BRIGADEIROS LUCRATIVOS



FATURE DE 2 A 5 MIL POR MÊS

EDIÇÃO LIMITADA

Licenciado para Ana Maria Costa da Silva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Os brigadeiros gourmet invadiram o mercado com a combinação perfeita entre sabor e estilo e se transformaram em um ótimo presente. Gostosos e vistosos, os sabores tradicionais e inusitados ainda vêm embalados com tecidos coloridos, panelinhas, potinhos, caixas e marmitinhas.

Quem não ama um brigadeiro, não é mesmo? Esta deliciosa sobremesa é famosa nos quatro cantos do Brasil, e encanta diferentes gerações há décadas! A clássica receita com chocolate granulado tem presença cativa em muitas festas de aniversário, compondo o time da mesa de doces com outros bem populares, como o beijinho e o cajuzinho.

Apesar da fama da tradicional receita de brigadeiro, quando falamos em culinária nos dias de hoje certamente surgem palavras como inovação, reinvenção e criatividade. Foi seguindo essa linha que surgiu o Brigadeiro Gourmet, uma evolução do típico docinho de festas que ganha o gosto dos mais variados públicos a cada dia!

E é sobre ele que falaremos aqui. Vamos lhe mostrar algumas receitas, características específicas, e até como os brigadeiros gourmet podem ser uma excelente oportunidade negócio nos dias de hoje!

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

A História do Brigadeiro?

A origem do nome "brigadeiro" é desconhecida, não estando claro se o nome **negrinho**, usado no Rio Grande do Sul, antecede ou não o nome "brigadeiro". Uma história popularizada sobretudo a partir dos anos 80 afirma que o nome seria uma homenagem ao brigadeiro Eduardo Gomes. Nos anos de 1946 e 1950, o militar se candidatou à presidência da República pela União Democrática Nacional. O candidato conquistou um grupo de fãs do Pacaembu, bairro de São Paulo, que organizaram festas para promover sua candidatura. O doce teria sido criado durante a primeira campanha do candidato à presidência, pela conservadora União Democrática Nacional, logo após a queda de Getúlio Vargas.



Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

A guloseima feita de leite, ovos, manteiga, açúcar e chocolate tanto teria agradado que, numa das festas de campanha, teria sido feito o doce para arrecadar fundos. Há outras versões bastante similares a essa sobre a origem do nome do doce: mulheres do Rio de Janeiro, engajadas na candidatura de Gomes, faziam "negrinhos" que vendiam para ajudar o fundo de campanha; outros diziam que Heloísa Nabuco, de tradicional família carioca que apoiava o brigadeiro, criou um tipo de doce, ligeiramente diferente da versão atual, e o denominou com a patente do candidato preferido. Como as festas dos correligionários e cabos eleitorais eram muito disputadas pela população, estes logo começaram a chamar os amigos para irem comer o "docinho do brigadeiro". Com o tempo, o nome "brigadeiro" teria sido dado ao doce (mais tarde, feito com leite condensado). Apesar do apoio recebido, a eleição foi vencida pelo então general Eurico Gaspar Dutra.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

O que é Brigadeiro?

O brigadeiro é um doce típico da culinária brasileira. É comum em todo o país, estando presente em praticamente todas as festas de aniversário, junto com doces como o cajuzinho e o beijinho de coco.

Quais são os ingredientes usados no Brigadeiro?

Os ingredientes do brigadeiro tradicional são basicamente leite condensado, chocolate em pó, manteiga e chocolate granulado para a cobertura. Pode ser feito tanto no fogão quanto no forno de microondas.

O que é Brigadeiro Gourmet?

O Brigadeiro Gourmet é, antes de mais nada, um doce artesanal, o que já faz dele um doce especial. Além de gostoso e bonito, enche os olhos e tem o sabor inconfundível. É um doce elegante e refinado.

O grande diferencial de um brigadeiro gourmet para um tradicional são os ingredientes usados.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

No brigadeiro gourmet se espera ingredientes mais nobres. Um bom chocolate, um bom leite condensado, e uma dose de criatividade. É simples

A expressão gourmet está associada a uma ideia de **“alta cozinha”**, englobando cultura e arte culinária, feita de forma criteriosa, com produtos de qualidade e artisticamente apresentada.

Gourmet é um termo de origem francesa e seu significado designava um conhecedor e entendedor de boas bebidas e iguarias e também um provador de vinhos. Atualmente, gourmet é um termo difundido em diversos idiomas e o conceito que envolve seu nome é amplo, sempre para falar sobre os prazeres da mesa com qualidade.

Gourmet também pode ser associado a uma pessoa que possui paladar apurado, e que têm um conhecimento ou entendimento avançado de culinária e gastronomia. O termo é muitas vezes associado a produtos e serviços mais caros e requintados.

Gourmet também é definido como um produto de produção limitada, um produto de design exclusivo e arrojado, com características únicas, e geralmente intitulado como produto de posicionamento **"Premium"**, produtos diferenciados e com um forte valor agregado.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Diferente dos brigadeiros tradicionais, o brigadeiro gourmet é preparado com ingredientes de altíssima qualidade e com processos e técnicas elaborados cuidadosamente. É como uma receita de um prato exótico, com o qual seu paladar ficará deslumbrado. Os brigadeiros gourmet são verdadeiras experiências gastronômicas.

Para começar, os ingredientes são parecidos com os do brigadeiro tradicional, mas apenas parecidos. A manteiga não é aquela de potinho que nós compramos na padaria. Trata-se de manteiga francesa. Ela garante mais cor e brilho ao brigadeiro, além de deixá-lo com uma textura aveludada mais delicada. Algumas receitas substituem a manteiga por creme de leite e xarope de glucose. Como na receita a seguir. O chocolate, por sua vez, é belga, considerado um dos melhores do mundo há mais de um século. Na maior parte das vezes, esse chocolate é produzido de forma quase artesanal, sem muitos elementos de automação no processo. O sabor é inigualável! Ele retém muito mais o aroma e o sabor do cacau. Por isso, usamos diversos blend's de chocolate. Blend é uma mistura, uma fusão de chocolates para obtermos o máximo de variedade e qualidade no sabor do chocolate.

