcar e do quanto ele está dissolvido na sua massa, e também, dependendo do método de preparo, de quanto tempo você bateu os ovos com o açúcar.

Se os ingredientes de um brownie são manteiga, farinha (com ou sem glúten), cacau em pó e chocolate, e nenhum desses ingredientes é capaz de dissolver o açúcar, já que não contém água (a manteiga um pouco, mas não o suficiente), como dissolver o açúcar? Ovos, claro! Em especial a clara, que possui cerca de 89% de água, e será a responsável em dissolver o açúcar.

Quanto mais dissolvido o açúcar, mais brilhante a sua casquinha será (e mais suculento seu brownie!)

E ah!!!! Se você aquecer suavemente os ovos, mais o açúcar se dissolverá! Além disso você vai criar uma ligação mais forte entre as proteínas e o açúcar garantindo não só a umidade do seu brownie (também conhecida como suculência) como a formação de uma casquinha que é um lustre só!



Dicas de Ouro

ANTES DE COLOCAR A MÃO NA MASSA

- Antes de começar a receita separe todos os ingredientes e materiais necessários como fouet, tigelas, fôrma, papel manteiga...

- Pese todos os ingredientes e então, prepare a(s) fôrma(s) para receber a massa. Se você esqueceu de tirar os ovos da geladeira, por exemplo, esse é um bom momento para eles ganharem temperatura!

- Lembre-se que em grandes quantidades você pode realizar o processo de mistura na batedeira mas cuidado, se você bater a massa em excesso vai ter um brownie com uma textura difícil de mastigar!

- Use um termômetro de forno para averiguar se o termostato está indicando a temperatura correta. O assamento é um ponto fundamental para o seu brownie e, na temperatura errada, pode fazer com que as bordas fiquem mais secas que o centro.

- Para saber se o brownie cremoso está pronto você vai pressionar o centro do brownie com os dedos - se estiver firme ao toque, pode fazer o teste inserindo um palito que deve sair um pouco úmido, mas não muito sujo. Geralmente quando a casquinha se forma o brownie já está em ponto de sair do forno, fique atenta a isso.

- Se você for vender o brownie, é importante retirar as bordas para cortar quadrados perfeitos. Mas não joque fora e nem pense que está perdendo dinheiro com isso, tenho uma dica deliciosa para você na página 57!!

- A massa do brownie pode ser preparada e então congelada. E também pode ser assada e congelada. Ou seja, não existe desculpa para não ter sobremesa no almoço de domingo! Só deixar no congelador, do ladinho do sorvete! ;)



RECEITAS

Brownie CREMOSO

O meu tipo de brownie ideal tem casquinha fininha, delicada e brilhante; textura cremosa, tipo trufa, que desmancha na boca. E sabor intenso de chocolate.

E o seu?

RENDE: cerca de 800g
SERVE: 12 a 16 FATIAS
FÔRMA: QUADRADA DE 20x20cm RETANGULAR DE 22X15x5cm

INGREDIENTES

1 1/4 xícara (chá) | 300g
chocolate 70%

2/3 xícara (chá)| 150g
manteiga sem sal

1 1/4 xícara (chá) | 225g
açúcar refinado

3 unidades | 150g
ovos médios

1/2 colher (chá) | 3g
sal refinado

3/4 xícara (chá) | 90g
farinha de trigo

2 colheres (sopa) | 12g
cacau em pó alcalino

FICA A DICA

você pode adicionar 1 colher (chá) | 1g de café solúvel, substituir a manteiga por *beurre noisette* e ainda pedacinhos de chocolate espalhados pela massa!!!

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 170 °C. Forre uma fôrma quadrada de 20x20cm ou retangular de 25x15x5cm com um pedaço de papel manteiga deixando sobrar bordas nas laterais para facilitar a retirada do brownie da fôrma. Unte com desmoldante ou espalhe uma fina camada de manteiga com auxílio de um pincel. Reserve.

- Encaixe uma tigela numa panela com água quente, sem que a água encoste no fundo da tigela, e derreta o chocolate picado com o cacau e a manteiga* em banho-maria. Se quiser pode derreter no micro-ondas em potência média por cerca de 2 minutos, ou até que estejam derretidos. Reserve.

*aquecer o chocolate com a manteiga evita que ele queime, suja menos louça e otimiza o preparo!

- Quebre os ovos um a um em uma tigela para verificar se estão bons e transfira para uma outra tigela. Bata levemente com um batedor de arame para misturar claras e gemas, junte o açúcar e bata com o *fouet* até dissolver o açúcar. Reserve.

- Adicione os ovos batidos ao chocolate e misture.

- Junte o sal e a farinha de trigo. Misture bem até formar uma massa homogênea.

- Despeje a mistura de bolo na fôrma preparada e leve para assar por aproximadamente 25-30 minutos, até formar uma película delicada no topo.

Para verificar o ponto o interior do brownie deve estar levemente molinho para ao esfriar se manter cremoso. Por isso, faça o teste tocando o centro do brownie com a ponta dos dedos. Se estiver firme, porém ainda cremoso, está pronto!

O cuidado com tempo de forno é extremo nessa receita! Senão perdemos o ponto cremoso do brownie!

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.

BROWNIE



CREMOSO

brownie CREMOSO DE banana

O meu brownie ideal tem banana. Eu não consigo pensar em algo mais delicioso que banana com chocolate. Bom, se vier acompanhado de amendoim então...
Esse brownie segue a base do brownie cremoso com doses extras de deliciosidade!

