



Brigadeiro gourmet!

Carlos Augusto

No dia 20 de maio de 2018, percebemos que a crise econômica do nosso país não estava próxima do fim. E a taxa de desemprego crescia cada vez mais.

Foi então que nossa equipe decidiu fazer algo para mudar isso.

A nossa equipe de profissionais no segmento de confeitaria desenvolveu um projeto onde poderíamos levar um curso em formato de E-book para todo o Brasil com preço muito acessível. E assim surgiu a “Escola de Bolos”.

Uma escola totalmente online, com suporte 24 horas para você esclarecer todas as suas dúvidas, com profissionais qualificados dispostos a desenvolver o seu crescimento profissional.

Aqui você vai encontrar uma diversidade de receitas de brigadeiros gourmet, receitas tradicionais, simples e altamente lucrativas.

Vamos te passar algumas dicas de como e onde você vai vender os seus brigadeiros e tudo sobre fabricação e medidas pra você não desperdiçar nada em suas receitas.

Sumário

Dicas para faturar muito	5
Melhores lugares para vender seus brigadeiros	5
O que é necessário para começar a trabalhar	5
Higiene E Limpeza	5
Higiene Pessoal	5
Armazenagem E Transporte Para Venda	5
Por quanto vender meu brigadeiro?	6
Fórmula de cálculo 1	6
Forma de cálculo 2	6
Brigadeiro Branco Com Creme De Cacau E Avelã	7
Brigadeiro Branco De Iogurte	8
Brigadeiro Casadinho De Capim-Santo E Laranja	9
Brigadeiro Crocante	10
Brigadeiro Crocante De Castanha De Caju	11
Brigadeiro De Bala De Caramelo	12
Brigadeiro De Banana	13
Brigadeiro De Banana Com Avelã.....	14
Brigadeiro De Banana Com Chips	15
Brigadeiro De Biomassa De Banana Verde	16
Brigadeiro De Café Com Recheio De Queijo	17
Brigadeiro De Caipirinha	18
Brigadeiro De Cartola	19
Brigadeiro De Chocolate Branco E Coco Queimado	20
Brigadeiro De Chocolate Meio Amargo Com Avelã	21
Brigadeiro De Damasco	22
Brigadeiro De Leite Ninho Com Nutella	23
Brigadeiro De Limão-Siciliano	24
Brigadeiro De Maracujá	25
Brigadeiro De Marshmallow	26
Brigadeiro De Paçoca Recheado Com Chocolate	27
Brigadeiro De Pamonha	28
Brigadeiro De Pistache	29
Brigadeiro De Pudim	30
Brigadeiro De Queijo	31
Brigadeiro De Quindim	32

Brigadeiro De Tapioca	33
Brigadeiro De Whey Protein.....	34
Brigadeiro Fit	35
Brigadeiro Frito Crocante Com Recheio De Doce De Leite	36
Brigadeiro Gourmet De Laranja	37
Brigadeiro Gourmet Toblerone	38
Brigadeiro Light (De Chuchu)	39
Brigadeiro Macio	40
Brigadeiro Negro Recheado De Branco Coberto De Chocolate Preto Dourado	41
Brigadeiro Que Não Vai Ao Fogo	42
Brigadeiro Recheado Com Cereja	43
Brigadeiro Red Velvet	44
Brigadeiro Romeu e Julieta	45
Brigadeiro Sem Ves gios	46
Brigadeiro Tradicional	47
Brigadeiro Vidrado	48

Dicas para faturar muito

Quem resiste a um brigadeiro bem feito?

Trouxemos receitas dos melhores brigadeiros gourmet, que são a sensação do momento.

Melhores lugares para vender seus brigadeiros

Por ser uma delícia e irresistíveis os brigadeiros despertam automaticamente um desejo nos seus clientes. Então vamos a escolha de pontos estratégicos para as vendas.

- 1º. Pontos de transporte (estações de metrô, pontos de ônibus, estações rodoviárias).
- 2º. Pontos escolares (em frente a escolas e universidades).
- 3º. Pontos de lazer (parques, praias, shoppings).
- 4º. Pontos de muito movimento (centros comerciais).

