ENTREMET DE CHOCOLATE E CARAMELO – MASTER CLASS – ENTREMETS: A NOVA ERA DA CONFEITARIA BRASILEIRA – PEDRO FRADE

PREPARO – MASSA DE GELATINA

Rendimento: 0,350g

INGREDIENTES:

50g de gelatina em pó
300g Água

PROCESSO:

Aqueça a água até 80 graus, e verta sobre a gelatina em pó.
Misture bem e leve para gelar coberto por um plástico filme.

PREPARO – BISCUIT DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

125g chocolate em pó
250g açúcar mascavo
310g água
375g farinha de trigo
12g fermento químico
20g bicarbonato
125g manteiga
190g açúcar refinado
175g ovo inteiros

PROCESSO:

Em uma panela, aqueça a água e junte o chocolate em pó e o açúcar mascavo.
Bata a manteiga e o açúcar refinado, adicionando os ovos 1 a 1.
Junte aos poucos a mistura de água e chocolate e os secos já peneirados.
Misture até ficar homogêneo, e disponha a massa do biscuit em uma assadeira, fazendo uma camada bem fina.
Leve para assar a 170 graus de 20 e 30 minutos, ou até assar por completo

PREPARO – CREMOSO DE CARAMELO

Rendimento: 1,000 Kg

INGREDIENTES:

180g leite
10g glucose
45g massa de gelatina
430g chocolate gold
340g creme de leite fresco

PROCESSO:

Derreta o chocolate em banho maria.
Aqueça o leite e a glucose, e verta sob o chocolate. Misture bem até ficar homogêneo.
Junte o creme de leite gelado e bata com o mixer para finalizar. Disponha o cremoso em um aro coberto com plástico filme e congele.

PREPARO – MOUSSE DE CHOCOLATE
Rendimento: 1,000 kg
Ingredientes:

206ml leite integral
90g gemas
45g açúcar refinado
220g chocolate 54,5%
60g massa de gelatina
410g creme de leite fresco

PROCESSO

Em um recipiente, bata o açúcar com as gemas.
Ferva o leite e verta sob as gemas.
Volte para o fogo, cozinhe até 82 graus e retire da panela imediatamente.
Junte o chocolate e a massa de gelatina.
Esfrie até 30 graus, e junte o creme de leite batido em picos leves.

PREPARO – GLAÇAGEM CACAU
Rendimento: 1,000

INGREDIENTES

200g açúcar refinado
100g água
150g creme de leite
50g cacau em pó´100%
70g massa de gelatina

PROCESSO
Aqueça o creme de leite e o cacau em pó.
Prepare uma calda com o açúcar e água, cozinhando até 120 graus.
Junte as duas misturas e adicione a massa de gelatina.
Bata com um mixer e leve para gelar por 12 horas.
Para utilizar, aqueça a 30 graus e aplique na entremet.

MONTAGEM

(Utilize uma forma de silicone ou um aro coberto com plástico filme do tamanho que desejar. A técnica ensinada funciona para qualquer modelo de forma)

Forma usada na masterclass: redonda (silicone) – 18 cm de diâmetro

- Biscuit de chocolate
- Mousse de chocolate
- Cremoso de caramelo
- Glaçagem cacau

INGREDIENTES:

Para a montagem da entremet, preencha a forma de silicone com a mousse de chocolate até a metade. Leve para o congelador até firmar, e disponha o recheio de caramelo centralizado.

Coloque mais mousse e por último disponha o biscuit de chocolate, pressionando até deixar a superfície da forma bem reta.

Certifique-se de que a forma está toda preenchida com a mousse, e se necessário, retire o excesso com uma espátula.

Leve para congelar e em seguida retire da forma com cuidado para não danificar a superfície.

Aqueça a glaçagem de chocolate a 30 graus no micro-ondas ou em banho maria. O importante é nesse momento evitar desenvolver bolhas. Cubra uma assadeira com plástico filme e disponha uma grade por cima.

Passe a glaçagem em uma peneira bem fina e aplique sobre a entremet congelada, deixando escorrer o excesso. Se necessário, passe a espátula por cima da entremet para retirar o excesso de glaçagem.

Deixe descongelar antes de servir.