O ideal é que seja feito sempre com os melhores produtos, para que você consiga oferecer um doce de padrão elevado. Alguns podem levar em sua composição, por exemplo, o Chocolate Belga. Porém você pode optar por substituir o Belga por um **chocolate em barra que tenha qualidade.**

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Lembre-se:

A qualidade é o ponto chave desse docinho! Deve ser feito com delicadeza e amor.

No feitio do Brigadeiro Gourmet podem ser incluídos ingredientes finos, especiarias, frutas e mais uma infinidade de sabores.

Pode variar do chocolate tradicional aos sabores mais exóticos. Pode-se dizer que o Brigadeiro Gourmet é um brigadeiro diferenciado. A procura por esse tipo de doce tem crescido muito, pelo sabor e beleza que encantam as pessoas.

Agora que você sabe a teoria, vamos a mais dicas para que possa chegar na prática.

Mas a principal diferença entre o brigadeiro tradicional e o brigadeiro gourmet está **no conhecimento e na dedicação de quem o faz**.

Isto mesmo!

Não adianta você conhecer os ingredientes a serem utilizados e simplesmente misturá-los achando que desta mistura sairá um doce gourmet.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Benefícios do Brigadeiro para a Saúde

O Brigadeiro é feito de chocolate, ingrediente principal do doce, Estudos revelam que o chocolate contém mais de 600 compostos químicos naturais, sendo que muito deles são benéficos para a saúde. Suas qualidades são devido às propriedades antioxidantes do flavonoides polifenólicos que ele contém. Em particular, o chocolate negro produz um aumento da capacidade antioxidante do plasma em humanos.

O chocolate meio amargo com cerca de 70% de cacau, além de emagrecer, é benéfico para o sistema circulatório, aumenta a taxa de colesterol bom e possui mais antioxidantes que algumas frutas, legumes, verduras, vinho ou chá verde.

O chocolate é o mais novo aliado do coração.

Substâncias presentes no cacau, os flavonóides, ajudam a combater a oxidação da circulação sanguínea, melhorando assim a saúde das artérias e do coração.

Mas cuidado... Tudo em excesso é prejudicial; não use essas informações para comer Brigadeiro o dia inteiro.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

O segredo está no consumo de apenas 30 gramas diárias, ou seja, apenas um brigadeiro é suficiente para obter os benefícios do chocolate.

Efeitos sobre o humor

Embora não exerça grande influência sobre o comportamento humano, são descritas sensações de prazer com o consumo. Alguns atribuem à presença de metilxantinas, que podem provocar sensações de bem estar. Outra ação relacionada ao bem estar é o aumento da produção de feniletilamina, uma substância do grupo das endorfinas. As principais metilxantinas presentes são a cafeína em quantidades mínimas, que correspondem a 5% de uma xícara de café, e teobromina que exercem uma ação energética que incide na concentração e capacidade física de quem o consome em quantidades moderadas. Em cada 100 gramas de chocolate é possível encontrar 160 miligramas de teobromina.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Primeiros passos...

Acredito ser importante listar aqui os utensílios dos quais sempre vamos precisar na hora de preparar nosso brigadeiro. Dentre eles estão: panela, medidores, balança, espátulas, colheres, pão-duro, fouet, vasilhames, plástico filme, entre outros.

Medidores

Existem vários tipos de medidores que podem ser encontrados em mercados, casas de materiais para festas, lojas de utensílios domésticos, entre outros lugares. Algumas receitas se baseiam pela medida de “xícara” e ou “colher de sopa/chá/café”. Essas são medidas universais e facilitam a nossa vida, não é mesmo?!

Tanto o medidor de xícara como o de colher são vendidos em conjunto e podem ser facilmente encontrados. Essas são as melhores formas de acertar a receita.

Caso você não possua ainda esses itens que citei, pode utilizar também suas próprias colheres/xícaras na medição. O importante é que você possua uma forma única de fazer a medição dos ingredientes. Por

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

exemplo: se você vai utilizar a medida de “uma colher de sopa”, então que você seja fiel na utilização da mesma colher sempre, para que as suas receitas tenham um padrão.

> **Dica**: No caso da medida correta para as bolinhas de brigadeiro ficarem padronizadas, você pode utilizar um boleador de fruta. Ele te ajudará a medir a quantidade de massa a ser utilizada para casa bolinha.

Panelas

Com certeza você já escutou alguém falar que para conseguir um brigadeiro no ponto certo é preciso uma boa panela. E isso é completamente verdade! Não digo que a panela tem que ser das mais caras, da marca A ou B, ou do tamanho tal... não.

Hoje existem diversos tipos de panelas no mercado. Umas de ferro, aço, outras de alumínio, fundo de cerâmica, teflon e por ai vai. Mas a panela ideal tem um segredo: seu fundo deve ser grosso, pois assim o calor será melhor distribuído, evitando assim que alguma parte da panela queime o brigadeiro.

> **Dica**: Separe na sua casa alguns utensílios específicos para o uso e preparo dos brigadeiros. Isso vai te ajudar a criar seu próprio padrão.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Balança

Com a balança você poderá calcular precisamente a quantidade de diversos ingredientes, para que possam entrar na receita com a quantidade ideal. Se você não tem, invista numa balancinha digital, não precisa ser nada caro, paguei 40,00 na minha. Ela será de grande ajuda tanto para a estética dos doces quanto para sua contabilidade.

Mas se você ainda não tem condições de comprar uma balança de cozinha ou simplesmente ainda não possui esse utensílio, não se desespere! Utilize os medidores convencionais.

Por exemplo: numa receita onde você deve utilizar 100g de farinha de nozes, se o pacote que você comprou tem 500 gramas, você pode dividi-lo por cindo partes iguais e assim terá cinco medidas de 100 gramas.

Utensílios para a preparação...

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Existem diversos utensílios que podem ser usados para mexer o brigadeiro na hora de seu cozimento. O que acredito ser mais indicado são aqueles utensílios que resistem melhor ao calor. São muitas as opções: colher colheres de pau, espátula de silicone ou de silicone, o pão-duro e até o fouet.

