



HEMILLY CHIZOLINI
ateliê de doces

Curso Direto ao Ponto



Um Curso que vai direto ao ponto!
Pensado para Confeiteiros que buscam um
Brigadeiro de alta gastronomia: cremosidade
impecável, sabor marcante e ingredientes premium.

Prático - Sem Complicação



Curso Direto ao Ponto

Índice

- 01 Utensílios e Equipamentos
- 03 Ingredientes - aprendendo a função e a importância de cada elemento
- 05 Receita Técnica - Proporções
- 06 Modo de Preparo | O Ponto | Armazenamento da Massa
- 07 Modo de Preparo
- 09 O Ponto
- 10 Armazenamento da Massa
- 11 Mão na Massa! Hora de Produzir! Pesagem - Equipamentos
- 12 Pesagem - Linha de Produção
- 14 Armazenamento do Saco de Confeitar já Aberto
- 15 Aprendendo a Bolear com o Profissional | Forminhas | Confeitando
- 16 Confeitando
- 17 Rendimento | Validade
- 18 Brigadeiro Recheado



Curso Direto ao Ponto

Muito prazer!
Sou a Hemilly, Publicitária
por formação e profissão,
mas apaixonada por
Brigadeiros!

Quando criança amava
fazer doces e bombons,
mas já faz oito anos que
foquei toda dedicação em
buscar o melhor Brigadeiro
de todos!

Depois de investir tempo e
recursos em cursos
presenciais, digitais,
ingredientes e teste de
muitas receitas...

Cheguei no Ponto exato
que queria.

O Brigadeiro de
cremosidade impecável,
sabor marcante e apenas
com ingredientes de alta
qualidade.

Te ofereço um Curso Direto
ao Ponto, sem enrolação.





Curso Direto ao Ponto

1. Utensílios e Equipamentos



Panela Inox fundo triplo

(Providencie uma panela exclusiva para os brigadeiros!)



Espátulas de Silicone Grande e Pequena

São ótimas na aderência à panela para raspagem perfeita do brigadeiro, evitando que grude e queime, também são higiênicas. Jamais use colheres de pau, são impossíveis de serem higienizadas e são proibidas pela Anvisa.



Peneira

Utilizo peneira de inox com cabo de silicone, mais higiênicas que de plástico e o cabo de silicone ajuda a não escorregar na borda da panela, fora que ao dar "batidinhas" é mais silenciosa.



Bowls para mise en place e um prato de sobremesa

Recomendo as de porcelana ou vidro. Sempre evite o plástico, pois aderem odor. Prato: O mais plano possível.



Balança Digital



Tábua de Vidro



Bico de Confeitar Rosqueável Wilton (para Biscoito)

Será utilizado na armazenagem e pesagem. Veremos mais detalhes na aula prática





Curso Direto ao Ponto

➤ Saco de confeitar descartável (M – 34x23cm)

Para uma armazenagem perfeita sem bolhas de ar evitando o ressecamento da massa.

Link de referência – Marca HmVm:

<https://www.lojasantoantonio.com.br/saco-de-confeitar-descartavel-m-34x23cm-com-50-un-hmvm-65578/p>



➤ Copo Alto (Ex: Copo de Mixer)

➤ Fecho Prático

➤ Espátula Raspadora de Plástico



➤ Bandeja rasa e plana

➤ Forminhas de Papel Impermeável

Geralmente a forminha de papel não tem recebido muita importância e acaba sendo escolhida pelo preço. Mas acredite se quiser! Ela tem um papel fundamental na finalização do seu doce. Dê preferência sempre à forminha de papel impermeável. Eu não abro mão da marca FLOPEL cor Marrom, pois já testei várias e pra mim, ela sempre foi a melhor em qualidade de cor elegante, compra-se como marrom, mas na verdade ela puxa para um bordô acetinado. Atente-se à numeração da forminha. Essa do link é tamanho 4 (ela é grande) para um brigadeiro de 20 à 30gr.

Link de referência:

<https://www.lojasantoantonio.com.br/20672-forminha-impermeavel-n%C2%BA4-marrom-dentro-e-fora-com-100-un-flopel/p>



➤ Plástico Filme PVC

➤ Papel Toalha



Curso Direto ao Ponto

2. Ingredientes – aprendendo a função e a importância de cada elemento

A escolha dos insumos é extremamente importante para atingir a excelência. Conheça os elementos principais para fazer um brigadeiro de nível profissional e que encanta paladares mais exigentes.

