+ 2 BÔNUS EXCLUSIVOS



BRIGADEIRO GOURMET PROFISSIONAL

+ 20 RECEITAS DELICIOSAS+ DICAS DE VENDAS

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Este e-book foi escrito apenas para fins informativos. Todos os esforços foram feitos para tornar este e-book o mais completo e preciso possível.

O objetivo deste e-book é educar. O autor não será responsável por quaisquer erros ou omissões. O autor não terá responsabilidade para com qualquer pessoa ou entidade com relação a qualquer perda ou dano causado ou alegadamente causado direta ou indiretamente por este e-book.

AVISO LEGAL

Este livro é protegido por direitos autorais. Isso é apenas para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste livro sem o consentimento do autor. Se isso for violado, uma ação legal será iniciada.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

SUMÁRIO

Introdução 5

Capítulo 01 – Origem do brigadeiro 7

Capítulo 02 – Equipamentos para a produção dos brigadeiros 10

Capítulo 03 – Receitas de brigadeiros 16

Capítulo 04 – Precificar seus brigadeiros 76

Capítulo 05 – Como ganhar dinheiro fazendo brigadeiros 79

Conclusão 83

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com



INTRODUÇÃO

BRIGADEIRO GOURMET PROFISSIONAL

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Introdução

Existe alguém que não gosta de chocolate? Impossível!!! Eu particularmente amo de paixão e tenho certeza que você também.

Portanto, quando o assunto é brigadeiro, estamos todos conectados e prontos para saborear esse docinho genuinamente brasileiro.

E quando o brigadeiro vem turbinado com o nome gourmet? Hummm, é algo extremamente delicioso e, melhor, altamente lucrativo para quem deseja ganhar dinheiro com a criação e venda dessas delícias.

Acredito que todo brasileiro amante dessa especiaria, saiba fazer um brigadeiro tradicional. Aquele que leva leite condensado, manteiga e chocolate em pó. Mas sabe o que aconteceu com o nosso velho e querido brigadeiro?

Ele virou gourmet e agora está presente nas principais festas e eventos sociais.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

E essa versão “sofisticada” é a que iremos aprender neste livro.

Você pode começar hoje mesmo a vender brigadeiros gourmet, produzindo na sua própria cozinha com utensílios acessíveis e práticos.

Mas, o que é preciso para entrar nesse mercado com o pé direito e produzir brigadeiros saborosos e altamente rentáveis? É exatamente isso que você vai conferir neste e-book.

Esse e-Book tem a Finalidade de te mostrar receitas secretas de confeitaria para Brigadeiros Gourmet, além disso, revelar como qualquer pessoa de qualquer idade é capaz de seguir os passos desse material e criar uma Confeitaria Online dentro de casa Ultralucrativa.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com



CAPÍTULO 01

ORIGEM DO BRIGADEIRO

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Capítulo 01 – Origem do brigadeiro

O doce surgiu no início dos anos 40, na campanha eleitoral do brigadeiro Eduardo Gomes, candidato à presidência da República. Por ter sido um homem muito bonito, as moças costumavam fazer campanha e presentear o candidato.

Sem nome na época, o doce com chocolate era coberto por uma fina camada de açúcar e acabou sendo batizado em homenagem ao nome da condecoração do candidato. “Brigadeiro” também é uma patente da aeronáutica. O doce também é conhecido como negrinho no Rio Grande do Sul.

O que é brigadeiro Gourmet?

Gourmet é o nome que se dá a um estilo de culinária mais elaborada, requintada e que atende a exigências de consumidores com gostos mais apurados e requintados em relação a qualidade e apresentação do que compram.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

O brigadeiro gourmet é totalmente diferente do brigadeiro comum, não só no sabor, como também na apresentação do produto.

Geralmente os brigadeiros gourmet levam sabores diferenciados, como: leite ninho, prestígio, romeu e julieta, paçoca, dentro vários outros. Essa variação que permite o sucesso dessa especiaria.

