EBOOK
BROWNIE
GOURMET

Por May Bittencourt

ÍNDICE

3 Utensílios Necessários
5 Dicas Importantes
7 Ingredientes e Marcas
8 Receitas
- 8 Brownie de Nescau
- 9 Brownie Chocolate em Pó
- 10 Brownie de Chocolate
- 11 Brownie Chocolate Branco
- 12 Brownie Redvelvet
- 13 Brownie de Leite Ninho
- 14 Brownie de Oreo
- 15 Brownie Ferrero Rocher
- 16 Brownie de Prestígio
17 Ponto Perfeito
18 Forma Ideal
19 Rendimento
22 Armazenamento
23 Descongelamento
24 Validade
25 Recheio Base Branca
26 Creme de Ninho
27 Creme de Nutella
28 Creme de Oreo
29 Creme de Doce de Leite
30 Creme de Morango
31 Pão de Mel - Bônus
32 Sugestões de Produtos

UTENSÍLIOS

tudo o que você vai precisar!

Batedeira

Se possível, para melhor conforto, use uma batedeira. Algumas massas podem ficar bem pesadas, porém os Brownies necessariamente não precisam de batedeira para serem produzidos!

Fouet

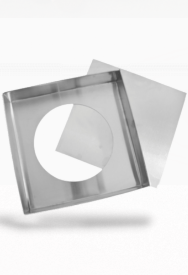
Peça indispensável quando a receita é feita completamente a mão, usamos em praticamente todas as etapas.

Espátula

Melhor utensílio para misturar tudo muito bem e principalmente raspar cada cantinho da tigela ou bowl. Dê preferência a espátulas de silicone.

Balança

Item indispensável para toda e qualquer receita. Pode não parecer, mas um errinho de medida pode colocar a sua receita a perder, por isso pese todos os ingredientes sempre.



Forma

Dê preferência a formas de alumínio e quadradas, mas você pode usar a que tiver em casa. Porém para cortar os quadradinhos a forma quadrada será mais útil. Utilizo a de 35x35x2

Desmoldante

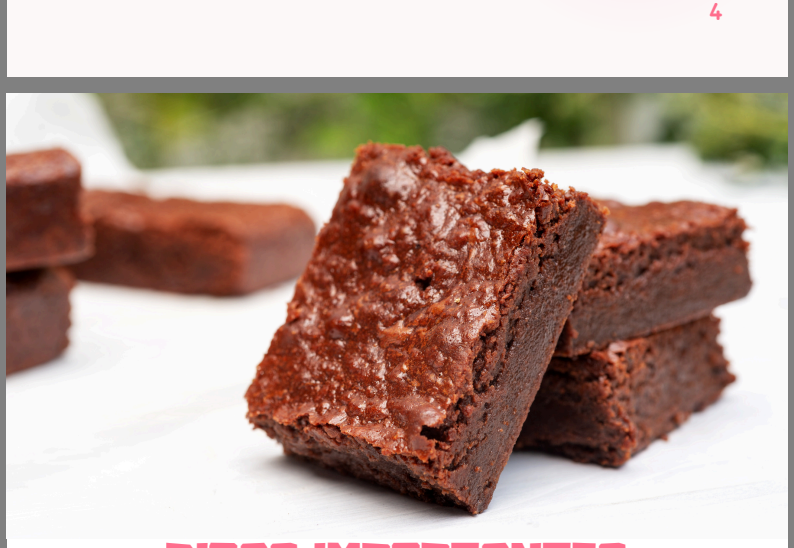
Você pode usar outras opções também para untar a sua forma, porém indico o desmoldante por ser mais prático e não ter sabor.

Cortadores

Existem muitas opções de formatos e tamanhos, escolha a que melhor vai atender ao seu produto, seja no tamanho desejado para oc orte dos Brownies.

Espátula de Corte

Dê preferencia a espátula de plástico mesmo, ela tem o corte reto e por ser de plástico não gruda os farelos do Brownie, permitindo assim um corte mais certinho.



