

CENTRO UNIVERSITÁRIO BRASILEIRO – UNIBRA
CURSO DE GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA EM
GASTRONOMIA

ARIELLY VALENÇA DE AMORIM
KAROLINA SILVA DE OLIVEIRA
LAUDENIR RAMOS DE ARRUDA NETO

**MICROEMPREENDEDOR: A GOURMETIZAÇÃO DOS
BRIGADEIROS**

RECIFE
2022

ARIELLY VALENÇA DE AMORIM
KAROLINA SILVA DE OLIVEIRA
LAUDENIR RAMOS DE ARRUDA NETO

MICROEMPREENDEDOR: A GOURMETIZAÇÃO DOS BRIGADEIROS

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Centro
Universitário Brasileiro – UNIBRA, como requisito básico para
conclusão do curso tecnólogo em Gastronomia.

Professor Orientador: Pedro Oliveira

RECIFE
2022

Ficha catalográfica elaborada pela
bibliotecária: Dayane Apolinário, CRB4- 1745.

A524m Amorim, Arielly Valença de
Microempreendedor: a gourmetização dos brigadeiros. / Arielly
Valença de Amorim, Karolina Silva de Oliveira, Laudénir Ramos de Arruda
Neto. Recife: O Autor, 2022.

34 p.

Orientador(a): Prof. Pedro Oliveira.

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Centro Universitário
Brasileiro – Unibra. Tecnólogo em Gastronomia, 2022.

Inclui Referências.

1. Brigadeiro. 2. Empreendedorismo. 3. Brigadeiros Gourmets. I. Oliveira,
Karolina Silva de. II. Arruda Neto, Laudénir Ramos de. III. Centro
Universitário Brasileiro - Unibra. IV. Título.

CDU: 641

Dedicamos esse trabalho aos nossos familiares e amigos, por todo apoio e incentivo durante a graduação e nossa futura formação.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus, por tornar tudo isto possível e pela coragem de alcançar à conclusão deste curso.

Aos meus pais, Nadja e Arlindo, por todo apoio, aos meus irmãos, namorado, familiares e amigos que tornaram essa experiência mais leve e gratificante, e a todos que percorreram esse caminho comigo.

A Narely Valença, minha irmã. Que se disponibilizou, aconselhou e nos direcionou pelo caminho a seguir durante todo esse período.

Aos professores, que dividiram conhecimento e que me preparam para o futuro mercado de trabalho com muita dedicação e disciplina.

Ao meu orientador, Pedro Oliveira, pela paciência, disposição e conhecimento compartilhado.

Arielly Valença de Amorim

Agradeço primeiramente a Deus, que permitiu que tudo isso acontecesse ao longo de minha vida, principalmente esses anos como universitário.

Aos professores, que fizeram parte desse período vivenciado e com muita dedicação e paciência conseguiram sanar dúvidas e repassar um pouco do seu conhecimento e experiência profissional.

Ao nosso orientador, Pedro Oliveira, pelo suporte no pouco tempo que lhe coube, pelas suas correções e incentivos.

Agradeço a todos, minha família, parentes e amigos que com seu incentivo me fizeram chegar à conclusão do meu curso e começo de uma nova carreira.

Laudenir Ramos de Arruda Neto

Primeiramente agradeço a Deus, por permitir que tudo isso se tornasse possível e pela sabedoria que ele me permitiu em guiar esses anos de faculdade.

Aos meus familiares e amigos, por terem me apoiando e acreditado em mim, principalmente minha mãe e meus irmãos, Hugo e Camilla, sempre me deram forças, quando eu estava nos momentos difíceis e por terem segurando a minha mão e não permitirem que eu desistisse e terem tornado também tudo isso possível.

Aos professores, que fizeram parte também dessa minha história e parte de cada período, por terem me permitido viver várias experiências boas, por terem

paciência e me orientarem e tirarem as minhas diversas dúvidas, obrigado por terem passado os seus conhecimentos e vivências profissionais.

Ao nosso orientador, Pedro Oliveira, pelo suporte e a dedicação de orientar e passar o seu conhecimento e aprendizado.

Karolina Silva de Oliveira

*"Jamais considere seus estudos como uma
obrigação, mas como uma oportunidade
invejável para aprender".*

(Albert Einstein)

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	11
2	OBJETIVOS	13
2.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	13
3	JUSTIFICATIVA	13
4	METODOLOGIA	13
5	REVISÃO DA LITERATURA E DISCUSSÃO DE DADOS	14
5.1	A história do brigadeiro no Brasil	14
5.2	Como o brigadeiro ficou tão famoso no Brasil?	15
5.3	A história do leite condensado	15
5.4	O surgimento do cacau	16
5.5	Brigadeiro tradicional e o gourmet	17
5.6	História do chocolate	18
5.6.1	Curiosidades sobre o chocolate	18
5.6.2	Como o chocolate chegou no Brasil	19
5.7	Tipos de chocolates mais usados	19
5.7.1	Chocolate amargo	20
5.7.2	Chocolate ao leite	20
5.7.3	Chocolate branco	20
5.7.4	Chocolate Ruby	20
5.7.5	Chocolate nobre	21
5.7.6	Chocolate fracionado	21
5.8	O que é Microempreendedor?	22
5.9	Quantos MEI existem no Brasil?	23
5.10	Receitas de brigadeiros gourmet	24
5.10.1	Brigadeiro gourmet chocolate ao leite	24
5.10.2	Brigadeiro de paçoca	25
5.10.3	Brigadeiro de limão	26
5.10.4	Brigadeiro ninho com nutella	27
5.10.5	Brigadeiro de churros	28
5.10.6	Brigadeiro de Oreo	29
5.11	Depoimento da doceira Valença	30
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	30
	REFERÊNCIAS	32

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Brigadeiro tradicional	15
Figura 2. Fruto do cacau	17
Figura 3. Tipos de brigadeiros gourmet	18
Figura 4. Tipos de chocolate	19
Figura 5. Microempreendedora	23
Figura 6. Brigadeiro gourmet chocolate ao leite	24
Figura 7. Brigadeiro de paçoca	25
Figura 8. Brigadeiro de limão	26
Figura 9. Brigadeiro ninho com Nutella	27
Figura 10. Brigadeiro de churros	28
Figura 11. Brigadeiro de Oreo	29

