

E-BOOK
COMPLETO



Brigadeiros
Gourmet

Sumário

Introdução.....	07
Capítulo 1: O que é brigadeiro gourmet?.....	09
Capítulo 2: Itens essenciais para a produção de brigadeiro gourmet.....	12
• Medidores	13
• Para mexer	13
• Panelas	14
• Decoração	14
Capítulo 3: As melhores receitas de brigadeiro gourmet para você começar....	15
• Receitas	16 a 54
Capítulo 4: Quanto você pode ganhar vendendo brigadeiros gourmet.....	57
• Como calcular seu lucro?	58
Capítulo 5: Como vender brigadeiros gourmet.....	59
• Onde vender os brigadeiros?.....	58
Capítulo 6: Como divulgar seu negócio de brigadeiro gourmet online e	61
• Dicas para vender na internet.....	62
• Dicas para vender fora da internet.....	62
Conclusão	64

**Veja nossos cursos pagos em
nossa em nosso site:**

[Clique aqui: www.delicias.store](http://www.delicias.store)



© Copyright – Todos os direitos reservados.

De nenhuma forma é legal reproduzir, duplicar ou transmitir qualquer parte deste documento, tanto em meios eletrônicos como impressos. A gravação desta publicação é estritamente proibida e não é permitido qualquer armazenamento deste documento, a menos que haja permissão por escrito por parte do editor. Todos os direitos reservados. As informações contidas neste documento são declaradas como verdadeiras e consistentes, sendo que qualquer responsabilidade em termos de desatenção ou de outro motivo, por qualquer uso ou abuso de quaisquer políticas, processos ou instruções aqui contidos é de responsabilidade única e exclusiva do leitor. Sob nenhuma circunstância, qualquer responsabilidade legal ou culpa será imposta ao editor, referente a qualquer tipo de reparação, dano ou perda monetária causados por informações aqui contidas, direta ou indiretamente. Os respectivos autores são os proprietários de todos os direitos não detidos pelo editor.

Aviso Legal:

Este livro é protegido por direitos autorais, sendo exclusivamente destinado para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste livro sem o consentimento do autor ou do proprietário dos direitos autorais. Ações legais serão tomadas em caso de violação.



Isenção de Responsabilidade

Observe que as informações contidas neste documento são exclusivamente destinadas a fins educacionais e de entretenimento. Todos os esforços possíveis foram realizados para fornecer informações completas, precisas, atualizadas e confiáveis. Nenhuma garantia de qualquer tipo está expressa ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional. Ao ler este documento, o leitor concorda que, sob nenhuma circunstância, sejam responsáveis por quaisquer prejuízos, diretos ou indiretos, incorridos como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não se limitando a erros, omissões ou imprecisões.



Sobre o Autor

Grazielly é uma empreendedora residente no [Brasil, que adora compartilhar conhecimento e ajudar outras pessoas no tópico referente a culinária.

Grazielly é uma pessoa dedicada, que sempre se esforça ao máximo para ir além. Palavras De Sabedoria de Grazielly

"Eu acredito que não há segredos para se tornar bem-sucedido na vida. E eu realmente acredito que o resultado do verdadeiro sucesso na vida é proveniente do trabalho duro, da preparação e, o mais importante de tudo, do aprendizado através das falhas."

Se você quiser saber mais sobre Grazielly, por favor visite:

<https://delicias.store>

INTRODUÇÃO



Brigadeiro
Gourmet

Introdução

Qualquer pessoa ama ouvir a palavra brigadeiro, não é mesmo? E quando o nome brigadeiro vem acompanhado do gourmet, nem se fala. Além de ser uma opção incrivelmente deliciosa, os brigadeiros gourmets também agradam os olhares, pois são opções bonitas e perfeitamente decoradas, com um toque bastante especial da culinária gourmet.

Além do sabor, estes brigadeiros ganha o coração das pessoas por uma razão ainda maior.

Isso porque eles transformam a vida de diversas pessoas, pois podem se transformar em uma verdadeira fonte de renda para diversas pessoas que passaram a fazer dessa sua principal fonte de renda. A venda de brigadeiros gourmet é uma opção de baixo investimento e com grandes possibilidades de lucros.

Você pode começar hoje mesmo a vender o brigadeiro gourmet, produzindo na sua própria cozinha com utensílios acessíveis e práticos que sem dúvidas você já possui em sua cozinha.

Mas, o que é preciso para entrar nesse mercado com o pé direito e produzir brigadeiros

deliciosos

para vender?

É exatamente isso que você vai conferir neste ebook, o que é preciso para começar, o que você precisa aprender para ter sucesso com suas vendas e muito mais.

Boa leitura!



The background of the entire image is a dark, moody photograph of various gourmet brigadeiros. In the foreground, two brigadeiros are prominently displayed in paper liners: one with white chocolate shavings and another with orange-colored rolled wafer bits. Above them, several chocolate-covered brigadeiros are visible, some with sprinkles. The overall lighting is dramatic, highlighting the textures of the sweets.

Brigadeiros Gourmet

CAPÍTULO 01

O QUE É BRIGADEIRO GOURMET?

Capítulo 1: O que é brigadeiro gourmet?

O brigadeiro gourmet é totalmente diferente do brigadeiro comum, não só sabor como também na apresentação do produto.

A palavra gourmet é acrescentada aos alimentos que passam por um estilo de produção mais elaborado e requintado, sempre de acordo com as principais exigências dos consumidores. Estes alimentos chamados gourmet, possuem um gosto mais apurado, com uma maior qualidade e uma apresentação bastante requintada do prato ou bebida caracterizada como gourmet.

A palavra gourmet é associada à “alta cozinha”, que engloba a arte culinária criada de uma forma mais criteriosa, com produtos de alta qualidade e com uma apresentação artista bastante cuidadosa.

“Gourmet” é uma palavra de origem francesa, com um significado que remete à uma pessoa que conhece e compreende bebidas de boa qualidade e iguarias, além também de conhecedores de bons vinhos.

Atualmente, a palavra se tornou difundida em diversos idiomas e o conceito que a envolve tornou-se amplo, sempre prezando a qualidade e os prazeres de determinados pratos e bebidas.

Gourmet também se dá à um produto de produção única, um produto com design exclusivo e arrojado, com características únicas, que costuma ser intitulado como um produto de linha “premium”, produtos diferenciados e com bastante valor.

