SOBREMESAS
PARA O NATAL








17 RECEITAS POR 12 CHEFS

ViaCheff

WWW.VIACHEFF.COM

SOBREMESAS PARA O NATAL

17 receitas por 12 chefs

© 2017 ViaCheff

Uma publicação da www.ViaCheff.com

Este e-book esta licenciado apenas para a sua utilização pessoal e não pode ser revendido ou doado. Se você gostaria de compartilhar este livro, repasse o link para o site da ViaCheff onde uma cópia pode ser adquirida gratuitamente após cadastro no site.

Se você esta lendo este livro sem tê-lo adquirido através do nosso site, pedimos que visite a www.ViaCheff.com e efetue o cadastro do seu e-mail para obter a sua própria copia, além de receber um brinde adicional.

Obrigado por respeitar e apoiar o nosso trabalho.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

ÍNDICE DE RECEITAS

TARTE DE FRUTAS VERMELHAS	4
ENTREMET 100% SABOR CACAU	6
TORTA LA NOUBA	8
CHARLOTE DE FRUTAS VERMELHAS	10
BOMBOM DE NATAL	11
PANETONE DE FRUTAS RECHEADO COM TRUFA DE LARANJA	12
RABANADAS DE CHOCOLATE	13
PÃO DE MEL DA DEBY	14
PANELINHA DE CHOCOLATE RECHEADA COM PANETONE	15
BOMBONS TRUFADOS AO RUM	16
MANJAR COM COCO, PISTACHE E FRUTAS CRISTALIZADAS	17
NAKED BRIGATONE	18
VERRINE DE CHAMPANHE COM AMORA	19
TORTA FINA NAPOLEÃO	20
TORTA TRUFADA DE CAFÉ COM DAMASCO	21
TORTA MOUSSE DE MORANGO	22
TORTA MOUSSE NATALINO	24

 Copyright ©2017 ViaCheff

TARTE DE FRUTAS VERMELHAS





Simone Von Sohsten Ramalho

Meu nome é Simone, mas quando entro na cozinha, Simone sai de cena e dá lugar à Bucanera! Sou confeiteira por amor a profissão. Tenho uma empresa chamada Delícias da Bucanera através da qual desenvolvo e ofereço minhas doces delícias: bolos de festa, tortas, entremets, sobremesas e doces.

SOBRE A RECEITA

Chef: Simone Von Sohsten Ramalho
Rendimento: 8 fatias
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

Massa quebrada de amêndoas:

- 80g de Farinha de amêndoas
- 300g de Farinha de trigo
- 170g de Manteiga
- 130g de Açúcar de confeiteiro Mavalério
- 1 Pitada de Sal
- 1 Ovo
- 5ml de Essência de baunilha

Palet de frutas vermelhas:

- 10g de Pectina
- 200g de Açúcar cristal
- 20ml de Suco de limão
- 400g de Frutas vermelhas diversas

Bavaroise de chocolate branco:

- 10g de Gelatina sem sabor
- 50ml de Água
- 300g de Chocolate branco Chocolatier Mavalério
- 250g de creme de leite fresco
- 200ml de Leite
- 50g de Açúcar refinado
- 3 Gemas

Glaçagem branca:

- 8g de Gelatina sem sabor
- 40g de Água
- 300g de Chocolate branco Chocolatier Mavalério
- 130ml de Leite integral
- 30g de Glucose
- 5g de Dióxido de titânio

MODO DE PREPARO

Massa quebrada de amêndoas:

1. Peneirar a farinha de amêndoa junto com a farinha de trigo e reservar;
2. Bater a manteiga com o açúcar e o sal até formar um creme claro, adicionar o ovo, a essência de baunilha e as farinhas peneiradas;
3. Unir até formar uma massa homogênea, envolver num filme plástico e levar para a geladeira por pelo menos 1/2 hora;
4. Abrir a massa com um rolo e coloca-la numa forma crespa de fundo removível (própria para tartes) de 23 cm de diâmetro;
5. Fazer furos na massa com um garfo, cobrir com papel alumínio e por cima do alumínio colocar, como peso, grãos crus de feijão até encher toda a torta;
6. Levar ao forno pré-aquecido a 180° C por aproximadamente 15 minutos, retirar do forno e deixar esfriar.

Palet de frutas vermelhas:

1. Misturar a pectina com metade do açúcar e o suco de limão e reservar;
2. Levar as frutas ao fogo junto com a outra metade do açúcar e depois que o líquido evaporar um pouco, adicionar a mistura de açúcar com pectina e suco de limão;
3. Cozinhar até obter uma consistência de geleia (aproximadamente 5 minutos), colocar num aro ou numa forma de fundo falso 15 cm de diâmetro e levar para congelar por pelo menos 6 horas.

Bavaroise de chocolate branco:

1. Hidratar a gelatina com a água e reservar essa massa de gelatina;
2. Picar o chocolate e derreter em banho maria ou no micro-ondas e reservar;
3. Bater o creme de leite até o ponto de chantilly mole e reservar na geladeira;

CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

Copyright ©2017 ViaCheff

CONTINUAÇÃO DE TARTE DE FRUTAS VERMELHAS

4. Aquecer o leite com metade do açúcar até levantar fervura e bater as gemas com a outra metade do açúcar;
5. Adicionar um pouco do leite aquecido às gemas batidas e dispor esta mistura ao restante do leite aquecido voltando para o fogo e mexendo sempre até formar um creme inglês;
6. Fora da panela, adicionar a massa de gelatina hidratada ao creme inglês e depois adicionar esta mistura ao chocolate derretido e misturar até homogeneizar o preparo;
7. Adicionar a este preparo o creme de leite batido fazendo isso em 3 etapas e misturando delicadamente.

Glaçagem branca:

1. Hidratar a gelatina com a água e reservar esta massa de gelatina;
2. Picar o chocolate branco;
3. Colocar numa panela o leite e a glucose e levar para ferver;
4. Fora do fogo adicionar a massa de gelatina e esperar dissolver;
5. Despejar este preparo sobre o chocolate picado, esperar um pouco para que comece a derreter e misturar até homogeneizar;
6. Adicionar o dióxido de titânio previamente dissolvido em uma colher de chá de água e misturar (usar um mixer para um resultado mais rápido);
7. Esperar chegar a uma temperatura de 30°C a 35°C para utilizar.

Montagem:

1. Dispor metade da bavaroise de chocolate branco numa forma de aro removível de 20cm e levar ao congelador por 15 minutos;
2. Retirar do congelador e colocar sobre esta camada o disco do palet de frutas vermelhas ainda congelado e cobrir com o restante da bavaroise de chocolate branco e voltar para o congelador por pelo menos 6 horas;
3. Retirar do congelador, desenformar, colocar ainda congelada sobre uma grade com uma vasilha por baixo e despejar por cima a glaçagem branca esperando que esta pare de escorrer.
4. Com ajuda de uma espátula, retirar a torta da grade e coloca-la sobre a massa quebrada de amêndoas previamente assada;
5. Decorar com frutas vermelhas frescas (morangos, amoras, mirtilos, framboesas), physalis e flores comestíveis.

