

# Brigadeiros Gourmet Lucrativos



**por Daiana Caldeira**





# ÍNDICE

<b>APRESENTAÇÃO</b>	<b>3</b>
<b>MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS</b>	<b>4</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE NINHO</b>	<b>6</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE ROMEU E JULIETA</b>	<b>7</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE CAFÉ</b>	<b>8</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE MILHO COM COCO</b>	<b>9</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE AMENDOIM</b>	<b>10</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE CHURROS</b>	<b>11</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE COCO</b>	<b>12</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE LIMÃO SICILIANO</b>	<b>13</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET REFRESCANTE DE CHOCOLATE</b>	<b>14</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET REFRESCANTE</b>	<b>15</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE COCO QUEIMADO</b>	<b>16</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE MORANGO COM LICOR DE AMARULA</b>	<b>17</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET TRADICIONAL</b>	<b>18</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE NOZES</b>	<b>19</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET LEVEMENTE AMARGO</b>	<b>20</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET AMARGO</b>	<b>21</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE</b>	<b>22</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE QUEIJO</b>	<b>23</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE NINHO COM NUTELLA</b>	<b>24</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE MARACUJÁ</b>	<b>25</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET ARCO ÍRIS</b>	<b>26</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET BRILHANTE</b>	<b>27</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET COLORIDO</b>	<b>28</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE AMEIXA COM DOCE DE LEITE</b>	<b>29</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE COM CHOCOLATE</b>	<b>30</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DUETTO</b>	<b>31</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET NAPOLITANO</b>	<b>32</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE PRESTÍGIO</b>	<b>33</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE OREO</b>	<b>34</b>
<b>BRIGADEIRO GOURMET DE CAIPIRINHA</b>	<b>35</b>
<b>COXINHA DE BRIGADEIRO COM MORANGO</b>	<b>36</b>
<b>COXINHA DE AMENDOIM COM CHOCOLATE</b>	<b>37</b>
<b>COXINHA DE SURPRESINHA</b>	<b>38</b>
<b>COXINHA DE KINDER BUENO</b>	<b>39</b>
<b>COXINHA DE KIT KAT</b>	<b>40</b>
<b>COXINHA DE FERRERO ROCHER</b>	<b>41</b>
<b>COXINHA DE BRIGADEIRO DE AMARETTO</b>	<b>42</b>
<b>VALIDADE, CONSERVAÇÃO E RENDIMENTO</b>	<b>43</b>
<b>FORNECEDORES</b>	<b>44</b>



## APRESENTAÇÃO

Graduada em Enfermagem, tornou-se confeiteira ao conhecer esse universo para fazer as festas infantis de seus filhos.

No ano de 2014 começou a transformar vidas e formar confeiteiras através de aulas particulares e em turmas no seu próprio ateliê, iniciado na cidade de Salvador/BA e sediado atualmente em Fortaleza/CE, aonde hoje administra e está a frente de toda a produção de sobremesas do Delivery Donuts do David, idealizado pelo seu filho de 12 anos, vencedor do Reality Show do SBT (Júnior Bake Off 3).

Agregou para sua didática paciência e dedicação, e já formou mais de 800 alunas em todo o Brasil em diversos segmentos da confeitoria, como bolos decorados, sobremesas, donuts, e etc.



**3** *Brigadeiros Gourmet Lucrativos por Daiana Caldeira*



# MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

Aposto que você já deve ter ouvido ou falado frases como essas: "Lave as mãos depois de ir ao banheiro e antes de comer!" ou "Limpe o seu quarto!" ou "Não jogue lixo no chão!", dentre várias outras. Pois é, desde crianças somos instruídos a cuidar da limpeza de nosso próprio corpo e do ambiente onde vivemos. Muitas vezes isso parece chato e sem necessidade, e às vezes até acabamos por não dar atenção a atitudes higiênicas em nosso dia-a-dia. O problema é que essas atitudes podem fazer grande diferença na nossa saúde e na das pessoas ao nosso redor. Manter apenas as mãos limpas não basta. É importante que os alimentos sejam lavados corretamente. Além de todos os cuidados com a higiene pessoal e dos próprios alimentos, manter o ambiente limpo também é importante. O local de armazenamento dos alimentos deve ser limpo, seco, fresco e sem contato com animais e insetos. Os alimentos devem ser guardados bem fechados.