Atualmente, a culinária gourmet tornou-se amplamente explorada, atingindo produtos mais caros e requintados como também alimentos mais simples como os hambúrgueres, brigadeiros, bolos (bolos de pote, bolos mais requintados), cupcakes e até mesmo versões requintadas de coxinhas.

A culinária gourmet, portanto, é conhecida por sua qualidade e sofisticação. Por apresentar produtos deliciosos e atrativos, com uma imagem que faz com que o consumidor sinta o desejo de experimentar e claro, repetir a dose.



Quando se começa a trabalhar com brigadeiros gourmet é importante saber que o mais importante nessa produção são os ingredientes de alta qualidade, afinal, estes não são os simples brigadeiros feitos na panela ou os brigadeiros que encontramos nas festas de aniversário, mesmo que ambas as opções sejam deliciosas.

A principal característica da culinária gourmet, como dito anteriormente é o toque refinado, a forma diferente de preparo, os ingredientes e apresentação do brigadeiro. Além também de que dentro da culinária gourmet existirem diversas opções diferentes de brigadeiros, o estilo gourmet é o que o torna diferente e refinado, tornando essas opções de brigadeiros mais caros e lucrativos, uma excelente ideia de novo negócio.

Mas, para que este novo negócio realmente funcione e seja lucrativo, é necessário adquirir informação e aprendizado, mas o retorno costuma ser excelente para quem investe neste negócio, principalmente atualmente, onde o consumo do brigadeiro gourmet ganhou popularidade, seja no dia a dia ou nas festas.





Brigadeiros Gourmet



CAPÍTULO 02

ITENS ESSENCIAIS PARA A
PRODUÇÃO DE BRIGADEIROS
GOURMET

Para quem está começando um negócio de brigadeiro gourmet é essencial saber quais são os itens essenciais para produzir os brigadeiros e principalmente qual é o melhor material para se utilizar na sua produção.

Por ser uma opção mais requintada de brigadeiros, as pessoas ficam com bastante dúvida do que comprar para começar seu novo negócio.

Conheça a seguir tudo que você precisará para começar a lucrar com a produção de brigadeiros gourmet.

Medidores

Os itens para medida como por exemplo, colheres e recipientes adequados, são essenciais para a produção dos brigadeiros gourmet. Por serem diferenciados, você não poderá simplesmente produzir a receita a partir do que você acredita ser necessário, ou seja, os ingredientes não poderão ser colocados apenas no olho.

Essa ideia pode até funcionar, mas as receitas gourmet exigem as medidas adequadas para proporcionar o sabor desejado, o sabor refinado do brigadeiro gourmet, além de ser essencial que seus brigadeiros para venda tenham sabor e tamanho padrão.

Ou seja, os clientes que você conquistar desejarão sentir o mesmo sabor sempre que

comprarem

seu brigadeiro, e é sempre importante que você produza os doces iguais ou até mesmo melhores.

Para isso, nada melhor do que usar e abusar do uso das medidas.

Para mexer

Poucos sabem, mas os profissionais que utilizam suas cozinhas para produção profissional de doces e alimentos em geral não podem usar colheres de pau. Essa é uma proibição da Anvisa, pois a colher de pau contém diversas ranhuras que acumulam germes e não são higiênicas.

Claro que isso não te impede de utilizar uma colher de pau para a produção dos brigadeiros gourmet em casa para vender, mas a recomendação é para uso de espátulas e demais

mexedores de silicone, pois não acumulam sujeira e são fáceis de limpar.

Sinta-se livre para mexer com o que achar melhor para sua produção, sempre com atenção à higiene na hora de produzir seus brigadeiros gourmet.



Panelas

Para fazer os brigadeiros, evite o uso de panelas velhas e em péssimo estado. Cozinhe em panelas limpas (preferencialmente novas e exclusivas para essa produção), e evite o uso de materiais de alumínio, pois essas panelas queimam facilmente e podem acabar estragando sua receita.

Prefira sempre panelas de fundo grosso, pois elas aquecem uniformemente e evitam que a receita queime

Decoração

Lembre-se sempre de ter mãos recipientes limpos e prontos para organizar os confeitos para finalização dos brigadeiros. Dê preferência a recipientes em tamanho médio para facilitar a decoração dos doces, pois assim você poderá caprichar na quantidade.

Se você quer colocar confeitos coloridos utilizando algum tipo de corante, é importante ter saquinhos transparentes para misturar os granulados com o corante e poder mexê-los sem fazer bagunça.





Brigadeiro Gourmet



CAPÍTULO 03

AS MELHORES RECEITAS DE
BRIGADEIRO GOURMET PARA VOCÊ

COMEÇAR

Brigadeiro gourmet simples



1. Em uma panela grande junte todos os ingredientes.
2. Coloque no fogo e mexa sem parar. Não se esqueça de mexer com a espátula as bordas da panela, sempre.
3. Seu brigadeiro estará pronto quando você virar a panela de lado e a massa do brigadeiro desgrudar totalmente do fundo sem grudar na borda.
4. Coloque a massa em uma travessa grande e espalhe bem. Cubra com plástico filme em contato com a massa.
5. Leve para a geladeira.
6. Quando a massa estiver gelada, faça bolinhas e passe no confeito.
7. Coloque em forminhas e está pronto!

DURAÇÃO: 1 semana na geladeira.



Brigadeiro gourmet de micro-ondas



INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

150 gr. de chocolate ao leite em barra

COMO FAZER BRIGADEIRO GOURMET DE MICROONDAS:

Dica: Minha irmã frequentava os vigilantes do peso e me deu uma dica ótima que vou contar para você, use sempre o creme de leite light. Isso porque ele tem 40% menos de gordura, e eu juro... o gosto é exatamente o mesmo. Além disso eu amo a textura dele porque não tem soro! Nunca mais usei outro... agora voltando a nossa receita:

Em primeiro lugar e em uma tigela que possa ir no micro-ondas, deve ser uma tigela alta, caso contrário derrama tudo, dá um trabalho danado. Então coloque o leite condensado o chocolate e o creme de leite.



Depois leve ao micro-ondas por 1 minuto, retire e mexa, não se preocupe com o chocolate ele vai derretendo aos poucos.

Agora volte ao micro-ondas por mais 2 minutos, retire e mexa.

Então repita esse procedimento até que o brigadeiro fique da consistência desejada e para colocar no potinho usei 1 minuto, depois 2 por 3 vezes.

Para enrolar você pode por mais 2 minutos, mas é importante lembrar que depende do micro-ondas, tem que testar não tem jeito.

