

Verrine Moscatel

1480

Ingredientes

Biscoito Champagne

35g Farinha De Trigo

175g Pão De Ló F Pão De Ló F

30ml Água

40g Açúcar Confeiteiro

125g Ovos

Panna Cotta Chocolate Branco

150g Creme De Leite Fresco

90g Chocolate Branco

4g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

100ml Leite Líquido

20ml Água

Farofa Crocante

50g Margarina

125g Farinha De Trigo

75g Açúcar Refinado

25g Pasta De Pistache

Mousse de Moscatel

200ml Vinho Moscatel Espumante

500g Creme Chantilly

100g Gemas De Ovos

10g Gelatina Em Pó Incolor E Sem Sabor

130g Açúcar Refinado

90ml Água

Montagem e Acabamento

650g Recheio Morango Recheio Morango



BISCOITO CHAMPAGNE

01. Colocar o Zeelandia Pão de Ló, os ovos e a água na batedeira e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar. Utilizar batedor tipo globo.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 10 minutos.
03. Adicionar a farinha de trigo e misturar manualmente.
04. Colocar a massa em uma assadeira lisa (30 X 20 cm) previamente forrada com papel manteiga.
05. Com auxílio de uma peneira, polvilhar o açúcar confeiteiro sobre a massa.
06. Fornear a 210°C por aproximadamente 8 minutos em forno lastro.
07. Deixar esfriar.
08. Com auxílio de cortador redondo de 5 cm, cortar em discos. Reservar.

PANNA COTTA CHOCOLATE BRANCORANCO

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com a água. Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Picar o chocolate branco em pedaços pequenos e reservar em um recipiente.
03. Colocar o leite em uma panela e levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar metade do leite sobre o chocolate branco picado reservado e reservar por 1 minuto para que o chocolate absorva o calor do leite.
05. Misturar e adicionar o restante do leite até ficar homogêneo.
06. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
07. Adicionar a gelatina dissolvida e misturar até homogeneizar.
08. Adicionar o creme de leite fresco e misturar com o mixer até homogeneizar.
09. Colocar 20 g de panna cotta no fundo de cada copo.
10. Levar a geladeira até ficar firme. Reservar.

FAROFA CROCANTE

01. Misturar a farinha de trigo, o açúcar, a margarina e a pasta de pistache até formar uma farofa.
02. Espalhar a farofa em uma assadeira lisa.
03. Fornear à 140°C por aproximadamente 10 minutos em forno lastro.

MOUSSE DE MOSCATEL

01. Hidratar a gelatina em pó incolor e sem sabor com parte da água (50 ml). Reservar por aproximadamente 5 minutos.
02. Colocar as gemas e parte do açúcar (50 g) em um recipiente e misturar. Reservar.
03. Colocar o restante do açúcar (80 g) e o restante da água (40 ml) em uma panela e misturar. Levar ao fogo até obter fervura.
04. Adicionar a mistura de gemas com açúcar, mexendo até homogeneizar.
05. Levar ao fogo em banho maria e cozinhar, mexendo até atingir 85°C.
06. Colocar na batedeira e bater em velocidade alta (velocidade 3) até montar e obter um creme esbranquiçado. Utilizar batedor tipo globo.
07. Adicionar o vinho moscatel espumante e misturar manualmente até homogeneizar.
08. Adicionar o Chantilly ao creme e misturar. Reservar.
09. Dissolver a gelatina hidratada em banho-maria ou microondas.
10. Adicionar a gelatina dissolvida à mousse reservada e misturar até homogeneizar.
11. Reservar.

MONTAGEM E ACABAMENTO

01. Colocar 20 g de Recheio Morango sobre a panna cotta em cada copo reservado.
02. Colocar sobre o recheio de morango um disco de biscoito champagne reservado.
03. Com auxílio de um saco de confeitar com bico liso, colocar aproximadamente 50 g de mousse de moscatel ou até atingir o meio do copo.
04. Levar a geladeira por aproximadamente 4 horas ou até ficar firme.
05. Espalhar aproximadamente 15 g de Recheio Morango sobre a mousse de cada copo.
06. Espalhar a farofa crocante reservada sobre o recheio de morango.
07. Decorar a gosto com Zeelandia Açúcar de Confeiteiro e Recheio Morango.

Dicas

- Outro fornecimento:

* Forno Turbo: 200°C por aproximadamente 7 minutos.

- O creme de leite fresco pode ser substituído por creme culinário ou creme de leite UHT.

- Adicionar a gelatina morna à mousse para não cristalizar.

- Para melhor homogeneização da gelatina com a mousse, misturar primeiramente uma pequena parte da mousse com a gelatina dissolvida depois adicionar ao restante da mousse.

- O Vinho Moscatel Espumante pode ser substituído por Espumante tipo Champagne ou Cidra.

Rendimento / Quebra

18 Unidades de 110 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Fogão

Geladeira

Peneira

Saco De Confeitar

Colher

Panela

Batedor Tipo Globo

Balança

Assadeiras Lisas

Faca

Recipiente

Bico Liso

Cortador Redondo

Microondas

Papel Manteiga

Copo Transparente 200 MI

Mixer

Tabela Nutricional

Porção de 120g contém (em média): % VD (*)

V. Energético (kcal)	479	24
V. Energético (kJ)	2012 kJ	24
Carboidratos (g)	75	25
Proteínas (g)	5.1	10
Fibra Alimentar (g)	1.1	4
Sódio (mg)	141	6
Açúcares (g)	13 g	**
Açúcares totais (g)	37	
Aç adicionados (g)	36	72
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	11	55
Gorduras trans (g)	0	0