É importante tomar alguns cuidados ao se manusear e conservar os alimentos, evitando-se doenças causadas por contaminação alimentar. As contaminações comuns podem ser de substâncias químicas, microrganismos ou resíduos de objetos e insetos. Para reduzir e impedir os riscos disso acontecer há algumas práticas que devem ser incorporadas à rotina e transformadas em hábito, especialmente antes e durante o preparo de alimentos:

- Lavar as mãos adequadamente;
- Evitar tossir e espirrar próximo aos alimentos;
- Manter animais longe da cozinha;
- Lavar os utensílios adequadamente;
- Prender o cabelo se necessário;
- Manter as unhas curtas;
- Manter o ambiente higienizado.
- Mantenha a cozinha sempre limpa, sem restos alimentares no chão, na pia, na mesa ou no fogão;



# MANUAL BÁSICO DE HIGIENE E BOAS PRÁTICAS

- Retire sempre o lixo, não deixe acumular, e mantenha os recipientes fechados;
- Utilize apenas panos de prato limpos; se estiverem sujos, lave-os;
- Higienize a geladeira e o freezer duas vezes por mês.

Não deixe restos de comida e bebida caídos. Verifique seu bom funcionamento.

## BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE PESSOAL no preparo e manuseio de alimentos

Unhas curtas e lavadas	Luvas, avental e toca quando indicado	Não usar anéis, pulseiras, relógios ao preparar alimentos	Não enxugar as mãos e o rosto com o pano de prato
 Roupas limpas	 Evitar preparar alimentos se tiver ferimentos nas mãos	 Não tossir, espirrar ou assoar o nariz sobre os alimentos	 Lavar as mãos com água e sabão até o cotovelo, esfregar entre os dedos, enxaguar em água corrente e secar com toalha limpa antes de preparar os alimentos



# BRIGADEIRO GOURMET DE NINHO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 ml creme de leite (1 cx)
- 6g de farinha de trigo sem fermento (01 colher de chá rasa)
- 50 g de leite ninho
- 50 g de chocolate branco picado
- 1 colher de chá de manteiga

## MODO DE PREPARO

- Na panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o leite em pó e misture bem.
- Coloque o creme de leite e a manteiga leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture
- Reserve em uma refratária ou prato forrada com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar.
- Depois de frio enrole e passe no leite ninho.



Brigadeiros Gourmet Lucrativos por **Daiana Caldeira**



# BRIGADEIRO GOURMET DE ROMEU E JULIETA

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g de creme de leite (01 caixa)
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 100g de queijo ralado parmesão em pedaço (2 pacotes)
- 50 g de chocolate branco picado
- 6 g de manteiga (1 colher de chá de manteiga)
- Pedaços pequenos de goiabada para rechear
- Leite em pó para enrolar

## MODO DE PREPARO

- Na panela, coloque o leite condensado, a farinha de trigo e queijo parmesão ralado e misture bem.
- Coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até ponto de brigadeiro. Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar.
- Depois de frio enrole o brigadeiro com um pedaço de goiabada dentro e passe no açúcar refinado, mele um pedacinho em formato de coração de goiabada e coloque em cima com um pouquinho de chocolate derretido.





# BRIGADEIRO GOURMET DE CAFÉ

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g creme de leite (01 caixa)
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 6 g de manteiga (1 colher de chá de manteiga)
- 15 g de chocolate em pó 50%
- 12 g de café solúvel (1 colher de sopa)
- 50 g de chocolate meio amargo picado

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o chocolate em pó e o café solúvel e misture bem.
- Coloque o creme de leite e a manteiga, leve ao fogo até ponto de brigadeiro. Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Depois de frio enrole no cacau em pó ou açúcar refinado e enfeite com grão de café.



Brigadeiros Gourmet Lucrativos por **Daiana Caldeira**



# BRIGADEIRO GOURMET DE MILHO COM COCO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g creme de leite (01 caixa)
- 10 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 200g de milho verde escorrida (01 lata)
- 50 g de coco ralado (01 pacote)
- 50 g de chocolate branco picado
- 6 g de manteiga

## MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador o milho, o leite condensado, a farinha e o creme de leite.
- Leve a panela e acrescente o coco picado e a manteiga, mexa até dar ponto de brigadeiro de enrolar, desligue o fogo e acrescente o chocolate em barra picado e mexa até misturar.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para uso. Depois de frio enrole no açúcar refinado.
- Enfeite com um grão de milho verde.





