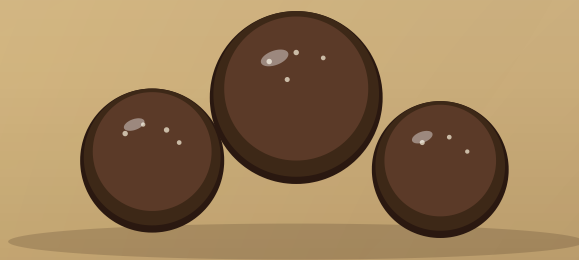


CURSO · 12 RECEITAS AUTORAIS

Brigadeiros

Premium

Os doze brigadeiros que transformam encomenda caseira em docerie. Pontos exatos, sabores autorais e brilho profissional.



Chef Beatriz Ramalho

CONFEITARIA AUTORAL

Volume II

BIBLIOTECA · 2026

— DA COZINHA DA CHEF

O brigadeiro *que paga* as contas.



Eu já vi alunas começarem fazendo brigadeiro pra festa de aniversário do filho e, em seis meses, estarem fechando encomendas de mil unidades por semana. O brigadeiro é o doce que mais transformou vida na confeitaria brasileira — e não é por acaso.

Ele tem três coisas que o tornam imbatível: *ingredientes acessíveis, técnica replicável e margem de lucro alta*. Mas só pra quem sabe fazer direito. A diferença entre o brigadeiro "de festa" e o brigadeiro "de docerie" está em três detalhes que ninguém ensina: o ponto exato, a temperatura ao enrolar e o equilíbrio do sal.

Neste ebook, eu reuni as doze receitas que eu uso na minha confeitaria — desde o tradicional brilhante até as versões autorais que cobram R\$ 6 a unidade e voam das vitrines. Cada uma com a proporção exata, o passo a passo testado mais de 50 vezes e a dica que separa quem está começando de quem já fatura.

Se você quer transformar essa biblioteca em renda, abre uma planilha agora. As receitas que você vai aprender aqui são as mesmas que minhas alunas usam pra tirar de R\$ 3 a R\$ 15 mil por mês.

Bora começar?

Beatriz

CHEF CONFEITEIRA

Sumário de Receitas

Doze brigadeiros. Uma só obsessão pela perfeição.

- | | | |
|----|---|---------|
| 01 | Brigadeiro Tradicional Brilhante
<i>O fundamento que precisa estar impecável</i> | PÁG. 04 |
| 02 | Beijinho Cremoso de Verdade
<i>Coco que derrete na boca, sem grumos</i> | PÁG. 05 |
| 03 | Brigadeiro Branco com Limão Siciliano
<i>O sucesso silencioso das encomendas</i> | PÁG. 06 |
| 04 | Brigadeiro de Pistache Premium
<i>O mais lucrativo da vitrine</i> | PÁG. 07 |
| 05 | Brigadeiro de Maracujá Azedinho
<i>O equilíbrio perfeito doce-azedo</i> | PÁG. 08 |
| 06 | Brigadeiro de Doce de Leite
<i>Caramelo profundo e textura sedosa</i> | PÁG. 09 |
| 07 | Brigadeiro de Nutella
<i>O queridinho que vende sozinho</i> | PÁG. 10 |
| 08 | Brigadeiro de Café Mocha
<i>Para quem ama um final amargo</i> | PÁG. 11 |
| 09 | Brigadeiro Ninho com Morango Recheado
<i>O mais pedido nos casamentos</i> | PÁG. 12 |
| 10 | Brigadeiro de Chocolate Belga 70%
<i>O brigadeiro fino, da docerie de bairro nobre</i> | PÁG. 13 |
| 11 | Brigadeiro de Paçoca Trufado | PÁG. 14 |

12 Brigadeiro Bicolor Maracujá + Chocolate

O visual que ninguém esquece

PÁG. 15

01

Brigadeiro Tradicional *Brilhante*

"O FUNDAMENTO QUE PRECISA ESTAR IMPECÁVEL."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~25 unid.	15 min	3 h	Fácil