A principal diferença entre o brigadeiro tradicional e o gourmet está no conhecimento e na dedicação da pessoa que o faz. Isto mesmo! Não adianta conhecer os ingredientes a serem utilizados e simplesmente misturá-los achando que desta mistura sairá um brigadeiro gourmet. É necessário prática, conhecimento e dedicação.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com



CAPÍTULO 02

EQUIPAMENTOS PARA A PRODUÇÃO DOS BRIGADEIROS

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Capítulo 02 – Equipamentos para a produção dos brigadeiros

Para quem está começando na produção de brigadeiros gourmet precisa se atentar aos equipamentos corretos para poder produzir com eficiência e qualidade os brigadeiros.

Lembrando que você não precisa ter os utensílios de última geração ou algo do tipo, tudo que precisa talvez seja possível encontrar na sua cozinha mesmo.

Medidores



Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Os utensílios de medida como recipientes e colheres são itens que não podem faltar na sua mesa de produção. Não vá simplesmente no achismo ou no “olho”, lembre-se que a qualidade é a alma do seu negócio.

Itens para mexer



Ter uma espátula/mexedor é algo importante também, pois você precisará mexer bastante o chocolate para dar o “ponto”.

Apesar de ser bem frequente o uso das famosas colheres de pau, a Anvisa proibiu o uso das mesmas em cozinhas profissionais.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Você pode até utilizar para quebrar um galho, porém, recomendo que dê preferência para espátulas de silicone que não deixam resíduos no seu chocolate.

Panelas



A panela é um dos itens principais, afinal, aonde você irá armazenar o seu chocolate para dar aquele “ponto” gostoso?

Portanto, não utilize panelas velhas que podem contribuir para a má qualidade do seu produto. Se possível, utilize panelas novas com fundo grosso, essas

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

não vão prejudicar o ponto do seu chocolate.

Balança digital



Item muito importante para manter a precisão dos ingredientes pedidos e para manter o padrão dos brigadeiros criados.

Dicas e sugestões importantes!!!

Use essas 3 REGRINHAS Simples Para Um Brigadeiro Delicioso:

1-Sempre PESAR OS BRIGADEIROS: Essa regra é de suma importância para as vendas.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Assim você terá todos do mesmo tamanho. Sugestão: 25g cada uma.

2- Sempre EMPANAR SEU BRIGADEIRO: e lembre-se é de suma importância empanar seu Brigadeiro num recheio de qualidade.

Minha Sugestão é: Granulado para o Brigadeiro Tradicional. Achocolatado de Morango para o Brigadeiro de Morango. E Coco Ralado para o Brigadeiro de Beijinho.

3- Sempre BOLEAR SEUS BRIGADEIROS: É só juntar as suas duas mãos e bolear o Brigadeiro em movimentos circulares.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com



CAPÍTULO 03

RECEITAS DE BRIGADEIROS

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Capítulo 03 – Receitas de brigadeiros

Antes de partir para os diversos sabores de brigadeiro gourmet, é importante aprender inicialmente a fazer o brigadeiro básico (massa básica).

Vamos aprender...

Ingredientes da massa básica:

- 1 lata de leite condensado com boa qualidade;
- 1 colher (sopa) de manteiga francesa. Essa manteiga vai dar mais brilho e cor ao seu brigadeiro e deixar o sabor aveludado;
- 150gr de chocolate belga. Considerando o melhor chocolate do mundo, o que vai render um sabor intenso ao seu brigadeiro;
- 1 colher (sopa) de glucose ou xarope de milho;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo;
- 3 colheres (sopa) de creme de leite sem soro.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Como preparar:

O segredo para um bom brigadeiro gourmet é adicionar ingredientes com qualidade, como já mencionado anteriormente. Vou te ensinar um jeito diferente para preparar a massa do seu brigadeiro, depois é só criar receitas e criar novos sabores diferenciados.

Misture os seguintes ingredientes, ainda fora do fogo:

A farinha de trigo rasa e o creme de leite sem soro.

Não se preocupe! Seu doce não vai ficar com gosto farinhado. É apenas um processo indicado por especialistas, que tira o “puxa-puxa” característico do brigadeiro.

Após isso, acrescente:

O leite condensado, chocolate belga, manteiga francesa e por fim, a glucose.

Leve a mistura dos ingredientes ao fogo e mexa sempre. Depois que levantar fervura continue mexendo por mais 10 minutos. Quando perceber que a massa encorpou, desligue o fogo, coloque-a em uma travessa e deixe esfriar. Mantenha a massa por 4 horas em geladeira.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE CEREJA



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 60 g de chocolate meio amargo Chocolate ao leite ralado ou confeitos prontos de chocolate Cerejas em calda.