Dos utensílios citados acima, o que mais me agrada é a espátula e o pão-duro. Os dois são feitos de silicone, costumam ser resistentes, fáceis de limpar e muito higiênicos, além de facilitarem a retirada do brigadeiro da panela para um vasilhame.

Muitas pessoas preferem e defendem a antiga colher de pau. Eu, particularmente, não gosto muito, pois por ser de madeira tem grande facilidade de proliferar bactérias e fungos.

Quanto ao fouet (aquele usado mais para bater claras em neve, lembra?), não tenho nenhuma restrição, somente um lembrete: requer atenção e uma boa braçada para não deixa-lo queimar o brigadeiro. Para escolher um bom fouet, é necessário que seus aros saiam diretamente da base, sejam firmes e quanto mais aros tiver melhor será para mexer o brigadeiro.

? **Dica**: Para se evitar desperdício, recomendo o pão-duro, que é assim chamado por conseguir raspar toda a massa do brigadeiro da panela, sem que haja desperdício.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Recipientes para Armazenagem

Depois da massa do brigadeiro pronta, você precisará de um local para armazená-lo enquanto esfria para poder ser enrolado. Podem ser pratos de vidro, vasilhames de inox, louça, pirex, entre outros.

Cole etiquetas indicando o alimento e data de validade dos alimentos.

Pode ser um utensílio de plástico?

Pode, desde que o local que você escolha para colocar o brigadeiro seja adequado e de preferência não altere gosto e cheiro do doce. Fora isso a escolha do recipiente não influencia em nada no sabor e qualidade do doce. Eu dou preferência para recipientes de vidro ou inox, simplesmente por gostar mais.

Algumas pessoas preferem untar o vasilhame antes de colocar o brigadeiro, mas eu não indico essa prática. Acho que o brigadeiro fica com muita manteiga em volta e também um pouco ensebado. Isso pode alterar o sabor do brigadeiro e não é isso que queremos

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Ingredientes Básicos...

A base de um brigadeiro é feita de leite condensado, manteiga ou margarina sem sal. Aí se adiciona o que eu chamo de “ingrediente chave” para dar sabor, cor e aroma ao brigadeiro. A consistência do brigadeiro é dada pelo tempo de cozimento, temperatura do fogo e espessura da panela.

Como Fazer Brigadeiros?

Para fazer brigadeiros é muito simples, Em uma panela coloque uma lata de leite condensado, uma colher de manteiga, quatro colheres de chocolate em pó. Leve ao fogo baixo, mexendo constantemente por cerca de 30 minutos. O ponto está correto quando o brigadeiro desprender da panela. Veja dica a seguir. Transfira para um prato de vidro ou refratário e deixe esfriar antes de enrolar. Em seguida unte as mãos com manteiga, e enrole-os na palma das mãos em movimentos circulares, depois despeje a bolinha em um prato com o granulado ou confeito de sua preferência e vire-o por todos os lados para que fique totalmente coberto. Depois basta colocar na forminha e está pronto. Conserve em geladeira até a hora do consumo.

Vamos conhecer mais a fundo os ingredientes e suas vertentes.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

O Leite Condensado

Para um bom brigadeiro é necessário um leite condensado de qualidade, no qual você confie e goste do sabor. Cada pessoa tem suas preferências e claro, os preços que variam de lugar para lugar. Particularmente eu gosto e recomendo o Leite Moça Nestlé, com toda certeza o mais famoso dentre os leites condensados; mas também aprovo e uso outras duas marcas semelhantes que tem qualidade e preservam o sabor do brigadeiro: Itambé e Piracanjuba. Lembrando que isso é uma questão de escolha e avaliação sua.

Dica: Evite o leite condensado muito ralo ou líquido, pois demoram mais a dar ponto e não tem um sabor tão apurado. Evite também aqueles com aparência meio açucarada, pois tendem a deixar o brigadeiro melado, com mais açúcar do que já é necessário. Um leite condensado que recomendo é o Moça Nestlé®, outras marcas alteram o ponto do brigadeiro, inclusive são mais doces o que também interferem no sabor do seu brigadeiro.

O leite tem que estar no ponto! O ideal é que esse seja mais denso, espesso, cremoso, com a aparência de suculento. Por isso faça seus testes e se desejar se baseie nas dicas que te deu aqui.

Lembre-se: qualidade é preço, ou seja, vale a pena investir num leite condensado de maior qualidade e poder oferecer um produto “top de linha” para seu cliente. Com certeza ele terá satisfação de pagar por isso e apreciar a qualidade oferecida por você.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Creme de Leite

Creme de leite também tem que ser Nestlé®, de outras marcas também alteram o ponto do brigadeiro, deixando com um aspecto mais ralo e mais opaco.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Manteiga

Qual utilizo Manteiga ou Margarina?

Esta pergunta é muito peculiar e muita gente acaba passando passa batido por essa questão. Há uma grande diferença entre a manteiga e a margarina.

A manteiga é derivada do leite, na realidade é a nata do leite batida. É de origem animal e mais saudável. Por conter maior quantidade de leite em sua composição em relação a margarina, a manteiga deixa o brigadeiro mais saboroso e com uma melhor consistência de cremosidade aparente. O ideal é que você utilize a manteiga sem sal, que é mais difícil de encontrar, mas vale a pena.

Já **a margarina é de origem vegetal**, produzida de maneira artificial com a hidrogenação de óleos vegetais. É riquíssima em gorduras trans e saturadas. Por este motivo a margarina dura mais do que a manteiga.

Comparando a manteiga com a margarina, percebe-se a diferença de sabor. A margarina tende a ser bem artificial, enquanto a manteiga dá um toque artesanal ao brigadeiro.

É claro que a manteiga acaba por sair mais cara do que a margarina e você pode se questionar: **“mas isso vai elevar o meu custo de produção?** “

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Sim! Vai elevar um pouquinho mais o seu custo de produção, mas você não pode esquecer que está produzindo um Brigadeiro Gourmet e por conta disso, somente ingredientes de qualidade devem ser utilizados. E mais uma vez aproveito para dizer: qualidade é preço. Você poderá informar seu cliente de que seus brigadeiros são feitos com manteiga e com certeza isso será mais um motivo de agregar valor ao seu doce.