➤ Leite Condensado

Não economize nesse ingrediente fundamental! Trabalhe com a melhor marca do mercado. O leite condensado precisa ter cor clara e ser consistente. Se ele tem cor muito amarelada quer dizer que ele possui uma quantidade exagerada de açúcar e isso faz com que seu brigadeiro perca mais rápido a cremosidade e faça ele cristalizar com facilidade.

➤ Manteiga

Dá brilho e é um emulsificante, ou seja, ajuda a não cristalizar e manter o brigadeiro cremosinho. Use manteiga sem sal e do tipo “extra”, pois possui qualidade superior. Uma dica é usar manteiga de marca francesa, pois o percentual de leite é maior que de gordura, deixando o brigadeiro ainda mais cremoso.

➤ Gema de Ovo

Assim como a manteiga, a gema serve como um emulsificante natural. Muitos usam creme de leite e outros usam glucose e ainda outros, inadmissivelmente, usam farinha de trigo! Mas nesse curso, você irá descobrir que o melhor sempre é ir pelo caminho mais natural! Não se preocupe! A função da gema aqui é unicamente acrescentar mais cremosidade nesse brigadeiro tão especial, ele não fica com cheiro e nem gosto de gema! Desde que feito da maneira correta!

Muito Bem! Acima estão os ingredientes FUNDAMENTAIS para a massa BASE do Brigadeiro! Daqui pra frente a sua imaginação pode voar assim como a minha foi longe na criação de novos sabores!



Curso Direto ao Ponto

➤ Chocolate Nobre

Não abra mão de um chocolate de excelente qualidade! Lembrando... Nesse curso te ensino a produzir um Brigadeiro Profissional, Encantador, Surpreendente que leva em sua receita apenas ingredientes nobres, de excelente qualidade! O Chocolate será o ultimo ingrediente a ser acrescentado na panela, mas ele tem importância máxima no resultado final da receita. Vale lembrar também que paladares mais sofisticados tendem a não ser puxados para doces muito doces... Eu utilizo chocolate nobre em gotas 65% ou 70%. Apesar do alto grau de cacau e menos açúcar, é um brigadeiro que encanta demais as crianças.

➤ Confeito

Jamais utilize granulado de açúcar com sabor de chocolate! Hoje em dia já temos diversas opções no mercado de confeitos produzidos com chocolate nobre puro! Sabor e acabamento impecáveis no fim das contas!





Curso Direto ao Ponto

3. Receita Técnica – Proporções

Antes de tudo, é essencial o uso da balança digital. Nosso objetivo é trabalhar de forma profissional, com excelência e “padrão”.

Apontarei aqui abaixo as marcas de cada produto que uso e não abro mão, para você ter acesso ao “pé da letra” ao resultado final que atinjo no meu trabalho. Não se trata de propaganda ou parceria! Recomendo aqui com toda minha sinceridade o que julgo ser de ótima qualidade para um trabalho de excelência.

- Uma lata de leite condensado Moça Nestlé
- Uma ou duas gemas peneiradas
- 20gr de Manteiga Extra Sem Sal Presidente (caso em sua cidade não tenha essa marca, recomendo as marcas Aviação, Batavo, Catupiry).
- 100gr de Chocolate Nobre 65% Cacau Genuíne.
- Confeito de Chocolate Nobre 70% Melken Harald (ou meio amargo)





Curso Direto ao Ponto

4. Modo de Preparo | O Ponto | Armazenamento da Massa

Organização

Lembre-se! Cada passo aqui é importante para um resultado surpreendente.

Antes de tudo: Separe os utensílios que irá utilizar para a produção da massa.

- ✓ Panela Aço Inox Fundo Triplo (para uma receita, use panela de 1,5L – Uso exclusivo para brigadeiro!)
- ✓ Uma espátula grande de Silicone (uso exclusivo para brigadeiro!)
- ✓ Uma espátula pequena de Silicone
- ✓ Uma peneira de aço inox com cabo de silicone
- ✓ Bowls de porcelana ou vidro para o mise en place
- ✓ Saco de Confeitar Descartável (34x23cm)
- ✓ Bico de Confeitar Rosqueável

Mise en Place

- ✓ Em um bowl, pese 100gr de chocolate em gotas 70%
- ✓ Em um bowl pequeno, pese 20gr de manteiga extra sem sal
- ✓ Em um bowl pequeno, já deixe separado duas gemas
- ✓ Monte o saco de confeitar com o bico rosqueável (não corte a posta do saco) e já deixe ele aberto apoiado em um copo alto (ex: copo de mixer) – Já deixe um fecho prático no jeito (araminho de pão de forma) – OBS: Caso a intenção seja bolear toda a massa, não é necessário usar bico, indico deixar sem bico nenhum.