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes para a massa na panela. Mexa até desgrudar do fundo e a massa

estar em ponto de brigadeiro.

Coloque para esfriar em um prato. Após frio, faça bolinhas pequenas.

Abra as bolinhas na mão, coloque a cereja já escorrida e enrole. Passe no confeito e coloque na forminha.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE LIMÃO SICILIANO



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 100 ml de creme de leite
- Raspas de limão-siciliano
- Chocolate branco ralado ou confeitos prontos de chocolate branco

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes para a massa na panela. Mexa até desgrudar do fundo e a massa estar em ponto de brigadeiro. Coloque para esfriar em um prato.

Após frio faça bolinhas. Enrole, passe no confeito e coloque na forminha.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE PAÇOCA



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga ou margarina 4 paçocas ou Paçoquita cremosa à gosto

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Coloque o leite condensado e manteiga numa panela, leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar e dar ponto de brigadeiro.

Desligue o fogo, esmigalhe 2 paçocas e misture com o leite condensado. Leve à geladeira por 30 minutos. Pegue um pouquinho do brigadeiro, enrole com as mãos, amasse, coloque 1/2 colher (de chá) de Paçoquita cremosa no meio, feche e enrole o brigadeiro de novo.

Esmigalhe as outras duas paçocas, coloque as outras duas paçocas, coloque em um potinho e passe os brigadeiros.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO GOURMET



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate ao leite em pedaços
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- Raspas de chocolate ou granulado para cobertura.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Coloque na panela a manteiga e aqueça em fogo baixo até derreter. Adicione o leite condensado, o chocolate e o cacau. Misture bem.

Deixe em fogo baixo e mexa até o ponto de brigadeiro. Tire da panela e coloque a massa em um recipiente untado com manteiga.

Após esfriar, faça bolinhas e passe no granulado ou raspas de chocolate, coloque em forminhas.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE NUTELLA



Ingredientes:

- 100gr de chocolate ao leite em barra
- 100gr de Nutella
- 1 colher de café de margarina sem sal
- 1 lata de leite condensado 395g
- 100gr de confeito da sua preferência (ideia seria o crispys)

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo:

Adicione todos os ingredientes em uma panela grossa, fogo de médio para baixo, e não para de mexer, ponto ideal é de Moisés.

Retire da panela e coloque em um prato untado com margarina e tampe com filme. Deixe esfriar naturalmente nada de geladeira.

Aproximado 4h a 6hs. Enrole as bolinhas iguais. E pronto seu brigadeiro está prontinho.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE CAFÉ



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado 395g
- 50ml de café coado (aquele prontinho q fez de manhã)
- 1 colher de café de margarina
- 100gr de granulado escuro

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo:

Adicione os ingredientes na panela grossa, e fogo médio para baixo, até ponto de Moisés, coloque em um prato untado e tampe com papel filme. Deixe descansar por 4h e pode enrolar e confeitar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE LARANJA



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 395g Suco de 1 laranja coado
- 1 colher de margarina
- 3 gotas de essência de laranja
- Açúcar cristal com raspas de laranja

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Modo de preparo:

Adicione em uma panela grossa fogo sempre de médio para baixo e mexa até dar o ponto de Moisés, coloque em um prato untado com margarina e deixe descansar por 5hs, depois e só enrolar e passar o açúcar com as raspas de laranja, fica um brigadeiro refrescante.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de creme de leite
- 50g de leite em pó da sua preferência
- 100gr de leite em pó para decoração

Modo de preparo:

Adicione em uma panela grossa fogo sempre de médio para baixo e mexa até dar o ponto de Moisés,

coloque em um prato untado com margarina e deixe descansar por 5hs, enrole passe no leite em pó...as criançadas iram adorar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE MARACUJÁ



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de chocolate branco
- 120ml de suco da fruta ou o concentrado (essa receita não vai suco em pó perde a essência)
- 1 colher de café de margarina
- 100gr de confeito amarelo ou o que quiser colocar

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Modo de Preparo:

Adicione na panela leite condensado, chocolate branco e a margarina, e vai mexendo até começar a ferver, acrescente o suco até dar o ponto de Moisés, e se ele parecer talhar não se preocupe ele não estragou não continue mexendo.

