

como fazer morango do **AMOR**



**passo a passo e
quantidades na legenda!**

Sobre o Morango do Amor:

O “**morango do amor**” não é apenas uma releitura do clássico da festa junina. Ele representa a fusão entre a estética instagramável, a memória afetiva e a praticidade de consumo.



Nas redes sociais, virou febre: vídeos com milhões de visualizações, pedidos em alta e empreendedores faturando com esse produto simples, que exige técnica e inteligência de venda. Neste guia, você vai dominar do preparo à comercialização, com dicas profissionais para garantir brilho, crocância e venda recorrente

Utensílios e Equipamentos

Fogão

Na minha cozinha trabalhamos com fogão por indução o que facilita o processo de manter a temperatura da calda. Você pode trabalhar com qualquer modelo de fogão sempre mantendo a temperatura monitorada por um termômetro.

Balança

A balança é um equipamento indispensável na confeitaria, justamente pela necessidade de trabalhar com a proporção exata de todos os insumos para o sucesso da sua receita. Não recomendo sob hipótese alguma o acompanhamento da receita "a olho nu" ou uso de xícaras e colheres. Essas diferenças nas medidas podem levar a resultados indesejados.

Termômetro

Existem termômetros de vários tipos. O termômetro a laser é uma ótima opção, apesar do seu custo mais elevado. O termômetro de espeto é o mais comum e funciona perfeitamente para essa preparação. O mais importante é ter um termômetro, seja ele qual for.

Panela

Panela Para o preparo do brigadeiro é preferível que se utilize de panelas antiaderentes e/ou panelas de fundo grosso que retém bem o calor até chegar em nosso ponto desejado.

Utensílios



Bowls



**Tapete de Silicone
(microfibra)**



Espátulas



**Espátulas de
silicone**



Facas



Luvas



Palito de churrasco

Ingredientes e Produtos

No preparo do morango do amor, considero os ingredientes que iremos usar tão importantes quanto as técnicas bem executadas para o sucesso da receita.

Pode-se ter uma boa receita, saber executar perfeitamente cada passo, mas um ingrediente de baixa qualidade irá comprometer totalmente o seu resultado. É por esse motivo que a escolha dos ingredientes merece uma atenção especial, sendo fundamental compreender os usos e aplicações de cada um deles dentro das receitas. O entendimento teórico e prático da função de cada ingrediente é essencial, pois é isso que permitirá você adaptar as receitas e corrigir os erros.

Açúcar

É o corpo da calda: ele que dá volume, sabor doce e, quando levado à alta temperatura (entre 145–150 °C), forma a estrutura vítrea, crocante e brilhante. Ao atingir o ponto de **quebra dura**, o açúcar se transforma em **caramelo vítreo** – aquele que estala na mordida.

Glucose (ou xarope de milho)

Atua como um **inibidor da cristalização do açúcar**. Deixa a calda mais estável, **mais elástica** e com menor chance de açucarar ou “**empedrar**” depois de fria. Também contribui para um brilho mais intenso e uma secagem mais uniforme. Ideal especialmente em produções maiores ou ambientes úmidos

Vinagre ou suco de limão

O ácido do vinagre ou limão quebra parte da sacarose em glicose + frutose, o que **retarda a cristalização**. Melhora a textura e aumenta a durabilidade da calda. Também ajuda a **neutralizar odores** e equilibra o dulçor excessivo.

Água

Dissolve o açúcar e a glucose no início da preparação, permitindo uma **fusão homogênea**. Durante o cozimento, ela vai evaporando gradativamente, até que reste apenas o açúcar em estado concentrado e caramelizado. Controla a **velocidade do cozimento** — quanto mais água, mais tempo para atingir o ponto

Corante alimentício (preferência: em gel ou pó hidrossolúvel)

Dá cor e identidade ao produto, criando o aspecto “morango do amor tradicional”. O corante ideal é hidrossolúvel em gel. Evite excesso, pois pode alterar o gosto ou amargar se for muito concentrado.

Ingredientes Essenciais

Morango

Opte por morangos médios, firmes, sem machucados e secos. Lave e seque com papel toalha; evite água acumulada na base

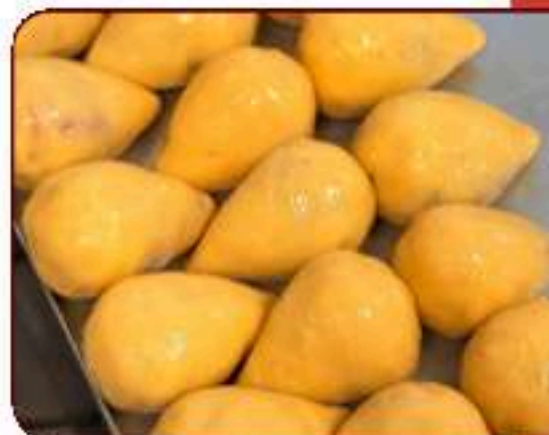
Brigadeiro de leite em pó

observe o ponto indicado na receita que é essencial para o sucesso dela. Respeite o processo de descanso da massa.

