

AULA

1



# Brigadeiros

## LUCRATIVO\$

com Julia Postigo

APOIO:  
**RALSTON**



Brigadeiro de cheesecake  
com goiabada + precificação

# Seja muito bem-vinda

É com grande alegria que estamos te entregando esse material pertencente ao curso gratuito Brigadeiros Lucrativos, realizado com o apoio da Ralston.

Após cada uma das aulas você receberá o PDF no grupo de Whatsapp, por isso é importante permanecer lá.

## Por que um curso gratuito?

Algumas vezes ao ano eu abro novas turmas para meu curso de formação Laboratório de Confeitaria, e sempre ofereço um curso gratuito antes da abertura como forma de celebrar esse momento.

Então, nessa sexta-feira 09/09, você também poderá fazer parte dessa nova turma do Laboratório de Confeitaria. Mas sobre isso falaremos mais adiante.

Beijos,  
**Julia Postigo**





# Brigadeiro de cheesecake com goiabada Ralston

Cheesecake é uma sobremesa americana, feita de uma massa de cream cheese, tem uma base de biscoito triturado com manteiga e uma cobertura de frutas vermelhas, geleia de morango ou goiabada.

Para transformar em brigadeiro de cheesecake a gente precisa manter todos os itens da sobremesa. Então vamos para a massa.

## Fazer massa do brigadeiro

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 30 g de manteiga
- 15 g de glucose
- 200 g de cream cheese

Em uma panela coloque todos os ingredientes com exceção do cream cheese. Ligue o fogo e mexa até encorpar. Adicione o cream cheese e cozinhe até ponto de enrolar. Transfira para um plástico filme e refrigere de 8-12h.



## Confeito de bolacha

- 150 g de bolacha
- 50 g de manteiga

Processe a bolacha, coloque a manteiga derretida e asse até dourar. Resfrie e reserve.

## Recheio de goiabada

- 300 g de goiabada Ralston cremosa

Faça gotinhas de 5 g de goiabada Ralston em um plástico ou tapete antiaderente e leve ao freezer para endurecer por 2h.

## Decoração

- 100 g de goiabada em barra Ralston

Pese os brigadeiros com 13 g, abra a massa e coloque uma gotinha de 5 g dentro. Boleie e passe no biscoito amanteigado. Coloque na forminha.

Quando bolear tudo, corte com cortador de sua preferência a decoração de goiabada em barra e cole com uma gotinha de cobertura fracionada.



# Precificação

## Custo por Hora de Funcionamento CHF

Defina os seguintes gastos:

- Aluguel R\$ 1000,00
- Energia elétrica R\$ 100,00
- Gás R\$ 120,00
- Água R\$ 10,00

## Defina o valor de salário que você quer ter:

- Salário R\$ 2.250,00

## Defina quantas horas você pode trabalhar na cozinha por mês:

- Horas trabalhadas 150h

## Descobrir o custo por hora de funcionamento:

- Somar todos os gastos (incluindo salário) e dividir pelas horas trabalhadas

Nesse exemplo: R\$ 23,20

**Na próxima aula,**

além de uma nova receita de brigadeiro, continuaremos a falar sobre precificação.



APOIO

