

Receitas de Balas Gourmet



Sumário:

Brigadeiro tradicional	
.....01 Brigadeiro chocolate com hortelã.....02 Brigadeiro chocolate com pimenta.....03 Brigadeiro de capuccino.....04 Brigadeiros de oreo.....05 Brigadeiro de oreo ao capuccino.....06 Brigadeiro de café.....07 Brigadeiro de café com doce de leite.....08 Brigadeiro de tapioca com coco.....09 Brigadeiro de laka.....10 Brigadeiro Romeu e Julieta.....11 Brigadeiro ninho.....12 Brigadeiro ninho com nutella.....13 Brigadeiro de churros.....14 Brigadeiro de paçoca.....15 Brigadeiro de coco queimado.....16 Brigadeiro de banana com canela.....17 Brigadeiro de maracujá.....18 Brigadeiro de Limão.....19 Brigadeiro de morango.....20 Brigadeiro de abacaxi.....21 Brigadeiro de coco (beijinho).....22 Brigadeiro Branco.....23 Brigadeiro de doce de leite.....24 Brigadeiro de ovomaltine.....25 Brigadeiro de amendoas.....26 Brigadeiro de pistache.....27 Brigadeiro de Nutella.....28	

Sumário:

Brigadeiro de ninho com Mm's.....	29
Brigadeiro torta de limão.....	30
Brigadeiro kit ket.....	31
Brigadeiro kinder.....	32
Brigadeiro tutti-frutti.....	33
Brigadeiros baunilha.....	34
Brigadeiro pé de moleque.....	35
Brigadeiro cheesecake.....	36
Brigadeiro de gengibre.....	37
Brigadeiro meio amargo.....	38
Brigadeiro de capim limão.....	39
Brigadeiro com bolo de cenoura...	40
Brigadeiro vegano.....	41
Brigadeiro prestígio.....	42
Brigadeiro de milho.....	43
Brigadeiro de laranja.....	44
Brigadeiro de nozes.....	45
brigadeiro com passatempo.....	46
Brigadeiro branco com morango..	47
Brigadeiro branco com uva verde.	48
Brigadeiro a Amarula.....	49
Brigadeiro de whisky.....	50
Brigadeiro de licor.....	51
Brigadeiro de caipirinha.....	52
Brigadeiro branco com cereja.....	53
Brigadeiro de açai.....	54
Brigadeiro de maçã verde.....	55

Sumário:

Informações adicionais.....	56
caramelo perfeito para bala.....	57
Como banhar corretamente as balas.....	58
Dicas de embalagem.....	59
Armazenamento e durabilidade.....	60
Como salvar o brigadeiro com erros.....	61
Dicas de venda.....	62
Considerações finais.....	63

Brigadeiro Tradicional

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de chocolate em pó 50%
- ½ lata de creme de leite
- 1 colher de manteiga ou margarina

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto
moisés (desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de hortelã

Ingredientes

meia xícara (chá) de folhas de hortelã
1 lata de leite moça tradicional
3 colheres (sopa) de chocolate em pó no mínimo 50%
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
manteiga para untar as mãos ou água gelada

Modo de Preparo

- 1.1. Em um liquidificador, bata a hortelã com meia xícara (chá) de água.
- 2.2. Passe por uma peneira e reserve.
- 3.3. Em uma panela, coloque o leite condensado com chocolate em pó, a manteiga e o suco da hortelã.
- 4.4. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
- 5.5. Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 6.6. Com as mãos untadas, boleie o brigadeiro (enrole em bolinhas) de 20 gramas e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Chocolate com pimenta

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate de no mínimo 50%
- 1/2 caixa de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de geleia de pimenta (opcional)
- 2 pimentas dedo-de-moça

Modo de preparo

1. Corte a pimenta e retire as sementes, pique em cubinhos pequenos e reserve
2. Em uma panela, coloque o leite condensado com chocolate em pó, a manteiga o creme de leite e a geleia de pimenta
- 3.3 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
- 4.4. após obter o ponto acrescente a pimenta e misture bem.
- 5.5 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 6.6 Com as mãos untadas e a massa descansada, boleie o brigadeiro (enrole em bolinhas) de 20 gramas e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro cappuccino

