Brigadeiro de A a Z

Palhas Italianas



Palha Italiana tradicional



7.32 Palha Italiana Tradicional

Ingredientes:

- 790g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 45g de cacau 100% em pó
- 60g de chocolate ao leite
- 140g de bolacha de Maisena

Modo de preparo:

• Na panela adicione o leite condensado e o cacau em pó peneirado. Incorpore delicadamente
• Em seguida acrescente o creme de leite, incorpore e adicione o chocolate picado ou em gotas
•Leve ao fogo alto e mexa constantemente até levantar fervura
•Após levantar fervura, as bolhas irão estourar mais lentamente. Nesse momento, abaixe para fogo médio e continue mexendo
•Sua palha estará no ponto correto quando você suspender o brigadeiro na espátula e ele cair em blocos
•Após desligar o fogo, você pode adicionar as bolachas trituradas grosseiramente ou fazer a montagem de uma torta, intercalando camadas de brigadeiro e de bolachas

Rendimento: 1030g
Sugestão de confeito: Açúcar refinado, cacau em pó, Split S Dark ou Ao Leite

@DOCIS.SP

Palha Italiana Ninho, Óreo e Nutella



7.33 Palha Italiana Ninho, Oreo e Nutella

Ingredientes:

- 790g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 50g de chocolate branco
- 80g de leite em pó
- 90g de Oreo
- 2 pacotes de mini Oreo
- 70g de Nutella

Modo de preparo:

• Pique grosseiramente as bolachas Oreo e reserve
• Na panela adicione o leite condensado e o leite em pó peneirado. Incorpore delicadamente
• Em seguida acrescente o creme de leite, incorpore e adicione o chocolate picado ou em gotas
• OPCIONAL: Adicione 10g de extrato ou pasta saborizante de baunilha
• Leve ao fogo alto e mexa constantemente até levantar fervura
• Após levantar fervura, as bolhas irão estourar mais lentamente. Nesse momento, abaixe para fogo médio e continue mexendo
• Sua palha estará no ponto correto quando você suspender o brigadeiro na espátula e ele cair em blocos
• Após desligar o fogo, adicione delicadamente as bolachas trituradas grosseiramente.
• A Nutella e os mini Oreo são opcionais e devem ser acrescentados somente no momento da montagem

Rendimento: 1060g, sem a Nutella
Sugestão de confeito: Leite em pó

@DOCIS.SP

Palha Italiana de Tangerina



7.34 Palha Italiana de Tangerina

Ingredientes:

- 790g de leite condensado
- 200g de creme de leite
- 100g de chocolate branco
- 2 tangerinas

Modo de preparo:

• Com um ralador Zester, retire as raspas de 2 tangerinas
• Esprema o suco de 1 tangerina sobre as raspas e reserve
• Na panela adicione o leite condensado, creme de leite e o chocolate. Incorpore delicadamente
• Leve ao fogo alto e mexa constantemente até levantar fervura
• Após levantar fervura, as bolhas irão estourar mais lentamente. Nesse momento, abaixe para fogo médio e continue mexendo
• Sua palha estará no ponto correto quando você suspender o brigadeiro na espátula e ele cair lentamente em blocos
• Após desligar o fogo, adicione o suco com as raspas de tangerina e incorpore bem
• Por fim, adicione as bolachas trituradas grosseiramente e transfira para o recipiente de montagem

Rendimento: 1020g
Sugestão de confeito: açúcar refinado

@DOCIS.SP