Se você for comer o brigadeiro de colher, vendo um filme na TV, ele já está pronto!

Agora é só deixar esfriar um pouco se se deliciar.

Brigadeiro gourmet de kit kat



Ingredientes

1 caixa de LEITE CONDENSADO

1 colher de sopa de MANTEIGA

4 colheres de sopa bem cheias de CHOCOLATE EM PÓ

6 barrinhas de KIT KAT



Preparo

Em uma panela, adicione o leite condensado, a manteiga e o chocolate. Mexa em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro – quando a massa começa a desgrudar da panela!).

Em seguida, depois de desligado o fogo, adicione uma pontinha de colher de manteiga na massa e mexa até se dissolver por completo.

Junte um prato com manteiga, despeje a massa do brigadeiro e espere esfriar totalmente.

Depois de fria a massa, corte o kit kat em cubinhos.

Feitas as medidas das bolinhas do brigadeiro, abra a massa e adicione um cubinho do chocolate e termine de enrolar o brigadeiro.

Brigadeiro gourmet de Ovomaltine



Ingredientes

1 LATA DE LEITE CONDENSADO

50 gramas de CHOCOLATE AO LEITE

4 colheres de sopa de OVOMALTINE

1 colher de sopa de MANTEIGA SEM SAL



1 pitada de SAL

Ingredientes para finalização

3 colheres de sopa de OVOMALTINE

CONFEITOS

Preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso e cozinhe em fogo médio/baixo até que desgrude da panela.

Deixe esfriar um pouquinho e acrescente o restante do Ovomaltine. Misture, coloque em um prato e deixe esfriar.

Faça bolinhas e passe no confeito.

Saboreie

Brigadeiro gourmet de Whisky



INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

100 gr. de chocolate 70% cacau

1 colher de sopa de manteiga de boa qualidade



20 ml de whisky

confeitos de chocolate 70% cacau

Você pode usar chocolate Belga e manteiga francesa, por causa da textura, o sabor e o resultado, mas caso você queira poderá usar qualquer chocolate em barra, desde que ele seja puro e não fracionado.

COMO FAZER:

Coloque o leite condensado a manteiga e chocolate em uma panela de fundo duplo.

Leve ao fogo médio e mexa sem parar por exatos 9 minutos, abaixe o fogo e mexa até completar de 12 minutos de cozimento.

Como o chocolate 70% tem muita proteína, você vai achar que está no ponto, mas confia, não está, o tempo é muito importante.

Caso precise, utilize o cronometro.

Retire do fogo e mexa até que você veja que o cozimento acabou.

Só então coloque o whisky, e mexa até que ele incorpore.

Coloque o brigadeiro em um prato fundo cubra com filme plástico e deixe esfriar por no mínimo 3 horas, não é necessário colocar na geladeira.

Para enrolar o melhor mesmo é esperar no mínimo 12 horas.

Para enrolar, unte a sua mão com óleo de canola ou girassol. Apenas uma gotinha dá para você enrolar 3 brigadeiros.

Enrole os brigadeiros e passe no confeito de chocolate.



Brigadeiro gourmet de limão



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado;
- 1 gema (sem a pelinha);
- 3 colheres de gotas ou raspas de chocolate branco;
- 50 ml de suco de limão (de 2 a 3 limões);
- Mais ou menos 100g de raspas de chocolate (para enrolar).

Preparo

Misture o leite condensado com a gema e as gotas de chocolate, leve ao fogo baixo mexendo sempre até ferver. Junte o suco de limão. Depois que começar a ferver e fazer bolhas, mexa por mais uns 6 minutos.

Por levar chocolate na massa, ele não ficará muito consistente enquanto quente, mas depois de frio endurece bem. Mantenha na geladeira por 4 horas até enrolar.



Brigadeiro gourmet de leite ninho com Nutella



Ingredientes

1 Caixinha de leite condensado

4 Colheres de sopa de Leite Ninho

1 Colher de Manteiga

2 Colheres de sopa de creme de leite

5 Colheres de sopa de Nutella

Leite Ninho para finalizar



Modo de preparo:

Em uma panela em fogo baixo, coloque o leite condensado, o leite ninho e a manteiga

Mexa sempre até começar a soltar do fundo.

Adicione o creme de leite e desligue

Deixe esfriar em temperatura ambiente

Na palma da mão abra a massa do brigadeiro como se fosse um círculo, coloque um pouquinho de Nutella no meio (com bico de confeitar ou colher) e vai fechando as bordas como se fosse uma coxinha, depois vai moldando para ficar bem redondinho.

Passe as bolinhas no leite ninho e pronto!

Brigadeiro Gourmet de Paçoca



Ingredientes

1 lata de leite condensado,

1 colher de sopa de manteiga

4 paçocas de amendoim do tipo rolha,

½ lata de creme de leite e amendoim triturado.

Modo de preparo:

Muito fácil, numa panela coloque o leite condensado, com as paçocas já esfareladas e o creme de leite. Leve ao fogo até que fiquem no ponto de brigadeiro, mexendo sempre. Coloque agora em um prato untado e aguarde esfriar. É a hora de modelar como se fossem um brigadeiro e passar no amendoim triturado.

Brigadeiro gourmet de caipirinha



Ingredientes

1 lata de LEITE CONDENSADO

50 gramas de CHOCOLATE BRANCO picado

1 colher (sopa) de MANTEIGA

RASPAS DE LIMÃO siciliano ou taiti

4 colheres (sopa) de PINGA ou VODCA

1 colher (chá) de ESSÊNCIA DE LIMÃO (opcional)

AÇÚCAR GRANULADO e RASPAS DE LIMÃO para passar os docinhos

Preparo

Misture tudo em uma panela (exceto a pinga) e leve para cozinhar por uns 5 minutos após começar a ferver, ou até soltar do fundo da panela.

Retire do fogo, acrescente a pinga, misture bem e volte ao fogo para que dê o ponto de brigadeiro novamente.

Coloque em um recipiente untado com manteiga, deixe esfriar e mantenha na geladeira por pelo menos 2 horas antes de enrolar.

Passe em açúcar granulado misturado com raspas de limão ou outro confeito de sua preferência.



Brigadeiro gourmet de Kinder



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 2 chocolates Kinder
- 1 pacotinho de Kinder Bueno White
- Leite em pó para finalizar



Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite condensado, a manteiga, o chocolate Kinder e o chocolate em pó.

Misture bem até começar a soltar do fundo da panela

Leve ao congelador por 30 minutos.

