

BRIGADEIROS GOURMET

Dicas importantes para fazer um bom brigadeiro!

UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS:

Quando se fala em fazer brigadeiro, a primeira coisa que vem em mente é “tenha uma boa panela”, mas para que o brigadeiro dê o ponto certo, e fique perfeito, não basta uma simples panela para fazê-lo, você precisará de: **PANELA!!!**

Uma panela de aço com fundo triplo, para que a distribuição do calor ocorra de maneira igual para toda a panela, evitando que um pouco do brigadeiro queime, e outro não dê o ponto. Este é o primeiro utensílio **INDISPENSÁVEL** para quem pretende fazer um bom brigadeiro.

- Balança:

A balança servirá para que você consiga colocar com precisão a quantidade necessária de diversos ingredientes, para que não afete o resultado final da receita.

- Medidor em ML:

Muitas receitas levam bebidas alcoólicas, que precisam ser colocadas exatamente em sua medida, para não alterar o sabor, ou a textura do brigadeiro, um bom medidor de ML é indispensável nestas horas.

- Medidor de Xícaras:

Algumas receitas podem pedir medidas em xícaras, para ter a quantidade certa do que foi pedido, vale investir nesse medidor, ele é uma forma universal de medida, o que impede que a sua xícara seja diferente da minha.

- Colher de Pau:

O brigadeiro precisa ser mexido a todo o momento, pois qualquer descuido faz ele queimar, a colher precisa ser de pau, para que não transmita calor e faça você se queimar, o ideal é que ela seja comprida e pequena, para poder mexer bem os cantinhos da panela, que são os que geralmente queimam nas receitas.

- Espátula ou “pão-duro”:

Quando o brigadeiro sai da panela e vai para o refratário, pensamos que aquela sobrinha da panela, vai ser desperdiçada, mas não vai! Você precisa da espátula para conseguir tirar esse restinho de brigadeiro da panela, a espátula precisa ser de silicone.

DICAS E TRUQUES:

Para o sucesso de uma receita de brigadeiro, são necessárias algumas dicas:

- Fogo:

O fogo ideal para o brigadeiro é o médio, fogo baixo deixa o brigadeiro açucarado, e fogo alto deixa com aspecto de bala puxa-puxa.

- Ponto:

O brigadeiro boleável demora mais a dar o ponto, do que o brigadeiro de colher, por exemplo, o ponto dele é quando ele já não gruda mais na panela, mas para ver isso, você precisa retirá-lo do fogo, e esperar alguns segundos, assim vire a panela aos poucos e veja se ele desliza com facilidade sem grudar na panela, este é o ponto ideal do brigadeiro de enrolar, você pode levá-lo ao fogo novamente por mais um minutinho mexendo muito bem para não queimar, e colocá-lo no refratário para deixar esfriar.

- Brigadeiro açucarado:

Não tem coisa pior que comer um brigadeiro açucarado, que fica esbranquiçado, quando mordemos vai ficando parecendo uma massa “com cristaizinhos” de açúcar, ninguém gosta, para evitar que isso ocorra, você pode colocar 1 colher de sopa de glucose de milho para cada receita, ou uma colher de sopa de farinha de trigo que deve ser misturada primeiramente ao leite condensado por completo, para depois colocar o restante dos ingredientes, isso evita que o brigadeiro açucare.

- *CALOR:

É muito importante seguir uma regrinha na hora de enrolar os brigadeiros, quando a temperatura muito alta, eles derretem sim, por isso na hora de passar o brigadeiro da panela para o refratário, coloque em 2 refratários menores a quantidade que iria em um só maior, e deixe na geladeira, quando for enrolar, retire apenas 1 e deixe o outro na geladeira, quando o primeiro começar a amolecer, leve novamente a geladeira, e pegue o outro, assim por diante, lembre-se de sempre colocar plástico filme em contato com a massa, para que não fique com casca.