Manteiga Francesa

A manteiga concede textura e brilho. Além de mudar a textura do doce, deixando-o mais aveludado. Dizem os especialistas. Caso não tenha a manteiga extra sem sal de preferência francesa, pode fazer a receita tranquilamente sem ela. Existem receitas que não usam manteiga. *Essa manteiga pode ser encontrada em grandes rede de supermercados. (Existem marcas como President, como a Isigny entre outras).

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Chocolate

E agora, qual chocolate utilizo?

A qualidade do chocolate é fundamental para fazer o Brigadeiro Gourmet.

Um brigadeiro pode ser feito com achocolatado, chocolate em pó, chocolate em barra ou chocolate belga.

A maioria dos achocolatados que encontramos nos supermercados possui pouco chocolate e muito açúcar. Por isso, não são indicados para o Brigadeiro Gourmet. Quanto mais cacau, melhor o chocolate e mais saboroso é o brigadeiro.

Observe sempre as indicações das graduações do cacau no rótulo das embalagens do chocolate:

Chocolate amargo (70% a 100% de cacau)

Chocolate meio-amargo (50% a 70% de cacau)

Chocolate ao leite (30% a 50% de cacau)

Chocolate branco (0% de cacau e cerca de 30% de manteiga de cacau)

Chocolate puro não é igual a *cobertura fracionada sabor chocolate*, ou ainda pior, *cobertura hidrogenada sabor chocolate*. Observe a composição do produto, caso não tenha a manteiga de cacau, não é chocolate.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Porém algumas marcas de *coberturas fracionadas* podem adicionar a sua composição um pouquinho de manteiga de cacau, mesmo assim, não a utilize para a massa de brigadeiro, coberturas são feitas para cobrir apenas bolos e doces.

Achocolatado

Vamos começar pelo ingrediente mais comum: o achocolatado. Este ingrediente é totalmente dispensável na sua cozinha

Na verdade o achocolatado é em boa parte açúcar, o que ajuda a cristalizar o brigadeiro com muita facilidade, além do sabor não ser dos melhores. Brigadeiro de Nescau? Brigadeiro deToddy? Dispense!

Chocolate em Pó

O próximo ingrediente que vamos falar é o Chocolate em Pó. Este não é totalmente dispensável, mas deve ser usado com cautela. O brigadeiro normal/comum/simples é feito com ele. Existem vários tipos de chocolate em pó com diversas porcentagens de cacau, como 35%, 50% ou 70%. Isso modifica o gosto do seu brigadeiro, quanto maior a quantidade de cacau contida no chocolate em pó, mais “amargo” ele se torna. Contudo, este ingrediente não se enquadra na máxima qualidade que você está buscando para os seus doces, não é mesmo? E se o ingrediente não “gourmetiza” o seu brigadeiro, não serve!

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Chocolate em Barra

Agora sim estamos chegando aos ingredientes que transformam o brigadeiro comum naquele Brigadeiro Gourmet delicioso. O Chocolate em Barra de qualidade traz ao brigadeiro um sabor diferenciado e apurado de chocolate verdadeiro. Com ele o brigadeiro fica mais cremoso e com cheiro de chocolate. Tanto a barra de chocolate ao leite, como o meio amargo e o branco podem ser utilizados.

Uma coisa importante a ser destacada é que, como os chocolates em barra já contém em sua composição manteiga de cacau, a quantidade de manteiga que você terá de adicionar na receita do brigadeiro será menor. Com o chocolate em barra a qualidade do seu brigadeiro já será elevada. Mas muita calma nesta hora! É preciso ver direitinho que chocolate comprar, qual a composição desse produto e as marcas mais indicadas.

Atenção: NUNCA utilize chocolate fracionado e o hidrogenado, aquele do guarda-chuvinha.

Eles possuem uma quantidade imensa de gordura vegetal e isso faz com que sua boca fique com aquela sensação de estar toda engordurada. Esse tipo de gordura cobre todo o interior da boca e reduz nossa capacidade de sentir os sabores. Aliás, esse produto não deveria nem ser considerado chocolate, pois é feito de pura gordura vegetal, açúcar e cacau em pó sem manteiga de cacau.

Utilize chocolate puro, feito com manteiga de cacau.

Chocolate Belga

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Por fim, vamos falar da grande estrela deste capítulo: o Chocolate Belga!

Mas e o Chocolate Belga? Tem que importar da Bélgica?

Eleva seu custo de produção?

Fique tranquila, pois eu vou explicar para tudo agora para você.

Na Bélgica, desde o século XIX, a composição do chocolate belga é regulamentada por lei o chocolate ser considerado Belga, deve estar dentro dos padrões pré-estabelecidos na regulamentação, como por exemplo, ter mais de 35% de cacau puro em sua composição, a moagem diferenciada e extremamente fina (triturado até 15 ou 18 microns, o que é inferior à sensibilidade das papilas gustativas da língua), que faz com que o chocolate derreta na sua boca, a utilização de manteiga de cacau e não de gordura vegetal, entre outras curiosidades que fazem com que a experiência de provar o chocolate belga seja inesquecível!

Por isso que o brigadeiro feito com este tipo de chocolate é diferenciado e merece ser chamado de Brigadeiro Gourmet. O chocolate derrete na boca com suas nuances diferentes de aroma e textura. É um sabor que persiste na boca por conta de conter um sua composição a boa gordura de cacau. Não tem igual! O sabor e o aroma são inconfundíveis! Tente fazer um teste cego com os tipos de chocolate descritos aqui. Com certeza você saberá identificar qual o melhor.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Hoje está fácil encontrar esse tipo de produto em mercearias, mercados especializados em confeitaria e afins.

A marca de chocolate belga que eu utilizo e recomendo é a Callebout, da empresa Barry Callebout. No Brasil a SICAO é a marca Premium da Barry Callebaut no Brasil. E o fato de ser produzido aqui não prejudica e e nem altera em nada o sabor e qualidade do produto.

Esse chocolate é encontrado no mercado em barras de 1,05kg ou 2,1kg, que neste caso você precisará ver a medida do chocolate e picálo para a preparação do brigadeiro e também em embalagens de Callets, ou seja, gotas de chocolate, que dispensam o processo de picar o chocolate a mão.