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado de boa qualidade

3 colheres (sopa) de cacau em pó 100% (nunca achocolatado)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 pitada generosa de sal rosa do himalaia

2 colheres (sopa) de creme de leite

PARA ENROLAR

200 g de chocolate granulado belga

Forminhas douradas n.5

MODO DE PREPARO

- 01 Peneire o **cacau em pó** direto na panela de fundo grosso. Não pule esse passo — cacau encaroça facilmente e estraga toda a textura.
- 02 Acrescente o **leite condensado, a manteiga e o sal**. Leve ao fogo médio-baixo, mexendo com fouet até dissolver tudo.
- 03 Troque pro **colher de silicone** e mexa *sem parar* por 10 a 12 minutos, raspando bem o fundo e as laterais.
- 04 O ponto exato: arraste a colher e o fundo aparece por **4 segundos** antes da massa voltar a fechar. Cedo demais = vai grudar; tarde demais = vira bala.
- 05 Desligue, incorpore o **creme de leite** aos poucos com fouet, até obter brilho de espelho.
- 06 Transfira pra um prato untado com manteiga. Cubra com plástico filme em *contato direto* com a massa.
- 07 Refrigere por **3 horas mínimas** — não 1, não 2. Três. É esse descanso que firma a textura.
- 08 Enrole bolinhas de 10g com mãos levemente untadas. Passe no granulado pressionando suavemente. Coloque nas forminhas.

dica da chef ✦

Use cacau 100% — Callebaut, Mavalério ou Garoto Premium. Achocolatado tem açúcar, leite em pó e desequilibra TUDO. E o sal rosa: parece bobagem, mas é o que separa o brigadeiro caseiro do brigadeiro

que cobra R\$ 5,50. Compra um pacotinho pequeno e usa só nas tuas receitas profissionais.

RECEITA Nº 02 · CLÁSSICO BRANCO

02

Beijinho Cremosode *Verdade*

"COCO QUE DERRETE NA BOCA, SEM GRUMOS."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~25 unid.	12 min	3 h	Fácil

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

50 g de coco ralado fresco (ou seco hidratado em 30 ml de leite por 10 min)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 pitada de sal

1 colher (chá) de essência de baunilha

PARA ENROLAR

150 g de coco em flocos finos

1 cravo-da-índia por unidade (opcional, decoração clássica)

Forminhas brancas n.5

MODO DE PREPARO

- 01 Em uma panela de fundo grosso, leve ao fogo médio-baixo o **leite condensado, a manteiga, o sal e o coco ralado**.
- 02 Mexa com colher de silicone **sem parar**, raspando bem o fundo, por 10 a 12 minutos.
- 03 O ponto do beijinho é *levemente mais mole* que o brigadeiro tradicional. Desgrudou do fundo por 3 segundos, está pronto.
- 04 Desligue o fogo e incorpore a **baunilha e o creme de leite** aos poucos com fouet, até ficar sedoso.
- 05 Transfira pra um prato untado, cubra com plástico filme em contato direto e refrigere por **3 horas**.
- 06 Com mãos untadas, modele bolinhas de 10g. Passe no **coco em flocos**, pressionando levemente.
- 07 Coloque um cravo-da-índia espetado no topo se quiser o visual tradicional. Acomode nas forminhas brancas.
- 08 Sirva em temperatura ambiente — o beijinho refrigerado perde a sedosidade. Tire 20 minutos antes de servir.

dica da chef ✦

Coco fresco é o segredo do beijinho de docerie. O seco em pacote dá uma textura "arenosa" característica do beijinho de aniversário infantil. Se só tem o seco, hidrata em leite quente por 10 minutos antes de usar — ele "ganha vida" e fica próximo do fresco. E não exagere no coco na massa: 50g é o equilíbrio. Mais que isso, vira bala.

