1.2.1 - Compota de Framboesa

INGREDIENTES:

- 250gr framboesas (frescas ou congeladas)
- 120gr açúcar
- 10 ml sumo limão
- 30gr açúcar
- 3gr pectina

COMO FAZER:

1. Levar a lume médio as framboesas com o açúcar e ir mexendo.
2. Numa caixa misturar as 30gr de açúcar com a pectina e adicionar às framboesas misturando bem.
3. Quando já não for visível açúcar, adicionar o sumo de limão e mexer.
4. Deixar reduzir, mexendo sempre.
5. Colocar num tabuleiro, cobrir com película aderente e refrigerar no mínimo durante 4 horas.

1.2.2 - Compota de Morango

INGREDIENTES:

- 150gr morangos maduros
- 75gr açúcar (para morangos pouco doces adicionar mais 25gr de açúcar)
- q.b. sumo de limão

COMO FAZER:

1. Levar os morangos em pequenos pedaços ao lume com o açúcar e o sumo de limão e deixar reduzir até atingir o ponto fio de cabelo ou 105ºC

2. Se necessário, ajustar a quantidade de sumo de limão e deixar ganhar ponto novamente.

3. Colocar numa taça e cobrir com película aderente.

1.2.3 - Curd de Laranja

INGREDIENTES:

- 135gr açúcar
- 15gr amido milho (maizena)
- 4gr raspa de laranja
- 140ml de sumo de laranja
- 30ml sumo de limão
- 4 gemas
- 1 ovo
- 100gr manteiga fria partida em pequenos cubos

COMO FAZER:

1. Misturar o açúcar com o amido e colocar com os restantes ingredientes, com excepção da manteiga, numa taça e levar ao lume em banho maria*, mexendo sempre até engrossar.

2. Coar esta mistura para cima da manteiga em cubos, esperar um minuto e misturar muito bem até toda a manteiga derreter.

3. Cobrir, selando, com película aderente, deixar arrefecer e refrigerar.

NOTAS:

- O banho maria não é necessário se trabalhar em placa de indução, neste caso utiliza um tacho ao invés duma taça e cozinha em lume médio, mexendo sempre até engrossar.
- Para um recheio mais firme, adicionar 2 folhas de gelatina (hidratadas em água fria e escorridas) assim que o curd sai do lume, misturar muito bem e coar para cima da manteiga.
- O curd de laranja dura até uma semana refrigerado.

1.2.4 - Curd de Limão

INGREDIENTES:

- 100gr açúcar
- 4 gemas
- 1 ovo
- 3 limões:
- 2 limões - raspa
- 75ml sumo de limão
- 1 folha de gelatina
- 100gr manteiga fria partida em pequenos cubos

COMO FAZER:

1. Colocar todos os ingredientes, com excepção da manteiga, numa taça e levar ao lume em banho maria*, mexendo sempre até engrossar.
2. Hidratar a gelatina em água fria.
3. Escorrer a gelatina, adicionar ao curd já fora do lume e misturar bem.
4. Coar esta mistura para cima da manteiga em cubos, esperar um minuto e misturar muito bem até toda a manteiga derreter.
5. Cobrir, selando, com película aderente, deixar arrefecer e refrigerar.

NOTAS:

- O banho maria não é necessário se trabalhar em placa de indução, neste caso utiliza um tacho ao invés duma taça e cozinha em lume médio/baixo, mexendo sempre até engrossar.
- O curd de limão dura até uma semana refrigerado.

1.2.5 - Compota de Cenoura

INGREDIENTES:

- 190gr ananás com calda picado (duas rodelas e meia com sumo até às 190gr | Lata de 800gr)
- 90gr cenoura ralada
- 60gr maçã limpa em pequenos cubos
- 15ml sumo limão
- 1/2 colher de chá de canela
- pitada de cravinho moído
- pitada de noz moscada moída
- 5gr pectina
- 300gr açúcar amarelo

COMO FAZER:

1. Levar a lume médio o ananás, cenoura, maçã, sumo limão, canela, cravinho, noz moscada durante cerca de 5 minutos ou até que a maçã e cenoura fiquem macias.
2. Entretanto colocar a pectina numa pequena caixa com 3 colheres de sopa do açúcar, misturar muito bem e reservar.
3. Adicionar o açúcar, mexer e logo de seguida o restante açúcar com a pectina e misturar muito bem.
4. Deixar reduzir até ponto fio fraco, mexendo frequentemente.
5. Triturar com a varinha mágica.
6. Colocar numa caixa, cobrir selando com película aderente, deixar arrefecer por completo e refrigerar..