O que é necessário para começar a trabalhar

Fogão e forno com gás;

Material de cozinha como: panelas, liquidificador, ingredientes para as receitas, forminhas, colheres e tudo para manusear os ingredientes;

Embalagens individuais para os brigadeiros;

Utensílios domésticos como talheres e demais itens de cozinha;

Luvas, touca e materiais de higiene como detergentes e outros.

Higiene E Limpeza

- Todos os locais devem ter forros, feitos com material fácil de limpar.
- Mesas e balcões, onde se manipulam alimentos, devem ser confeccionadas em material impermeável, como fórmica, aço inoxidável ou mármore.
- O lixo deve ser acondicionado em sacos plásticos e em recipientes com tampas.

Higiene Pessoal

Na hora que for preparar os brigadeiros, sempre use: toucas, luvas, aventais, botas.

Caso esteja com doenças infecciosas, como gripes, resfriados e diarreias, não podem manipular alimentos.

As unhas devem ser bem aparadas e sem esmalte.

É essencial lavar as mãos depois de usar o banheiro, espirrar ou tossir.

Não é permitido fumar nas áreas onde se preparam os alimentos.

Armazenagem E Transporte Para Venda

Para transportar seus produtos para o ponto de venda, em bolsa térmica ou caixa de isopor / térmica.

Nunca em temperatura ambiente para não derreter e comprometer a qualidade do seu produto.

Por quanto vender meu brigadeiro?

Existem 2 formas muito fáceis de cobrar por seus brigadeiros, que qualquer pessoa pode pra cá-la sem maiores problemas, que são:

Fórmula de cálculo 1

Some todas as despesas que foram usadas para fabricar os brigadeiros, como ingredientes, embalagens, gás e etc. Depois divida esse valor somado, por cada unidade de brigadeiro feito. O valor que obter dessa divisão é o seu custo. Tudo que colocar a mais que esse valor, é o seu lucro.

Ex.: (Exemplo fictício)

Valor total das despesas somadas:
R\$100,00
Quantidade de brigadeiros feitos = 130
 $R\$ 100/130 = R\$ 0,77$
Custo de cada brigadeiro: 0,77
Quanto quero ganhar de lucro: 25%
 $R\$ 0,77 \times 25\% = R\$ 0,19$
 $R\$ 0,77 + R\$ 0,19 = R\$ 0,96$
Valor de venda de cada brigadeiro: R\$ 0,96
Lucro de cada brigadeiro: R\$ 0,19

Forma de cálculo 2

Custo unitário X 3 (A fórmula mais usada)

Some todas as despesas que foram gastas na fabricação dos brigadeiros, em seguida divida essa soma com a quantidade de brigadeiros feitos e então multiplique o valor do custo de cada brigadeiro por 3.

Exemplo (fictício):

Custo das despesas somadas: R\$ 100,00
Quantidade de brigadeiros feitos: 150
 $R\$ 100,00 / 150 = 0,67$
 $R\$ 0,67 \times 3 + R\$ 2,00$
Valor de venda de cada brigadeiro: R\$ 2,00

Para calcular o valor da água e da luz

Divida o valor total de sua conta por 30 e assim você terá o valor gasto em 1 dia.

Para calcular o gás

Você pode acrescentar nos custos somados para fazer os brigadeiros, algo como R\$ 1,00 a no máximo R\$ 2,00.

Criado por: Carlos
Augusto

Brigadeiro Branco Com Creme De Cacau E Avelã

Ingredientes:

Brigadeiro

- 2 latas de leite condensado;
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de manteiga;
- 1 caixa de creme de leite.

Recheio e Cobertura

- 1 copo de creme de cacau e avelã;
- 120 g de avelãs picadinhas.

Modo de preparo:

- 1- Numa panela de fundo grosso, misture o leite condensado com a farinha de trigo até ficar homogêneo.
- 2- Junte os demais ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até se soltar completamente do fundo.
- 3- Passe para um refratário untado com manteiga e deixe esfriar por cerca de 3 horas.
- 4- Molde bolinhas de 15 g, achate-as, recheie com uma pequena porção do creme de cacau e avelã (use uma colherinha ou um saco de confeitar pequeno com bico perlê) e termine de enrolar.
- 5- Envolve os docinhos na avelã picadinha e disponha-os em forminhas apropriadas.

