

# Montagem Brigadeiros & Explosivos

Por Daiana Caldeira







# MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



1. Separe todo material, luvas, manteiga ou gordura hydrogenada para passar nas mãos, massa de brigadeiro, forminha de nº 5 ou 4, balança, chocolate fracionado derretido, forma de esferas BWB, leite condensado ou calda para recheio, saco de confeitar, tesoura.



2. Preencha a forminha até a linha de marcação com cobertura fracionada sabor chocolate.



2. Preencha a forminha até a linha de marcação com cobertura fracionada sabor chocolate.



3. Coloque o silicone pressionando levemente, observe se os silicones estão no lugar certo, tem 4 redondo e 4 ovais e os silicones devem ficar no local respectivo.







## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



4. Coloque todos os silicones.



6. Apóie numa base reta e pressione com a ponta dos dedos entre nas esferas.



5. Coloque a parte de cima sem pressionar.



7. Não tem problema se o chocolate passar do orifício, leve para geladeira e deixe gelar até ficar opaco.





## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



8. Quando tiver totalmente opaco, retire da geladeira para desenformar.



10. Retire o silicone com cuidado



9. Retire a parte de cima da tampa.



11. Traga o silicone para o centro soltando delicadamente da forma.







## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



12. Solte o silicone por completo.



14. O restante do chocolate pode ser derretido novamente, guarde o.



13. Vá quebrando toda lateral que excedeu a esfera, retirando o excesso.



15. Separe as bandas das esferas, as achatadas das arredondadas.







## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



16. Com o auxílio de uma faca fure o lado mais arredondado que será o mais fino.



18. Fure apenas as 4 redondas.



17. Faça o mesmo com as 4 bandas mais redondas.



19. Pegue a parte sem furar e passe a mesma cobertura que usou para fazer as esferas nas bordas.





## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



20. Tampe com a parte furada.



22. Coloque o recheio da sua preferência, no caso usamos leite condensado, mas pode ser Nutella, ou alguma calda.



21. Após fechar todas as esferas vamos para o recheio.



23. Preencha até o topo.





## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



24. Usamos a esfera de 20mm que pesará com o leite condensado em média de 10g.



26. Faça uma bolinha com o brigadeiro enrolando o.



25. Complete com mais 10g de massa de brigadeiro.



27. Amasse o brigadeiro na palma da mão.





## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



28. Coloque o brigadeiro em cima da esfera tampando o orifício.



30. Enrole como um brigadeiro até ficar lisinho.



29. Envolve toda a esfera com cuidado, por completo.



31. O brigadeiro explosivo ficará com 20g no total.





## MONTAGEM BRIGADEIROS EXPLOSIVOS



32. Enrole no granulado ou confeito da sua preferência.



33. Faça o mesmo com qualquer sabor que desejar.