RESUMO

O Brigadeiro é um doce tradicional brasileiro, de amplo consumo. É comercializado em diversos empreendimentos, e faz parte da cultura gastronômica de todas as regiões do país. Mas, infelizmente, poucos sabem da sua história. Este talvez seja um dos doces mais democráticos do Brasil, pois pode ser facilmente encontrado em todos os lugares. É possível degustar um brigadeiro nos restaurantes mais caros e refinados das capitais. Ele também pode ser facilmente encontrado nas ruas das periferias. E apesar do doce ser muito famoso e apreciado no Brasil e em algumas partes do mundo, ainda pouco se sabe da sua real história e de informações concretas sobre como surgiu essa invenção maravilhosa. O tema escolhido visa abordar a história e variação do brigadeiro e também abordar empreendedores e microempreendedores que encontraram no doce uma fonte de renda, principalmente mulheres, de diversas idades, que buscavam inovação. Elas se reinventaram, principalmente no cenário pandêmico desses últimos anos. Tendo em vista que o mercado é amplo e tem espaço para todos, quem se reinventou, agregou valor ao seu trabalho ganhou ainda mais visibilidade. E o doce ganhou vários sabores, cores. Além de tratar sobre a história do brigadeiro, este trabalho também analisou que o empreendedorismo ganhou ainda mais espaço nos últimos anos. Diversas pessoas decidiram abrir o seu próprio negócio, se tornarem autônomos e se legalizarem como pequenas empresas. O MEI (Microempreendedor Individual). Muita gente não sabe, mas o brigadeiro iniciou sua trajetória numa campanha eleitoral, e foi produzido por mulheres que criaram o doce para vender nas ruas, para arrecadar fundos para a campanha do candidato Eduardo Gomes, na época das eleições. O doce, tem grande representatividade e está presente em diversas festividades e caiu facilmente no gosto dos brasileiros. Este trabalho se trata de uma revisão da literatura, realizado em setembro e outubro de 2022, que contou com trabalhos científicos para que fosse produzido. Durante a pesquisa identificamos a história do brigadeiro no Brasil, sua importância, cultura, popularidade, vendas, comércio, preparação, receitas, diversidade e benefícios. É notável o seu valor para a população e comércio nacional, visto que o alimento é considerado fonte de renda para muitos brasileiros.

Palavras-chave: Brigadeiro; Empreendedorismo; Brasil; Brigadeiros Gourmets; Negócios.

ABSTRACT

The brigadeiro is a traditional Brazilian sweet, of wide consumption. It is marketed in several enterprises, and is part of the gastronomic culture of all regions of the country. But, unfortunately, few know about your story. This is perhaps one of the most democratic sweets in Brazil, as it can be easily found everywhere. It is possible to taste a brigadeiro in the most expensive and refined restaurants in the capitals. It can also be easily found on the streets of the peripheries. And although the sweet is very famous and appreciated in Brazil and in some parts of the world, little is known about its real history and concrete information about how this wonderful invention came about. The theme chosen aims to address the history and variation of the brigadeiro and also to address entrepreneurs and microentrepreneurs who found in the candy a source of income, especially women, of various ages, who sought innovation. They have reinvented themselves, especially in the pandemic scenario of recent years. Given that the market is wide and has room for everyone, those who have reinvented themselves, added value to their work have gained even more visibility. And the sweet got several flavors, colors. In addition to dealing with the history of the brigadeiro, this work also analyzed that entrepreneurship has gained even more space in recent years. Several people decided to open their own business, become self-employed and legalize themselves as small businesses. The MEI (Individual Microentrepreneur). Many people do not know, but the brigadeiro began his trajectory in an election campaign, and was produced by women who created the candy to sell on the streets, to raise funds for the campaign of the candidate Eduardo Gomes, at the time of the elections. The sweet has great representativeness and is present in several festivities and has easily fallen into the taste of Brazilians. This work is a literature review, carried out in September and October 2022, which had scientific works to be produced. During the research we identified the history of brigadeiro in Brazil, its importance, culture, popularity, sales, trade, preparation, recipes, diversity and benefits. Its value for the national population and trade is remarkable, since food is considered a source of income for many Brazilians.

Keywords: Brigadeiro; Entrepreneurship; Brazil; Gourmet Brigadeiros; Business.

1 INTRODUÇÃO

Cozinhar é construir cultura. A comida está presente em todos os momentos do nosso dia a dia e é um dos elementos centrais em torno dos quais as culturas humanas se moldam e se lapidam (GAIDARGI, 2022).

O brigadeiro é um doce típico da culinária brasileira, muito popular em qualquer tipo de evento. Os ingredientes para composição desse doce, são: leite condensado, chocolate em pó, manteiga e chocolate granulado para envolver.

O doce ficou conhecido na década de 1940-45 durante a campanha eleitoral do Brigadeiro Eduardo Gomes, que disputava a presidência com Eurico Gaspar Dutra. A história do brigadeiro percorre longas datas, neste íterim muitas modificações foram feitas. Naquela época, não era produzido com nos tempos atuais. A proposta era apenas um docinho de chocolate que ficou tão conhecido que se tornou sucesso. Como as festas dos correligionários e cabos eleitorais eram muito disputadas pela população, estes logo começaram a chamar os amigos para irem comer o “docinho do Brigadeiro”. Com o tempo o nome de “brigadeiro” teria sido dado ao doce (mais tarde feito com leite condensado). De qualquer forma, apesar do apoio recebido, Eduardo Gomes perdeu a eleição para Eurico Gaspar Dutra. Mesmo sem sucesso na campanha, o doce continuou fazendo muito sucesso até os dias atuais (SUCONIC, 2012).

Atualmente, o brigadeiro está de volta com uma nova característica, moderno e contemporâneo, conhecido como o Brigadeiro *Gourmet*.