RECOMENDAÇÕES

Mora no EUA? Compre Chocolate branco Chocolatier Mavalério clicando aqui.

 Copyright ©2017 ViaCheff

ENTREMET 100% SABOR CACAU





Simone Von Sohsten Ramalho

Meu nome é Simone, mas quando entro na cozinha, Simone sai de cena e dá lugar à Bucanera! Sou confeiteira por amor a profissão. Tenho uma empresa chamada Delícias da Bucanera através da qual desenvolvo e ofereço minhas doces delícias: bolos de festa, tortas, entremets, sobremesas e doces.

SOBRE A RECEITA

Chef: Simone Von Sohsten Ramalho
Rendimento: 6 porções
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

Biscuit de Cacau:

- 3 Ovos
- 40g de Açúcar de confeiteiro Mavalério "1"
- 70g de Açúcar refinado "2"
- 30g de Cacau em pó Mavalério

Mousse de Polpa de Cacau

- 15g de Gelatina em pó
- 75ml de Água "1"
- 250 g de Creme de leite fresco
- 3 Claras ou 90g
- 160g de Açúcar de confeiteiro
- 50ml de Água "2"
- 250g de Polpa de cacau

Cremoso de Blend de Chocolate:

- 4g de Gelatina
- 20ml de Água
- 75g de Chocolatier ao leite Mavalério
- 50g de Chocolatier meio amargo Mavalério
- 100ml de Creme de leite fresco
- 100ml de Leite integral
- 2 a 3 Gemas ou 50g
- 25ml de Mel
- 20g de Nibs de cacau

Glaçagem colorida

- 125g de Leite integral
- 25g de Glucose
- 7g de Gelatina
- 35ml de Água
- 300g de Chocolatier branco Mavalério picado
- 5g de Dióxido de titânio
- Corantes nas cores laranja, amarelo e marrom 3g de cada

Casca de chocolate branco

- 250g de Chocolatier branco Mavalério
- Corantes laranja, amarelo e marrom

MODO DE PREPARO

Biscuit de Cacau

1. Peneirar o cacau;
2. Separar as gemas das claras;
3. Branquear as gemas junto com o açúcar 1 (40g);
4. Bater as claras junto com o açúcar 2 (70g) até ponto de picos moles.
5. Adicionar ao batido de gemas, misturando alternadamente e com movimentos envolventes, as claras batidas e o cacau peneirado;
6. Colocar num saco de confeiteiro e formar discos ovais (no mesmo formato da forma utilizada para moldar o entremet) numa assadeira forrada com tapete de silicone;
7. Levar para assar a 180°C.

Mousse de Polpa de Cacau

1. Hidratar a gelatina com a água 1 e reservar;
2. Bater o creme de leite fresco até 3/4 do ponto e reservar refrigerado;
3. Misturar o açúcar com a água 2 e levar ao fogo;
4. Quando a calda atingir 116°C começar a bater as claras em velocidade média;
5. Quando a calda atingir entre 119°C e 121°C adicioná-la às claras em forma de fio e deixar bater até atingir temperatura ambiente;
6. Aquecer a polpa de cacau até atingir 27°C;
7. Reservar a maior parte da polpa de cacau e continuar aquecendo uma pequena parte até atingir 49°C;
8. Dissolver a gelatina hidratada e adicioná-la à pequena porção da polpa que continuou sendo aquecida;
9. Adicionar esta mistura ao restante da polpa de cacau que estava reservada;
10. Quando o merengue italiano atingir a temperatura ambiente, adicioná-lo à polpa de cacau;
11. Adicionar o creme batido em duas ou três etapas;
12. Colocar uma parte da mousse de polpa de cacau em formas de acetato BWB que tenham formato de pequenos gomos e levar para congelar
13. Utilizar o restante conforme instruções da montagem.

CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

 Copyright ©2017 ViaCheff

CONTINUAÇÃO DE TARTE DE FRUTAS VERMELHAS

Cremoso de Blend de Chocolate

1. Hidratar a gelatina e reservar;
2. Derreter os chocolates juntos formando um blend e reservar;
3. Colocar numa panela o creme de leite e o leite e levar ao fogo para aquecer;
4. Colocar as gemas e o mel em um bowl e bater até branquear;
5. Verter sobre as gemas batidas uma parte do preparo aquecido para temperar as gemas, misturar e adicionar esta mistura ao restante do preparo que está aquecendo na panela;
6. Cozinhar o preparo em fogo brando, mexendo sempre, até que o creme engrosse chegando ao ponto nape, atingindo a temperatura entre 82°C e 84°C;
7. Retirar do fogo e adicionar a este preparo a gelatina hidratada e misturar até dissolver;
8. Derramar creme sobre o blend de chocolate derretido em 3 etapas, misturar energicamente para homogeneizar;
9. Moldar em 4 formas de barquinhas: formas de alumínio BWB – BARQUINHA Nº 1, esperar esfriar um pouco e colocar os nibs de cacau por cima de cada uma e congelar por pelo menos 6 horas para poder utilizar na montagem.

Glaçagem colorida

1. Hidratar a gelatina e reservar;
2. Colocar numa panela o leite e a glucose e aquecer até levantar fervura;
3. Despejar o preparo aquecido sobre o chocolate picado e a massa de gelatina hidratada;
4. Misturar até dissolver o chocolate e a gelatina e adicionar o dióxido de titânio;
5. Misturar tudo usando o mixer mas com cuidado para não formar bolhas;
6. Separar em 3 porções e adicionar a cada uma delas um corante diferente;
7. Deixar em repouso e utilizar quando a temperatura atingir 30°C.

Casca de chocolate branco

1. Pincelar a forma de acetato BWB Ovo Cacau com os 3 corantes.
2. Temperar o chocolate branco e colocar na forma até a marcar indicada;
3. Colocar a tampa de silicone e a outra parte da forma por cima, virar a forma sobre a bancada e depois que começar a cristalizar, levar para a geladeira para terminar a cristalização;
4. Tirar da geladeira e desenformar.

