
GUIA DO
Ponto
Perfeito

A prática leva a perfeição

Saiba que mesmo com a ajuda desse guia ou até mesmo do meu suporte, a única coisa que realmente fará você ser a mestra em saber identificar o ponto do seu Brigadeiro É A PRÁTICA e a experiência que ganhamos diariamente testando, errando e aprendendo.

Sabendo disso eu elaborei esse guia para te auxiliar a aprender mais rápido do que como aconteceu comigo, muitos testes e muitos erros. Por isso separei todas as dicas valiosas que eu uso e repasso para minha colaboradora nunca errar na produção dos Recheios e Brigadeiros da nossa doceria.

Vamos lá?

Ponto de Recheio Cremoso

Esse ponto é aquele onde temos um recheio cremoso que escorre, perfeito para Cones Trufados, Bolos no Pote, bico de confeitar ou até mesmo Doces que vão a geladeira.
Esse é o primeiro ponto antes do ponto de um recheio mais denso e de corte, então assim que seu recheio começar a ferver fique de olho:

Assim que ele começar a borbulhar ele terá 3 estágios: aquele que espirra e nos queima, aquele quando começa a engrossar e o último que as bolhas são como de um caldeirão de bruxa (literalmente rsrs). Esse ponto fica no primeiro estágio, assim que começar a borbulhar e te queimar, seu recheio cremoso tá pronto, pode tirar do fogo, levar a uma vasilha, tampar com plastico filme tocando a superficie e tampar a vasilha e levar a geladeira para esfriar antes de prepará-lo para usar.
SIM, É BEM LIQUIDO MESMO, dá a impressão que está errado mas é assim mesmo!

Ponto de Recheio de Corte

Esse ponto é aquele onde temos um recheio cremoso porém mais consistente, ideal para Rechear Bolos, Trufas ou até mesmo Chocotones ou doces que possam ficar fora da Geladeira.

Esse ponto fica entre o último estágio que comentamos anteriormente, o calderão da bruxa, e o ponto de Enrolar de fato.

Assim que você notar que seu recheio já passou pelos 3 estágios do recheio e está com bolhas "densas" e um aspecto mais brilhante e liso, misture muito bem e rapidamente para ele criar cremosidade e faça o teste: Despeje o recheio da espatula e se ele estiver pronto vai formar "desenhos" no recheio da panela assim que cair, irao criar formas que desaparecem rapidamente, diferente do ponto de enrolar que eles caem e formam blocos, esse recheio deve marcar e desaparecer em seguida.

Ponto de Enrolar (Brigadeiros)

Esse é o último ponto que temos no Brigadeiro, aqui você já passou pelas bolhas que queimam, pelas bolhas densas e seu Brigadeiro deve estar bem brilhante e cremoso.

Lembre-se sempre de que para um bom resultado precisamos usar produtos de qualidade de verdade pois isso pode alterar no tempo de fogo e na textura da massa, mas em geral para saber se o seu Brigadeiro está no ponto perfeito você precisa:

1- Ter cozinhado no fogo alto por mais de 13 minutos.
2- Sua massa deve estar bem mais consistente e brilhante.
3- Quando jogada da espátula a massa cai em blocos, e esses blocos que caem na panela não se misturam com o resto do brigadeiro, isso significa que chegou no ponto correto.

Basta levar a geladeira envolto de plástico filme por no minimo 4 horas e o mesmo processo de ativação de gordura deve ser feito mas agora com as mãos, misture bem a massa como se fosse uma massinha de modelar, você notará a diferença na hora de trabalhar com a massa!

Tirei da geladeira e o recheio TÁ DURO \ GELATINOSO

SIM, o seu recheio ainda não está pronto só porque já esfriou. Agora vamos tirar esse aspecto duro e tornar ele no recheio mais cremoso que você já viu!

Demorei ANOS para entender como fazer recheios saborosos e cremosos de verdade sem ter que adicionar Chantilly ou algo do tipo, mas agora você nunca mais sofrerá com isso, PORQUE O SEGREDO ESTÁ EM:

MISTURAR MUITO BEM O RECHEIO E ATIVAR A SUA GORDURA! Sempre que você for usar um dos recheios que aprendeu aqui, lembre-se de misturar ele, pode ser com uma colher mesmo, dê uma aquecida no microondas em poucos segundos para ajudar, ou também pode ter p auxilio de uma batedeira, o resultado fica INCRIVEL!

Depois de batido seu recheio pode voltar a geladeira que ele não ficará como antes!