A cada dia que passa verificamos novas possibilidades e novas degustações de pratos que eram conhecidos como populares e hoje estão em grande destaque na gastronomia. O novo “*Gourmet*” fez com que pratos convencionais pudesse ser explorado de forma diferente, acrescentando algum ingrediente, adicionando qualidade, sabor e uma nova roupagem (JUSTO, 2014). Desde a época que foi criado, sofreu algumas alterações para que agradasse ainda mais o paladar das pessoas.

Portanto, a diferença está nos ingredientes, que são a chave para o preparo dos doces de qualidade. Para que um doce possa ser chamado de *gourmet*, é necessário ingredientes, como barra de chocolate e chocolate em pó da melhor qualidade possível. Assim como o leite condensado, o achocolatado que deve ser substituído por chocolates em pó solúvel nobre, além disso, substitua a margarina por manteiga e troque o granulado por flocos de chocolate nobre.

Outro fator que diferencia os doces *gourmet* dos tradicionais são os sabores, que são bastante variados, tais como: paçoca, prestígio, leite ninho, Nutella e até mesmo os brigadeiros com cream cheese. Além da apresentação, afinal, as pessoas também compram com os olhos.

O microempreendedorismo reintegra pessoas de baixa renda que têm o desejo e a iniciativa de abrir o seu próprio negócio, com baixo investimento e geralmente atuando sozinhas. Podemos ver, hoje em dia, um alto índice de microempreendedores nas mais diversas áreas, principalmente nos setores do comércio. Existem diversos meios que levam alguém a ingressar nesse mercado, mas podemos destacar 2 delas: (i) jovens com ideias transformadoras, que não desejam ingressar no mercado de trabalho e (ii) profissionais que acumulam experiência trabalhando para organizações e decidem transformá-la em um negócio próprio. Para sermos mais exatos o empreendedorismo é basicamente a criação de algo novo, um produto ou um processo.

Como citado, existem diversas formas de exercer o empreendedorismo. Podemos destacar o intraempreendedorismo que, de acordo com a ampliação do mercado, a concorrência aumentou, e isto gerou muita competitividade, porém foram adotadas algumas ferramentas para a geração da inovação (CORDEIRO, 2016).

No Brasil, a maior parte das empresas é informal. Cerca de 75% dos empreendedores não estão inscritos ou regularizados no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) e/ou não possuem cadastro de MEI (Microempreendedor Individual), bem como não contribuem para o sistema previdenciário. Trabalham de forma individual, sem exercer seus direitos e deveres que auxiliam na construção de uma empresa adequada (CORSEUIL, 2014).

A competição nessa área é gigantesca, mas existem várias portas para o microempreendedor se destacar no seu negócio. Apenas no ano de 2020 cerca de 2,6 milhões de pessoas se tornaram MEI. Esse modelo atende empreendedores que trabalham sozinhos ou com até um colaborador, e cuja renda anual seja não ultrapasse R\$ 81 mil. O valor da contribuição previdenciária muda um pouco em relação a área de atuação, entretanto, não passa dos R\$70 reais por mês.

2 OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GERAL

Apresentar o brigadeiro como o doce-chave da confeitaria do Brasil e descrever a evolução da sua gourmetização.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Relatar a história do brigadeiro no Brasil.
- Discutir sobre a evolução da 'gourmetização' do brigadeiro.
- Apresentar o aspecto do Microempreendedor Individual (MEI).

3 JUSTIFICATIVA

O tema foi escolhido com o intuito de representar o brigadeiro como parte da confeitaria na gastronomia, suas diversidades e como esse trabalho pode ser utilizado como fonte de renda para muitas famílias. A cada dia tem-se aprimorado, gourmetizado e ganhado ainda mais espaço na cozinha.

Abordamos esse tema devido à pouca informação fornecida, visto que o empreendedorismo e a gourmetização dos brigadeiros são temas atuais e de grande importância no âmbito brasileiro de confeitaria.

4 METODOLOGIA

Este estudo foi produzido com o intuito de aprofundar o conhecimento referente ao tema através da literatura. Foi realizado entre os meses de setembro e outubro de 2022, com o propósito de apresentar o empreendedorismo na confeitaria e a gourmetização do brigadeiro e suas funcionalidades. A finalidade desse projeto é evidenciar as informações disponíveis na íntegra por meio eletrônico quanto à temática abordada de maneira objetiva.

As bases de dados utilizadas foram o Periódicos EBSCO (portal do aluno), Google Acadêmico, dentre outros. A busca foi conduzida em português, sendo utilizadas as palavras-chaves: brigadeiro, empreendedorismo, brasil, brigadeiros gourmets e negócios, tendo sido encontrados 50 artigos, nas bases de dados exploradas.

Como critérios de inclusão para a coleta de dados foram estabelecidos artigos indexados com seu texto completo e resumo disponível, disponibilizados na íntegra, eletronicamente, redigidos no idioma português e inglês, publicados entre os anos de 2018 e 2022. Após a análise de títulos e resumos, os artigos considerados relevantes, foram selecionados para serem lidos e apresentados de maneira descritiva.

5 REVISÃO DA LITERATURA E DISCUSSÃO DE DADOS

5.1 A história do brigadeiro no Brasil

A história do brigadeiro, começou no Estado do Rio de Janeiro, surpreendentemente há 72 anos atrás, devido a uma campanha política. Em dezembro de 1945, o Rio de Janeiro era a capital federal e Francisco Alves e Aracy de Almeida eram os responsáveis por anunciarem nas rádios. Após a Segunda Guerra Mundial o Pau-Brasil vivenciou o processo de reconstrução da democracia com a eleição presidencial. O candidato da associação Democrática Nacional (UDN) é o General de Brigada, Eduardo Gomes. As mulheres que responsáveis das comissões da sociedade em apoio a campanha do brigadeiro, organizavam as reuniões requintadas com muitos salgados, doces variados e muitas outras delícias. A confeitadeira, Dona Eloise Nabuco de Oliveira, sempre inovava com balas feitas com leite condensado e chocolate. Sua filha se recorda que, na época, quando tinha um dos chás que ela ia e o comitê de senhores se reuniam, ela pegava esse doce e denominava de brigadeiro, em homenagem a ele. O sucesso que nunca entendemos, veio lá da cozinha da Dona Eloise, feito com muito amor e carinho. O mais surpreendente é que ela fez as sobremesas muito mais elaboradas do que é hoje, inegavelmente uma cozinheira das grandes.