DICAS IMPORTANTES

para um brownie PERFEITO!

- Os Brownies devem estar úmidos por dentro e para isso você deve se atentar para não passar do tempo necessário no forno, ou ele se tornará um bolo.
- Para que seu Brownie não fique com as laterais ressecadas e o centro cru, se atente em espalhar bem a massa por toda a forma. Outra dica é não untar as laterais, apenas o 'chão' da forma.
- A temperatura e tempo do brownie varia de acordo com cada forno, por isso é importante conhecer o seu forno, fazer testes e acompanhar o tempo nas primeiras vezes.
- Dê preferência a ingredientes de qualidade, isso fará total diferença no resultado final do seu brownie.

- Brownie não usa fermento e não precisa de crescimento, sendo assim você pode abrir o forno enquanto estiver assando sem problemas.
- É de extrema importância seguir cada passo da receita, como por exemplo iniciar batendo os ovos com o açúcar deixando bem homogêneo, isso implicará na tão desejada casquinha ao final da receita.
- A margarina pode ser substituída por manteiga (usando a mesma quantidade). Nos testes feitos por mim, preferi os resultados com a margarina que contém creme de leite, deixa o brownie mais molhadinho e com a casquinhas por fora, utilizo a marca Delícia.
- A massa pode ser batina na mão, com auxilio de fouet ou na batedeira, o importante é não ter muito ar na massa para não correr o risco de virar bolo, ou seja, essa massa não deve ser muito batida.
- Nunca desenformar ou cortar o seu brownie ainda quente, e sempre que for cortar, lembre-se sempre de limpar e tirar o excesso de farelo a cada corte.

INGREDIENTES E MARCAS

que uso e indico!

AÇÚCAR REFINADO UNIÃO

AÇÚCAR MASCAVO UNIÃO

MARGARINA COM CREME DE LEITE DELÍCIA

FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO FINNA

CHOCOLATE AO LEITE MELKEN

CHOCOLATE MEIO AMARGO SICAO

CHOCOLATE BRANCO GENUINE

CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU MELKEN

Para chocolates nobres ou em pó, uso e indico principalmente as marcas Melken e Sicao, seja em barra ou em gotas.

BROWNIE DE NESCAU

- **INGREDIENTES**

05 Ovos
300g Açúcar refinado
200g Margarina com Creme de Leite
150g Farinha de Trigo sem fermento
280g Nescau
Gotas de Chocolate ou Chocolate picado (a gosto)

- **MODO DE PREPARO**

Bata os ovos e o açúcar até formar uma mistura bem homogênea.
Acrescente a margarina derretida (no microondas mesmo), e bata novamente até obter um creme homogêneo.
Em seguida, em um bowl adicione a mistura aos demais ingredientes, exceto as gotas ou chocolate picado, misture levemente até que a massa fique uniforme, não há necessidade de bater por muito tempo ou de homogeneizar a massa por completo nesta fase.

Unte a sua forma, coloque a massa e acrescente o chocolate em gotas ou picado (sugiro usar chocolate meio amargo).
Em seguida leve ao forno já pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30 min (o tempo vai depender de cada forno, se atende as dicas de ponto nas páginas 5 e 12).

BROWNIE DE CHOCOLATE EM PÓ

- **INGREDIENTES**

05 Ovos
350g Açúcar refinado
200g Margarina com Creme de Leite
150g Farinha de Trigo sem fermento
280g de Chocolate em pó 50%
Gotas de Chocolate ou Chocolate picado (a gosto)

- **MODO DE PREPARO**

Bata os ovos e o açúcar até formar uma mistura bem homogênea.
Acrescente a margarina derretida (no microondas mesmo), e bata novamente até obter um creme homogêneo.
Em seguida, em um bowl adicione a mistura aos demais ingredientes, exceto as gotas ou chocolate picado, misture levemente até que a massa fique uniforme, não há necessidade de bater por muito tempo ou de homogeneizar a massa por completo nesta fase.

