CHARLOTTE PRALINÉ & MORANGO

HARRISON COSTA



CHARLOTTE PRALINÉ & MORANGO

MASSA

1 receita da Moist Cake de Baunilha
Receita exclusiva disponível no Treinamento em Slice Cakes

Dividir a massa em 2 formas de 20 cm x 10 cm, da seguinte maneira: 1/3 da receita vai numa forma e os 2/3 restantes na outra forma.

É importante desenformar as massas ainda estando mornas para evitar que grudem na forma.

CALDA

Ingredientes:

200ml de leite integral
80g de leite condensado
1 col (sopa) de rum

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes num recipiente e leve ao microondas, em potência alta, por 2 minutos. Utilize frio.

BRIGADEIRO TRUFFLE BRANCO

Ingredientes:

600g de leite condensado integral
300g de creme de leite 20% gordura
30g de manteiga sem sal
150g de chocolate branco nobre picado
1 pitada de flor de sal (opcional)

Modo de preparo:

Numa panela, coloque os 3 primeiros ingredientes e leve ao fogo alto, mexendo sempre até ferver. Após a fervura, mexa em fogo médio até atingir entre 80°C e 83°C. Desligue o fogo e junte o chocolate branco picado e o sal. Mexa bem para homogeneizar. Cubra o recheio com um plástico em contato e reserve.

DICA: Para usar o mesmo recheio no ponto de enrolar. o creme precisa atingir entre 85°C e 88°C.

GELÉIA ARTESANAL DE MORANGO

Ingredientes:

200g de morangos frescos ou congelados
75g de acúcar refinado ou cristal
15ml do caldo do limão tahiti coado

Modo de preparo

Numa panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo alto, mexendo sempre até reduzir.



MONTAGEM

Corte a massa de maneira nivelada deixando uma altura de 2 cm.
Umedeça levemente a massa com a calda. Faça uma cinta de contenção com o brigadeiro truffle branco e aplique o praliné no centro da massa. Sobre o praliné, distribua o restante do recheio para essa camada. Nivele e aplique outra camada de massa.

Umedeça a massa com a calda. Faça outra cinta de contenção com o brigadeiro truffle branco e aplique a geléia de morango no centro da massa. Sobre a geléia, distribua o restante do recheio para essa camada. Nivele e aplique a última camada de massa. Finalize regando com a calda e leve à geladeira para firmar.

DECORAÇÃO

Aplique uma leve camada do brigadeiro truffle branco macio. Aplique biscoito champagne em volta do bolo e, no topo, decore com morangos frescos limpos e brigadeiros truffle branco boleados e passados no praliné.