

Morango do Amor

da chef Ísis Alvarez

BRIGADEIRO PARA ENROLAR

400g de leite condensado
200g de creme de leite
30g de leite em pó (opcional)

Misture todos os ingredientes na panela e leve ao fogo médio-baixo, mexendo sempre, até atingir o ponto de bala — um pouco mais firme que o ponto de enrolar tradicional de brigadeiro. Esse ponto garante estabilidade ao seu morango do amor, facilita o manuseio e aumenta a durabilidade do produto.



CALDA DE AÇÚCAR PARA BANHO

500g de açúcar
200g de água
30g de vinagre* (veja substituições abaixo)
Corante em gel vermelho q.b.

Em uma panela limpa e de fundo grosso, adicione todos os ingredientes e leve ao fogo médio-alto sem mexer após iniciar a fervura. Deixe ferver até atingir o ponto de caramelo vítreo, entre 145 °C e 160 °C. Desligue o fogo — a calda continuará escurecendo levemente devido ao calor residual da panela.

Substituições para os 30g de vinagre:

- 60g de xarope de glucose
- **OU** 60g de glucose em pó
- **OU** 1,5g de ácido cítrico
- **OU** 4g de cremor tártaro

ATENÇÃO: Para reaquecer a calda diversas vezes, prefira utilizar glucose ou reduza o vinagre para 15g. Com glucose, a calda pode ser reaquecida quantas vezes forem necessárias. Já com ácido em excesso, a calda tende a amolecer progressivamente após o reaquecimento.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS E DICAS AVANÇADAS

- A glucose deixa a calda mais fluida, proporcionando maior tempo de trabalho e brilho intenso ao secar.
- O uso excessivo de ácido (cítrico ou cremor tártaro) ou glucose pode deixar a calda puxenta e instável.
- Corantes metálicos não devem ser aquecidos no micro-ondas.
- O brigadeiro deve formar uma película antes de receber a calda. Envolve em açúcar impalpável e tire o excesso.
- Proporção ideal: o peso do brigadeiro deve ser o dobro do peso do morango, mantendo uma camada fina para evitar excesso de doçura.
- A calda pode ser reutilizada. Adicione um pouco de água e leve novamente ao ponto ideal de 145–160 °C.