- Palitos de bambu ou madeira firme
- Glitter comestível / pó dourado verdadeiro

Brigadeiro de Leite Ninho

- 790g de leite condensado
- 400g de creme de leite
- 80g de leite em pó
- 20g de manteiga



Modo de Preparo

1. Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado e o leite em pó, mexa bem ainda com o fogo delicado e adicione os demais ingredientes.
2. Misture ainda com o fogo desligado, até virar uma mistura homogênea.
3. Ligue o fogo médio para baixo e mexa sem parar, sempre raspando o fundo e as laterais da panela com uma espátula firme.
4. O brigadeiro vai começar a desgrudar do fundo da panela. Quando você passar a espátula e formar um caminho que demora a se fechar, você está próximo do ponto. Você pode padronizar esse ponto através da temperatura : 98 a 105 graus.
5. Teste o ponto firme:
Retire uma porção com a colher, espalhe em uma forma gelada de alumínio, deixe esfriar por 1 minuto e tente enrolar. Se formar uma bolinha sem grudar na mão e sem esfarelar, tá no ponto perfeito. Leve a um recipiente ou embale em plástico filme em contato e deixe esfriar completamente em temperatura ambiente antes de usar.

Dica: Se quiser acelerar, pode esfriar na geladeira, mas só depois que estiver em temperatura ambiente.

Se endurecer demais depois de frio, aqueça alguns segundos no micro-ondas ou sove com um pouco de manteiga até amolecer. Esse brigadeiro pode ser tingido com corante lipossolúvel se quiser brincar com cores.

Calda ponto de bala

- 480g de açúcar refinado
- 120g de água
- 15g de vinagre de álcool
- 150g de xarope de glucose
- 10g de corante vermelho Natal
- 1g de pó dourado

Modo de Preparo

- 1- Em uma panela grossa, adicione todos os ingredientes.
- 2- Mexa apenas até o açúcar dissolver. Depois, **não mexa mais**.
- 3- Deixe ferver até atingir o ponto de **quebra dura (150°C)**. Se não tiver termômetro, faça o **teste da água gelada**: pingue uma gota da calda em água fria. Se virar vidro e quebrar, está no ponto. Mas indico veemente o uso do termômetro para padronização.



Escolha e manipulação dos morangos:

A qualidade final do seu morango do amor começa na compra da fruta. Não adianta ter uma calda perfeita se o morango for frágil, muito maduro ou com defeitos.

Características ideais:

Tamanho médio a grande
(aproximadamente 25 a 35g)
pequeno some na calda e
grande demais exagera na
calda.

Formato cônico e simétrico
— mais bonito na
apresentação e encaixa
melhor na embalagem.

Bem firme ao toque —
nada de morangos moles,
maduros demais ou com
rachaduras.

**Cor vermelha intensa, mas
não escura demais** sinal de
que está no ponto certo de
maturação.



Folhas verdes e frescas — indicam frescor; folhas murchas são sinal de fruta armazenada há dias, vamos usar essas folhas na decoração.

Dica: compre os morangos no dia da produção. Eles são extremamente perecíveis e oxidam com facilidade

2. Higienização

Você tá lidando com uma fruta que vai ser consumida inteira. Então, higiene aqui é lei. Mas também tem que ser feita do jeito certo, senão o morango absorve água e estraga a crocância.



Passo a passo:

1. Selecione os morangos bons (antes de molhar).
2. Em uma bacia, misture: • 1 litro de água filtrada + 1 colher de sopa de hipoclorito de sódio (ou produto sanitizante próprio para alimentos).
3. Coloque os morangos inteiros, com cabinho e folhas, por 10 a 15 minutos.
4. Enxágue em água filtrada.
5. Coloque os morangos sobre pano limpo ou papel toalha seco, sem empilhar.
6. Seque um a um com papel toalha — inclusive a base.

Atenção: NUNCA retire o cabinho antes de lavar. Isso faz com que a água entre e o morango fique “ensopado” por dentro, apodrecendo rápido.

3. Secagem:

A etapa mais ignorada e mais importante

Calda quente + fruta molhada = desastre completo.