# BRIGADEIRO GOURMET DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g creme de leite (01 caixa)
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 6 g de manteiga
- 100 g amendoim moído (3/4 de xícara de chá)
- 50 g de chocolate branco picado

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha e o amendoim e misture bem.
- Acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro. Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e mexa até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar
- Enrole na farinha de amendoim e enfeite com uma banda de amendoim em cima.





# BRIGADEIRO GOURMET DE CHURROS

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g creme de leite (01 caixa)
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 6g de manteiga
- 12 g de canela em pó (01 colher de sopa)
- 50 g de chocolate branco picado
- 100 g de doce de leite consistente para decorar

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e a canela em pó, misture bem
- Acrescente o creme de leite e a manteiga, leve ao fogo mexendo até ponto de brigadeiro, desligue o fogo e acrescente o chocolate picado, mexa até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Enrole no açúcar refinado com pouquinho de canela.
- Fure o brigadeiro com auxílio de 1 esteca e coloque um pingo de doce de leite com bico pitanga.





# BRIGADEIRO GOURMET DE COCO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g creme de leite (01 caixa)
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 6 g de manteiga
- 100 g de coco ralado sem adição de açúcar (02 pacotes)
- 50 g de chocolate branco picado

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e 70 g do coco ralado, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e mexa até misturar.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar.
- Enrole no restante do coco ralado que sobrou e coloque um cravo no meio para decorar.



Brigadeiros Gourmet Lucrativos por **Daiana Caldeira**



# BRIGADEIRO GOURMET DE LIMÃO SICILIANO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 150 g creme de leite
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- Suco de 01 limão grande u 2 pequenos (3 colheres de sopa)
- raspas dos limões
- 50 g de chocolate branco picado
- Corante verde limão em gel (opcional: usar bem pouco só para dar um tom esverdeado ao doce).

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, misture bem.
- Acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro. Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Por último, acrescente o sumo do limão e misture. Acrescente 2 gotas de corante (opcional) e mexa.
- Reserve em uma refratária ou um prato e coberto com plástico filme ou plástico de congelação.
- Espere esfriar e enrole no açúcar refinado e raspas de limão.



Brigadeiros Gourmet Lucrativos por **Daiana Caldeira**



# BRIGADEIRO GOURMET REFRESCANTE DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g creme de leite (01 caixa)
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 6 g de manteiga
- 45 g de chocolate em pó (3 colheres de sopa)
- 03 balas halls trituradas (sabor de sua preferência)
- 50 g de chocolate branco picado

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, o chocolate em pó e o Halls, misture bem.
- Acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro. Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar.
- Enrole e passe no granulado gourmet preto e enfeite com uma folhinha de hortelã fina.





# BRIGADEIRO GOURMET REFRESCANTE

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 03 balas halls trituradas (sabor de sua preferência).
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o Halls, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar.
- Enrole o brigadeiro no açúcar refinado ou no granulado gourmet branco com 1 folhinha de hortelã em cima para enfeitar.





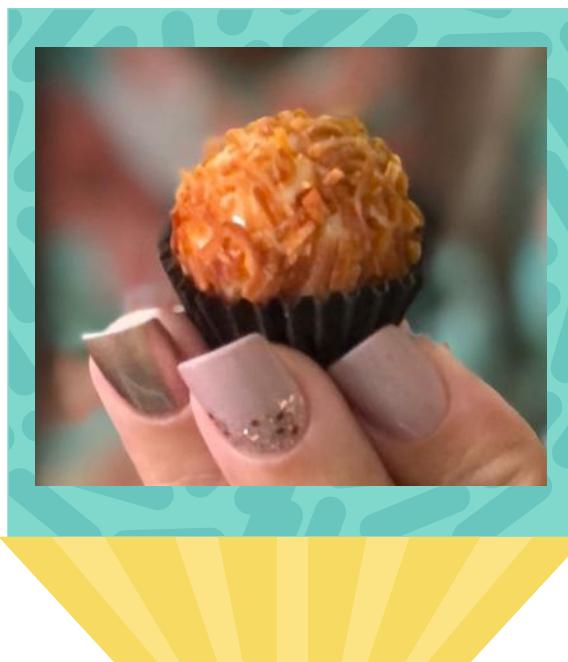
# BRIGADEIRO GOURMET DE COCO QUEIMADO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de sopa rasa).
- 6 g de manteiga
- 100 g de coco ralado (02 pacotes).
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o coco queimado, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar
- Por último, passe no coco queimado ou no açúcar refinado, nesse caso enfeite com coco.