O General de Brigada candidato, perde eleição. Mas o que ganhou mesmo foi o brigadeiro, o doce que conquistou o Brasil inteiro e está presente em todas as festas e comemorações, graças ao amor e dedicação da Dona Eloise. Na família da mesma, até hoje, a herdeira repete impecavelmente a receita. Contemporâneo ou tradicional, o brigadeiro é o famoso nacional (BRIGADEIRO, 2017).

Figura 1. Brigadeiro tradicional



Fonte: <https://pin.it/11lrZ6e>.

5.2 Como o brigadeiro ficou tão famoso no Brasil?

Apesar dos esforços de Dona Heloísa em apoiar o seu candidato, o brigadeiro foi o que recebeu a maior atenção das pessoas. Mas esse sucesso não se deu apenas pelo fato do doce ser realmente muito gostoso, mas foram uma sucessão de fatores que fizeram a receita chegar em todos os cantos do país.

No período pós-guerra, a demanda por leite fresco era muito alta. Sendo assim, o leite condensado que foi criado para esterilizar a pré-refrigeração do leite, acabou se tornando indispensável em tempos de guerra. Somando isso, mais um fator para a Nestlé começar a comercializar o leite condensado naquela época, e foi daí que o brigadeiro acabou recebendo uma visibilidade e uma propaganda natural. Por isso que se tornou uma das receitas mais conhecidas da confeitaria brasileira.

5.3 A história do leite condensado

O leite condensado surgiu como resultado das experiências do francês Nicolas Appert em 1820, na pesquisa para esterilização e conservação de alimentos em embalagens herméticas. Porém em 1828, o inventor francês Malbec, aplicou o método de Appert ao leite fresco de vacas para criar o leite condensado. Entretanto, o produto só passou a ser fabricado em escala industrial 26 anos mais tarde, graças ao norte-americano Gail Borden Jr. A intenção era utilizar a evaporação para reduzir o volume

do leite e aumentar a sua durabilidade, pois naquela época, sem geladeiras nem processo de pasteurização, era comum que esse alimento estragasse antes de chegar aos consumidores (SILVA & MAGALHÃES, 2008).

O norte-americano Gail Borden teve uma ideia de evaporar parte da água do leite e acrescentar açúcar para que ele durasse mais. Com a Guerra Civil Americana, entre 1861 e 1865, o leite condensado ficou popular por ser mais calórico e manter os soldados alimentados. Pouco tempo depois, o produto chegou à Europa pelas mãos dos irmãos George e Charles Page e da Nestlé, que popularizou o leite condensado pelo mundo. Ao Brasil, a novidade chegou em 1890, em embalagem que trazia estampada uma camponesa daí que surgiu o nome Leite Moça.

Mas o leite condensado só ficou tão popular em nosso país por causa da invenção do brigadeiro. Em 1945, Eduardo Gomes, um Brigadeiro da Aeronáutica, concorria à Presidência da República. Para ajudá-lo, eleitoras misturaram chocolate ao leite condensado, criando um doce vendido para arrecadar dinheiro para a campanha. Com a mistura do leite condensado e o cacau, surgiu o tão delicioso brigadeiro.

5.4 O surgimento do cacau

O Cacau é obtido a partir das sementes de uma árvore de pequeno porte, nativa da América Central (México) e da zona norte da América do Sul. Sua planta é conhecida como cacauero ou pelo seu nome científico, *Theobroma cacao* L.

Foi descoberta pelos Olmecas, uma das primeiras civilizações da América Latina a transformarem a planta de cacau em chocolate. Estes bebiam o chocolate em rituais religiosos e usavam até mesmo como remédios.

Séculos depois apelidaram o chocolate como a bebida dos deuses. O chocolate Maia era uma venerada bebida feita de sementes de cacau torradas e moídas misturadas com malaguetas, água e milho. Os Maias mexiam essa mistura de um pote para outro, criando uma espessa bebida espumosa chamada "*xocolatl*", que significa "água amarga".

No século XV os astecas começaram a comercializar, usando o cacau como moeda de troca, acreditavam que o cacau era um presente do deus Quetzalcoatl, e bebiam como uma bebida refrescante, um afrodisíaco, e até mesmo para se prepararem para a guerra.

Figura 2. Fruto do Cacau



Fonte: Divine chocolates de verdade, 2022.

5.5 Brigadeiro tradicional e o gourmet

A história de sucesso do brigadeiro começou no Rio de Janeiro há 72 anos. Surpreendentemente, tudo começou com um movimento político. Em dezembro de 1945, o Rio de Janeiro era a capital federal. Francisco Alves e Aracy de Almeida foram astros do rádio. Após a Segunda Guerra Mundial, os soldados retornam. O Pau-De-Tinta vivenciou o processo de redemocratização com a eleição presidencial. O candidato da aliança Democrática Nacional (UDN) é o general de brigada Eduardo Gomes. A Delegação Feminina da associação que apoia a campanha do Brigadeiro, promove confraternizações elaboradas: salgadinhos, doces e outras iguarias. A confeitadeira Dona Eloise Nabuco de Oliveira inventou uma novidade doces feitos com leite condensado e chocolate. Quem lembra, era a filha dele. “Quando tinha um dos chás que ele ia e reunira a comitiva de cavalheiros, ele pegava aquele doce e chamava de brigadeiro, em sua homenagem. Este é um sucesso que não compreendemos. E estou surpreso que eles façam sobremesas ainda mais sofisticadas. Mas era um biscoito quebrado, diz Excursão Nabuco de Oliveira. General de brigada, o candidato perde a eleição. O brigadeiro, a sobremesa que conquistou o Pau-Brasil inteiro, ganhou mesmo. Na família de Dona Eloise até hoje, herdeira repete a receita com perfeição. O brigadeiro, moderno ou tradicional, é o queridinho nacional (BRIGADEIRO, 2017).

Figura 3. Tipos brigadeiros gourmet



Fonte: <https://pin.it/5WuiuPI>.