Brigadeiro Branco com Limão Siciliano

03

"O SUCESSO SILENCIOSO DAS ENCOMENDAS."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~22 unid.	15 min	4 h	Médio

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

100 g de chocolate branco picado
(use de boa qualidade)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

Raspas de 1 limão-siciliano grande

1 colher (sopa) de suco do limão-siciliano

1 pitada de sal

PARA ENROLAR

100 g de chocolate branco em raspas

Raspas extras de limão para decorar

Forminhas pretas ou prateadas
(contraste)

MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, derreta o **chocolate branco picado com a manteiga** em fogo bem baixo, mexendo sempre. Chocolate branco queima rápido — atenção.
- 02 Acrescente o **leite condensado e o sal**. Mexa bem com colher de silicone.
- 03 Cozinhe em fogo médio-baixo, mexendo sem parar, por **8 a 10 minutos**. O chocolate branco engrossa mais rápido que o cacau.
- 04 Quando começar a desgrudar levemente do fundo, desligue. Incorpore as **raspas e o suco de limão-siciliano**.
- 05 Por último, adicione o **creme de leite** aos poucos com fouet, até ficar liso e brilhante.
- 06 Atenção: o suco de limão pode "talhar" a mistura se adicionado quente demais. Espere baixar um pouco a temperatura antes.
- 07 Transfira pra prato untado, cubra com filme em contato direto. Refrigere por **4 horas** — esse precisa firmar mais.
- 08 Enrole bolinhas de 10g e passe nas **raspas de chocolate branco**. Finalize cada unidade com uma raspinha extra de limão por cima.

dica da chef ✦

Esse é o brigadeiro que vende caro em festa de casamento. R\$ 6 a R\$ 8 a unidade, fácil. O limão-siciliano (não o tahiti — siciliano!) é o que faz a

mágica: ele corta a doçura excessiva do chocolate branco e cria aquela complexidade que faz a noiva pedir mais. Use só raspas da casca, sem o branco — amarga.

RECEITA Nº 04 · PREMIUM

04

Brigadeiro de Pistache

"O MAIS LUCRATIVO DA VITRINE."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~20 unid.	20 min	4 h	Médio

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

80 g de pasta de pistache pura (*sem açúcar adicionado*)

50 g de chocolate branco picado

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 pitada generosa de sal

2 gotas de corante verde (*opcional, intensificar a cor*)

PARA ENROLAR

100 g de pistache torrado, sem sal, processado em farofa fina

1 pistache inteiro por unidade (*decoreção*)

Forminhas verdes ou douradas

MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, derreta o **chocolate branco com a manteiga** em fogo baixo. Cuidado pra não queimar.
- 02 Acrescente a **pasta de pistache, o leite condensado e o sal**. Misture bem com fouet até integrar.
- 03 Cozinhe em fogo médio-baixo, mexendo sem parar, por **10 minutos**. A massa fica densa rápido.
- 04 Se quiser intensificar a cor (a pasta natural é verde-acinzentado), adicione **2 gotas de corante verde** agora.
- 05 O ponto: desgrudou do fundo por 3 segundos. Desligue e espere baixar a temperatura.
- 06 Incorpore o **creme de leite** com fouet, mexendo em movimentos delicados até ficar brilhante.
- 07 Transfira pra prato untado, cubra com filme em contato direto. Refrigere por **4 horas**.
- 08 Enrole bolinhas de 10g, passe na **farofa de pistache** e decore com 1 pistache inteiro pressionado no topo.

dica da chef ✦

Pasta de pistache importada (italiana ou turca) vale o investimento. R\$ 80 a R\$ 150 o pote, mas rende muito. Pasta nacional muitas vezes tem corante, açúcar e óleo — desequilibra a receita. Se for usar a nacional, ajuste o leite condensado (talvez 80%) e ponha menos açúcar. E nunca, jamais use a "pasta" do mercado que parece glacê: não é pistache de verdade.

