

Livro do Chocolate



Olá, criei este livro para que possa auxiliar vocês no mercado da confeitaria.

Seguindo as dicas passo a passo você conseguirá chegar onde você deseja.

Tudo aqui foi produzido com muito carinho, minha maior recompensa é saber que participo da vitória de cada uma de vocês!

Sabemos que vender doces é um mercado lucrativo, porém nestes 8 anos percebo que a grande dificuldade dos alunos é captar e fidelizar clientes .

Vamos entender a seguir todos os passos para que você consiga começar corretamente ou se reestruturar no mercado

Beijos

Uiara Laforé

MATERIAIS

Os utensílios indispensáveis, são uma boa panela de fundo triplo, colher de silicone, recipiente de inox ou vidro para armazenar os brigadeiros.

MATÉRIA PRIMA

Chocolates Nobres (Nestlé, Callebaut e Sicao)

Creme de Leite Regina ou Nestlé

Manteiga La Serenissima

Leite Moça Nestlé



QUANTO COBRAR

A média de valores é entre R\$ 2,00 e R\$ 2,90 depende de qual chocolate, leite condensado você vai usar.

DICAS IMPORTANTES – mídia on-line

Propaganda - Primeiro, monte um grupo de possíveis clientes pelo whatsapp. Neste grupo você vai disponibilizar toda semana uma foto de determinado brigadeiro e passar o valor. Importante a foto ser tirada com foco e bonita. Informar sobre promoções sempre um dia da semana apenas.

Você também vai montar um e-mail padrão com sua tabela de preços e enviar mensalmente para seus clientes e empresas da região.

Mensalmente impulse uma postagem bacana da sua página no facebook. Um valor legal é R\$ 100,00. Direcione para pessoas da sua região a partir de 24 anos (nesta idade encontramos pessoas que tem MAIS interesse em compra de doces).

A CHAVE

Isto é uma das coisas mais importantes que tenho para te dizer ,
“a sua história é o elo de ligação afetiva com seu cliente”.

Podemos usar isto de inúmeras maneiras, um exemplo.

Quando ministro meus cursos, eu não precisaria dizer a dura verdade que foi começar com uma batedeira VELHINHAAA e duas formas da minha avó. Ninguém me perguntaria isto.



Porém sei que muitas pessoas ali passam por isto e acham que não tem como crescer e se sentem envergonhadas.

Quando eu digo, eu passei também e hoje estou aqui, pronto! Está criado um elo de afinidades. Normalmente esta aluna sempre virá fazer meus cursos.

É a mesma coisa na venda, se o seu produto tem uma historia eu reconheço nele suas qualidades, sua verdade e automaticamente me sinto feliz em obter ele pra mim.

Uma outra coisa é, ninguém compra se tiver que pensar muito.

Brigadeiros, cada um de um valor, tabela de preços extensas gera dificuldade para comprar.

Mais uma vez vou me utilizar como exemplo.

Vendo minhas apostilas e sei que tem um conteúdo único, porque saiu das minhas pesquisas, erros e acertos diários.

Porém, para eu convencer que ela é muito boa e que você não pode ficar sem, não posso encher linguiça, coloco em um post o que tem nela o valor e coloco apenas algumas unidades para venda. E digo só vou vender até dia tal. A pessoa quando vê não pensa! Simplesmente compra.

É gente, é assim que funciona!

A DISCIPLINA

Esta é primordial! Não é todo dia que você estará inspirada, então disciplina é a alma do negócio.

Se você esperar pelas condições perfeitas...nunca vai sair do mesmo lugar.



Aprenda a lutar sozinho, foque sua força em você! Ofereça o seu melhor! Sucesso diário é conseguir mudar atitudes erradas, pois assim você estará preparada para criar raízes firmes para o seu negócio.

TERCEIRIZANDO

Repassar para cafés seus brigadeiros. Além de ser muito lucrativo você terá um fixo mensal. Monte uma caixinha degustação, entregue com tabela de preços para revenda na sua região.

Seguindo este passo a passo tenho absoluta certeza que você em pouquíssimo tempo estará vendendo muito. É assim que funciona, não existe jeito diferente, a coisa é simples, porém acabamos não vendo estes pequenos e valiosos detalhes.

Tenha em mente que você é uma empresa, aprenda a separar amizade de trabalho.

Não venda fiado.

Encomenda tem que ter 50% à vista.

Imponha limites no seu horário de atendimento.

Tudo que é fácil, as pessoas não valorizam.

Saiba negociar valores, vejo muita gente que no desespero vende com preço de custo e ai diz “mas eu precisava tentar vender”. Quando você faz isto você se desvaloriza completamente e provavelmente este cliente não volta mais.



EMBALAGEM

Indico embalagens de acetato, que são mais em conta e bonitas e fazer uma tag. Lá vai constar seu whats e nome da empresa. Uma fitinha bacana de cetim e pronto.

Se puder investir na sacolinha, compre de kraft e faça um adesivo da sua empresa com fundo transparente.

Brigadeirando

Agora vamos falar sobre a receita

Conseguimos criar blends próprios para nossos brigadeiros, misturando chocolate ao leite com cacau 100%, amargo com branco, enfim faço isto muito e consigo sabores incríveis.

Glucose é opcional. Eu uso sempre quando o brigadeiro é para recheio, ai assim que sai do fogo adiciono uma colher de sopa.

Manteiga não é todo brigadeiro que precisa, principalmente quando utilizamos o creme de leite com mais de 20% de gordura.

O PONTO

Aqui esta o grande segredo, com ele nunca mais você terá brigadeiros cristalizados.

Quando ele começar cair em pedaços da colher você vai tirar ele do fogo contar até 10 e passar a colher formando um caminho

Se o caminho não se unir novamente o ponto está certo.

Deixar descansar de 8 a 12 horas na geladeira e bolear. O ponto de cobertura é quando cai massa sobre massa e o brigadeiro não se mistura mais.



Qual a validade dos brigadeiros?

Todos meus brigadeiros já boleados sem exceção duram 7 dias em perfeito estado. Meus brigadeiros nunca cristalizaram...o único segredo é não deixar ele passar do ponto! Brigadeiro que cristaliza passou do ponto e ponto!