- *Conservação :

Todas as receitas podem ser feitas com até 2 semanas de antecedência, desde que não se use creme de leite. Com creme de leite, no máximo 3 dias de antecedência, o brigadeiro deve ser enrolada no dia anterior ou no mesmo dia que será consumido, ele não tem o mesmo sabor se feito dias antes.

INGREDIENTES PARA A RECEITA BASE:

- Leite Condensado:

Existem diversas marcas de leite condensado no mercado, mas que mudam o aspecto de uma para a outra, as melhores marcas para se trabalhar são:

1. **Leite Moça (O da lata, pois o da caixinha é mais caro e com o mesmo aspecto e sabor);**
2. **que os outros mais baratos);**
3. **Piracanjuba;**
4. **Parmalat;**
5. **Marajoara.**

Foram testadas diversas marcas de leite condensado encontradas no supermercado e as que obtivemos melhores resultados são estas.

- Manteiga:

Brigadeiro bom é brigadeiro feito com manteiga, margarina não dá o mesmo resultado. A manteiga pode ser com sal, ou sem sal, não muda muito o sabor do brigadeiro, o ideal é que seja sem adição de sal, mas caso você só encontre com sal, não tenha medo de usá-la.

Gosto de trabalhar com manteigas coloniais, que são um pouquinho mais caras que as industrializadas, mas a qualidade é muito superior, na verdade, todos os produtos que você for usar, se puder optar pelos coloniais, use, pois dão um sabor muito mais artesanal ao seu brigadeiro, ou qualquer outra receita que for fazer.

- Chocolate:

Brigadeiro gourmet é feito com chocolate nobre em barra, e do tipo BELGA, importado, não adianta querer fugir, colocar Garoto, Nestlé, que o sabor nunca será o mesmo, use sempre que possível chocolate nobre Callebaut, ele é fácil de ser encontrado pela internet, ou casas de produtos para confeitoria nas suas cidades, é bem mais caro do que costumamos pagar nos outros chocolates pelo fato de ser belga, mas, o que é afinal um chocolate belga?

Bom, desde o século 19 a composição do chocolate é regulamentada por lei na Bélgica, bem diferente do Brasil, qualquer produto com o nome de chocolate lá, deve ter ao menos 35% de cacau puro, também é regulamentado por lei, a moagem do chocolate, que deve ser triturado até 15 ou 18 microns, o que é inferior a sensibilidade das papilas gustativas da língua, ou seja, é tão fino que o chocolate derrete na boca, e nós não temos a sensação do granulado, e é por este processo de moagem que o chocolate belga é inesquecível!

- Tamanho:

Na questão tamanho, o brigadeiro gourmet pode ser feito da seguinte maneira:

- 1. Para festas: Forminha n. 05 brigadeiro de 13 gr em média.**
- 2. Para venda individual: Forminha n. 04 Brigadeiro de 30gr em média.**

Quando os confeitos são muito grandes, como é o caso dos Blossoms que você vai ver a seguir, o brigadeiro tem que ser menor, em confeitos menores, o brigadeiro deve ser maior, para finalizar com todos em um tamanho igual.

- Preço:

O custo do brigadeiro gourmet é relativamente mais alto que o de um brigadeiro normal, desde a compra dos utensílios, que devem ser inclusos no preço, a mão de obra que dá, tempo que exige, e principalmente porque os brigadeiros gourmet exigem ingredientes de qualidade muito superior as geralmente usadas, e isso acaba deixando-o com um preço muito mais alto, existem doceiras que tem medo de cobrar, e acabam vendendo um brigadeiro gourmet a preço de um brigadeiro simples, é quase como pagar para trabalhar! Não tenha medo de colocar seu preço! Deixe claro para o seu cliente sobre os produtos que usa, e que brigadeiro gourmet é para paladares refinados, quer pagar barato? Compra a latinha da Nestle! O ideal para que se faça um preço justo, é calcular:

