

Tipos de doces finos para casamento

Camaféu: esse já um doce bem tradicional de casamento. Essa delícia é coberta por fondant branco e tem recheio a base de nozes. A cobertura pode variar, mas é sempre válida ter a versão clássica.



rubensnogueira.com

Créditos:

Brigadeiro gourmet: a versão do negrinho (nome dado ao doce no sul do Brasil) tem suas variações para fazer parte das mesas de doces finos. O que o diferencia do tradicional, é que ao invés de usar chocolate em pó, a receita usa chocolate ao leite. Além do sabor tradicional, há inúmeras variações como pistache, crocante, chocolate branco, amêndoas, castanha de caju, nozes, gergelim, etc.



Tortinhas de frutas: a opção é linda, e o sabor é ideal para quem não quer algo muito doce. Se vai optar por esse doce, vale incluir a tortinha de frutas vermelhas que tem um visual lindo e sabor irresistível!



Caixinha de chocolate com cereja: a sobremesa é um copinho de chocolate com cobertura e cereja por cima. Além de lindo é saboroso e ideal para ter uma opção a base de chocolate entre os doces.



Doce de Physalis: a fruta physalis é fina por si só e já garante um visual lindo a mesa. Aproveite para usar a fruta junto a uma caixinha de chocolate.



Mini Cheesecake: a sobremesa também ganha sua versão mini para casamentos. A calda sobre a base pode variar entre os gostos do casal, mas a de frutas vermelhas é bem tradicional.



Rosa de chocolate: impossível não achar esse doce lindo. A especiaria é feita com um creme de chocolate (em geral, é usado chocolate belga) e ao ser confeitado ganha o formato de uma rosa.



Docinhos de damasco: o damasco é uma excelente quebra para não deixar a sobremesa muito doce. Para uma mesa mais sofisticada, vale usar doces na versão recheada, baba de moça e olho de sogro que são todos feitos com damasco.



Trufas: nada de casquinha de chocolate com recheio, as trufas originais são doces com uma massinha e envoltos ao chocolate em pó ou açúcar. Além do sabor tradicional de chocolate, tem também outras opções como limão, maracujá, entre outros.



Como fazer doces finos para casamento passo a passo

Brigadeiro de pistache

O brigadeiro gourmet é uma ótima receita para docinhos finos de festa; então, vale incluir entre as delícias o doce no sabor pistache.

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)

- 3 colheres de farinha de pistache*
- 2 xícaras de pistache em pedacinhos

*Para fazer a farinha de pistache é só bater bem o pistache no liquidificador até ficar um pó mais fininho.

Modo de fazer



Aprenda

a fazer DIY!

1. Em uma panela (fora do fogo) coloque o leite condensado, a manteiga e a farinha de pistache;
2. Leve a mistura para o fogo baixo e vá mexendo bem para formar uma mistura mais grossinha;
3. O ponto exato é quando o doce passa a soltar do fundo da panela;
4. Quando chegar no ponto, retire o brigadeiro do fogo e coloque em recipiente untado (com manteiga);
5. Deixe esfriar;
6. Quando já estiver frio, passe um pouco de manteiga na palma das mãos e enrole como um brigadeiro;
7. Depois é só passar no pistache triturado e o doce está pronto.

Trufa de chocolate branco com limão

Ingredientes

- 1/3 xícara + 1 colher (sopa) de leite condensado
- Raspas da casca de 1 limão
- 18 colheres de sopa de chocolate branco picado
- Pitada de sal (apenas para realçar o sabor doce)
- 1/4 de xícara de manteiga sem sal picadinha
- 2 colheres (chá) de suco de limão
- Açúcar cristal para passar o doce

Modo de fazer



1. Em uma panela misture o leite condensado e as raspas de limão;
2. Leve a mistura em fogo baixo e mexa até levantar fervura;
3. Retire do fogo, tampe a panela e deixe descansar por 20 minutos;
4. Após o creme descansar, retire a tampa e leve para reaquecer até ferver novamente;
5. Em um recipiente misture o chocolate branco, a manteiga e o sal;
6. Peneire o creme (leite condensado + raspas de limão) sobre a vasilha com chocolate;
7. Leve o recipiente a banho-maria e mexa delicadamente até derreter o chocolate e formar uma mistura homogênea*;
8. Depois que retirar do fogo, acrescente o suco de limão;
9. Coloque o doce em um prato untado (com manteiga ou margarina) e cubra com papel filme;
10. Refrigere por 4 horas;
11. Para enrolar, passe só um pouquinho de manteiga na mão e faça as bolinhas;
12. Depois é só passar no açúcar e colocar na forminha.

***Caso o chocolate não derreta completamente, a dica é bater um pouquinho no liquidificador.**

Embalagens para doces finos



Além da beleza dos doces, as forminhas para docinhos de casamento também podem ter uma versão sofisticada e fina.

O modelo que parece flor é ideal para doces redondinhos ou brigadeiros gourmets. Ah, e a embalagem fica linda na decoração da mesa.



O doce de rosa também pode usar a forminha em formato de rosa e deixar o jardim de guloseimas completo.



Se a intenção é usar forminhas quadradas para casamento, os modelos vazados são lindos e combinam com diferentes formatos de doces, assim é possível mesclar diferentes embalagens na mesa.



As forminhas feitas no tecido tipo estopa dão um toque delicado e rústico a mesa, e por isso ficam lindas em casamentos com decor rústica.



As embalagens quadradas também são boas opções, mas para receber um docinho fino é preciso ser mais caprichada. Para isso, vale comprar modelinhos já prontos ou decorar a forminha em casa para deixar o custo mais barato.

Fotos de doces finos

Os doces finos com embalagens sofisticadas são mesmo capazes de transformar a decoração. Então, vale a pena dedicar-se mais a escolha das forminhas e docinhos que farão parte do casamento.

Ah, e para ficar de inspiração separamos algumas ideias de doces finos com suas embalagens e como o resultado é incrível na mesa.















A beleza dos doces finos para casamento já é capaz de deixar a comemoração mais sofisticada, mas o que se torna impossível é resistir a tantas gostosuras.