E quanto custa tudo isso? Aumenta muito o meu custo de produção?

Aumenta sim! Geralmente o chocolate belga é encontrado pelo dobro do preço por quilo. Mas você precisa sempre frisar em sua mente que o seu compromisso é com a qualidade e isso.

Dica: Como quase tudo que tem qualidade superior, esses produtos não são baratos, mas valem cada centavo! No mercado nacional existem produtos de qualidade, que nos servem muito bem como Nestlé e Garoto, mas, querendo fazer uma coisa mais especial, mais sofisticada, sempre que possivel invista no chocolate belga.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Confeitos

Nos Brigadeiros Gourmet são usados diversos tipos de confeitos, o que dá um toque a mais de elegância, Chocolate granulado comum, aqueles vendidos em supermercado, não tem nada de gourmet, por isso, não combinam com nossas receitas. As vezes usando uma receita básica própria para brigadeiro gourmet, você consegue transformar seu brigadeiro simples em um doce muito elegante e variar cores e sabores, aumentando assim seu leque de variações. Os chamados Splits (granulados quadradinhos), callets (gotas de chocolate), Blossons (raspas de chocolate), Crispearls (Bolinhas de cereal cobertas com chocolate), também são fabricados pela Callebaut, e *podem ser encontrados em Lojas Virtuais especializadas

Hoje em dia podemos enrolar o brigadeiro em inúmeros confeitos de tipos, formas, cores e sabores. São parte importantíssima do nosso brigadeiro, não somente pela beleza e estética, mas também pelo sabor, afinal não adianta você fazer uma massa de brigadeiro de qualidade se o granulado é daqueles com gosto de gordura.

Granulados

Começando pelos granulados, indico que você utilize os da marca Callebaut, pois tem o sabor de chocolate puro e são lindas as variedades de formato. Existem os Splits Milk e Splits Dark – granulados achatadinhos encontrados nos tamanhos 4M e 9M, nos sabores ao leite e meio amargo. Acho que o Split dá ao brigadeiro um glamour todo especial na aparência!

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Para um brigadeiro mais tradicional também tem o granulado Vermicelli, aquele de comum que conhecemos. Ele é encontrado nos sabores ao leite, chocolate branco e meio amago. Existe também um granulado Vermicelli colorido, da marca **Cacao Barry**.

Dica: As brigaderias não usam apenas os confeitos da Callebaut, mas tudo o que for possível e "couber" na receita. Chocolate em pó, cacau em pó alcalinizado (que dá um super sabor mas não fica amargo), callets de sabores variados, chocolates ou cobertura em barra e por aí vai.

O segredo das receitas está na criatividade, então abuse dela também na hora de confeitar.

Blossons

Os Blossons são raspinhas enroladas de chocolate que dão um volume lindo no brigadeiro, sem contar que o sabor do Blossom Callebout é maravilhoso. Disponíveis nos sabores ao leite, chocolate branco, misto preto e branco, morango e caramelo (meu preferido). Além do sabor e do visual lindo, você pode aproveitar a variedade de granulados disponíveis e criar seus próprios brigadeiros, identificando-os pelo granulado a ser utilizado.

Existem também Blossons da marca Unique, que tem o mesmo formato mas não o mesmo sabor.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Falando de confeitos, podemos criar uma série de sabores de brigadeiro a partir do confeito utilizado. Podem ser usadas como confeito do seu brigadeiro as “Crispearls”, que são bolinhas feitas de flocos de arroz cobertas com chocolate belga ao leite, chocolate branco ou sabor morango.

Além dos confeitos de chocolate belga, você encontrará no mercado opções bem coloridas, lindas e até mais em conta. É o caso das miçangas de diversas cores, os granulados em formatos diversos (boquinha, coração, estrela), pérolas e o famoso Confete. Há quem goste do açúcar colorido, também encontrado em cores variadas. Já o granulado colorido, aquele que não é tão saboroso e só é bonito na aparência, indico que você não utilize. Ele pode alterar demais o sabor do seu brigadeiro, fazendo a qualidade cair.

Uma alternativa muito saborosa e que faz um sucesso é o Coco ralado. Ele pode fazer o seu brigadeiro de coco ou Beijinho virar uma joia. Prefira utilizar o coco seco, pois o coco fresco tende a estragar rapidamente e em algumas horas seu brigadeiro estará passado, além de deixar o brigadeiro com aspecto de “molhado”.

Outros confeitos que você pode usar:

- Amêndoas laminadas ou picadas;
- Chocolate em pó amargo.
- Leite em pó;

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

- Granulados especiais
- Chocolate ao leite ralado
- Macadâmia triturada;
- Chocolate Branco ralado
- Castanha de caju picada;
- Chocolate Amargo ralado;
- Nozes e Avelãs Picadas
- Coco ralado;

Dica: Para melhorar a aderência dos confeitos no brigadeiro, coloque os logo depois de enrolá-los porque ainda estarão molhados.

E por fim, para fugir dos confeitos de chocolate e de açúcar, você pode investir nos castanhas, amêndoas, pistache, nozes, entre outras oleaginosas.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Preparação

A preparação do brigadeiro é simples. Na maioria das receitas você deve colocar todos os ingredientes juntos na panela e mexer sem sessar até que dê o ponto correto.

É claro que existem algumas exceções em certas receitas, onde algum ingrediente é inserido na receita somente quando a panela sai do fogo, como é o caso do Brigadeiro de Oreo, por exemplo. Nele o biscoito só é inserido na receita após a massa já ter dado o ponto correto e com a panela fora do fogo. Mas não se preocupe. Para não errar a preparação do brigadeiro é só seguir a receita direitinho.

A massa do brigadeiro de deve ser mexida de maneira uniforme, pegando o brigadeiro das bordas e passando a colher/espátula/fouet em todas as partes da panela. Não se esqueça de mexer o meio da panela. Essa parece uma dica sem sentido, mas muitas vezes as pessoas só prestam atenção nas bordas da panela e esquecem do meio dela, e acabam por queimar o brigadeiro. E o pior é que o gosto de queimado se espalha rapidamente por todo o brigadeiro, formam-se bolotinhas queimadas e aí já viu, o gourmet foi para o espaço e você acaba de perder uma massa de brigadeiro inteira.