## BRIGADEIRO GOURMET DE MORANGO COM LICOR

### INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de nesquik em pó (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate branco picado
- 100 ml de licor
- 30 pipetas de licor

### MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o nesquik, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver, caso9 deseje use 2 gotas de corante em gel rosa.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Enrole e passe no açúcar refinado
- Aperte as pipetas e solte dentro do licor e insira na lateral dos brigadeiros





# BRIGADEIRO GOURMET TRADICIONAL

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 33% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate ao leite picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar.
- Enrole e passe no granulado gourmet de cor clara.





# BRIGADEIRO GOURMET DE NOZES

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 100 g de nozes moídas (01 xícara de chá).
- 15 ml de essência de nozes (01 colher de chá).
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e as nozes, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado e a essência de nozes até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelação e espere esfriar para enrolar.
- Enrole nas nozes trituradas.





# BRIGADEIRO GOURMET LEVEMENTE AMARGO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 33% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate meio amargo picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar.
- Por fim, enrole e passe no açúcar refinado ou cacau em pó ou granulado gourmet escuro.





# BRIGADEIRO GOURMET AMARGO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 30 g de chocolate 70% (02 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate meio amargo picado.

## MODO DE PREPARO

- Dissolva o chocolate no leite condensado com ajuda de um fue, misture bem.
- Na panela, coloque o creme de leite, a farinha, e a mistura de cacau e a manteiga, misture bem, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Enrole em raspas de chocolate meio amargo.





# BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 150 g de pistache.
- 15 g de pasta saborizante sabor pistache (01 colher de sopa)
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, 1/3 do pistache e a pasta saborizante e misture bem.
- Coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até ponto de brigadeiro. Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelação e espere esfriar para enrolar.
- Enrole e passe no restante do pistache triturado.





# BRIGADEIRO GOURMET DE QUEIJO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 100 g de queijo parmesão em ralado (2 pacotes).
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o queijo parmesão ralado e misture bem.
- Coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até ponto de brigadeiro. Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar.
- Pegue o equivalente a 12 g enrole e abra na palma da mão, coloque 3g de recheio de cream cheese gelado, enrole e passe no leite em pó e queijo parmesão ralado fino.
- Caso a marca do seu cream cheese seja mais fluído coloque em um bico de confeitar pitanga e fure o brigadeiro com auxílio de uma asteca.





# BRIGADEIRO GOURMET DE NINHO COM NUTELLA

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de leite ninho (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate branco picado.
- 100 g de Nutella (05 colheres de sopa)

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o leite em pó e misture bem.
- Coloque o creme de leite e a manteiga leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture, reserve até esfriar.
- Após frio, pegue uma pequena porção equivalente a 15g enrole e abra na mão coloque uma porção de Nutella no centro e feche delicadamente, passe no leite em pó.
- Se desejar, enfeite o brigadeiro com Nutella furando com uma esteca e usando um bico de pitanga para colocar o recheio e decoração.





# BRIGADEIRO GOURMET DE MARACUJÁ

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- Sumo de 1 maracujá grande com caroço.
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e o sumo do maracujá com caroço e misture bem. Coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar
- Enrole e passe no açúcar refinado e uso alguns caroços de maracujá para enfeitar.





# BRIGADEIRO GOURMET ARCO ÍRIS

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- corante em pó aveludado, azul, rosa, amarelo (sugestão de cores, pode usar a da sua preferência)
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e misture bem. Coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar
- Separe em 3 porções diferentes e coloque uma pequena quantidade de corante,
- Faça 1 bolinha de 4g de 1 das cores , mais 4 g com a segunda cor abra e coloque a primeira bolinha dentro e cor fim 8g da terceira cor, abra e coloque o que já fez dentro, enrole e passe no açúcar refinado.





