ENTREMET DE

Pistache & Maracujá

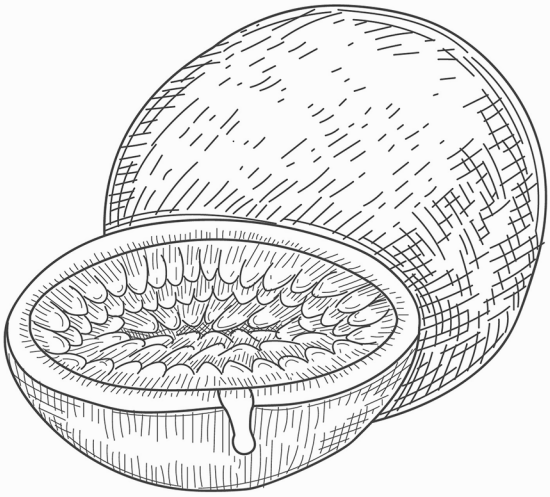
CHEF PEDRO FRADE



Preparo - BISCUIT PISTACHE

Ingredientes:

225g claras
225g açúcar
150g gemas
110g farinha de pistache
250g farinha de amêndoas
25g pasta de pistache



Processo:

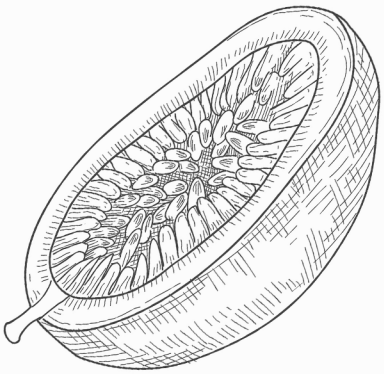
Prepare um merengue, batendo as claras e adicionando o açúcar aos poucos. Acrescente as gemas em fio e logo em seguida a pasta de pistache. Junte a farinha de amêndoas e envolva até ficar homogêneo.

Disponha em uma assadeira 30 x 40 e asse em forno a pré-aquecido a 180 graus por 15 minutos.

Preparo - GLAÇAGEM VERDE

Ingredientes:

130g de água
200g açúcar
140g de leite condensado
155g de massa de gelatina
210g de chocolate branco
200 g de glucose
3,5g de corante verde musgo hidrossolúvel
0,7 g de corante amarelo hidrossolúvel



Processo:

Em uma panela, junte açúcar, água e glucose e cozinhe até 103 graus.

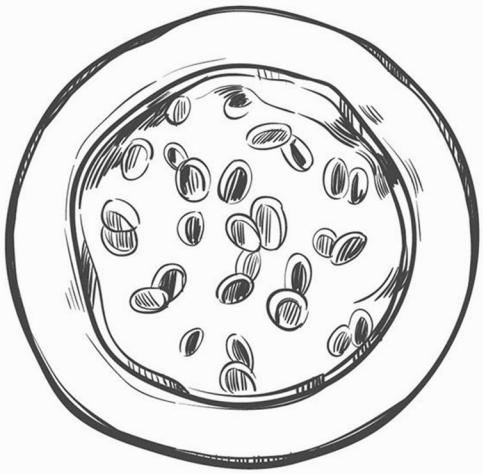
Retire do fogo, e junte o leite consensado, o chocolate e a massa de gelatina. Misture bem e junte os corantes.

Bata com o mixer e resfrie por 12 horas ante de utilizar.

Preparo - CREMOSO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

200g de polpa de maracujá
70g de ovos
55g de gemas
55g de açúcar de confeiteiro
70g manteiga sem sal
15g de massa de gelatina



Processo:

Em uma panela, junte polpa de maracujá, ovos, gemas e o açúcar refinado.

Cozinhe até 82 graus, e assim que pronto, retire da panela imediatamente e disponha em outro recipiente.

Resfrie até 30 graus, junte a manteiga gelada e bata com um mixer.

Disponha o creme de maracujá em um tapete de silicone de meia esfera e congele,

Preparo - GEL DE MARACUJÁ

Ingredientes:

120g de açúcar refinado
3g de agar agar
200g polpa de maracujá
Em uma panela, aqueça a polpa de maracujá, e junte o açúcar refinado misturado com o agar agar.

Cozinhe por cerca de 3 minutos, disponha em um recipiente e leve para gelar.

Bata a mistura com um mixer até que fique bem liso e preencha um tapete de silicone de meia esfera. Leve para congelar.

Preparo - MOUSSE DE PISTACHE

Ingredientes:

212g creme de leite (1)
84g pasta de pistache
233g chocolate
48g massa de gelatina
477g creme de leite (2)

Aqueça o creme de leite junto com a glucose e verta no chocolate com a pasta de pistache.

Junte e massa de gelatina na mistura quente, e verta o líquido sob o chocolate derretido.

Por último, bata o creme de leite (2) em pico mole, e incorpore aos poucos a base de chocolate. Use imediatamente.

Preparo - GANACHE MONTADA DE PISTACHE

Ingredientes:

120g creme de leite fresco (1)
120g chocolate branco 28%
120g creme de leite fresco (2)
50g pasta de pistache
25g massa de gelatina

Preparo

Aqueça o creme de leite (1) e junte a gelatina.
Verta o creme sobre o chocolate branco e a pasta de pistache.
Junte o creme de leite (2) bem gelado e bata com o mixer.
Leve para resfriar por 12 horas.

Montagem

- Biscuit de pistache
- Cremoso de maracujá
- Gel de maracujá
- Mousse de pistache
- Glaçagem verde
- Ganache monta de pistache

Disponha no fundo da forma a mousse de pistache até atingir a metade da forma.

Disponha as esferas de gel de maracujá e de cremoso no centro, e complete com a mousse de pistache deixando o espaço para o biscuit.

Corte o biscuit no formato da forma e disponha ao final por cima da mousse.

Leve a forma de silicone para congelar.

Finalização

Aqueça a glaçagem verde a 30 graus e passe em uma peneira bem fina para tirar as bolhas.

Em uma batedeira, bata a ganache montada de pistache como um chantilly, e disponha em um saco de confeiteiro com o bico perlê.

Aplique a glaçagem sob a entremet congelada, retire o excesso com uma espátula

Finalize com a ganache montada de pistache e o gel de maracujá.

Produza Entremets sem nenhuma dificuldade e destaque-se na CONFEITARIA lucrando muito mais.