O fogo deve ser baixo para evitar que o doce cristalize nas bordas e fique encaroçado. Lembrando que a panela de fundo grosso faz toda a diferença, pois o calor é distribuído uniformemente, evitando assim que o brigadeiro queime e ajudará que o ponto seja dado na hora certa. Assim você terá um belo brigadeiro para apresentar.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

O Ponto do Brigadeiro

Para nunca errar o ponto de um brigadeiro é muito fácil. Observe que em um determinado momento, a massa começa a levantar fervura, borbulhando mesmo. No começo as bolhas começam devagar, depois mais rápido e depois voltam a ficar devagar novamente.

Dica: Se quiser que o brigadeiro fique no ponto de "colher", desligue o fogo assim que as bolhas estiverem rápidas. Se quiser no ponto de enrolar, espere até que elas fiquem novamente devagar (ciclo completo devagar – rápido - devagar). O que dá cerca de 20 a 25 minutinhos. Não tem erro, você nunca mais irá perder o ponto de um brigadeiro.

Depois do fogo desligado, mexa com bastante intensidade a massa do brigadeiro, isso dará um brilho a mais, despeje o conteúdo em uma bowl, de vidro ou cerâmica, mas nunca de inox (absorve e mantem calor), untada levemente com um pouquinho da manteiga sem sal.

Mas como saber o ponto correto?

Simples! O ponto do brigadeiro é percebido quando a mistura se desprende do fundo da panela.

Assim que você perceber que o brigadeiro encorpou, comece a dar algumas viradinhas na panela para a lateral para ver se o brigadeiro se desprende sozinho do fundo da panela.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Há um ponto chamado “ponto cambalhota”. O ponto cambalhota é exatamente isso que descrevi acima para você. É quando o brigadeiro se desprende da panela de um lado e cai por cima do outro lado.

Como Enrolar

O brigadeiro deve ser enrolado com as mãos frias para não esquentar a massa e evitar que ela grude.

Outra dica infalível e importantíssima é passar um pouco (bem pouco) de manteiga nas mãos, pois assim o brigadeiro irá deslizar e formar a bolinha mais rapidamente.

O segredo para as bolinhas ficarem do mesmo tamanho é usar uma colher de chá para a medida ou um boleador de frutas untado com manteiga. Assim ficará mais fácil manter o padrão.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Armazenamento e Validade

A massa do brigadeiro pode armazenada em um recipiente vidro/plástico/acrílico, que tenha tampa. No caso do recipiente não possuir tampa, você pode cobrir com plástico filme, o que ajudará a conservar o brigadeiro sem cristalizá-lo (sem formar aquela casquinha açucarada por cima).

Você pode preparar a massa do brigadeiro semanas antes do dia que vai utilizá-lo. É claro que para isso será preciso congelá-lo.

No freezer, o brigadeiro pode ser congelado até 3 meses, sem perder a qualidade e o sabor. Lembrando que, é imprescindível tampar ou cobrir com plástico filme. Para evitar que pegue gosto de outros alimentos que também estejam refrigerados.

Na geladeira a massa do brigadeiro se mantém com qualidade por até 5 dias, num recipiente adequado com tampa ou coberto.

Em temperatura ambiente, num recipiente apropriado e com tampa ou coberto, a validade pode durar até 2 dias. Mas atenção: em dias de muito calor indico que você o armazene na geladeira.

Dica : Depois de enrolado e confeitado, sugiro que você **nunca** o guarde na geladeira.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

A geladeira é um ambiente úmido e a umidade é uma grande inimiga do brigadeiro, pois pode deixa-lo meio aguado.

Outro ponto importante é a cor do brigadeiro. Você já colocou uma barra de chocolate na geladeira?

Se sim, deve ter percebido que a barra ficou um pouco esbranquiçada.

O frio extremo tem o poder de alterar a cor do chocolate, deixa-lo com aspecto esbranquiçado. Isso podem acontecer também com o granulado ou confeito do seu brigadeiro, então evite deixa-lo na geladeira depois de pronto.

Depois de pronto, isto é, enrolado e confeitado, sugiro o consumo em até 2 dias para preservar o sabor original e sua maciez.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Tamanho do Brigadeiro

Pesquise a concorrência e pessoas que estejam envolvidas no ramo de festas. A partir daí você pode definir se quer seguir o padrão ou não. Na minha região no ramo de festas as pessoas preferem maior quantidade e de tamanho menor. Unidade de 14g se for passado em confeitos mais delicados ou cobertura de chocolate e de 10g se for em confeitos que dão mais volume.

Apesar de ser um trabalho artesanal, é de muito capricho deixá-los mais ou menos do mesmo tamanho. Use a balancinha no início até pegar o jeito.

O brigadeiro tamanho médio, possui aproximadamente 20g à 28g e é colocado na forminha nº 4. O brigadeiro mini (tamanho festa), possui 10g à 13 g e é colocado na forminha nº5. Atenção com o tamanho dos confeitos, alguns confeitos fazem mais volume. Os brigadeiros com blossons, por exemplo, tem que ser menor, e em confeitos menores, o brigadeiro deve ser maior, para ficar em tamanhos iguais.

Em relação ao tamanho dos brigadeiros, isso fica a seu critério. Decida o tamanho e use um padrão para facilitar na hora de enrolar, assim como disse no capítulo anterior.

Lembrando que, existem certos confeitos que podem alterar o tamanho do brigadeiro pelo volume que tem, como é o caso do Blossom. Quando for enrolar o brigadeiro com Blossom, faça a bolinha menor para que ao juntar com o confeito o brigadeiro fique bonito e de um tamanho bom.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Uma opinião minha que acredito ser um termômetro para evitar o erro é: o delicado é melhor que o exagerado. Ou seja, você não precisa encher a forminha até ela ficar ficar transbordado brigadeiro.

Faça um brigadeiro que seja abraçado pela forminha, nem escondido, nem transbordante, apenas abraçado pela forminha, ok?!

Para festas, por exemplo, você pode escolher a forminha nº 05, oi dependendo da marca, até a forminha nº 06. O brigadeiro encaixa lindamente nessas forminhas.