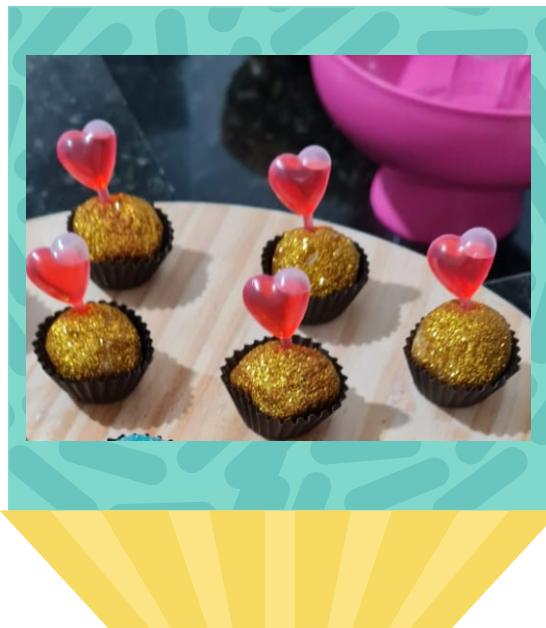
# BRIGADEIRO GOURMET BRILHANTE

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- corante em gel na mesma cor do glitter
- Glitter comestível na cor que desejar
- 50 g de chocolate branco picado.

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e misture bem. Coloque o creme de leite e a manteiga e gotas de corante leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar
- Enrole e passe no glitter escolhido.





# BRIGADEIRO GOURMET COLORIDO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate branco picado.
- Corante em gel

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e misture bem. Coloque o creme de leite e a manteiga e o corante em gel leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar
- Enrole e passe no açúcar refinado e use carimbos para decorar.





## BRIGADEIRO GOURMET DE AMEIXA COM DOCE DE LEITE

### INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de ameixa e calda sem caroço
- 150 g de doce de leite em barra
- Corante em gel

### MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e misture bem. Coloque o creme de leite e a manteiga e a ameixa picada pequena, leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelandamento e espere esfriar para enrolar.
- Depois de frio pegue3 um pedaço de 5 g de doce de leite e enrole mais 10 g da massa , fazendo total de 15g
- Enrole no açúcar refinado.





# BRIGADEIRO GOURMET DE PISTACHE COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 150 g de pistache.
- 15 g de pasta saborizante sabor pistache (01 colher de sopa)
- 100 g de chocolate ao leite
- blossom de chocolate para enrolar
- 50 g de creme de leite

## MODO DE PREPARO

- Derreta os 100 g de chocolate no microndas e acrescente o creme de leite, leve para geladeira. Reserve esse ganache para recheio
- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, 1/3 do pistache e a pasta saborizante e misture bem.
- Coloque o creme de leite e a manteiga e leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Abra e coloque 5 g do ganache q esta na geladeira e cubra com 10 g do brigadeiro de pistache e enrole nos blossoms.





# BRIGADEIRO GOURMET DUETTO

## INGREDIENTES

### MASSA CHOCOLATE

- 200 g de leite condensado (1/2 lata).
- 100 g creme de leite (1/2 caixa).
- 3 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 3 g de manteiga
- 25 g de chocolate meio amargo picado.
- 25 g de chocolate de chocolate em pó 50%

### MASSA BRANCA

- 200 g de leite condensado (1/2 lata).
- 100 g creme de leite (1/2 caixa).
- 3 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 3 g de manteiga
- 25 g de chocolate branco
- 25 g de leite ninho

### MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e misture bem. Coloque o creme de leite e a manteiga leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar
- Faça o mesmo com a massa branca substituindo o chocolate em pó pelo leite ninho
- Pegue 7g de um e 8g de outro e enrole os dois e passe no açúcar refinado.





# BRIGADEIRO GOURMET NAPOLITANO

## INGREDIENTES

### MASSA CHOCOLATE

- 200 g de leite condensado (1/2 lata).
- 100 g creme de leite (1/2 caixa).
- 3 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 3 g de manteiga
- 25 g de chocolate meio amargo picado.
- 25 g de chocolate de chocolate em pó 50%

### MASSA BRANCA

- 200 g de leite condensado (1/2 lata).
- 100 g creme de leite (1/2 caixa).
- 3 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 3 g de manteiga
- 25 g de chocolate branco
- 25 g de leite ninho

### MASSA MORANGO

- 200 g de leite condensado (1/2 lata).
- 100 g creme de leite (1/2 caixa).
- 3 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 3 g de manteiga
- 25 g de chocolate branco
- 25 g de nesquik



## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo e misture bem. Coloque o creme de leite e a manteiga leve ao fogo até ponto de brigadeiro.
- Quando desligar o fogo acrescente o chocolate em barra e misture.
- Reserve em uma refratária ou um prato cubra com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar
- Faça o mesmo com a massa branca e a massa de morango substituindo o chocolate em pó pelo leite ninho na massa branca e substituindo o chocolate em pó pelo Nesquik na massa de morango.
- Pegue 5g de cada massa, enrole os 3 e passe no açúcar refinado, decore com os carimbos.



