5.8 CUPCAKES BAUNILHA E MORANGO

Cupcakes de Baunilha

INGREDIENTES:

- 40gr manteiga
- 140gr açúcar
- 1 ovo
- 1 colher chá de pasta de baunilha
- 120ml leite
- 75gr leite condensado
- 125gr farinha
- 5gr fermento em pó
-

VAI PRECISAR DE:

- 1 forma de 12 cupcakes
- 10 formas plissadas de papel para cupcakes

COMO FAZER:

1. Preparar a forma dos cupcakes com as formas de papel e pré aquecer o forno a 170ºC.
2. Amolecer, sem deixar derreter, a manteiga e bater com o açúcar até bem cremoso.
3. À parte numa taça, misturar o ovo, a baunilha, o leite, o leite condensado e reservar.
4. Peneirar a farinha juntamente com o fermento em pó e reservar.
5. Alternadamente e aos poucos adicionar ao batido a mistura dos líquidos e a farinha e bater até envolver.
6. Encher as formas até ao máximo de 2/3 e levar a cozer durante 16 minutos a 170ºC, ou até o palito sair limpo.
7. Colocar em cima duma grade de arrefecimento e assim que possível retirar da forma e deixar arrefecer totalmente antes de decorar.

NOTA:

Rende 10 cupcakes

Buttercream de Morango

INGREDIENTES:

- 75gr manteiga à temperatura ambiente ou "pomada"
- 75gr açúcar em pó peneirado
- 35gr chocolate branco
- 45gr coulis ou compota de morango*
- 1 colher de chá de sumo de limão coado*VAI PRECISAR DE:*
- 1 forma de 12 cupcakes
- 10 formas plissadas de papel para cupcakes

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO:

- 1 saco de pasteleiro 50cm
- 1 boquilha 1M

COMO FAZER:

1. Derreter o chocolate branco e reservar.
2. Bater a manteiga, com a pá ou raquete, cerca de 2 a 3 minutos até que comece a ficar cremosa e esbranquiçada.
3. Adicionar o açúcar em pó aos poucos.
4. Entretanto adicionar o sumo de limão e deixar bater mais 3 a 4 minutos.
5. Adicionar o chocolate branco, que não pode estar quente e bater até cremoso.
6. Por fim adicionar o coulis ou compota de morango e envolver. Ajustar a quantidade se necessário.
7. Colocar dentro do saco de pasteleiro e reservar.

Montagem / descoração

VAI PRECISAR DE:

- Boquilha de recheio de cupcakes (#230 wilton) ou "tira centros"
- Saco de pasteleiro pequeno
- Q.B. Coulis ou compota de morango
- Decorações escolhidas prontas:
- Peónias brancas e cor de rosa
- Hortenses brancas e cor de rosa
- Glacê real branco e cor de rosa

COMO FAZER:

1. Rechear os cupcakes com a compota ou coulis de morango.
2. Cobrir com o buttercream de morango construindo uma roseta.
3. Aplicar as decorações e servir.

5.9 VERRINES

Compota de morango

INGREDIENTES:

- 100gr de morangos maduros
- 50gr açúcar
- 1 colher de chá de sumo de limão

COMO FAZER:

1. Colocar os morangos e açúcar num tacho e levar a lume brando até reduzir.
2. Adicionar o sumo de limão e ajustar se necessário.
3. Colocar numa taça, cobrir com película aderente e deixar arrefecer totalmente antes de utilizar

Crumble

INGREDIENTES:

- 150gr aparas de bolo
- 15gr leite em pó
- 15gr farinha
- 40gr manteiga à temperatura ambiente ou "pomada"

em alternativa:

- 200gr bolachas digestivas trituradas

COMO FAZER:

1. Ligar o forno a 170ºC e forrar um tabuleiro com papel vegetal ou tela silpat.
2. Triturar as aparas de bolo.
3. Adicionar o leite em pó, a farinha e misturar bem.
4. Com a ponta dos dedos envolver a manteiga (método sablage) criando um crumble.
5. Levar ao forno durante 15 minutos, misturando a meio tempo para que caramelize de forma igual.

Mousse:

INGREDIENTES:

- 3 folhas de gelatina
- 200gr leite condensado
- 200gr morangos maduros
- 150gr natas

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO:

- boquilha lisa larga (#12 ou maior)

COMO FAZER:

1. Hidratar a gelatina em água gelada.
2. Reduzir os morangos a puré juntamente com o leite condensado e reservar.
3. Bater as natas até firme, envolver na mistura dos morangos e reservar.
4. Eliminar o excesso de água da gelatina e levar a lume baixo para derreter.
5. Adicionar um pouco da mistura de morango à gelatina, mexer muito bem e adicionar à restante mistura envolvendo com uma espátula.
6. Colocar de imediato dentro do saco de pasteleiro.

Montagem / descoração

VAI PRECISAR DE:

- 12 a 15 copinhos | verrines para sobremesas
- 12 a 15 colheres de café pequenas
- 1 saco pasteleiro pequeno

COMO FAZER:

1. Colocar um pouco de crumble em cada copo de forma a preencher o fundo.
2. Rechear até um pouco menos de meio, com a mousse de morango.
3. Repetir os dois passos anteriores, certificando que fica espaço para terminar com o compota.
4. Refrigerar durante pelo menos 2 horas.
5. Cobrir com compota de morango e refrigerar até à hora de servir.

NOTA:

- Quantidade de compota necessária somente para realização das verrines de morango.

5.10 PIPOCAS COM CARAMELO

INGREDIENTES:

- 125gr milho para pipocas
- 20gr óleo
- 100gr açúcar amarelo
- 100gr açúcar mascavado
- 60gr xarope de glucose
- 60ml água
- 45gr manteiga com sal
- 2gr bicarbonato de sódio

EQUIPAMENTO NECESSÁRIO:

- Termómetro de cozinha

COMO FAZER:

1. Forrar um tabuleiro com papel vegetal e pré aquecer o forno a 170ºC
2. Colocar o óleo e o milho para as pipocas num tacho com tampa e deixar o milho rebentar em lume fraco.
3. Eliminar o milho que não rebentou e colocar numa taça previamente untada.
4. Numa panela colocar o açúcar amarelo, o açúcar mascavado, o xarope de glucose, a água e a manteiga e levar a lume médio até atingir os 145ºC - 150ºC
5. Retirar do lume, adicionar o bicarbonato e mexer.
6. Verter sobre as pipocas e misturar com ajuda duma colher.
7. Colocar no tabuleiro e levar ao forno cerca de 15 a 20 minutos, misturando duas vezes durante esse tempo.
8. Assim que atingirem a cor/ caramelização desejada, retirar do forno e deixar arrefecer.
9. Separar as pipocas e guardar em caixa hermeticamente fechada até hora de servir.