RENDE: cerca de 1 Kg
SERVE: 10 a 12 FATIAS
FÔRMA: QUADRADA DE 20x20cm RETANGULAR DE 20X12x5cm

INGREDIENTES

1 1/4 xícara (chá) | 200g
chocolate 70%

1/2 tablete | 100g
manteiga sem sal

xícara (chá) | 235g
açúcar refinado

3 unidades | 150g
ovos médios

1/2 colher (chá) | 3g
sal refinado

1/4 xícara (chá) | 40g
farinha de trigo

2 colheres (sopa) | 12g
cacau em pó alcalino

100g
pasta de amendoim

3 unidades
banana nanina madura

opcional
flor de sal

FICA A DICA

se você não é fã de pasta de amendoim com banana pode substituir por doce de leite (fica simplesmente maravilhoso) ou ainda pasta de avelã

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 170 °C. Forre uma fôrma quadrada de 20x20cm ou retangular de 20x15x5cm com um pedaço de papel manteiga deixando sobrar bordas nas laterais para facilitar a retirada do brownie da fôrma. Unte com manteiga com auxílio de um pincel ou desmoldante. Reserve.

- Encaixe uma tigela numa panela com água quente, sem que a água encoste no fundo da tigela, e derreta o chocolate picado com o cacau e a manteiga* em banho-maria. Se quiser pode derreter no micro-ondas em potência média por cerca de 2 minutos, ou até que estejam derretidos. Reserve.

*aquecer o chocolate com a manteiga evita que ele queime,
suja menos louça e otimiza o preparo!

- Quebre os ovos um a um em uma tigela para verificar se estão bons e transfira para uma outra tigela. Bata levemente com um batedor de arame para misturar claras e gemas, junte o açúcar e bata com o *fouet* até dissolver o açúcar. Reserve.

- Adicione os ovos batidos ao chocolate e misture.

- Junte o sal e a farinha de trigo. Misture bem até formar uma massa homogênea.

- Despeje metade da mistura de bolo na fôrma preparada, e cubra com fatias de banana bem madura e colheradas de pasta de amendoim. Cubra com o restante da massa.

- Finalize com fatias de banana e leve ao forno por cerca de 40-50 minutos ou até estar firme ao toque.

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.



Dica de Ouro

CUSTOMIZE SEU BROWNIE

O brownie é um doce bem versátil e aceita muitas variações. Com essa massa base é possível fazer combinações incríveis - basta polvilhar por cima da massa, já na assadeira, uma (ou todas) dessas sugestões:

BROWNIE DE AVELÃ

espalhe cerca de ½ xícara (150g) de creme de avelã, com o auxílio de um garfo. Mescle as duas massas fazendo movimentos de arabescos e por fim polvilhe ½ xícara (cerca de 70g) de avelãs torradas e sem casca, picadas grosseiramente.

Além das avelãs use também outras castanhas como nozes – mariposa ou pecan -, macadamias ou amêndoas (em lascas dão um acabamento lindo!). Para dar um 'ziriguidum' na receita que tal uma castanha de caju, do Pará, de baru ou até um licuri torrado? Se juntar tudo dá um sambinha bom!

Aposte em sementes também, como as de girassol, de abóbora, nibs de cacau... Frutas secas como uvas passa, damasco ou figos. Faça um mix e distribua pela massa!

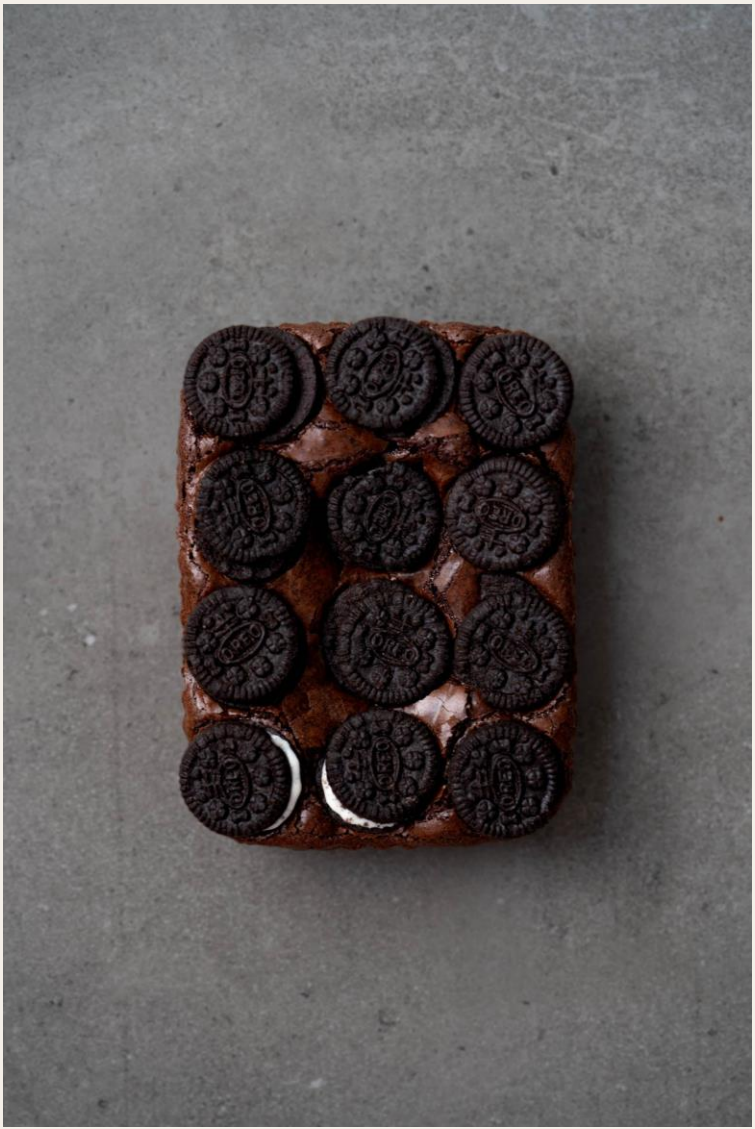


BROWNIE DE FRAMBOESAS

como as framboesas congeladas possuem muita água livre, o seu brownie vai ficar muitooooo cremoso. Se usar framboesas frescas, não terá esse "problema".

