

**E-BOOK**  
**COMPLETO**



*Brigadeiros*  
*Gourmet*

## Sumário

<b>Introdução.....</b>	<b>07</b>
<b>Capítulo 1: O que é brigadeiro gourmet?.....</b>	<b>09</b>
<b>Capítulo 2: Itens essenciais para a produção de brigadeiro gourmet.....</b>	<b>12</b>
• Medidores .....	13
• Para mexer .....	13
• Panelas .....	14
• Decoração .....	14
<b>Capítulo 3: As melhores receitas de brigadeiro gourmet para você começar....</b>	<b>15</b>
• Receitas .....	16 a 54
<b>Capítulo 4: Quanto você pode ganhar vendendo brigadeiros gourmet.....</b>	<b>57</b>
• Como calcular seu lucro? .....	58
<b>Capítulo 5: Como vender brigadeiros gourmet.....</b>	<b>59</b>
• Onde vender os brigadeiros?.....	58
<b>Capítulo 6: Como divulgar seu negócio de brigadeiro gourmet online .....</b>	<b>61</b>
• Dicas para vender na internet.....	62
• Dicas para vender fora da internet.....	62
<b>Conclusão.....</b>	<b>64</b>

**© Copyright – Todos os direitos reservados.**

De nenhuma forma é legal reproduzir, duplicar ou transmitir qualquer parte deste documento, tanto em meios eletrônicos como impressos. A gravação desta publicação é estritamente proibida e não é permitido qualquer armazenamento deste documento, a menos que haja permissão por escrito por parte do editor. Todos os direitos reservados. As informações contidas neste documento são declaradas como verdadeiras e consistentes, sendo que qualquer responsabilidade em termos de desatenção ou de outro motivo, por qualquer uso ou abuso de quaisquer políticas, processos ou instruções aqui contidos é de responsabilidade única e exclusiva do leitor. Sob nenhuma circunstância, qualquer responsabilidade legal ou culpa será imposta ao editor, referente a qualquer tipo de reparação, dano ou perda monetária causados por informações aqui contidas, direta ou indiretamente. Os respectivos autores são os proprietários de todos os direitos não detidos pelo editor.

**Aviso Legal:**

Este livro é protegido por direitos autorais, sendo exclusivamente destinado para uso pessoal. Você não pode alterar, distribuir, vender, usar, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste livro sem o consentimento do autor ou do proprietário dos direitos autorais. Ações legais serão tomadas em caso de violação.

## **Isenção de Responsabilidade**

Observe que as informações contidas neste documento são exclusivamente destinadas a fins educacionais e de entretenimento. Todos os esforços possíveis foram realizados para fornecer informações completas, precisas, atualizadas e confiáveis. Nenhuma garantia de qualquer tipo está expressa ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional. Ao ler este documento, o leitor concorda que, sob nenhuma circunstância, sejam responsáveis por quaisquer prejuízos, diretos ou indiretos, incorridos como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não se limitando a erros, omissões ou imprecisões.

## Sobre o Autor

[SEU NOME] é um empreendedor residente no [SEU PAÍS], que adora compartilhar conhecimento e ajudar outras pessoas no tópico referente a [TÓPICO].

[SEU NOME] é uma pessoa dedicada, que sempre se esforça ao máximo para ir além. Palavras De Sabedoria de [SEU NOME]

"Eu acredito que não há segredos para se tornar bem-sucedido na vida. E eu realmente acredito que o resultado do verdadeiro sucesso na vida é proveniente do trabalho duro, da preparação e, o mais importante de tudo, do aprendizado através das falhas."

Se você quiser saber mais sobre [SEU NOME], por favor visite:

[SEU WEBSITE]

# INTRODUÇÃO



*Brigadeiros  
Gourmet*

## Introdução

Qualquer pessoa ama ouvir a palavra brigadeiro, não é mesmo? E quando o nome brigadeiro vem acompanhado do gourmet, nem se fala. Além de ser uma opção incrivelmente deliciosa, os brigadeiros gourmets também agradam os olhares, pois são opções bonitas e perfeitamente decoradas, com um toque bastante especial da culinária gourmet.

Além do sabor, estes brigadeiros ganha o coração das pessoas por uma razão ainda maior.

Isso porque eles transformam a vida de diversas pessoas, pois podem se transformar em uma verdadeira fonte de renda para diversas pessoas que passaram a fazer dessa sua principal fonte de renda. A venda de brigadeiros gourmet é uma opção de baixo investimento e com grandes possibilidades de lucros.

Você pode começar hoje mesmo a vender o brigadeiro gourmet, produzindo na sua própria cozinha com utensílios acessíveis e práticos que sem dúvidas você já possui em sua cozinha.

Mas, o que é preciso para entrar nesse mercado com o pé direito e produzir brigadeiros deliciosos para vender?

É exatamente isso que você vai conferir neste ebook, o que é preciso para começar, o que você precisa aprender para ter sucesso com suas vendas e muito mais.

Boa leitura!