05

Brigadeiro de Maracujá

"O EQUILÍBRIO PERFEITO DOCE-AZEDO."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~22 unid.	15 min	4 h	Médio

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 100 g de chocolate branco picado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 5 colheres (sopa) de suco concentrado de maracujá (sem açúcar)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 pitada generosa de sal

PARA ENROLAR

- 150 g de açúcar refinado
- 1 colher (chá) de gelatina em pó incolor (feito brilho)
- Sementinhas de maracujá fresco (decoreção)
- Forminhas amarelas ou douradas

MODO DE PREPARO

- 01 Pra extrair o suco concentrado: bata 4 maracujás no liquidificador **sem água**, sem bater muito (pra não quebrar as sementes). Coe com peneira fina, espremendo bem.
- 02 Derreta o **chocolate branco com a manteiga** em fogo baixo.
- 03 Acrescente o **leite condensado e o sal**. Mexa até dissolver.
- 04 Cozinhe em fogo médio-baixo por **5 minutos**, mexendo sem parar.
- 05 Adicione o **suco de maracujá** aos poucos, sempre mexendo (vai endurecer um pouco temporariamente — normal).
- 06 Continue cozinhando por mais **6 a 8 minutos**, até desgrudar do fundo por 3 segundos.
- 07 Desligue, incorpore o **creme de leite** com fouet até liso.
- 08 Refrigere por **4 horas**. Enrole bolinhas de 10g, passe no **açúcar cristal** e finalize com 2 sementinhas de maracujá no topo.

dica da chef ✦

O suco precisa ser **CONCENTRADO** — sem diluir, sem açúcar. É o que dá a explosão de sabor. Se usar suco de caixinha, dobra a quantidade e perde metade do sabor. Vale a pena passar 5 minutos espremendo maracujá fresco. E o açúcar cristal pra cobertura cria uma textura crocante que contrasta lindamente com o cremoso de dentro.

06

Brigadeiro *de Doce de Leite*

"CARAMELO PROFUNDO E TEXTURA SEDOSA."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~22 unid.	12 min	4 h	Fácil

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

200 g de doce de leite argentino pastoso (*tipo La Serenissima*)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 pitada generosa de flor de sal

PARA ENROLAR

200 g de chocolate granulado ao leite

Flocos de flor de sal (*top decoração*)

Forminhas douradas ou cobre

MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, junte o **leite condensado**, o **doce de leite**, a **manteiga** e a **flor de sal**.
- 02 Leve ao fogo médio-baixo, mexendo com colher de silicone sem parar.
- 03 Cozinhe por **8 a 10 minutos**. O doce de leite acelera o processo de espessamento.
- 04 O ponto é quando a massa desgruda do fundo por 4 segundos. *Atenção:* não passa do ponto, ou vira balde de caramelo duro.
- 05 Desligue e incorpore o **creme de leite** com fouet até ficar liso e com brilho de espelho.
- 06 Transfira pra prato untado, cubra com filme em contato direto e refrigere por **4 horas**.
- 07 Enrole bolinhas de 10g e passe no **granulado ao leite**. Pressione bem pra fixar.
- 08 Finalize cada unidade com **2-3 flocos de flor de sal** no topo. Acomode nas forminhas.

dica da chef ✦

Doce de leite argentino faz diferença real. O "pastoso" tem textura macia, sem cristais de açúcar. Marca brasileira que serve: Frimesa, Itambé, Aviação. Mas se você quer o brigadeiro do nível de docerie em Buenos Aires, importa um pote da La Serenissima — vale cada centavo. E a flor de sal no topo? É o pico — explode na boca e equilibra todo o doce.

07

Brigadeiro de Nutella

"O QUERIDINHO QUE VENDE SOZINHO."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~25 unid.	12 min	3 h	Fácil

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) generosas de Nutella original
- 2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 1 pitada de sal

PARA ENROLAR

- 150 g de avelãs torradas, sem pele, processadas em farofa grossa
- 1 avelã inteira por unidade (decoração)
- Forminhas pretas ou douradas

RECHEIO SURPRESA (OPCIONAL)

- 25 mini-bolinhas de Nutella congelada (centro de cada brigadeiro)