- 1. Seus gastos com os ingredientes brutos (manteiga, chocolate, confeitos, embalagem..)**
- 2. Coloque mais 20% para gastos com água, gás, detergente, eletricidade.**
- 3. Coloque mais 7% para os gastos com utensílios, futuros reparos no fogão, geladeira..**
- 4. Coloque mais 40% para a sua mão de obra e funcionários que você paga**
- 5. Dobre o valor gasto com os ingredientes brutos, este será o seu lucro.**

Exemplo:

Gasto total com os ingredientes brutos de um cento de brigadeiro gourmet: 20,00

+ 20% para gastos com água, gás, detergente e eletricidade = + 4,00 +7% para gastos com utensílios= +1,40

+ 40% para mão de obra = +8,00

+ Dobrar o valor gasto com os ingredientes brutos= +20,00

Total a ser cobrado no cento de brigadeiro gourmet: $20+8,00+1,40+3,00+20,00 = 52,50$ *Este é só um exemplo de cálculo, os brigadeiros gourmet apresentam preços diferenciados!

- 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:

1. **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.
2. **Plásticos rendados:** 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.
3. **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.
4. **Caixas para presente:** 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, elas 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.
5. **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.
6. **Tag:** 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.

- Higiene:

Para fazer seus brigadeiros, é ideal que se tenha uma boa higiene, tome banho ao menos 1 vez por dia, lave as mãos, entre os dedos, pulsos, e antebraço, limpe suas unhas com uma escovinha própria para isso, esteja sempre com a barba feita, cabelos bem presos, unhas com esmaltes claros, ou preferencialmente sem esmaltes.

Use luva de silicone própria para uso culinário, touca, e máscara para não correr o risco de cair saliva no brigadeiro.

Lave as mãos sempre, sempre e sempre.

Receitas:

- Brigadeiro Tradicional de Chocolate Belga:

Ingredientes para a massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 Colher de Manteiga sem sal
- 1 Colher de glucose milho
- 1 Pitada de sal
- 170gr de Chocolate ao leite

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma panela, e mexa antes de levar ao fogo para misturar bem, leve ao fogo médio, e mexa constantemente até dar o ponto de brigadeiro de enrolar (veja nas dicas).

Rendimento: 50un de brigadeiros para festa ou 20un de brigadeiro em tamanho gourmet.

Confeito: Splits 9m Ao leite Callebaut.

- Brigadeiro Gourmet de Coco Queimado

Ingredientes da massa:

- 300ml de Leite condensado
- 1 Colher de manteiga sem sal
- 1 Colher de glucose de milho
- 1 Pitada de sal
- 160gr de Chocolate branco 70gr de coco ralado fresco

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes na panela antes de ir ao fogo, quando estiver bem misturado, leve ao fogo médio e mexa constantemente, retire quando der o ponto de brigadeiro de enrolar (veja nas dicas).

Rendimento: 50un de brigadeiros para festas, e 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Coco queimado ralado.

- Brigadeiro de Nutella com avelã

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 Colher de manteiga sem sal
- 1 Colher de glucose de milho
- 1 Pitada de sal
- 25gr de Chocolate amargo
- 80gr de Chocolate ao leite
- 120gr de Nutella (não pode ser outra marca, tem que ser nutella)

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes na panela, e leve ao fogo médio mexendo constantemente até dar o ponto de enrolar (veja nas dicas).

Rendimento: 50un de brigadeiro para festas ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Avelãs trituradas.

- Brigadeiro de Capuccino:

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 Colher de manteiga
- 1/3 de xícara de cappuccino preparado
- 2 colheres de chocolate em pó

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes na panela, e leve ao fogo médio até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar, mexendo constantemente (veja nas dicas).

Rendimento: 30un de brigadeiros para festas ou 12 un em tamanho gourmet.

Confeito: Chocolate em pó, decore com um grãozinho de café feito em pasta americana.

***Dica: não utilize as mãos sem luvas para confeitar este brigadeiro, o calor da mão derrete o chocolate em pó.**

Para fazer o grãozinho de café, faça com pasta americana marrom escura, uma “linguicinha”, achate e faça o risquinho no meio com a ajuda de uma esteca culinária.