Unte a sua forma, coloque a massa e acrescente o chocolate em gotas ou picado.

BROWNIE DE CHOCOLATE

- **INGREDIENTES**

05 Ovos
400g Açúcar refinado
200g Margarina com Creme de Leite
150g Farinha de Trigo sem fermento
200g Chocolate Meio Amargo
150g Chocolate em pó 50%
Gotas de Chocolate ou Chocolate picado (a gosto)

- **MODO DE PREPARO**

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme homogêneo.
Derreta a margarina e o chocolate em um recipiente no microondas, e em seguida adicione o chocolate em pó e misture.
Por fim, acrescente a farinha de trigo e misture levemente até que a massa fique uniforme, não há necessidade de bater por muito tempo ou de homogeneizar a massa por completo nesta fase.

Despeje a massa em uma forma untada.
Acrescente o chocolate em gotas ou picado se desejar.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 min, ou até que você espete o palito e o mesmo saia levemente sujo.

BROWNIE DE CHOCOLATE BRANCO

- **INGREDIENTES**

05 Ovos
320g Açúcar refinado
200g Margarina com Creme de Leite
150g Farinha de Trigo sem fermento
300g Chocolate Branco
25g de Pasta Saborizante de Baunilha
Gotas de Chocolate ou Chocolate picado (a gosto)

- **MODO DE PREPARO**

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme homogêneo.
Derreta a margarina e o chocolate em um recipiente no microondas, e misture com o açúcar e ovos já batidos.
Por fim, acrescente a baunilha e a farinha de trigo e misture levemente até que a massa fique uniforme, não há necessidade de bater por muito tempo ou de homogeneizar a massa por completo nesta fase.

Despeje a massa em uma forma untada.
Acrescente o chocolate em gotas ou picado se desejar.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 30 min, ou até que você espete o palito e o mesmo saia levemente sujo.

BROWNIE REDVELVET

- **INGREDIENTES**

05 Ovos
350g Açúcar refinado
200g Margarina com Creme de Leite
150g Farinha de Trigo sem fermento
300g Chocolate ao leite ou em pó 50% cacau
40g de Pasta Saborizante de Baunilha
Corante vermelho (a gosto)
Chocolate branco derretido para finalizar (a gosto)

- **MODO DE PREPARO**

Bata os ovos e o açúcar até formar uma mistura homogênea.
Derreta a margarina juntamente com o chocolate ao leite em um recipiente no microondas, .
Em seguida junte a todos os outros ingredientes e misture bem.

Unte a sua forma, coloque a massa e acrescente o chocolate branco derretido sobe a superfície da massa.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 30 min.

BROWNIE DE LEITE NINHO

- **INGREDIENTES**

05 Ovos
350g Açúcar refinado
200g Margarina com Creme de Leite
150g Farinha de Trigo sem fermento
200g Chocolate Branco
150g Leite Ninho em pó Integral
Gotas de Chocolate ou Chocolate picado (a gosto)

- **MODO DE PREPARO**

Bata os ovos com o açúcar até obter um creme homogêneo.
Derreta a margarina e o chocolate em um recipiente no microondas, e em seguida adicione o Leite Ninho e misture.
Por fim, acrescente a farinha de trigo e misture levemente até que a massa fique uniforme, não há necessidade de bater por muito tempo ou de homogeneizar a massa por completo nesta fase.

Despeje a massa em uma forma untada.
Acrescente o chocolate em gotas ou picado se desejar.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 min. Esse brownie leva um pouco mais de tempo no forno. No teste do palito, o palito deve sair limpo.