NOTAS:

- A compota de cenoura tem uma validade de 3 semanas e deve ser guardada no frigorifico.

1.2.6 - Recheio de Ananás

INGREDIENTES:

- 145gr açúcar
- 30gr amido milho (maizena)
- 390gr ananás em lata picado em pequenos pedaços*
- 180gr sumo de ananás
- 50gr manteiga

COMO FAZER:

1. Colocar num tacho o açúcar e o amido e misturar bem; adicionar o ananás, o sumo e misturar.
2. Levar a lume médio e ir mexendo até levantar fervura.
3. Deixar engrossar mexendo sempre, até cobrir as costas da colher e perder o aspecto esbranquiçado e ficar mais amarelo.
4. Fora do lume adicionar a manteiga e mexer até derreter totalmente.
5. Cobrir com película aderente e refrigerar no mínimo 6 horas, idealmente durante a noite.

NOTAS:

- * 6 Rodelas de ananás ou 400gr de ananás em pedaços escorrido.
- Quanto mais doce for o ananás, melhor é o resultado final deste recheio

1.2.7 - Doce de Ovo

INGREDIENTES:

- 250ml água
- 500gr açúcar
- 15 gemas
- 35gr farinha T55
- Q.B. água

COMO FAZER:

1. Levar a lume a água com o açúcar até ferver.
2. Enquanto isso, adicionar o q.b. de água (2 a 3 colheres de sopa) à farinha e misturar muito bem certificando que não tem nenhum grumo.
3. Adicionar a farinha às gemas e misturar.
4. Quando a água ferver e todo o açúcar estiver dissolvido, temperar as gemas e levar de imediato a lume novamente.
5. Mexer sempre, em lume médio/ alto até engrossar. Quando começar a levantar fervura, cozer durante mais um a dois minutos.
6. Verter para um tabuleiro e deixar arrefecer por completo antes de utilizar.

NOTAS:

O doce de ovo deve guardar-se sempre no frigorifico e tem a validade de uma semana.

1.2.8 - Ganache Batida de Chocolate Branco

- versão suave de mascarpone e baunilha -

INGREDIENTES:

- 100ml leite inteiro (gordo)
- 2 colheres de chá de pasta de baunilha
- 30gr xarope de glucose
- 150gr chocolate branco
- 135gr natas (35%MG)
- 120gr queijo mascarpone

COMO FAZER:

1. Levar a lume o leite, o xarope de glucose e baunilha até quase ferver.
2. Verter sobre o chocolate branco e emulsionar com a varinha mágica.
3. Adicionar as natas e o queijo mascarpone e misturar com a varinha mágica.
4. Colocar numa taça, cobrir com película aderente e refrigerar durante a noite.
5. Bater até ficar com uma consistência firme.

1.2.9 - Namelaka de Chocolate Branco

INGREDIENTES:

- 170ml de leite inteiro (gordo)
- raspa de meia lima
- 360gr chocolate branco
- 7gr gelatina
- 11gr xarope glucose
- 420ml natas para bater
- 25ml sumo de lima

COMO FAZER:

1. Levar ao lume o leite com as raspas de lima até levantar fervura.
2. Deixar repousar cerca de 15 minutos e coar para eliminar as raspa de lima.
3. Em banho maria ou no microondas, derreter o chocolate branco.
4. Hidratar a Gelatina em água fria.
5. Reaquecer o leite coado, com o xarope de glucose até levantar fervura leve.
6. Escorrer a gelatina, adicionar ao leite e misturar até dissolver.
7. Adicionar o leite ao chocolate em duas inclusões e misturar muito bem.
8. Adicionar as natas e sumo de lima e com a varinha mágica emulsionar tudo.
9. Colocar num recipiente coberto com película aderente e refrigerar no minimo 12 horas.