Para venda individual, indico a utilização das forminhas nº 04 ou nº 03.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

O Preço

O Preço pode variar bastante, conforme a embalagem utilizada e a receita utilizada.

Como você está iniciando seu negócio é interessante vender por um preço competitivo, pesquise sua concorrência para ter uma base. Cada festa que você atender dezenas ou centenas conhecerão seus produtos aumentando sua clientela.

Pesquise por bons preços quem sabe, com descontos ou em promoções. Hoje em dia são muitas as opções de marcas e preços, sem abrir mão da qualidade, aproveite. Analizar custo e benefício é um passo importante no seu trabalho. Você ganha e seu cliente também.

Preços praticados no mercado, com brigadeiros feitos de chocolate Belga.

Geralmente tamanhos mini (Festa) 10g custam em média R$1,50 unidade, e o tamanho padrão 20g custam em média R$2,80 unidade, sem a embalagem. Dependendo da embalagem você pode cobrar até R$5,50 por unidade.

Mais essa é uma média, faça seu próprio calculo, considerando gastos com os ingredientes brutos (manteiga, chocolate, confeitos, embalagem, etc.); Coloque 20% a mais para gastos com água, gás, eletricidade; mais 7% para os gastos com utensílios, futuros reparos no fogão, geladeira; mais 40% para a sua mão de obra e funcionários e Dobre o valor gasto com os ingredientes brutos, este será o seu lucro.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Para produtos que dependem de perfeição para serem utilizados como morangos, cerejas,... eu faço uma média. 1 caixa de morango vem aproximadamente 18 morangos 2,50 sendo que rendem 15 bombons, pois 3 estão machucados ou fora do padrão. Então o cálculo de custo vale o valor total ou seja os 2,50 para 15 bombons.

Lembarndo que mão de obra é seu trabalho em fazer o doce, é como se você pagasse outra pessoa para fazê-lo.

Lucro é seu investimento como empreendedor.

Você pode acrescentar outros tipos de brigadeiros, no seu leque de produtos,

Exemplo: Brigadeiro de colher no potinho ou copinho, panelinhas e bisnagas de brigadeiro, isso pode aumentar muito seus lucros. Veja a média de preços praticados para esses produtos:

Brigadeiro Gourmet de colher:

Média de Preços e tipos de Embalagem

Pote 40g Unidade R$ 5,00 à R$ 9,00

Pote 30g Unidade R$ 4,50 à R$8,50

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Copinho 40g Unidade: de R$2,00 à R$ 4,00

Panelinha 50g Unidade: R$8,00 a R$16,00

Bisnaga de alumínio 40g: Unidade R$ 4,00 à 8,00

Bisnaga plástica 40g: Unidade R$ 3,00 à R$ 6,00

Bisnaga plástica 80g: Unidade R$ 6,00 à R$ R$9,00

O preço varia conforme apresentação do produto, personalização, quantidade por pedido de encomenda, etc.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Brigadeiro Gourmet de Colher

Logo que os brigadeiros viraram gourmet, outra simplicidade do dia a dia ficou famosa: a colher. Afinal, nem sempre estamos a fim de enrolar o brigadeiro e passar granulado quando estamos em casa, né?

Mas não parou nos brigadeiros. Hoje, qualquer loja de doces oferece uma opção de colher: pães de mel, paçocas, cocadas cremosas, bolos, alfajores, doces de leite e muitas outras sobremesas entraram em lindos potinhos, perfeitos para presentear.



Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Para transformar sua receita de brigadeiro em brigadeiro de colher, acrescente uma caixinha de creme de leite ou até mesmo meia lata (mesma medida de leite condensado) de leite integral uht, leve ao fogo baixo e retire do fogo antes de começar a desgrudar da panela. O ponto é quando ele passa do líquido para um ponto mais cremoso, mais sem endurecer demais. Depois de pronto recheie os copinhos ou potinhos, colocando o confeito por cima para finalizar. Crie mistura de sabores no mesmo copinho. Fica super legal.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Embalagem

Não adianta fazer um brigadeiro gourmet delicioso e pecar na escolha da embalagem, no momento de conquistar o primeiro cliente, a sua embalagem vai ser um ponto diferencial que ele poderá ver, invista em:

Forminhas de brigadeiro amanteigadas ou metalizadas

Elas são mais fáceis de abrir, ficam mais bonitas, e não grudam no brigadeiro, igual a forminha comum de papel.

Plásticos rendado

O brigadeiro ganha um charme a mais quando usadas as rendinhas plásticas, além de ser mais higiênico, pois o brigadeiro não fica em contato direto com a forminha.

Caixotes

Escolha um caixote e use sempre a mesma cor, que será referência do seu trabalho, pesquise uma cor que te agrade, de repente a cor da sua logo comercial, a cor deve ser unissex, para não ter erro, invista nos perolados, beges, amarelos, e verdes. Procure não usar caixotes coloridos, com poás, desenhos, pois infantilizam o produto, e faz com que perca sua sofisticação.

Caixas para presente

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Existem lojas que fabricam as caixas de acordo com a vontade do cliente, e é um investimento que vale a pena, também uniformize suas caixas, ela também serão o referencial de sua empresa, siga a mesma linha de cores que escolher nos caixotes, para dar um visual bonito, sofisticado e delicado.

Laços

Para arrematar a sua caixa de presente, coloque um lindo laço de fita, em tom nude, para que combine perfeitamente com sua embalagem de presente.

Tags

Coloque a logo de sua empresa e seu contato, em um sofisticado tag, para que tenham sempre seu contato a mãos, e coloque ele preso ao laço.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Receita Básica de Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

395g de leite condensado (Moça Nestlé)

200g de creme de leite (Nestlé)

200g de chocolate Belga ao leite, branco ou meio amargo picado 20g de xarope de glucose

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela no fogo baixo, mexendo constantemente por 30 minutos. O ponto está correto quando o brigadeiro desprender da panela. Em seguida basta enrolar com granulado de ganache. Para fazer a receita no microondas: coloque todos os ingredientes em um refratário alto e leve ao microondas na potência média por cerca de 30 minutos, mexendo de 5 em 5 minutos.

