

## Ingredientes

### MOUSSE CHOCOLATE ALTO DEL SOL (GAUDI)

Ingrediente	Qtd.
-Leite Meio Gordo	32 g
-Nata 35%	95 g
-Gema Ovo	50 g
-Açúcar Invertido	50 g
-Alto Del Sol 67%	250 g
-Nata 35%	500 g
-Sumo Tangerina	62 g

Aquecer a nata, o leite e o açúcar invertido a 40° C.  
 Juntar as gemas e levar lume a 82° C.  
 Deixar arrefecer a 40° C e juntar ao chocolate aos poucos.  
 Deixar arrefecer a 65° C, juntar o sumo, emulsionar bem e envolver nata.

### FLAN DE BRIOCHE

Ingrediente	Qtd.
-Leite Gordo	125 g
-Nata 35%	125 g
-Vagem de Baunilha Tahitensis	2 g
-Açúcar (sacarose)	45 g
-Gema Ovo	45 g

Misturar tudo junto em frio e deixar repousar 24 horas.  
 Dispor em moldes com bocados de Brioche e Chocolate triturado e cozer a 95° C.  
 Congelar.

### ALPERCES SEMI-CONFITADOS COM GRAND MARNIER

Ingrediente	Qtd.
-Alperce Oreillons	250 g
-Açúcar (sacarose)	150 g
-Grand Marnier	12 g

Misturar em frio os alperces com o açúcar para que liberte todo o seu sumo.  
 no dia seguinte dar uma pequena fervura.  
 Deixar arrefecer e juntar o Grand Marnier.  
 Fechar em vacuo.

### GLACEADO LACTÉE CARAMELO

Ingrediente	Qtd.
-Leite Gordo	125 g
-Glucose líquida 42 DE	25 g
-Gelatina Folhas "Gold"	4 g
-Lactée caramelo	300 g

Ferver o leite com a glucose.  
 Juntar a gelatina demolhada e escorrida.  
 Deitar aos poucos sobre o chocolate Lactée caramelo e emulsionar bem.

### BISCOITO CHOCOLATE-PRALINE

Ingrediente	Qtd.
-Ovo Inteiro	125 g
-Gema Ovo	50 g
-Praline Ontueux Avelã 50%	10 g
-Açúcar Invertido	75 g
-Glucose líquida 42 DE	37 g
-Cuba 70%	125 g
-Nata 35%	125 g
-Farinha Trigo tipo 55	37 g

Aquecer o praline e os ovos a 50-55° C.  
 bater e juntar o açúcar invertido e a glucose.  
 Fazer uma ganache com a nata e o chocolate

## Nutricional

KCal:	323.60	H. / Açúcar:	22.14
KJ:	1245.61	Lípidos:	22.26
Proteínas:	4.46	Colesterol:	87.18
H. Carbono:	25.81		

## Composição

Extractos Secos:	56.23	Sal:	0.00
Água:	43.25	Mat. Gorda Vegeta:	1.41
Açúcar:	21.60	Mat. Gorda Animal:	11.86
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	8.20
Cacau Magro:	4.17	Mat. G. Total:	21.47

## Armazenamento

Temperatura:	0.0
Humidade:	0.0
Validade:	
Lote:	
Cond. de Uso:	

## Imagem



## Ingredientes

Juntar as duas misturas e envolver a farinha.  
Cozer a 160° C.

### BRIOCHE BRULÉE, CHOCOLATE E ALPERCE

Ingrediente.....Qtd.

-Alto Del Sol 67%.....12 g

Num aro 20 cm colocar um disco de biscoito no fundo.  
Espalhar um pouco de mousse por cima e colocar um disco de flan congelado.  
Tapar com mousse e dispor uns alperces cortos em pedaços.  
Terminar de encher o aro alisar e congelar.  
Retirar do congelador e glacear com a glace caramelo.  
Decorar.

## Nutricional

KCal:	323.60	H. / Açúcar:	22.14
KJ:	1245.61	Lípidos:	22.26
Proteínas:	4.46	Colesterol:	87.18
H. Carbono:	25.81		

## Composição

Extractos Secos:	56.23	Sal:	0.00
Água:	43.25	Mat. Gorda Vegeta:	1.41
Açúcar:	21.60	Mat. Gorda Animal:	11.86
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	8.20
Cacau Magro:	4.17	Mat. G. Total:	21.47

## Armazenamento

Temperatura: 0.0

Humidade: 0.0

Validade:

Lote:

Cond. de Uso:

## Imagem