BROWNIE COOKIE N'CREAM

conheci uma menininha de 7 anos apaixonada por OREO. Quando contei que coloquei o biscoito na massa de brownie ela ficou tãoOOO feliz. Talvez o entusiasmo tenha sido a dose extra de açúcar!! 😉



BROWNIE COOKIE N'CREAM

espalhe pela massa 1 ½ xícara (cerca de 140g) de biscoitos de chocolate recheados com baunilha, triturados grosseiramente

BROWNIE DE DOCE DE LEITE

espalhe com uma colher no topo da massa 1 xícara (330g) de doce de leite cremoso de sua preferência, mesclando as duas massas com auxílio de um garfo.

Assim que assado espalhe 2 colheres de chá (8g) de flor de sal por todo o brownie. Sirva quente!

BROWNIE DE TAHINI

você pode utilizar o tahini branco ou o preto, mas garanta que a pasta esteja bem homogeneizada, sem aquela camada transparente e oleosa flutuando sobre um fundo duro. Se necessário leve tudo ao liquidificador, processador ou batedeira e bata até formar uma mistura cremosa. Em seguida, espalhe sobre a massa de brownie crua na assadeira e use um garfo para criar um padrão de mármore. Finalize com uma pitada de sementes de gergelim preto e branco e leve ao forno.

BROWNIE S'MORES

espalhe pela massa 1 xícara (80g) mini marshmallows e ½ xícara (90g) chocolate ao leite picado grosseiramente

E lembre-se, menos é mais: a ideia é valorizar o sabor do chocolate e não mascará-lo com coberturas exageradas!

Brownie FUDGY

Esse brownie tem uma textura mais brigadeiro que trufa, ou seja, ele é cremoso mas não como uma trufa e sim mais como um brigadeiro, que marca os dentes na mordida.
Quem mandou eu querer agradar a gregos e troianos? Melhor você ter a dura tarefa de provar essa receita para entender o que estou tentando escrever!

RENDE: cerca de 900g
SERVE: 8 FATIAS
FÔRMA: redonda de 18cm ou quadrada de18x18cm

INGREDIENTES

1 xícara (chá) | 180g
chocolate 70%

3/4 xícara (chá) + 2 colheres (sopa) | 180g
manteiga sem sal

1 1/2 xícara (chá) | 270g
açúcar refinado

3 unidades | 150g
ovos médios

1/2 colher (chá) | 3g
sal refinado

3/4 xícara (chá) | 90g
farinha de trigo

1/4 xícara (chá) | 40g
cacau em pó alcalino

FICA A DICA

como uma dose extra de deliciosidade nunca é demais, você pode rechear o brownie com doce de leite! Mas se preferir, com auxílio de um saco de confeiteiro, coloque no topo umas pocinhas bem suculentas do doce!!!

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 170 °C. Forre uma fôrma com um pedaço de papel manteiga deixando sobrar bordas nas laterais para facilitar a retirada do brownie da fôrma. Unte com manteiga com auxílio de um pincel. Reserve.

- Encaixe uma tigela numa panela com água quente, sem que a água encoste no fundo da tigela, e derreta o chocolate picado e o cacau em pó com a manteiga* em banho-maria. Se quiser pode derreter no micro-ondas em potência média por cerca de 2 minutos, ou até que estejam derretidos. Reserve.

*aquecer o chocolate com a manteiga evita que ele queime, suja menos louça e otimiza o preparo!

- Quebre os ovos um a um em uma tigela para verificar se estão bons e transfira para uma outra tigela. Junte o açúcar e bata levemente com um batedor de arame para misturar claras e gemas.

- Retire a mistura de chocolate e manteiga do banho-maria, deixe esfriar por 5 minutos.

- Adicione os ovos batidos de uma vez e misture.

- Junte o sal e a farinha de trigo peneirados. Misture bem até formar uma massa homogênea.

- Despeje a mistura na fôrma preparada e leve para assar por aproximadamente 20-25 minutos.

Para verificar o ponto o interior do brownie deve estar levemente molinho para ao esfriar se manter cremoso. Por isso, faça o teste tocando o centro do brownie com a ponta dos dedos. Se estiver firme, porém ainda cremoso, está pronto!

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.



Brownie WHISKY COM CUMARU

Brownie é um doce tão versátil que ele pode vir simplesmente acompanhado de uma bola de sorvete que já está perfeito! Mas se você usar ele como uma base, pode criar as sobremesas mais incríveis como essa que apresento para você!

RENDE: cerca de 900g
SERVE: 12 FATIAS
FÔRMA: quadrada de 16x16cm

INGREDIENTES

BROWNIE

2/3 xícara (chá) | 120g
chocolate 70%

60g
manteiga sem sal

1 xícara (chá) | 180g
açúcar refinado

2 unidades | 100g
ovos médios

1/2 colher (chá) | 3g
sal refinado

3 colheres (sopa) | 30g
farinha de trigo

1/4 xícara (chá) | 40g
cacau em pó alcalino

FICA A DICA

whisky e cumaru são melhores amigos e trazem muita complexidade de sabor para o doce!
Não precisa usar o whisky mais caro do mundo, combinado?