- Brigadeiro de Nozes:

Ingredientes da Massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 xícara de nozes

Modo de fazer:

Misture os ingredientes na panela, mexa constantemente até dar o ponto de brigadeiro de enrolar (veja nas dicas).

Rendimento: 40 un de brigadeiros para festa ou 15 un. em tamanho gourmet.

Confeito: Nozes trituradas.

- Brigadeiro de Amarula

Ingredientes da massa:

- 300ml de Leite condensado
- 150gr de Chocolate ao leite
- 2 Colheres de manteiga sem sal
- 50ml de Amarula

Modo de fazer:

Misture na panela o leite condensado, chocolate ao leite, e a manteiga, quando estiver QUASE no ponto, adicione a amarula e espere dar o ponto de enrolar.

Rendimento: 50un de brigadeiro para festa ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Miçangas tingidas com pó comestível dourado.

- Brigadeiro de Chocolate meio amargo:

Ingredientes da massa:

- 300ml de Leite Condensado
- 100gr de Chocolate meio amargo
- 1 Colher de manteiga sem sal

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes em uma panela, e leve ao fogo médio até dar o ponto de enrolar.

Rendimento: 50un de brigadeiro para festas ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Splits 4m Meio amargo Callebaut.

- Brigadeiro de Doce de Leite

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 Colher de manteiga sem sal
- 200gr de Doce de Leite COLONIAL

***Precisa ser o doce de leite colonial, os industrializados não tem o mesmo sabor.**

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes na panela e mexa constantemente até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho para festa ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Blossoms de caramelo Callebaut.

- Brigadeiro Branco:

Ingredientes da massa:

- 300ml de Leite condensado
- 1 Colher de Manteiga
- 3 Colheres de Leite em pó 300ml de creme de leite 160gr de chocolate branco

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes na panela e mexa constantemente até dar o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un de brigadeiro para festas ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Granulado de Chocolate branco Callebaut

- Brigadeiro de Leite Ninho

Ingredientes da massa:

- 300ml de Leite condensado
- 4 Colheres de leite ninho
- 1 Colher de manteiga

Modo de Fazer:

Misture os ingredientes na panela e leve ao fogo médio, mexendo constantemente para não queimar, retire quando der o ponto de brigadeiro de enrolar (veja nas dicas).

Rendimento: 50un em tamanho para festa ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Leite em Pó

- Brigadeiro de Ovomaltine:

Ingredientes da massa:

- 300ml de Leite condensado
- 2 colheres de Ovomaltine
- 2 colheres de creme de leite
- 1 colher de Nutella

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes na panela, leve ao fogo médio mexendo constantemente para não queimar, retire do fogo quando der o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Ovomaltine

***O Ovomaltine derrete de um dia para o outro, caso queira fazer o brigadeiro e deixar pronto antes, utilize um chocolate granulado Callebaut.**

- Brigadeiro de Prestígio:

Massa:

Faça uma receita de massa de brigadeiro de chocolate belga, e uma massa de brigadeiro de coco queimado, reserve.

Modo de Fazer:

Faça uma bolinha bem pequena com o brigadeiro de coco queimado, e envolva-a com o brigadeiro de chocolate belga, boleie e deixe bem redondinho.

Rendimento: 70un em tamanho para festas ou 30un em tamanho gourmet.

Confeito: Coco ralado fresco.

- Brigadeiro de Mel com Granola:

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 Colher de manteiga
- 1 colher de mel
- 1 gema peneirada
- 1 xícara de granola
- 1 colher de canela

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes na panela, e leve ao fogo mexendo constantemente para não queimar, retire quando tiver dado o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho para festas ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Granola triturada.

- Brigadeiro de Pistache

Ingredientes da massa:

- 300 ml de leite condensado
- 1 colher de manteiga sem sal
- 3 colheres de pistache moído

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo constantemente para não queimar, retire quando o brigadeiro der o ponto.