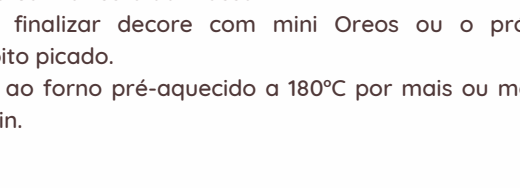
BROWNIE DE OREO

- **INGREDIENTES**

Biscoito Oreo triturado com recheio (a gosto)
Mini Oreo para decorar

- **MODO DE PREPARO**

Escolha uma das opções de Brownie preto.
Coloque metade da massa na forma já untada, acrescente o biscoito triturado por cima da massa e cubra com o resto da massa.
Para finalizar decore com mini Oreos ou o próprio biscoito picado.
Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 30 min.



BROWNIE DE FERRERO ROCHER

- **INGREDIENTES**

Amendoim Triturado sem sal (a gosto)
Nutella (a gosto)

- **MODO DE PREPARO**

Escolha uma das opções de Brownie preto.
Coloque metade da massa na forma já untada, acrescente o amendoim triturado e a Nutella por cima da massa e cubra com o resto da massa.
Para finalizar decore com Amendoim triturado.
Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 30 min.

BROWNIE DE PRESTÍGIO

- **INGREDIENTES**

395g de Leite condensado
200g de Creme de leite
50g de Chocolate Branco (opcional)
40g de Coco Ralado (tipo úmido e adoçado)
20g de Manteiga (com ou sem sal)

- **MODO DE PREPARO**

1. Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio para alto mexendo constantemente o brigadeiro até que atinja o ponto de recheio.
2. Transfira a massa para um recipiente e cubra com plástico filme em contato com a superfície, e deixe descansar por pelo menos 4 horas.

- **MONTAGEM**

Escolha uma das opções de Brownie preto.
Coloque metade da massa do brownie na forma já untada, acrescente o recheio de coco por cima da massa e cubra com o resto da massa.
Para finalizar decore com coco ralado em cima.
Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por mais ou menos 30 min.

PONTO

perfeito!

O ponto perfeito do brownie é quando o palito sai levemente úmido. Se atente a isso para que não passe do ponto.

UMA DICA INFALÍVEL É O TESTE DO PALITO

AINDA FALTA

PERFEITO

PASSOU DO PONTO

Se ao espetar o palito na lateral, ele sair muito sujo/molhado, significa que a massa ainda precisa ficar mais tempo no forno, se sair praticamente limpo, quer dizer que o brownie passou do ponto, ou seja, a massa ficou mais tempo do que deveria no forno.

O tempo pode variar para assar o brownie, portanto você precisa conhecer o seu forno. Fique de olho, assim que começar a criar a casquinha, por volta de 20 a 25 minutos, comece o teste do palito espetando a lateral do brownie de 3 em 3 minutos. Mesmo que o meio ainda esteja um pouco menos assado, ele irá terminar de assar fora do forno.

- FORMA IDEAL

SIM! O tipo da forma/assadeira que vc vai usar para assar o seu Brownie pode influenciar no ponto, sabor e textura final.
Se usar uma forma muito grande, os brownies ficarão finos e com aparência de cookies, se usar uma muito pequena os brownies podem ficar muito altos e crus no meio. Eu sempre prefiro as formas de alumínio, dê preferencia para formas quadradas e de fundo removível.

RENDIMENTO

Minha forma padrão

Todas as minhas receitas de brownie têm como referência uma forma 35 cm × 35 cm, com altura média de 1,5 cm.
Esse é o tamanho que considero padrão e que você deve ter como base para calcular o rendimento das suas produções.
Ou seja, sempre que eu falar em rendimento, estou me referindo a essa forma de 35 × 35 cm.

Mas atenção: o tamanho da forma influencia diretamente na altura do seu brownie.

- Se você colocar essa mesma receita em uma forma menor, o brownie vai assar mais alto.
- Se você colocar a receita inteira em uma forma maior, o brownie vai assar mais fino.

Isso não significa que você não possa usar outra forma. Pode usar sim! O importante é se atentar à quantidade de massa que você coloca para assar. Se for usar uma forma menor, pode ser interessante assar apenas parte da massa (e guardar o restante para outra fornada), para que a altura do brownie não fique desproporcional.