Agora é só modelar nosso brigadeiro

Abra um pouco de massa de brigadeiro na palma da mão, adicione o pedacinho de Kinder Bueno no centro e modele.

Passa o brigadeiro no leite em pó e pronto!

Brigadeiro gourmet de caramelo



Ingredientes

2 xícaras rasas de chá de açúcar ou 240g de açúcar

1 pitada de sal, cerca de 1/2 colher rasa de café ou sal de flor

3 colheres de sopa ou 50g de manteiga



2 latas ou 790g de leite condensado

1 colher de sopa de glucose de milho (opcional)

Preparo

Fogo médio, em uma panela, leve 240g de açúcar, use um copo medidor ou o equivalente que são 2 xícaras de chá rasas de açúcar.

Coloque as 50g de manteiga e misture.

Até incorporar toda a manteiga com o açúcar

Mexa regularmente o açúcar queima com muita facilidade bobiou queimou, e se queimar, você vai ter que recomeçar e jogar tudo fora, não dá para aproveitar queimado amarga o brigadeiro. Se necessário for, abaixe para o mínimo, demora um pouco mais, mas vale a pena não correr o risco.

Continue mexendo de vez em quando, levemente para não açucarar e após +ou – 2-3 minutos você vai perceber que o açúcar começa a mudar de cor, começa a caramelizar

Brigadeiro gourmet de churros



Ingredientes

1 lata de LEITE CONDENSADO

1 colher de sopa de MANTEIGA

150 gramas de DOCE DE LEITE

1 xícara de AÇÚCAR REFINADO

1 colher de sopa de CANELA EM PÓ

Preparo

Essa receita é muito simples: em uma panela, adicione o leite condensado e a manteiga. Cozinhe em fogo baixo para não correr o risco de grudar na panela.

Mexa até dar o ponto de brigadeiro, que é aquele em que a massa começa a desgrudar da panela.

Unte um prato, despeje a massa e deixe na geladeira por cerca de uma hora.

O processo desse brigadeiro é o mesmo que a Dani fez com o de Leite Ninho com Nutella*: pegue um pouquinho da massa, abra na mão e coloque o doce de leite, depois feche e enrole.

Para finalizar, passe as bolinhas no açúcar e na canela e uma pontinha de doce de leite em cima da bolinha.

Brigadeiro Gourmet de chocolate belga branco



Ingredientes

1 lata de leite condensado

2 gemas

1 colher de sopa de manteiga extra sem sal

100 gramas de chocolate belga branco em gotas

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de raspas de chocolate belga branco ou granulado branco de boa qualidade

Preparo

Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, as gemas, o chocolate belga branco e a manteiga, leve ao fogo baixo mexendo constantemente.

Cozinhe até que a mistura se desprenda do fundo da panela.

Coloque a mistura em um prato untado com manteiga, deixe esfriar em temperatura ambiente.

Depois de frio, faça as bolinhas e passe delicadamente nas raspas de chocolate belga.

Brigadeiro gourmet Romeu e Julieta



Ingredientes

1 caixa de leite condensado (395 gramas)

50 Gramas de Cream Cheese

1 Colher de sopa de manteiga sem sal (10 gramas)

1 Gema

Goiabada para rechear

Açúcar cristal para enrolar o doce

Preparo

Em uma panela adicione o leite condensado, a gema a manteiga e o cream Cheese em temperatura ambiente, mexa em fogo baixo até dar o ponto de brigadeiro que é quando a massa desgruda da panela.

Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Corte a goiabada em pequenos cubinhos, e se quiser para enfeitar o doce, corte também em algum formato que deseje! (Aqui cortei em formato de cozinha)

Faça bolinhas de 15 gramas, abra as bolinhas e coloque um cubinho da goiabada dentro, feche e passe no açúcar cristal.

Finalize com a goiabada cortada de forma diferente em cima!



Brigadeiro gourmet Noir



Ingredientes

1 lata de leite condensado

2 gemas peneiradas

1 colher de sopa de manteiga extra sem sal 50 gramas de Cacau em pó

PARA ENROLAR E DECORAR:

200 gramas de Cacau em pó

Preparo

Na panelinha acrescente o leite condensado e o cacau em pó, misture bem, em seguida acrescente as gemas e a manteiga e leve ao fogo brando até que a mistura se solte da panela.

Coloque a massa em um prato untado com manteiga.

Espera esfriar, forme as bolinhas e logo após passe algumas vezes pelo cacau em pó até que cubra bem os docinhos.



Brigadeiro gourmet de coco



Ingredientes

1 lata de leite condensado

2 gemas peneiradas

1 colher de sopa de manteiga extra sem sal 50 gramas de coco ralado no

PARA ENROLAR E DECORAR:

100 gramas de coco ralado

Preparo

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até que o brigadeiro se solte da panela, coloque a massa em um prato untado com manteiga.

Espera esfriar e forme as bolinhas, passe delicadamente as bolinhas pelo coco, deixando um aspecto mais rústico ao doce.



Brigadeiro gourmet de creme brulée



Ingredientes

1 lata de leite condensado

6 gemas

1 colher de sopa de manteiga extra sem sal

Raspas de 1 fava de baunilha ou 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

PARA ENROLAR E DECORAR

200 gramas de açúcar demerara

Preparo

Comece peneirando todas as gemas, o modo certo é deixar que elas passem pela peneira sozinhas, sem mexer com a colher ou dedo.



Misture o leite condensado com as gemas já peneiradas, raspe a fava de baunilha sobre o leite condensado ou acrescente a essência indicada nos ingredientes, adicione a manteiga e leve ao fogo baixo até que a mistura se solte da panela. Espere esfriar e enrole os doces no açúcar demerara.

3. Para essa receita você vai precisar de um maçarico culinário ou um isqueiro maçarico, após as bolinhas já passadas no açúcar.

Brigadeiro gourmet indiano



Ingredientes

1 lata de leite condensado

100 gramas de chocolate meio amargo

Açafrão iraniano (a gosto)

Cravo (a gosto)

Cardamomo (a gosto)



Para confeitar:

250 gramas de confeitos de chocolate meio amargo ou raspas de chocolate meio amargo

Preparo

Misture todos os ingredientes para a massa na panela

Mexa até desgrudar do fundo e a massa estar em ponto de queda em bloco

Coloque para esfriar e depois enrole e passe no confeito

Brigadeiro gourmet de chocolate amargo



Ingredientes

395 gramas de leite condensado

200 ml de creme de leite

200 gramas de chocolate meio amargo picado

20 gramas xarope de glucose



Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o chocolate picado e o xarope de glucose.

