



Morango do AMOR

By: Dayanne Monteiro



CamScanner

Apresentação!

Dayanne Monteiro (Tia Day)

Há 12 anos, Dayanne Monteiro deu um basta em um relacionamento abusivo e decidiu recomeçar do zero. Foi na confeitaria que ela encontrou forças para se reconstruir, transformar sua realidade e ajudar outras mulheres a fazerem o mesmo — com dignidade, propósito e liberdade financeira.

Formada em Gastronomia e atualmente pós-graduanda em Confeitaria e Panificação, Tia Day se consolidou como uma das maiores referências da confeitaria brasileira, conhecida pelo seu ensino acessível, técnica impecável e resultados reais.

Hoje, ela comanda sua própria escola de confeitaria em Petrolina-PE, onde ministra cursos presenciais e on-line todos os meses para alunos de diversas regiões do país, e fora do país. Os cursos abrangem desde técnicas básicas até receitas profissionais, estruturação de bolos, vendas e estratégias para quem deseja viver da confeitaria.

Com quase 2 milhões de seguidores nas redes sociais, Tia Day inspira diariamente milhares de confeitadeiras e empreendedores(as) que sonham em transformar seu talento em uma fonte de renda sólida e gratificante.

Neste material especial, você vai aprender todos os detalhes sobre um dos doces mais desejados do momento: o Morango do Amor — uma releitura brilhosa, crocante, elegante e altamente lucrativa do clássico das festas juninas.

Se você está aqui, é porque acredita que confeitaria é mais que receita. É ferramenta de transformação. E a Tia Day está pronta pra te mostrar como.



O Morango do Amor

O Morango do Amor é uma releitura moderna e irresistível do tradicional doce de festa junina. Com um acabamento ultra brilhoso e aspecto “instagramável”, ele conquistou não apenas o público que ama doces, mas também empreendedores da confeitaria que enxergaram ali uma oportunidade lucrativa.

Mais do que um doce bonito, ele une praticidade, sabor marcante, textura crocante e forte apelo visual — tudo o que o mercado atual mais valoriza.

Alta demanda, baixo custo e excelente margem de lucro.

Esse é um produto que exige poucos ingredientes, mas entrega um resultado final sofisticado e **vendável o ano todo**, especialmente em datas comemorativas.

Seja para montar kits, vender individualmente ou destacar seu cardápio nas redes sociais, o Morango do Amor é uma excelente porta de entrada para quem quer faturar com confeitaria ou ampliar sua linha de produtos.

Utensílios e Ferramentas



Panela



Fogão



Termômetro



Balança



Utensílios e Ferramentas



Utensílios e Ferramentas Essenciais

Panela de fundo grosso

Indispensável para garantir que a calda cozinhe de maneira uniforme, evitando queimar o açúcar nas laterais ou no fundo.

Fogão (gás ou elétrico)

O controle da temperatura é essencial para atingir o ponto ideal da calda. O fogo médio é o mais indicado para esse preparo.

Termômetro culinário

Usado para acompanhar a temperatura exata da calda. O ponto ideal geralmente fica entre 145°C a 150°C — garantindo brilho, crocância e estabilidade no doce.

Balança digital

Para pesar os ingredientes com precisão, especialmente o açúcar, a água e o corante, evitando erros que comprometam a textura final.

Utensílios e Ferramentas



Recipiente
para
Congelamento



Faca



Espátula
de Silicone



Luva



Espátula
de Ponta
Fina



Palito de
Churrasco



Tábua de Carne
Grande



Bowl



Pano de
Prato



Pano
Multiuso



Colher



Papel
Toalha



Embalagem para
Morango do Amor



Utensílios e Ferramentas



Utensílios e Ferramentas – Parte 2

Recipiente para congelamento

Usado para armazenar morangos ou recheios que precisam de conservação. Ideal que seja com tampa e material atóxico.

Faca

Fundamental para o corte preciso da base dos morangos ou ajustes finos antes da finalização.

Espátula de silicone

Auxilia na mistura de ingredientes na panela sem danificar o fundo e evita o acúmulo de resíduos. Ideal para mexer caldas.