Curso Direto ao Ponto

Modo de Preparo

Na panela, coloque uma lata de leite condensado. Use a espátula pequena de silicone para raspar muito bem dentro da lata e não desperdiçar produto.

Apoie a peneira na borda da panela e acrescente uma ou duas gemas. Bata levemente a peneira na borda para a gema estourar. Espere escorrer bem.

DICA! Faça isso longe de qualquer fonte de calor! Se a boca do fogão estiver aquecida por causa de uso anterior, faça esse preparo em lugar fresco, pois a gema coagula deixando pedacinhos no seu brigadeiro.

Quando a gema terminar de escorrer, imediatamente use a espátula de silicone grande para deixar a mistura homogênea, fazendo com que o amarelão da gema suma por completo.

Seja cuidadosa e paciente nesse passo, para não deixar sabor, cheiro e aspecto indevido no seu brigadeiro com coágulos de gema.

Acrescente a manteiga à panela.

Hora de ligar o fogo!



Curso Direto ao Ponto

Com a panela em fogo médio:

O grande segredo nessa etapa é ter muita paciência e cautela.

- Com a espátula grande de silicone vá mexendo cuidadosamente a massa, raspando todos os cantinhos da panela e a lateral.
- Não deixe a massa ficar na lateral da panela, pois resseca e cristalizará seu brigadeiro com facilidade depois.
- Faça movimentos suaves, não bata a massa de um lado para o outro, pois ativará cristais de açúcar do leite condensado.
- Evite desperdiçar massa fazendo esse processo com esmero.
- Quando a manteiga derreter por completo, acrescente um terço do chocolate nobre em gotas 65% ou 70%.
- Misture até derreter por completo. Repita o processo até que acabe o chocolate.





Curso Direto ao Ponto

O Ponto

- Mexa sem parar e cuidadosamente, lembrando de raspar sempre todos os cantinhos e laterais da panela.
- Se ouvir som de “chiado”, afaste a panela do fogo e continue a mexer até o som parar. Volte a panela ao fogo.
- Atenção! Esse tipo de chocolate não faz a massa ficar borbulhando. Na própria panela você já vê uma textura super cremosa.
- Vá mexendo até sentir a massa mais grossa.
- Levante a massa com a espátula e espere a massa cair de volta na panela fazendo montinho.
- Incline levemente a panela e veja se começa a desprender do fundo.
- Nunca pare de mexer! Faça um caminho no meio da massa e veja se ela volta lentamente ao lugar.
- Se sua massa atingiu essas características, chegou ao ponto correto!
- Desligue o fogo, coloque a panela em uma base fresca e continue mexendo para cortar o cozimento e não grudar no fundo.





Curso Direto ao Ponto

Armazenamento da Massa

Com o Saco de Confeitar já montado com o bico e posicionado no copo alto:

- Com muito cuidado, despeje a massa dentro do saco de confeitar devidamente posicionado.
- Raspe muito bem a panela para não haver desperdício! Cada grama vale \$.
- Com cuidado para não se queimar, retire o saco de confeitar do copo de apoio, vá “ajeitando” a massa no saco, eliminando bolhas de ar.
- Torça o plástico bem firme para não entrar ar e feche com o fecho prático.





Curso Direto ao Ponto

5. Mão na Massa! Hora de Produzir!

Pesagem – Equipamentos

Antes de começar, separe os equipamentos abaixo:

- Balança Digital
- Uma tigelinha pequena (para base do prato)
- Um prato de sobremesa raso
- Tábua de vidro
- Plástico Filme
- Manteiga Extra Sem Sal
- Papel Toalha
- Tesoura
- Espátula de plástico para Raspagem



Comece higienizando sua mesa de trabalho, use álcool e papel toalha.

Organize sua área de trabalho: Posicione centralmente a balança digital. Em cima da balança coloque a tigela pequena e em cima da tigela pequena coloque o prato de sobremesa raso coberto com o plástico filme pvc muito bem colocado, retinho, sem frisos e unte-o com manteiga extra sem sal.

Posicione a tábua de vidro ao lado da balança digital e unte-a com manteiga extra sem sal.

Pegue a Massa de brigadeiro armazenada no saco de confeitar, tire a rosca, empurre bem o bico para a ponta do saco até ficar firme. Dê um pic de cada lado do saco com a tesoura para abrir a pontinha do saco.