Em resumo: se não tiver a forma de 35 × 35, não tem problema. Só fique de olho na altura da massa dentro da forma que você for utilizar, para garantir que o resultado final seja um brownie assado no ponto certo, nem alto demais e nem fino demais.

RENDIMENTO

Tamanhos de cortes mais usados

Com essa forma, você pode cortar seus brownies de diferentes maneiras, dependendo do produto que deseja vender.
Cada tamanho tem um uso específico no dia a dia da confeitaria.

1. Mini-brownies (3,5 × 3,5 cm)

- Esse é o tamanho mais usado em festas, para servir em bandejas, como docinho vendido por cento.
- Eles são delicados, fáceis de padronizar e têm uma ótima aceitação porque ficam no tamanho perfeito de uma mordida.
- Para cortar nesse tamanho, eu utilizo um cortador quadrado de 3,5 cm, que facilita muito o trabalho e deixa todos os quadradinhos iguais.
- Cada receita, na forma de 35 × 35 cm, rende em média 100 mini-brownies.

2. Brownie 5 × 5 cm

Esse tamanho geralmente uso para venda de unidade e/ou lembrancinhas:

- Sanduíche de brownie (bem-casado de brownie): feito com duas camadas de brownie mais fininhas (em média 1 cm de altura cada) e recheio no meio.
- Com a forma de 35 × 35 cm, você consegue cerca de 49 pedaços de 5 × 5 cm por receita.
- Aqui também recomendo o uso de um cortador de 5 cm, que garante padronização.

RENDIMENTO

3. Brownie 6 × 6 cm (afogadinho)

- Esse tamanho é o que mais usamos para o famoso afogadinho de brownie — que é aquele quadrado generoso de brownie servido com cobertura cremosa por cima.
- Ele fica lindo em potinhos plásticos transparentes, pronto para consumo imediato.
- É um formato ótimo para pronta entrega, porque você já monta, tampa e entrega.
- Nesse tamanho, cada receita na forma 35 × 35 cm rende em torno de 25 pedaços.

Como escolher o corte certo

- Se você vai atender uma festa, o mini-brownie de 3,5 cm é o ideal.
- Se a sua proposta é trabalhar com lembrancinhas, como bem-casado, o 5 × 5 cm é a melhor escolha.
- Se a ideia é ter algo prático para pronta entrega ou venda no balcão, o afogadinho 6 × 6 cm funciona perfeitamente.

Conclusão

Uma receita de brownie, na minha forma padrão de 35 × 35 cm e altura média de 1,5 cm, pode render:

- +/- 100 mini-brownies (3,5 × 3,5 cm)
- +/- 49 quadrados de 5 × 5 cm (para bem-casados, recheados)
- +/- 25 quadrados de 6 × 6 cm (para afogadinho)

Saber disso é essencial não só para planejar sua produção, mas também para calcular custos, precificar corretamente e já pensar na embalagem ideal para cada tipo de produto.

ARMAZENAMENTO

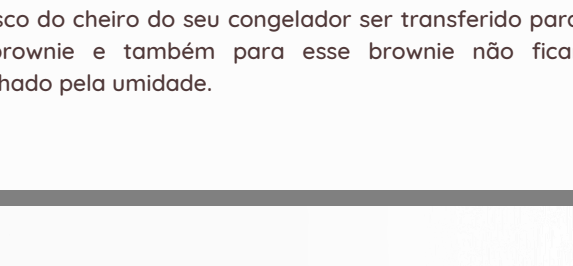
- CONGELAMENTO

Você sabia que é possível congelar tanto a massa crua quanto o brownie já pronto?

Em caso de sobrar massa ou seja necessário adiantar alguma produção, é possível fazer o congelamento das suas massas, porém desde que seja da forma correta!

