

Expert em Brownie

O melhor conteúdo de Brownie do século

JÉSSICA PASSOS

Antes de sermos objetivos e ir direto ao que interessa, você deve estar se perguntando: porque "*O melhor conteúdo de Brownie do século*"? Porque diabos alguém afirmaria isso bem na capa de um livro?

Bom, quando começamos tudo era uma brincadeira divertida com objetivo de render grana o suficiente para irmos à praia. Naquela época eu só queria uma receita pronta da internet e de fato, bastou. Alguns chamam de feeling outros de intuição e alguns, até de dom. Fato é que deu certo bem na primeira vez. Não precisei de muito para chegar no resultado perfeito que aquela receita poderia proporcionar.

Foi só alguns anos depois, quando a brincadeira passou a ser a renda principal, que precisei de fato, recorrer a internet afim de me destacar dos meus concorrentes e me posicionar no mercado como Expert em Brownie. Eu já tinha uma receita autoral, mas precisava aflorar minha criatividade para provar a mim mesma que o Brownie não era um produto engessado, limitado a criações. E foi exatamente neste cenário que comecei as buscas na internet e para minha surpresa, nada encontrei. Nada. Nada além de brownie com nozes, brownie tradicional, mais brownies com nozes e amêndoas também.

Eu não desisto fácil. Por isso estou aqui hoje, explicando a você o porquê coloquei a afirmação *"O melhor conteúdo de Brownie do século"* bem na frente deste livro.

Depois de muitas pesquisas, percebi que as referências e inspirações que eu buscava, não existiam em sites brasileiros. Então comecei a explorar o que eu encontrava em blogs internacionais e contava com o tradutor do Google. Pesquisas também difíceis de serem realizadas uma vez que você nem sabe pelo o que está procurando.

Eu fui para cozinha. E investi tudo que eu tinha e o que eu não tinha, para testar e testar e testar. Tudo que ensino neste curso são criações minhas, exceto o Brownie econômico que buscamos na internet. Nenhuma receita copiada de algum outro lugar, pode procurar. Desde os mais básicos, às tortas e tudo quanto é variação, testei na minha cozinha.

Claro que para chegar onde cheguei foi preciso muitas referências, mas tais referências eu nunca encontrava em um Brownie.

Foi preciso estender minha busca para aflorar minha criatividade. Eu buscava por bolos, por cookies, qualquer ideia que surgia, eu testava.

Então aqui, encontra-se o melhor conteúdo só sobre Brownie que você provavelmente vai encontrar por aí. Anos depois de tudo isso, os resultados na internet ainda são os mesmos.

Porque será que a grande maioria dos perfis que tem Brownie em seus nomes, não trabalham só com Brownies? Já se perguntou isso?

Chega de conversa. Vamos ao que interessa.

Começando pelos Brownies tradicionais, existem duas receitas básicas que você deve testar e posteriormente, escolher com qual trabalhar.

O brownie econômico foi uma receita utilizada por nós em 2019, quando abandonamos a receita com achocolatado e compreendemos a necessidade de trazer mais qualidade para os Brownies. Uma receita com custo mais baixo, prática, porém, mais adocicada comparada a receita do Brownie nobre. Menos intensa no chocolate, menos marcante e com menos possibilidades de variar.

Excelente opção para você começar sua jornada com Brownies caso esteja com orçamento reduzido.

O Brownie nobre é uma receita autoral. Quando em 2021 tivemos a oportunidade de alcançar o público que tanto desejamos, imediatamente criamos uma receita que agradasse tal paladar. Ele é intenso e marcante. Nos permite criar as receitas mais improváveis, exatamente por ter as notas de amargor que o econômico não tem.

Quando nós começamos em 2018, com R$80,00 no bolso, se alguém tivesse nos dito as vantagens do Brownie nobre e os caminhos que ele poderia nos levar, nós certamente daríamos um jeito de começar com ele.

BROWNIE ECONÔMICO

- 380g açúcar cristal
- 207g margarina ou manteiga
- 200g ovos temperatura ambiente
- 160g chocolate pó 50% cacau
- 195g farinha de trigo

Observações importantes:

- ✓ Rendimento 12 unidades para uma forma no tamanho de 29,5x22x3cm
- ✓ Temperatura do forno entre 200º e 230º
- ✓ Tempo de forno entre 28 e 33 minutos.

BROWNIE NOBRE

- 340g açúcar cristal
- 200g ovos temperatura ambiente
- 115g chocolate nobre 63% cacau
- 115g chocolate pó 50% cacau
- 207g manteiga
- 200g farinha trigo

Observações importantes:

- ✓ Rendimento 12 unidades para forma tamanho 29,5x22x3cm
- ✓ Temperatura do forno entre 200º e 230º
- ✓ Tempo de forno entre 28 e 33 minutos.