Leve ao fogo baixo, mexendo continuamente até que todos os ingredientes se integrem. Em mais ou menos 30 minutos, ou quando a massa estiver se desprendendo do fundo da panela, é sinal que chegou ao ponto de enrolar.

Retire do fogo e deixe esfriar para fazer as bolinhas. Por último cubra as bolinhas com confeitos de chocolate meio amargo ou raspas de chocolate amargo

Brigadeiro gourmet de café



Ingredientes

1 lata de leite condensado

175 gramas de chocolate amargo 70%

1 colher de sopa de manteiga sem sal

1 colher de sobremesa de glucose ou xarope de milho



1 e 1/2 colher de sopa de extrato de café

1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo mexendo sem parar. Lembre-se de mexer tanto nas bordas, quanto no fundo. Você saberá que o brigadeiro está no ponto quando virar a panela e a massa desgrudar totalmente do fundo.

Quando estiver no ponto, espalhe a massa em uma travessa e cubra com filme plástico. O filme deve estar em contato direto com a massa para que não fique ressecada.

Leve para a geladeira até gelar e depois faça as bolinhas. Passe no confeito de sua preferência.

Brigadeiro gourmet de pistache



Ingredientes

1 lata de leite condensado

100 gramas de creme de leite fresco

50 gramas de pistache sem casca e sem sal

1 colher de sopa de manteiga sem sal



1 pitada de sal

Modo de Preparo:

Com a ajuda de um processador, triture o pistache até que ele vire uma farinha bem fina. Separe alguns inteiros para decorar no final. Em uma panela grande junte todos os ingredientes menos o creme de leite. Leve ao fogo baixo, mexendo sem parar.

Quando o brigadeiro estiver no ponto, soltando do fundo da panela, acrescente o creme de leite fresco e cozinhe por mais um minuto. Repare que, neste caso, a textura está mais líquida. Caso queira enrolar, utilize menos creme de leite.

Brigadeiro Gourmet de Colher com Creme de Leite



Ingredientes

200g de Chocolate Nestlé Meio Amargo Picado

1 Lata de Leite Condensado Moça Nestlé

1 Caixa de Creme de Leite Nestlé

50g de Manteiga Extra Sem Sal



Preparo

Coloque na panela a manteiga e aqueça em fogo baixo até derreter (não deixe a manteiga espumar)

Adicione o leite condensado, o chocolate e o creme de leite e misture bem em fogo baixo até chegar ao ponto desejado.

Brigadeiro Gourmet de Oreo



Ingredientes:

10 biscoitos Oreo

1 lata de leite condensado

2 colheres de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga



Como fazer:

Retire o recheio dos biscoitos e reserve para outro tipo de doce, caso queira. Triture metade dos biscoitos até virar farelo. Despedace a outra metade dos biscoitos e misture ao leite condensado, creme de leite e à manteiga em uma panela em fogo baixo. Mexa até o ponto de brigadeiro. Deixe esfriar 1 hora na geladeira. Retire, forme bolinhas de brigadeiro e passe no biscoito triturado. Aproveite o sucesso.

Brigadeiro Gourmet de palha italiana



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1/3 pacote de bolacha maisena
- 1 colher de sopa manteiga (ou margarina)
- 2 colheres de sopa achocolatado
- Açúcar de confeiteiro para decorar



Preparo

Bata as bolachas no liquidificador ou no processador até ficar uma farinha e reserve. Faça um brigadeiro normal, misturando em fogo baixo e mexendo sem parar o leite condensado, a manteiga e o achocolatado. Quando estiver no ponto (desgrudando da panela), desligue o fogo e misture a bolacha triturada. Espere ficar morno e faça bolinha com as mãos, passando no açúcar e está pronto

Brigadeiro de Cappuccino



1 lata de leite condensado

1 gema de ovo

200 ml de café expresso

50 g de chocolate em pó 100% cacau

100 g de confeitos ou chocolate amargo ralado para enrolar o brigadeiro.



Modo de Preparo:

Em uma vasilha, dilua o chocolate em pó no café expresso.

Coloque na panela junto com a gema e o leite condensado.

Em fogo baixo, mexa até a massa começar a desprender do fundo da panela.

Deixe a massa esfriar em outro recipiente.

Com manteiga na mão, ou apenas com a mão úmida de água gelada, enrole os brigadeiros do tamanho que quiser.

Passe o brigadeiro no chocolate ralado ou nos confeitos e deixe ele bem preenchido.

Coloque-o na forminha e está pronto.

Brigadeiro sem Açúcar



Ingredientes:

1 copo de creme de leite fresco

2 colheres de sopa de cacau em pó sem açúcar

2 colheres de sopa de Erythritol, que nada mais é que um adoçante natural. Se quiser, utilize Stevia no lugar dele, mas vai precisar testar a quantidade.



2 colheres de sopa de manteiga sem sal.

Para a cobertura utilize nozes, avelã, pistache ou coco ralado.

Modo de Preparo:

Em uma panela misture tudo, leve ao fogo e mexa até soltar do fundo, igual a receita tradicional.

Deixe esfriar no refrigerador de um dia para o outro.

Enrole o brigadeiro normalmente e passe na cobertura escolhida.

Conserve novamente no refrigerador.

Tire-o de 5 a 10 minutos antes de servir e o coloque nas forminhas.

Brigadeiro de Gengibre



Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga [MANTEIGA] sem sal



1 pedaço de gengibre fresco mais ou menos do tamanho de um dedão gordinho

3 colheres de sopa de água filtrada

açúcar cristal para enrolar

Modo de preparo

Coloque o gengibre e a água no liquidificador. Vai parecer que não deu certo, mas tenha paciência, bata bem e se for preciso, empurre o gengibre triturado para o fundo algumas vezes. Após peneirar, o resultado será um suco concentrado de gengibre, de cor amarela e perfume delicioso.

Em uma panela, coloque a manteiga, o leite condensado e seu suco de gengibre. Cozinhe normalmente em fogo baixo, como se estivesse fazendo aquele brigadeiro clássico de chocolate. Seu brigadeiro estará pronto quando desgrudar da panela.

Transfira a massa de brigadeiro para um potinho e aguarde até que esfrie. Está pronto para fazer bolinhas, passar no açúcar e comer feliz! Se não tiver tempo e/ou paciência para esperar esfriar, vale colocar na geladeira, mas antes de enrolar o ideal é esperar chegar à temperatura ambiente, senão os brigadeiros ficam molhados.