Criado por: Carlos
Augusto

Brigadeiro Branco De Iogurte

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado;
- 1 colher de farinha de trigo;
- 250ml de iogurte natural;
- 1 colher de manteiga sem sal;
- 1 colher de café de essência de baunilha;
- 25g de chocolate branco ralado grosso ou granulado.

Modo de Preparo:

- 1 Em uma panela média coloque o leite condensado e a farinha de trigo e misture bem.
 - Junte os demais ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme firme e que solte da panela.
- 2 Distribua a massa ob da em um refratário grande, cubra com filme plás co e deixe esfriar completamente.
- 3- Quando frio, enrole os brigadeiros e passe-os pelo chocolate ralado de sua preferência e coloque-os em forminhas próprias.

Criado por: Carlos
Augusto

Brigadeiro Casadinho De Capim-Santo E Laranja

Ingredientes:

Brigadeiro de capim-santo

- 1 caixa de creme de leite;
- 15 g de capim-santo fresco;
- 1 lata de leite condensado.

Brigadeiro de laranja

- 300 ml de suco de laranja-pera;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite;
- 25 g de chocolate branco nobre.

Cobertura

- Raspas de laranja;
- Açúcar cristal.

Modo de Preparo:

Brigadeiro De Capim-Santo

- 1- Bata o creme de leite com o capim-santo no liquidificador até triturar bem.
- 2- Coe (descarte o bagaço) e transfira para uma panela (se não render 200 g, complete com creme de leite).
- 3- Adicione o leite condensado e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, até ferver.
- 4- Abaixar o fogo e com nua mexendo por 10 minutos.
- 5- Aumente o fogo e com nua mexendo por mais 5 minutos ou até engrossar.
- 6- Transfira para um prato, cubra com filme plástico e deixe esfriar em temperatura ambiente.
- 7- Leve à geladeira por 4 horas.

Brigadeiro De Laranja

- 1- Leve o suco de laranja ao fogo médio e deixe reduzir por 15 minutos. Reserve.
- 2- Misture o leite condensado com o creme de leite e o chocolate branco em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sem parar, por 4 minutos.
- 3- Abaixar o fogo e com nua mexendo por 10 minutos.
- 4- Aumente o fogo novamente e mexa por mais 5 minutos ou até engrossar bem.
- 5- Fora do fogo, adicione o suco de laranja e misture até incorporar.
- 6- Transfira para um prato, cubra com filme plástico e deixe esfriar.
- 7- Leve à geladeira por 4 horas.

Cobertura

- 1- Leve raspas de laranja a gosto ao fogo médio e mexa até começarem a se soltar do fundo.
- 2- Deixe esfriar e misture com açúcar cristal.

Modelagem

- 1- Modele bolinhas com os 2 brigadeiros e una uma com a outra, voltando a dar o formato arredondado.
- 2- Envolve em raspas de laranja com açúcar cristal e acomode em forminhas.

Brigadeiro Crocante

Ingredientes:

- 10 g de farinha de trigo;
- 50 ml de água;
- 100 g de chocolate em flocos maltados;
- 400 g de leite condensado;
- 150 g de creme de leite de caixinha;
- 15 g de margarina;
- 50 g de chocolate em pó peneirado;
- 1 barra de chocolate meio amargo 70% ralado grosso.

Modo de Preparo:

1. Numa gela pequena coloque a farinha de trigo, a água e misture bem até dissolver. Reserve.
2. Peneire o chocolate em flocos maltados e reserve o crocante que ficar na peneira.
3. Numa panela coloque o leite condensado, o creme de leite, a margarina, o chocolate em pó peneirado, a farinha de trigo dissolvida, misture e leve ao fogo médio mexendo sem parar por 20 minutos.
4. Apague o fogo, distribua em um prato untado com manteiga e deixe descansar por 20 minutos.
5. Depois desse tempo, leve à geladeira por 40 minutos e quando a massa estiver completamente fria adicione o crocante.
6. Misture com as mãos a massa até ficar homogênea.
7. Pegue pequenas porções e enrole.
8. Passe no chocolate ralado, coloque nas forminhas e sirva em seguida.