INGREDIENTES

CARAMELO DE WHISKY

150g
creme de leite 35% M.G.

1 xícara (chá) | 180g
açúcar refinado

30g
glucose

1/2 colher (chá) | 3g
sal defumado (ou refinado)

60g
manteiga sem sal

30g
manteiga de cacau*

30g
whisky

GANACHE DE CUMARU

90g
chocolate ao leite 45%

60g
creme de leite35% M.G.

10g
glucose

quanto baste
cumaru ralado

COBERTURA

quanto baste
cacau em pó alcalino

MODO DE PREPARO

BROWNIE

- Preaqueça o forno a 170 °C. Forre a fôrma com um pedaço de papel manteiga. Unte com desmoldante ou passe manteiga amolecida com auxílio de um pincel. Reserve.

- Em banho-maria derreta a manteiga com o chocolate e o cacau em pó.

*aquecer o chocolate com a manteiga evita que ele queime, suja menos louça e otimiza o preparo!

- Quebre os ovos um a um em uma tigela para verificar se estão bons e transfira para uma outra tigela. Reserve.

- Junte os ovos ao açúcar e, com auxílio de um fouet, bata por cerca de 2 minutos para dissolver bem o açúcar. Junte a mistura de chocolate derretido e homogeneize.

- Junte os ingredientes secos: farinha de trigo, sal e fermento químico.

- Despeje a mistura de bolo na fôrma preparada e leve para assar por aproximadamente 35-40 minutos.

Para verificar o ponto o interior do brownie espete um palito na massa que deve sair seco, diferente da textura dos brownies cremoso e fudge.

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.

MODO DE PREPARO

CARAMELO

- Em uma panela pequena, leve o creme de leite para aquecer suavemente com a glucose.
- Enquanto isso, em outra panela, derreta o açúcar até formar um caramelo dourado.
- Despeje lentamente o creme quente sobre o açúcar, mexendo vigorosamente com um fouet.
- Adicione manteiga e sal, e siga cozinhando o caramelo até atingir a temperatura de 112°C. Mexa ocasionalmente.
- Despeje o caramelo em uma jarra e junte a manteiga de cacau derretida a 30°C - caso deseje, substitua pela mesma quantidade de chocolate branco 30%. Junte o whisky e emulsione com um mixer.
- Despeje o caramelo sobre o brownie e leve à geladeira.

GANACHE

- Aqueça o creme de leite com a glucose e o cumaru ralado até iniciar fervura e verta sobre o chocolate picado.
- Misture com auxílio de um fouet até homogeneizar. Despeje sobre o caramelo já firmado e leve o brownie à geladeira até a ganache cristalizar.

FINALIZAÇÃO

- Retire o doce da geladeira, faça fatias com uma faca aquecida.
- Finalize com creme batido e cacau em pó.



Que tal adicionar nozes pecan no caramelo? Hummm!!!

Brownie FOFINHO

Um brownie "cakey" ou seja, mais fofinho e mais textura de bolo PRECISA antes de tudo vir de uma base de brownie. Já vi muitas receitas que são, de fato, bolo... e nada brownie! O x da questão está em aumentar a quantidade de farinha e adicionar um agente de fermentação!

RENDE: cerca de 750g
SERVE: 10 a 12 pedaços
FÔRMA: retangular 30x8x5cm

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) | 100g
manteiga sem sal

1/3 xícara (chá) | 115g
chocolate 70%

1 xícara (chá) | 180g
açúcar refinado

3 unidades | 150g
ovos médios

1/2 colher (chá) | 3g
sal refinado

1 1/2 xícara (chá) | 180g
farinha de trigo

1/4 xícara (chá) | 40g
cacau em pó alcalino

3/4 colher (chá) | 3g
fermento químico em pó

FICA A DICA

para qualquer receita de brownie que aparecer no seu caminho e você desejar uma textura mais parecida a um bolo use:
1 ½ xícara (chá) / 180g farinha de trigo
1 colher (chá) / 4g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 180 °C. Forre a fôrma com um pedaço de papel manteiga. Unte com desmoldante ou passe manteiga amolecida com auxílio de um pincel. Reserve.

- Em banho-maria derreta a manteiga com o chocolate e o cacau em pó.

*aquecer o chocolate com a manteiga evita que ele queime, suja menos louça e otimiza o preparo!

- Quebre os ovos um a um em uma tigela para verificar se estão bons e transfira para uma outra tigela. Reserve.

- Junte os ovos ao açúcar e, com auxílio de um fouet, bata por cerca de 2 minutos para dissolver bem o açúcar. Junte a mistura de chocolate derretido e homogeneize.

- Junte os ingredientes secos: farinha de trigo, sal e fermento químico.

- Despeje a mistura de bolo na fôrma preparada e leve para assar por aproximadamente 35-40 minutos.

Para verificar o ponto o interior do brownie espete um palito na massa que deve sair seco, diferente da textura dos brownies cremoso e fudge.

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.

Brownie FLORESTA NEGRA

Um brownie com textura de bolo e recheado com camadas de ganache de cereja amarena (a minha preferida!)

Mas a beleza desse brownie está na finalização, com uma decoração de chantili batido! Se quiser ser fiel à receita do bolo Floresta Negra, umedeça a massa do brownie com um pouco de kirsch.