VARIAÇÕES I - TRÍADE DE COMBINAÇÕES

Três requisitos que devem ser levados em conta na criação de um Brownie: sabor, cor e textura. Quando alinhados, tem uma combinação e um resultado surpreendente.

Pelo menos dois destes requisitos devem ser atendidos. Por exemplo, a *dragee* de café (grão de café banhado em chocolate) a cor não realça no brownie, afinal, os dois são chocolates, mas atende os requisitos textura (crocância) e sabor (café).

Fique sempre atento a tríade porque ela vai te garantir mais assertividade em uma criação.

- **BROWNIES RECHEADOS**

Cortar ao meio na vertical um brownie tradicional e centralizar uma colher do recheio de sua preferência, afim de que ele não escorra para as laterais. Para fechar, colocar a “tampa” do brownie por cima do recheio e pressionar levemente as duas laterais que estão sem o recheio. Agora é só embalar e armazenar em local fresco.

Observações: Dê preferências para recheios com textura mais firme, como brigadeiros, ou recheios prontos como Nutella e doce de leite. Esperar o brownie esfriar completamente para cortar, assim a faca não irá sujar de massa e quebrar o brownie. Mas para isso, ele precisa estar no ponto certo de forno.

- **BROWNIE COM TOPPINGS**

Para uma receita de 12 unidades, usar cerca de 40 a 60g do topping. A quantidade varia de acordo com o peso de cada ingrediente.

Os chips de coco por exemplo, pesa muito menos e rende muito mais, por isso a importância de aprender a identificar a quantidade de toppings ideal para as massas.

Atenção: cada topping precisa ser tratado de acordo com suas características. Grãos mais duros, triture em um liquidificador ou triturador e use o

pozinho que fica ao fundo, para finalizar o Brownie. Para toppings mais macios, procure quebrar com as mãos para obter pequenos grãozinhos e não só o farelo.

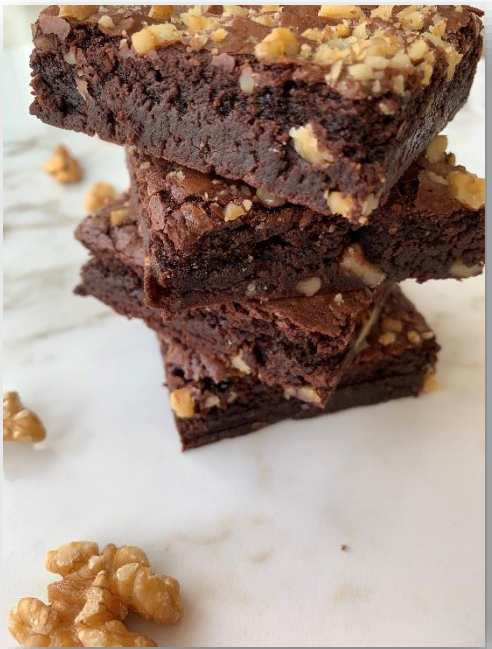
Outro ponto de atenção, é com relação ao forno. Ingredientes que você quer preservar a cor, como chips de coco ou damasco, procure colocar quando faltar cerca de 5 min para tirar do forno. Isso vai evitar de ficarem amargos e com tons de queimado.

Quando utilizar frutas na massa do brownie, lembre-se que este terá uma data de validade menor que os demais. Procure vende-los nas primeiras 24 horas, principalmente se você mora em uma região muito quente.

Pulo do gato: use o Brownie tradicional de forma estratégica, pois uma vez que você o tem em estoque (congelado) ele pode virar um brownie recheado, um tradicional com flor de sal, e até mini Brownies.

Sugestões de toppings: Pistache, nozes, chips de coco, flor de sal, café, laranja cristalizada & flor de sal, morango com hortelã.





VARIAÇÕES II – BROWNIE COM RECHEIOS NA MASSA

Agora você começa, de fato, a observar as variações que a massa pode ter ao receber algum recheio antes de assar. Você pode abusar de recheios prontos e até fazer suas próprias combinações como doce de leite com coco.

Além destes, você pode mergulhar na **tríade de combinações** e pensar em clássicos como Romeu & Julieta que nada mais é que a junção da goiabada com queijo. E neste exemplo, trazemos o queijo em um brigadeiro, afim de ser criativo e surpreender na textura. Ah, e pensando na tríade, escolhemos um queijo parmesão para realçar o salgadinho nesta combinação incrível.

