



6 Receitas para inovar seus *Brigadeiros*



Clés Herrera

Olá,
Que bom que você está aqui.



Eu sou a Cléo Herrera, atuo na confeitaria desde 2014.

Comecei produzindo bem casados, depois macarons, bolos, brownies, doces, suspiros ... UAU como a confeitaria mudou a minha vida e a minha rotina também.

Na minha trajetória eu precisei me reinventar diversas vezes.

E essa masterclass é um atalho se você está passando por esta fase.

Por isso, não poderia ser diferente, escolhi te ensinar 6 receitas de brigadeiros.

Além de ser uma paixão nacional.

Possui um valor agregado muito forte quando vendemos "kit festas" afinal qual festa não tem brigadeiro ?????

E não apenas isso.

Serve de base para inovar os recheios da sua produção.

E o convite que te faço é aproveite. Fiz com muito carinho, especialmente a você.

Te desejo muito sucesso.

E espero que essas receitas possam te trazer muitos momentos felizes, além de clientes.

Um grande abraço,

Cléo Herrerda

Você conhece a história da origem do Brigadeiro?

Ficou popular por volta de 1940, onde as mulheres vendiam o doce em comícios em defesa de Eduardo Gomes, candidato à presidência e brigadeiro da Força Aérea.

O slogan da campa era “Vote no brigadeiro que é bonito e solteiro”.

Ficando conhecido como “o doce do brigadeiro” pois era vendido durante a campanha, tentando conquistar votos através do paladar dos eleitores.

O doce foi um sucesso, mas o candidato acabou por não ser eleito.



Receita dos
Brigadeiros da
Cléo Herrera

Brigadeiro de Laranja

Ingredientes

- 1 Lata de Leite Condensado;
- Suco de Laranja;
- 1 Caixa de Creme de Leite;
- 10gr de Manteiga;
- 50gr de Chocolate Branco;
- Raspas da laranja.

Modo de Preparo:

Disponível na aula 1.

Brigadeiro de Banana

Ingredientes

- 2 Latas de Leite Condensado;
- 2 Bananas Nanica;
- 100gr de Creme de Leite;
- 50gr de Chocolate Branco;
- 10gr de Manteiga

Modo de Preparo:

Disponível na aula 1.

Obrigada



@cleoherrera



Cléo Herrera



Cleoherrera