Montagem:

1. Colocar uma parte da mousse de polpa de cacau na forma de acetato BWB Ovo Cacau enchendo até a marca e levar para o congelador por alguns minutos para que a gelatina reaja e firme o preparo;
2. Desenfomar o cremoso de blend de chocolate das 4 forminhas de alumínio, formando dois pares de “barquinhas”;
3. Retirar a forma Ovo Cacau do freezer e colocar uma “barquinha” de cremoso blend de chocolate em cima da primeira parte da mousse que já deve estar gelificada e sobre esta “barquinha” colocar a outra “barquinha” virada para baixo de modo que seja montado um pequeno bloco;
4. Adicionar o restante da mousse até quase a altura da forma e por cima colocar o disco de biscuit de cacau e retornar ao freezer para congelar por pelo menos 6 horas;
5. Retirar do freezer, desenformar o entremet e colocar sobre uma grade com uma vasilha por baixo;
6. Despejar sobre o entremet congelado as duas glaçagens coloridas, laranja e amarela, fazendo isso simultaneamente para que as duas formem uma mescla de cores no entremet;
7. Deixar que as glaçagens se solidifiquem um pouco e deixar respingar a glaçagem marrom fazendo pequenos riscos e respingos sobreo entremet;
8. Retirar da grade com ajuda de uma espátula e dispor no prato de servir;
9. Retirar do freezer as formas com os gomos de mousse de polpa de cacau e desenforma-los;
10. Colocar dentro da casca de chocolate um pequeno disco de biscuit de cacau, sobre ele colocar o bloco formado pelo segundo par de “barquinhas” de cremoso de blend de chocolate e sobre este bloco dispor os gomos de modo a imitar os gomos da fruta do cacau.
11. Colocar este segundo preparo ao lado do entremet, de modo que um fique disposto na posição côncava e outro na posição convexa;
12. Enfeitar com raspas de chocolate.

RECOMENDAÇÕES

Recomendo utilizar os chocolates da Mavalério: Chocolate Meio Amargo Chocolatier Mavalério (compre aqui), Chocolate Branco Chocolatier Mavalério (compre aqui), Chocolate ao Leite Chocolatier Mavalério (compre aqui)

 Copyright ©2017 ViaCheff

TORTA LA NOUBA





Simone Von Sohsten Ramalho

Meu nome é Simone, mas quando entro na cozinha, Simone sai de cena e dá lugar à Bucanera! Sou confeiteira por amor a profissão. Tenho uma empresa chamada Delícias da Bucanera através da qual desenvolvo e ofereço minhas doces delícias: bolos de festa, tortas, entremets, sobremesas e doces.

SOBRE A RECEITA

Chef: Simone Von Sohsten Ramalho
Rendimento: 8 fatias
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

Genovez de chocolate branco:

- 125 g de Chocolatier branco Mavalério
- 4 Ovos
- 80g Manteiga
- 140g de Farinha de trigo
- 140g de Açúcar de confeiteiro Mavalério
- 15g Fermento químico
- Essência de cumaru q.s.

Palet de especiarias:

- 200g de Açúcar de confeiteiro Mavalério
- 2g de Cravo-da-índia
- 4g de Cardamomo
- 2 un. de Pau de canela pequeno
- 20g de Gengibre ralado
- 1un de Suco e raspas de limão
- ½ un. de Raspas de laranja
- 360ml de Água “1”
- 200ml de Cachaça
- 8g de Gelatina
- 40ml de Água “2”

Cremoso de manjericão:

- 360g de Creme de leite fresco
- 120g de Leite
- Manjericão q.s.
- 6 Gemas
- 120g de Açúcar de confeiteiro Mavalério
- 6g de Gelatina
- 30 ml de Água
- Corante verde q.s.

Bavaroise de tangerina:

- 260ml de Suco de tangerina concentrado
- 100g de Açúcar de confeiteiro Mavalério
- 3 Gemas ou 60g
- 8g Gelatina sem sabor
- 40ml de Água
- 300ml de Creme de leite fresco
- Corantes q.s.

Glaçagem negra:

- 12g de Gelatina sem sabor
- 120g de Cacau em pó
- 360ml de Água
- 360g de Açúcar de confeiteiro Mavalério
- 240ml de Creme de leite

Calda de entremet:

- 200g de Açúcar de confeiteiro Mavalério
- 200ml de Água

MODO DE PREPARO

Genovez de chocolate branco:

1. Peneirar a farinha junto com o fermento.
2. Picar o chocolate.
3. Bater os ovos até triplicar de volume.
4. Adicionar o açúcar em forma de chuva e continuar batendo.
5. Adicionar a essência de cumaru.
6. Adicionar os secos peneirados aos poucos batendo em velocidade baixa.
7. Derreter a manteiga e o chocolate picado no microondas separadamente e depois misturar os dois preparos até que a mistura fique homogênea.
8. Adicionar esta mistura ao preparo da batedeira e bater até homogeneizar.
9. Dispor na ARO18 forrado no fundo com alumínio e untado com desmoldante e assar a 180°C.
10. Desenformar e fatiar em 3 camadas. Reservar uma camada para a sobremesa e utilizar as outras duas na torta.

Palet de especiarias:

1. Colocar numa panela o açúcar, os cravos da índia, o cardamomo e o pau de canela e levar ao fogo médio até que o açúcar derreta e fique na cor de caramelo (aproximadamente 160°C), tomando cuidado de ir pincelando as bordas com pincel molhado para evitar que o açúcar cristalize.
2. Levar água 1 (360ml) ao fogo para ferver.
3. Adicionar o gengibre ralado, o suco e raspas de limão, as raspas da laranja e a água fervente e deixar ferver até que o caramelo esteja totalmente dissolvido.
4. Ferver a cachaça e acrescentar ao preparo, deixar ferver e retirar do fogo.
5. Hidratar a gelatina com 40ml de água 2.
6. Passar o preparo por uma peneira e com ele ainda quente juntar a gelatina hidratada. Mexer bem para dissolver a gelatina, colocar no aro 18cm e levar para congelar.

CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

Copyright ©2017 ViaCheff

CONTINUAÇÃO DE TARTE DE FRUTAS VERMELHAS

Cremoso de manjericão:

1. Hidratar a gelatina com 20ml de água e reservar.
2. Colocar numa panela o creme de leite, o leite e o manjericão e fazer uma infusão: levar à fervura, desligar o fogo e deixar a panela tampada por uns 15 minutos.
3. Peneirar o preparo para retirar as folhas de manjericão e voltar a panela para o fogo com a metade do açúcar.
4. Bater as gemas com o resto do açúcar, adicionar a este preparo um pouco do creme quente, misturar e depois juntar esta mistura ao restante do creme na panela.
5. Cozinhar em banho maria mexendo sempre até atingir 85°C.
6. Adicionar a gelatina previamente hidratada e gotas de corante verde
7. Colocar no aro 18cm e congelar.

Bavaroise de tangerina:

1. Hidratar a gelatina
2. Aquecer o suco de tangerina até iniciar fervura.
3. Em uma tigela, misturar as gemas com o açúcar com o fouet. Despejar metade do suco na gemada e misturar bem. Voltar com esta mistura para o restante do suco e levar ao fogo baixo até atingir 85°C, mexendo sempre. Levar o preparo para a batedeira e bater até dobrar de volume e ficar morno (mais ou menos 10 minutos). Adicionar os corantes salmão, amarelo e vermelho.
4. Dissolver a gelatina hidratada e adicioná-la ao preparo.
5. Bater o creme de leite ao ponto de chantilly mole.
6. Adicionar o creme de leite fresco batido ao preparo que está com gelatina e misturar delicadamente.

Glaçagem negra:

1. Hidratar a gelatina com 60ml de água e reservar.
2. Levar ao fogo uma panela com o cacau em pó, o restante da água (300ml), o açúcar e o creme de leite e ferver até ponto napê grosso. Adicionar a gelatina hidratada e aplicar.