Se fizer a massa e guardar em pote de vidro próprio vedado, pode deixar ele até 7 dias na geladeira e ir boleando conforme a venda (nesta etapa não se incluem os de fruta in natura.).

Brigadeiros etílicos

Todos os brigadeiros que contém bebida, podem ser feitos normalmente e colocar a bebida após o ponto ter dado na panela. Ai você vai continuar mexendo até dar ponto novamente. Aqui o imprescindível é sempre utilizar bebidas de primeira qualidade, principalmente quando se trata de cachaça...51 JAMAIS (por favor utilize a melhor, artesanal e envelhecida) na apostila existe a massa base assim você só altera a bebida pra fazer os sabores.

Brigadeiros cítricos

Talhar, talhar, talhar...pois é... a resposta, o meu não talha... maracujá, limão.. o segredo? Adicione o sumo concentrado e fervente após sair do fogo ou então misture com 50 gramas de chocolate branco e depois adicione ao brigadeiro, mas se talhar...basta bater no processador que fica perfeito novamente.



Delipaste

Qualquer uma deve ser adicionada em torno de 2 colheres de sopa ao final do preparo do brigadeiro.

Fava de baunilha: as cascas são um excelente saborizador..se já usou suas sementes experimente colocar as cascas no preparo do seu brigadeiro, assim que der ponto descarte e pronto você terá um brigadeiro perfumado e precioso. Outra técnica é pegar as sobras de casca e triturar com 1 ou 2 kilos de açúcar e este açúcar tu pode utilizar em suas receitas e até para passar seu brigadeiro de creme brulée.

Não utilize manteiga para bolear, água faz aderir melhor o granulado e não mela o brigadeiro. Deixe um perflex úmido ao seu lado e vá limpando a mão nele, ele limpa e umidifica para facilitar o boleamento.

Tamanho ideal é forminha 5, fica esteticamente certinho e não esparramado...ele tem que ser redondinho e fofo, hahaha fofo mesmo esta é a palavra ...grandes demais parecem brigadeiros de padaria e não é o que queremos. A estética do doce é primordial. Se não der o ponto certo, ele esparrama. Vejo muitas confeitadeiras e brigaderias que não valorizam a apresentação, pois então não faça o mesmo!

Brigadeiro de colher

Todas as receitas a seguir podem ser servidas em copinhos, se assim que terminar o ponto de enrolar você colocar 1 caixinha de creme de leite. Nunca tire o brigadeiro antes do ponto, assim você terá um doce aguado. Espere ele pegar o ponto e então deixe ele mais macio, colocando o creme de leite extra.



Receitas. Sim, a seguir você terá algumas receitas que foram testadas e já foram muito utilizadas. O que você tem que pensar é que meu fogão não é o mesmo que o seu. A intensidade da chama muda, então seja perseverante, faça exatamente como é descrito. Perder o medo de ser senhora das suas receitas é primordial, não dependa tanto. Crie, arrisque, não permita que lhe entreguem sim ou não...encontre as respostas!

Posso garantir que uma descoberta entregue, jamais será tão prazerosa como uma descoberta feita por si só.

Festival de brigadeiros como fazer? Escolha os sabores da semana, faça todos no domingo e guarde na geladeira em pote fechado..va boleando diariamente e fazendo sua venda!

Quando você tiver uma encomenda grande pode deixar as massas todas prontas também, o que facilita e muito!

A regra é sempre fogo baixo! Panela de fundo triplo e uma boa colher de silicone!



RECEITAS

Brigadeiro de um minuto da Uiara

600 gramas de chocolate ao leite ou meio amargo

1 lata de leite moça cozido por 45 minutos

Modo de Preparo

Derreter o chocolate em banho maria, colocar na batedeira junto com o doce de leite cozido e gelado, bater por um minuto, deixar descansar na geladeira e bolear.

Brigadeiro Moça Cremoso

1 lata de leite moça cremoso

1/2 lata creme de leite

1 colher sopa de manteiga

1 colher de sopa de delipaste de leite moça blend

Modo de Preparo

Colocar os ingredientes na panela em fogo baixo até dar ponto, colocar na geladeira por 12 horas. A sugestão de granulado é de raspas brancas barry.

Brigadeiro de Manga

1 manga média

1 lata de leite condensado

¼ xícara de chá de leite

1 colher de sopa de manteiga extra

Modo de Preparo

Bater a manga com o leite no liquidificador e coar.

Colocar os ingredientes todos na panela em fogo baixo. Este demora mais para dar ponto, pois contém mais líquido. Um brigadeiro excelente para festas mais joviais! Um granulado branco casa muito bem. Indico vermicelli, callebaut branco ou coco em lascas.



Brigadeiro de Mel / Pão de Mel

versão pão de mel abaixo:

1 lata de leite condensado

½ caixinha creme de leite

5 colheres de mel

6 colheres de cacau em pó. Eu uso o da Callebaut , porém pode utilizar o da Nestle, só fica um pouco mais doce.

Modo de preparo

Colocar todos os ingredientes na panela em fogo baixo até dar ponto, como granulado indico o crocante de açúcar e amêndoas. Se preferir pode comprar o pronto, ou mesmo usar aquele para sorvete.

Ainda você pode rechear com pão de mel umedecido com licor. Você recheia e depois banha em chocolate amargo é o melhor brigadeiro de pão de mel do mundo.

Brigadeiro tortinha de limão

1 lata de leite condensado

Sumo de 2 limões coados

½ caixinha creme de leite

100 gramas chocolate branco

1 colher de manteiga extra

Modo de Preparo

Colocar o leite condensado, chocolate branco, creme de leite na panela, mexer até estar no ponto. Em outra panela, deixe esquentando o suco de limão, assim que começar a ferver colocar no brigadeiro e retirar do fogo. A sugestão é passar no suspiro trituradinho.



Brigadeiro Vanilla Cookies

1 lata de leite condensado

½ caixinha de creme de leite

50 gramas de chocolate branco

1 pacote de cookies bauducco (baunilha com gotas de chocolate)
triturados grosseiramente

Modo de Preparo

Junte todos os ingredientes, menos os cookies, deixe dar ponto. Aguarde o brigadeiro esfriar 12 horas na geladeira. Pegue uma porção, abra na mão e coloque pedacinhos do cookie dentro. Passe o brigadeiro no restante do farelo de cookies.

