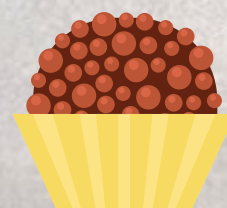




# Brigadeiros Gourmet Lucrativos



**por Daiana Caldeira**





# ÍNDICE

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





## APRESENTAÇÃO

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

No ano de 2014 começou a transformar vidas e formar confeitadeiras 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 confeitaria, como bolos decorados, sobremesas, donuts, e etc.





# 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



Roupas  
limpas



Cabelos  
presos



Luvas, avental e  
toca quando indicado



Evitar preparar  
alimentos se tiver  
ferimentos nas mãos



Não usar anéis,  
pulseiras, relógios ao  
preparar alimentos



Não tossir, espirrar ou  
assoar o nariz sobre  
os alimentos



Não enxugar as mãos  
e o rosto com o pano  
de prato



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 congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Depois de frio enrole e passe no leite ninho.







# 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)
- Pedacos 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 congelamento 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.







## 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 congelamento 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 congelamento e espere esfriar.
- Enrole no restante do coco ralado que sobrou e coloque um cravo no meio para decorar.





# 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 congelamento.
- Espere esfriar e enrole no açúcar refinado e raspas de limão.





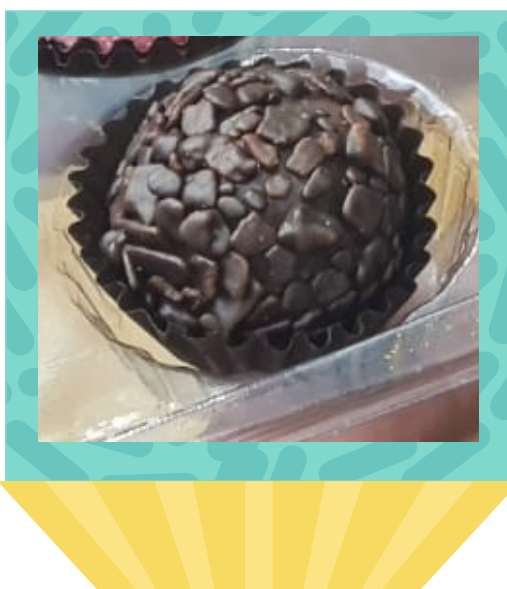
# BRIGADEIRO GOURMET REFRESCANTE DE CHOCOLATE

## 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 congelamento 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 congelamento 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 congelamento 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 congelamento 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 congelamento 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 congelamento 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 congelamento e espere esfriar para enrolar
- Enrole e passe no açúcar refinado e use 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 congelamento 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 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 congelamento 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 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 congelamento e espere esfriar para enrolar.
- Depois de frio pegue 3 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 micrrondas 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 blossons.





## 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 do 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 PétaIa 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, 11 velocidades, 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)

