

Antonio Helgado

Conselhos úteis

A primeira coisa que se terá de fazer quando se pensar em trabalhar com chocolate é comprar um termómetro. Quer seja para fazer bombons, mousses ou ganaches haverá sempre uma temperatura a respeitar.

Trabalhar chocolate é sinónimo de controlar temperaturas, respeite isto e as coisas sairão bem.

Tentei organizar um lote de receitas acessíveis a todos, não só em termos técnicos como em matérias primas utilizadas, tentei simplificar ao máximo as receitas, sabendo de antemão que elas irão ser realizadas por pessoas que não têm muita técnica nem pratica neste tipo de trabalhos, no entanto se as coisas não saírem bem á primeira não desista, nem tudo nos sai bem á primeira, por vezes “e até a mim me acontece” quando fazemos algo a primeira vez a coisa não corre muito bem, mas se não desistirmos á segunda será melhor e á terceira ainda melhor, até ficar perfeita, por isso não desista se no início sentir dificuldades nalguma receita.

Quanto aos ingredientes, ou mesmo material para trabalhar, poderão existir algumas dificuldades para os encontrar, no final do livro eu darei algumas informações onde encontrar.

Tenha atenção ao seleccionar aos ingredientes para as receitas, prefira sempre ingredientes de qualidade. Uma boa receita bem confeccionada mas com ingredientes de baixa qualidade nunca será boa.

Tente sempre respeitar ao máximo os ingredientes descritos nas receitas, por exemplo se tem uma receita com um chocolate de 70% cacau, ou uma nata de 35% M.G. não altere por outros de valores diferentes, ao fazer isso a receita sairá alterada e o resultados final da receita será diferente, quer em termos de sabor, quer de textura.

Utilize sempre chocolate de qualidade, se não tiver a possibilidade de comprar o chocolate que compram os pasteleiros / chocolateiros poderá adquiri-los num super mercado hoje em dia já existe uma gama muito variada de chocolates nos super-mercados, desde chocolates brancos, de leite e negros com diversas percentagens de cacau.

O chocolate utilizado é idêntico ao que se consome diariamente e que se compra em tabletes para consumo directo, não utilize o tradicional chocolate para mousses.

Em muitas receitas vou utilizar “**Açúcar invertido**” é um açúcar muito utilizado na fabricação de bombons e na pastelaria em biscoitos, bolos e pastas já que as suas capacidades de absorver e estabilizar a água permite mantê-los fofos e frescos durante mais tempo.

È um ingrediente que não se encontra com facilidade no mercado, se não o conseguir encontrar pode substitui-lo por mel que é um açúcar invertido natural.

Não esquecer no entanto que o mel introduz sabor nas receitas.