Desligue o fogo, tampe com filme e deixe descansar por 5h. enrole fica com sabor vibrante.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE CARAMELO



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de doce de leite
- 200 g de flocos de arroz
- 500 g de chocolate ao leite ou cobertura meio amarga

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes para a massa na panela. Mexa até desgrudar do fundo e a massa estar em ponto de brigadeiro. Coloque para esfriar em um prato. Após frio, faça bolinhas pequenas. Passe nos flocos de arroz e leve ao freezer por 45 minutos.

Tire do freezer e banhe no chocolate. Deixe secar e coloque nas forminhas.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO GOURMET DE CREME BRULÉ



INGREDIENTES:

- 1lata de leite condensado
- 1 fava de essência de baunilha branca
- 250 g de açúcar cristal

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes para a massa na panela. Mexa até desgrudar do fundo e a massa estar em ponto de brigadeiro.

Coloque para esfriar em um prato. Após frio, faça bolinhas e passe no açúcar cristal.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Coloque sobre uma forma de alumínio e passe o maçarico até derreter o açúcar.

Espere esfriar e coloque nas forminhas.

Se você não tiver um maçarico, pode fazer este processo com uma colher. Basta aquecer as costas de uma colher na boca do fogão e, quando estiver bem quente, passar no brigadeiro com cuidado. A cada nova passada de colher, mergulhe-a em água quente para remover as partes queimadas.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO GOURMET DE BANANA



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 2 bananas maduras (nanica)
- 1 canela em pau
- Cravinhos para decorar (opcional) Para empanar: 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal + 1 colher (chá) de canela em pó

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Em uma panela coloque o leite condensado, as bananas já amassadas, a manteiga, a canela em pau e o cravo.

Misture bem, sem parar, até engrossar e soltar do fundo da panela, como se estivesse fazendo um brigadeiro tradicional.

Retire a canela em pau, o cravo e descarte. Transfira a massa da panela para uma travessa untada e deixe a massa descansar até esfriar. Faça bolinhas, se necessário junte as mãos com manteiga.

Siga enrolando e empanando na mistura de açúcar cristal com canela. Coloque em forminhas.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE AVELÃ COM CHOCOLATE (SEM LACTOSE)



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado sem lactose
- 1caixinha de creme de leite sem lactose
- ½ colheres (sopa) de cacau

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes para a massa na panela. Mexa até desgrudar do fundo e a massa

estar em ponto de Moisés. Coloque para esfriar em um prato ou em um pote de vidro.

Cobertura: Avelãs torradas e picadas. Após frio, faça bolinhas com e passe no confeito.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE COLHER COM CREME DE LEITE



INGREDIENTES:

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 50g de manteiga sem sal não é margarina

MODO DE PREPARO:

Coloque na panela a manteiga e aqueça em fogo baixo até derreter. Adicione o leite condensado, o chocolate e o creme de leite e misture bem em fogo

baixo até chegar ao ponto desejado.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO GOURMET DE DOCE DE LEITE



INGREDIENTES:

- 200g de doce de leite (prefira os mais “lisos” e escuros)
- 1 lata de leite condensado
- 50g de manteiga sem sal Coco queimado ralado

MODO DE PREPARO:

Coloque na panela a manteiga e aqueça em fogo baixo até derreter. Adicione o leite condensado e o doce de leite, misture bem em fogo baixo até chegar ao ponto de brigadeiro.

Tire da panela e coloque a massa em um recipiente untado com pouca manteiga. Após esfriar faça as bolinhas e passe-as no coco ralado.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO VEGANO



INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado de soja
- 50 ml de leite de coco
- 24 g de cacau 100% alcalino
- 50 g de biomassa de banana verde
- 100 g de biomassa (compra nas casas de produto naturais)

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em fogo médio até engrossar.

Deixe esfriar e coloque em potinhos.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO GOURMET DE OREO



INGREDIENTES:

- 1 Lata de Leite Condensado (395g);
- 50 g de Chocolate Branco Picado;
- 1 Colher (Sopa) de Manteiga sem Sal;
- 1 Colher (Sopa) de Glucose de Milho;
- 3 Colheres (Sopa) Creme de Leite;
- 1 Pacote de Biscoito Oreo;
- 150 g de Avelas Torrada e Trituradas (Para Decorar).