5.6 História do chocolate

O chocolate não é considerado um alimento, é muito utilizado em comemorações, cerimônias e até considerado moeda corrente. Com significado místico e religioso, o doce feito de grãos de cacau torrados é hoje um dos doces mais cobiçados.

Sua aparição remonta às civilizações asteca e maia, no que hoje são o México e a Guatemala. Nessas civilizações, o chocolate era considerado um presente dos deuses, trazendo sabedoria e poder para quem o consumia em rituais. Esses povos civilizados assavam grãos de cacau e misturavam uma base de pimenta, milho fermentado e especiarias. Isso resultou em um sabor muito diferente do que se conhece hoje, e também teve uma consistência líquida.

5.6.1 Curiosidades sobre o chocolate

O chocolate nasceu como a bebida favorita dos deuses maias, tornou-se a moeda dos astecas e virou barra na Europa no século XIX. Ele alimentou as tropas dos EUA na Segunda Guerra Mundial, e a ciência descobriu suas habilidades antidepressivas. Nos últimos 3.500 anos, os alimentos à base de cacau passaram por quase todas as formas, cores e sabores – doces, ovais, brancos, amargos. Versátil e até mesmo uma versão inalável apareceu em 2009. Com a invasão espanhola das

Américas, o chocolate foi trazido para a Europa continental e refinado em mosteiros espanhóis. Na Suíça, é dado açúcar e leite e vem em consistência diferente.

A história do chocolate se desenvolveu e hoje vários tipos podem ser encontrados como ao leite, meio amargo, branco, trufado. No Brasil, as vendas de chocolate são bem-sucedidas durante todo o ano, principalmente na Páscoa.

Figura 4. Tipos de chocolate



Fonte: <https://images.app.goo.gl/Kfxfp7cAphkawgmW8>.

5.6.2 Como o chocolate chegou no Brasil

No Brasil, as sementes de cacau foram trazidas em 1746 por um francês que apresentou algumas delas a Antônio Dias Ribeiro, fazendeiro do sul da Bahia. O clima é favorável ao plantio, e florescem as plantações de cacau da região, famosa por ser Coronel Cacau, fato que inspirou até a literatura do famoso escritor Jorge Amado. A abundância de produção levou os irmãos Neugebauer e seu sócio Gerhardt, ambos imigrantes alemães, a fundar a primeira fábrica de chocolate brasileira em Porto Alegre, em 1891. Vinte e um anos depois, o cônsul suíço Achilles Izella lançou a pedra fundamental de outra marca nacional, a Lactobacillus. Depois veio Copenhagen em 1928, Garotto em 1929, e em 1959 a empresa suíça Nestlé começou a produzir chocolate no Brasil.

5.7 Tipos de chocolates mais usados

Existem vários tipos de chocolate que podem ser usados nas mais variadas receitas.

5.7.1 Chocolate amargo

É o chocolate que contém a maior concentração de cacau puro, chegando a compor até 80% da fórmula. Ele contém manteiga de cacau, açúcar e sementes de cacau. Por não ser a base de leite, sua cor é mais escura, sendo considerado a melhor opção para aproveitar todos os benefícios do fruto.

Além disso, ele é rico em nutrientes, puro e proporciona propriedades antioxidantes, o que colabora para a saúde do coração. Praticamente em todas as receitas em que se usa chocolate ao leite, a substituição pelo amargo pode ser feita sem problemas.

5.7.2 Chocolate ao leite

O chocolate ao leite é um dos mais consumidos no Brasil. Ele apresenta cerca de 25% de cacau, mais de 12% de leite e açúcar, e é o mais doce. Ao comparar com o amargo, ele apresenta um maior valor calórico e um teor de cacau menor.

O chocolate ao leite também leva a adição de leite em pó para chegar na textura cremosa, sabor doce e cor marrom clara. Além disso, pode ser adicionado em sua preparação a gordura hidrogenada, por isso que ele não é a versão mais saudável.

Como esse chocolate apresenta menor quantidade de massa de cacau, é pobre em nutrientes e fitoquímicos, o que não propicia vantagens ao corpo como a versão amarga.

5.7.3 Chocolate branco

A semente de cacau não faz parte do chocolate branco. Ele é feito com uma quantidade grande de manteiga de cacau, leite e açúcar, e é considerado bastante calórico. Além disso, traz poucas vantagens para a saúde, pois não apresenta as substâncias benéficas do cacau. Para utilizá-lo nas receitas, é fundamental ficar atento à temperatura durante o processo de temperagem, que acontece a 28°C. Quem trabalha com esse tipo de ingrediente sabe que é essencial temperá-lo de modo correto, já que isso interfere na qualidade e na estética do produto.

5.7.4 Chocolate Ruby

O chocolate Ruby, foi descoberto recentemente, tem cor rosada e sabor acentuado. Ele é o produzido pela extração do cacau Ruby, elaborado a partir de grãos de cacau já existentes em uma união entre as três espécies primárias:

forasteiro, crioulo e trinitário. Muito cultivado na Costa do Marfim, Equador e Brasil. Diferente dos outros, o seu sabor é suave e lembra frutos silvestres, além de levemente azedo.

Para que chegasse ao resultado final, os pesquisadores da Barry Callebaut estudaram e aperfeiçoaram suas técnicas. Considerado um quarto tipo de chocolate natural, assim como o meio amargo, o branco e o ao leite. Com cerca de 47% de teor de cacau e 36% de gordura. Por ser diferente, vale a pena investir no uso desse chocolate. Você pode preparar brigadeiro, creme belga, palha italiana, ovo de chocolate, entre outras delícias.

5.7.5 Chocolate nobre

O chocolate nobre é feito com manteiga de cacau, tem um teor elevado de massa de cacau que deve variar de no mínimo 25% a até 100%, segundo a ANVISA. Muito conhecido como chocolate puro ou chocolate nobre, precisa ser temperado para formar bombons, tabletes e outras formas sólidas. Em sua fórmula não deve estar presente outros tipos de gorduras para ser considerado nobre, por isso, ele também pode ser chamado de o verdadeiro chocolate.