# BRIGADEIRO GOURMET DE PRESTÍGIO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 33% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate meio amargo picado.
- 100g de coco sem adição de açúcar

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Enrole e abra 13 g de brigadeiro na mão coloque um pouco de coco dentro enrole e passe o brigadeiro no coco ralado.





# BRIGADEIRO GOURMET DE OREO

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 6g de farinha de trigo
- 6g de manteiga
- 10 gotas de essência de baunilha
- 50g de chocolate branco
- 6 biscoitos oreo sem recheio

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o creme de leite, manteiga, leve ao fogo e mexa até ponto de brigadeiro, desligue o fogo e coloca o chocolate branco derretido, acrescente a essência e leve para refratária coberta com plástico filme e deixe esfriar.
- Triture os biscoitos e depois enrole os brigadeiros nele.





# BRIGADEIRO GOURMET DE CAIPIRINHA

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 6g de farinha de trigo
- 6g de manteiga
- 50g de chocolate branco
- 4 colheres sopa de suco de limão
- 10 gotas de essência de limão
- Raspa de 2 limões
- 4 colheres de sopa de pinga ou vodka

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha de trigo, o creme de leite, manteiga, leve ao fogo e mexa até ponto de brigadeiro bem firme, mais do que o ponto de enrolar, desligue o fogo e coloca o chocolate branco derretido, a essência de limão, e o suco do limão e misture, leve para refratária coberta com plástico filme e deixe esfriar.
- Depois de frio enrole no açúcar refinado e raspas de limão





# COXINHA DE BRIGADEIRO COM MORANGO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 50% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate meio amargo picado.
- 20 morangos médios

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Corte o talo dos morangos sem arranca los
- Pese o morango e complete com massa de brigadeiro até dar 30g.
- Enrole em formato de coxinha e passe no granulado gourmet.
- Na vídeo aula usamos pipetas de 3 ml com licor para decorar (opcional).





# COXINHA DE AMENDOIM COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 50% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate meio amargo picado.
- 200 g de amendoim em pedaços

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Abra 20 g de brigadeiros e coloque dentro 10 g de amendoim enrole em formato de coxinha.
- Passe no amendoim.





# COXINHA DE SURPRESINHA

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de leite ninho
- 50 g de chocolate branco
- 25 uvas grandes

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o leite em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Corte o talo das uvas sem arrancar
- Pese a uva e complete com 30 g de massa.
- Enrole em formato de coxinha e passe no açúcar refinado.





## COXINHA DE KINDER BUENO

### INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 33% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate ao leite
- 6 pacotes de kinder bueno, com 2 barrinhas cada, com 4 quadradinho cada

### MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Pese 2 quadradinhos de kinder bueno e complete para 30 g de massa
- Enrole em formato de coxinha e passe cacau em pó.





## COXINHA DE KIT KAT

### INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 33% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate ao leite .
- 6 pacotes de kit kat

### MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Quebre 1 canudinho em 2 pedaços e complete com massa até 30g.
- Por fim, enrole em formato de coxinha passe no granulado.





# COXINHA DE FERRERO ROCHER

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata).
- 200 g creme de leite (01 caixa).
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa).
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate em pó 33% (03 colheres de sopa).
- 50 g de chocolate meio amargo picado.
- 150 g de cobertura fracionada de chocolate ao leite
- 24 unidades de Ferrero Rocher

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga, ligue o fogo e espere dar o ponto de brigadeiro.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Pese o ferreiro rocher e complete com massa até completar 30g, enrole em formato de coxinha.
- Derreta a cobertura fracionada de 30 em 30s no micro-ondas e banhe as coxinhas.