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

- Separe o biscoito do recheio
- Reserve o biscoito em um pote fechado para não machucar
- Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, o chocolate picado, a glucose de milho e o recheio do biscoito oreo;
- Leve-os ao fogo baixo, mexendo até que comece a soltar do fundo da panela;
- Desligue o fogo, acrescente o creme de leite e mexa muito bem novamente.
- Despeje a massa em um recipiente untado com manteiga deixando esfriar por no mínimo 4 horas, cubra o brigadeiro com plástico filme para não cristalizar.
- Depois de frio faça as bolinhas e pese numa balança digital para manter uniforme.
- Para finalizar, passe seu brigadeiro no biscoito oreo triturado para decorar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO COM TRÊS SARGENTOS



INGREDIENTES:

- 2 Latas de leite condensado;
- 100g de nozes trituradas;
- 50g de amêndoas trituradas;
- 50g de castanha do pará trituradas;
- 3 unidades de gema de ovo;
- 2 colheres de sopa de mel;
- ½ xícaras de chá de leite;
- 1 colher de sopa de chocolate em pó;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- Chocolate granulado para enfeitar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Misture o leite condensado com o leite, as gemas passadas pela peneira e o chocolate em pó. Junte a manteiga, o mel, as nozes, as amêndoas e as castanhas.

Misture bem e leve ao fogo brando, mexendo com uma colher.

Retire do fogo e despeje em uma travessa untada com manteiga e deixe esfriar.

Enrole da maneira desejada.

Passe por chocolate granulado e arrume em forminhas de papel ou envolva com papel celofane.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE AMEIXA



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 2 colher de sopa de chocolate em pó;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- ½ xícaras de chá de leite;
- 3 unidades de gema de ovo;
- 0,3 xícaras de chá de ameixa preta secas;
- 200g de chocolate branco.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Coloque numa panela o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o leite;

Leve ao fogo baixo e cozinhe, sem parar de mexer, até engrossar e desprender do fundo da panela;

Retire do fogo e deixe esfriar;

Quando estiver frio, faça bolinhas pequenas, recheadas com um pedacinho de ameixa;

Derreta o chocolate branco em banho-maria;

Passe cada brigadeiro no chocolate derretido e acomode numa bandeja forrada com papel manteiga, para não grudar;

Espere a cobertura endurecer e está pronto.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE BAUNILHA



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal;
- 1 pitada de sal;
- 200g de chocolate branco;
- 1 colher de sopa de aroma de baunilha;
- 1 colher de sopa de rum;
- Açucar cristal para confeitar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande junte todos os ingredientes.

Coloque no fogo e mexa sem parar, não se esquecendo das bordas da panela. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa desgrudar totalmente do fundo.

Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe;

Cubra com plástico filme em contato com a massa. Leve para a geladeira;

Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no açúcar cristal.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE BELGA



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal;
- 1 pitada de sal;
- 100g de chocolate ao leite belga;
- 120g de chocolate meio amargo belga;
- Raspas de chocolate.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande junte todos os ingredientes.

Coloque no fogo e mexa sem parar, não se esquecendo das bordas da panela. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa desgrudar totalmente do fundo.

Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe;

Cubra com plástico filme em contato com a massa. Leve para a geladeira;

Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe nas raspas de chocolate.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE CHURROS



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de margarina;
- ½ xícara de leite integral;
- 2 colheres de sopa de açucar;
- 1 colher de sopa de canela em pó;
- 2 colheres de sopa de doce de leite.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, em fogo baixo, derreta a margarina;

Adicione o leite condensado e mexa bem;

Quando iniciar fervura acrescente o leite e mexa bem;

Misture sempre até que ganhe consistência e comece a soltar do fundo da panela;

Transfira para um prato e aguarde até que esfrie completamente;

Em um recipiente pequeno misture o açúcar e a canela em pó;

Faça bolinhas com a massa e passe-as na mistura de canela e açúcar;

Use o doce de leite para confeitar o topo dos docinhos.

