Brigadeiros Gourmet



Brigadeiros de Côco

Ingredientes:

1 lata leite condensado
200ml de leite de côco
100g chocolate branco
20g glucose
Côco ralado para enrolar

Preparação:

Colocar o leite condensado, o leite de côco, 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 bolinhas de cerca de 20g e enrolar em côco ralado.

Brigadeiros de Snickers

Ingredientes:

1 lata leite condensado
200ml de natas (35% de gordura)
50g chocolate de negro (70% cacau)
20g glucose
Escamas de chocolate negro para enrolar
Chocolate Snickers q.b

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 10g, colocar um pedaço de chocolate Snickers no interior, fechar bem e enrolar em escamas de chocolate de negro.

Brigadeiros de Doce de Leite

Ingredientes:

1 lata leite condensado cozido
200ml de natas (35% de gordura)
100g 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 bolinhas de cerca de 20g 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.

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.

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.