Rendimento: 50un em tamanho para festas ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Pistache moído.

- Brigadeiro de Amêndoas

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- ¼ de xícara de creme de leite
- 100gr de farinha de amêndoas
- 1 colher de manteiga sem sal

***A farinha de amêndoas, nada mais é que 100gr de amêndoas bem moídas.**

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes em uma panela, e leve ao fogo mexendo constantemente até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar (veja nas dicas).

Rendimento: 50un em tamanho para festas ou 20un de brigadeiro gourmet

Confeito: Amêndoas laminadas.

- Brigadeiro de caipirinha

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 Colher de manteiga
- 50ml de cachaça artesanal

Modo de Fazer:

Misture o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo, quando tiver quase atingido o ponto adicione a cachaça e espere dar o ponto novamente.

Rendimento: 30un em tamanho para festas ou 12 un em tamanho gourmet.

Confeito: Açúcar cristal com raspas de limão.

- Brigadeiro de Castanha de Caju

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 xícara de castanha de caju moídas
- 1 colher de manteiga

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes na panela e leve ao fogo mexendo constantemente até atingir o ponto de enrolar (veja nas dicas).

Rendimento: 50un em tamanho para festas ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Castanha de caju moída.

- Brigadeiro de Conhaque

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 colher de manteiga sem sal
- 1 colher de glucose de milho
- 1 pitada de sal
- 170gr de chocolate ao leite
- 1 xícara de conhaque

Modo de Fazer:

Misture numa panela o leite condensado, manteiga, glucose, sal, o chocolate e deixe no fogo mexendo sempre até quase dar o ponto de enrolar, adicione o conhaque e espere dar o ponto de brigadeiro de enrolar novamente.

Rendimento: 50un em tamanho para festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Splits 4m de chocolate ao leite Callebaut.

- Brigadeiro de Gengibre

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 6 colheres de creme de leite
- 50gr de gengibre ralado

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes em uma panela, e leve ao fogo mexendo constantemente para não queimar, retire do fogo quando der o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 40un de brigadeiro de festa ou 15un de brigadeiro gourmet.

Confeito: Miçangas brancas.

- Brigadeiro de Laranja

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de raspas de laranja
- 1 colher de manteiga sem sal

Modo de fazer:

Numa panela dissolva bem a farinha de trigo no leite condensado e acrescente os demais ingredientes, leve ao fogo médio mexendo sempre até dar o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 40un de brigadeiro de festa ou 15 un de brigadeiro em tamanho gourmet.

Confeito: Açúcar cristal com raspas de laranja.

- Brigadeiro de Passas ao Rum

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 colher de manteiga sem sal
- 100gr de chocolate branco
- 150gr de passas
- 100ml de rum

Modo de fazer:

Deixe as passas no rum 24 horas do preparo do brigadeiro;

Misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate branco, e leve ao fogo baixo (desta vez) até dar o ponto de brigadeiro de enrolar, dado o ponto, misture as passas ESCORRIDAS do rum.

Rendimento: 50un de brigadeiro de festa ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Miçangas brancas e uma passa para decorar.

- Brigadeiro de Milho Verde

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 lata de milho verde escorrida e batida no liquidificador
- 1 colher de manteiga

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo, mexa constantemente para que não queime, retire quando der o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa e 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Coco ralado fresco

- Brigadeiro de Abóbora com Coco

Ingredientes da massa:

300ml de leite condensado
100gr de abóbora cozida
1 colher de manteiga

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes na panela e leve ao fogo mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 40un de brigadeiro de festa e 15 un em tamanho gourmet.

Confeito: Coco ralado fresco.

- Brigadeiro de Amendoim

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 100gr de chocolate ao leite
- 3 colheres de amendoim torrado e triturado
- 1 colher rasa de manteiga

Modo de Fazer:

Misture todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa e 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Amendoim torrado e triturado.