Sua composição deve ser massa e manteiga de cacau, podendo ou não ter a adição de açúcar. Diferente do fracionado, o chocolate nobre exige que seja feita uma temperagem para conseguir trabalhar com ele. Essa técnica exige que o chocolate seja aquecido e, posteriormente, resfriado. Com isso, ele fica com maior brilho (o que deixa receitas como cobertura de bolo ainda mais bonitas), uma boa textura e facilita para que ele seja moldado (importante para coberturas ou, ainda, para brigadeiros e formação de outros doces)

5.7.6 Chocolate fracionado

O chocolate fracionado é conhecido por ter um outro tipo de gordura vegetal em sua composição, substituindo parcialmente a de cacau geralmente é usado o óleo de palma.

De acordo com a Anvisa, um produto para ser considerado chocolate deve apresentar no mínimo 25% de sólidos de cacau, já o chocolate fracionado é conhecido como cobertura, não é o chocolate propriamente dito, porque apresenta quantidade de sólidos de cacau menor que 25%.

Normalmente ele tem uma textura mais aveludada do que o chocolate hidrogenado, que é um tipo inferior de chocolate, sendo considerado essencialmente para cobertura. Não exige que ele passe pela temperagem e é bastante utilizado para coberturas de bolos, trufas, banhos de chocolate, etc. Ao analisar o rótulo, você poderá perceber que os ingredientes virão na seguinte ordem: açúcar, gordura vegetal, estabilizante, cacau em pó, entre outros. Ou seja, a predominância não será de cacau.

5.8 O que é Microempreendedor?

Trabalhar por conta própria é algo bem comum entre os brasileiros e o MEI (Microempreendedor Individual) surgiu como um grande aliado para aqueles que possuem um interesse em ser empreendedor.

O MEI foi criado com o intuito de formalizar o trabalho de diversos profissionais que atuam como autônomos ou possuem um micro negócio, pois antes da sua criação esses trabalhadores realizavam as suas atividades de maneira informal.

A verdade é que existem dois tipos de empreendedores, o empreendedor de oportunidade, que é aquele que aproveitar o cenário que seja propício para iniciar seu próprio negócio; e o empreendedor por necessidade, que se trata de uma abertura para novos negócios motivando o desemprego, com a condições de iniciar o trabalho com uma renda baixa. Afinal, o microempreendedor individual concede ao indivíduo alguns direitos que somente uma pessoa jurídica pode ter, como o pedido de empréstimo e emissão de notas fiscais, por exemplo.

Figura 5. Microempreendedora



Fonte: Getty Images®

5.9 Quantos MEI existem no Brasil?

Segundo algumas fontes o Brasil teve mais de 2 milhões de novas empresas abertas no primeiro semestre de 2022, segundo levantamento da Contabilizei, a partir de dados da Receita Federal, obtido com exclusividade pela CNN Brasil.

No primeiro semestre de 2021 foram abertas 2.016.078 novas empresas, enquanto 2.016.481 foi a quantia dos seis meses deste ano. O levantamento aponta que há diversos fatores macro e microeconômicos que devem ser levados em consideração ao justificar essa evolução. Entretanto, vale a análise de que, apesar de o país enfrentar um cenário global desfavorável, os brasileiros seguem empreendendo. Os dados ressaltam ainda que, nos últimos anos, o Brasil alcançou poucas vezes a marca de 2 milhões em apenas um semestre.

5.10 Receitas de brigadeiros gourmet

5.10.1 Brigadeiro gourmet chocolate ao leite

Figura 6. Brigadeiro Gourmet chocolate ao leite



Fonte: Shutterstock.

Ingredientes:

- 200g de Chocolate ao leite picado
- 1 Lata de leite condensado
- 1 Caixa de creme de leite
- 50g de Manteiga extra sem sal

Modo de preparo:

1. Coloque na panela a manteiga e aqueça em fogo baixo até derreter;
2. Adicione o leite condensado, o chocolate e o creme de leite e misture bem em fogo baixo até chegar ao de desgrudar da panela;
3. Enrole os docinhos, passe no granulado e coloque em forminhas para decorar.

5.10.2 Brigadeiro de paçoca

Figura 7. Brigadeiro de Paçoca



Fonte: Estúdio C

Ingredientes:

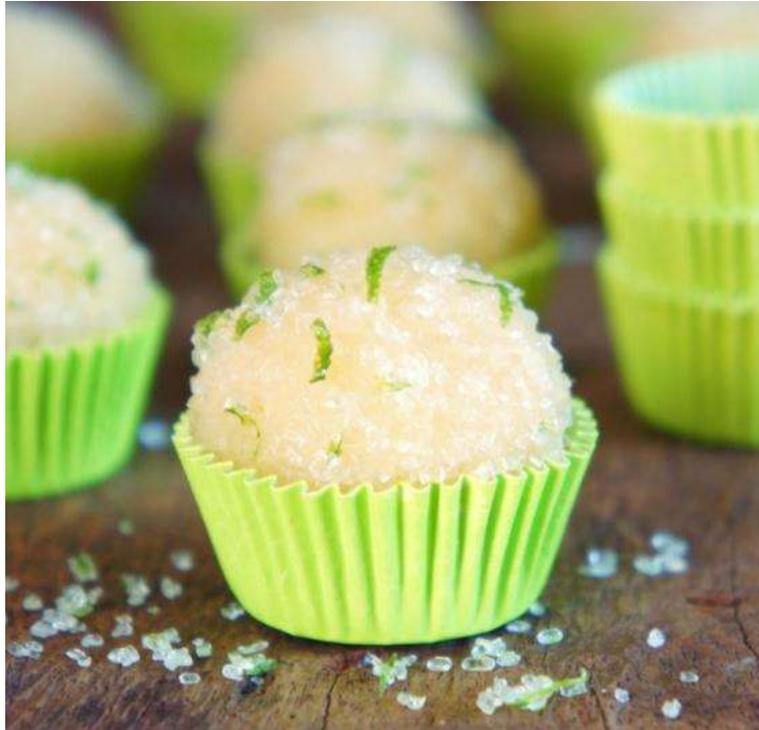
- 1 Colher (sopa) de manteiga
- 1 Lata de leite condensado
- 4 Paçocas
- Amendoim granulado

Modo de preparo:

1. Misture o leite condensado e a manteiga na panela;
2. Esfarele as paçocas e adicione à panela com o leite condensado e manteiga, misturando bem;
3. Mexa em fogo baixo até engrossar;
4. Deixe esfriar;
5. Passe manteiga na mão, separe uma pequena quantidade do brigadeiro e faça bolinhas;
6. Você pode passar as bolinhas de brigadeiro de paçoca no amendoim, em vez de granulado.