Calda de entremet:

1. Misturar a água com o açúcar e levar ao fogo até ferver.

Montagem:

1. Forrar o fundo de um aro 20 com filme, colocar um disco de isopor e colocar uma fita de acetato nas laterais do aro.
2. Colocar o disco de massa
3. Regar o disco de massa com calda de entremet
4. Colocar o palet de especiarias em cima do disco de massa
5. Colocar o segundo disco de massa por cima do palet
6. Regar com calda de entremet esta segunda camada de massa
7. Derramar metade de bavaroise de tangerina no aro
8. Levar o frio rápido
9. Quando congelar, tirar do frio rápido e colocar o disco do cremoso de manjericão.
10. Despejar o restante da bavaroise de tangerina até a borda do aro
11. Congelar
12. Dar banho de glaçagem
13. Decorar com peças de chocolate: derreter, temperar e colorir o chocolate branco, moldar em formas de acetato e utilizar na decoração.

RECOMENDAÇÕES

Recomendo utilizar o Chocolate Branco Chocolatier Mavalério no genovez de chocolate branco e para as peças de decoração (compre aqui).

Recomendo utilizar as formas BWB de acetato para fazer as peças de decoração (compre aqui).

 Copyright ©2017 ViaCheff

CHARLOTE DE FRUTAS VERMELHAS





Debora Corazzari

Culinarista há 22 anos e Instrutora da Empresa Mavalério

SOBRE A RECEITA

Chef: Debora Corazzari
Rendimento: 15 fatias
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

- 395 gramas de leite condensado
- 400 gramas de chantilly sem bater (bem gelado)
- 20 gramas de Pó Para Sobremesa Mavalério no sabor desejado: maracujá, morango, limão, frutas vermelhas, banana ou abacaxi. A receita original é feita com frutas vermelhas.

Decoração:

- 150 gramas de cobertura Fracionada Meio Amargo Mavalério Forma BWB de arabesco
- 1 pacote de bolacha champanhe
- 200 gramas de Preparado de frutas de acordo com o sabor escolhido

Montagem:

- Uma base de bolo de 20 cm

MODO DE PREPARO

1. Bata na batedeira o leite condensado, o chantilly sem bater e o Pó Para Preparo Mavalério no sabor escolhido e bata por 5 minutos.

2. Derreta a cobertura Fracionada Mavalério, ana forma de arabesco BWB e leve a geladeira por 5 minutos ou até secar. Desenforme e reserve.

3. Numa base para torta montada dentro de um aro de 20 centímetros de diâmetro por 6 cm de altura coloque a base de bolo, sobre essa todo o mousse e leve gelar por 4 horas ou 1 hora no freezer, retire o aro, aplique os biscoitos cortados ao meio, aplique o Preparado de Frutas e finalize com um laço de fita e os arabescos

RECOMENDAÇÕES

Utilize os pós para Sobremesa Mavalério para saborizar trufas, cremes, bombons. Clique aqui para comprar.

As formas BWB são um marco e diferencial às chcoolateiras. Clique para comprar.

Compre Cobertura Fracionada Meio Amargo Mavalério clicando aqui.

 Copyright ©2017 ViaCheff

BOMBOM DE NATAL





Miriam Aparecida de Oliveira Pilastro

Faz seis anos que trabalho com quiches e doces, fiz vários cursos e iniciei um trabalho com brigadeiros gourmet, belga e doces finos. Faço festas Juninas e estou abrindo minha brigaderia. Amo o que faço pois faço com amor!

SOBRE A RECEITA

Chef: Miriam Aparecida de Oliveira Pilastro
Rendimento: 25 unidades
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

- 4 Ovos
- 4 colheres de açúcar de confeiteiro Mavalério
- 4 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de chá (rasa) de fermento em pó
- 500g de cobertura premium sabor chocolate meio-amargo Mavalério
- Corante líquido vermelho
- Corante líquido verde
- 1 lata de leite condensado
- 100g de Chocolatier ao leite Mavalério picado
- 10g de farinha de trigo
- 150 de farinha de amendoas
- 100g de creme de leite de caixinha
- 1 forma n°1 retangular
- 1 forma BWB 1074 - 12g

RECOMENDAÇÕES

A cobertura Mavalério meio-amargo dá um contraste com o doce do recheio deixando o doce mais equilibrado. Compre aqui.

A forma BWB com silicone é muito prática para retirar e deixar uma espessura homogênea nas caixetas. Compre aqui.

Compre Chocolatier ao Leite Mavalério clicando aqui.

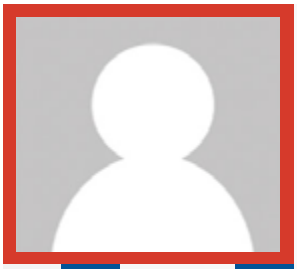
MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com o açúcar até ficar uma creme fofo e esbranquiçado, tire da batedeira e acrescente a farinha e o fermento peneirador e misture delicadamente.
2. Divida a massa em duas partes e coloque o corante até dar a cor desejada, no caso, verde e vermelha.
3. Coloque a massa em duas formas n° 1 forrando o fundo com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 25 minutos.
4. Coloque em uma panela de fundo grosso o leite condensado e misture com a farinha até que ela desapareça.
5. Acrescente o creme de leite, o chocolate e a farinha de amêndoa e misture bem.
6. Leve ao fogo médio até começar a borbulhar e abaixe o fogo, sem parar de mexer até o ponto de brigadeiro de colher.
7. Depois de frio, tire o papel manteiga com cuidado, coloque o recheio de brigadeiro e o outro bolo por cima.
8. Corte o bolo no tamanho 3.5X4 e acomode dentro da caixeta.
9. Cubra a caixeta com mais um pouco de cobertura para fechar e deixe secar.
10. Sobre o bolo verde coloque o recheio e cubra com o bolo vermelho.

Copyright ©2017 ViaCheff

PANETONE DE FRUTAS RECHEADO COM TRUFA DE LARANJA





Vaneza Antunes

Sou Vaneza mãe do Thiago e da Bianca apaixonada por gastronomia desde muito cedo.Filha da Dona Marlene uma cozinheira de mão cheia. Estudei Administração, mas a cozinha é meu lugar preferido no mundo. Atualmente sou Dona de uma pequena Chocolateria: A Choco e Arte Chocolateria.

SOBRE A RECEITA

Chef: Vaneza Antunes
Rendimento: 8 fatias
Durabilidade: 3 semanas

INGREDIENTES

Para a Fermentação (pré-massa/esponja):

- 100g de fermento biológico fresco
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de água

Para a Massa:

- 200g de manteiga sem sal
- 10 gemas
- 200g de açúcar
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de essência de panetone
- 2 colheres (sopa) glicerina bidestilada
- 1kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de melhorador de farinha
- 1 colher (café) de antimofo
- Água para dar o ponto
- 250g de frutas cristalizadas
- 250g de uvas passas

Recheio do Panetone:

- 300g de Chocolatier Branco Mavalério derretido
- 150ml de creme de leite UHT
- 1 Colher de sopa de licor de Laranja

Para a Cobertura:

- 500g de Cobertura sabor Chocolate Meio Amargo Premium Mavalério derretido
- Nozes a gosto para decoração

MODO DE PREPARO

Para a Fermentação:

Misture tudo em um recipiente e deixar crescer por cerca de 15 minutos.

