



CALDAS

por Lorena Tartuce

Lorena Tartuce Confeitaria Artesanal

CALDA DE CHOCOLATE

500 ml de leite integral

120 g de açúcar

200 g de cacau em pó 50%

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de amido de milho

1 caixa de creme de leite

200 g de chocolate nobre

misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexer de vez em quando.

Quando ferver e já tiver engrossado, desligue o fogo e acrescente 200g de chocolate ao leite nobre ou meio amargo e 1 caixa de creme de leite

*se preferir mais encorpada coloque 2 colheres de amido de milho

CALDA DE NINHO

500 ml de chantilly

2 caixas de leite condensado

400gr de leite em pó

Calda de açúcar (aquela que usamos para molhar o pão de ló)

Bata na batedeira o chantilly, leite condensado e o leite em pó. Depois que chegar no ponto de recheio, coloque aos poucos a calda de açúcar para ir amolecendo!

resumindo : a calda de ninho é o nosso recheio base, com a calda de açúcar, o ponto da calda é feito no olho conforme sua preferência!

CALDA DE AMORA

1 kg de amora congelada

150 g de açúcar

1 colher de sopa de pasta de amora ou 1 colher de sopa de limão

calda de açúcar para dar o ponto

coloque a amora, o açúcar e a pasta de amora em uma panela, e deixe ferver até a amora desmanchar, espere esfriar e bata no liquidificador com a calda de açúcar para dar o ponto .