Por aqui, a receita rendeu exatos 20 brigadeiros grandinhos. Ah! E a textura do brigadeiro de gengibre é diferente do brigadeiro de chocolate. Não fica tão puxa-puxa já que o gengibre dá uma ligeira talhada no leite condensado.



Brigadeiro Gourmet de laranja lima com açúcar mascavo



INGREDIENTES

4 colheres de sopa de um bom chocolate branco

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga extra sem sal

Raspas de 2 laranjas lima

Açúcar mascavo para passar no brigadeiro

Manteiga para untar

MODO DE FAZER

Em uma panela com fundo grosso coloque o leite moça, a manteiga e o chocolate para derreter em fogo baixo (use sempre fogo baixo para fazer brigadeiros, senão pode empelotar ou queimar, ou até mesmo ficar com gosto de panela).



Misture o tempo todo sem parar utilizando uma espátula de silicone, própria para altas temperaturas (nunca use colher de inox ou de pau, a última está proibida em cozinhas industriais). Quando o brigadeiro desgrudar da panela é porque está no ponto. Então, desligue e continue mexendo.

Acrescente as raspas da laranja e continue mexendo para soltar o óleo e o aroma da fruta.

Deixe esfriar em um pirex untado com manteiga. Nunca coloque o seu brigadeiro para esfriar na geladeira, só em temperatura ambiente.

Depois de frio é só enrolar, lembrando de passar manteiga na mão para não grudar.

Vá enrolando e passando no açúcar mascavo peneirado (eu já compro o peneirado no mercado, se você não achar, peneire em casa). Coloque em forminhas de brigadeiro e use a melhor louça da casa para servi-los. Eles são gourmet e merecem ser bem tratados!

Brigadeiro de Goiaba Fresca



INGREDIENTES

1 xícara de chá de goiaba vermelha madura descascada e sem sementes

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

confeito vermelho para enrolar

MODO DE PREPARO

Após retirar as cascas e sementes da goiaba, bata no liquidificador e coe.

Quando terminar coloque a goiaba coada em uma panela com o leite condensado e a margarina, misturando um pouco.

Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Depois de esfriar um pouco, molde os docinhos delicadamente e passe no confeito.

Coloque em forminhas e sirva.

Brigadeiro gourmet de maracujá



INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado

100g de chocolate branco ralado

1 colher (sopa) de manteiga

5 colheres (sopa) de suco de maracujá concentrado

chocolate branco ralado fino para empanar

Calda:

1/4 xícara (chá) de polpa natural de maracujá com as sementes

1/4 xícara (chá) de açúcar

1/4 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO:

Na panela coloque o leite condensado, a manteiga, o chocolate branco e misture até soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo, adicione o suco de maracujá e misture bem.

Transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.

Enquanto isso prepare a calda. Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe apurar um pouco.

Desligue o fogo e deixe esfriar para utilizar.

Com as mãos untadas com manteiga faça bolinhas, passe pelo chocolate ralado e com a pontinha do dedo faça uma pressão no centro, para formar uma cestinha. Nesta área coloque a calda de maracujá.



Brigadeiro recheado de bolo de cenoura



3 cenouras médias,

3 xícaras (chá) farinha de trigo,

1/2 xícara açúcar, 1 colher (sopa) manteiga,

1 colher (chá) fermento,

1 1/5 copo (americano) óleo,

6 ovos

Bata o óleo, a manteiga e ovos no liquidificador

Acrescente a cenoura e bata novamente

Peneire os ingredientes secos, acrescente à mistura no liquidificador e bata novamente

Unte a assadeira com (pouca) manteiga gelada em um pedaço de papel toalha



Espalhe farinha por cima e bata bem para tirar o excesso

Acrescente a massa e asse em forno médio preaquecido por 40 minutos

Tire o bolo do forno e dispense as laterais do doce. Reserve

Prepare o brigadeiro:

1 lata leite condensado,

1/2 lata creme de leite,

6 colheres (sopa) cacau em pó,

1/2 colher (café) farinha de trigo,

1 colher (chá) manteiga,

pitada de sal

Aqueça o leite condensado e acrescente a manteiga. Enquanto isso, bata a farinha com o creme de leite. Acrescente à mistura assim que a manteiga derreter.

Mexa sempre e, quando levantar fervura, acrescente o cacau em pó. Misture com um batedor de arame até dar o ponto (quando soltar do fundo da panela).

Reserve

Faça as bolinhas: separe o brigadeiro, o bolo cortado e chocolate granulado quanto baste. Dobre a receita de brigadeiro e faça cerca de 200 docinhos

Pegue um pedacinho de bolo de cenoura, faça uma bolinha com o bolo, ponha um pouquinho de manteiga na palma da mão (sem lambuzar demais), faça uma bolinha com o brigadeiro, achate a bolinha de chocolate, ponha a bolinha de bolo de cenoura no centro da base de brigadeiro, vá fechando pelos lados, cubra o bolo completamente, cubra o bolo completamente, Passe no granulado. Está pronto o brigadeiro recheado de bolo de cenoura.



Brigadeiro de Ameixa



INGREDIENTES

1 Lata de Leite Condensado

2 Colheres (sopa) de Chocolate em Pó

1 Colher (sopa) de Manteiga

1/2 Xícara (chá) de Leite

1/2 Xícara (chá) de Ameixa Preta Seca

200 g de Chocolate Branco

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, o chocolate, a manteiga e o leite em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar até a mistura desgrudar da panela.

Espere esfriar para fazer as bolinhas e rechear com a ameixa.

Para a cobertura, derreta o chocolate branco em banho-maria e passe as bolinhas de brigadeiro no chocolate derretido.



Brigadeiro de Menta



Ingredientes:

1 lata de leite condensado

3 colheres bem cheias de chocolate em pó ou 1/3 do chocolate em barra de sua preferência

1 colher (sopa) de manteiga extra sem sal

10 a 15 gotas de extrato de menta (você encontra em lojas de produtos para confeitaria ou de especiarias) ou 1 colher (sopa) de essência de menta (também chamada de aroma, fácil de encontrar em supermercados). Seja qual for que você use, experimente para ver se está ao seu gosto e, se quiser com um sabor de menta mais acentuado, vá pingando mais gotinhas)

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar.

Quando todos estiverem bem misturados, experimente para ver se vai precisar colocar mais umas gotinhas de menta.



