

Ingredientes

MOUSSE LIGEIRA DE CHOCOLATE NEGRO

Ingrediente	Qtd.
-Leite Gordo	62 g
-Saint Domingue 70%	110 g
-Nata 35%	250 g

Ferver o leite.

Verter sobre o chocolate negro aos poucos mexendo bem para criar um núcleo elástico e brilhante.

Juntar as natas batidas (cremosas) aos 30/35°C e envolver delicadamente.

GELADO CHOCOLATE 70% "TS -18° C"

Ingrediente	Qtd.
-Água	448 g
-Leite Pó Magro 0% MG	80 g
-Açúcar (sacarose)	50 g
-Estabilizante para Gelados	4 g
-Gema Ovo Pasteurizada	25 g
-Açúcar Invertido	223 g
-Saint Domingue 70%	170 g

Mistura em frio a água e o leite em pó.

Passar com turmix.

Aquecer a 40° C e incorporar o estabilizante misturado com o açúcar a gema de ovo e o açúcar invertido.

Aquecer o conjunto a 85° C e juntar o chocolate em pastilhas ou triturado.

Fundir o chocolate e arrefecer rapidamente a 4° C.

Deixar maturar no frio entre 6 e 12 horas.

Passar com o turmix.

Colocar na produtora e fabricar o gelado.

Verter em moldes gelados e colocar a -18° C.

PRALINE FEUILLETINE (SOBREMESA)

Ingrediente	Qtd.
-Praline Ontueux Avelã 50%	50 g
-Paillete Feuilletine	50 g

Misturar o paillete com o praline e reservar.

TRUFAS DE ABÓBORA FRITAS

Ingrediente	Qtd.
-Puré Fruta Abóbora	62 g
-Saint Domingue 70%	100 g
-Manteiga 82% M.G.	30 g

Fundir o chocolate com a manteiga a 40° C.

Aquecer o puré a 30° C.

Juntar o puré ao chocolate aos poucos mexendo energéticamente até criar uma emulsão lisa e brilhante.

Deixar cristalizar e fazer pequenas bolas, reservar frio.

TEMPURA PARA TRUFAS FRITAS

Ingrediente	Qtd.
-Farinha Trigo tipo 55	50 g
-Amido Milho "Maizena"	15 g
-Extra Brute - Cacao Pó	10 g
-Fermento Pó	7 g
-queijo filadelfia	37 g
-Ovo Inteiro	25 g
-Água	62 g

Misturar os pós com uma vara de arames.

Juntar o ovo, a água e o queijo amolecido.

Misturar bem e reservar no frio.

Nutricional

KCal:	346.45	H. / Açúcar:	20.54
KJ:	862.97	Lípidos:	24.84
Proteínas:	4.90	Colesterol:	8.77
H. Carbono:	24.83		

Composição

Extractos Secos:	60.40	Sal:	0.03
Água:	36.53	Mat. Gorda Vegeta:	5.14
Açúcar:	20.69	Mat. Gorda Animal:	6.01
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	14.47
Cacau Magro:	7.49	Mat. G. Total:	25.62

Armazenamento

Temperatura: 0.0

Humidade: 0.0

Validade:

Lote:

Cond. de Uso:

Imagem



Ingredientes

Se quiser pode substituir o cacau pó por farinha e fazer uma tempura branca.

MAÇAS EM CUBOS

Ingrediente.....Qtd.

-Maçã.....100 g
-Sumo de Limão.....25 g
-Raspas Limão.....5 g
-Raspas de Laranja.....5 g

Pelar e cortar a maçã (Granny Smith) em pequenos cubos. Misturar com o sumo de limão e as raspas dos citrinos e reservar.

GLACAGE PARA GELADOS

Ingrediente.....Qtd.

-Saint Domingue 70%.....100 g
-Manteiga de cacau.....100 g

Fundir a cobertura chocolate com a manteiga cacau.

ABÓBORA CHOCOLATE E MAÇÃ

Ingrediente.....Qtd.

-Óleo Alimentar.....100 g
-Saint Domingue 70%.....150 g

Temperar o chocolate e criar umas laminas finas e umas decorações.

Retirar as trufas do frio passar por farinha e pela tempura e fritar no óleo a 180° C durante uns minutos.

Moldar o gelado chocolate em pequenas porções, colocar um pauzinho e banhar pela glaçage para gelado (antes pode passar por amendoa picada e torrada).

Passar as trufas por farinha e pela tempura e fritar no óleo a 180° C.

Colocar uma lamina de chocolate num prato dispor uma porção de praline feuilletine e por cima uma camada de mousse.

Ao lado colocar uma camada de maçã em cubos escurrida, as trufas fritas de abóbora por cima.

Dispor 2 gelados no prato e decorar com maçã em cubos a calda das mesmas e decorações em chocolate.

Nutricional

KCal:	346.45	H. / Açúcar:	20.54
KJ:	862.97	Lípidos:	24.84
Proteínas:	4.90	Colesterol:	8.77
H. Carbono:	24.83		

Composição

Extractos Secos:	60.40	Sal:	0.03
Água:	36.53	Mat. Gorda Vegeta:	5.14
Açúcar:	20.69	Mat. Gorda Animal:	6.01
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	14.47
Cacau Magro:	7.49	Mat. G. Total:	25.62

Armazenamento

Temperatura: 0.0

Humidade: 0.0

Validade:

Lote:

Cond. de Uso:

Imagem