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) Cappuccino solúvel
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de preparar

11. Em uma panela, coloque todos os ingredientes
22. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, boleie o brigadeiro (enrole em bolinhas) de 20 gramas e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de oreo

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 10 uni de biscoito oreo picado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela, coloque o leite condensado e o creme de leite, a manteiga ou margarina.
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre quando engrossar adiciona a baunilha, continue mexendo até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela) que corresponde a cerca de 10 minutos
- 5.5 acrescente o biscoito oreo picado e misture bem.
5. Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
6. Com as mãos untadas, bolei dividindo em porções de 20gramas deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de oreo ao cappuccino

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) Cappuccino solúvel
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 10 unidade de biscoito oreo triturado
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela, coloque o leite condensado com o cappuccino solúvel e o creme de leite, a manteiga ou margarina.
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela) que corresponde a cerca de 10 minutos.
- 3.3 misture os biscoitos oreo triturado
- 4.4Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 5.5 Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de café

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) Café solúvel
- 2 colheres de sopa de água
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de preparar

- 1.1 comece dissolvendo o café e formando uma calda grossinha
- 2.2 pique o chocolate de misture os restante dos ingredientes em uma panela com o fundo mais grosso possível.
- 3.3 Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela) que corresponde a cerca de 10 minutos.
5. Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
6. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas de 20g em 20g e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de café com doce de leite

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) Café solúvel
- 2 colheres de sopa de água
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- Doce de leite bem gelado para rechear o brigadeiro

Modo de preparar

- 1.1 comece dissolvendo o café e formando uma calda grossinha
- 2.2 pique o chocolate e misture os restantes dos ingredientes em uma panela com o fundo mais grosso possível.
- 3.3 Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
- 4.4 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 5.5 separe a massa de 20g em 20g e abra cada parte na palma da mão adicione o doce de leite + ou - 1 colher de chá rasa, ou use um saquinho de doce de leite bem gelado
- 6.6 deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de tapioca com coco

1 lata de leite condensado
200ml de leite de coco
1/2 xícara de tapioca granulada
1 colher (de sopa) de margarina
Coco ralado para decorar

Modo de preparo

- 1.1 Em um recipiente coloque a tapioca o leite de coco e o leite condensado para descansar por 1 hora (esse processo ira hidratar a tapioca deixando-a macia)
- 2.2 Junte a manteiga ou margarina Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
5. Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
6. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas de 20g em 20g e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de laka

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 50 gramas de chocolate LAKA picado
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina sem sal

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque o leite condensado com o chocolate laka o creme de leite, a manteiga ou margarina.
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, enrole em bolinhas de 20g em 20g e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

•Brigadeiro Romeu e Julieta

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de de cream cheese
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão de preferencia em natura
- 1/3 de xícara de chocolate branco picado (opcional)
- 120 g de goiabada cascão

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto
moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g abra a massa na mão e recheei com os pedacinhos de goiabada boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de ninho

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 7 colheres de leite em pó NINHO
- 1/2 lata de creme de leite

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto
moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o
plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro ninho com Nutella

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 7 colheres de leite em pó NINHO
- 1/2 lata de creme de leite
- NUTELLA para rechear

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, abra a massa na palma da mão e recheei com uma colher de chá ou com o saco de confeiteiro boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de churros

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 lata de doce de leite de boa qualidade
- 1 colher de chá de canela em pó

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de paçoca

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 4 unidade de paçoca amassadas com um garfo
- 1/2 lata de creme de leite

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de coco queimado

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco queimado

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de banana com canela

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 banana amassada
- 1 colher de chá de canela

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de maracujá

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 maracujás
- 1 xícara de açúcar cristal
- 100ml de água

