

AULA

3



Brigadeiros

LUCRATIVO\$

com Julia Postigo

APOIO:
RALSTON



Brigadeiro de caramelo com
bananada e castanha de caju

Avançando

Vamos para a última parte da precificação e para mais uma receita deliciosa de brigadeiro.

Percebi muita gente com a seguinte dúvida

- Qual é o ponto certo do brigadeiro.

Então na próxima aula vamos falar sobre isso também.

Alguns lembretes importantes:

- O sorteio será na próxima aula e para ganhar é preciso estar ao vivo.
- Permaneça no grupo de Whatsapp para receber o próximo PDF e aviso das próximas lives.
- As inscrições para meu curso de formação em confeitaria abrirão durante a live de sexta e você poderá estudar comigo uma infinidade de receitas (bolo de festa, tortas, Donuts, panetone, cremes, bombons, trufas, cupcakes, recheios e muito mais).

Beijos,
Julia Postigo





Brigadeiro de caramelo com bananada e castanha de caju

Banana com caramelo é uma das coisas mais gostosas da vida. E esse brigadeiro foi inspirado na banana caramelada que tanto nos atrai. A castanha de caju, completa a brasilidade desse preparo.

Diferente dos outros, esse leva a bananada na massa do brigadeiro e não como recheio.

Vamos para a massa:

- 100 g de açúcar refinado
- 30 g de glucose
- 30 g de manteiga
- 200 g de creme de leite
- 200 g de leite condensado
- 200 g de bananada Ralston
- 2 g de sal
- 300 g de xerém de caju
- 100 g de banana passa



Caramelize o açúcar, a glucose e o sal. Quando atingir cor âmbar, adicione a manteiga e o creme de leite. Mexa bem. Adicione o leite condensado e a bananada. Siga mexendo até o ponto de enrolar.

Transfira para o plástico filme e refrigere de 8-12h.

Boleie e passe no xerém de caju peneirado. Coloque nas forminhas e cole um pedacinho de banana passa sobre o brigadeiro.

Finalizando a precificação

Aqui você vai aprender a precificação correta do seu brigadeiro. Nada de multiplicar por 3 ou 4. Você vai ver o custo de cada etapa e entender a composição de preço de uma vez por todas.

Recapitulando:

Custo total de MP:	R\$ 42,80
CHF:	R\$ 23,20
Tempo de confecção:	1,5 h
Preço de custo:	$R\$ 42,80 + R\$ 23,20 \times 1,5 \text{ h} = R\$ 77,60$
Preço de venda:	$R\$ 77,60 \times 1,3 = R\$ 100,88$
Preço unitário de venda:	$R\$ 101,00/33 = R\$ 3,06$

Vamos analisar o impacto do preço fazendo uma Receita “gourmet econômica”

1 lata de leite condensado	R\$ 8,00
1 Creme culinário	R\$ 2,50
15 g de glucose	R\$ 0,23
40 g de chocolate em pó 50%	R\$ 1,40
30 g de margarina	R\$ 0,54
75 g de cobertura meio amargo	R\$ 1,68
200 g de confeito nobre	R\$ 7,50
Embalagem	R\$ 9,00
Custo total de MP	R\$ 40,85

Finalizando a precificação

Preço de custo: R\$ 40,85 + R\$ 23,20 x 1,5 h = R\$ 75,65

Preço de venda: R\$ 75,65 x 1,3 = R\$ 98,35

Preço unitário de venda: R\$ 99/33 = R\$ 3,00

Isso mostra que nem toda economia é válida e usar ingredientes melhores te dá um produto superior e de muito mais valor agregado.

Na próxima e última aula,

Vou te mostrar os pontos do brigadeiro para várias finalidades e a escolha dos ingredientes.



Esteja ao vivo na última aula e participe do sorteio de um Kit Ralston



Todas as instruções estão nesse post no meu Instagram.

APOIO