- Brigadeiro de Damasco

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 2 xícaras de damascos picados
- 2 colheres de manteiga
- 2 gemas peneiradas

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes numa panela, e leve ao fogo até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Açúcar cristal com 1 pedaço de damasco para enfeitar.

- Brigadeiro de Limão Siciliano

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 40gr de chocolate branco
- 1 colher de manteiga sem sal
- Raspas de 2 limões sicilianos
- Suco de $\frac{1}{2}$ limão siciliano

Modo de fazer:

Coloque na panela o leite condensado, o chocolate branco e a manteiga, espere dar o ponto de brigadeiro de enrolar, acrescente o suco e as raspas de limão siciliano e deixe, mas um pouquinho no fogo para que pegue consistência novamente.

Rendimento: 40un em tamanho de festa ou 15 un em tamanho gourmet.

Confeito: Açúcar cristal e raspas de limão siciliano.

- Brigadeiro de Maracujá

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 3 gemas
- $\frac{1}{2}$ lata (a mesma medida do leite condensado) de suco de maracujá concentrado
- $\frac{1}{2}$ lata de creme de leite
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 colher de manteiga rasa sem sal

Modo de fazer:

Numa panela, dissolva a farinha de trigo no leite condensado, misture muito bem, acrescente os demais ingredientes, e leve ao fogo mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Açúcar cristal

Decoração: Com o bico pitanga, faça uma florzinha em cima do brigadeiro enrolado, com a própria massa de brigadeiro de maracujá, e coloque uma sementinha para decorar.

- Brigadeiro de Sensação

Faça uma massa de brigadeiro de chocolate belga ao leite, reserve.

Recheio: 1 caixinha de morangos picados em tamanhos iguais.

Modo de fazer:

Faça uma bolinha com o brigadeiro e achate, coloque um pedaço do morango no meio, e feche, boleie para que fique um brigadeiro redondinho.

Rendimento: 50 un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Granulado de chocolate ao leite Callebaut.

- Brigadeiro de Morango

Ingredientes da massa:

- 300 ml de leite condensado
- 1 colher de manteiga sem sal
- 1 colher de gelatina sabor morango
- 1/3 de xícara de Nesquik
- 100gr de chocolate branco

Modo de Fazer:

Dissolva a gelatina e o Nesquik em 2 colheres de água, se necessário, após a mistura leve ao micro-ondas por 15 segundos e mexa novamente.

Misture todos os ingredientes numa panela, e leve ao fogo, mexa sempre até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50 un em tamanho de festa e 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Blossoms sabor morango Callebaut.

- Brigadeiro de Farinha Láctea

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 3 colheres de farinha láctea
- 1 colher de manteiga

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes numa panela, e leve ao fogo mexendo constantemente até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 30un em tamanho de festa e 12 un em tamanho gourmet.

Confeito: Farinha Láctea

- Brigadeiro de Paçoca

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- $\frac{1}{2}$ lata de creme de leite
- 1 colher de manteiga sem sal
- 4 unidades de paçoca roliça amassadas

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes na panela e leve ao fogo mexendo constantemente para não queimar, retire quando tiver dado o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50 un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Paçoca amassada.

- Brigadeiro de Chocolate com Pimenta

Ingredientes para a massa:

- 300ml de leite condensado
- 30gr de creme de leite
- 1 colher de farinha de trigo
- 1 colher de manteiga
- 1 pimenta dedo de moça SEM SEMENTES bem picadinha
- 8 colheres de chocolate em pó.

Modo de fazer:

Na panela, dissolva a farinha de trigo no leite condensado, e misture os demais ingredientes, e leve ao fogo mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Splits 4m chocolate ao leite Callebaut, com uma bolinha vermelha feita em pasta americana.