Modo de preparar

- 1.1 comece preparando uma geléia de maracujá, para isso vamos bater os maracujás com a água no liquidificador e misturar com o açúcar em uma panela de fundo grosso .
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo de vez enquanto ate levantar fervura, quando engrossar e obter ponto de geleia desligue o fogo e reserve em um recipiente,
* (o processo não demora, vá desgrudando das laterais da panela para não queimar, não saia de perto da panela)
- 3.3 misture o restante dos ingredientes para fazer o brigadeiro branco em uma panela de fundo grosso.
- 4.4 misture bem e leve em fogo baixo mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela).
- 5.5 Despeje em um prato e misture a geléia de maracujá, aproximadamente três colheres de sopa de geléia, misture bem até a geléia incorporar completamente no brigadeiro.
- 6.6 Despeje o brigadeiro em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 7.7. Com as mãos untadas separe a massa com partes de 20 gramas boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de limão

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 suco de limão (sugestão: taiti ou siciliano)
- 2 limões em raspa
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de preparar

- 1.1 comece separando o suco de limão com as raspas em um recipiente
- 2.2 misture todos os ingredientes exceto o suco e as raspas do limão
- 3.3. misture bem e leve em fogo baixo mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela).
- 5.5 Despeje em um prato e agora sim incorpore o suco e as raspas dos limões, misture bem até incorporar completamente no brigadeiro.
- 6.6 Despeje o brigadeiro em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 7.7. Com as mãos untadas separe a massa com partes de 20 gramas boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de morango

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1/2 caixinha de creme de leite
1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
300g de morango
1 xícara de açúcar cristal
100ml de água

Modo de preparar

1.1 comece preparando uma geléia de morango, para isso vamos amassar os morangos e misturar com o açúcar e a água em uma panela de fundo grosso .
2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo de vez enquanto ate levantar fervura,
quando engrossar e obter ponto de geleia desligue o fogo e reserve em um recipiente,
* (o processo não demora, vá desgrudando das laterais da panela para não queimar, não saia de perto da panela durante o preparo).
3.3 misture o restante dos ingredientes para fazer o brigadeiro branco em uma panela de fundo grosso.
4.4 misture bem e leve em fogo baixo mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela).
5.5 Despeje em um prato e misture a geléia de morango, aproximadamente três colheres de sopa de geléia, misture bem até a geléia incorporar completamente no brigadeiro.
6.6 Despeje o brigadeiro em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
7.7. Com as mãos untadas separe a massa com partes de 20 gramas boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de abacaxi

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 300g de abacaxi cortado em cubinhos pequenos
- 1/2 caixinha de creme de leite

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
 - 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
 - 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
 - 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas
- *Uma boa opção é adicionar coco a receita, caso deseje adicione 50 gramas de coco em flocos ou ralado.

Brigadeiro beijinho

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 100 gramas de coco ralado

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro branco

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de doce de leite

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de doce de leite
- 1/2 caixinha de creme de leite

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de nutella

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de NUTELLA

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de ninho com M&M's

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 4 colheres de leite NINHO
- M&M's para para rechear

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto o M&M's
- 1.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
- 1.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 1.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, abra a massa na mão e recheie com o M&M's boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de torta de limão

Ingredientes

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 lata de leite condensado
1/2 lata de creme de leite
raspas de 2 limões
suco de meio limão
biscoito maisena quebrado

Modo de preparar

1.1 reserve o suco e as raspas de limão e o biscoito
2.2. Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto os reservados
3.3. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
4.4. misture o suco e as raspas de limão juntamente com o biscoito quebrado ao brigadeiro.
5.5. Despeje a massa em um prato coberto por plástico filme, enrole a massa e deixe descansar de um dia para o outro na geladeira.
6.6. Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro com kitket

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- KITKET cortado em pedacinhos para rechear

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto o kitket
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, abra cada porção de massa na palma da mão e rechei com um pedacinho de KITKET, boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro com Kinder

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- Chocolate KINDER BUENO para rechear

