



BOMBOM HAZELLE

INGREDIENTES:

- 35g pasta de avelãs
- 20g creme de leite uht

Pasta de avelãs:

- 100g avelãs tostadas
- 30g óleo de coco

Caramelo:

- 95g açúcar refinado
- 90g nata ou creme de leite fresco
- 40g chocolate branco
- 15g manteiga sem sal

Montagem do doce:

- chocolate ao leite/meio amargo temperado

MONTAGEM DO DOCE:

1. Passe duas camadas de chocolate temperado na forma;
2. Recheie com o caramelo;
3. Feche o doce com chocolate temperado;
4. Leve a geladeira até ficar opaca a forminha;
5. Desenforme;
6. Em uma folha de acetato passe uma camada fina de chocolate temperado;
7. Com uma espátula faça desenhos no chocolate;
8. Coloque para secar enrolado;
9. Desenforme e coloque de decoração no doce;
10. Na ponta coloque uma folhinha de ouro;
11. Coloque em forminhas e em caixas firmes;
12. Armazene em local fresco e sem umidade.

MODO DE FAZER:

Pasta de avelãs:

1. Em um processador coloque os dois ingredientes e bata por aproximadamente 8min até virar uma pasta;
2. Reserve.

Caramelo:

1. Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo para derreter;
2. Misture a nata, o chocolate e a manteiga e leve para aquecer no microondas;
3. Assim que derreter o açúcar, abaixe o fogo e acrescente a mistura de nata;
4. Mexa bem até ficar homogêneo;
5. Desligue o fogo;
6. Acrescente a pasta de avelãs e em seguida o creme de leite;
7. Deixe esfriar completamente;
8. Bata na batedeira por 5min para mudar a textura;
9. Coloque em um saco de confeitar.

Rendimento: aproximadamente 40 doces

Durabilidade: 10 dias aproximadamente

Forma utilizada:

<https://gramadoinjetados.com.br/produto/gi-183-molde-quadrado/>