Brigadeiro de Amêndoa

1 lata de leite condensado

½ caixa de creme de leite

200 gramas de amêndoa em lascas

Amêndoas em lascas para confeitaria

Modo de Preparo

Colocar as 50 gramas de amêndoa em uma frigideira para dar uma leve dourada. Triturar em um pilão (é interessante que não vire farinha e sim pedacinhos pequenos e delicados). Reservar.

Colocar em uma panela o leite condensado, o creme de leite, assim que der ponto, juntar as amêndoas. Quando bolear, passar nas amêndoas em lascas restantes. Se desejar coloque 1 colher de licor de amêndoas.



Brigadeiro de Rosas

1 lata de leite condensado

½ caixa de creme de leite

1 colher de sopa de xarope de rosas. (vc encontra em casas árabes)

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes no fogo e esperar dar ponto. Aguardar as 12 horas e bolear.

Indico passar no açúcar perolizado dourado da Wilton.

Brigadeiro Flor de laranjeira

1 lata de leite condensado

½ caixa de creme de leite

3 colheres de laranjinhas cristalizadas picadinhas

1 colher de sopa de agua de flor de laranjeira (opcional)

100 gramas de chocolate branco

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na panela, menos as laranjinhas. Assim que der ponto, misturar as laranjinhas e aguardar 12 horas. Bolear e passar no açúcar refinado. Se gostar, uma opção é passar no snow sugar mavalério.



Brigadeiro Sensação

100 gramas de gotas de chocolate sabor morango callebaut

2 colheres de sopa rasas de ninho

1 lata de leite condensado

½ caixa de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga extra

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na panela até dar ponto. Após as 12 horas bolear e passar no granulado.

Brigadeiro Capim Santo

1 lata de leite condensado

50 gramas de chocolate branco

10 folhas frescas de capim santo

¼ xícara de leite

Modo de Preparo

Bater o leite com as folhas de capim santo no liquidificador, coar em peneira bem fina. Colocar o suco coado junto com os outros ingredientes e deixar dar ponto. Este brigadeiro por ser mais líquido demora mais a dar ponto. Após as 12 horas bolear e passar no açúcar refinado ou cristal.



Brigadeiro de caramelo com flor de sal

- 1 lata de leite condensado
- 10 balas de caramelo
- 1 colher de manteiga extra
- 2 gramas de flor de sal se não achar pode usar o sal rosa facilmente encontrado

Modo de Preparo

Derreter a bala de caramelo e adicionar o leite condensado e manteiga. Deixar dar ponto e passar no blossoms de caramelo da Callebaut.

Brigadeiro suriço de coco

- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de coco ralado
- 4 colheres de sopa de leite de coco
- 1 gema (peneirada)

Modo de Preparo

Colocar tudo na panela até dar ponto. Após as 12 horas bolear e passar no coco ralado.



Brigadeiro Cocadinha cremosa com abacaxi

1 lata de leite moça

1 colher de sopa de manteiga extra

Pasta de abacaxi (bater 2 fatias de abacaxi em calda no processador coar)

Modo de Preparo

Colocar os ingredientes na panela menos a pasta de abacaxi. Assim que engrossar colocar a pasta de abacaxi e esperar dar ponto. Após as 12 horas passar no coco em fita previamente hidratado, com água de coco ou água mineral.

Brigadeiro Tradicional "receita base"

1 lata de leite condensado

150 gramas de chocolate

1 colher de manteiga extra

½ caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na panela até dar ponto. Assim que se passar as 12 horas bolear e passar no granulado.

Nesta receita base, você pode usar todos os delipastes que você quiser e as bebidas tb.



Brigadeiro Amendocrem

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres de amendocrem
- 50 gramas de chocolate ao leite
- 50 gramas de chocolate meio amargo
- 1 colher de sopa de manteiga extra

Modo de preparo

Juntar todos os ingredientes, levar ao fogo até dar ponto. Após as 12 horas bolear e passar no crocante de amendoim.

Brigadeiro Doce de leite

- 1 lata de leite condensado
- ½ lata de doce de leite
- 1 colher de sopa manteiga extra

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na panela até dar ponto. Após as 12 horas, bolear e passar no coco queimado.

Brigadeiro Festa

- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 100 gramas de chocolate de caramelo callebaut
- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga extra

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na panela até dar ponto. Após 12 horas, bolear e passar no vermicelli colorido da callebaut.



Brigadeiro de macadamia

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 80 gramas de macadamia triturada
- 100 gramas de chocolate ao leite
- 100 gramas de chocolate amargo

Modo de Preparo

Leve ao fogo baixo, todos os ingredientes até dar ponto. Esperar as 12 horas, bolear e passar em macadamia triturada.

Brigadeiro de Farinha Láctea

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 100 gramas chocolate branco
- 3 colheres de sopa de farinha láctea

Modo de Preparo

Leve ao fogo baixo, todos os ingredientes, até dar ponto. Esperar as 12 horas, bolear e passar na farinha láctea.

Brigadeiro Zabaione al marsala

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa delipaste de zabaione al marsala
- 50 gramas de chocolate branco

Modo de Preparo

Colocar os ingredientes na panela em fogo baixo, assim que estiver quase no ponto adicionar a delipaste. Após as 12 horas, bolear e passar no confeito branco blossoms callebaut.



Brigadeiro de menta com cerejas

1 lata de leite condensado

50 gramas de chocolate branco

1 colher de sopa bem rasinha de delipaste de menta

Cerejas em conserva

Modo de Preparo

Misture os ingredientes e como sempre ao utilizar delipaste ela entra no final. Após as 12 horas abra uma pequena quantidade e coloque uma cereja como recheio, passe no vermicelli branco callebaut.