# Brigadeiros Gourmet

**CAPÍTULO 01**

**O QUE É BRIGADEIRO  
GOURMET?**



## Capítulo 1: O que é brigadeiro gourmet?

O brigadeiro gourmet é totalmente diferente do brigadeiro comum, não só sabor como também na apresentação do produto.

A palavra gourmet é acrescentada aos alimentos que passam por um estilo de produção mais elaborado e requintado, sempre de acordo com as principais exigências dos consumidores. Estes alimentos chamados gourmet, possuem um gosto mais apurado, com uma maior qualidade e uma apresentação bastante requintada do prato ou bebida caracterizada como gourmet.

A palavra gourmet é associada à “alta cozinha”, que engloba a arte culinária criada de uma forma mais criteriosa, com produtos de alta qualidade e com uma apresentação artista bastante cuidadosa.

“Gourmet” é uma palavra de origem francesa, com um significado que remete à uma pessoa que conhece e compreende bebidas de boa qualidade e iguarias, além também de conhecedores de bons vinhos.

Atualmente, a palavra se tornou difundida em diversos idiomas e o conceito que a envolve tornou-se amplo, sempre prezando a qualidade e os prazeres de determinados pratos e bebidas.

Gourmet também se dá à um produto de produção única, um produto com design exclusivo e arrojado, com características únicas, que costuma ser intitulado como um produto de linha “premium”, produtos diferenciados e com bastante valor.

Atualmente, a culinária gourmet tornou-se amplamente explorada, atingindo produtos mais caros e requintados como também alimentos mais simples como os hambúrgueres, brigadeiros, bolos (bolos de pote, bolos mais requintados), cupcakes e até mesmo versões requintadas de coxinhas.

A culinária gourmet, portanto, é conhecida por sua qualidade e sofisticação. Por apresentar produtos deliciosos e atrativos, com uma imagem que faz com que o consumidor sinta o desejo de experimentar e claro, repetir a dose.

Quando se começa a trabalhar com brigadeiros gourmet é importante saber que o mais importante nessa produção são os ingredientes de alta qualidade, afinal, estes não são os simples brigadeiros feitos na panela ou os brigadeiros que encontramos nas festas de aniversário, mesmo que ambas as opções sejam deliciosas.

A principal característica da culinária gourmet, como dito anteriormente é o toque refinado, a forma diferente de preparo, os ingredientes e apresentação do brigadeiro. Além também de que dentro da culinária gourmet existirem diversas opções diferentes de brigadeiros, o estilo gourmet é o que o torna diferente e refinado, tornando essas opções de brigadeiros mais caros e lucrativos, uma excelente ideia de novo negócio.

Mas, para que este novo negócio realmente funcione e seja lucrativo, é necessário adquirir informação e aprendizado, mas o retorno costuma ser excelente para quem investe neste negócio, principalmente atualmente, onde o consumo do brigadeiro gourmet ganhou popularidade, seja no dia a dia ou nas festas.





# Brigadeiros Gourmet



## CAPÍTULO 02

ITENS ESSENCIAIS PARA A  
PRODUÇÃO DE BRIGADEIROS  
**GOURMET**

Para quem está começando um negócio de brigadeiro gourmet é essencial saber quais são os itens essenciais para produzir os brigadeiros e principalmente qual é o melhor material para se utilizar na sua produção.

Por ser uma opção mais requintada de brigadeiros, as pessoas ficam com bastante dúvida do que comprar para começar seu novo negócio.

Conheça a seguir tudo que você precisará para começar a lucrar com a produção de brigadeiros gourmet.

## **Medidores**

Os itens para medida como por exemplo, colheres e recipientes adequados, são essenciais para a produção dos brigadeiros gourmet. Por serem diferenciados, você não poderá simplesmente produzir a receita a partir do que você acredita ser necessário, ou seja, os ingredientes não poderão ser colocados apenas no olho.

Essa ideia pode até funcionar, mas as receitas gourmet exigem as medidas adequadas para proporcionar o sabor desejado, o sabor refinado do brigadeiro gourmet, além de ser essencial que seus brigadeiros para venda tenham sabor e tamanho padrão.

Ou seja, os clientes que você conquistar desejarão sentir o mesmo sabor sempre que comprarem seu brigadeiro, e é sempre importante que você produza os doces iguais ou até mesmo melhores.

Para isso, nada melhor do que usar e abusar do uso das medidas.

## **Para mexer**

Poucos sabem, mas os profissionais que utilizam suas cozinhas para produção profissional de doces e alimentos em geral não podem usar colheres de pau. Essa é uma proibição da Anvisa, pois a colher de pau contém diversas ranhuras que acumulam germes e não são higiênicas.

Claro que isso não te impede de utilizar uma colher de pau para a produção dos brigadeiros gourmet em casa para vender, mas a recomendação é para uso de espátulas e demais mexedores de silicone, pois não acumulam sujeira e são fáceis de limpar.

Sinta-se livre para mexer com o que achar melhor para sua produção, sempre com atenção à higiene na hora de produzir seus brigadeiros gourmet.