Luva térmica ou de proteção

Essencial para manipular utensílios quentes ou trabalhar com caldas em alta temperatura, evitando queimaduras.

Espátula ponta fina

Perfeita para aplicação detalhada de recheios ou alisamento, proporcionando acabamento mais preciso e profissional.

Palito de churrasco

Usado para espetar o morango antes da calda, facilitando o mergulho e manuseio durante a secagem.

Tábua de carne branca grande ou tapete de silicone

Superfícies ideais para apoiar os morangos durante a preparação. O tapete de silicone é antiaderente e facilita a limpeza.

Bowl (tigela)

Utilizado para preparar ou resfriar ingredientes. Prefira de vidro ou inox para melhor controle térmico.

Utensílios e Ferramentas



Pano de prato limpo

Para secar os morangos após a lavagem, garantindo que estejam completamente secos antes da calda.

Pano multiuso (descartável ou lavável)

Indicado para higienização rápida da bancada, utensílios ou para manter o ambiente de trabalho limpo.

Colher (de silicone ou inox)

Usada para misturar caldas ou recheios, ou até servir pequenas porções durante o preparo.

Papel toalha

Importante para secagem final dos morangos, absorvendo qualquer umidade residual.

Embalagem para o Morango do Amor

Pode ser saquinho celofane, caixinha personalizada ou potinho com tampa. Valoriza o produto final e garante higiene e praticidade para o cliente.



Ingredientes do Morango do Amor

Entenda a função de cada componente para alcançar uma calda perfeita, brilhante, crocante e estável.

Morango Fresco

É o protagonista da receita. Ao ser envolvido pela calda quente, promove a caramelização e forma a estrutura crocante e vitrificada que caracteriza o morango do amor.

Água

Ajuda a dissolver o açúcar no início do preparo e facilita a mistura com os demais ingredientes, além de permitir atingir o ponto de quebra dura ($\pm 150^{\circ}\text{C}$), ideal para formar a casquinha perfeita.

Glucose de Milho

Previne a cristalização do açúcar, garantindo brilho e estabilidade à calda. É indispensável. Além disso, contribui para o sabor, suavizando o toque ácido do vinagre ou limão.

Vinagre de Álcool Branco ou Suco de Limão

Ambos têm função semelhante: promovem a inversão parcial da sacarose, evitando a cristalização e resultando numa calda mais estável. Também equilibram o sabor com uma leve acidez.

Corante Alimentício Hidrossolúvel (em pó ou em gel)

Responsável pela cor vibrante e irresistível do Morango do Amor. Dê preferência aos corantes hidrossolúveis próprios para caldas quentes — eles suportam altas temperaturas, têm alto poder de pigmentação e oferecem resultado visual mais atrativo.

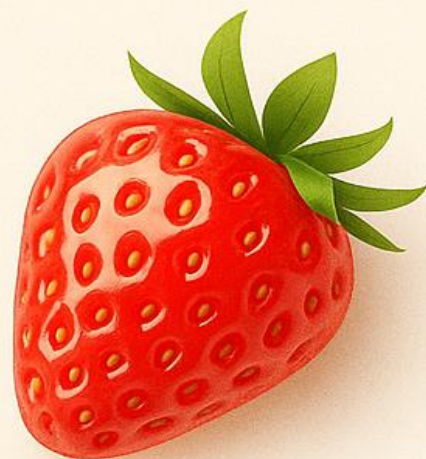


✨ ✨ **Pó Cintilante:** **o toque final de** **brilho e** **sofisticação**



- **Função:** Não interfere no sabor, mas transforma o visual do doce com um brilho luxuoso e acabamento profissional. Ideal para destacar o produto em vitrines, eventos e redes sociais.
- **Aplicação;** Deve ser aplicado após a calda estar completamente fria e seca, com a ajuda de um pincel seco e macio. O efeito cintilante aparece imediatamente, trazendo sofisticação e efeito "instagramável".
- **Dica de ouro:** Os tons dourado, rose gold ou perolado são os mais usados, mas você pode ousar nas cores dependendo da proposta do seu cardápio!