- Brigadeiro de Baunilha

Ingredientes da massa:

- 600ml de leite condensado
- 2 favas de baunilha
- 1 colherzinha de extrato de baunilha
- 2 colheres de manteiga

Modo de fazer:

Abra as favas e retire as sementes, adicione as sementes ao leite condensado e em seguida os demais ingredientes, leve ao fogo mexendo constantemente até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 80un em tamanho de festa ou 35 un em tamanho gourmet.

Confeito: Blossoms de caramelo Callebaut.

- Brigadeiro de Cerveja

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 colher de manteiga
- 1 lata de cerveja (de preferência Murphy's Stout de 500ml)

Modo de Fazer:

Deixe a cerveja no fogo baixo até reduzir pela metade, deixe chegar a temperatura ambiente depois de desligar o fogo. Adicione os demais ingredientes e mexa constantemente até atingir o ponto, que nesta receita, demora bastante.

Rendimento: 30un em tamanho de festa ou 12 un em tamanho gourmet.

Confeito: Açúcar cristal.

- Brigadeiro de Chocolate com Menta

Ingredientes da massa:

- $\frac{1}{2}$ xícara de folhas de hortelã
- $\frac{1}{2}$ xícara de água
- 300ml de leite condensado
- 3 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de manteiga

Modo de fazer:

Bata a hortelã e a água no liquidificador, peneire e reserve, misture o “suco” da hortelã com os demais ingredientes e leve ao fogo, até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar. Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Splits 4m meio amargo Callebaut.

Decoração: 1 folhinha de hortelã pequena

- Brigadeiro de Whisky

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 30gr de manteiga
- 150gr de chocolate meio amargo
- 50ml de Whisky

Modo de fazer:

Misture na panela o leite condensado, a manteiga, o chocolate meio amargo e deixe atingir QUASE o ponto, adicione o whisky e espere atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Chocolate ao leite ralado bem fininho.

- Brigadeiro de Vinho do Porto

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 100gr de chocolate meio amargo
- 1 colher cheia de manteiga
- 1 colher de creme de leite
- 40ml de vinho do porto

Modo de fazer:

Acrescente na panela o leite condensado, chocolate meio amargo, manteiga e creme de leite, deixe atingir QUASE o ponto, e adicione o vinho do porto, espere dar o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20 un em tamanho gourmet.

Confeito: Splits 9m de chocolate ao leite Callebaut.

- Brigadeiro de Macadâmia

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 xícara de macadâmia triturada
- 30gr de manteiga sem sal

Modo de fazer:

Misture tudo na panela, e leve ao fogo mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro de enrolar.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Macadâmia em lâminas.

- Brigadeiro de Cookies

Ingredientes da massa:

- 300ml de leite condensado
- 1 colher de chocolate em pó
- 50gr de chocolate ao leite
- 1 colher de manteiga
- 100gr de cookies (aquele da Bauducco) triturados

Modo de Fazer:

Misture na panela, o leite condensado o chocolate em pó, chocolate ao leite e a manteiga, leve ao fogo e deixe atingir o ponto de brigadeiro de enrolar, retire do fogo e acrescente os cookies.

Rendimento: 50un em tamanho de festa ou 20un em tamanho gourmet.

Confeito: Cookies bem trituradinhos.

- Brigadeiro de Champanhe

Ingredientes da massa:

- 600ml de leite condensado
- 300ml de creme de leite
- 1 colher rasa de manteiga
- ½ xícara de champanhe
- 200gr de chocolate ao leite, ou preferencialmente, chocolate branco em pedacinhos.

Modo de fazer:

Em uma panela, coloque o leite condensado com a manteiga, uma vez aquecido, coloque o chocolate em pedacinhos e espere derreter, em outro recipiente coloque o creme de leite e 2 colheres de champanhe, misture bem com um batedor e acrescente na panela, quando der o ponto de brigadeiro de enrolar, desligue o fogo e acrescente o restante do champanha, deixa esfriar por 4 horas para que apure bem o sabor.

Rendimento: 80un em tamanho de festa ou 35un em tamanho gourmet.

Confeito: Bolinhas brancas peroladas.