Ingredientes ácidos como maracujá e limão, podem trazer uma textura diferente na massa, algo que lembre a textura de um bolo. Para amenizar isso, trazemos gotas de chocolate na massa para aumentar a umidade e equilibrar com a acidez destes ingredientes, que são combinações perfeitas do Brownies.

Para usar cervejas e demais **bebidas alcoólicas**, sugiro uma redução. Coloque o liquido em uma panela de fundo grosso e deixe evaporar todo o álcool, vai reduzir cerca de 1/3 do volume total, a ideia é ficar só um “melzinho”. Você vai observar a consistência e a concentração de aromas e sabores que fica após este processo. É só o que você precisa para incorporar na massa do Brownie e ser feliz.

Para brincar com bombons, como o brownie **Mix de Bombons**, não se preocupe em levar os bombons ao forno, é desnecessário, uma vez que eles derretem apenas com o calor do brownie ao sair do forno. Você não quer derreter os chocolates, quer apenas deixá-los vistosos e de dar água na boca!

Os **crumbles** são essenciais para um cardápio de variações. Uma preparação simples que vai por cima da massa antes de assar, que garante uma estética diferente e uma textura crocante incrível. Busque sempre utilizar granola e/ou amêndoas laminadas para compor o crumble. Lembre-se que ele não pode ser congelado, uma vez que o crumble é crocante, quando em contato com a umidade do congelamento, perde essa característica.

Sempre que pensar em criações como Brownie de **fubá com queijo**, Brownie com **pudim**, imagine que é preciso um equilíbrio entre essas duas preparações. Se fizer um Brownie na altura tradicional, vai ficar desequilibrado com a outra preparação que vai compor o Brownie, sem falar que não vai entrar na embalagem plástica que você usa para embalar o brownie tradicional.

É preciso reduzir a altura do Brownie para que a outra preparação, por exemplo, o bolo de fubá, entre completando esta altura e proporcionando um brownie ao final com cerca de 2,5cm. Isto não só garante uma estética agradável, mas também o equilíbrio no paladar!

Se você usa a receita do Brownie Nobre, lembre-se que ele é potente na intensidade do chocolate, ele não pode esconder o sabor da outra preparação. E se você usa a receita do Brownie Econômico, lembre-se que ele é mais doce, então busque o equilíbrio do açúcar nas demais preparações.

Ah, toda essa inclusão de ingredientes na massa vai mudar o tempo total de forno do seu Brownie. Por isso a importância de você conhecer o ponto de um Brownie tradicional antes de se arriscar com brownies mais elaborados. Cada ingrediente pode proporcionar um tempo diferente.

Se você tem uma massa de cookies por cima do Brownie, precisa do equilíbrio entre um cookies dourado e uma massa de brownie no ponto certo. Se você tem um crumble, precisa do ponto em que a manteiga do crumble fique crocante e o tempo do brownie perfeito. Se você faz uma combinação com bolo, precisa vigiar para que além do ponto do Brownie, o bolo não fique cru, mas no ponto certo e dourado em cima.

Todas essas variações de tempo podem levar um acréscimo de 2 a 8 min, depende da combinação e dos ingredientes. Fique atento e faça o teste do palito sempre que necessário!

- **SUGESTÕES DE COMBINAÇÕES**

FERRERO ROCHER: Nutella ou creme de avelã com amendoim. Use uma colher de sopa para centralizar a Nutella e padronizar as quantidades, salpique amendoim após a Nutella e também, ao finalizar o Brownie.

DOCE DE LEITE COM COCO: cuidado para não ter uma textura líquida que afete o ponto da massa do Brownie. Se for um doce de leite muito pastoso, use do creme de leite para trazer cremosidade.

MARACUJÁ, LIMÃO: combinações cítricas. Lembre-se do equilíbrio e da criatividade ao finalizar esses brownies.

DUO CHOCOLATE: combinação de gotas de chocolate não forneáveis na massa, afinal queremos que derreta, Ovomaltine em pó e finalizamos com uma farofinha de cookies.

LAKA COM ÓREO: exemplo de Brownie com recheios prontos. Confira a textura que o recheio ficará após assado com o Brownie.

MIX DE BOMBONS: use e abuse dos melhores bombons da sua infância. Coloque-os quando o Brownie sair do forno.

ROMEU & JULIETA: goiabada com queijo, seja criativo.

CHURROS: Recheado com doce de leite e canela, finalizado com crumble.

TRIPLO CHOCOLATE: combinação de 3 chocolates – massa do brownie, gotas de chocolate e crumble de avelãs e cacau para finalizar.