Vamos à Receita e Preparo



Recheio 1 – Brigadeiro Gourmet

Ingredientes:

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de chocolate em pó (50% cacau)
- 50 g de chocolate nobre em gotas



Modo de Preparo:

1. Em uma panela de fundo grosso, adicione o leite condensado, o creme de leite e chocolate em pó.
2. Com o fogo ainda desligado, misture bem com um fouet até o chocolate se dissolver completamente, evitando a formação de grumos.
3. Leve ao fogo médio e cozinhe, mexendo sempre, até obter o ponto de brigadeiro firme (massa pesada que se desprende do fundo da panela).
4. Desligue o fogo e adicione o chocolate em gotas, mexendo até derreter e incorporar completamente ao creme.
5. Transfira o brigadeiro para um recipiente limpo, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar completamente antes de utilizar.



CamScanner



Recheio 2 – Brigadeiro de Leite Ninho

Ingredientes:

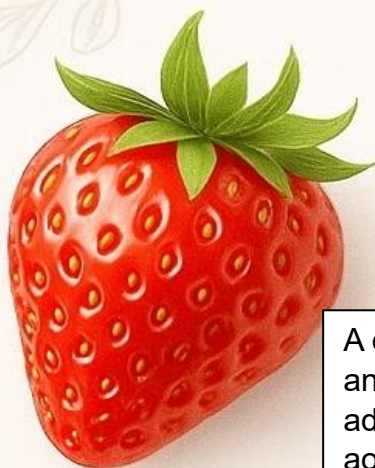
- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 50 g de leite em pó (fpo Ninho)
- 10 g de manteiga sem sal
(ou margarina)

Modo de Preparo:

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o creme de leite e o leite em pó.
2. Com um fouet, misture bem até o leite em pó se dissolver completamente.
3. Adicione a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo constantemente para evitar que grude no fundo.
4. Cozinhe até atingir o ponto de brigadeiro firme, com textura de bloco pesado.
5. Transfira o recheio para outro recipiente, cubra com plástico filme em contato e deixe esfriar totalmente antes de usar.



licenciado para - michelvelite9@gmail.com - 1088292483 - Protegido por Eduzz.com



Escolha, Higienização, Manipulação e Revestimento dos Morangos

A excelência do Morango do Amor começa muito antes da calda: ela nasce na escolha e preparo adequado da fruta. Cada etapa, da higienização ao revestimento com brigadeiro, influencia diretamente no resultado final — tanto na apresentação, quanto na textura, segurança e durabilidade do produto.



Escolha dos Morangos

Opte por morangos frescos, firmes e com tamanho médio a grande. A coloração deve ser vermelha intensa e uniforme, sem manchas escuras ou amassados. O cálice (folhinha verde) deve estar intacto e bem preso à fruta, o que indica frescor.

Higienização e Secagem

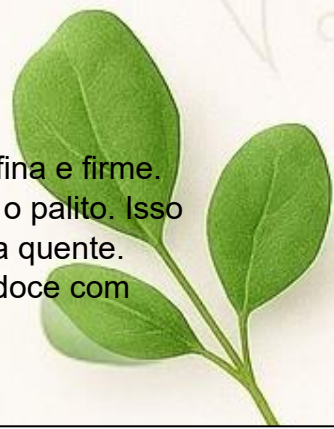
1. **Seleção:** Retire os morangos que estiverem amassados ou com sinais de deterioração.
2. **Lavagem:** Lave os morangos ainda com o cabinho em água corrente.
3. **Desinfecção:** Deixe de molho em solução clorada (1 colher de sopa de hipoclorito de sódio para 1 litro de água) por 10 minutos.
4. **Enxágue:** Enxágue em água potável.
5. **Secagem:** Disponha sobre papel toalha ou pano limpo e seque um a um cuidadosamente, garantindo que não fique umidade residual.

A secagem é uma etapa crucial! A presença de água compromete a aderência do brigadeiro e interfere na cristalização da calda, podendo causar rachaduras ou bolhas.

Revestimento com Brigadeiro

Após a secagem, não espete o morango ainda! Primeiro, ele será revestido com o brigadeiro de sua preferência, como o Brigadeiro Gourmet tradicional ou o Brigadeiro de Leite Ninho.

