



Receitas do dia 13/06

BOLO DE CACAU – BAKED ALASKA

Chef Carole Crema

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de óleo de milho
- 1 xícara de água quente
- 1 colher de sopa de café em pó solúvel
- 2 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 2/3 de xícara de cacau em pó (tipo black)

OBS: ESSE BOLO É UNTADO APENAS NO FUNDO, A NÃO SER QUE SEJA UMA FORMA DECORADA!

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno a 180 graus.

Forre o fundo da forma com um pedaço de papel manteiga.

Na batedeira com o globo coloque os ovos e comece a bater. Aos poucos adicione o óleo em fio.

Diminua a velocidade e junte o açúcar, o café solúvel e depois a água quente.

Fora da batedeira adicione a farinha peneirada com o cacau, o fermento e o bicarbonato. Misture

delicadamente até a massa ficar homogênea.

Asse até que a massa esteja firme.

Merengue Italiano:

Bata as claras em neve firme. Enquanto isso, faça uma calda de açúcar, levando o açúcar e a água ao fogo.

Deixe ferver só até começar a fazer bolhinhas (118°C ou ponto de fio fino).



Retire a calda do fogo e, com a batedeira em baixa velocidade, vá acrescentando calda de açúcar quente,

em fio, nas claras, até que ela seja toda empregada.

Bata o merengue em velocidade máxima até esfriar.

PARA SERVIR VAMOS PRECISAR:

1 pote de cerca de 1,5kg de sorvete de baunilha de boa qualidade,

100g de nozes quebradas e merengue italiano.

OBS: ESSE BOLO É FEITO COM O MÉTODO CREMOSO QUANDO UTILIZAMOS ÓLEO, O INÍCIO É UM TIPO DE MAIONESE, ONDE EMULSIONA-SE OS OVOS COM O ÓLEO CRIANDO UMA COMPOSTO LEVE E CREMOSO, DEPOIS O LÍQUIDO E SEGUIMOS COMO NO MÉTODO CREMOSO.

QUENTÃO

Chef Diego Lozano

Biscuit de especiarias

Ingredientes:

Clara de ovo 286 g

Açúcar invertido 105 g

Açúcar mascavo 286 g

Farinha de amêndoas 241 g

Farinha de trigo 81 g

Canela em pó 3 g

Cravo em pó 3 g

Gengibre em pó 6 g

Modo de preparo:

Em uma batedeira, bata a clara de ovo em pico médio com o açúcar invertido. Em seguida adicione o açúcar mascavo, a farinha de amêndoa, a farinha de trigo e as especiarias. Asse em forno aquecido a 160° C por 12 minutos.

Reserve.

Base crocante

Ingredientes:

Chocolate branco 276 g

Pasta de amêndoas (100%) 368 g

Cereal sem açúcar 55 g

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco e misture a pasta de amêndoas e o cereal sem açúcar. Espalhe uma fina camada sobre o biscoito de especiarias e congele.

Depois de congelado, corte discos de 5cm de diâmetro e reserve.

Cremoso de cachaça e gengibre

Ingredientes:

Leite integral 120 g

Creme de leite fresco (35% gordura) 150 g

Gengibre ralado 30 g

Gemas 60 g

Açúcar refinado 60 g

Cachaça 60 g

Massa de gelatina 35 g

Modo de preparo:

Em uma panela, ferva o leite integral, o creme de leite fresco e o gengibre ralado. Coe e reserve. À parte, prepare um caramelo escuro com o açúcar refinado e interrompa o cozimento com a calda reservada.

Deixe esfriar até atingir 40 °C, misture com as gemas e volte ao fogo, cozinhando até atingir 84 °C.

Transfira a mistura para um bowl, adicione a massa de gelatina e a cachaça. Homogeneíze bem e despeje sobre o biscoito de especiarias.