INGREDIENTES

1 receita
brownie fofinho

GANACHE DE CEREJA

3/4 xícara (chá) | 240g
chocolate ao leite 45%

1/2 xícara (chá) | 120g
creme de leite 35% M.G.

1 colher (sopa) + 1 colher (chá)| 20g
calda de cereja

1/4 colher (chá) | 1g
sal refinado

50g
cereja amarena picada

APRESENTAÇÃO

1/2 xícara (chá) | 120g
creme de leite 35% M.G.

12g
açúcar refinado

cacau em pó, q.b.

FICA A DICA

brownie não precisa sempre ser igual! As vezes me dá até um tédio quando vou a um restaurante e a apresentação é sempre a mesma: um quadrado de brownie com uma bola de sorvete em cima. Por isso, amo muito essa sugestão que apresento para você!

MODO DE PREPARO

GANACHE DE CEREJA

- Aqueça o creme de leite com a calda de cereja até iniciar fervura.
- Verta sobre o chocolate picado (ou em gotas) e aguarde alguns segundos. Misture com um *fouet* até homogeneizar.
- Pique as cerejas do tamanho de sua preferência e junte à ganache.
- Transfira para um pote com tampa, cubra com um pedaço de plástico filme colado à superfície e reserve em geladeira por 24 horas para cristalizar.

MONTAGEM E APRESENTAÇÃO

- Fatie o brownie no sentido do comprimento em 4 camadas .
- Na mesma fôrma em que foi assado faça a montagem: comece com uma camada de bolo, cubra com 1/3 da ganache e então, siga com outra camada de bolo. Se desejar, umedeça a massa do brownie com uma calda de *kirsch.*
- Finalize a montagem e leve o bolo à geladeira por 4 horas para firmar.
- Enquanto isso bata um chantili em picos firmes. Coloque em um saco de confeiteiro com bico *saint honoré* e reserve na geladeira.
- Corte fatias de acordo com a espessura desejada e coloque no centro de um prato.
- Faça um babado com o creme chantili, polvilhe cacau em pó e sirva a seguir.



Blondie DE CAFÉ

Um brownie com chocolate branco é chamado de blondie.
Essa receita feita com chocolate branco caramelado para que o café brilhe no sabor e deixe de ser um coadjuvante que apenas realça o sabor do chocolate.

RENDE: cerca de 1 kg
SERVE: 10 a 12 FATIAS
FÔRMA: QUADRADA DE 20x20cm

INGREDIENTES

1 xícara (chá) | 400g
chocolate branco caramelado 30,4%

30g
café solúvel

100g
manteiga 82% M.G.

140g
açúcar refinado

5 unidades | 250g
ovos médios

1/2 colher (chá) | 3g
sal refinado

120g
farinha de trigo

PARA FINALIZAR

quanto baste
flor de sal

FICA A DICA

atenção à porcentagem de cacau (manteiga de cacau) no chocolate branco! Não é porque é chocolate branco que vai ser tudo igual - e o chocolate é fundamental na receita!

MODO DE PREPARO

- Preaqueça o forno a 160 °C. Forre uma fôrma quadrada de 20X20 cm e forre com um pedaço de papel manteiga deixando sobrar bordas nas laterais para facilitar a retirada do brownie da fôrma. Unte com desmoldante ou manteiga com auxílio de um pincel. Reserve.

- Encaixe uma tigela numa panela com água quente, sem que a água encoste no fundo da tigela, e derreta o chocolate picado e o café solúvel com a manteiga* em banho maria. Se quiser pode derreter no micro-ondas em potência média por cerca de 2 minutos, ou até que estejam derretidos. Reserve.

*aquecer o chocolate com a manteiga evita que ele queime, suja menos louça e otimiza o preparo!

- Quebre os ovos um a um em uma tigela para verificar se estão bons e transfira para uma outra tigela. Bata levemente com um batedor de arame para misturar claras e gemas, junte o açúcar e leve ao banho-maria. Bata com o *fouet* ou batedeira manual até dissolver o açúcar (cerca de 2 a 4 minutos).Reserve.

- Retire a mistura de chocolate e manteiga do banho-maria, deixe esfriar por 5 minutos.

- Adicione os ovos batidos de uma vez e misture.

- Junte o sal e farinha de trigo. Misture bem até formar uma massa homogênea.

- Despeje a mistura de bolo na fôrma preparada, polvilhe com a flor de sal e leve para assar por aproximadamente 25-30 minutos, até formar uma película delicada no topo.

Para verificar o ponto o interior do brownie deve estar levemente molinho para ao esfriar se manter cremoso. Por isso, faça o teste tocando o centro do brownie com a ponta dos dedos. Se estiver firme, porém ainda cremoso, está pronto!

O cuidado com tempo de forno é extremo nessa receita! Senão perdemos o ponto cremoso do brownie!

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.

O chocolate caramelado traz complexidade de sabor e o café equilíbrio no dulçor



BLONDIE DE CAFÉ

Brownie SEM GLÚTEN

Sempre vi receitas de brownie mais "cakey", ou seja, mais bolo que brownie e me perguntei se de fato não são apenas bolos. Afinal, brownie precisa ser denso, quase uma trufa ou brigadeiro. Mas como é um produto tão versátil, não custa agradar a todos!

RENDE: cerca de 800g
SERVE: 12 a 16 FATIAS
FÔRMA: QUADRADA DE 20x20cm RETANGULAR DE 30x8x5cm

INGREDIENTES

3/4 xícara (chá) | 250g
chocolate 70%

125g
tahiti (pasta de gergelim)

85g
manteiga 82% M.G.