Cuidado! Dê esse pic na pontinha mesmo, rente ao bico de plástico para o saco não abrir demais e prejudicar a sua produtividade.

Hora de começar a pesar!



Curso Direto ao Ponto

Pesagem – Linha de Produção

- Com as mãos higienizadas e tudo posicionado (mantenha sempre à mão um papel toalha).
- Ligue a balança digital e verifique se ela está zerada e no módulo (gr).
- Pese as massas no peso desejado (seja criteriosa!). Não ultrapasse do peso exato.
- Deixe as porções de massa o mais próximas possível, mas sem encostar uma na outra.
- Muitas vezes, para chegarmos ao peso exato, teremos que acrescentar mais massa ou tirar, obviamente! Mas um detalhe importante é sempre manter as mãos limpas sem massa e sempre untadas com manteiga, por isso a importância de manter sempre um papel toalha à mão. Isso evita transtorno e desperdício.
- Quando acabar o espaço do prato, transfira todas as porções para a tábua de vidro untada com manteiga. Repita o processo até acabar a massa.
- Dica! Na tábua de vidro, mantenha as porções de massa sempre alinhadas e cada fileira com a mesma quantidade de porções. Esse processo vai te ajudar a contar as porções com facilidade e garantir mais espaço na tábua.

Organização anda junto com produtividade!





Curso Direto ao Ponto

Pesagem – Linha de Produção

- Quando terminar toda a massa do saco de confeitar, estique ele sobre a mesa, deixando alinhado e sem frisos.
- Pegue a espátula de plástico para raspagem e raspe cuidadosamente com paciência, empurrando a massa todinha até o bico.
- Você verá como cada gota faz diferença!
- Torça a parte superior do saco bem rente à massa que você empurrou até o bico. Empurre para dentro do bico até não sair mais.
- Com a tesoura higienizada, corte a sobra do saco e dê um pic no plástico sentido ao bico para o saco abrir por completo.
- Com uma espátula de manteiga vai raspando toda a massa restante, inclusive por dentro do bico.





Curso Direto ao Ponto

Armazenamento do Saco de Confeitar já Aberto

Essa opção é ótima para vendas no Ifood ou Pontos Físicos!

Te permite bolear seu Brigadeiro conforme demanda, mantendo sua massa mais fresca possível até a hora de servir!

- Primeiro passo: Pegue o saco de confeitar já utilizado (ainda com massa de brigadeiro dentro).
- Corte a ponta da parte superior (limpa, sem massa), formará um triângulo.
- Tire a parte superior (rosqueável) do bico e encaixe o plástico cortado, vedando a ponta com massa de brigadeiro.
- Segure firme o plástico devidamente posicionado no bico e coloque a parte rosqueável por cima.
- Puxe as laterais do saco de confeitar alinhando e deixando tudo bem retinho.
- Com a espátula larga de plástico, raspe toda a massa restante no saco de confeitar empurrando sentido ao bico.
- Raspe bem para aproveitar o máximo da massa!
- Verifique se ao empurrar não acumulou áreas com ar, se esse for o caso, ajuste a massa até eliminar todo vestígio de ar e vá empurrando a massa novamente.

Recomendo fazer uma etiqueta com a data de fabricação e colar no saco de confeitar!

Prontinho! Você manterá sua massa cremosa até a próxima boleagem!



Curso Direto ao Ponto

6. Aprendendo a Bolear com o Profissional | Forminhas | Confeitando

Aprendendo a Bolear como Profissional

Depois de toda a massa pesada, prepare a bandeja rasa e plana com os confeitos. Não economize nos confeitos, mantenha a bandeja cheia para facilitar a confeitagem.

Com as mãos limpas e untadas uniformemente, comece a pegar cada porção de massa e bolear com cuidado e paciência.

Manipule a massa com as mãos em formato côncavo, mantenha a bolinha o mais redondo possível.

Vá posicionando as bolinhas lado a lado sem muita distância até completar todos os espaços da bandeja.

Com a bandeja cheia, despeje confeito por cima de toda a superfície.

Forminhas

Já posicione a quantidade certa de forminhas, alinhadas sobre a mesa.

Dica! Separe as forminhas de três em três para dar estabilidade ao brigadeiro. Aqui não abro mão desse processo, pois faz toda a diferença no resultado final!