1. **Porção de brigadeiro:** pese aproximadamente 40 g de brigadeiro para cada morango médio.
2. **Modelagem:** com as mãos higienizadas e levemente untadas com manteiga sem sal, envolva completamente o morango com o brigadeiro, moldando-o no formato de coxinha — mais fino na ponta e mais largo na base.

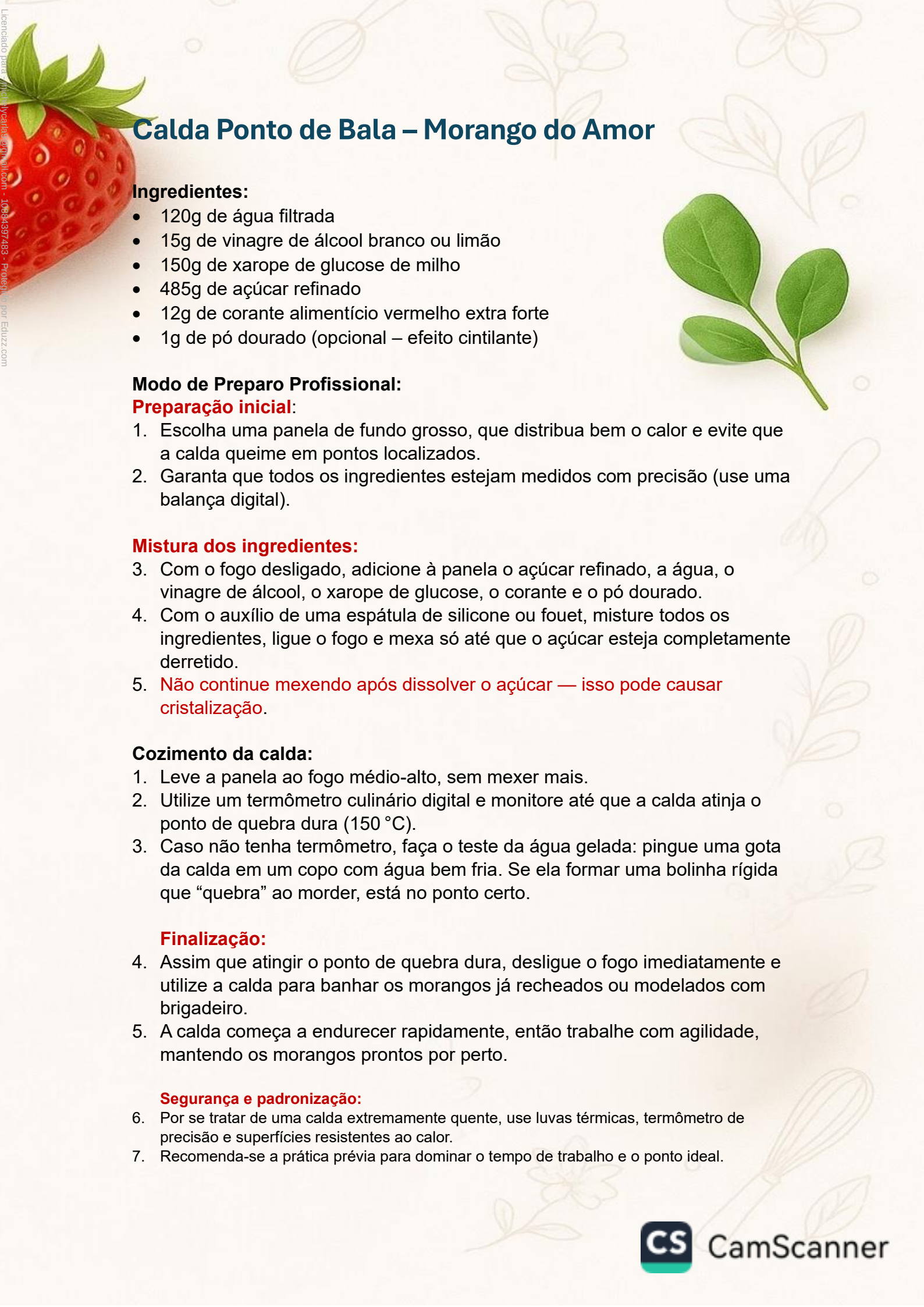
- 
- 
3. **Ajustes:** certifique-se de que o brigadeiro esteja bem distribuído, sem rachaduras ou acúmulos. Isso vai garantir uma cobertura lisa e uniforme na hora de aplicar a calda.