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto o KINDER
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, abra cada porção de massa na palma da mão, adicione o pedacinho de KINDER boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro tutti-frutti

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 3 colheres de gelatinha azul sabor TUTTI-FRUTTI
- 1/2 colher de essência de baunilha

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto a gelatina
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até levantar fervura, retire do fogo acrescente a gelatina misture bem e volte ao fogo baixo até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de baunilha

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- 1 colher de sopa de essência ou pasta de baunilha

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro pé de moleque

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de creme de leite
- pé de moleque quebrado em pequenos pedaços

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto o pé de moleque
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Acrescente o pé de moleque e misture bem
- 4.4 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 5.5 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de cheesecake

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1/2 caixinha de creme leite
- 200 gramas de cream cheese
- 60 gramas de chocolate branco

Modo de Preparo

- 1.1. Em uma panela coloque todos os ingredientes
- 2.2.. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto
moisés (desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4.Com as mãos untadas, boleie o brigadeiro (enrole em bolinhas) de 20 gramas e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de gengibre

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
 - 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
 - 1/2 caixinha de creme leite
 - 50 gramas de gengibre + ou - 2 colheres de sopa
- Ingredientes

Modo de Preparo

- 1.1. Em uma panela coloque todos os ingredientes
- 2.2.. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4.Com as mãos untadas, boleie o brigadeiro (enrole em bolinhas) de 20 gramas e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro Meio Amargo

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
 - 1 lata de leite condensado
 - 1/2 caixinha de creme de leite
 - 100 gramas de chocolate meio amargo
- ingredientes

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto o pé de moleque
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Acrescente o pé de moleque e misture bem
- 4.4 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 5.5 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de Capim limão

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
 - 1 lata de leite condensado
 - 1/2 lata de creme de leite
 - 100 ml de leite
 - 30 gramas de capim limão (cidreira) + ou - 1 xícara e meia cortado em pequenos pedaços
- ingredientes

Modo de preparar

- 1.1. vamos começar batendo no liquidificador o capim com o leite
 - 1.2 passe a mistura por uma peneira e recolha apenas o leite saborizado
 - 2.2 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
 - 3.3. Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)
 - 4.4.Acrescente o pé de moleque e misture bem
 - 5.5 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
 - 6.6. Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas
- Brigadeiro de capim limão

*outros nomes dados ao capim limão..... capim santo, erva cidreira, esva santa, capim santo, entre outros.

Brigadeiro com bolo de cenoura

INGREDIENTES: BOLO DE CENOURA

270 gramas de CENOURA
200 ml de ÓLEO VEGETAL
3 OVOS
2 xícaras de AÇÚCAR REFINADO
2 xícaras de FARINHA DE TRIGO
2 colheres de chá de FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

Ingredientes Brigadeiro

1 lata de leite condensado
3 colheres de chocolate em pó 50%
½ lata de creme de leite
1 colher de manteiga ou margarina

Modo de preparo bolo de cenoura

No liquidificador, bata a cenoura picadinha, o óleo vegetal, os ovos e o açúcar.

Acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados e bata novamente até que a massa

esteja homogênea. Não bata demais para o bolo não embatumar.

Despeje a massa em uma forma de 26 x 37cm forrada com papel manteiga em forno

preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

Espere o bolo esfriar por completo para enrolar os brigadeiros.

Modo de preparo brigadeiro e montagem

1.1 Em uma panela, coloque todos os ingredientes

2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela)

3.3.Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.

4.4 corte o bolo em cubinhos, separe a massa do brigadeiro em parte de 20 gramas, abra a massa na palma da mão, deposite o bolo e feche o brigadeiro cuidadosamente,

5.5. Boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro vegano

Ingredientes

300ml de leite de coco (1 garrafinha)

80 gramas de açúcar demerara (3 colheres de sopa)

35 gramas de chocolate 70%

10 gramas de cacau em pó (1 colher de sopa)

1 colher de óleo de coco sem sabor

ingredientes

Modo de preparar

1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes

2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés

(desprender do fundo da panela)

3.3 Acrescente o pé de moleque e misture bem

4.4 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.

