Aula 8

Massa de chocolate

- 250 g de farinha de trigo
- 30 g de cacau em pó
- 80 g de açúcar refinado
- 150 g de manteiga sem sal gelada e picada
- 100 g de creme de leite
- 1 ovo inteiro ligeiramente batido

Modo de preparo:
Misturar secos e manteiga até formar farofa.
Colocar o creme de leite misturado com o ovo.
Se necessário, acrescentar água aos poucos para dar ponto. Melhor deixar bem hidratada.

Creme de chocolate

- 1/2 litro de leite
- 6 colheres (sopa) de amido de milho
- 400 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de castanha-do-Pará
- 1 lata de creme de leite

Dissolver amido no leite.
Levar tudo menos castanhas ao fogo, até engrossar.
Tirar do fogo e misturar castanhas.
Refrigerar.
Fazer brigadeiro e colocar cereja no meio ou fazer bolinha, colocar na forminha com massa e "apertar" cereja no meio. Cobrir com a tampa de massa.
Colocar no freezer 30, 40 minutos antes de assar.
Forno 180 graus, até ficar firme ao toque (Não dá para se basear na regra de dourar).

Montagem

- 100 g de cerejas inteiras

Massa básica doce

- 500 g de farinha de trigo
- 90 g de açúcar refinado
- 250 g de manteiga sem sal gelada e picada
(*pode usar gordura vegetal hidrogenada)
- 100 g de creme de leite
- 1 ovo inteiro ligeiramente batido

(opcional - essência de baunilha ou raspas de limão ou laranja)

Misturar secos e manteiga até formar farofa.
Juntar ovo misturado com creme de leite.

Recheio romeu e julieta

- 400 g de leite moça
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 400 g de creme de leite
- 4 a 6 colheres (sopa) de queijo ralado
- 150 g de goiabada picada

Misturar tudo menos a goiabada e queijo e levar ao fogo, até engrossar.
Quando estiver frio, colocar a goiabada e queijo.
* A goiabada pode ser misturada no recheio ou usada no meio do brigadeiro, como a cereja.

Recheio banana caramelada – Empada aberta

- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 400 g de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 400 g de creme de leite
- 3 bananas nanicas maduras picadas
- Canela em pó (Q.B.)
- ¼ de xícara de licor de cacau

Fazer calda com açúcar (cor caramelo). Colocar a banana, canela e licor. Aquecer mais um pouco e desligar, sem que as bananas desmanchem.
Fazer brigadeiro branco com o leite condensado, creme de leite e manteiga, até soltar do fundo da panela.
Juntar o creme de banana ao brigadeiro quando este esfriar.
Rechear as empadas, mas não fechá-las pois a banana é úmida.

Recheio de brigadeiro

- 400 g de leite condensado
- 200 g de creme de leite
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal
- 200 g de chocolate meio amargo

Misturar tudo e levar ao fogo até ponto de enrolar.

Doce de paçoca

- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 200 g de paçoca

Levar tudo menos a paçoca ao fogo, até soltar da panela.
Esfriar.
Misturar paçoca.
Enrolar e rechear a empada. Fechar.

Doce de coco com abacaxi

- 400 g de leite condensado
- 200 ml de leite de coco
- 100 g de coco em flocos
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) abacaxi picado e cozido

Levar tudo menos o abacaxi ao fogo, até engrossar.
Na montagem, colocar o abacaxi embaixo e o creme por cima. Fechar.

Obs.: As empadas doces podem ser congeladas assadas ou não.
Todos os recheios devem ser gelados (ponto de enrolar).
Depois de montadas, colocar no freezer (30 – 40 minutos) antes de assar (180 graus).