Dica: Para dar mais jeito de churros aos seus brigadeiros, utilize a bisnaga de confeitar para adicionar o doce de leite.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE COCO



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal;
- 1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho;
- 1 pitada de sal;
- 160g de chocolate branco;
- 70g de coco ralado seco para decorar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande junte todos os ingredientes;

Coloque no fogo e mexa sem parar, não se esquecendo das bordas da panela. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa desgrudar totalmente do fundo.

Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe;

Cubra com plástico filme em contato com a massa. Leve para a geladeira;

Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no coco ralado.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE MILHO VERDE



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 lata de milho verde;
- 1 colher de sopa de margarina;
- Quanto baste de açucar para polvilhar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador o leite condensado com o milho;

Passe numa peneira e leve ao fogo até ferver;

Misture a margarina e continue mexendo até soltar do fundo da panela;

Despeje num prato untado e espere esfriar;

Faça bolinhas e passe no açúcar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE OVOMALTINE



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal;
- 1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho;
- 1 pitada de sal;
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó 50%;
- 6 colheres de sopa de ovomaltine;
- Chocolate granulado.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Em uma panela grande junte todos os ingredientes;

Coloque no fogo e mexa sem parar, não se esquecendo das bordas da panela. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa desgrudar totalmente do fundo.

Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe;

Cubra com plástico filme em contato com a massa. Leve para a geladeira;

Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no chocolate granulado.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO DE FERRERO ROCHER



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 6 bombons Ferrero Rocher;
- 4 colheres de sopa de achocolatado em pó;
- 1 colher de sopa de margarina.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Cortes os bombons ao meio;

Separe o recheio cremoso da casquinha crocante. Reserve o recheio;

Com uma faca, pique bem a casquinha, até formar um farelo grosso. Reserve;

Em uma panela, leve ao fogo baixo, o leite condensado, o achocolatado, a margarina e o recheio dos bombons;

Mexa sempre até que ferva e comece a soltar do fundo da panela;

Transfira a massa do brigadeiro para um prato e aguarde até que esfrie;

Molde os brigadeiros em bolinhas e passe na casquinha crocante moída.

Dica: Se você preferir seus brigadeiros bem confeitados, adicione granulado de amendoim junto às casquinhas picadas.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO ROMEU E JULIETA



INGREDIENTES:

- 1 Lata de leite condensado;
- 2 colheres de sopa de creme de leite de caixinha;
- 50 g de queijo parmesão ralado;
- 1 goiabada pequena;
- 100g de queijo parmesão ralado para decorar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Em uma panela, coloque o leite condensado, creme de leite e o queijo ralado, deixe cozinhando em fogo baixo lentamente;

O ponto será dado através do seu desprendimento da panela, ou até que a massa fique bem firme e homogênea;

Transfira para um recipiente de vidro e deixe esfriar;

Corte a goiabada em quadradinhos bem pequenos e reserve;

Meça uma colher de chá de brigadeiro de queijo, unte as mãos com água e abra para colocar o recheio;

Feche e modele o docinho;

Passe no queijo ralado.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

BRIGADEIRO TRUFADO



INGREDIENTES:

- 2 Latas de leite condensado;
- 2 colheres de sopa de manteiga;
- 1 xícara de chá de castanha do pará moída;
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó;
- 2 colheres de sopa de licor de cacau;
- 1 lata de creme de leite;
- 200 g de chocolate meio amargo picados;
- Castanha do Pará para empanar;

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

MODO DE PREPARO:

Misture bem o leite condensado, a manteiga, a castanha do Pará moída, o chocolate em pó, o licor de cacau e leve ao fogo brando, mexendo sempre até ver o fundo da panela, cerca de 10 a 15 minutos;

Leve para um prato untado e deixe esfriar;

Cozinhe em banho maria o creme de leite e o chocolate picado, misture até obter um creme espesso;

Deixe esfriar e leve para geladeira;

Abra pequenas porções da massa, recheie com uma colher (café) do creme;

Enrole, passe nas castanhas picadas e coloque em forminhas.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com



CAPÍTULO 04

PRECIFICAR SEUS BRIGADEIROS

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Capítulo 04 – Precificar seus brigadeiros

O primeiro passo para precificar seus brigadeiros é fazer um levantamento de todos os custos de produção.