5.10.3 Brigadeiro de limão

Figura 8. Brigadeiro de limão



Fonte: Brigadeiro-caipirinha2.

Ingredientes:

- 1 ½ Xícara (chá) de leite condensado
- 1 Colher (sopa) de manteiga
- ½ Xícara de chocolate branco
- Raspas de 1 limão taiti
- 1 Xícara de suco de 2 limões

Modo de preparo:

1. Misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate branco numa panela. Leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar e desgrudar do fundo da panela.
2. Coloque as raspas do limão e o suco dos limões e deixar incorporar. Espere esfriar, enrole e passe no açúcar com limão, ou chocolate branco granulado. Se preferir, coloque em copinhos. Se desejar, enfeite com raspas de limão ou chocolate branco ralado.

5.10.4 Brigadeiro ninho com nutella

Figura 9. Brigadeiro ninho com Nutella



Fonte: Mini brigadeiro de ninho com Nutella®

Ingredientes:

- 2 Latas de leite condensado
- 3 Colheres (sopa) de manteiga
- 6 Colheres (sopa) de leite Ninho
- 400g de Chocolate ao leite fracionado derretido
- Manteiga para untar
- Leite Ninho para passar
- 1 Xícara (chá) de Nutella

Modo de preparo:

1. Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, a manteiga e o leite Ninho, mexendo até engrossar. Deixe esfriar;
2. Pincele o chocolate dentro de forminhas de papel para brigadeiro pequenas, escorrendo o excesso. Leve à geladeira por 10 minutos;
3. Retire e repita o procedimento por duas vezes. Desenforme com cuidado e reserve na geladeira;
4. Modele brigadeiros com as mãos untadas, passe por leite em pó e coloque dentro das forminhas de chocolate;
5. Decore com a Nutella, usando um saco de confeitar com bico pitanga pequeno e sirva.

5.10.5 Brigadeiro de churros

Figura 10. Brigadeiro de churros



Fonte: Harperbazaar.uol.com.br/wp-content/uploads/2017/10/IMG_6891.

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado
- 1 Colher (sopa) de manteiga
- 150 g de Doce de leite
- 1 Xícara de açúcar refinado
- 1 Colher de canela em pó

Modo de preparo:

1. Misture em uma panela o leite condensado e a manteiga em fogo baixo, para não grudar na panela;
2. Mexa até dar o ponto de brigadeiro, unte um prato e coloque o doce, deixe na geladeira por 1 hora;
3. Após lavar as mãos coloque sobre ela um pouco do doce, faz uma bolinha e espalme, recheie com doce de leite e enrole;
4. Passe sobre o açúcar e a canela as bolinhas já recheadas, e em cima das bolinhas, pingue uma gotinha de doce de leite para enfeitar.

5.10.6 Brigadeiro de Oreo

Figura 11. Brigadeiro de Oreo



Fonte: Receita-de-brigadeiro-gourmet-de-oreo.png.

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado
- 1/2 Lata de creme de leite
- 1 Colher de sopa de manteiga
- 1 Colher de sopa de essência de baunilha
- 10 Biscoitos Oreo picados
- Cobertura
- 10 Biscoitos oreos sem recheio triturados para enrolar

Modo de preparo:

1. Misture os ingredientes, exceto os Oreos picados e a baunilha e leve ao fogo baixo;
2. Mexa até que comece a engrossar e adicione a baunilha;
3. Mexa até que solte do fundo da panela;
4. Acrescente os biscoitos Oreo picados e misture;
5. Deixe esfriar completamente;
6. Triture os biscoitos Oreo sem recheio para a cobertura;
7. Enrole os doces e passe na farofa de Oreo.

5.11 Depoimento da doceira Valença

Arielly Valença, 19 anos.

Estudante de gastronomia e proprietária da Doceria Valença's. Iniciou na confeitaria ainda muito nova. Sempre observava a mãe fazendo os bolos e doces para as festas da família. Aos 16 anos pediu para que a mãe comprasse algumas formas de ovos de Páscoa para testar. Testou e deu certo! Na época usou as redes sociais e no mesmo dia algumas pessoas perguntaram valores. Não imaginava que ali seria o início.

Encontrou um caminho, uma possibilidade para a fonte de renda dela e da mãe, que trabalhava como comerciária. Contou que, empreender e ser mulher não é fácil, além de ser muito nova, conquistar a credibilidade das pessoas e mostrar que era capaz. Ao longo dos anos vem se especializando, estudando para oferecer sempre o melhor ao seu público.

Vende de 7 a 10 bolos por semana, fora os doces, salgados, personalizados e uma grande infinidade de coisas que elas oferecem. Hoje conquistaram muitas pessoas, a doceria é a fonte de renda, e é de lá que pagam as contas. Daqui a 5 anos, sonham ter conquistado o espaço físico, transformar a vida de muitas alunas. Mostrando que é possível viver dos doces e que existe um espaço para cada um. Basta ter o seu diferencial. São mulheres, especificamente da bomba do Hemetério, Recife-PE que sonham alcançar o mundo e deixar o seu legado.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com os estudos de revisão bibliográfica, podemos evidenciar a chegada do brigadeiro no Brasil, desde 1945 especificamente no Rio de Janeiro. E concluímos que este doce, de amplo consumo, continua agradando o paladar de toda a população brasileira, não apenas das crianças, mas de pessoas de todas as idades, apesar de suas muitas variações. Também concluímos que, apesar de sua popularidade como doce tradicional da nação brasileira, há um valor cultural e comercial diversidade de receitas. Algumas delas ganham força no mercado e lucram com a sua enorme sofisticação. O brigadeiro tem se popularizado cada dia mais e está presente na mesa de diversas pessoas seja em sua forma tradicional ou gourmet.