Obs: Todos os ingredientes tem que ser de boa qualidade, para atingir o resultado desejado.

Rendimento aproximadamente 40 brigadeiros de 20g cada - Validade: 15 dias

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Ganhe Dinheiro com Brigadeiro Gourmet

Famoso nas festas infantis, o brigadeiro ganhou espaço no mercado. Nos últimos anos, algumas empresas, especializaram-se em criar receitas e sabores diferentes para o produto e estão faturando milhões.

Mas, em uma atividade em que é comum começar de maneira informal, o professor de gastronomia do Senac Nicolas Ferreira Rodrigues diz que para ampliar o seu négocio, além de uma boa receita é preciso estudar a entrada no mercado. Ou seja, o empreendedor tem de pensar que não vai mais vender somente para amigos e que não poderá atrasar a entrega. Tem de criar diferenciais, agregar valor ao produto e melhorar o que os outros já fazem, sempre existe espaço para novos negócios, principalmente em cidades do interior."O brigadeiro corre risco de ser negócio da moda quando as pessoas veem alguém tendo sucesso e tentam copiar o modelo precipitadamente e sem planejamento. Mas, se elas pensarem corretamente e souberem administrar, conseguirão manter longevidade do negócio", declara.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Para quem vender

Em primeiro lugar é preciso definir qual será seu público alvo, principalmente definir a classe social, faixa de renda. Estando definido, conheça as preferências de seus clientes, mas isso não significa deixar de criar suas próprias combinações de sabores e formas.

Ter um produto único pode ajudar no seu marketing mas aconselho sempre que difersifique, assim poderá agradar a mais pessoas. Mas não estrapole nas variedades.

Tenho apostado na criatividade e tem sido muito compensativo. Ao invés de oferecer olho de sogra, ofereço também a flor de sogra. Uma rosa feita com beijinho decorada com glitter posta em cima da ameixa. O valor da matéria prima de ambos é o mesmo, porém posso vender a flor de sogra com preço diferenciado.

Quais variedades oferecer

Acredito que oferecer uma variedade razoável é de vantagem, principalmente no início. Isto com certeza dá mais chances de acertar e saber quais dos seus produtos as pessoas preferem. Com o tempo, o próprio cliente decidirá quais serão seus doces de sucesso. Podendo, a critério, eliminar aqueles que não têm saída.

Faça testes

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Não comercialize produtos que nunca fez antes. Prove-os, dê para amigos e parentes com faixa etárias diferentes provarem. Peça a eles que descrevam o caráter do doce, como molhado, seco, macio, duro, crocante, azedo, amargo... Elogios como gostoso, delícia são super bem vindos, mas a tática é descobrir como as pessoas degustam o seu docinho. Pergunte a elas o que mudaria, isto deixa qualquer um mais a vontade para fazer a crítica (construtiva). Se 5 pessoas de 10 disserem que colocariam menos limão então coloque menos limão.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Como divulgar

O cartão de visita é **indispensável**, por mais simples que seje. Coloque seus contatos telefone, email, fanpage, blog, site, endereço o que desejar informar. Tenha sempre consigo e não tenha pena de entregar às pessoas.

Apresente pessoalmente alguns dos seus produtos para degustação à Buffets, entre em contato com os de sua região, muitos deles terceirizam. Pode ser os de teste, se eles tiverem um resultado satisfatório é claro.

As redes sociais também são uma forma excelente para divulgar, tire fotos faça um portfólio virtual e deixe-o disponível nas redes socias como facebook, blog...as pessoas já estão acostumadas com esta praticidade, é ótima divulgação e viabiliza seus pedidos. Aconselho não colocar preço a não ser que seje uma promoção.

Panfletos são relativamente baratos e excelente divulgação. Se optar por eles faça de 3.000 a 5.000 unidades no mínimo.

Banner é uma divulgação versátil, é como ter uma placa móvel. Você pode expor seu banner no seu negócio, na fachada da sua casa ou até mesmo eventos.

Participe de quermesses, eventos... Nos dois último eventos que participei, mais de 2.700 pessoas compraram e experimentaram dos meus doces. Usei cartão de visita, banner e um belo sorriso.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Tenha contato com as pessoas estão ligadas ao ramo, além de fazer ótimas amizades o seu trabalho pode completar o dela e vice-versa. Trabalhando em conjunto todo mundo ganha.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Fidelize seus clientes

Sabia que é 5 vezesmais facil vender novamente para um do que para um pessoa que não te conhece?

Não se esqueça da pós venda, ligue ou mande um email perguntando se gostou, se correu tudo bem. Mesmo sendo negativa, a crítica do seu cliente é o seu termômetro. Não dê desculpas, peça-as. Diga que sente muito, que o erro será corrigido. Se for algo grave pergunte se há algo que possa fazer para amenizar o ocorrido. As pessoas na sua maioria não se interessam pelo porque, elas querem ser ouvidas, correspondidas e respeitadas. Perder cliente acontece, mas tente evitar a perda, afinal você investiu para conquistar cada um deles.

Tenha grupo no facebook e no whatsapp para manter seus clientes proximos de você, mantenha-os atualizados de novidades. Mas não poste somente coisas relacionadas a venda ou promoções, poderá afasta-los. Poste imagens inspiradoas, engraçadas, faça os interagir no grupo.

Evite a palavra NÃO. Não tenho, não faço. Seja positiva! Se o cliente deseja algo que você não sabe fazer, aprenda. Se não quer fazer, indique alguém que faça e bem. Não tema sua concorrência, faça contato, tenha amizade, existe muita troca neste ramo, indicação ou até terceirização.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Sua marca ...

Quando falo da marca, vem a mente somente o logotipo da pessoas, mas neste ramo devemos tomar cuida principalmente com nossa imagem.

Cuide de sua imagem.

Ela é mais importante do que você imagina. Quando as pessoas te vêem automaticamente associam ao seu produto. Seja como seu produto limpo, admirável, encantador...

Saiba que para uma bela e próspera colheita requer tempo, paciência e muito trabalho.

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com

Licenciado para Ana Maria Costa da Siva - 53044703620 - Protegido por Eduzz.com