

Segredos dos Brigadeiros Gourmet

BÔNUS: +10 RECEITAS NOVAS!

Carol Gourmet

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Aqui estão mais 10 receitas para você arrasar na produção!

Essas receitas fazem parte do BÔNUS que você ganhou ao adquirir o E-book do Curso Segredos dos Brigadeiros Gourmet!

Essas receitas são um sucesso por aí, e por isso as escolhi com carinho pra você. Meu objetivo com as receitas novas é ampliar seu cardápio, te ajudando a crescer e inovar sempre!

LEMBRANDO: Caso você não tenha algum dos ingredientes citados abaixo, substitua-os, mas não deixe de fazer a receita. Ponha suas ideias em prática e não tenha medo de arriscar modificando a receita, ok? Use a CRIATIVIDADE.

E quero aproveitar para deixar aqui um empurrão de incentivo pra você que ainda não saiu para vender, não postou no Facebook suas produções e está com medo ou receio de colocar a mão na massa.

CHEGA DE TEMER!!! Seja a protagonista da sua vida e não deixe que o medo te paralise. Tome a frente! Coragem!

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

O que te impede de ganhar seu pão honestamente? A resposta é: você mesma!

Então vamos produzir!
Dê um “chega pra lá” na acomodação e um “chega pra cá” na animação!
Se eu consegui, você conseguirá também, tenho certeza!

Interaja com outras alunas no Grupo de Alunas no Facebook e Vamos acelerar!!!

Um beijo e sucesso!

Carolina Mendes
Carol Gourmet
www.carolgourmet.com.br
contato@carolgourmet.com.br

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Doce de Abóbora com Coco

Ingredientes da massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher (chá) de Manteiga sem sal

1 Colher (chá) de Glucose branca

100 gramas de abóbora cozida ou Doce de Abóbora

1 Colher de Coco ralado seco

Modo de Fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture-os antes de levar ao fogo. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto.

Sugestão de Confeito:

Coco ralado seco

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Dica: Nesta receita você pode usar o doce de abóbora de compota, o doce pronto oiu o doce caseiro. Para você que nunca fez o Doce de Abóbora caseiro, deixo aqui uma receita deliciosa.

Você precisará de:

500 gramas de abóbora de pescoço (descascada e cortada em cubos), 250 gramas de açúcar, 1 canela em pau e cravos-da-índia a gosto.

Numa panela grande, coloque a abóbora, o açúcar, a canela e os cravos. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até a abóbora começar a soltar água e umedecer o açúcar. A partir daí, abaixe o fogo e vá mexendo de vez em quando. Quando a abóbora tiver desmanchado e a calda tiver engrossado um pouco (leva uns 35 a 45 minutos), junte o coco e deixe mais uns 10 minutos em fogo baixo. Para conservar você pode guardar num pote com tampa na geladeira.

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Gengibre

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher (chá) de Manteiga sem sal

1 Colher (chá) de Glucose branca

100 gramas de Creme de Leite (1/2 da caixinha ou 1/3 da lata)

100 gramas de Chocolate Branco picado

50 gramas de Gengibre ralado (ralador fino)

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture-os antes de levar ao fogo. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto.

Sugestão de Confeito:

Miçanga branca ou bege, suspiro triturado

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Capuccino

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

2 Colheres de chá de Manteiga sem sal

1 Colher de chá de Chocolate em pó

1 Colher de Pó para preparo de Cappuccino

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture-os antes de levar ao fogo. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto.

Sugestão de Confeito:

Chocolate em pó com canela ou granulado de chocolate. Para colocar por cima 1 grão de café para enfeitar.

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Palha Italiana

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher de sopa de Manteiga sem sal

100 gramas de Chocolate em barra picado

100 gramas de Biscoito “Maria” ou “Maisena” picados grosseiramente

1 pitada de canela em pó

Modo de fazer:

Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga e o chocolate picado. Mexa constantemente até dar o ponto. Após dar o ponto, tire a panela do fogo e acrescente os biscoitos triturados.

Sugestão de Confeito:

Ovomaltine, chocolate em pó ou granulado de chocolate

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Caipirinha

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher (sopa) Manteiga sem sal

50 ml de Cachaça envelhecida

Suco de limão

Modo de fazer:

Coloque o leite condensado e a manteiga na panela e misture-os antes de levar ao fogo. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto. Tire a panela do fogo, acrescente a cachaça e o suco de limão. Depois volte ao fogo para dar o ponto.

Sugestão de Confeito:

Açúcar cristal com raspas de limão

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Capim-Limão, Capim-Santo e Capim-Cidreira

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher de sopa Manteiga sem sal

200 gramas de Chocolate Branco picado

100 ml de leite

15 Folhas Grandes de Capim-Limão / Capim-Santo / Capim-Cidreira

Modo de fazer:

Primeiro bata no liquidificador o leite condensado e o capim. Após coar, leve a uma panela com todos os outros ingredientes. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto.

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Sugestão de Confeito:

Açúcar cristal

Dica:

Você pode substituir as folhas de Capim-Limão / Capim-Santo / Capim-Cidreira por 1 pitada a gosto de pasta saborizante.

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Pão de Mel

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher de sopa de Manteiga sem sal

1 colher de chá rasa de noz moscada em pó

1 colher de chá rasa de cravo em pó

1 colher de chá rasa de anis estrelado em pó

1 pitada de canela em pó (a gosto)

5 colheres de sopa de mel

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes na panela exceto o mel. Misture-os antes de levar ao fogo. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto. Tire a panela do fogo, acrescente o mel e volte ao fogo para dar o ponto.

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Dica: se desejar incrementar mais seu brigadeiro, pode picar pedacinhos de pão de mel e rechear o brigadeiro. É só envolver um pedacinho de pão de mel com a massa do brigadeiro.

Sugestão de Confeito:

Açúcar cristal com canela ou granulado de chocolate

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Cenoura

Ingredientes para a massa:

1 Lata de Leite Condensado

1 Colher de sopa de Manteiga

2 Cenouras Raladas

Modo de fazer:

No liquidificador, bata o leite condensado junto da cenoura ralada. Após bater bem, transfira para a panela e junte a manteiga. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto.

Sugestão de Confeito:

Açúcar refinado ou cristal ou coco ralado

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Amora

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher (chá) de Manteiga sem sal

1 Colher (chá) de Glucose branca

50 gramas de Chocolate Branco em gotas ou picado

2 ou 3 Colheres (sopa) Geleia de Amora

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture-os antes de levar ao fogo. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto

Sugestão de Confeito:

Miçangas lilás ou raspas de chocolate branco

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

Brigadeiro de Amarula

Ingredientes para a massa:

1 Leite condensado (395g)

1 Colher (chá) de Manteiga sem sal

1 Colher (chá) de Glucose branca

50 gramas de Chocolate Meio Amargo em gotas ou picado

50 gramas de Creme de Leite

100ml de Amarula

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes (exceto a Amarula) em uma panela e misture-os antes de levar ao fogo. Leve ao fogo baixo e mexa constantemente até dar o ponto. Tire a panela do fogo, acrescente a Amarula e depois volte ao fogo para dar o ponto.

Sugestão de Confeito:

Miçangas dourada ou marrom

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com

E-book licenciado para Silmara alves ramalho dos santos silmara10peres@gmail.com