MODO DE PREPARO

- Opcional surpresa:** com 1 hora de antecedência, faça 25 bolinhas pequenas de Nutella e congele em papel-manteiga. Vai virar o "recheio surpresa" dentro do brigadeiro.
- Em panela de fundo grosso, peneire o **cacau em pó** direto. Acrescente o **leite condensado**, a **Nutella**, a **manteiga e o sal**.
- Leve ao fogo médio-baixo, mexendo com fouet até dissolver tudo. Troque pra colher de silicone.
- Cozinhe mexendo sem parar por **10 a 12 minutos**, raspando bem o fundo.
- O ponto: desgrudou do fundo por 4 segundos. Desligue.
- Incorpore o **creme de leite** aos poucos com fouet, até obter brilho de espelho.
- Transfira pra prato untado, cubra com filme em contato direto. Refrigere por **3 horas**.
- Pegue uma porção de 12g, achate na palma, posicione 1 bolinha de Nutella congelada no centro (se estiver fazendo), enrole envolvendo. Passe na **farofa de avelãs** e finalize com 1 avelã inteira pressionada no topo.

dica da chef ✦

Esse é o "hit" de qualquer encomenda. R\$ 5 a R\$ 7 a unidade fácil. O segredo do sabor profundo é o cacau 100% — sem ele, fica só "achocolatado". E o recheio surpresa de Nutella congelada é o que faz a

aluna ficar com fila de espera de duas semanas. Quando o cliente morde e a Nutella escorre, a foto vai parar no Instagram. Marketing orgânico.

08

Brigadeiro de Café Mocha

"PARA QUEM AMA UM FINAL AMARGO."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~22 unid.	15 min	4 h	Médio

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

2 colheres (sopa) de café solúvel forte de boa qualidade

2 colheres (sopa) de água quente (pra diluir o café)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 pitada generosa de sal

PARA ENROLAR

200 g de chocolate granulado meio amargo

Grãos de café torrado (decoração)

Forminhas marrom escuras ou douradas

MODO DE PREPARO

- 01 Em uma xícara, dissolva o **café solúvel na água quente**. Mexa bem até virar uma pasta líquida concentrada. Reserve.
- 02 Em panela de fundo grosso, peneire o **cacau em pó**. Acrescente o **leite condensado, a manteiga e o sal**.
- 03 Leve ao fogo médio-baixo, mexendo com fouet até dissolver. Troque pra colher de silicone.
- 04 Acrescente o **café concentrado** e continue mexendo sem parar.
- 05 Cozinhe por **10 a 12 minutos**, raspando bem o fundo da panela.
- 06 O ponto: desgrudou do fundo por 4 segundos. Desligue o fogo.
- 07 Incorpore o **creme de leite** com fouet até ficar liso e brilhante.
- 08 Refrigere por **4 horas**. Enrole bolinhas de 10g, passe no granulado meio amargo e finalize com 1 grão de café inteiro pressionado no topo.

dica da chef ✦

O café solúvel precisa ser concentrado. Use Nescafé Gold ou marcas premium. Café fraco = brigadeiro com sabor "lembrancinha de café". Você quer impacto. E sempre pareie com chocolate meio amargo, nunca ao leite — o amargor do meio amargo casa perfeitamente com o amargor do café. Esse é meu brigadeiro favorito pra acompanhar com vinho do Porto.

Brigadeiro Ninho com Morango Recheado

09

"O MAIS PEDIDO NOS CASAMENTOS."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~22 unid.	20 min	3 h	Médio

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado

- 3 colheres (sopa) cheias de leite Ninho integral em pó

- 50 g de chocolate branco picado

- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

- 1 caixinha de creme de leite (200 g)

- 1 pitada de sal

RECHEIO DE MORANGO

- 22 morangos pequenos, frescos, firmes e sem hastes

PARA ENROLAR

- 200 g de leite Ninho em pó (cobertura)