Para a Massa:

Misture em um recipiente todos os ingredientes, exceto as frutas cristalizadas e as uvas passas. Acrescente a fermentação até formar uma massa homogênea. Em uma superfície, rasgue a massa, sove bem e deixar descansar por aproximadamente 30 minutos.

Coloque as frutas e uvas e boleie. Coloque nas formas para panetone e deixar crescer por volta de 1h, até dobrar de volume. Leve para assar em forno pré-aquecido (180°C) por aproximadamente 45 minutos.

Para o Recheio:

Em um recipiente, misture todos os ingredientes e reserve.

Corte a tampa principal do panetone e faça um buraco na cavidade central. Empurre o miolo para baixo com as mãos, fazendo uma base. Coloque o recheio trufado de licor de Laranja até a última camada afim de que a tampa grude. Leve para a geladeira por aproximadamente 2 horas. Após gelado, derreta o chocolate para a cobertura, banhe o topo de panetone trufado com o chocolate e decore.

RECOMENDAÇÕES

Para essa fazer o recheio trufado do Panetone eu utilizei o Chocolate Chocolatier Branco da Mavalério (compre aqui), a Cobertura Fracionada de Chocolate Meio Amargo Premium Mavalério (compre aqui), a Cobertura Premium Chocolate Branco Fracionada Mavalério (compre aqui) e as forminhas BWB (compre aqui) para fazer as Botinhas, sininhos e folhas para a Decoração do Panetone.

Copyright ©2017 ViaCheff

RABANADAS DE CHOCOLATE





Douglas Joaquim

Proprietário da Padaria Seu Joaquim em Limeira, gosta de mesclar receitas tradicionais com novos conceitos e recheios.

SOBRE A RECEITA

Chef: Douglas Joaquim
Rendimento: 10 porções
Durabilidade: 6 horas

INGREDIENTES

- 2 Pães Italianos Baguete Fatiados com cerca de 1 dedo de Espessura
- 2 Latas de Leite Condensado
- 1 Medida de Leite de Vaca
- 4 Gemas
- 1 Colher de Baunilha
- Canela e Nós Moscada a Gosto
- Açúcar de Confeiteiro Mavalério
- 4 Colheres de Sopa de Chocolate Gourmet 32% Mavalério em Pó
- 2 Colheres de Margarina 80% de Lipídeos sem Sal
- Açúcar cristal
- Raspas de 2 Limões
- Óleo para Fritar

MODO DE PREPARO

1. Primeiro misture uma Lata de Leite Condensado com as Gemas, a Baunilha e o Leite de Vaca, adicione a canela e a Nós. Passe os Pães nesta mistura e depois polvilhe o Açúcar, reserve por 5 minutos em Geladeira.
2. Misture a outra Lata de Leite Condensado, com a Margarina e o Chocolate em uma panela e cozinhe em Banho Maria até ponto de Brigadeiro Mole, reserve.
3. Frite as Rabanadas em óleo quente, de ambos os lados e deixe escorrer. Seque as rabanadas com papel Toalha.
4. Arrume as Rabanadas em uma Travessa que possa ir ao forno, derrame sobre elas o Brigadeiro e leve ao forno a 180° por 5 minutos , antes de servir.
5. Polvilhe o açúcar de Confeiteiro e as raspas de Limão e aproveite

RECOMENDAÇÕES

Se quiser uma Rabanada menos doce substitua o Chocolate 32% por Cacau Puro Mavalério.

Se desejar mais Chocolate ainda derreta uma barra de Chocolatier Meio Amargo Mavalério (Compre aqui) em uma derretedeira Pratica BWB e saboreie um mundo de chocolate.

Copyright ©2017 ViaCheff

PÃO DE MEL DA DEBY





Débora Lopes

Sou uma Gastrônoma apaixonada pela Confeitaria. Trabalho com Bolos, Cupcakes, Brownies, Doces Gourmets.

SOBRE A RECEITA

Chef: Débora Lopes
Rendimento: 15 porções
Durabilidade: 4 dias

INGREDIENTES

- 2 ovos inteiros
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico
- 1 colher de (chá) de bicarbonato
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de Mel
- 1 xícara de leite integral
- 1/2 colher de (chá) de canela em pó
- 1/2 colher de (chá) de cravo em pó
- Margarina para untar as fôrmas de Pão de Mel

Recheio:

- 800g de doce de leite

Cobertura:

- 300g de cobertura premium sabor chocolate ao leite Mavalério
- 200g de creme de leite

RECOMENDAÇÕES

Compre forminhas BWB clicando aqui.

Compre Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite Mavalério clicando aqui.

MODO DE PREPARO

1. Na batedeira, bata os ovos até duplicarem de volume.
2. Em um bowl, junte a farinha de trigo e o chocolate em pó peneirados, o açúcar, as especiarias, o Mel e o leite.
3. Acrescente os ovos batidos aos ingredientes que estão no Bowl e misture com o auxílio de um fouet, até ficar homogêneo.
4. Por último, acrescente o fermento e o bicarbonato.
5. Unte as fôrmas para Pão de Mel com margarina.
6. Preencha as fôrmas com a massa e leve para assar em forno preaquecido à 180 graus, por aproximadamente15 minutos.

Recheio:

1. Com os pães de Mel frios, recheie-os com doce de leite.

Cobertura:

1. Derreter a cobertura sabor chocolate ao leite em banho-maria e acrescentar o creme de Leite, mexendo até que fique bem homogêneo.

Copyright ©2017 ViaCheff

PANELINHA DE CHOCOLATE RECHEADA COM PANETONE





Thais Nunes

Confeiteira, especializada em brigadeiros gourmet, bolos e diversas sobremesas

SOBRE A RECEITA

Chef: Thais Nunes
Rendimento: De 6 a 8 unidades
Durabilidade: 3 dias

INGREDIENTES

- 500g de Cobertura premium meio amargo Mavalério
- 1 Panetone
- 300 g de Chocolatier ao leite ou branco Mavalério
- 150g de creme de leite
- Confeitos Mavalério a gosto
- Forminha BWB modelo 220

MODO DE PREPARO

1. Derreta no micro-ondas a cobertura de 30 em 30 segundos em potencia media, até q fique fluido, coloque na forminha BWB ate a marquinha indicada pelo fabricante, e leve para geladeira até q a forminha fique opaca. (repita o processo até fazer a quantidade de panelinhas desejada)

2. Derreta o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos, mexa até q diminua a temperatura e adicione o creme de leite em temperatura ambiente .

3. Corte o panetone, coloque nas panelinhas de chocolate e cubra com a ganache fria e decore com os confeitos Mavalério de sua escolha.

