
BRIGADEIRÃO
BRANCO
COM CALDA DE
FRUTAS
VERMELHAS
HARRISON COSTA

BRIGADEIRÃO BRANCO
COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Peso aproximado da receita: 1.640g
Rendimento: 12 fatias

Ingredientes

600g de leite condensado integral
300g de creme de leite 20% gordura
360ml de leite integral UHT
3 ovos grandes
3 gemas
250g de chocolate branco nobre picado
1 pitada de sal refinado

Modo de preparo

Preaqueça o forno à 200°C. Separe uma forma em alumínio tipo suíça, com 22 cm x 10 cm. Unte com manteiga ou margarina e polvilhe açúcar refinado. Se for usar a forma de silicone, unte apenas com desmoldante culinário em spray. Também reserve uma forma ligeiramente maior porque vamos assar o brigadeirão em banho-maria. Pode deixar 1 litro de água fervendo para usarmos no cozimento da receita.

Comece adicionando 1/3 do creme de leite sobre o chocolate branco. Misture bem e leve ao microondas, em potência alta, de 30 em 30 segundos, mexendo muito bem a cada intervalo e até obter uma ganache lisa e uniforme.

No copo do liquidificador adicione o leite condensado, o restante do creme de leite, o leite integral, os ovos inteiros e as gemas. Bata por 30 segundos. Desligue o liquidificador e, com a ajuda de uma espátula de silicone grande, raspe bem as paredes do copo do liquidificador. Adicione a ganache de chocolate branco reservada e o sal refinado. Bata por mais 1 minuto.

Transfira o creme para a fôrma untada, passando a mistura por uma peneira - isso ajuda a diminuir a espuma e, consequentemente, os furinhos que possam aparecer no brigadeirão.

Cubra a fôrma com papel alumínio, deixando o lado brilhante voltado para o alimento. Leve ao forno e já pode colocar a água fervente na fôrma do banho-maria. Desse modo evita que você derrame e se queime.

Asse nas seguintes temperaturas: 1 hora à 180°C - para forno a gás ou 1 hora e 30 minutos à 160°C - para forno elétrico (o meu forno eu deixo as duas resistências ligadas. Em ambos os fornos, assamos sempre na grade mais embaixo.

Após o tempo de cozimento, desligue o forno, retire o papel alumínio e deixe o brigadeirão repousando no forno por mais 30 minutos. Esse tempo de descanso é fundamental para reafirmar a estrutura do doce.

Depois do descanso no forno, deixe esfriar em temperatura ambiente e pode levar à geladeira por 8 horas. Cubra com papel alumínio ou filme plástico.

Rendimento aproximado: 12 fatias de 140g cada
Validade: 5 dias (sob refrigeração); Congelamento: não recomendado.

CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Peso aproximado da receita: 540g

Ingredientes

500g de frutas vermelhas congeladas
150g de açúcar refinado
50ml de caldo de limão Tahiti

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes na panela e, assim que abrir fervura, deixe cozinhar em fogo médio por 6 à 7 minutos. Reserve e utilize fria.

Validade: 5 dias (sob refrigeração); 90 dias (sob congelamento)



harrisoncosta.cursos@gmail.com

harrisoncosta