Além da história do doce, visitamos, através de pesquisas, a história e a variação dos empreendedores e microempreendedores que encontraram neste doce uma fonte de renda.

REFERÊNCIAS

GAIDARGI, A. M. M. Gastronomia Dialógica. **Revista Brasileira de Gastronomia**, v.5, p.01-12, 2022.

A origem histórica do doce de brigadeiro. **Pantucci Panificadora**, Curitiba, 2016. Disponível em: <<https://pantuccipanificadora.com.br/a-origem-historica-do-doce-de-brigadeiro/>>. Acesso em : 23 de ago. de 2022.

LOPES, A.C.; WOICIEKOVSKI, G.; KUIASKI, J. C.; KUTZ, T. **Empreendedorismo: Sweet Nobre Brigadeiro Gourmet**. 2015. 109p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) – Gestão Comercial – ESIC Business & Marketing School, Curitiba, 2015.

SUCONIC, J. **Brigadeiro Gourmet**. Malden: Larousse, 2012, 144p.

EMPREENDEDORISMO. **SEBRAE**, Santa Catarina, 2021. Disponível em: <<https://www.sebrae-sc.com.br/blog/voce-sabe-o-que-e-um-microempreendedor-individual-mei>>. Acesso em: 24 de ago. de 2022.

CORDEIRO, L. B. Intraempreendedorismo: estratégia para a inovação das organizações. **Revista Livre De Sustentabilidade e Empreendedorismo**, v.1, n.3, p.151-78, 2016.

CORSEUIL, C. H. L.; NERI, M. C.; ULYSSEA, G. **Uma análise exploratória dos efeitos da política de formalização dos microempreendedores individuais**. Brasília: Ipea, 2014, 39p.

MEIRELLES, P. V. M. “O mais popular dos doces brasileiros”: História crítica do brigadeiro. **Revista Aedos**, v. 11, n. 25, p. 330–54, 2020.

VOCÊ sabe quem foi que inventou o Brigadeiro? **Favela tem memória**, 2022. Disponível em: <<https://www.favelatemmemoria.com.br/voce-sabe-quem-foi-que-inventou-o-brigadeiro/>>. Acesso em: 16 de nov. de 2022.

TRILIKOVSKI, L.; PIERRE, F. C. A cadeia produtiva do leite condensado: história, etapas de produção e instruções normativas. **IX Jornada Científica e Tecnológica da FATEC de Botucatu**, São Paulo, 2022, 8p.

CARVALHO, L. M. **Do cacau ao chocolate**: história e origem. 2022. Disponível em: <<https://revistajardins.pt/do-cacau-ao-chocolate-historia-e-origem/>>. Acesso em: 12 de set. de 2022.

DE onde vem o chocolate? 2022. Disponível em: <<https://www.magnumicecream.com/pt/artigos/food/a-historia-do-chocolate.html>>. Acesso em: 12 de set. de 2022.

BRIGADEIRO, doce preferido nas festas, surgiu em campanha eleitoral. **Globo Repórter**, 2017. Disponível em: <<https://glo.bo/2txgaE4>>. Acesso em: 28 de out. de 2022.

HISTÓRIA do Chocolate: Conheça mais sobre o Chocolate. **Mundo das tribos**, 2021. Disponível em: <<https://www.mundodastribos.com/historia-do-chocolate.html>>. Acesso em: 28 de out. de 2022.

SEIS tipos de chocolate para além do ao leite e do chocolate branco. **Chef Center**, 2021. Disponível em: <<https://blogchefcenter.com.br/2021/02/23/tipos-de-chocolate/>>. Acesso em: 28 de out. de 2022.

CHOCOLATE nobre e fracionado: você sabe qual a diferença? **Blog da MAGO**, 2021. Disponível em: <<https://blog.mago.com.br/chocolate-nobre-e-fracionado/#:~:text=O%20chocolate%20nobre%20tem%20como,chamado%20de%20o%20verdadeiro%20chocolate>>. Acesso em: 28 de out. de 2022.

MAGALHAES, C. **MEI**: O que é e como ser um microempreendedor individual, 2021. Disponível em: <<https://www.casamagalhaes.com.br/blog/empreendedorismo/tudo-sobre-o-microempreendedor-individual/>>. Acesso em: 30 de out. de 2022.

MENDES, D. Brasil tem mais de 2 milhões de novas empresas abertas no 1º semestre de 2022. **CNN Brasil**, 2022. Disponível em: <<https://www.cnnbrasil.com.br/business/brasil-tem-mais-de-2-milhoes-de-novas-empresas-abertas-no-1o-semester-de-2022/>>. Acesso em: 30 de out. de 2022.

BRIGADEIRO Gourmet Chocolate ao leite. **Receitas Agora**, 2020. Disponível em: <<https://www.receitasagora.com.br/receitas/brigadeiro-gourmet-chocolate-ao-leite/>>. Acesso em: 02 de nov. de 2022.

BRIGADEIRO de paçoca. **Tudo Gostoso**, 2022. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/183550-brigadeiro-de-pacoca.html>>. Acesso em: 02 de nov. de 2022.

BRIGADEIRO de limão. **Tudo Gostoso**, 2022. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/115708-brigadeiro-de-limao.html>>. Acesso em: 02 de nov. de 2022.

DESCUBRA como fazer um brigadeiro de leite Ninho com Nutella. **Bonde**, 2017. Disponível em: <<https://www.bonde.com.br/gastronomia/receitas/ descubra-como-fazer-um-brigadeiro-de-leite-ninho-com-nutella-450967.html>> Acesso em: 02 de nov. de 2022.

BRIGADEIRO de churros. **Tudo Gostoso**, 2022. Disponível em: <<https://www.tudogostoso.com.br/receita/188464-brigadeiro-de-churros.html>>. Acesso em: 02 de nov. de 2022.

Nogueira, O. Brigadeiro Gourmet de Oreo. **Ana Maria Brogui**, 2022. Disponível em: <<https://www.anamariabrogui.com.br/receita/brigadeiro-gourmet-de-oreo-97236>>. Acesso em: 02 de nov. de 2022.