Brigadeiro de maracujá

1 lata de leite condensado

3 colheres de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga extra

150 gramas de chocolate branco

2 maracujas (coloque ele na panela com as sementes!!!! E reduza até fazer uma calda perfumada e consistente)

Modo de Preparo

Lembrando que brigadeiro cítrico, sempre tem a parte da fervura da calda, então levamos o leite condensado, chocolate, glucose e manteiga até dar quase o ponto. Enquanto isto, na outra panela o caldo de maracujá esta reduzindo. Assim que ferver e reduzir, colocar no brigadeiro e deixar dar o ponto. Passar nas raspas brancas! O melhor brigadeiro de maracujá você vai experimentar!



Brigadeiro ferrero Rocher

1 lata de leite condensado

½ caixinha de creme de leite

100 gramas de chocolate ao leite

100 gramas de nutella

1 colher de sopa de manteiga extra

Avelãs inteiras para rechear

Avelãs trituradas para confeitado ou confeito ao leite

Modo de Preparo:

Leve ao fogo, o leite condensado, creme de leite, glucose, chocolate e nutella. Assim que der ponto deixar 12 horas. Após pegue pequenas porções abra e coloque uma avelã como recheio, boleie e passe no granulado escolhido.

Brigadeiro oreo + laka

1 lata de leite condensado

2(sopa) colheres de leite ninho

½ caixinha de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga extra

2 barras de laka (1 para a massa outra para confeitado)

1 pacote de Oreo

Modo de preparo

Levar o leite condensado, o leite em pó, a manteiga, o creme de leite e o laka picadinho até dar ponto. Aguardar as 12 horas na geladeira. Pegar uma porção e rechear com o biscoito oreo previamente triturado (grosseiramente), bolear e passar no laka ralado.



Brigadeiro Floresta negra/ Floresta branca

1 lata de leite condensado

½ caixa de creme de leite

150 gramas de chocolate branco/ou amargo

Cerejas ao marrasquino

Raspas de chocolate ao leite/ ou brancas para confeitar

Modo de Preparo

Levar os ingredientes ao fogo como já explicado até dar ponto. Após 12 horas pegar uma quantidade, abrir na palma da mão e colocar a cereja dentro, bolear e passar nas raspas.

Brigadeiro Ninho com recheios

1 lata de leite condensado

100 gramas de laca

5 colheres de leite ninho

½ caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na panela em fogo baixo até dar ponto.

Recheios

Nutella

Amendocrem

Doce de leite

Escolha qual dos três irá utilizar. Usar bico perle médio no saco de confeitar. Colocar o amendocrem, nutella ou doce de leite e fazer bolinhas médias em forma com papel manteiga. Levar para congelar.

Assim que congelar o recheio e seu brigadeiro já estiver frio abrir na palma da mão pequena quantidade. Recheiar, bolear e passar no leite ninho.



Brigadeiro de Lavanda

- 1 lata de leite moça
- 1/2 caixinha creme de leite
- 1 colher manteiga extra
- 50 gramas chocolate branco
- 1 colher de sopa de lavanda

Modo de Preparo

Colocar todos os ingredientes na panela (menos a lavanda), deixar dar ponto!

Agora pegue uma panela e esquite ela bem quentinha, desligue o fogo...espere ela amornar e jogue as sementinhas lá, sacode um pouco e coloca em cima do brigadeiro já pronto, mexa até incorporar!

Este processo que testei faz com que o aroma e os óleos essenciais da lavanda passem para o brigadeiro branco sem amargar ou fazer dele um perfume rs... é sucesso em casamentos viu? Pode banhar com chocolate branco se quiser e grudar umas sementinhas em cima .

Brigadeiro de Tapioca

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga extra
- 1/2 xícara de leite de coco ou leite comum
- 1 xícara de tapioca
- Coco ralado para enrolar

Modo de Preparo

Aqueça o leite e adicione a tapioca para ela hidratar. Mexa bem.

Em uma outra panela una os outros ingredientes, acrescente a tapioca.

Deixe dar ponto, após esfriar passar no coco ralado.



Brigadeiro diet

- 1 xícara (chá) de leite condensado zero açúcar
- 100 g de chocolate ao leite zero açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite desnatado
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó desnatado
- 1/2 xícara chá de adoçante sucralose
- 1 colher de chá de margarina light
- Cacau em pó para finalizar

Modo de Preparo

Uma os ingredientes na panela até dar ponto, deixe esfriar boleie e passe no cacau.

Brigadeiro de quindim

- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas(PENEIRADAS)
- 1 colher de chá de baunilha

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo até dar ponto, passar no coco ralado.

Brigadeiro Mix damasco e Nozes

- 1 lata de leite condensado
- 1/2caixinha de creme de leite
- 7 damascos finamente picados
- ½ xícara de nozes finamente picadas

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo até dar ponto, deixar descansar , bolear e banhar no chocolate branco.



BRIGADEIROS DE VERÃO

RECEITA BASE

Para obter cremosidade nos brigadeiros congelados ou gelados precisamos trabalhar com creme de leite de 25 a 30% de gordura, mantê-los em forminhas apropriadas para que o mesmo mantenha a forma arredondada, mesmo após descongelar. Foram testados chocolates Belga, Nestlé e Sicao obtendo resultados semelhantes com os três. Foram testados leite condensado Moça e Itambé, mas Itambé teve um resultado não favorável aos brigadeiros congelados, portando todos foram feitos com leite Moça Nestlé.

A seguir 3 receitas base com cada porcentagem de chocolate:

AO LEITE

- 1 lata de leite moça
- 1 caixinha de creme de leite
- 100 gramas de chocolate ao leite

AMARGO OU MEIO AMARGO

- 1 lata de leite moça
- 1 caixinha de creme de leite
- 75 gramas de chocolate

CALLETS SABORIZADOS OU BRANCO

- 1 lata de leite moça
- 1 caixinha de creme de leite
- 100 gramas de chocolate



Uso com delipaste

Manter a receita escolhida e adicionar 2 colheres de sopa da delipaste. Com o uso da mesma se torna uma escolha usar chocolate ou não.

Brigadeiro de colher

Você vai utilizar a receita escolhida e ao final dela adicionar mais 1 caixinha de creme de leite.

Brigadeiros com pasta

Após a escolha da receita base, utilizar 130 gramas da pasta escolhida (Nutella, Hershey's, doce de leite) ou qualquer outro tipo de pasta pronta, seguir a mesma quantidade.