225g
açúcar demerara

3 unidades | 150g
ovos médios

1/2 colher (chá) | 3g
sal refinado

60g
farinha de arroz

3 colheres (sopa) | 18g
amido de milho

2 colheres (sopa) | 12g
cacau alcalino

COBERTURA

150g
chocolate 70%

60g
creme de leite 35%M.G.

FICA A DICA

substitua a farinha de arroz por farinha de aveia ou farinha de grão de bico (mas torre antes de usar, o sabor fica muito mais interessante!!!)

MODO DE PREPARO

- Separe uma fôrma retangular e forre toda a cavidade com papel manteiga (fundo e lateral). Reserve.

- Encaixe uma tigela numa panela com água quente, sem que a água encoste no fundo da tigela, e derreta o chocolate picado e o cacau em pó com a manteiga* em banho maria. Se quiser pode derreter no micro-ondas em potência média por cerca de 2 minutos, ou até que estejam derretidos. Reserve.

*aquecer o chocolate com a manteiga evita que ele queime, suja menos louça e otimiza o preparo!

- Quebre os ovos um a um em uma tigela para verificar se estão bons e transfira para uma outra tigela. Bata levemente com um batedor de arame para misturar claras e gemas, junte o açúcar e leve ao banho-maria. Bata com o *fouet* ou batedeira manual até dissolver o açúcar (cerca de 2 a 4 minutos).Reserve.

- Retire a mistura de chocolate e manteiga do banho-maria, junte a pasta de gergelim e misture. Adicione os ovos batidos de uma vez e misture.

- Junte o sal e farinha de arroz. Misture bem até formar uma massa homogênea.

- Transfira a massa para a assadeira untada. Se desejar cubra a fôrma e deixe descansar na geladeira para assar no dia seguinte ou, congele por até 1 mês.

- Se desejar, leve ao forno preaquecido a 160 °C para assar por cerca de 30-40 minutos. A massa ainda deve estar úmida e mole quando sair do forno. Ao tocar ele cede um pouco porém sem balançar como um pudim!

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.

MODO DE PREPARO

- Assim que retirar do forno leve o brownie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.

COBERTURA

- Derreta o chocolate a 45 °C e aqueça o creme de leite a 25 °C.
- Junte os dois ingredientes e emulsione com fouet ou mixer.
- Reserve para montagem.

MONTAGEM

- Assim que o brownie estiver frio, despeje a cobertura (sem desenformar o brownie) e leve à geladeira por cerca de 30 minutos.
- Desenforme o brownie, corte conforme desejado com uma faca aquecida.
- Aguarde atingir a temperatura ambiente para servir.





Brownie sempre fresco!

VAMOS FALAR SOBRE CONGELAMENTO

O brownie é uma das receitas mais versáteis da confeitaria pois, além de ter um preparo rápido, dependendo das boas práticas de manipulação e armazenamento, após assado pode durar até 15 dias! Pode ser congelado (cru ou assado), a massa pode ser feita com antecedência e mantida na geladeira dias antes de ir ao forno, e tudo isso sem grandes variações no resultado final da sua receita!

O congelamento é um grande amigo da confeitaria, não só para brecarmos a validade dos produtos, como para otimizar e aumentar a nossa produção sem necessariamente precisarmos aumentar o quadro de funcionários.

Muitas pessoas tem preconceito com o congelamento, mas eu acredito que seja mais uma questão de falta de informação e de segurança no processo. Com certeza você já comeu um doce delicioso e ele, possivelmente, estava congelado! Acredite, toda confeitaria profissional usa produtos congelados, sejam as bases ou os produtos já finalizados - incluindo bombons!!! Eu mesma já vi com meus próprios olhos e prestei muitas consultorias para garantir a segurança do processo!

É importante dizer que o congelamento sempre deve ser feito logo em seguida à produção e não depois, quando, caso não tenha consumido ou vendido o produto, você lembre que pode congelar (e seguir vendendo o mesmo produto por mais um mês)! Isso está completamente ERRADO e pode causar grandes problemas ao seu negócio e à sua saúde. Especialmente para quem trabalha em casa, ou vá preparar as receitas desse livro para a família!!!

O congelamento feito em freezer doméstico, aqueles que ficam em cima (ou até embaixo) do refrigerador são os mais perigosos, pois eu tenho certeza que a maioria das pessoas pensa que basta colocar no freezer que tudo está resolvido, não pensa?

Ah se pensa!!!!

Pois antes de seguir nessa conversa, quero apresentar para você uma tabelinha da ANVISA com as temperaturas recomendadas para congelamento. Ah, e se você não sabe, a Agência de Vigilância Sanitária é responsável por promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e consumo de produtos. Nos baseamos nela para garantir a segurança alimentar dos produtos que vendemos e consumimos!

Temperatura recomendada	**Prazo de validade**
(Graus Celsius)	(dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

Fonte: CVS 5/13

Um freezer doméstico tem uma temperatura média de -5 °C (algumas marcas e modelos podem chegar até -18 °C, verifique a informação com a empresa), assim, se logo em seguida à produção do brownie você congelar ai na sua casa, no freezer da sua geladeira, o tempo máximo que ele pode ser mantido congelado é de 7 a 10 dias.

Eu nunca uso o prazo máximo indicado pela tabela pois gosto de garantir um intervalo de segurança não só alimentar como de garantia das características desejáveis do meu doce.