Espetagem com Palito

Somente após o brigadeiro estar moldado:

1. Utilize palitos de churrasco ou espeto de doces, com ponta fina e firme.
2. Espete pela base mais larga da coxinha, centralizando bem o palito. Isso proporciona firmeza e estabilidade durante o banho na calda quente.
3. Evite ultrapassar a fruta com o palito — ele deve segurar o doce com segurança, sem atravessá-lo completamente.

Com essa preparação cuidadosa, você garante um Morango do Amor recheado bem estruturado, com acabamento profissional e sabor marcante, perfeito para encantar visualmente e conquistar no paladar.



Calda Ponto de Bala – Morango do Amor

Ingredientes:

- 120g de água filtrada
- 15g de vinagre de álcool branco ou limão
- 150g de xarope de glucose de milho
- 485g de açúcar refinado
- 12g de corante alimentício vermelho extra forte
- 1g de pó dourado (opcional – efeito cintilante)

Modo de Preparo Profissional:

Preparação inicial:

1. Escolha uma panela de fundo grosso, que distribua bem o calor e evite que a calda queime em pontos localizados.
2. Garanta que todos os ingredientes estejam medidos com precisão (use uma balança digital).

Mistura dos ingredientes:

3. Com o fogo desligado, adicione à panela o açúcar refinado, a água, o vinagre de álcool, o xarope de glucose, o corante e o pó dourado.
4. Com o auxílio de uma espátula de silicone ou fouet, misture todos os ingredientes, ligue o fogo e mexa só até que o açúcar esteja completamente derretido.
5. **Não continue mexendo após dissolver o açúcar — isso pode causar cristalização.**

Cozimento da calda:

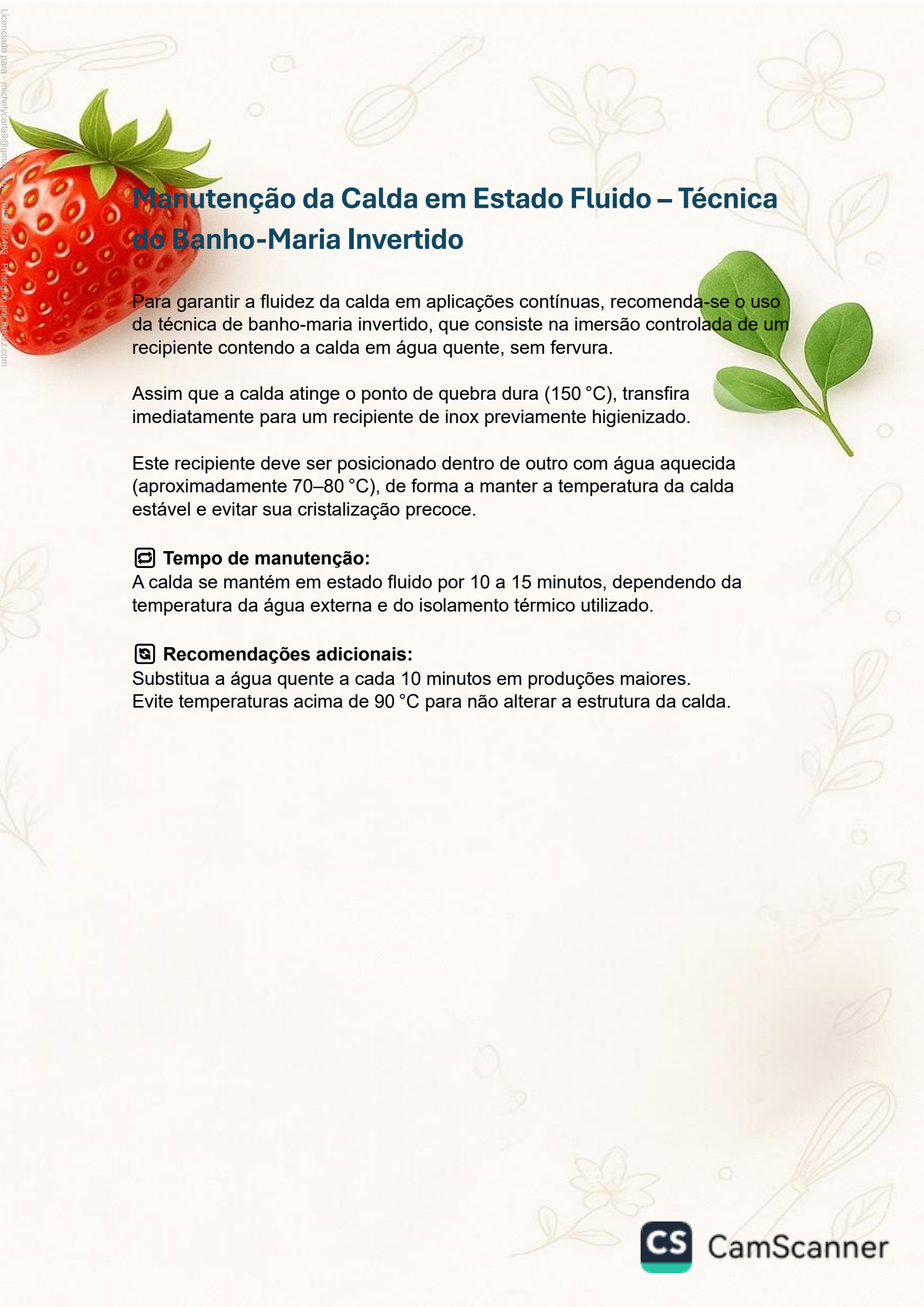
1. Leve a panela ao fogo médio-alto, sem mexer mais.
2. Utilize um termômetro culinário digital e monitore até que a calda atinja o ponto de quebra dura (150 °C).
3. Caso não tenha termômetro, faça o teste da água gelada: pingue uma gota da calda em um copo com água bem fria. Se ela formar uma bolinha rígida que “quebra” ao morder, está no ponto certo.

