

Receita da calda do bem casado pingado

Ingredientes

300g de açúcar refinado
90g de água

ou seja

A quantidade de água é equivalente a 30% da quantidade de açucar.

Modo de Preparo (Método invertido)

1. Coloque a água para ferver ou até chegar a 100° (ponto de ebulição)
2. Jogue a água fervente em cima do açúcar refinado com a quantidade descrita na receita.
3. Mexa por aproximadamente um minuto.
4. Banhe os bem casados deixando em cima deles uma fina camada da granulação do açúcar refinado. Movimente a calda ao banhar cada bem casado.
5. Após banhados, deixe-os secar em temperatura ambiente, por aproximadamente 6 horas, em uma assadeira forrada com plástico filme e untada com desmoldante. Isso facilitará a retirada dos bem casados da assadeira para embalar.
6. Para soltar os bem casados secos, levante o plástico filme e embale-os no celofane somente após o processo completo de secagem.

Obs: Você saberá que os bem casados estão secos quando encostar o dedo sobre a superfície e sentir quebrar uma fina camada de açúcar .
Se durante o banho a calda engrossar, volte com ela para o fogo até atingir entre 45° e 50°. Não aqueça demais para não perder a completamente a granulação.

Vanessa Castro
PÂTISSERIE