Garantindo uma temperatura de -11 a -18 °C você já tem uma margem de pelo menos 25 a 30 dias para manter o seu brownie congelado e, com um congelador potente, até 3 meses. Por isso, mais que investir em uma batedeira de última geração, a resposta para o crescimento do seu negócio pode estar em justamente investir em um bom freezer!

Porém, porém!!!! Sempre tem um porém!!!! Antes de colocar o brownie no freezer precisamos pensar não só na produção e toda segurança envolvida mas também, no resfriamento para garantir a qualidade do seu brownie!

Para garantir a qualidade e textura do seu brownie, ele precisa ter uma queda brusca de temperatura, ou seja, do forno ele precisa ir para a geladeira e, em até 2 horas, atingir uma temperatura de pelo menos 10 °C antes do congelamento para evitar proliferação microbiana. E por isso, muitas cozinhas mais equipadas possuem um equipamento chamado RESFRIADOR RÁPIDO, o que garante não só a segurança do processo de congelamento como também a qualidade do produto ao ser descongelado, já que evita a formação de grandes cristais dentro do alimento.

O processo de diminuição da temperatura, ou seja, resfriamento rápido, é de extrema importância para não só garantir a segurança alimentar do produto como a validade do mesmo!

Você pode utilizar filme plástico ou sacos próprios para congelamento. Caso tenha uma máquina à vácuo, melhor ainda! Apenas cuidado para não apertar muito a embalagem e deformar o produto. O importante é sempre deixar as embalagens bem preenchidas para evitar formação de cristais de gelo.

E não paramos por aqui! ROTULAR é preciso e OBRIGATÓRIO!!!!

Todo produto que entra no seu freezer precisa de informações para que seja identificado a data de produção e a validade do mesmo! Veja um exemplo:

ETIQUETA

Produto: _____

Fornecedor: _____ Lote: _____

Selo Inspeção: _____

Fabr/Manip em: ____ / ____ / _____

Validade: ____ / ____ / _____

Responsável: _____

Caso deseje você ainda pode acrescentar a temperatura de conservação necessária para que, quem fizer uma contagem de estoque, ou qualquer novo funcionário que entrar na sua cozinha, possa encontrar a informação necessária para o armazenamento correto!

Outro exemplo simples de etiqueta, que pode ser escrito em um pedaço de fita crepe também. Apenas garanta as informações necessárias para o seu controle!



PRECISAMOS FALAR SOBRE DESCONGELAMENTO TAMBÉM!

Não existe um único passo na cozinha que sozinho garanta a qualidade do seu produto até a mesa do cliente. Se você pecar em algum passo durante a produção, mesmo realizando o melhor congelamento do universo, no fim das contas, vai perceber que algo comprometeu o seu produto! E isso inclui o DESCONGELAMENTO!

Você pode realizar o descongelamento em temperatura ambiente (garantindo que esteja entre 21 a 24 °C) por até 1 hora ou, em refrigerador. Lembrando sempre de manter o produto embalado, de preferência sobre uma grade para evitar acúmulo de água. E JAMAIS recongele seus alimentos, inclusive, caso o seu produto seja congelado, indique na etiqueta do produto que o mesmo não pode ser congelado e deve ser mantido em temperatura de X °C por até x dias!

Seguindo adequadamento todos os processos de produção o brownie tem uma validade de até 5 dias em temperatura ambiente.

É hora de embalar!

VAMOS FALAR SOBRE EMBALAGENS

O brownie é um produto que pode ser o passo inicial para quem deseja empreender! Além de ser um doce que facilmente pode ser produzido na cozinha da sua casa, sem necessidade de equipamentos mirabolantes, você pode oferece-lo como lembrancinha de casamento, batizados, brindes empresarias, pode produzir para restaurantes, cafés e padarias e criar uma gama de produtos variados com apenas uma receita!

Nas próximas páginas deixo sugestões simpáticas para você variar a apresentação do seu brownie e garantir o sucesso das suas vendas! Ou, para quem só pensa em produzir um doce gostoso em casa, surpreender a família e os amigos!!!



MINI PORÇÕES

asse a massa do brownie em mini forminhas (como as de empadinha) - ou envie congelado para seu cliente assar em casa e comer quentinho com uma bola de sorvete por cima!





O CHARME

DA MARMITA



PARA VENDER EM CAFÉS

embrulhar os seus brownies cortadinhos em papel celofane com a sua etiqueta e um lacinho é uma das melhores apresentações para cafeteira e sorveterias! Gera desejo e é sempre um convite para mais um cafezinho!



QUAL O TAMANHO?

Esses brownies charmosos das fotos são BROWNIE CREMOSO, feito em uma fôrma quadrada de 20x20cm e cortado em 16 quadradinhos de 5x5cm. Para embalagem utilizei papel celofane de 16x16cm.

Brownie AOS BOCADOS

Para todas as fatias de brownie ficarem perfeitas para venda sempre irá sobrar uma rebarba. E é um pecado desperdiça-las (isso significaria perder muito dinheiro também!) Para solucionar mergulhe os bocados em chocolate e faça um embrulho charmoso!

RENDE: cerca de 200g por pacote

INGREDIENTES E PREPARO

rebarbas de blondie de café

quanto baste
chocolate branco 30,4%

a gosto (opcional)
canela em pó

1. Corte as rebarbas em cubinhos de igual tamanho.
2. Derreta o chocolate e faça a temperagem nas temperaturas indicadas pelo fabricante.
3. Junte a canela em pó e banhe os cubinhos de brownie com cuidado para criar uma camada fininha!
4. Deixe-os repousando em papel manteiga até o chocolate cristalizar e então embale para venda.