Para armazenar a massa crua, aconselho usar uma vasilha virgem (que seja utilizada apenas para brownies), e vedar bem com plástico filme para que o cheiro e umidade da sua geladeira não contaminem a massa.

Para armazenar o brownie já assado você pode usar a própria forma em que foi ao forno e após frio, basta envolver no plástico filme vedando bem para não correr o risco do cheiro do seu congelador ser transferido para o brownie e também para esse brownie não ficar molhado pela umidade.

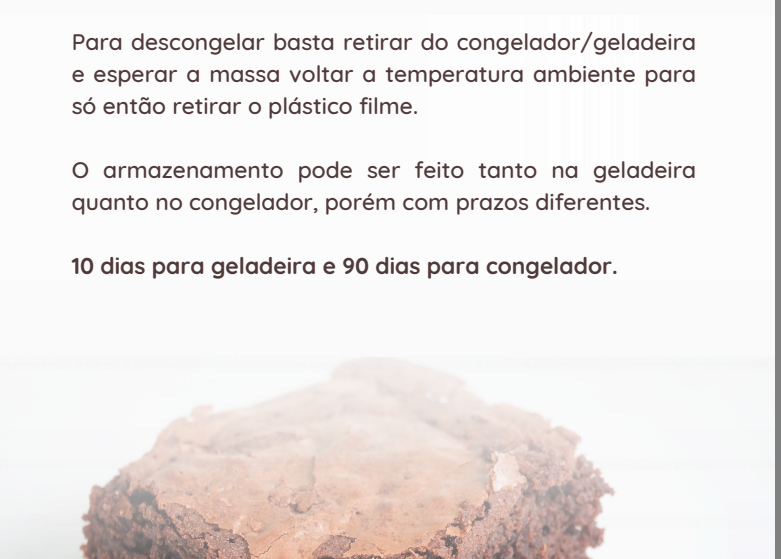


- DESCONGELAMENTO

Para descongelar basta retirar do congelador/geladeira e esperar a massa voltar a temperatura ambiente para só então retirar o plástico filme.

O armazenamento pode ser feito tanto na geladeira quanto no congelador, porém com prazos diferentes.

10 dias para geladeira e 90 dias para congelador.



VALIDADE

- **Como identificar o prazo de validade do meu Brownie?**

A validade depende muito das variantes em que você fez o seu Brownie, como por exemplo a marca dos ingredientes utilizados, a região em que você mora, pois cada região é diferente em clima, umidade e temperatura e os doces podem sofrer variações de durabilidade, então o ideal é você preparar suas receitas e testar.

Te indico fazer o que chamamos de **Teste de Prateleira**.

Basta preparar, cortar, e embalar como o de costume e deixar o doce acondicionado em um lugar seco, fresco e arejado, e todo dia você confere a aparência textura e cor, depois de alguns dias é normal formar bolor ou mofo, e esse dia em que você perceber a primeira manchinha ou o primeiro bolor é o dia que seu Brownie ou Doce começou a estragar, então por margem de segurança diminua 2 dias e determine o prazo de validade!

Um exemplo, se o seu Brownie começou a apresentar bolor ou mofo no décimo dia, determine a validade como 8 dias.

Dica: Sugira ao seu cliente antes de comer, colocar 15 segundos no microondas para uma melhor experiencia!

RECHEIO BASE BRANCA

- **INGREDIENTES**

395g Leite condensado
400g Creme de leite
150g de Chocolate branco
20g de Manteiga

- **MODO DE PREPARO**

Em uma panela de fundo grosso, misture o leite condensado, creme de leite, chocolate branco e a manteiga, leve ao fogo alto mexendo constantemente.
Cozinhe até que a mistura comece a borbulhar.
Coloque a mistura em um recipiente de plástico e deixe esfriar em temperatura ambiente.