5.5 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro prestígio

Ingredientes

- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
- 2 latas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó no mínimo 50%

*Faça uma receita de beijinho e uma receita de brigadeiro as duas receitas se encontram no ebook

Modo de preparar

- 1.1. após o descanso das massas de beijinho e brigadeiro tradicional separe o beijinho em porções de 5 gramas já boleei, e o brigadeiro em porções de 15 gramas
- 2.2. Abra a porção de 15 gramas de brigadeiro na palma da mão em forma circular, depois coloque o beijinho no meio do brigadeiro, feche e boleei..
- 3.3. Deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas.

Brigadeiro de milho

Ingredientes

- 1/2xicara de leite integral (120ml)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 milho verde em lata (200g peso drenado)
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Modo de preparar

- 1.1 Comece batendo no liquidificador o leite o creme de leite e o milho verde Lavado e escurrido.
- 1.2. passe o creme do liquidificador por uma peneira e despeje em uma panela de fundo grosso,
- 2.2. junte todos os ingredientes na mesma panela e leve em fogo médio mexendo com pausas, quando começar a ferver baixe o fogo e mexa sem parar até obter o ponto moisés.
- 3.3. despeje em um prato coberto com plástico filme, cubra o doce e deixe esfriar, deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 separe a massa em porções de 20 gramas de deixe descansar por 2 horas.

Brigadeiro de laranja

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 laranjas, utilizaremos apenas as raspas
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela, coloque todos os ingredientes,.
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
5. Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
6. Com as mãos untadas, boleie a massa dividida a massa em porções de 20 gramas deixe descansar por 2 horas.

Brigadeiro de nozes

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 150 gramas de nozes trituradas

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela, coloque todos os ingredientes,.
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
5. Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
6. Com as mãos untadas, boleie a massa dividida a massa em porções de 20 gramas deixe descansar por 2 horas.

Brigadeiro passatempo

ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 pacote de biscoito passa tempo quebrado em pedaços pequenos

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela, coloque todos os ingredientes exceto o biscoito
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 2.3. quando esfriar um pouco acrescente o biscoito passatempo quebrado
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, boleie a massa dividida a massa em porções de 20 gramas deixe descansar por 2 horas.

Brigadeiro branco com morango

ingredientes

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 lata de leite condensado
1/2 de creme de leite
morangos pequenos para rechear

Modo de preparar

1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
4.4 Com as mãos untadas, separe de 25g em 25g, abra a massa na palma mão em formato arredondado coloque o morango no centro feche o brigadeiro boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro branco com uva verde

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite
- uva verde sem semente para rechear

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto
moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, abra a massa na palma da mão em formato arredondado, coloque a uva no meio feche o brigadeiro, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de amarula

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
1 lata de leite condensado
1/2 de creme de leite
3 colheres de chocolate 70%
4 colheres de sopa de amarula
ingredientes

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto a amarula
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela) acrescente a amarula e misture muito bem.
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de whisky

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite
- 3 colheres de chocolate 70%
- 20 ml de whisky

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto o whisky
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela) acrescente o whisky e misture muito bem
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de licor

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite
- 3 colheres de chocolate 70%
- 20 ML de licor

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto o licor
- 1.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela) acrescente o licor e misture muito bem
- 1.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 1.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de caipirinha

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite
- 50 gramas de chocolate branco
- raspas de 2 limões
- 4 colheres de sopa de cachaça ou VODKA

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto a cachaça
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela) retire do fogo e acrescente a cachaça, misture bem.
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de cereja

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite
- 20 cerejas sem calda picadinhas em pedaços pequenos

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes exceto a cereja
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés (desprender do fundo da panela) retire do fogo e acrescente as cerejas picadinhas misture bem.
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleie e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de açaí

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite
- 200 gramas de polpa de açaí

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Brigadeiro de maçã verde

ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1/2 de creme de leite
- 5 balinhas de maçã verde