E quando falamos sobre custos, vai além dos ingredientes utilizados.

Você precisar colocar nessa lista:

- Água;
- Luz;
- Gasolina para comprar as mercadorias.
- Produtos de limpeza;
- Gás;
- Utensílios se for comprar;
- E tudo aquilo que estiver diretamente relacionado com a linha de produção.

Para calcular o custo final, basta somar todos esses itens juntamente com os valores dos ingredientes e dividir pelo número de porções que consegue fazer em um mês de trabalho.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Por exemplo, se você produz 1000 brigadeiros mensalmente e tem um gasto de 1000 reais, cada brigadeiro tem o custo de 1 real.

Geralmente o custo de mercado gira em torno de 2 à 5 reais.

Como calcular o lucro?

Um brigadeiro comum, de tamanho médio, costuma ser vendido por R$ 1; um brigadeiro gourmet pode ter valor entre R$ 2 e R$ 5 a unidade.

O lucro de uma produção diária pode chegar de 40% a 60%.

Vendendo cada brigadeiro por R$ 5,00 você poderá adquirir uma renda média de R$ 250,00 vendendo 50 unidades por dia ou faturando até R$ 500,00 diariamente se vender 100 brigadeiros.

Isso é apenas um exemplo e o valor final dos seus lucros dependerá da quantidade de brigadeiros que serão produzidos, vendidos e os dias em que você vai trabalhar.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com



CAPÍTULO 05

COMO GANHAR DINHEIRO FAZENDO BRIGADEIROS

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Capítulo 05 – Como ganhar dinheiro fazendo brigadeiros

O mercado das festas e eventos cresce a cada ano no Brasil, fazendo com que a demanda por doces finos e artesanais aumente cada vez mais. Mas, segundo alguns estudos realizados sobre esse segmento, dados apontam que bons profissionais confeiteiros estão em falta nesse mercado, visto que a demanda por doces artesanais cresce a cada ano, o que tem causado muitos problemas as empresas e profissionais especializados em organizar eventos.

A necessidade por mais fornecedores e a carência por bons profissionais, está fazendo com que esse novo modelo comercial proporcione a oportunidade para que várias pessoas comuns possam, apenas com um baixíssimo investimento, na maioria das vezes quase zero, construir seus próprios negócios e conquistar a tão sonhada independência financeira.

O brigadeiro gourmet atualmente é um dos doces mais

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

requisitados em todos os tipos de eventos, pois é o docinho mais popular entre os brasileiros.

Será que realmente dar para ganhar dinheiro?

A resposta é sim! Você certamente vai ganhar dinheiro com isso. Porém, envolve muito empenho, trabalho e dedicação.

Tenho que ter muito dinheiro para começar?

Não. Você pode começar com um orçamento baixo e ir escalando conforme obtém seus primeiros resultados.

As embalagens e ingredientes são bem baratos e você encontra com facilidade.

O que você vai precisar mesmo é de tempo para confeccionar os doces e comercializá-los.

Como vender os brigadeiros?

A primeira dica é simples, esteja aonde o seu cliente está. Ele está em feiras, eventos, supermercados,

centros? Então arranje uma forma de firmar presença nesses locais com uma amostra do seu produto.

Conseguir atrair essas pessoas aumentam as chances de você receber encomendas futuramente.

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com



CONCLUSÃO

BRIGADEIRO GOURMET PROFISSIONAL

Licenciado para - Carolina da Luz Galvão - 10859032906 - Protegido por Eduzz.com

Conclusão

Iniciar nessa modalidade requer dedicação, tempo e esforço.

Se você deseja realmente fazer disso uma renda extra e até quem sabe uma renda integral, então a hora é essa.

Você está com a faca e o queijo nas mãos.

O maior segredo de sucesso deste negócio é se planejar e cria estratégias para que ele esteja em constante crescimento, principalmente se você trabalhar recebendo encomendas para eventos e demais tipos de pedidos.

Independente de qual seja a sua meta, saiba que não há ganho sem empenho, sem esforço.

Sugiro que além de consumir esse material, realize cursos e obtenha materiais que possam te tornar um verdadeiro profissional na arte de fazer brigadeiros que vendem.

Um forte abraço e boas vendas!