



Nestlé®

Moça®

Só tem uma

Receituário
Brigadeiros





Nascido em 1946 no Rio de Janeiro, o brigadeiro conquistou o coração dos brasileiros, se tornando uma das receitas mais tradicionais e conhecidas do país, um patrimônio de orgulho.

Tanto amor pelo sabor fez com que o brigadeiro ganhasse seu próprio dia comemorativo, 10 de setembro, uma data para homenagear essa delícia que faz parte da nossa história e cultura. Muitos pensam que, por ser uma receita tão tradicional, o brigadeiro não evoluiu, mas a verdade é justamente o contrário, desde seu nascimento, ele passou por diversas adaptações e inovações, conquistando novos formatos, aplicações e sabores.

Para celebrar o mês do brigadeiro, é fundamental usar ingredientes de alta qualidade, por isso, preparamos dicas, receitas, variações e aplicações que fazem sucesso com o sabor de **Moça - Só tem uma.**



Sumário

Conselhos dos Chefs	4
---------------------	---

Bases de Brigadeiro

AO LEITE	6
MEIO AMARGO	7
BRANCO	8
DOCE DE LEITE	9

Aplicações

PALHA ITALIANA COM TOSTINES®	11
BARRA DE BRIGADEIRO	12
ESPETINHO BOMBOM DE MORANGO	13
GELADINHO GOURMET	14

• Conselhos dos Chefs •

Antes de iniciar sua receita temos alguns conselhos importantes que vão deixar seus brigadeiros perfeitos

Ponto Ideal:

Cremoso/Colher

86°C a 88°C

Ao levantar a colher,
escorre em ponto de véu.

Recheio

90°C a 94°C

Ao levantar a colher, escorre
mais denso e pesado, contendo
alguns blocos.

Bolear

96°C a 98°C

Ao levantar a colher, escorre
pesado e em blocos.

Quando precisar saborizar o brigadeiro, deixe-o sempre um ponto a mais, antes de adicionar o saborizante.

Exemplo: Se quiser brigadeiro de laranja, limão ou maracujá em ponto cremoso, cozinhe até ponto de recheio e no final adicione o suco ou pasta saborizante.

Validade:

Brigadeiro enrolado

1 dia

Temp. até 22°C

4 até 6 dias

Sob refrigeração

Massa sem enrolar

10 a 12 dias

Sob refrigeração

Sem enrolar

90 dias

Congelado

• Divulgação e Vendas •

Além de fazer receitas deliciosas, saber divulgar e vender seu produto é essencial para um negócio de sucesso!

1

Comece com os sabores mais simples:

Começar com as bases tradicionais (ao leite, meio amargo, branco e doce de leite) é uma ótima forma de aperfeiçoar o clássico antes de explorar novas variações. Para isso, confira as opções que sugerimos nas “Dicas dos Chefs”.

2

Faça um estudo para definir o valor do seu produto:

Calcule todos os gastos fixos e variáveis antes de definir o preço de venda, para ter uma margem de lucro justa para seu negócio.

3

Faça uma boa divulgação:

Lembre-se! Quem não é visto, não é lembrado. Por isso, invista em divulgação tanto no ambiente digital quanto fora dele.

- Fotografe seus produtos em cenários que realcem seus principais atributos;
- Grave vídeos mostrando o processo de produção;
- Publique conteúdo com regularidade;
- Ofereça promoções de lançamento;
- No mundo online, esteja presente em várias redes sociais, como Instagram, TikTok e Pinterest.

4

Aposte nas embalagens:

Além de caprichar no sabor, realce seus doces investindo em embalagens bonitas e personalizadas: elas valorizam o produto e encantam o cliente.



IDEAL PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E HMR

BASE DE BRIGADEIRO

Ao Leite

INGREDIENTES:

- 395g de MOÇA® Leite Condensado
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% Gordura
- 100g de GAROTO® Ao Leite

MODO DE PREPARO:

- Coloque todos os ingredientes (exceto o chocolate), em uma panela e mexa bem.
- Quando estiver em 80°C (ou ponto véu), adicione o chocolate e mexa novamente até o ponto desejado.

Brigadeiro de Chocolate com Coco

IDEAL PARA PADARIAS

Adicione 200ml de leite de coco aos ingredientes da receita da Base de Brigadeiro Ao Leite. Quando estiver em 80°C (ou ponto véu) adicione o chocolate, 50g de coco ralado e mexa novamente até o ponto desejado.

Caso vá bolear, refrigere por pelo menos 2 horas e em seguida, com as mãos untadas com manteiga, boleie bolinhas de aproximadamente 15 gramas, passe no coco ralado e acomode em forminhas apropriadas.



IDEAL PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E HMR

BASE DE BRIGADEIRO

Meio Amargo

INGREDIENTES:

- 395g de MOÇA® Leite Condensado
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% Gordura
- 100g de NESTLÉ® Chocolate Meio Amargo

MODO DE PREPARO:

- Coloque todos os ingredientes (exceto o chocolate), em uma panela e mexa bem.
- Quando estiver em 80°C (ou ponto véu), adicione o chocolate e mexa novamente até o ponto desejado.