# COXINHA DE BRIGADEIRO DE AMARETTO

## INGREDIENTES

- 395 g de leite condensado (01 lata)
- 200 g creme de leite (01 caixa)
- 6 g de farinha de trigo (01 colher de chá rasa)
- 6 g de manteiga
- 50 g de chocolate branco
- 150 g de coco ralado sem adição de açúcar
- 150 g de cobertura fracionada branca
- 100 g de flocos de arroz
- 10 ml de licor de Amaretto

## MODO DE PREPARO

- Na panela coloque o leite condensado, a farinha, e o chocolate em pó, misture bem acrescente o creme de leite e a manteiga e 70 g de coco ralado, ligue o fogo e antes de dar o ponto final do brigadeiro inclua o licor e deixe voltar ao ponto de enrolar.
- Desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até dissolver.
- Reserve em uma refratária ou um prato coberto com plástico filme ou plástico de congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Abra 20 g de massa e coloque 10g de flocos de arroz dentro , passe no coco ralado e banhe com cobertura fracionada derretida.





# VALIDADE, CONSERVAÇÃO E RENDIMENTO

## VALIDADE:

- 7 dias na geladeira
- 5 dias em temperatura ambiente
- 30 dias congelado na geladeira
- 90 dias congelado no freezer



## CONSERVAÇÃO:

- Conservar embrulhado em plástico filme
- Quando for descongelar deixe descogelar por completo para desenbrulhar
- Coloque data de produção e sabor em adesivo nas porções
- Porcione 1 massa por vez para facilitar na produção
- Caso faça 2 ou 3 latas de leite condensado que são 2 ou 3 receitas , porcione em 2 ou 3 embalagens de plástico filme.

## RENDIMENTO:

- Brigadeiros rendem em média de 30 unidades
- Coxinhas rendem em média de 20 unidades





## FORNECEDORES

Polpas de Frutas – Marca Oba Oba - @distribuidorasolfoodservice  
Chocolate em Pó - @chefconfeiteiro  
Chocolate Barra- Melken, Sicao, Genuine, Norcau  
Cortador de Brownie – Caparroz - @santeqstore  
Batedeira – Philips Planetária PHP 500 Turbo 12 Velocidades  
Forno Modelo PRP 004- @santeqstore, Cupom de Desconto - COMEMORE  
Panela Mexedora Amadinha - @santeqstore, Cupom de 5% Desconto – COMEMORE  
Dolmã e Vestimenta - @bule.atelie  
Pasta Saborizante - @gustosiamec3  
Manteiga - Itacolomy, Natural da Vaca  
Farinha de Trigo – Finna, dona |Maria (Sem Fermento)  
Açúcar- Refinado União  
Açúcar Impalpável- Mix  
Fermento Químico- Dr Okther  
Leite Condensado- Moça, Itambé, Camponesa  
Creme Culinário Ourolac - @distribuidorasolfoodservice  
Corante em gel- Mago, Mix e ice Berg  
Desmoldante – Pró 100  
Embalagem Fornéavel - @ecopack, @sulformas  
Bico 1A para decoração  
Bico 1M para decoração  
Bico Pétala para decoração  
FORMAS FORNEAVÉIS - [www.galvanoteck.com.br](http://www.galvanoteck.com.br)  
<https://www.instagram.com/galvanotekembalagens/>  
FORMAS DE ALUMÍNIO - [www.lojascaparroz.com.br](http://www.lojascaparroz.com.br)  
<https://www.instagram.com/caparrozformas>  
FORMA FORNÉAVEL PAPELÃO [www.sulformas.com.br](http://www.sulformas.com.br),  
[www.ecopackpro.com/produtos](http://www.ecopackpro.com/produtos)  
<https://www.instagram.com/ecopackbrasil/> ,  
<https://www.instagram.com/sulformas/>





## FORNECEDORES

FORNO SANTEQ - [Santeq.com.br](http://Santeq.com.br)

<https://www.instagram.com/santeqstore/> CUPOM DE DESCONTO  
COMEMORE

MANGA DE CONFEITAR - [Lojassantoantonio.com.br](http://Lojassantoantonio.com.br)

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

ESPATULA - [www.lojasantoantonio.com.br](http://www.lojasantoantonio.com.br)

<https://www.instagram.com/lojasantoantonio>

BATEDEIRA Philco modelo 500 php, 11velocidades,mais turbo

<https://philco.com.br/>

<https://www.instagram.com/philcobrasil/>

LIQUIDIFICADOR - <https://philco.com.br/>

[www.instagram.com/philcobrasil.](https://www.instagram.com/philcobrasil.)

