PEDRO FRADE







Entremet de Caramelo



Preparo - Massa de Gelatina

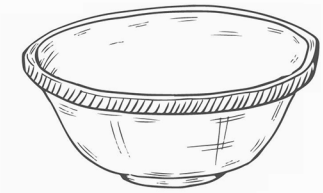
Rendimento:0,350g



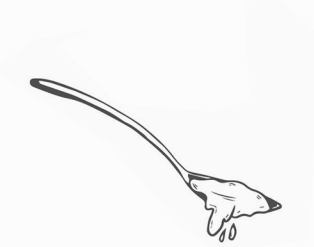
Ingredientes:

50g de gelatina em pó
300g de Água

Processo:



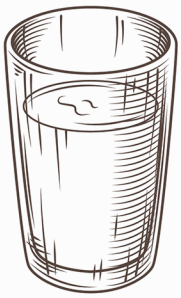
Aqueça a água até 80 graus, e verta sobre a gelatina em pó.
Misture bem e leve para gelar coberto por um plástico filme.



Preparo - Biscuit Básico

Ingredientes:

125g de ovos inteiros
250g de açúcar refinado
250g de farinha de trigo
250g de leite integral
140g de azeite de oliva

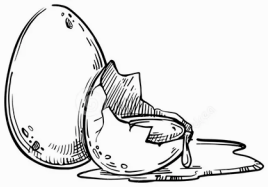


Processo:

Bata os ovos com o açúcar, até dobrar de volume. Em um bowl, junte o leite e o azeite.
Junte a mista de leite aos ovos, alternando com a farinha de trigo.

Misture com cuidado, até que a misture fique homogênea.

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.

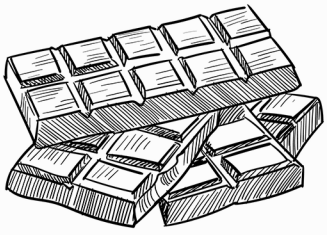


Preparo - Namelaka de Caramelo

Ingredientes:



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

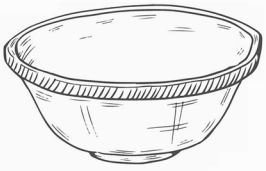


Processo:

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 namelaka em um aro coberto com plástico filme e congele.



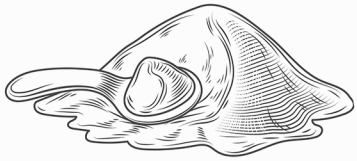
Preparo - Mousse de caramelo

Rendimento:1,000Kg

Ingredientes:



350g de creme de leite fresco (1)
50g de açúcar refinado
210g de chocolate caramelizado
50g de massa de gelatina
350g de creme de leite fresco (2)



Processo:

Aqueça o creme de leite, retire do fogo e junte e massa de gelatina.

Derreta o chocolate caramelizado e junte ao creme de leite quente. Resfrie a 30 graus.

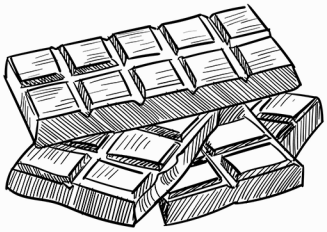
Para finalizar, bata o creme de leite (2) em picos leves e envolva com cuidado ao creme. Utilize imediatamente para montar a entremet.

Preparo - Glaçagem de Caramelo



Ingredientes:

150g de açúcar refinado
185g de água
150g de glucose
100g de leite condensado
150g de chocolate branco
105g de massa de gelatina



Processo:

Hidrate a gelatina em pó com a água fria.

Em uma panela, caramelize o açúcar e em seguida junte a água.

Retire do fogo e incorpore a glucose. Junte o leite condensado, o chocolate branco e a gelatina hidratada. Bata com um mixer e leve à geladeira por 12 horas.

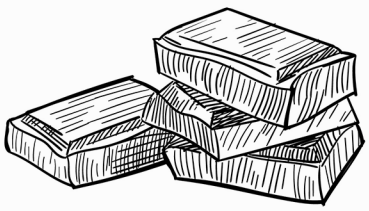
Preparo - Ganache Montada Caramelo

Rendimento:1,000Kg



Ingredientes:

340g de creme de leite (1)
340g de creme de leite (2)
60g de massa de gelatina
275g de chocolate caramelizado



Processo:

Aqueça o creme de leite (1) e junte a massa de gelatina.
Verta sob o chocolate caramelizado derretido.

Por fim, junte o creme de leite gelado e bata com o mixer.
Resfrie por no mínimo 12 horas antes de utilizar.



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 básico
- Mousse de caramelo
- Namelaka de caramelo
- Glaçagem de caramelo
- Ganache montada de caramelo

Para a montagem da entremet, preencha a forma de silicone com a mousse de caramelo 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, 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 caramelo 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.

Finalize com a ganache montada de caramelo.

Deixe descongelar antes de servir.