Os brigadeiros devem seguir o mesmo processo do ponto do brigadeiro normal.

Os granulados utilizados não podem ser os que têm base gordura hidrogenada, nem açúcares, pois o primeiro fica esbranquiçado e o segundo mela.

Os brigadeiros devem ser congelados já nas forminhas.

Apenas utilizar forminhas forneáveis.

Os brigadeiros não devem estar em contato, mesmo em caixa lacradas, com qualquer tipo de alimento.

A durabilidade dos brigadeiros na geladeira é de uma semana sem cristalizar, congelados 3 meses.

A indicação para venda é que se usem caixas de acetato e que se forem colocadas em algum ponto de venda, sejam lacradas.

As únicas frutas in natura que podem ser utilizadas para os brigadeiros congelados são limão e ,maracujá.



Brigadeiros de Inverno

Brigabrownie de caramelo

- 1 lata de leite condensado
- 50 gramas de callets de caramelo
- 100 gramas de meio amargo
- 50 gramas de creme de leite
- 2 colheres de recheio de caramelo Barry
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo até dar ponto de bolear.
Passar no vermicelli ao leite.

Brigadeiro Bem casado

Massa 1

- 1 lata de leite moça
- 50 gramas de creme de leite
- 100 gramas de chocolate branco
- 2 colheres de sopa de delipaste de baunilha

Levar tudo ao fogo até dar ponto

Massa 2

- 1 lata de leite condensado
- ½ lata de doce de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 gramas de creme de leite

Levar tudo ao fogo até dar ponto

Pegar uma parte de cada massa assim que sair do descanso e bolear junto.
Passar no açúcar gelado



Brigadeiro Vinho do porto com frutas silvestres

- 1 lata de leite moça
- 2 colheres de delipaste de frutas silvestres
- 150 ml de vinho do porto
- 50 gramas de chocolate branco
- 1 pitada de garam masala

Modo de Preparo

Reduzir o vinho em uma panela separada até obter 3 colheres da redução de vinho. Unir todos os ingredientes em outra panela até dar ponto. Bolear após descanso e passar no blossoms de morango.

Brigadeiro maleável

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de glucose
- 100 gramas de chocolate da sua preferência
- 1 colher de chá de manteiga

Modo de Preparo

Dar o ponto do brigadeiro, assim que amornar começar a sovar no mármore com açúcar impalpável união , o ponto é quando você coloca no molde de silicone ele pega forma e não gruda mais.

Brigadeiro trufado

- 1 lata de leite condensado
- 250 gramas de callets a 70%
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparo

Levar os ingredientes ao fogo, assim que der ponto deixar descansar e banhar no chocolate nobre temperado. Passar no cacau 50%.



Especiais

Brigadeiro Pamonha com coco cremoso

- 1 lata de milho verde
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 lata de leite moça
- 2 colheres de sopa de coco ralado

Modo de Preparo

Bater o milho verde com um pouco de leite no liquidificador, o mínimo possível! Aqui o meu com 2 colheres de sopa já bate bem.

Leve todos os ingredientes ao fogo até dar ponto de bolear.

Após o descanso de 8 a 12 horas boleie passe no açúcar demerara e passe o maçarico, ou apenas boleie e passe no coco ralado.

Brigadonuts

- 1 lata de leite condensado
- 1 fava de baunilha
- 50 gramas de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

Modo de preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo, lembrando-se de tirar as sementes da fava, para adicionar no preparo e ferver com a casca da fava junto, assim que tirar do fogo retire a fava lave deixe secar e reaproveite para aromatizar açúcares.

Deixe dar ponto, aguarde o tempo de descanso boleie passe no açúcar gelado, faça uma depressão no centro com boleador e coloque um pouco de geleia de framboesa.



Brigaseinho

Faça como a receita anterior porem não finalize com a geleia.

Brigadeiro de morango com champanhe

1 lata de leite moça

3 colheres de sopa de recheio de chocolate branco com champanhe callebaut

50 gramas de creme de leite

1 colher de chá de manteiga

Modo de Preparo

Levar os ingredientes ao fogo até dar ponto. Assim que der ponto juntar os morangos secos finamente picados e passar no granulado.

Versão 2

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de delipaste de morango

1 colher de chá de manteiga

50 gramas de creme de leite

Levar todos os ingredientes ao fogo. Após descanso bolear, passar no confeito e fazer pitangas de recheio de chocolate branco e champanhe callebaut.

Brigadeiro Camafeu de amêndoas com amarena

1 lata de leite condensado

100 gramas de amêndoas em laminas

1 colher sopa de delipaste de amarena

50 gramas de creme de leite

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo até dar ponto. Após o descanso, bolear e banhar no chocolate branco. Pode decorar salpicando um pouco de glitter pink comestível.



Sabores do Brasil

Brigadeiro Baba de moça com caju Nordeste

- 1 lata de leite condensado
- 6 colheres de leite de coco
- 50 gramas de creme de leite
- 3 gemas de ovos jumbo (peneiradas!!!!!!!!!!!!)
- 1 colher de chá de baunilha

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo, após dar ponto e terminar o descanso passar na castanha de caju sem sal e torradinha.

Brigadeiro Centro Oeste Café

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de chocolate 50%
- 1 colher de sopa de café solúvel
- 1 colher de chá de manteiga
- ½ caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

Juntar todos os ingredientes na panela até dar ponto.
Bolear e passar no vermicelli amargo.



Brigadeiro Norte brigadeiro de tapioca 2

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- 1 colher de sopa de manteiga extra
- 1 colher de sopa de glucose
- 1/2 xícara de leite de coco
- 1 xícara de tapioca
- Coco ralado para enrolar

Modo de Preparo

Aqueça o leite e adicione a tapioca para ela hidratar. Mexa bem.

Em uma outra panela una os outros ingredientes, acrescente a tapioca.

Deixe dar ponto, após esfriar passar no coco ralado e faça pitangas de doce de leite.

Brigadeiro Chuvisco com Amendoim Sudeste

- 1 lata de leite condensado
- 100 grama s de chocolate branco
- 4 colheres de delipaste de baunilha
- 1 paçoquita esfarelada

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo. Assim que der ponto retirar, descansar, bolear e passar no xerem de amendoim.