RECOMENDAÇÕES

Não aquecer o chocolate por mais de 30 segundos de uma só vez.

Não lave as forminhas BWB com água muito quente. Compre formas BWB clicando aqui.

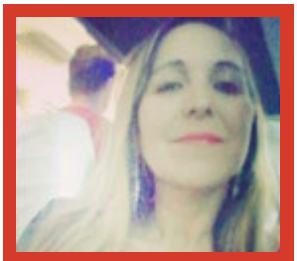
Os chocolates Mavalério são de excelente qualidade: Cobertura Premium Meio Amargo Mavalério (compre aqui) e Chocolatier ao Leite Mavalério (compre aqui).

Compre confeitos Mavalério clicando aqui.

 Copyright ©2017 ViaCheff

BOMBONS TRUFADOS AO RUM





Mel Molina Cakes

Sou educadora, administradora de empresas e meu trabalho atualmente é com meus doces e chocolates que desenvolvo desde a época da escola onde os chocolates eram minha renda extra. O que eu jamais imaginaria que hoje seria meu "trabalho priori".

SOBRE A RECEITA

Chef: Mel Molina Cakes
Rendimento: 25 unidades
Durabilidade: 5 dias

INGREDIENTES

- Formas BWB para bombons
- 1 fuê
- Saco PP 10 para microondas
- 500 gramas de cobertura premium sabor chocolate ao leite Mavalério
- 300 gramas de Chocolatier meio amargo Mavalério
- 1 caixa (200 g) de creme de leite
- 4 colheres de sopa de leite condensado
- 1 colher (café) de rum
- 1 embalagem de pequena de Confeitos de Miçangas Mavalério na cor desejada

MODO DE PREPARO

1. Cortar a cobertura premium meio amargo em pedaços médios e colocar no saco PP 10 levar ao micro-ondas. Coloque 3 vezes, por 30 segundos cada vez, até que esteja bem derretido.
2. Após o derretimento da cobertura, cortar a ponta do saco pp e inserir na forma BWB, faça o procedimento e reserve os bombons de chocolate.
3. Coloque 300gramas do Chocolatier meio amargo no saco plástico PP 10 e faça o mesmo procedimento de derretimento no micro-ondas.Transfira o chocolate para uma tigela acrescente o creme de leite, o leite condensado e o rum. Misture tudo com o fuê até ficar um creme consistente.
4. Com uma saco de confeirar distribua o creme dentro dos bombons de chocolate até a borda. Coloque os confeitos, decorando como preferir.
5. Apresente em um prato ou bandeja na sua mesa natalina.

RECOMENDAÇÕES

Compre formas BWB para bombons clicando aqui.

Compre Cobertura Premium Sabor Chocolate ao Leite Mavalério clicando aqui.

Compre Chocolatier Meio Amargo Mavalério clicando aqui.

Compre confeitos Mavalério clicando aqui.

 Copyright ©2017 ViaCheff

MANJAR COM COCO, PISTACHE E FRUTAS CRISTALIZADAS





Marcella Cake

Cake Designer há 10 anos, formada em Nutrição, atualmente trabalha para grandes empresas no setor de confeitaria nacional e internacional ministrando aulas. Em 2016 ganhou a 3° Copa dos Cupcakes Maválerio, como a melhor do nordeste Brasileiro e ficou em 2°lugar no Concurso de receitas Blend 2016.

SOBRE A RECEITA

Chef: Marcella Cake
Rendimento: Apróx. 12 porções de 75g
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

- 100ml de leite de coco
- 30g de coco ralado
- 300ml de leite
- 395g de leite condensado
- 50g de amido de milho
- 70g de frutas cristalizadas
- 1 colher de chá de pasta saborizante concentrada de pistache da Blend
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador junte todos os ingredientes bata até ficar homogêneo.
2. Em uma panela leve ao fogo até engrossar, retire do fogo e coloque em formas de sua preferência untada com água.
3. Leve para geladeira por 4h.
4. Desenforme e decore a gosto.
5. Sirva gelado ou em temperatura ambiente.

RECOMENDAÇÕES

Caso deseje guardar na geladeira deixar fechado em recipientes para não ressecar e não obter cheiro e gostos indesejados.

Copyright ©2017 ViaCheff

NAKED BRIGATONE





Marcella Cake

Cake Designer há 10 anos, formada em Nutrição, atualmente trabalha para grandes empresas no setor de confeitaria nacional e internacional ministrando aulas. Em 2016 ganhou a 3° Copa dos Cupcakes Maválerio, como a melhor do nordeste Brasileiro e ficou em 2°lugar no Concurso de receitas Blend 2016.

SOBRE A RECEITA

Chef: Marcella Cake
Rendimento: 1 unidade
Durabilidade: 8 dias fora da geladeira

INGREDIENTES

- 1 panetone com gotas de chocolate ou frutas cristalizadas.
- Brigadeiro de frutas vermelhas:
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de pasta saborizante Blend de frutas vermelhas
- 1 colher de sopa de margarina

Brigadeiro de pistache:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de chá de pasta saborizante Blend de pistache
- 1 colher de sopa de margarina

Decoração:

- Cobertura premium sabor chocolate meio amargo Mavalério a gosto
- Açúcar Gelado Mavalério a gosto
- Granulados e confeitos Mavalério a gosto

RECOMENDAÇÕES

Compre Cobertura Premium Sabor Chocolate Meio Amargo Mavalério clicando aqui.

Compre Açúcar Gelado Mavalério clicando aqui.

Compre Granulados e Confeitos Mavalério clicando aqui.

MODO DE PREPARO

1. Em uma panela coloque o leite condensado, a pasta saborizante e a margarina, mexa até ponto de brigadeiro para recheio.

2. Espere esfriar, em seguida separe o panetone desejado e fatie em 3 camadas, recheie as camadas do panetone, intercalando entre fatias de panetone e recheio.

3. Para decoração derreta a cobertura Mavalério, coloque por cima da ultima camada de panetone.

4. Decore a gosto com o açúcar gelado, os confeitos ou granulados.

Copyright ©2017 ViaCheff

VERRINE DE CHAMPANHE COM AMORA





Marcela Nunes

Sou Culinarista a mais de 10 anos apaixonada pela arte de cozinhar, também sou produtora e apresentadora do programa Simples Assim com Marcela Nunes no Youtube onde faço receitas, decorações e dicas, tudo com passo a passo feito com simplicidade e carinho.

SOBRE A RECEITA

Chef: Marcela Nunes
Rendimento: 10 copinhos
Durabilidade: 7 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

- 500 gramas de Chocolatier Branco Mavalério
- 300 gramas de creme de leite
- 30 ml de champanhe
- 400 gramas de amoras frescas
- 1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

1. Coloque em uma panela as amoras e o açúcar e leve ao fogo até ficar em ponto de geleia grossa.

2. Derreta o Chocolatier branco Mavalério junto com o creme de leite, depois misture o champanhe e leve para geladeira por aproximadamente 4 horas,

3. Retire da geladeira, e faça a montagem da verrine colocando primeiro o creme de chocolate branco depois a geleia de amoras.

