Isis Alvarez
chef confeiteira

SEMANA dos Brigadeiros Gourmet



APOSTILA

É com muito amor que hoje compartilho com você esse material que elaborei com estudo e dedicação. Por meio dele, venho tornar seu caminho mais doce e fácil.



Em todos os preparos, quero que utilize ingredientes de boa qualidade. Isso faz toda diferença no resultado final!

Não sei se você já trabalha com confeitaria ou é iniciante, mas é imprescindível o uso da **balança** para que você tenha bons resultados e consiga padronizar a sua produção.

É muito importante a atenção ao tratamento com os seus clientes e, também, na hora da precificação e gestão do seu negócio. Você precisará colocar tudo na ponta do lápis. Organize-se, encontre bons fornecedores, tenha tudo em mãos quando for começar.

Não pule etapas ou deixe detalhes passarem batidos.

Capriche na entrega. Conquiste o seu Cliente!

Espero que você colha bons frutos de todo o conteúdo que preparei para você.

Deixo aqui o meu convite para conhecer as minhas redes sociais e sobre os meus outros cursos.

Instagram: @chefisisalvarez

Youtube: Chef Ísis Alvarez

Facebook: /chefisisalvarez

Site: https://chefisisalvarez.com.br/

LISTA DE UTENSÍLIOS

- Panela
- Espátula de silicone
- Fouet
- Balança digital
- Filme plástico
- Forminhas de papel
- Peneira
- Tesoura
- Luvas descartáveis de vinil
- Embalagem para transporte

DICAS IMPORTANTES

- Antes de levar a panela ao fogo, misture os ingredientes na panela para formar uma mistura homogênea. Dissolva os secos no leite condensado e depois acrescente o creme de leite. Em seguida leve ao fogo.

- Mexa a receita no fogo sempre de forma igual, limpando todas as laterais e o meio da panela.

- Para enrolar o brigadeiro, use luvas de vinil e passe manteiga nas mãos (pouca quantidade). Assim você mantém a umidade e os confeitos irão grudar com mais facilidade.

- Podemos congelar as massas dos nossos doces, somente as massas e não os doces enrolados. Quando for utilizar deverá retirar do freezer e deixar fazer o degelo na geladeira por 12 horas. Dica: retirar do freezer, colocar na geladeira e bolear no dia seguinte. É importante deixar obter o descongelamento sempre na geladeira, pois se colocarmos fora, irá formar água pelo doce.

- Você poderá fazer o seu doce com até 60 dias de antecedência, mas para isso vede muito bem o seu doce, não deixando nenhuma bolha de ar. Coloque o doce no plástico filme, vede bem, deixe descansar em temperatura ambiente por no mínimo 8 horas e depois coloque em um saquinho de alimento, só depois desse processo você poderá colocar no freezer.

- A validade do brigadeiro é de aproximadamente 1 dia em temperatura ambiente, 7 dias na geladeira e 60 dias congelado.

- O tamanho dos brigadeiros deve ser padronizado. Para isso, utilize balança. Assim, além da padronização, você terá também um melhor rendimento das receitas. O tamanho do brigadeiro irá depender do evento que você está fazendo. Para festa infantil, um bom peso da massa é de 15g (sem confeitos); para festa de adulto, você pode usar massa de 18g.

- As temperaturas dos pontos do brigadeiro são:

Ponto de calda: 60 graus Ponto de recheio 70 graus

Ponto de bico 75 graus Ponto de enrolar 95 graus

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200ml de creme de leite;
- 80g de leite Ninho;
- 10g de farinha de trigo.

Modo de preparo: Dissolva a farinha de trigo e o leite Ninho no leite condensado. Junte o creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo. Leve ao fogo médio e mexa até o ponto desejado. Transfira o doce para o plástico filme. Deixe descansar por no mínimo 8 horas em temperatura ambiente.

Utilizado em: brigadeiro de leite Ninho, brigadeiro de pistache, brigadeiros coloridos, surpresa de uva, casadinho, napolitano.

Confeito: composto lácteo de leite Ninho.

Rendimento da receita: 500g, aproximadamente 33 brigadeiros de 15g; ou 27 brigadeiros de 18g.



BRIGADEIRO SABOR DE INFÂNCIA

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 395g de doce de leite (eu utilizo a lata de leite condensado cozida por 30 minutos na pressão;
- 400ml de creme de leite;
- 10g de farinha de trigo;
- 20g de chocolate em pó 50% cacau;
- 40g de Nescau.

Modo de preparo: Dissolva a farinha de trigo, chocolate em pó 50% e o Nescau no leite condensado. Junte o creme de leite e o doce de leite. Bata com um mixer para dissolver muito bem o doce de leite. Leve ao fogo médio e mexa até o ponto desejado. Transfira o doce para o plástico filme. Deixe descansar por no mínimo 8 horas em temperatura ambiente.

Utilizado em: brigadeiro sabor infância, casadinho, napolitano, com confeitos diversos como m&ms, kitkat

Confeito: Granulado

Rendimento da receita: 900g, aproximadamente 60 brigadeiros de 15g; ou 50 brigadeiros de 18g.



BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 100g de polpa de maracujá;
- 50g de açúcar;
- 395g de leite condensado;
- 200g de creme de leite;
- 10g de farinha de trigo.

Modo de preparo:

No liquidificador, bata o maracujá com o açúcar, leve a mistura para a panela e deixe reduzir. Reserve.

Dissolva a farinha de trigo no leite condensado. Junte o creme de leite e mexa bem até ficar homogêneo. Leve ao fogo médio e mexa até o ponto desejado. Acrescente 70g da pastinha de maracujá. Transfira o doce para o plástico filme. Deixe descansar por no mínimo 8 horas em temperatura ambiente.

Utilizado em: brigadeiro de maracujá

Confeitos: Granulé branco da Harald, leite em pó, raspas de chocolate branco.

Rendimento da receita: 470g, aproximadamente 30 brigadeiros de 15g; ou 26 brigadeiros de 18g.



BRIGADEIRO RED VELVET

Ingredientes:

- 395g de leite condensado;
- 200ml de creme de leite;
- 10g de farinha de trigo;
- 4g de chocolate em pó
- 20g de pasta de frutas vermelhas da Gustosia;
- 5g de corante vermelho.

Modo de preparo: Dissolva a farinha de trigo e chocolate em pó no leite condensado. Junte o creme de leite, o corante e mexa bem até ficar homogêneo. Leve ao fogo médio e mexa até o ponto desejado. Acrescente a pasta saborizante e misture bem até ficar homogêneo. Transfira o doce para o plástico filme. Deixe descansar por no mínimo 8 horas em temperatura ambiente.

Utilizado em: brigadeiro red velvet.

Confeitos: Leite em pó e corante em pó aveludado da Mix.

Rendimento da receita: 440g, aproximadamente 29 brigadeiros de 15g; ou 24 brigadeiros de 18g.