Brigadeiro Sul brigadeiro tortinha de maçã

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 3 pacotinhos de chá de maçã
- 1 colher de chá de manteiga

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo, após descanso bolear e passar em uma mistura de bolacha de maisena triturada e leite ninho.

Brigadeiro Pudim caramel

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de recheio de caramelo callebaut
- 1 colher de sopa de manteiga
- 100 gramas de chocolate branco

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo até dar ponto

Passar no açúcar e maçaricar ou banhar em calda de açúcar

Brigadeiro Mentinha

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 4 colheres de sopa de delipaste de menta

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo até dar ponto. Após descanso bolear e passar no granulado amargo callebaut.



Brigadeiro Caramelo com coco

- 250 gramas de callets de caramelo
- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de coco ralado

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo até dar ponto, após descanso bolear e passar no granulado de caramelo callebaut.

Brigadeiro Banana flambada

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de delipaste de banana flambada
- ½ caixinha de creme de leite
- 100 gramas de chocolate branco

Modo de Preparo

Neste brigadeiro é importante derreter o chocolate junto com a manteiga antes, ai adiciona o resto e da ponto. Passar no açúcar demerara e maçaricar.

Brigadeiro Moça com cereja

- 1 lata de leite moça
- 1 colher de delipaste de cereja
- 1 colher de chá de manteiga

Após dar ponto e descansar, rechear com cereja com cabinho e passar no granulado de sua preferência.



Pastelzinho de ninho

- 1 lata de leite condensado
- 50 gramas de creme de leite
- 6 colheres de leite ninho
- 1 colher de chá de manteiga

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo, até dar ponto.

Após descanso abrir a massa na mão colocar uma colherzinha de nutella, fechar uma meia lua apertar as pontinhas e passar no ninho.



Clássicos 2

Ao leite

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 100 gramas de callets ao leite

Modo de Preparo

Levar tudo fogo até dar ponto, após descanso bolear e passar no granulado ao leite.

Poeira de cacau

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de cacau 100%
- 50 gramas de creme de leite
- 1 colher de chá de manteiga

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo, após descanso bolear e banhar no chocolate meio amargo polvilhando em seguida com peneira o cacau 100%.

Meio Amargo

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 100 gramas de callets a 70%

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo até dar ponto, após descanso bolear e passar no granulado amargo.



Caramel

- 1 lata de leite condensado
- ½ caixinha de creme de leite
- 200 gramas de callets caramelo
- 2 colheres de sopa de cacau 50 %

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo até dar ponto, após descanso bolear e passar no granulado de caramelo.

Blend

Bom aqui gostaria de deixar um pouco da minha experiência com as misturas infinitas de sabores, texturas, aromas que conseguimos juntando alguns chocolates. Misturar chocolate branco com amargo em um brigadeiro? Você vai ter um brigadeiro a principio amargo, mas quando a pessoa termina de degustar fica aquele docinho bom na boca.

Chocolates em pó, cacau em suas várias porcentagens, chocolates , misture...adicione sua assinatura em seus brigadeiros!

Faça a sua melhor porcentagem para o ao leite, por exemplo, quebrando o extremo doce com 1 colher de chá de cacau, ou adicionando caramelo em brigadeiros de café por exemplo. Guarde as medidas e já deixe seus blends autorais separadinhos. Arrisque e se surpreenda!

Cervejas para utilização nos brigadeiros.

Aqui vou ensinar o ponto para bar de brigadeiros que é o massa sobre massa, assim que seu brigadeiro cair sobre ele mesmo, quente e não afundar desligue o fogo! Porém não impede que você espere chegar no ponto de bolear e sirva ele redondinho nas forminhas ok?

Primeiro de tudo! Vou colocar nas receitas 50 ml de cerveja, porém todas passam pelo processo de redução!!!!leve 350 ml para o fogo e espere reduzir para 50 ml ok?



Cerveja baden baden Golden com toque de canela

- 1 lata de leite condensado
- 1 pitada de canela em pó
- 50 ml redução de cerveja baden badem Golden
- ½ caixinha de creme de leite
- 1 colher de chá de manteiga

Modo de Preparo

Assim que der o ponto massa sobre massa, despejar ainda quente no recipiente, nos nossos cursos investimos em tachos, para ser servido de colherada ou mesmo aqueles suportes de vidro, o granulado fica a sua escolha!

A base para usar nos brigadeiros a seguir :

- 50 ml da cerveja (já reduzida)
- ½ caixinha de creme de leite
- 100 gramas do chocolate escolhido
- 1 colher de chá de manteiga(use president) neste caso quanto mais suave a manteiga mais se pronuncia a cerveja.

Chocolate Amargo com Cerveja

São boas escolhas as do tipo stout, escuras e bem fortes!

Que contenham um fundo de café.

Ao leite

Escolha uma cerveja frutada com notas de caramelo, as do estilo old ale caem muito bem, também combina a dark Strong ale, cujo fundo já lembra o chocolate!

Chocolate branco

A triple com teor de 9,5% combina muito bem com este chocolate
Os brigadeiros de cerveja tem que ser feitos com a cerveja nobre, não utilizem cervejas comuns pilsen ok?



Brigadeiros com infusão de Chá

Estes são muito especiais e facilísimos!

Escolha seu chá favorito pegue 3 saquinhos, e mistura na base a seguir.

Indico: chá inglês, chá de rosas e groselha negra, maçã, etc.

O bacana é que você pode fazer com tudo diet também e vender eles para este publico tão carente de variedades!

Base para brigadeiros de chá

1 lata de leite moça

½ caixinha de creme de leite

100 gramas de chocolate branco—OPCIONAL

Modo de Preparo

Colocar o conteúdo do sachê de chá, junto com o creme de leite e ferver, deixar esfriar tampado (aqui você escolhe se quer utilizar ele com os pedacinhos ou coar).

Colocar o leite condensado, a infusão de creme de leite e o chocolate caso queira e dar ponto. Aguardar de 8 a 12 horas na geladeira para bolear. Escolhendo o granulado, a sugestão é misturar um pouquinho do chá seco no granulado e passar nos brigadeiros.