Scanned with CamScanner

CREME DE NINHO

- **INGREDIENTES**

395g Leite condensado (gelado)
200g Creme de Leite (gelado)
150g Leite Ninho integral em pó
1 colher de sopa de Manteiga
1 colher de sopa de Emulsificante

- **SUGESTÃO EMULSIFICANTE**

Selecta
EMUSTAB
200g

SELECTA

MARVI
EMULSIFICANTE
MARVI
GEL PLUS

MARVI

- **MODO DE PREPARO**

Em uma batedeira coloque o leite condensado, a manteiga, o creme de leite e bata até homogeneizar bastante.
Acrescente o leite ninho peneirado e experimente, se quiser um sabor mais acentuado de leite ninho basta acrescentar aos poucos.
Adicione o emulsificante e bata até dar volume.
Por fim, transfira o creme para um recipiente e leve à geladeira por 2 horas.

Validade de 5 dias na geladeira e 30 dias no congelador.

CREME DE NUTELLA

Você pode fazer o creme de inúmeros sabores. Basta usar a base da receita do creme de Ninho e acrescentar o ingrediente do sabor deseja, seja, doce de leite, nesquik, pasta kitkat, pasta de frutas vermelhas, enfim, conforme a criatividade. **Veja os exemplos abaixo:**

- **INGREDIENTE ADICIONAL**

150g Nutella

- **MODO DE PREPARO**

Em uma batedeira coloque o leite condensado, o creme de leite, a manteiga e bata até homogeneizar bastante.
Acrescente o leite ninho peneirado e depois a Nutella.
Em seguida adicione o emulsificante e bata até dar volume e leve à geladeira por 2h.

CREME DE OREO

- **INGREDIENTE ADICIONAL**

100g Gotas de Oreo ou Pedaços do Biscoito

- **MODO DE PREPARO**

Em uma batedeira coloque o leite condensado, creme de leite, a manteiga e bata até homogeneizar bastante, depois adicione o leite Ninho peneirado.
Acrescente as gotas de Oreo ou pedaços do biscoito.
Em seguida coloque o emulsificante e bata até dar volume e leve à geladeira por 2h.

CREME DE DOCE DE LEITE

- **INGREDIENTE ADICIONAL**

100g de Doce de Leite

- **MODO DE PREPARO**

Em uma batedeira coloque o leite condensado, creme de leite, a manteiga e bata até homogeneizar bastante, depois adicione o leite Ninho peneirado.
Acrescente o doce de leite.
Em seguida coloque o emulsificante e bata até dar volume e leve à geladeira por 2h.

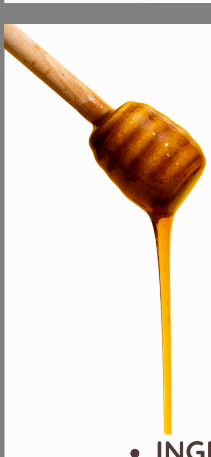
CREME DE MORANGO

- **INGREDIENTE ADICIONAL**

100g de Nesquik

- **MODO DE PREPARO**

Em uma batedeira coloque o leite condensado, creme de leite, a manteiga e bata até homogeneizar bastante, depois adicione o leite Ninho peneirado.
Acrescente o Nesquik também peneirado.
Em seguida coloque o emulsificante e bata até dar volume e leve à geladeira por 2h.