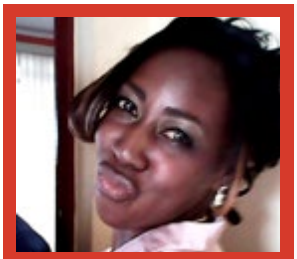
RECOMENDAÇÕES

Compre Chocolatier Branco Mavalério clicando aqui.

 Copyright ©2017 ViaCheff

TORTA FINA NAPOLEÃO





Odete Mesquita

Aprendi a cozinhar com minha mãe e minha avó materna desde criança. Hoje faço doces e bolos, o nome da minha confeitaria é Doces Júbilo

SOBRE A RECEITA

Chef: Odete Mesquita
Rendimento: 12 a 15 porções
Durabilidade: 3 dias

INGREDIENTES

Massa

- 1/2 kg de farinha
- 2 colheres (de sopa) de açúcar de confeiteiro Mavalério
- 2 gemas de ovo
- 1 colher de café de sal
- 2 xícaras de óleo
- 1 xícara de água morna
- 3 colher de chá de fermento químico em pó

Creme

- 1 litro de leite integral
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 6 gemas de ovo
- 150g de manteiga ou margarina
- baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

Massa

1. Para fazer a massa, em um recipiente misture a farinha, o açúcar de confeiteiro, as gemas, o sal, o óleo, a água morna e o fermento.
2. Amasse bem e acrescente mais farinha (o necessário para que se desprenda das mãos) e obtenha uma massa sedosa.
3. Faça mais ou menos 20 bolinhas e deixa descansar por 10 minutos.
4. Abra a massa de cada bolinha com um rolo até que fique bem fina e coloque cada uma em assadeira de 27 cm, ja untada com um pouco de óleo.
5. Asse uma por uma em forno bem quente até dourar. Teremos assim 20 fundos de torta.

Creme

1. Bata bem as gemas, o açúcar e a manteiga.
2. Junte a farinha e o amido de milho peneirados.
3. Ferva 1 litro de leite com a baunilha.
4. Depois de fervido o leite, retire do fogo e coloque a massa às colheradas no leite, mexa bem e leve tudo ao fogo até engrossar.

Montagem

1. Monte o bolo colocando uma camada de massa assada (fundo de torta) e uma camada de creme alternadamente.
2. Por ultimo o creme. Se preferir, cubra o bolo com chantilly. O bolo deve ser servido no dia seguinte. Coloque na geladeira

Copyright ©2017 ViaCheff

TORTA TRUFADA DE CAFÉ COM DAMASCO





André Bispo

Vindo de uma família de chefs, André Bispo é técnico em gastronomia pelo SENAC/PE e em Panificação e confeitaria pelo SENAI Fortaleza/CE, considerado um dos maiores Chefs Chocolatier do Brasil. Atualmente ministra aulas de Confeitaria, Panificação e Chocolateria para grandes empresas do setor alimentício.

SOBRE A RECEITA

Chef: André Bispo
Rendimento: 1 bolo e 20cm de diâmetro
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

Massa:

- 4 Ovos
- 100g de manteiga sem sal derretida
- 100g de leite Liquido integral
- 150g de açúcar cristal ou refinado
- 150g de farinha de trigo
- 5g de fermento
- 50g de cacau 50% ou 100% em pó Mavalerio
- 100g de chocolate Meio Amargo Chocolatier Mavalerio ralado

Recheio:

- 500g de Chocolate Chocolatier Meio Amargo Mavalerio
- 250g de Creme de Leite Piracanjuba
- 10g de Conhaque ou licor
- 100g do Crocante de café

Calda para umedecer:

- 50g de Água
- 50g de Leite Condensado
- 5g de Conhaque ou licor

Crocante de nozes:

- 100g de Açúcar cristal
- 50g de açúcar refinado
- 50g de Água filtrada
- 5 ml de vinagre de álcool
- 50g de Café em grão

RECOMENDAÇÕES

Compre Chocolatier Meio Amargo Mavalério clicando aqui.

MODO DE PREPARO

1. Bata o ovo e o açúcar até formar um creme liso e firme e, em seguida, peneire a farinha, o fermento e o cacau em pó juntando ao creme
2. Adicione a manteiga derretida e o chocolate ralado, coloque em forma untada e enfarinhada, leve para assar em forno aquecido a 160°c. por aproximadamente 30min.

Recheio:

1. Derreta o chocolate meio amargo, misture com o licor e o creme de leite e o crocante de café
2. Misture tudo e reserve.
3. Separe a metade desse recheio para fazer as trufas pra decorar.

Calda para umedecer:

1. Misture todos os ingredientes.

Modo de preparo do crocante.

1. Em uma panela de aço inox, coloque açúcar cristal, o açúcar refinado e a água até cobrir todo o açúcar.
2. Ligue o fogo e deixe dissolver todo o açúcar, quando derreter e ficar em ponto de fio coloque o vinagre e deixe chegar à cor de caramelo desejada
3. Coloque o café e, mexendo rápido, coloque em cima de um tapete de silicone e espalhe com ajuda de um rolo de confeitar.

Modo de Preparo da Torta:

1. Dentro de um aro de torta, coloque o mousse em toda volta, cortando a massa do bolo em 2 partes
2. Coloque primeiro o disco de bolo regando com a calda e coloque uma camada de recheio. Repita esse procedimento até finalizar a torta.
3. Finalize com um pouco do mousse e leve para gelar por aproximadamente 1h
4. Com a ajuda de um maçarico desmolde a torta do aro
5. Com ajuda de um pincel de texturas com chocolates, decore com miçangas coloridas de chocolate a parte da lateral e com plaquinhas de chocolate em cima e flores de damasco.

Copyright ©2017 ViaCheff

TORTA MOUSSE DE MORANGO





André Bispo

Vindo de uma família de chefs, André Bispo é técnico em gastronomia pelo SENAC/PE e em Panificação e confeitaria pelo SENAI Fortaleza/CE, considerado um dos maiores Chefs Chocolatier do Brasil. Atualmente ministra aulas de Confeitaria, Panificação e Chocolateria para grandes empresas do setor alimentício.

