

carta de brigadeiros

receitas exclusivas de brigadeiro, preparadas na hora que o pedido é feito, para fazer feliz quem prova

Clássicos

os mais pedidos no ateliê

Tradicional • massa de chocolate ao leite 45% cacau, coberta com confeito de chocolate ao leite. É o brigadeiro, brigadeiro.

Noir • massa de chocolate 70% cacau, coberta com confeito de chocolate noir. Não é amargo, é intenso e menos doce que o tradicional.

Pistache • massa de pistache, coberta com lâminas de pistache levemente tostadas. Não tem chocolate.

Avelã • massa de chocolate ao leite com gianduia, coberta com lâminas de avelã levemente tostadas. Tem o efeito curativo de uma colher cheia de Nutella.

Leite Ninho • massa de chocolate branco com um toque acentuado de leite, coberta com farofa de leite Ninho – é o brigadeiro com o sabor da infância.

Limão-siciliano • massa de chocolate branco com limão-siciliano, coberta com raspas de chocolate branco. Docinho refrescante.

Mel • massa de chocolate ao leite com mel silvestre, coberta com raspas de chocolate ao leite. Inspirado em variações antigas de brigadeiro, que levavam mel puro na receita.

Fava de baunilha com cookies • massa de chocolate branco aromatizada com fava de baunilha e gotas de chocolate, coberta com farofa crocante de cookies. É o que os nossos amigos lá nos Estados Unidos chamam de cookies'n cream.

Vinho do porto • massa de chocolate ao leite 45% cacau com vinho do porto, coberta com raspas de chocolate amargo 80% cacau.

Gianduia • massa de chocolate ao leite com avelãs tostadas, coberta com confeito de chocolate ao leite. Mesma receita do brigadeiro de avelã, mas com confeito de chocolate.

Doce de leite com nozes • massa de doce de leite, coberta com uma perfumada farofa de nozes tostadas.

Baileys • massa de chocolate ao leite 45% cacau com irish cream, coberta com confeito de chocolate ao leite.

Frutas frescas e secas

do pomar para a panela

Coco fresco • massa de chocolate branco com coco fresco, coberta com lâminas de coco levemente tostadas.

Paçoca • massa de chocolate branco e manteiga de amendoim, coberta com paçoca de amendoim.

Amêndoa de cacau • massa de chocolate 70% cacau com pedacinhos crocantes de amêndoa de cacau torrada.

Brasileiros

todo brigadeiro é 100% nacional, mas estes tem um bocadinho de Brasil

Cachaça artesanal • massa de chocolate ao leite 45% cacau com cachaça artesanal, coberta com confeito de chocolate ao leite – apesar de ser feito com cachaça, este brigadeiro é bem pouco alcoólico.

Castanha-do-pará • massa de chocolate branco com castanhas, coberta com lascas de castanhas-do-pará levemente tostadas.

Castanha de caju • massa de chocolate ao leite 45% cacau, coberta com pedacinhos de castanha de caju.

Doce de leite com coco queimado • massa de doce de leite, coberta com lâminas de coco levemente tostadas. Foi o primeiro brigadeiro que aprendi a fazer com a minha avó, tem gosto de fazenda.

Especiarias

temperos que adoçam os sentidos

Masala • massa de chocolate ao leite 45% cacau com especiarias indianas, coberta com chocolate ao leite. Dos exóticos, é o mais unânime.

Flor de sal • massa de doce de leite com flor de sal, finalizado com raspas de chocolate aromatizadas com caramelo.

Menta • massa de chocolate ao leite com redução de menta, coberta com confeito de chocolate amargo. Lembra da mentinha? Igual.

Brigadeiros divertidos

para animar a festa, salve simpatia!

Tradicional crocante • massa de chocolate ao leite 45% cacau, coberta com chocolate ao leite especial crocante. Bem croc croc.

Chocolate branco • massa de chocolate branco, coberta com confeito de chocolate branco. Suave, porém um pouco mais doce que o brigadeiro tradicional.

Chocolate branco crocante • massa de chocolate branco, coberta com confeito de chocolate branco crocante. Cremoso e crocante ao mesmo tempo.

Noir crocante • massa de chocolate 70% cacau, coberta com confeito de chocolate amargo crocante. Crocante, cremoso, bem pouco doce.

P&B • massa de chocolate ao leite e chocolate branco, coberta com raspas de chocolate mesclado. Para quem está em dúvida entre o tradicional e o chocolate branco.

Ninho crocante de morango • massa de chocolate branco com um toque acentuado de leite, coberta com crocante de morango.

Brigadeiros diets

para quem não pode comer açúcar, mas sempre começa pela sobremesa

Tradicional • massa de chocolate ao leite 45% cacau diet, coberta com raspas de chocolate ao leite diet. É o brigadeiro, brigadeiro.

Chocolate branco • massa de chocolate branco diet, coberta com raspas de chocolate branco diet.

Noir • massa de chocolate 50% cacau, coberta com raspas de chocolate 50% cacau diet.

Nossa linha diet é preparada com amor e sucralose, um adoçante natural, com sabor bem próximo ao do açúcar.