Recheios para bolos

Mousse de Ninho

200 gramas de Manteiga

1 lata de leite moça

12 colheres de sopa de leite Ninho

1 caixinha de creme de leite gelado

(Se quiser pode adicionar 12 gramas de gelatina incolor) hidratar conforme indicação do fabricante

Modo de Preparo

Bater tudo na batedeira, descansar 1 hora na geladeira e utilizar

Nozes Cremoso

2 latas de doce de leite

12 gramas de gelatina diluída em 5 colheres de sopa de água amornar e reservar

300 gramas de Nozes

200 ml de chantilly

Modo de Preparo

Bater o chantilly e reservar, misturar os outros ingredientes e adicionar o chantilly.

Cream cheese amarelado

400 gramas de cream cheese

1 lata de creme de leite sem soro e gelada

1 lata de leite moça gelado

De 9 a 13 colheres de ninho

Bater tudo na Batedeira até dar ponto. Deixar descansar na geladeira antes de usar.



Damasco e champanhe

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 gramas de damasco picadinho
- 200 gramas de nozes
- 4 colheres de sopa de recheio de champanhe callebaut

Modo de Preparo

Levar os ingredientes ao fogo(menos o damasco e as nozes) até dar ponto. Assim que der ponto una os ingredientes restantes. Misture bem.

Cocadinha de maracujá trufada

- 100 ml de suco de maracujá concentrado
- 200 gramas de coco ralado
- 200 gramas de chocolate Branco
- 2 latas de leite moça

Modo de Preparo

Ferver o suco até reduzir misturar o chocolate branco, unir os outros ingredientes e dar ponto.

Creme Base

- 1 lata de leite moça
- 1 lata de leite
- 4 colheres de sopa de amido de milho
- 200 gramas de chocolate (da sua preferencia)

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo até dar ponto, cobrir com papel filme e levar a geladeira. Assim que esfriar bater na batedeira em velocidade média.



Mousse de Chocolate da Uiara

- 500 gramas de chocolate
- 200 gramas de chantilly
- 12 gramas de gelatina sem sabor
- ¼ de xícara de água

Modo de Preparo

Derreta o chocolate em banho maria, acrescente o creme de leite e misture. Acrescente o chantilly batido, e a gelatina previamente derretida na água. Deixe gelar.

Coco trufado

- 1 vidro de leite de coco
- 300 ramas de chocolate branco
- 2 latas de leite moça

Modo de Preparo

Levar tudo ao fogo até dar ponto.

Trufado de doce de leite

- 500 gramas de chocolate meio amargo
- 1 lata de doce de leite
- 1 caixa de creme de leite
- 2 xícaras de chantilly batido

Modo de Preparo

Derreta o chocolate em banho maria, adicione o creme de leite e o doce de leite, leve a geladeira por 20 minutos, adicione o chantilly delicadamente. Leve a geladeira até ficar em ponto de bico.



Palhas Italianas

Você, com esta primeira receita base, pode usar qualquer delipaste que queira para saborizar, lhe trazendo uma infinidade de combinações .
Rendimento: todas as receitas rendem 15 palhas italianas em tamanho 4x4 ou 20 mini palhas . A palha pode ser montada por camadas. Teremos um vídeo explicando.

Palha Brulee (receita base)

- 1 lata de leite condensado
- ½ pacote de bolacha de leite
- 2 colheres de delipaste de baunilha

Modo de Preparo

Levar o leite condensado ao fogo com a delipaste, esperar desgrudar do fundo da panela, desligar o fogo e agregar a bolacha grosseiramente picada. Levar a geladeira por 12 horas cortar, passar no açúcar demerara e maçaricar .

Bem Casado (receita dobrada)

Parte 1

- 1 lata de doce de leite
- 2 colheres de creme de leite

Modo de Preparo

Levar o doce de leite o creme ao fogo até desgrudar da panela

Parte 2

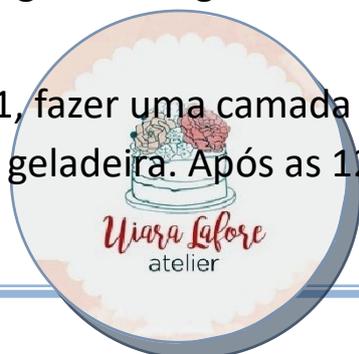
- 1 lata de leite moça
- 1 colher de delipaste de baunilha

Modo de Preparo

Levar os ingredientes ao fogo até desgrudar da panela .

Montagem

Colocar na forma a parte 1, fazer uma camada dupla de biscoito de leite, colocar a parte 2 e levar a geladeira. Após as 12 horas cortar e passar no açúcar gelado .



Flor de laranjeira

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de raspa de laranja sem a parte branca
- 1 colher de sopa de água de flor de laranjeira
- Meio pacote de bolacha maizena

Modo de Preparo

Levar o leite condensado ao fogo com as raspas de laranja e deixar desgrudar do fundo da panela. Desligar o fogo misturar a bolacha e a água de flor de laranjeira. Deixar 12 horas na geladeira, cortar e passar no açúcar com raspas de laranja.

Tortinha de Limão

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de raspas de limão siciliano
- Sumo de 1 limão siciliano
- ½ pacote de bolacha maizena

Modo de Preparo

Levar o leite condensado sozinho ao fogo até desgrudar da panela, misturar todos os ingredientes, levar a geladeira por 12 horas, cortar e passar no suspiro completamente triturado (tem que deixar o suspiro como uma farinha fina).

Ninho Cremoso

- 1 lata de leite condensado
- 100 gramas de chocolate branco
- Meio pacote de bolacha maizena
- 4 colheres de ninho

Modo de Preparo

Levar leite moça, chocolate e ninho ao fogo, esperar desgrudar da panela, misturar a bolacha, levar 12 horas na geladeira cortar e passar no ninho.



Chocolate Crocante

1 lata de leite condensado

100 gramas de nozes ou pistache ou amêndoas

200 gramas de chocolate meio amargo ou 5 colheres de sopa rasas de chocolate em pó 50 %

150 gramas de bolacha maizena

Modo de Preparo

Levar todos os ingredientes ao fogo menos a bolacha, assim que desgrudar do fundo da panela adicionar a bolacha, levar a geladeira por 12 horas cortar e passar no cacau 50%.