Mousse de cravo

Ingredientes:

Leite integral 374 g

Cravo em pó 16 g

Gema de ovo 79 g



Açúcar mascavo 92 g

Amido de milho 28 g

Massa de gelatina 39 g

Creme de leite fresco (35% gordura) 374 g

Modo de preparo:

Em uma panela, ferva o leite integral com o cravo em pó. Verta a calda sobre a mistura de gema, açúcar mascavo, amido de milho e cozinhe até engrossar.

Retire do fogo e deixe em repouso até atingir 40 °C.

À parte, bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly mole e incorpore ao creme reservado.

Aplique em seguida no molde de silicone.

Cobertura de chocolate

Chocolate branco 500 g

Óleo de coco 500 g

Corante vermelho Q.b.

Modo de preparo:

Derreta o chocolate branco a 45 °C, juntamente com o óleo de coco e o corante.

Homogeneíze com o auxílio de um mixer e utilize para cobrir o entremet quando atingir a temperatura de 35 °C.

Demais ingredientes

Chantilly de chocolate branco Q.b.

Decoração de chocolate Q.b.

Montagem:

Desmolde o entremet congelado e modele o chantilly no topo da sobremesa com movimentos aleatórios. Congele.

Depois de congelado, banhe na cobertura de chocolate e finalize com a decoração no topo.

BOLO QUADRO – MODELAGEM EM 3D

Chef Juli Bolos

Ingredientes:

540g manteiga com sal

540g de açúcar cristal

09 ovos

450g de leite

660g de farinha de trigo

50g de fermento

240g de chocolate em pó 50% cacau

03 caixas de 395g de leite condensado

03 caixas de 200g de creme de leite

2 barras de cobertura fracionada BRANCA

Modo de Preparo:

Para a massa de chocolate, bata na batedeira a manteiga junto com o açúcar até ficar um creme fofo, em seguida acrescente os ovos e bata até homogeneizar.

Adicione a farinha de trigo misturada ao chocolate e fermento em pó e intercale com o leite.

Unte uma forma de tamanho 20x10 e asse no forno preaquecido a 180° por em média 30 minutos.

Para o Recheio:

Leve todos os ingredientes ao fogo médio e mexa até ponto de bloco. Espere esfriar e utilize como recheio do bolo.

MACARONS

Chef Isadora Pereira

Ingredientes:

Claras 300g

Açúcar refinado 1kg



Açúcar impalpável 500g

Farinha de amêndoas ou de castanha de caju fina e peneirada. 400g

Modo de Preparo:

Coloque as claras e o açúcar refinado em uma panela e misture bem para fazer o merengue

Leve ao fogo bem baixo mexendo sempre para derreter.

Coloque para bater na batedeira até formar um merengue.

Una a farinha de amêndoas com o açúcar impalpável

Misture a mistura da farinha com açúcar no merengue e mexa com o auxílio de uma colher.

Misture fazendo macaronàge

Se quiser, coloque o corante, na cor que preferir.

TORTA GELADA SENSÇÃO
Chef Amanda Sands

Brownie:

Ingredientes:

200g Manteiga

1kg Chocolate ao leite

1kg Açúcar

5 Ovos

200g Cacau 50%

1kg Farinha de trigo

Modo de preparo:

Derreter a chocolate e a manteiga, misturar bem.

Adicionar em um bowl os demais ingredientes e misturar ao chocolate e manteiga derretida.

Mousse fácil de chocolate:

Ingredientes:

600g chocolate meio amargo derretido

400g creme de leite

1l chantilly batido

Modo de preparo:

Misturar o chocolate derretido com o creme de leite e adicionar o chantilly batido aos poucos.

Mousse mesclado:

Ingredientes:

400g Chocolate branco derretido

400g creme de leite

200g geleia de morango

1l chantilly batido

Modo de preparo:

Misturar o chocolate branco derretido com o creme de leite, adicionar o chantilly batido aos poucos e mesclar a geleia de morango

Decoração:

Morangos frescos

Geleia de brilho neutra e 4 sachês de gelatina incolor.