SOBRE A RECEITA

Chef: André Bispo
Rendimento: 2 tortas de 25cm e aprox 1,5kg
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

Massa:

- 6 Ovos
- 100g de manteiga sem sal derretida
- 100g de leite liquido integral
- 150g de açúcar de confeiteiro Mavalério
- 150g de farinha de trigo
- 10g de fermento
- 100g de chocolate branco Chocolatier Mavalério ralado
- 50g de cacau em pó 100% Mavalério

Biscoito champanhe:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 140 gramas de açúcar de confeiteiro Mavalério
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 pitada de sal
- 120 gramas de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de açúcar cristal para polvilhar

Geleia de Morango:

- 200g de morango em cubinhos
- 100g de açúcar cristal Vermelha Mavalério
- 200g de agua filtrada
- 50g de açúcar refinado
- 5g de vinagre de álcool

Mouse de morango:

- 500g de Chocolate Chocolatier Branco Mavalério
- 200g de Creme de Leite Piracanjuba
- 10g de Conhaque ou licor
- 100g do Chocolate Chocolatier Branco Mavalério
- 20g de Pó para sobremesa sabor morango da Mavalério
- 300g da geleia de morango
- 300g de Chantilly batido

Calda para umedecer:

30g de Água
30g de Leite Condensado
5g de Conhaque ou licor

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Bata o ovo e o açúcar ate formar um creme liso e firme
2. Peneire a farinha o fermento o cacau e pó juntando ao creme.
3. Adicione a manteiga derretida e o chocolate ralado, coloque em forma untada de 20cm e enfarinhada
4. Leve para assar em forno aquecido a 160°c. por aproximadamente 30min.

Biscoito Champanhe:

1. Em uma batedeira bata o açúcar, as gemas, a essência de baunilha e o sal até virar um creme esbranquiçado. Reserve.
2. Na batedeira bata as claras até obter o ponto de neve, adicione o açúcar, e bata até que esteja bem incorporado.
3. Junte o creme de gemas coloque a farinha de trigo e bata lentamente até que tudo fique bem misturado.
4. Pré-aqueça o forno a 180°C. Encha uma manga de confeitar com a massa.
5. Modele os biscoitos, direto na forma forrada com papel manteiga, polvilhe açúcar e leve-os ao forno e asse por cerca de 10 minutos.
6. Retire do forno, deixe esfriar e reserve para decorar a torta.

Preparo da Geléia:

1. Em uma frigideira coloque o açúcar cristal e o refinado e a agua ligue o fogo deixe derreter todo açúcar depois coloque o vinagre
2. Coloque o morango deixe ferver por mais 30 a 40 minutos depois reserve para montagem.

Preparo do Recheio:

1. Misture o creme de leite com o pó para sobremesa sabor morango

CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

 Copyright ©2017 ViaCheff

CONTINUAÇÃO DA TORTA MOUSSE DE MORANGO

2. Derreta o chocolate branco misture com o creme de leite e o pó e o chocolate ralado o licor e a geleia de morango e o chantilly
3. Misture tudo e reserve.

Preparo da Calda:

1. Misture todos os ingredientes e reserve.

Modo da montagem da Torta:

1. Corte o bolo e três partes e reserve, em um aro coloque uma camada do mouse de chocolate com morango
2. Intercale com uma massa do bolo e a calda até o final, finalizando com o mousse.
3. Leve à geladeira por 2 horas depois desmolde do aro, decore com biscoitos champanhe e uma fita decorativa vermelha e em cima da torta decore com morango e chocopower Mavalério.

RECOMENDAÇÕES

Compre Chocolate branco Chocolatier Mavalério clicando aqui.

Compre Açúcar Cristal Vermelha Mavalério clicando aqui.

Compre Pó para sobremesa sabor morango da Mavalério clicando aqui.

Compre Chocopower Ball Mavalério clicando aqui.

 Copyright ©2017 ViaCheff

TORTA MOUSSE NATALINO





André Bispo

Vindo de uma família de chefs, André Bispo é técnico em gastronomia pelo SENAC/PE e em Panificação e confeitaria pelo SENAI Fortaleza/CE, considerado um dos maiores Chefs Chocolatier do Brasil. Atualmente ministra aulas de Confeitaria, Panificação e Chocolateria para grandes empresas do setor alimentício.

SOBRE A RECEITA

Chef: André Bispo
Rendimento: 1 tortas de 25cm e aprox 1,5kg
Durabilidade: 5 dias sob refrigeração

INGREDIENTES

Massa:

- 6 Unid Ovos
- 200g de açúcar de confeiteiro Mavalério
- 200g de farinha de trigo sem fermento
- 10g de fermento
- 50g de chocolate Branco Chocolatier Mavalério ralado
- 50g de Frutas cristalizadas
- 50g de Uvas Passas
- 50g de Vinho Moscatel
- 50g de Coca cola
- 100g de Ameixa sem caroço
- 50g de queijo parmesão ralado
- 50g de manteiga sem sal derretida
- 50g de leite integral

Recheio:

- 500g de Chocolate Chocolatier Branco Mavalério
- 100g de Creme de Leite Piracanjuba
- 10g de Conhaque ou licor
- 100g do Preparado de frutas processado anteriormente

Mousse:

- 200g de chantilly batido
- 300g do preparado de frutas processadas anteriormente.
- 50g de chocolate Chocolatier Branco Mavalério ralado

Calda para umedecer:

- 50g de Água
- 50g de Leite Condensado
- 5g de Conhaque ou licor

RECOMENDAÇÕES

Compre Chocolate branco Chocolatier Mavalério clicando aqui.

Compre Confeito brigadeiro redondo Mavalério clicando aqui.

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Bata o ovo e o açúcar até formar um creme liso e firme, em seguida misture a farinha o fermento o chocolate branco ralado juntando ao creme e reserve.
2. Em um processador coloque as frutas cristalizada, a ameixa as uvas passas, o vinho a coca cola e o queijo parmesão ralado triture tudo, retire 100g desse creme para o recheio, em seguida misture o resto na massa do bolo também junte o chocolate ralado
3. Leve para assar em forno aquecido a 160°c. por aproximadamente 30min a 40min.

Recheio:

1. Derreta o chocolate branco, misture o creme de leite, licor e o reparado de fruta reservado anteriormente e reserve para o recheio da torta, reserve 200g do recheio para o mousse.

Mousse:

1. Em uma batedeira bata o chantilly até formar um creme firme
2. Coloque o preparado de frutas processadas anteriormente em outra etapa anterior e o chocolate branco ralado e reserve para montagem da torta.

Calda:

1. Misture todos os ingredientes.

Modo de Preparo da Torta:

1. Dentro de um aro de torta coloque o mousse em toda volta, corte a massa do bolo em 2 partes. Coloque primeiro o disco de bolo regando com a calda coloque uma camada de recheio, repita esse procedimento até finalizar a torta.
2. Finalize com um pouco do mousse, leve para gelar por aproximadamente 1 hora.
3. Com a ajuda de um maçarico desmolde a torta do aro banhe com um ganache faça riscos com ganache branco, decore com Confeito brigadeiro redondo Mavalério a parte da lateral e com uma plaquinha de chocolate em cima.

Copyright ©2017 ViaCheff

OBRIGADO POR UTILIZAR O NOSSO LIVRO DE RECEITAS!

Esperamos que você tenha curtido estas receitas e que o livro tenha sido proveitoso. Convidamos você para conhecer outras receitas, dicas e técnicas diretos dos nossos chefs visitando o nosso site:

www.ViaCheff.com

USOU AS RECEITAS? COMPARTILHE SUAS FOTOS EM NOSSO FACEBOOK:

www.FACEBOOK.com/ViaCheff

 Copyright ©2017 ViaCheff