Brigadeiro de Laranja

IDEAL PARA CONFEITARIAS E HMR

Com a Base de Brigadeiro Meio Amargo pronta, adicione 3 gotas de essência de laranja com as raspas de 1 laranja, e continue mexendo até o ponto de bolear, refrigere por pelo menos 2 horas.

Em seguida, com as mãos untadas com manteiga, boleie bolinhas de aproximadamente 15 gramas, passe no granulado de chocolate para envolver e acomode em forminhas apropriadas.





IDEAL PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E HMR

BASE DE BRIGADEIRO

Branco

INGREDIENTES:

- 395g de MOÇA® Leite Condensado
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% Gordura
- 100g de NESTLÉ® Chocolate Branco

MODO DE PREPARO:

- Coloque todos os ingredientes (exceto o chocolate), em uma panela e mexa bem.
- Quando estiver em 80°C (ou ponto véu), adicione o chocolate e mexa novamente até o ponto desejado.

Brigadeiro Brulée

IDEAL PARA CONFEITARIAS

Utilizando a Base de Brigadeiro Branco em ponto de bolear, com as mãos untadas com manteiga, boleie bolinhas de aproximadamente 15 gramas, passe no açúcar cristal e reserve em uma forma.

Com o auxílio de um maçarico, caramelize cada brigadeiro até formar uma casquinha dourada, e mais uma dica de chef, gele os brigadeiros antes de passar o maçarico para ficarem bem firmes.





IDEAL PARA PADARIAS, CONFEITARIAS E HMR

BASE DE BRIGADEIRO

Doce de Leite

INGREDIENTES:

- 395g de MOÇA® Dulce de Leche
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% Gordura
- 100g de GAROTO® Confeitaria

MODO DE PREPARO:

- Coloque todos os ingredientes (exceto o chocolate), em uma panela e mexa bem.
- Quando estiver em 80°C (ou ponto véu), adicione o chocolate e mexa novamente até o ponto desejado.

Brigadeiro de Churros

IDEAL PARA CONFEITARIAS E HMR

Com a Base de Doce de Leite para ser finalizada, adicione canela a gosto, junto ao chocolate. Se bolear, com as mãos untadas com manteiga, boleie bolinhas de aproximadamente 15 gramas, passe na mistura de açúcar e canela e acomode em forminhas apropriadas.

Finalize com uma pitanga de MOÇA® Dulce de Leche em cada brigadeiro.





Aplicações

O brigadeiro já faz parte da essência brasileira e tem seu sucesso garantido em vários formatos, não só na sua versão tradicional. Separamos algumas **aplicações deliciosas** que podem ser adaptadas a todas as receitas de brigadeiro deste receituário!



Palha Italiana com TOSTINES® Especiarias

• VOCÊ VAI PRECISAR DE •

- 395g de MOÇA® Leite Condensado
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% Gordura
- 100g de GAROTO® Ao Leite • 100g de TOSTINES® Especiarias
- 100g de TOSTINES® Especiarias triturada

• MODO DE PREPARO •

Coloque todos os ingrediente (exceto o chocolate) em uma panela e mexa bem. Quando estiver em 80°C (ou ponto véu), adicione o chocolate e mexa até o ponto de bolear. Por último, adicione o TOSTINES® Especiarias e mexa somente para incorporar bem. Em uma forma com papel manteiga, espalhe o brigadeiro e alise para ficar bem certinho e leve para refrigerar por pelo menos 2 horas. Corte do tamanho desejado e finalize passando na farofa de TOSTINES® triturada.



Barra de Brigadeiro

• VOCÊ VAI PRECISAR DE •

- 500g de chocolate Meio Amargo NESTLÉ® temperado
- Forma de acetato para barra tablete
- Brigadeiros meio amargo prontos

• MODO DE PREPARO •

Acomode os brigadeiros em uma forma de acetato para barra tablete e, em seguida, complete com o chocolate meio amargo temperado. Leve para resfriar apenas até soltar da forma e está pronto.

Para vendas, uma dica é **embrulhar em papel chumbo para manter e conservar bem.**



Espetinho Bombom de Morango

• VOCÊ VAI PRECISAR DE •

- 300g de Chocolate Ao Leite NESTLÉ® temperado
- Massa de brigadeiro branco pronta • Morangos higienizados e secos

• MODO DE PREPARO •

Com as mãos untadas, abra uma porção da massa de brigadeiro branca, coloque um morango, feche certinho e enrole para ficar bem liso.

Repita esse processo com todos os morangos.

Em seguida, coloque em um palito de churrasco e leve para gelar por 15 minutos para ficarem firmes. Banhe no chocolate ao leite temperado e espete em um isopor para cristalizar o chocolate.

Coloque em saquinhos transparentes para conservar.

Uma última dica do chef: **deixe os morangos bem sequinhos para não soltarem água.**



Geladinho Gourmet

• VOCÊ VAI PRECISAR DE •

- 800ml de Leite NINHO®
- 200g de NESTLÉ® Creme de Leite UHT 25% Gordura
- 10g de liga neutra • 400g MOÇA® Dulce de Leche

• MODO DE PREPARO •

Bata todos os ingredientes em um liquidificador.

Em seguida, adicione uma colher de doce de leite no fundo de cada saquinho, coloque a mistura com o auxílio de um funil e amarre a pontinha.

Leve ao congelador por aproximadamente 3 horas ou até que estejam bem congelados.





Obrigad_!