BROWNIE 70% COM CERVEJA E BACON: reduza a cerveja até obter cremosidade e concentração de sabor e aroma, finalize com uma farofinha de bacon para trazer crocância e o salgadinho que só o bacon tem.

BROOKIES: Brownie com doce de leite ou Nutella, finalizado com pedaços de massa de cookies que garantem uma crocância deliciosa.

FUBÁ COM QUEIJO: use e abuse da criatividade.

RECEITAS

CRUMBLE

- 30g farinha de trigo
- 15g açúcar cristal
- 35g manteiga gelada
- 40g toppings de sua preferência.

Observações importantes:

- ✓ Misture tudo até ter uma farofinha. Para um crumble de triplo chocolate, use 5g de chocolate 50% em pó.
- ✓ Sugiro sempre usar granola e amêndoas laminadas na composição do crumble, isso vai garantir uma crocância legal.
- ✓ Receita que rende a finalização de 12 brownies em forma 30x22x3cm.

BRIGADEIRO DE QUEIJO PARMESÃO

- 395g leite condensado
- 70g chocolate branco de qualidade
- 100g de queijo parmesão (inclua com fogo desligado quando der ponto de brigadeiro)

MASSA DO COOKIES

- 57g açúcar refinado
- 57g açúcar mascavo
- 75g manteiga em ponto de pomada
- 25g ovos
- 125g farinha de trigo
- 60g chocolate forneável

Observações importantes:

- ✓ Bata os açúcares com a manteiga até obter uma massa em tom claro, na sequência, acrescente os ovos e bata até homogeneizar.
- ✓ Acrescente a farinha ainda na batedeira e bata até misturar levemente.

- ✓ Termine essa mistura com espátula de silicone pois não queremos ativar o glúten da farinha.
- ✓ Finalize com gotas de chocolate e leve à geladeira para facilitar o manuseio.
- ✓ Se necessário armazene no freezer por até 20 dias.

BOLO DE FUBÁ

- 200g ovos
- 150ml óleo
- 276g açúcar refinado
- 136g farinha trigo
- 136g fubá
- 210g leite quente
- 2 colheres de sobremesa de fermento químico

Observações importantes:

- ✓ Misture com fouet o óleo com os ovos, acrescente o açúcar e mexa até homogeneizar, na sequência entre com os secos, e antes do fermente, coloque o leite quente e mexa até ser incorporado na massa.
- ✓ Finalize com o fermento e despeje a massa do bolo por último. Após a camada de brownie e de queijo. Quanto mais fresco o queijo, mais ele vai derreter.
- ✓ Nesta receita, usar meia receita de brownie (para 06 unidades) na forma de 30x22x3cm.





DIVERSIFICAÇÕES I e II

Aqui começamos a mudar o formato e estrutura do Brownie.

Um clássico são os **MINI BROWNIES**, com apenas 1 brownie tradicional 7x7, temos 4 mini brownies de 3,5cm. Basta cortar o Brownie em cruz e pronto. As pessoas costumam querer complicar esse processo com cortadores individuais, mas acredite: essa é a melhor forma para você fazer os mini brownies em larga escala.

Você pode finalizá-los com os toppings que conheceu no módulo anterior, basta derreter um chocolate e “colar” os toppings com ele. Eles são um sucesso. Use estrategicamente para fechar uma encomenda, para servir de degustação a futuros clientes, e principalmente para substituir docinhos de festa!

Outro produto incrível para ser vendido de tempos em tempos é o fondue. Providencie uma embalagem legal e apresentável, de preferência com tampa transparente para que fique à mostra o produto.

No **FONDUE DE BROWNIE**, usamos frutas frescas como morango e uva e vamos intercalando quadradinhos de brownie com frutas e recheios!

As **BORDINHAS DE BROWNIE** são outra sensação. Uma parte mais crocante do brownie que muita gente é apaixonada. Sugiro um pote apresentável, as bordinhas em pedaços e uma leve pitada de flor de sal e pronto, um produto com custo baixíssimo e lucro alto! O ponto importante é você saber agregar valor a esse produto para que as pessoas não só desejem, mas paguem por ele.

O **BROWNIE GATEAU** é uma inspiração do Petit Gateau, assado no próprio pote que será vendido, inserimos parte de massa de brownie, 2 colheres de recheio e cobrimos com massa de Brownie. Ponto de observação é exatamente o ponto que queremos esse Brownie. Ele não pode ser completamente assado, porque afinal estamos à procura da textura que lembre o Petit Gateau, por isso vamos vigiar para tirar do forno quando as bordas estiverem crocantes e o meio estiver mais líquido, uma mistura de massa e recheio numa colherada só! É de cair o queixo.

