Receitas - Brigadeiros

Kadu Barros

Bases

Brigadeiro Branco Base

Ingredientes

- 3 latas de leite condensado

Modo de preparo

Coloque em uma panela os leites condensados e ligue o fogo baixo, não pare de mexer em torno de 18 minutos e até o ponto de Leite condensado Congelado. Desligue, coloque em um recipiente e leve para congelar por no mínimo 2 horas. Retire e use. .

Brigadeiro ao leite Base

Ingredientes

- 3 latas de leite condensado
- 4 colheres de chocolate em pó 50%
- 1 colher de manteiga

Modo de preparo

Coloque em uma panela os ingredientes e ligue o fogo baixo, não pare de mexer em torno de 18 minutos e até o ponto de Leite condensado Congelado. Desligue, coloque em um recipiente e leve para congelar por no mínimo 2 horas. Retire e use.

CREMOSIDADES:

Diversas receitas utilizam Brigadeiros, e para cada receita, uma cremosidade, para que possa sair perfeito.

Sendo Assim, segue as medidas necessárias:

- Bolo de corte – misturar 1 receita com 40 ml de creme de leite
- Bolo de pote-Misturar 1 receita com 400 ml de creme de leite
- Recheio de ovo- Misturar 1 receita com 200 ml de creme de leite

Coxinha de brigadeiro de leite ninho

Brigadeiro base branca e morango. Envolva o morango com o brigadeiro, modele em forma de uma coxinha. Passe no leite ninho.

Coxinha de brigadeiro de Nutella

Congele a Nutella. Pegue o brigadeiro ao leite, coloque Nutella dentro dele. Modele em formato de coxinha e passe no granulado.

Brigadeiro recheado com sorvete

Brigadeiro base da sua preferencia, abra o brigadeiro e coloque sorvete dentro dele. Enrole e leve ao congelador.

Brigadeiro de Ferrero Rocher

Brigadeiro base ao leite enrolado em um Ferrero Rocher e passado no confeito da Callebaut.

Escondidinho de Kinder Bueno com Leite Ninho

Dissolva o brigadeiro branco, deixe ele bem molinho. Pique Kinder Bueno e misture ao brigadeiro.

Brigadeiro de Churros Invertido

Brigadeiro base branco enrolado e passado no doce de leite, passe em mistura de canela e açúcar.

Brigadeiro de Kinder ovo recheado com Ovomaltine cremoso

Brigadeiro base branco, recheie com Ovomaltine cremoso, enrole e passe no Kinder Ovo picadinho.

Estrogonofe de brigadeiro de leite ninho com Kinder Bueno

Dissolva o brigadeiro branco, deixe ele bem molinho. Pique Kinder Bueno e morangos, misture no brigadeiro.

Feijoada de brigadeiro de churros

Dissolva o brigadeiro branco, deixe ele bem molinho, misture suavemente doce de leite. No potinho, finalize com doce de leite, e a mistura de açúcar e canela.

Chef
Kadu Barros

 @Chefekadubarros

 /kadu.barros

 /Chocolateriakadubarros

Tudo tem um Tempo Certo para acontecer
Confie em DEUS que tudo dará certo!