Mexa o tempo todo até que a massa comece a soltar do fundo ou até que, levantando a espátula, o brigadeiro caia fazendo “ploc, ploc” em vez de escorrer um fio contínuo.

Quando chegar ao ponto, desligue o fogão. Despeje a massa em um prato untado (lambuzado) com manteiga e espere esfriar para fazer bolinhas.

Use uma colherzinha pequena para tirar quantidades iguais de brigadeiro e fazer bolinhas do mesmo tamanho. Passe nas mãos um pouquinho da manteiga que usou na receita para não grudar.

Passe as bolinhas em confeitos de chocolate granulado e coloque em forminhas para ficar bonito.

Dicas para usar nas suas receitas

Fazer brigadeiro não é difícil, não é mesmo? Basta dar ponto e pronto. Na verdade, não é tão simples assim, principalmente se você está fazendo da produção de brigadeiros gourmet sua profissão.

Mas, é importante ter atenção. Siga as dicas a seguir e garanta o sucesso dos seus brigadeiros:

Ponto certo

O momento ideal para qualquer receita dar certo é o ponto certo. Quando o assunto são brigadeiros gourmet, o ponto certo pode exigir um pouco de atenção da sua parte.

Para acertar o ponto, basta inclinar um pouco a panela e observar a massa. A massa deverá

estar

com uma fina camada no fundo da panela, quase inexistente, desgrudando de todos os lados, totalmente solta.

Jamais ultrapasse este ponto, pois o leite condensado contém muito açúcar, o que pode fazer com que o brigadeiro acabe caramelizando.

Fogo

Não faça o brigadeiro em fogo alto, pois uma panela muito quente pode acabar fazendo com que

ele queime, deixando a massa cheia de bolinhas caramelizadas que pode acabar estragando seu resultado.



Dê preferência por uma panela de fundo grosso, cozinhando sempre em fogo baixo, garantindo uma melhor textura à massa, economizando gás e facilitando a mexida no brigadeiro.

Enrolar

Ao chegar no ponto adequado, basta deixar que o brigadeiro esfrie no prato.

O chocolate não fica legal com choque de temperatura, então não é bom colocá-lo na geladeira ou no freezer, pois esse processo de choque pode também atrapalhar a consistência final do doce.

Quando o chocolate atingir a temperatura ideal, basta enrolá-lo com as mãos untadas na manteiga ou umedecidas com água, para evitar que ele grude nas mãos e que o ato de enrolar não interfira no sabor do doce, deixando-o com gosto de margarina.

Após a finalização, você poderá facilmente congelar os doces, caso precise. Mas, para isso, cubra-os com papel alumínio por no máximo um mês e para descongelar os doces, basta deixá-los por uma hora em temperatura ambiente.

Queimou?

Não se desespere! É totalmente comum se distrair e acabar perdendo o ponto e você nem precisa descartar o doce.

Existem situações em que apenas um pouquinho de leite (no máximo 1 copo) e deixar que cozinhe por mais algum tempo pode salvar sua panela de doces sem interferir em sua receita.



The background of the entire page is a dark, moody photograph of hands preparing brigadeiros. One hand is seen rolling a ball of chocolate mixture, while another holds a small bowl. In the center, a white tray holds several finished brigadeiros: some are coated in white coconut flakes and topped with a swirl of chocolate sauce, while others are coated in chocolate sprinkles. The overall aesthetic is professional and appetizing.

Brigadeiros Gourmet

CAPÍTULO 04

QUANTO VOCÊ PODE GANHAR
**VENDENDO BRIGADEIRO
GOURMET**

Quanto você pode ganhar vendendo brigadeiros gourmet

A pergunta que mais se ouve de quem deseja começar a vender brigadeiros gourmet é “Quando vou ganhar vendendo brigadeiros gourmet?”.

O custo dessa produção deliciosa costuma variar entre 2 e 5 reais, e como você já sabe, existem diversas opções de brigadeiro gourmet, o que pode acabar variando ainda mais este valor estimado.

Valor varia de acordo com os ingredientes utilizados

O valor que você irá lucrar com cada doce poderá variar ainda mais dependendo dos ingredientes que forem utilizados, do tamanho do doce e a forma com a qual o produto será apresentado aos clientes, como por exemplo, a embalagem etc. por ser um produto gourmet, a embalagem exige uma maior sofisticação, sendo mais trabalhada e claro, que deve também fazer parte do valor final do produto.

Como calcular o lucro?

Um brigadeiro comum, de tamanho médio, costuma ser vendido por R\$ 1; um brigadeiro gourmet pode ter valor entre R\$ 2 e R\$ 5 a unidade. Isso depende do tamanho do doce, dos ingredientes diferentes usados nas receitas, da forma como vai ser apresentado (forminhas, embalagens), das despesas para a fabricação etc.

O lucro de uma produção diária pode chegar de 40% até 60%.

Vendendo cada brigadeiro por R\$ 5,00 você poderá adquirir uma renda média de R\$ 250,00 vendendo 50 unidades por dia ou faturando até R\$ 500 diariamente se vender 100 brigadeiros.

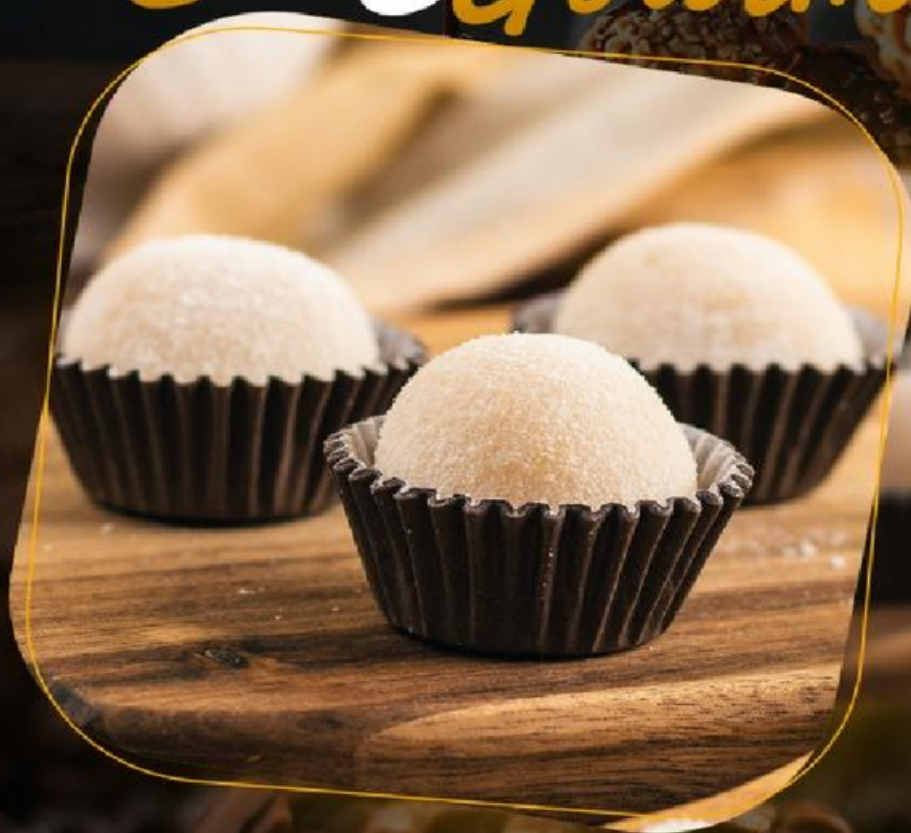
Este é apenas um exemplo e o valor final dos seus lucros dependerá da quantidade de brigadeiros que serão produzidos, vendidos e os dias em que você irá trabalhar.