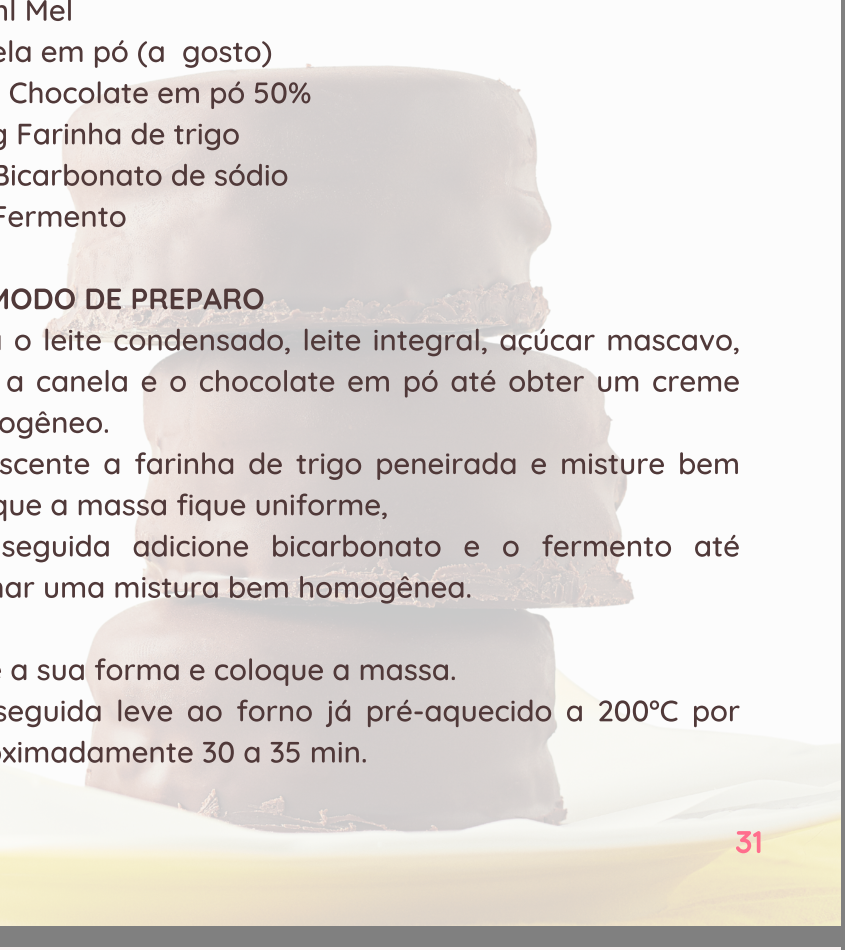


BÔNUS

PÃO DE MEL

- **INGREDIENTES**

395g Leite condensado
400g Leite integral (temperatura ambiente)
120g Açúcar mascavo
100ml Mel
Canela em pó (a gosto)
100g Chocolate em pó 50%
450g Farinha de trigo
10g Bicarbonato de sódio
10g Fermento



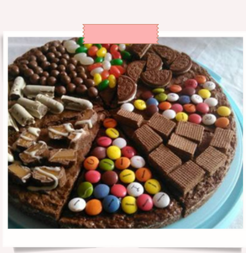
- **MODO DE PREPARO**

Bata o leite condensado, leite integral, açúcar mascavo, mel, a canela e o chocolate em pó até obter um creme homogêneo.
Acrescente a farinha de trigo peneirada e misture bem até que a massa fique uniforme,
Em seguida adicione bicarbonato e o fermento até formar uma mistura bem homogênea.

Unte a sua forma e coloque a massa.
Em seguida leve ao forno já pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 30 a 35 min.

SUGESTÕES

de produtos com Brownie!



AGRADECIMENTO

Você chegou até aqui e fico imensamente feliz!
Obrigada por confiar no meu trabalho e estar aqui comigo.
Agora você terá uma longa caminhada para colocar em prática todas as receitas e dicas.
Tenho certeza que este conteúdo vai te ajudar a ter muito sucesso!

May Bittencourt

Lembre-se sempre! Mudanças não são nada fáceis, mas com confiança e dedicação elas se tornam mais fáceis do que parecem e no final tudo resulta em um incrível sucesso fazendo cada minuto da jornada valer a pena!

Contatos:

TOQUE NOS ÍCONES

Siga no Instagram

Dúvidas por WhatsApp

Terei o maior prazer em acompanhar o seu desenvolvimento. Mesmo que não hajam dúvidas, te convido a me enviar seus resultados por WhatsApp do suporte. Ah, e não esquece de me marcar no Instagram, quero ver o seu sucesso de perto!

Scanned with CamScanner