Brigadeiros Gourmet



Brigadeiros de Pistáchio

Ingredientes:

1 lata leite condensado
200ml de natas (35% gordura)
50g chocolate branco
50g pasta de pistachio (pistachio processado até fazer pasta)
20g glucose

Preparação:

Colocar o leite condensado, as natas, o chocolate e a glucose num tacho e levar ao lume médio até atingir o ponto de enrolar. Fora do lume adicionar a pasta e mexer bem.
Colocar num prato, tapar com película e refrigerar até arrefecer por completo.
Formar pequenas bolinhas e enrolar em pistachio picado.

Brigadeiros de Créme Brulée

Ingredientes para o bolo:

1 lata leite condensado
200ml de natas (35% gordura)
100g chocolate branco
2 gemas
2 clh sopa aroma baunilha
20g glucose

Preparação:

Colocar todos os ingredientes num tacho e levar ao lume médio até atingir o ponto de enrolar.
Colocar num prato, tapar com película e refrigerar até arrefecer por completo.
Formar pequenas bolinhas e enrolar em açúcar. Queimar com maçarico.

Brigadeiros de Manjericão

Ingredientes:

1 lata leite condensado
200ml de natas (35% gordura)
50g chocolate de branco
10 folhas grandes de manjericão
20g glucose

Preparação:

Ferver as natas com as folhas de manjericão. Deixar tapada em infusão por 15 minutos e depois processar bem. Colocar todos os ingredientes num tacho e levar ao lume médio até atingir o ponto de enrolar. Colocar num prato, tapar com película e refrigerar até arrefecer por completo. Formar pequenas bolinhas e enrolar em raspas de chocolate.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Brigadeiros de Paçoca

Ingredientes:

1 lata leite condensado
200ml de natas (35% gordura)
50g chocolate de branco
4 embalagens de paçoca (mais para enrolar)
20g glucose

Preparação:

Colocar todos os ingredientes num tacho e levar ao lume médio até atingir o ponto de enrolar.
Fora do lume adicionar a pasta e mexer bem.
Colocar num prato, tapar com película e refrigerar até arrefecer por completo.
Formar pequenas bolinhas e enrolar em paçoca triturada.

Brigadeiros Tradicionais

Ingredientes:

1 lata leite condensado
200ml de natas (35% de gordura)
50g chocolate de leite
20g glucose
Escamas de chocolate de leite para enrolar

Preparação:

Colocar o leite condensado, as natas, o chocolate e a glucose num tacho e levar ao lume médio até atingir o ponto de enrolar. Verter para um prato limpo e seco, cobrir com película aderente e reservar até arrefecer por completo. Formar pequenas porções de cerca de 15g e enrolar em escamas de chocolate de leite.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Dicas para um bom brigadeiro:

- Nunca untar as mãos ou o prato com gordura;
- Usar ingredientes de qualidade (chocolate, natas e leite condensado);
- Prefira uma panela de fundo grosso e tamanho médio;
- Usar espátula de silicone ou colher de pau exclusiva para doces e com ponta mais estreita;
- Manter o lume médio e nunca parar de mexer;
- Arrefecer o creme num prato de vidro ou cerâmica e coberto com película aderente;
- A utilização de glucose (ou xarope de milho) aumenta a validade do produto e evita que o brigadeiro cristalize;
- Conservar os brigadeiros em caixa hermética bem fechada, evitando calor e humidade.
- Se ao enrolar sentir encontrar o creme muito mole, pode voltar ao tacho para engrossar.

Pontos de Brigadeiro:

Ponto de colher (para recheio ou copo) – Desligar o lume quando o creme começa a ferver com bolhas grandes e faz o ponto de estrada.

Ponto de enrolar – Desligar o lume quando viramos o tacho e o creme se descola do fundo.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.