- Forminhas brancas ou rosa pálido

MODO DE PREPARO

- 01 Lave e seque *completamente* os morangos. Qualquer umidade vai estragar o brigadeiro. Reserve em papel toalha.
- 02 Em panela de fundo grosso, derreta o **chocolate branco com a manteiga** em fogo baixo.
- 03 Acrescente o **leite condensado, o leite Ninho em pó e o sal**. Mexa bem até dissolver o leite em pó.
- 04 Cozinhe em fogo médio-baixo por **8 a 10 minutos**, mexendo sem parar.
- 05 O ponto é mais firme que o tradicional, porque precisa envolver o morango. Desgrudou do fundo por 5 segundos.
- 06 Desligue, incorpore o **creme de leite** com fouet.
- 07 Refrigere por **3 horas**. Pegue uma porção generosa, achate na palma, **posicione 1 morango no centro** e enrole envolvendo bem.
- 08 Passe rapidamente no **leite Ninho em pó** e acomode nas forminhas. *Importante:* esse brigadeiro tem validade de 24h — o morango oxida.

dica da chef ✦

Esse é o brigadeiro que faz o cliente fechar contrato de casamento. R\$ 7 a R\$ 10 cada. O segredo são os morangos perfeitos — escolhe os pequenos, vermelho vivo, firmes e SEM machucados. E enrole no mesmo dia da entrega — não vale fazer véspera, o morango cria umidade dentro e o

66

brigadeiro fica chorando. Faça em batidas de 50 unidades, no máximo, pra trabalhar com a massa ainda fresca.

10

Brigadeiro de Chocolate Belga 70%

"O BRIGADEIRO FINO, DA DOCERIE DE BAIRRO NOBRE."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~20 unid.	15 min	4 h	Médio

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

120 g de chocolate belga 70%
(Callebaut) picado

2 colheres (sopa) de cacau em pó
100%

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 pitada generosa de flor de sal

PARA ENROLAR (BANHADO)

200 g de chocolate belga 70%
temperado (*banho de imersão*)

Folhas comestíveis de ouro (*opcional,
top luxo*)

Forminhas pretas ou foil dourado

MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, derreta o **chocolate belga 70% com a manteiga** em fogo bem baixo, mexendo sempre. *Não pode ferver.*
- 02 Peneire o **cacau em pó** direto na panela. Acrescente o **leite condensado e a flor de sal.**
- 03 Mexa com fouet até dissolver tudo. Troque pra colher de silicone.
- 04 Cozinhe em fogo médio-baixo por **10 minutos**, mexendo sem parar.
- 05 O ponto: desgrudou do fundo por 4 segundos. Desligue.
- 06 Incorpore o **creme de leite** com fouet até ficar com brilho de espelho.
- 07 Refrigere por **4 horas**. Enrole bolinhas pequenas (8g) — esse é mais intenso, vale o tamanho menor.
- 08 **Banho:** tempere 200g de chocolate belga e mergulhe cada bolinha (usando garfo de banhar). Coloque sobre papel-manteiga. Finalize com folha de ouro no topo (opcional).

dica da chef ✦

Esse é o brigadeiro de R\$ 10 a R\$ 15 a unidade — sério, no mercado fino vende. Use Callebaut 70,5% ou Sicao 70%, nada de chocolate fracionado. Tempere o chocolate do banho (45°C → 28°C → 31°C) pra ter aquele estalo na primeira mordida. Se não souber temperar, banha morno mesmo e finaliza com cacau em pó por cima — o resultado é menos perfeito, mas ainda assim impressionante.

11

Brigadeiro de Paçoca Trufado

"PAÇOCA INTEIRA NO CENTRO DE CADA UNIDADE."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~25 unid.	20 min	3 h	Fácil

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

3 colheres (sopa) de pasta de amendoim integral

4 paçocas de rolha esfareladas (massa)

1 colher (sopa) de manteiga sem sal

1 caixinha de creme de leite (200 g)

1 pitada generosa de sal rosa

RECHEIO TRUFADO

25 paçocas pequenas redondinhas inteiras

PARA ENROLAR

6 paçocas extras esfareladas (cobertura)