Curso Direto ao Ponto

Confeitando

Hora de dar o seu melhor para deixar o brigadeiro perfeito! Tenha paciência e seja criterioso.

Com as bolinhas cobertas de confeito, escolha uma bolinha por vez, vá virando até cobrir todos os lados de confeito, quando estiver completamente coberto, pegue-o e com a mão em formato côncavo vá girando e acertando pontinhas, assentando o confeito na massa.

Com uma mão alargue a forminha com os dedos e com a outra mão coloque cuidadosamente o brigadeiro dentro. Vá virando a forminha para acertar os lados e vá tocando delicadamente para acertar as pontinhas dos confeitos.

Se ainda houver algum espaço sem confeito, complete-o! Jamais deixe espaços vazios! Isso passa uma imagem de relaxo.

Prontinho!! Temos um brigadeiro sensacional!!! Delicioso e lindo demais.

Não se preocupe!

A excelência vem com a prática, a prática vem pela atividade repetitiva.

Você consegue!





Curso Direto ao Ponto

7. Rendimento | Validade

Rendimento

A nossa receita de brigadeiro rende 510gr.

Tendo esse peso você conseguirá fazer o cálculo com variações de peso unitário de cada brigadeiro.

Mas listarei aqui as pesagens mais comuns.

- **Docinho de Festa** | 15gr = 34 unidades | 18gr = 28 unidades
- **Docinho de mesa decorada para festa** | 20gr = 25 unidades
- **Venda de Brigadeiro Individual** | 30gr = 17 unidades

Validade

5 dias fora da geladeira armazenado hermeticamente.

7 dias na geladeira armazenado hermeticamente.

Mas atenção!

Refrigeração não é nenhum pouco recomendado para o nosso brigadeiro! Refrigeração acelera o processo de cristalização e ressecamento.

Para manter o seu brigadeiro cremosinho, sempre mantenha em temperatura ambiente em local seco e arejado.





Curso Direto ao Ponto

8. Brigadeiro Recheado



Massa



Peso



Recheio

Brigadeiro 65%

13gr

Doce de Leite



Montagem

- 1) Monte o saco de confeitar com Bico Wilton Perlê nº 8 e preencha as esferas de chocolate Dark (Shells).
- 2) Porcione as massas em 13gr.
- 3) Faça uma bolinha com a massa, amasse com a mão e posicione a esfera com o recheio para baixo.
- 4) Cubra a esfera de chocolate com a massa e boleie.

Acabamento

Blossom Callebaut Caramelo Salgado ou Granulé de Caramelo Salgado





Curso Direto ao Ponto

Palavras de quem já Provou

AVALIAÇÕES

Hemilly Chizolini - Ateliê de Doces

Conie

5,0 ★★★★★ 05/04/2021

É tanta coisa boa nesse pedido, que nem cabe aqui. Cuidado e carinho que se sente só de olhar, sabor então nem se fala. Só gratidão por esse pedido. É sempre um prazer comprar de lugares assim. ❤️😋🙏

AVALIAÇÕES

Hemilly Chizolini - Ateliê de Doces

Raquel

5,0 ★★★★★ 02/03/2021

Parabéns pelo capricho e carinho! Delicioso

AVALIAÇÕES

Hemilly Chizolini - Ateliê de Doces

Andre

5,0 ★★★★★ 11/03/2021

Produto de qualidade excepcional uma incrível experiência em forma de doce, parabéns pelo capricho e atendimento.

AVALIAÇÕES

Hemilly Chizolini - Ateliê de Doces

Nataly

5,0 ★★★★★ 25/03/2021

Que sabor e que capricho! Nunca vi uma entrega tão rápida e com produtos de qualidade. chegou perfeito aqui em casa e Extremamente fresco!! Sensacional 🍩

AVALIAÇÕES

Hemilly Chizolini - Ateliê de Doces

Andre

5,0 ★★★★★ 20/03/2021

Adorei todos os brigadeiros, sensacional

Rodrigo

5,0 ★★★★★ 14/04/2021

Não consigo nem explicar a perfeição desses Donuts. O brigadeiro de licor é surreaaaaaaaal de maravilhoso, Deus abençoe. Tudo incrível!!! 5 estrelas p sempreee ❤️❤️❤️❤️

AVALIAÇÕES

Hemilly Chizolini - Ateliê de Doces

Natasha

5,0 ★★★★★ 27/03/2021

Uma explosão de sabores na boca, simplesmente delicioso !!! Sabe aquele detalhe que faz a diferença? É entregue !!! Muito capricho...Estão de parabéns !