

Ingredientes

AZEITONAS NEGRAS CONFITADAS

Ingrediente.....	Qtd.
-Azeitona.....	100 g
-Açúcar (sacarose).....	50 g
-Açúcar (sacarose).....	50 g
-Açúcar (sacarose).....	50 g
-Açúcar (sacarose).....	100 g

Colocar as azeitonas num tacho tapadas com água e juntar o primeiro açúcar, deixar ferver, retirar do lume e escorrer a água.

Repetir a operação mais 2 vezes.

Fazer uma calda com o ultimo peso de açúcar com metade do seu peso em água e deixe ferver durante 1 minuto.

Após ferver e escorrer as azeitonas pela ultima vez, juntar a calda e guardar no frio até utilização.

MORANGOS CONFITADOS

Ingrediente.....	Qtd.
-Morango Fresco.....	300 g
-Açúcar (sacarose).....	150 g

Lavar e arranjar os morangos, cortar em metades ou quartos.

Colocar num recipiente, tapar com o açúcar.

Fechar o recipiente e guardar no frio pelo menos 12h.

COULIS AZEITE

Ingrediente.....	Qtd.
-Azeite.....	50 g
-Açúcar em Pó.....	25 g

Juntar os dois ingredientes e mexer bem antes de utilizar.

PATE A CIGARRETE

Ingrediente.....	Qtd.
-Manteiga 82% M.G.....	25 g
-Açúcar em Pó.....	25 g
-Clara Ovo.....	25 g
-Farinha Trigo tipo 55.....	25 g

Misturar a manteiga pomada com o açúcar.

Juntar as claras líquidas e por fim a farinha.

Guardar no frio.

Disponer sobre silpat na forma desejada e cozer.

Para Pate a Cigarette Chocolate substituir 20 grs de farinha por cacau em pó.

GELADO CANELA

Ingrediente.....	Qtd.
-Leite Gordo.....	507 g
-Nata 35%.....	86 g
-Leite Pó Magro 0% MG.....	49 g
-Dextrose.....	148 g
-Açúcar (sacarose).....	47 g
-Gema Ovo.....	86 g
-Açúcar (sacarose).....	47 g
-Açúcar Invertido.....	20 g
-Canela Pó.....	20 g

Misturar o leite, a nata líquida, o leite em pó, e a dextrose. Passar com turmix.

Aquecer a 40° C e incorporar o estabilizante misturado com uma parte do açúcar e a canela em pó, misturar bem e juntar o restante açúcar.

Aquecer o conjunto a 85° C.

Passar pelo passador e arrefecer rapidamente a 4° C.

Nutricional

KCal:	243.78	H. / Açúcar:	36.73
KJ:	1010.76	Lípidos:	8.50
Proteínas:	2.88	Colesterol:	62.21
H. Carbono:	39.30		

Composição

Extractos Secos:	53.70	Sal:	0.00
Água:	46.65	Mat. Gorda Vegeta:	4.14
Açúcar:	37.84	Mat. Gorda Animal:	3.45
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	0.00
Cacau Magro:	0.00	Mat. G. Total:	7.59

Armazenamento

Temperatura: 0.0

Humidade: 0.0

Validade:

Lote:

Cond. de Uso:

Imagem



Ingredientes

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.

MORANGOS COM AZEITONAS

Ingrediente.....Qtd.
-Menta fresca.....1 g

Colocar num prato fundo ou num copo grande de balão os morangos confitados misturados com azeitonas.
Colocar por cima uma quenele de gelado.
Deitar uma gotas de coulis de azeite por cima.
Decorar com um crocante de cate a Cigarrete, e a menta fresca.

Nutricional

KCal:	243.78	H. / Açúcar:	36.73
KJ:	1010.76	Lípidos:	8.50
Proteínas:	2.88	Colesterol:	62.21
H. Carbono:	39.30		

Composição

Extractos Secos:	53.70	Sal:	0.00
Água:	46.65	Mat. Gorda Vegeta:	4.14
Açúcar:	37.84	Mat. Gorda Animal:	3.45
Álcool:	0.00	Mat. Gorda M.C:	0.00
Cacau Magro:	0.00	Mat. G. Total:	7.59

Armazenamento

Temperatura: 0.0

Humidade: 0.0

Validade:

Lote:

Cond. de Uso:

Imagem