- O morango deve estar 100% seco antes de entrar em contato com o brigadeiro.
- Qualquer gota d'água causa, impede a aderência e provoca derretimento ou rachadura da cobertura.
- Após secar com papel, deixe "respirar" uns 20 a 30 minutos em temperatura ambiente, sobre papel absorvente ou grade.

4. Espetagem e Manipulação

Espetagem:

Use palitos de bambu mais firmes, com cerca de 15 cm. Espete pela base, sem atravessar o morango. O palito deve sustentar o peso da fruta + calda sem girar nem soltar. Antes de começar a banhar, alinhe todos os morangos já secos e espetados numa bandeja com tapete antiaderente. Isso otimiza o banho e evita sujeira ou falha por pressa.



Preparo do morango do amor:

1.Com as mão higienizadas ou de luvas, pegue uma porção do brigadeiro (cerca de 50g).

2.Amasse formando um disco e envolva o morango já higienizado e seco, modelando com cuidado para não romper a casca do morango.

3.Alise bem com as mãos que podem Estar levemente untadas com desmoldante, pra ficar com acabamento liso. Cuidado com o excesso que compromete a aderência.

4.Espete os morangos com o palito de churrasco e leve para gelar para ficar bem firme. Sempre protegendo esse brigadeiro da umidade, envolva o recipiente em plástico filme.

5.Depois, banhe na calda crocante com a panela levemente inclinada, fazendo o movimento de giro completo desse morango na calda.

6. Deixe cair todo o excesso da calda antes de posicionar no seu tapete de silicone ou superfície untada com desmoldante.

7.Com a calda ainda morna vá moldando esse morango com as mãos para dar o formato perfeito, como você vai acompanhe nas imagens.

Resultado: uma camada dupla de puro amor por dentro brigadeiro, por fora crocancia inesquecível.



Como manter a calda fluida e realizar uma produção em larga escala:

Use banho-maria invertido (manutenção da fluidez)

Assim que atingir o ponto, **transfira imediatamente a calda pra uma tigela inox (ou panela de inox mais limpa)**

Mantenha essa tigela dentro de **um recipiente com água quente (não fervente), tipo um banho-maria.**

A calda vai manter a fluidez por mais 10–15 minutos sem açúcarar.

Dica: Troque a água quente a cada 10 min se estiver fazendo uma produção muito grande.

Organize a linha de produção ANTES da calda estar pronta:

Morangos secos, revestidos e espetados e enfileirados. Superfície antiaderente pronta (papel manteiga, mármore ou tapete de silicone).

Pessoal posicionado: 1 banha, 1 gira, 1 coloca no descanso.

Tempo é ouro. A calda não espera ninguém

Não dobre receita sem experiência

Fazer grandes volumes de uma vez **aumenta o risco de queimar ou cristalizar.** Prefira fazer 2 panelas médias em sequência do que uma panela gigante que endurece antes de terminar.

Evite reaproveitar calda endurecida

Não tente reaquecer ou diluir calda que já endureceu. Ela perde estrutura e pode ficar opaca, grudenta ou açúcarada. Se endureceu, é nova calda e fim de papo.

Faça testes antes do dia de produção

Use o mesmo fogão, mesma panela e mesma quantidade que vai usar no dia. Ajuste tempo de fogo, ponto exato, tempo de fluidez fora do fogo. Isso evita prejuízo em dia de venda grande.

Use silpat ou mármore bem limpo e seco pra resfriar

Superfície fria e seca acelera a secagem do morango banhado.



ARMAZENAMENTO E EMBALAGEM DO MORANGO DO AMOR

(Pra não melar, não suar e não derreter)

Depois do banho (calda cristalizada):

Deixe os morangos secarem totalmente **em superfície fria e antiaderente (mármore, silpat, papel manteiga)**

Após 10–15 min, quando estiverem firmes ao toque e calda seca.

Embale **IMEDIATAMENTE** se for entregar Ou **armazene em bandejas forradas**, cobertos com filme plástico leve ou tampa de caixa.

Validade: Até **24 horas fora da geladeira** (em ambiente fresco e seco).

Ideal: produzir e entregar no mesmo dia.

Evite:

- ⊗ Papel filme direto na calda (gruda e arranca o brilho)
- ⊗ Embalar morangos ainda mornos (abafa e faz “suar”)
- ⊗ Armazenar em lugares abafados, úmidos ou sob luz direta
- ⊗ Usar caixa que balance ou “sacode” os morangos durante o transporte

Acesse o grupo da Turma Fundadora e garanta sua vaga.

Essa oportunidade não vai se repetir.