Modo de preparar

- 1.1 Em uma panela de fundo grosso, coloque todos os ingredientes.
- 2.2 Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter o ponto moisés
(desprender do fundo da panela)
- 3.3 após esfriar o brigadeiro acrescente a amarula e incorpore bem com o brigadeiro
- 3.3 Despeje em um prato coberto com plástico filme enrole a massa com o plástico e deixe descansar por 1 dia.
- 4.4 Com as mãos untadas, separe de 20g em 20g, boleei e deixe descansar na geladeira por pelo menos 2 horas

Informações adicionais

Após o descanso indicado na receita que você escolheu de brigadeiro, chegou a hora de passar seu brigadeiro pelo caramelo e transforma-lo em uma deliciosa bala, antes desse processo de caramelizar preciso te contar alguns detalhes...

brigadeiros de massa mais mole

Os brigadeiros mais moles como os com geleia, frutas e o ninho e brigadeiro tradicional precisam passar alguns minutos pelo freezer antes de serem banhados no caramelo, para poderem ficar mais firmes e dessa forma não se desmancharem com tanta facilidade, não deixe muito tempo no freezer apenas até ficarem um pouco firmes, não deixe congelar completamente.

Untando a forma

antes de passar o brigadeiro pelo caramelo já prepare suas formas e deixe untada com margarina, jamais use manteiga pois ela tras um gosto rançoso para a receita, as formas devem ser de aluminio ou antiaderente, jamais utilize plastico ou vidro.

caramelo perfeito para bala

Ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de água
- 2 colheres de vinagre
- 1 colher de glucose de milho

Modo de preparar

Em uma panela de fundo grosso, misture bem todos os ingredientes antes de

levar ao fogo baixo, após levar para o fogo não misture mais pois isso pode fazer

com que seu caramelo cristalize.

certifique-se que não ficou açúcar nas laterais da panela

como saber o ponto correto do caramelo?

Quando o caramelo atinge um tom de guaraná geralmente já está no ponto, para

testar pegue um copo com água fria, pingue um pouco do caramelo, se bater com

som de vidro no fundo do copo está pronto, esse é chamado o ponto vidro.

Como fazer caramelo colorido?

Opte por corante em gel ou líquido

Para tingir o caramelo, opte por pingar o corante logo após o caramelo ter atingido

o ponto de vidro, dessa forma não tem como você errar o ponto.

Como banhar corretamente as balas

O ideal é banhar as balas com um garfo, pode ser o tradicional ou garfo próprio para banhar doces. coloque o brigadeiro boleado no garfo e passe pelo caramelo rapidamente cobrindo completamente o doce, coloque a bala para esfriar na forma. existe a forma de banhar as balas com palito de dente, coloque um palito em cada brigadeiro boleado, passe rapidamente pelo caramelo e ponha na forma previamente untada com margarina, dessa forma você precisa tirar o palito do brigadeiro antes que a bala endureça pois pode quebrar sua bala. escolha a forma que você mais se identificar e pratique bastante, no começo pode não ser fácil mas com o tempo você vai criando prática e fica mais fácil.

A prática leva a perfeição

Essa frase é antiga mas é super válida, no mundo dos doces e da culinária em geral, quanto mais você praticar melhor você se tornará.

Dicas de embalagem

Para embalar suas balas opte por embalagens individuais, podendo ser utilizado o material PP (polipropileno) ou celofane. Você também pode ter a opção de pacotinhos com mais de uma bala.

para festas você pode oferecer tanto as embalagens PP como o celofane com lacinhos, fitas ou cordão, você ainda pode utilizar papel crepom envolvendo a embalagem assim como a foto, e deixar as balas ainda mais charmosas

qual o momento certo para embalar as balas?

Para evitar que fiquem grudando o momento ideal para embalar as balas é assim que o caramelo endurece, quanto mais tempo sua bala ficar em contato com o ar mais ela vai derreter e assim ficar grudando.

Portanto, sua balinha endureceu já embale rapidamente.