Forminhas douradas

MODO DE PREPARO

- 01 Em panela de fundo grosso, leve ao fogo médio-baixo o **leite condensado, a pasta de amendoim, a manteiga e o sal.**
- 02 Esfarele as **4 paçocas (massa)** direto na panela. Mexa com colher de silicone.
- 03 Cozinhe sem parar por **10 a 12 minutos**, raspando bem o fundo. O ponto: desgrudou do fundo por 4 segundos.
- 04 Desligue, incorpore o **creme de leite** aos poucos com fouet até ficar liso e brilhante.
- 05 Transfira pra prato untado, cubra com filme em contato direto. Refrigere por **3 horas.**
- 06 **Montagem:** separe as 25 paçocas inteiras. Pegue uma porção generosa de massa, achate na palma, posicione a paçoca inteira no centro e enrole envolvendo, selando bem.
- 07 Passe nas **paçocas esfareladas extras**, pressionando levemente para fixar.
- 08 Acomode nas forminhas douradas. Tire da geladeira 15 minutos antes de servir — em temperatura ambiente fica sedoso e a paçoca de dentro derrete na boca.

dica da chef ✦

O efeito "surpresa" da paçoca inteira no centro vira fotografia na hora. Cliente morde, sente o granulado por fora, depois a massa cremosa, depois a paçoca explodindo em sabor — três texturas em uma mordida. Use paçoquinhas redondinhas firmes, não aquelas que esfarelam. E uma

*pitada de sal rosa é o detalhe profissional que separa o seu brigadeiro do
brigadeiro caseiro.*

12

Brigadeiro *Bicolor* Maracujá + Chocolate

"O VISUAL QUE NINGUÉM ESQUECE."

RENDIMENTO	PREPARO	DESCANSO	DIFICULDADE
~22 unid.	30 min	5 h	Avançado

INGREDIENTES

2 receitas separadas (vide receitas 01 e 05 deste ebook)

Brigadeiro Tradicional Brilhante (*meia receita*)

Brigadeiro de Maracujá (*meia receita*)

PARA ENROLAR E DECORAR

100 g de chocolate granulado belga

100 g de açúcar cristal

Sementinhas de maracujá fresco

Forminhas pretas (contrasta com as duas cores)

MODO DE PREPARO

- 01 Prepare metade da **receita 01 (chocolate)** e metade da **receita 05 (maracujá)** separadamente, em panelas diferentes.
- 02 Após cozimento, transfira cada uma pra um prato untado diferente, cubra com filme em contato direto e refrigere por **4 a 5 horas**. Esse precisa firmar muito bem.
- 03 **Montagem (a parte técnica):** pegue uma porção pequena de massa de chocolate (5g) e modele em formato de semi-esfera achatada.
- 04 Pegue uma porção de massa de maracujá (5g) e modele em formato de semi-esfera também.
- 05 Una as duas semi-esferas pressionando levemente, formando uma esfera bicolor perfeita — metade chocolate, metade maracujá. Trabalhe rápido pra não derreter.
- 06 Modele suavemente entre as palmas *sem rolar muito*, pra manter a divisão de cores nítida. A linha entre as cores precisa estar visível.
- 07 **Cobertura:** mergulhe metade do brigadeiro (lado chocolate) no **granulado belga**, e a outra metade (lado maracujá) no **açúcar cristal**.
- 08 Finalize colocando 1 sementinha de maracujá no lado amarelo e acomode nas forminhas pretas.

dica da chef ✦

“

É a receita técnica do ebook, mas o resultado vale ouro. Esse brigadeiro vende a R\$ 8-10 fácil porque é visual de pâtisserie francesa. Truque: trabalhe com mãos geladas — passa as mãos em água gelada antes de modelar. E faça poucas unidades por vez, deixando o resto na geladeira. Se a massa esquentar muito, as cores se misturam e perde o efeito bicolor.

— ATÉ A PRÓXIMA —

Agora é sua vez de *brilhar*.

Esses 12 brigadeiros já transformaram a vida de muitas alunas. Que eles transformem a sua também. Cada bolinha enrolada com técnica e amor é uma renda, uma história, uma alegria que sai da sua cozinha.

Me marca quando fizer no Instagram — quero ver cada produção.

Beatriz

CHEF · CONFEITARIA AUTORAL

© 2026 · BEATRIZ RAMALHO MARKETING DIRETO LTDA · TODOS OS DIREITOS
RESERVADOS