Finalização:

4. Assim que atingir o ponto de quebra dura, desligue o fogo imediatamente e utilize a calda para banhar os morangos já recheados ou modelados com brigadeiro.
5. A calda começa a endurecer rapidamente, então trabalhe com agilidade, mantendo os morangos prontos por perto.

Segurança e padronização:

6. Por se tratar de uma calda extremamente quente, use luvas térmicas, termômetro de precisão e superfícies resistentes ao calor.
7. Recomenda-se a prática prévia para dominar o tempo de trabalho e o ponto ideal.



Manutenção da Calda em Estado Fluido – Técnica do Banho-Maria Invertido

Para garantir a fluidez da calda em aplicações contínuas, recomenda-se o uso da técnica de banho-maria invertido, que consiste na imersão controlada de um recipiente contendo a calda em água quente, sem fervura.

Assim que a calda atinge o ponto de quebra dura (150 °C), transfira imediatamente para um recipiente de inox previamente higienizado.

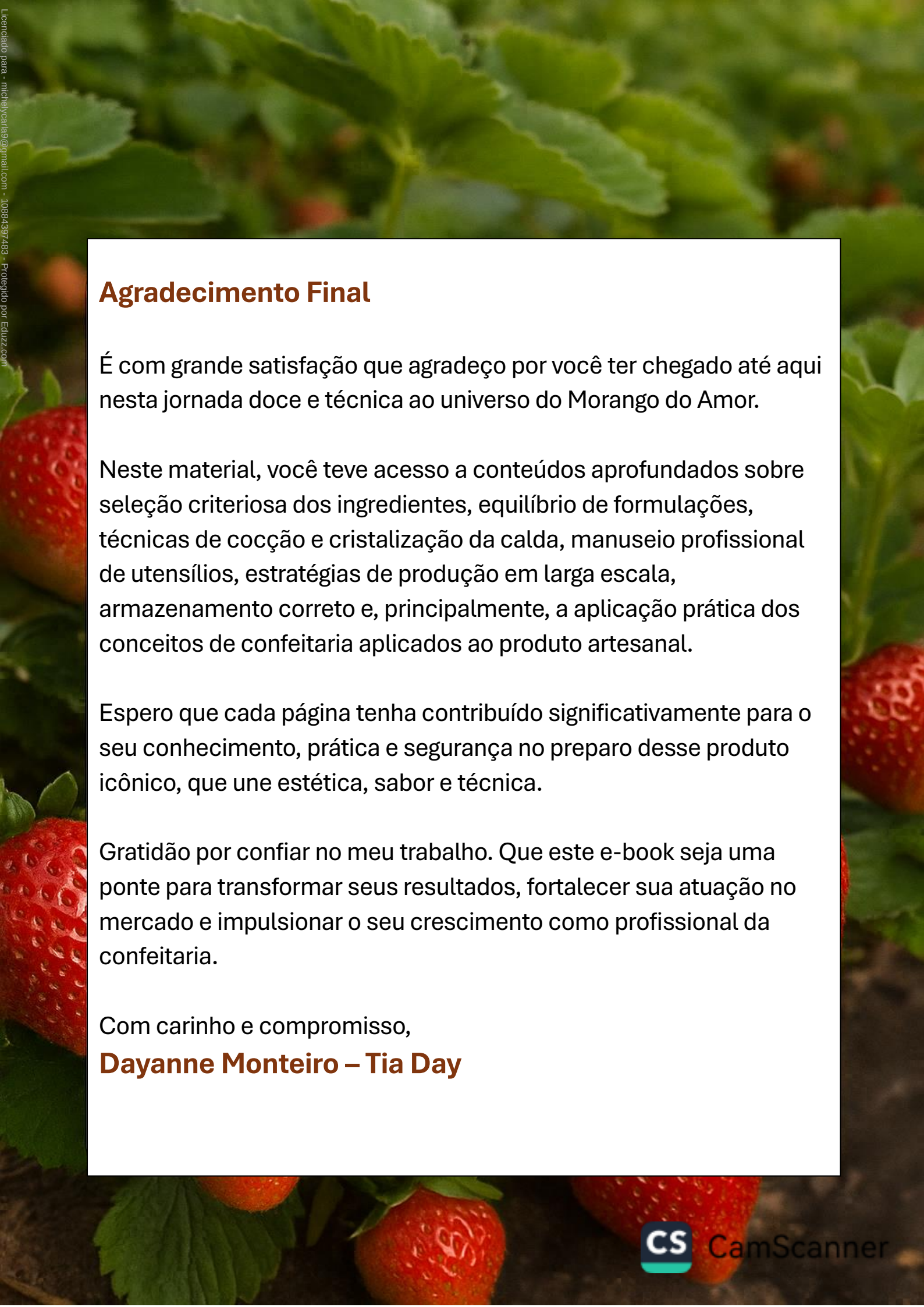
Este recipiente deve ser posicionado dentro de outro com água aquecida (aproximadamente 70–80 °C), de forma a manter a temperatura da calda estável e evitar sua cristalização precoce.

Tempo de manutenção:

A calda se mantém em estado fluido por 10 a 15 minutos, dependendo da temperatura da água externa e do isolamento térmico utilizado.

Recomendações adicionais:

Substitua a água quente a cada 10 minutos em produções maiores.
Evite temperaturas acima de 90 °C para não alterar a estrutura da calda.



Agradecimento Final

É com grande satisfação que agradeço por você ter chegado até aqui nesta jornada doce e técnica ao universo do Morango do Amor.

Neste material, você teve acesso a conteúdos aprofundados sobre seleção criteriosa dos ingredientes, equilíbrio de formulações, técnicas de cocção e cristalização da calda, manuseio profissional de utensílios, estratégias de produção em larga escala, armazenamento correto e, principalmente, a aplicação prática dos conceitos de confeitaria aplicados ao produto artesanal.

Espero que cada página tenha contribuído significativamente para o seu conhecimento, prática e segurança no preparo desse produto icônico, que une estética, sabor e técnica.

Gratidão por confiar no meu trabalho. Que este e-book seja uma ponte para transformar seus resultados, fortalecer sua atuação no mercado e impulsionar o seu crescimento como profissional da confeitaria.

Com carinho e compromisso,

Dayanne Monteiro – Tia Day