Assim também como o que este negócio será, um hobby, um extra ou seu trabalho fixo, onde você poderá investir em uma barraca, uma loja, começar a trabalhar com encomendas etc. Tudo dependerá dos planos e do que você busca conquistar.





Brigadeiros Gourmet



CAPÍTULO 05

COMO VENDER BRIGADEIROS

GOURMET

Como vender brigadeiros gourmet

Existem diversas opções de locais para começar a vender seu brigadeiro gourmet. Você pode começar apenas andando em pontos de grande movimento, mas essa pode ser uma ideia que irá te cansar rapidamente. Escolha bem os locais, horários em que muitas pessoas estejam circulando ou aposte em uma food bicicleta.

A food bike é uma bicicleta equipada para vender produtos ou ter um carro, caminhão ou van para vender e também fazer entregas, vendendo online e marcando com seus clientes a entrega. Para vender online, basta investir em anúncios em sites, marketing digital e nas diversas outras opções que o meio oferece.

Onde vender os Brigadeiros?

Os lugares que vai comercializar podem ser onde você ver que tem demanda, onde tem consumidores.

Vou citar alguns exemplos de locais onde você pode oferecer os brigadeiros:

Escolas

Empresas

Na rua (de preferência bem movimentada)

Rodoviária

Salão de beleza

Encomendas de festas

Para funcionários de restaurantes

Para lojistas de shopping

Use sua criatividade e veja onde há clientes potenciais.



Brigadeiros Gourmet



CAPÍTULO 06

COMO DIVULGAR SEU NEGÓCIO DE
**BRIGADEIROS GOURMET ONLINE
E OFFLINE**

Como divulgar seu negócio de brigadeiro gourmet online e offline

Dicas para vender na internet

No Facebook, comece criando uma fanpage, que foi projetada pela plataforma exatamente para você fazer seus negócios, sendo uma vitrine virtual do seu produto.

Para que essa página seja atrativa ao público, você precisa começar criando uma logomarca. Se você não tem uma logo marca, pode pensando em criar uma. A identidade visual do seu negócio faz toda a diferença e te traz mais credibilidade quanto aos seus clientes.

Feito isso, crie uma capa para sua fanpage. A capa da Fanpage precisa ser chamativa, precisa conter todas as informações, onde seu cliente pode te encontrar, precisa ser clean e profissional. Não adianta criar uma logo, uma foto de capa e não ter nenhuma postagem. Se você quer ver o seu negócio bombando, tenha uma frequência nas postagens.

O seu público vai se conectar muito mais com você, pois vai te ver sempre ali no feed de notícias, aumentando as chances de encomendar seus doces mais vezes. Convide seus amigos para curtir e compartilhar sua Fanpage, dessa maneira você mostrará os seus brigadeiros para muitas pessoas.

Dicas para vender fora da internet

A primeira dica é simples, esteja onde o seu cliente está. Ele está em feiras, supermercados, centros culinários? Então arranje uma maneira de estar lá com uma amostra do seu produto.

Se você fizer com que a pessoa interessada prove o seu produto, é certo que ele vai amar e te seguir nas redes sociais, ou te chamar sempre que precisar de encomendas.

Aproveite as oportunidades e faça parcerias para que o seu negócio cresça. Esse não é o objetivo? Em qualquer ramo, qualquer área, todos os empreendedores têm que pensar fora da caixa e estabelecer parcerias que o ajudem a subir.



Brigadeiro
Gourmet
CONCLUSÃO

Você já está preparado (a) para começar seu negócio altamente lucrativo de brigadeiros gourmet?

Então comece a produzir seus brigadeiros e saia para vender!

O maior segredo de sucesso deste negócio é se planejar e criar estratégias para que ele esteja em constante crescimento, principalmente se você trabalhar recebendo encomendas para eventos e demais tipos de pedidos.

O começo pode ser difícil, mas sem dúvidas com o tempo você já terá sua lista de clientes fiéis aos seus doces e oferecerá uma ampla variedade de brigadeiros e demais doces gourmets.

A fórmula ainda não está desgastada, mas certamente seu toque pode ser diferenciado, por que não? Descubra por que o seu brigadeiro gourmet é diferente de qualquer outro no mercado. Aposte nesse diferencial, e faça a sua divulgação deslanchar:

Crie páginas na internet para sua empresa/serviço/produto

Doces são sabor e aroma, mas principalmente visual. Seduza seus clientes com fotos arrebatadoras.

Ensaie mini vídeos de cozimento do seu brigadeiro. Registre as etapas para que as pessoas se imaginem mergulhadas nos ingredientes.

Envie amostras de seu brigadeiro para influenciadores da área de festas. Seja para um produtor de eventos, cerimonialistas, donos de casas de festas etc. Diante da necessidade de indicar alguém especializado em doces, ele vai lembrar do seu brigadeiro gourmet.

Por isso, capriche na forma de apresentação do brigadeiro gourmet. Eles são doces finos e necessitam ser apresentados assim. As embalagens podem tornar o brigadeiro em um belo presente.

Crie kits com outros produtos sofisticados. Pode ser um mini champanhe, um bolo de pote ou outros sabores de brigadeiro.

Essa é a sua oportunidade, aproveite!