FICA A DICA

você pode fazer o Brownie em bocados com qualquer receita de sua preferência e brincar com as coberturas. Usar fruta liofilizada em pó é uma opção muito saborosa!

Pedacinhos de brownie envolvidos em chocolate se tornam uma opção irresistível para venda



Brookie

Depois que criaram o cruffin (croissant com formato de muffin) e o cookie (croissant recheado de massa de cookie) apresento o brookie: um cookie de brownie! É basicamente um brownie só que em formato de cookie e extremamente delicioso!

RENDE: cerca de 10 unidades

INGREDIENTES

2/3 xícara (chá) | 100g
chocolate 70%

2 colheres (sopa) | 20g
manteiga 82% M.G.

1 unidade | 50g
ovo médio

cerca de 1/2 xícara (chá) | 80g
açúcar mascavo fino e claro

sempre, né?!
pitada de sal

1/2 colher (sopa) | 12g
amido de milho

1 colher (sopa) | 8g
cacau alcalino em pó

1/4 colher (chá)
fermento químico em pó

quanto baste
chips de chocolate 70%

FICA A DICA

Para essa receita você precisa usar chocolate 70% ou+ e não pode omitir o cacau em pó. Caso contrário, o formato do cookie vai espalhar demais no forno!

MODO DE PREPARO

- Separe uma fôrma retangular e cubra com um tapete de silicone ou folha de papel manteiga. Reserve.

- Encaixe uma tigela numa panela com água quente, sem que a água encoste no fundo da tigela, e derreta o chocolate picado e o cacau em pó com a manteiga* em banho maria. Se quiser pode derreter no micro-ondas em potência média por cerca de 2 minutos, ou até que estejam derretidos. Reserve.

- Quebre o ovo em uma tigela e junte o açúcar. Bata com o *fouet* ou batedeira manual até dissolver o açúcar (cerca de 5 minutos). Reserve.

- Retire a mistura de chocolate e manteiga do banho-maria, junte o ovo batido de uma vez e misture.

- Junte o sal, amido de milho e fermento em pó. Misture bem até formar uma massa homogênea.

- Cubra e leve a massa para descansar na geladeira por 30 minutos.

- Retire da geladeira, faça bolinhas de aproximadamente 1 colher (chá), se quiser utilize um boleador de sorvete e espalhe bem sobre a fôrma preparada. Espalhe os chips de chocolate sobre a massa já boleada.

- Leve ao forno preaquecido a 170 °C para assar por cerca de 9-12 minutos. A massa ainda deve estar úmida e mole quando sair do forno. Ao tocar ele cede um pouco.

- Assim que retirar do forno leve o brookie para o freezer, para interromper a cocção, por aproximadamente 10 minutos.



Errar é humano!

E APRENDER É DIVINO!!!

Durante a produção das fotos desse ebook a minha mesa vira quase um show do Coldplay onde o público são diversos potinhos de farinha, cacau em pó e açúcar!!! Tudo etiquetado, organizado em uma ordem para otimizarmos o forno e as fotos. Só que o que acontece ai na sua cozinha, entre quatro paredes e nem todo mundo sabe, acontece também aqui na minha cozinha! E calhou de uma das receitas irem para o forno e, depois de alguns minutos eu encontrar o pote de farinha na mesa, esquecido em um canto triste e sombrio!

Ao invés de desesperar eu resolvi esperar!

Tirei o brownie do forno (ou seria de fato, uma ganache assada?), levei para o congelador e, depois de todo o processo que eu indico nas receitas, fui para o teste! E FICOU MARAVILHOSO!

Claro que é um brownie quase pudim, ou seria de fato um pudim? Mas uma opção deliciosa para quem não pode consumir glúten e, especialmente para quem não tem muita paciência em pensar em qual farinha alternativa utilizar! Talvez alguns graminhas de amido de milho, batata ou araruta seriam incríveis para trazer um pouco mais de corpo. Mas ai já entramos na receita de FONDANT AU CHOCOLAT.

E isso me fez pensar nas sutilezas dos erros que acontecem na cozinha e das fórmulas deliciosas que criamos e compartilhamos com o mundo! Ah... a confeitaria não é mesmo incrível?

ERRAR É HUMANO



QUEM VÊ (E PROVA) NEM IMAGINA QUE EU ESQUECI DE ADICIONAR A FARINHA DE TRIGO DA RECEITA! SEM QUERER CRIEI UM BROWNIE SEM GLÚTEN (ESSA É A RECEITA DO BROWNIE FUDGY SEM FARINHA E COM MOEDAS DE CHOCOLATE AO LEITE) SEM MODIFICAÇÕES MIRABOLANTES!

Eu desejo

Muitas mordidas saborosas, daquelas que fechamos os olhos quando mal nossas bocas mastigam mas, nossas papilas já encontraram AQUELE sabor inesquecível!

Desejo que veja muitas pessoas sorrirem ao virem você chegando com um pedaço de brownie nas mãos, que caso seu desejo seja empreender, que você seja reconhecida(o) como o melhor brownie do seu bairro, da sua cidade e quem sabe, do mundo? Tudo é possível! Tudo!!!

Obrigada por estar aqui, dividindo a cozinha comigo e me dar a honra de compartilhar com você todos esses anos na estrada mais doce que existe: a confeitaria!

Sucesso e divirta-se na cozinha!



[2024] TODOS OS DIREITOS RESERVADOS | CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)