Caramelo com ponto errado.

o caramelo com ponto errado é aquele caramelo que gruda e derrete muito rapidamente, por isso a importancia de fazer o teste para saber se seu caramelo chegou no ponto de vidro

Armazenamento e durabilidade

Armazenamento

Para armazenar melhor suas balas e evitar ao máximo o contato delas com o ar, após embalar elas muito bem coloque-as em um pote bem vedado.-

Durabilidade

Infelizmente a durabilidade das balas não é muito grande, apesar de variar de acordo com o clima da sua região, a durabilidade é de 2 no máximo 3 dias fora da geladeira, na geladeira pode durar de 5 a 7 dias com o caramelo ainda firme, porém após retirar da geladeira deve ser consumida em seguida, para vender o indicado é sempre fazer no dia de entregar, nunca guarde na geladeira para ir vender na rua por exemplo, pois isso vai fazer sua bala suar e virar uma verdadeira meleca.

Como salvar o brigadeiro com erros comuns

Existem erros comuns que podem ocorrer até com quem já tem bastante experiência com a fabricação de brigadeiro, então não se desespere, a maioria dos erros tem concerto.

Brigadeiro ficou mole após esfriar

Nesse caso o que ocorreu foi que faltou tempo de cozimento, volte o brigadeiro para a panela e cozinhe até obter o ponto moisés, que é passar a espatula na panela as partes do brigadeiro não se unem rapidamente.

Brigadeiro empelotou

Nesse caso tire o brigadeiro do fogo e bata com a batedeira se tiver, se não tiver ative o modo turbo no braço e bata com a mão mesmo, com a ajuda de um FUE se tiver.

Brigadeiro Cristalizou

Nesse caso o creme de leite pode te ajudar, experimente levar o brigadeiro em fogo baixo com 2 colheres de creme de leite até obter o ponto desejado.

Brigadeiro endureceu

Nesse caso o problema foi o cozimento em excesso, volte o brigadeiro para o fogo baixo com 2 colheres de creme de leite, desligue assim que desprender do fundo da panela

Brigadeiro queimando no fundo

O brigadeiro pega no fundo da panela quando não mechemos corretamente, ou quando o fogo está mais alto do que deveria, nesse caso transfira o doce de panela rapidamente, se não amargou dá para recuperar tranquilamente

Dicas de venda

Onde e como vender ?

começar a vender é o mais esperado por quem fabrica doces não é mesmo? e a primeira dica para vender suas balas é...perca qualquer trava, fale para todo mundo que for possível, crie listas de transmissão no seu whatsapp e envie para todas as pessoas que morem na sua região, fale para seus parentes e amigos, quanto mais pessoas souberem melhor.

Capriche nas fotos e poste nos grupos de venda do facebook da sua cidade, poste como item no marketplace do facebook, crie uma conta profissional no instagram e poste suas fotos, compartilhe os bastidores do preparo das balas, as redes sociais são aliadas infalíveis para você vender muito.

Crie um cardápio variado e bem atrativo, tire fotos com suas balas partidas ao meio, opte por fotos tiradas na luz do dia.

Venda na rua, vá até prédios comerciais pois neles geralmente existem muitos escritórios e clínicas, vá em lojas, porta de supermercado e locais com maior fluxo de pessoas.

Não desista nas primeiras dificuldades

As dificuldades fazem parte do caminho, e podemos aprender com elas, persista e não desvie do caminho, encarar com profissionalismo e ver a fabricação das balas como realmente um negócio é o que vai te fazer prosperar.

não tenha medo de vender, nem de oferecer seu trabalho, você vai longe!

Considerações finais

Obrigada por você ter adquirido nosso E-book e chegado até aqui, espero que nosso material tenha agregado conhecimento e te incentive a colocar a mão na massa com um cardápio variado e atrativo, a técnica correta faz toda diferença para você ter sucesso nos preparos dessas balas maravilhosas, pratique bastante e não tenha medo de arriscar.

O SUCESSO TE AGUARDA!