Tempera fácil de Chocolate da Uiara

Derreta metade do chocolate que será usado em banho maria. Fora do fogo incorpore o restante do chocolate bem picadinho. Mexa até o chocolate derreter, quanto estiver homogêneo está temperado!

Teste: para saber se teve sucesso sua tempera, coloque um pouco em uma faca e leve ao freezer por 4 minutos coloque seu dedo no chocolate se não derreter está perfeito.

Temperagem com manteiga de cacau micronizada

Derreta o chocolate entre 40 e 45 °C. Deixe o chocolate esfriar em temperatura ambiente até 33 °C. Adicione 1% de manteiga de cacau, ou seja 10 gramas para cada 1 kg de chocolate. Misture bem, assim que atingir 30 °C já pode ser usado para aplicação no produto final. Caso sobrar chocolate temperado, pode reutilizar sem fazer nova tempera, basta levar em banho maria o tempo suficiente para derrete-lo.



Fudge

1 lata de leite moça

1 pitada de sal

55 gramas de manteiga extra

400 gramas de chocolate de sua preferência

Modo de Preparo

Derreta o chocolate junto com a manteiga, retire do fogo, misture o leite condensado e a pitada de sal. Nesta etapa você pode adicionar em torno de 200 gramas de frutas secas, pistache, nozes, macadâmia, ou o que sua imaginação permitir. Forre uma assadeira de 20 x 20 com papel manteiga cruzado e coloque a mistura, alise bem e leve a geladeira por seis horas. Corte em quadradinhos e polvilhe chocolate em pó 50%.



Ganaches

Ganache de chocolate ao leite

325 de chocolate ao leite

150 gramas de creme de leite em lata sem soro

Ganache de Chocolate Branco

350 gramas de chocolate branco

150 gramas de creme de leite em lata

Ganache Chocolate meio amargo

300 gramas de chocolate meio amargo

150 gramas de creme de leite em lata

Modo de Preparo

Aqui o resultado será de ganache fosco, estas medidas são excelentes tb para selar bolo em pasta.

Coloque o chocolate e o creme de leite em uma panela no fogo baixo e mexa até derreter. **NÃO DEIXE FERVER NUNCA!**

Tire e volte ao fogo quantas vezes forem necessárias ate ficar liso e brilhante .

Misture a delipaste caso queira, coloque em um recipiente e deixe descansar na bancada por 12 horas.







[https://www.facebook.com/
uiaralafore?fref=ts](https://www.facebook.com/uiaralafore?fref=ts)



Uiaralafore_oficial

WhatsApp: 11 96180-6332

E-mail: uiaralafore@yahoo.com.br



Livro do Chocolate 🍫

Livro com mais de 45 paginas Com tudo explicado! De midia on line até o preparo! Como conquistar seus clientes de modo prático e rapido! Recheios de bolo secretos! Todos os segredinhos desvendados!

Indice Introdução -materiais -materia prima -quanto cobrar -dicas importantes -a chave do sucesso

- 4- a disciplina
- 5- terceirizando
- 6- embalagem e brigadeirando - o ponto
- 7- validade/ etilicos/citricos
- 8- delipaste/ brigadeiro de colher
- 10- brigadeiro de um minuto da uiara Brigadeiro moça cremoso Brigadeiro de manga
- 11- brigadeiro pao de mel/ brigadeiro tortinha limão
- 12- brigadeiro cookies / brigadeiro amendoa
- 13- brigadeiro de rosas/ brigadeiro flor de laranjeira
- 14- brigadeiro sensação/ brigadeiro capim santo
- 15- brigadeiro caramelo flor de sal/ brigadeiro ouriço de coco
- 16- brigadeiro cocadinha cremosa/ brigadeiro receita base
- 17- brigadeiro amendocrem/brigadeiro doce de leite/ brigadeiro festa
- 18 –brigadeiro macadamia/brigadeiro farinha lactea/brigadeiro zabaione
- 19- brigadeiro menta com cereja/brigadeiro maracuja
- 20- brigadeiro ferrero/brigadeiro oreo laka
- 21- brigadeiro floresta negra e branca/ brigadeiro ninho com recheios
- 22- brigadeiro lavanda/ brigadeiro tapioca
- 23- brigadeiro diet/brigadeiro quindim/ brigadeiro mix damasco e nozes
- 24- brigadeiros de verão -receita base e explicações
- 26_ brigadeiros de inverno Brigadeiro Brigabrownie/brigadeiro bem casado
- 27- brigadeiro vinho do porto com frutas e garam masala/brigadeiro maleavel/brigadeiro trufado
- 28- brigadeiros especiais –brigadeiro pamonha com coco cremoso/brigadeiro brigadonuts
- 29- brigasonho/brigadeiro morango com champanhe 2 versões/brigadeiro camafeu amendoas e amarena
- 30- brigadeiro sabores do brasil –brigadeiro baba de moça com caju/ brigadeiro café



- 31- brigadeiro tapioca/brigadeiro chuva com amendoim
- 32- brigadeiro tortinha de maçã/brigadeiro pudim caramel/ brigadeiro mentinha
- 33- brigadeiro caramelo com coco/brigadeiro banana flambada/brigadeiro moça com cereja
- 34- pastelzinho de ninho
- 35- classicos 2 -ao leite/ poeira de cacau/ meio amargo
- 36- caramel/ blend
- 37- cerveja baden baden/ como utilizar cervejas no brigadeiro
- 38- brigadeiros com infusão de chá
- 39- Recheios De Bolo –Mousse de Ninho/ nozes cremoso/ cream cheese aveludado
- 40-Damasco e Champanhe/ cocadinha de maracujá trufada/ Creme base
- 41 Mousse de chocolate da Uiara/ coco trufado/ trufado de doce de leite
- 42- Palhas italianas/ brulee/ bem casado
- 43-Flor de laranjeira/ tortinha de limão/ ninho cremoso
- 44-Chocolate crocante
- 45- Tempera fácil de chocolate da Uiara/ tempera com manteiga de cacau micronizada
- 46- Fudges
- 47- Ganaches

Apostila registrada é proibida reprodução total ou parcial em blogs, sites ou grupos