As **GALLETITAS** são nada mais nada menos, que os famosos cookies de Brownie. Fácil, prático e gostoso. Com uma colher, coloque pequenas porções de massa na assadeira, deixe um espaço entre elas para que não encostem uma na outra quando assar. Vigie o forno pois são porções muito menores que os Brownies, logo, ficarão prontas num tempo mais curto. Buscamos por uma base que não pode ser tão assada, porque ainda queremos o meio úmido. Seja criativo e finalize suas Galletitas com toppings ou recheie com recheios prontos.

RECEITAS

GELEIA DE DAMASCO

- 100 ml água
- 150g de damasco – triturar até obter pequenos pedaços de damasco
- 75g açúcar cristal
- 125 ml água
- ½ limão espremido

Observações importantes:

✓ Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo triplo e em fogo baixo, vigie até que atinja consistência de geleia.
✓ Lembre-se que ao esfriar, ela vai encorpar.

GELEIA DE MORANGO

- 340g morango
- 130g açúcar cristal
- ½ limão espremido

Observações importantes:

✓ Coloque todos os ingredientes em uma panela de fundo triplo e em fogo baixo, vigie até que atinja consistência de geleia.
✓ Lembre-se que ao esfriar, ela vai encorpar.

TORTAS DE BROWNIE

As tortas são excelentes para variar o seu cardápio de tempos em tempos. Nas tortas mais simples, usamos uma receita de 12 unidades para uma forma de 26cm. Nas tortas como Browdim, onde queremos equilíbrio entre o Brownie e outras preparações, no caso o Pudim, reduzimos a quantidade de massa do Brownie.

- **SUGESTÕES DE TORTAS**

FERRERO ROCHER: Rechear com Nutella ou creme de avelã e amendoim. Receita de 12 unidades para forma de 26cm. Rendimento 8 fatias.

BROOKIES: Mesmo processo do Brownie Brookies, doce de leite ou Nutella com pedaços de cookies para finalizar. Receita de 12 unidades para forma de 26cm. Rendimento 8 fatias.

TORTA BROWNIE COM MORANGO: camada de brownie coberta por morangos e uma ganache de chocolate meio amargo para finalizar. Necessário 250g de morangos para uma forma de 22cm. Receita de brownie para 09 unidades (6 + ½ de 6)

TORTA DE CARAMELO & FLOR DE SAL COM CHOCOLATE: uma das mais pedidas pelos meus clientes. Ela é chique e requintada, atende os paladares mais exigentes e tem um contraste de sabor indescritível.

BROWDIM: incrível combinação de Brownie com Pudim de leite condensado. Uma receita pensada no equilíbrio da base que é o Brownie e na cremosidade que o pudim acrescenta.

GUIRLANDA DE BROWNIE: excelente opção para bolos, tortas, guirlanda de Natal. São duas camadas de brownie, duas camadas de recheio e uma finalização criativa! Cada disco de guirlanda é feito com uma receita de brownie de 6 unidades, portanto, meia receita (12 unidades), fazem uma guirlanda na forma de 22cm.

RECEITAS:

GANACHE DE CHOCOLATE

- 300g de chocolate nobre 40%
- 150g creme de leite caixinha

Observações importantes:

✓ Aqueça o creme de leite e junte ao chocolate.
✓ Mexa até ficar tudo homogêneo.

CARAMELO MACIO

- 200g açúcar cristal
- 200g creme de leite caixinha
- 100g de manteiga
- ½ colher de sobremesa de glucose

Observações importantes:

✓ Deixe o açúcar derreter completamente em fogo baixo em panela de fundo triplo, acrescente o creme de leite e após incorporar, acrescente a manteiga.
✓ Aumente o fogo para médio e deixe chegar no ponto de cremosidade mostrado no vídeo aula.
✓ Lembre-se que quando esfriar ele vai encorpar.

CHOCOLATE CREMOSO MEIO AMARGO

- 395g leite condensado
- 200g creme de leite caixinha
- 120g chocolate em pó
- ½ colher de glucose de milho

Observações importantes:

- ✓ Coloque todos os ingredientes em panela de fundo triplo e com o fogo alto, mexa até tomar consistência cremosa, antes do ponto de brigadeiro.
- ✓ Desligue e mexa bastante para ter um recheio cremoso e com brilho.

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

- 395g leite condensado
- 395g de leite
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de maisena

Observações importantes:

- ✓ Bater todos os ingredientes no liquidificador.
- ✓ Receita de Brownie 09 unidades (6 + ½ de 6) para forma de 26cm.
- ✓ Rendimento 8 fatias.





Crie e divirta-se!

Jéssica Passos e Pedro Mendes