RESUMO DA AULA 01

Desbloqueando os segredos dos **brigadeiros de sucesso**



“Eu não escolhi a confeitaria, ela que me escolheu.”

Prof.ª Ci

Na nossa primeira aula vamos falar sobre os melhores ingredientes para fazer o brigadeiro.

Como é composto o brigadeiro?

Leite condensado

Quando a gente fala do leite condensado, estamos falando do leite + açúcar.

Como é feito o processo do leite condensado na indústria?

No processo eles utilizam a gordura do leite, adicionam o açúcar e fazer o processo de cocção, criando o leite condensado.

Podemos utilizar o doce de leite, que também é leite e açúcar. A diferença é que existe a caramelização do açúcar, o que altera a coloração do brigadeiro.

Nós temos hoje no mercado, leite condensado integral, semidesnatado e desnatado. SEMPRE prefira o integral, é o que tem a partir de 8% de gordura.

Sobre o semidesnatado ele é de 7,99% de gordura para baixo. A maioria tem 6% de gordura. Tem que ficar de olho no rótulo.

Dá para fazer bons brigadeiros com leite semidesnatado, mas demora mais para dar o ponto nele, porque tem menos gordura.

A gordura é um espessante que vai te ajudar a chegar no ponto do brigadeiro. Quanto menos gordura, mais água e consequentemente demora mais para chegar no ponto.

O desnatado tem de 1 a 2% de gordura. Ele não serve para brigadeiro, porque a gente precisa do teor de gordura se não vai ser só água e açucar.

Fuja!

Mistura láctea. Parece leite condensado mas não é, pois tem outros ingredientes além de leite e açúcar. Tem soro de leite, óleo de palma, amido modificado, proteínas lácteas e lactose. Ele tem gordura vegetal. Você tem que passar longe de gordura vegetal na confeitaria.

Em suma, foque no leite condensado integral ou semidesnatado..

Agentes de gordura:

Manteiga:

É um agente de gordura de excelente qualidade para a gente fazer brigadeiro. Ela é feita a partir do creme de leite fresco, que é batido até sobrar a água no fundo. Essa água é utilizada para fazer a manteiga

Fuja!

Margarina. Tem gordura vegetal.

Creme de leite:

Muitas marcas têm um percentual de gordura muito bom, porém, tem uma quantidade de espessante que a indústria coloca no creme de leite que acaba atrapalhando na hora de fazer o brigadeiro, porque muda a textura.

Qual é o melhor?

Toda vez que você for fazer brigadeiro se preocupe em comprar um creme de leite a partir de 17% de gordura até 25% de gordura. É o teor ideal para ter um brigadeiro lindo, brilhante e macio.

A diferença entre o de 20% e o de 17% de gordura, é que o de 20% vai dar o ponto um pouquinho mais rápido que o de 17%.

Não use nata e creme de leite fresco. Eles tem um altíssimo teor de gordura. A nata chega de 40% até 52% de gordura. O creme de leite fresco tem em média 35% de gordura. Você terá dificuldade de encontrar o ponto. Grandes chances do brigadeiro ficar duro ou de cristalizar, porque ele passa muito tempo no fogo.

Marcas:

Itambé e Nestlé são marcas de creme de leite que não dá para fazer brigadeiro, nem o de lata nem o de caixinha, não dá certo, não dá o ponto.

Porém, a Itambé tem uma caixinha com 25% de gordura, é a Itambé Food Service. Esse serve para um brigadeiro de qualidade. Você encontra em lojas de confeitaria.

Marcas legais: Italac, Qualitá, CCGL , Leitíssimo, Líder, Tirol, Paulista.

Fuja!

creme culinário. Tem gordura vegetal.

A diferença entre manteiga e creme de leite:
A manteiga vai trazer a maciez e o brilho para o brigadeiro. Porém, o creme de leite vai trazer ainda mais maciez. Ele vai derreter na boca.

Com manteiga você tem um custo um pouco menor.

Agente saborizante:

Chocolate:

Podemos trabalhar com o chocolate em gotas, ele derrete mais rápido e mais fácil que uma barra de chocolate, por exemplo. Mas também pode utilizar o chocolate em barra, só dará um pouco mais de trabalho.

Duas coisas para se atentar:

- Para ser considerado chocolate, precisa ter massa de cacau na composição. Nos chocolates ao leite, por exemplo, tem mais açúcar e leite em pó. Mas a massa de cacau precisa estar na composição.
- No Brasil, a maior parte dos chocolates tem gordura vegetal hidrogenada. Nós não gostamos dela. Mas, se a quantidade for pequena, tudo bem.

E como saber a quantidade dos ingredientes?

A lista que vem na embalagem está em ordem decrescente. Então o primeiro ingrediente está em maior quantidade e assim sucessivamente, até chegar ao último, que é o que tem em menor quantidade.

Fuja!

Achocolatado, é puro açúcar. Quando tiver escrito “cobertura” na embalagem, em vez de chocolate. Não é chocolate de verdade.

Cacau em pó:

Pode utilizar tranquilamente, a partir de 50% cacau.

Nenhum brigadeiro é menos brigadeiro por você usar cacau em pó.

Outras opções:

Limão, laranja e óleos essenciais (são feitos 100% da fruta) para saborizar o seu brigadeiro.

Agora que você tem essa base teórica do brigadeiro, está pronto para a segunda etapa.
Nos vemos já já! :)