

# Panna Cotta de Baileys com Cobertura Chocolate

4

– 4.00

35min



## Acessórios



Misturador



Batedor

## Ingredientes

<b>Panna Cotta</b>
200ml de natas
100ml de Baileys
2 colheres de sopa de açúcar
2 folhas de gelatina
<b>Creme de chocolate</b>
100gr de chocolate culinária
50ml de leite
1 café expresso
2 claras

2 colheres de sopa de açúcar

Preparação

10min

25min

1ª	<p>Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Coloque as natas, o baileys e o açúcar na taça e programe <b>desert</b> a 90°C durante 15 minutos com o acessório misturador. Antes 30 segundos de terminar coloque as folhas de gelatina escorridas através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (200ml natas + 100ml de baileys + 2 colheres sopa de açúcar + acessório batedor + folhas de gelatina)</li><li>• (Programa: Desert, Temperatura: 90°C, Tempo: 15 minutos)</li></ul>
2ª	<p>Disponha o preparado por 4 chávenas (de Chá) de vidro. Deixe arrefecer e leve ao frigorifico a solidificar. Lave a taça e coloque as claras com o acessório batedor e programe na velocidade 7 durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (2 claras + acessório batedor)</li><li>• (Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos)</li></ul>
3ª	<p>Retire as claras em castelo e reserve. Coloque o leite, açúcar, café e programe <b>desert</b> a 90°C durante 7 minutos. Antes de terminar 2 minutos parta o chocolate e coloque-o através do bocal com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (50ml leite + 1 café expresso + 2 colheres de sopa de açúcar + acessório misturador + 100gr de chocolate)</li><li>• (Programa: Desert, Temperatura: 90°C, Tempo: 7 minutos)</li></ul>
4ª	<p>Envolva manualmente as claras com o chocolate. Verta o chocolate nas chávenas da panna cotta e leve ao frigorifico. Sirva fresco.</p>

# Mousse de Manga

4 a 6

– 3.00

10min



## Ingredientes

450gr de polpa de manga (1 lata pequena)
200ml de natas
$\frac{1}{2}$ lata de leite condensado
4 folhas de gelatina
sumo de 1 limão

## Acessórios

Batedor



## Preparação

4min

4min

3h

1ª	<p>Demolhe as folhas de gelatina em água fria. Coloque as natas na taça e programe velocidade 6 durante 1 minuto e 40 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (200ml natas + acessório batedor)</li></ul> <p><b>(Velocidade: 6, Tempo: 1 minuto e 40 segundos)</b></p>
----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2ª	<p>Junte a polpa da manga, o leite condensado e programe 1 minuto e 40 segundos na velocidade 6.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(450gr polpa manga + 1/2 lata leite condensado + acessório batedor)</b></li> </ul> <p><b>(Velocidade: 6, Tempo: 1 minuto e 40 segundos)</b></p>
3ª	<p>Escorra a gelatina sem espremer toda a água, coloque no micro-ondas até ficar líquida (900º durante 30 segundos). Programe velocidade 5 e verta pelo bocal a gelatina e o sumo de limão em fio durante 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(4 folhas de gelatina + sumo de 1 limão + acessório batedor)</b></li> </ul> <p><b>(Velocidade: 5, Tempo: 30 segundos)</b></p>
4ª	<p>Coloque numa taça e leve ao frigorífico no mínimo 3 horas.</p>

## Tiramisú



6 a 8



-5.00



25min



### Ingredientes

16 palitos La Reine
3 ovos
50gr de açúcar
250gr de queijo mascarpone
25cl de café intenso
50gr de cacau em pó sem açúcar

### Acessórios

Batedor



### Preparação

15min

10min

6h

1ª	<p>Separe as claras das gemas. Coloque as gemas e 25 gr de açúcar na taça com o acessório batedor. Misture na velocidade 7 durante 1 minuto e 30 segundos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(3 gemas + 25 gr açúcar + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</b></li></ul>
2ª	<p>Junte o queijo mascarpone e misture na velocidade 7 durante 3 minutos. Transfira para uma taça à parte. Lave e seque a taça de preparação.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(250 gr queijo mascarpone + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 3 minutos)</b></li></ul>
3ª	<p>Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe a velocidade 7 durante 2 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(3 claras + acessório batedor)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 2 minutos)</b></li></ul>
4ª	<p>Junte 25 gr de açúcar e deixe em funcionamento na velocidade 7 durante 4 minutos sem a tampa dosados. Com a espátula, misture suavemente as claras na mistura de mascarpone.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(25 gr açúcar + acessório batedor sem tampa)</b></li><li>• <b>(Velocidade: 7, Tempo: 4 minutos)</b></li></ul>
5ª	<p>Mergulhe os palitos la reine no café e coloque-os numa travessa. Cubra-os com o creme e polvilhe com cacau. Guarde no frigorífico até ao momento de servir.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>(16 palitos de la reine + 25 cl de café intenso + creme anterior + 50 gr de cacau em pó sem açúcar)</b></li></ul>
<b>Dica:</b>	<p>Para colocar o cacau uniformemente por cima do tiramisù coloque o cacau no coador e bata com o dedo suavemente.</p>

# Mousse de Chocolate



4 a 6



– 5.00



30min



## Ingredientes

200gr de chocolate de culinária
5 colheres de sopa de açúcar
6 ovos
50ml de leite
25gr de manteiga
3 folhas de gelatina incolor demolhadas

## Acessórios



Batedor



Tr/Amassar

## Preparação

15min

12min

5h

1ª	<p>Coloque as claras na taça com o acessório batedor e programe velocidade 7 durante 2 minutos. Retire da taça e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (6 claras + acessório batedor)</li><li>• (Velocidade: 7 ; Tempo: 2 minutos)</li></ul>
2ª	<p>Coloque as gemas e o açúcar na taça com o acessório batedor. Programe na velocidade 7 durante 1 minuto e 30 segundos. Transfira para um recipiente à parte e reserve.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• (6 gemas + 5 colheres de sopa de açúcar + acessório batedor)</li><li>• (Velocidade: 7 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)</li></ul>

3ª	<p>Coloque a manteiga, o leite e o chocolate partido com o acessório amassar/ triturar. Ligue o aparelho na velocidade 3 a 45°C durante 6 minutos. Antes 2 minutos do fim escorra as folhas de gelatina e coloque-as dentro da taça através do bocal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(25gr de manteiga + 50ml de leite + 200gr de chocolate de culinária + acessório amassar/ triturar + 3 folhas de gelatina incolor)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 3 ; Temperatura, 45°C ; Tempo: 6 minutos)</b></li> </ul>
4ª	<p>Acrescente ao chocolate o preparado das gemas e programe na velocidade 7 durante 2 minutos com o acessório batedor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(preparado chocolate + preparado gemas + acessório batedor)</b></li> <li>• <b>(Velocidade: 7 ; Tempo: 2 minutos)</b></li> </ul>
5ª	<p>Retire o acessório batedor e adicione as claras lentamente ao preparado anterior. Não bata, só mexa até incorporar os ingredientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(preparado anterior + claras em castelo)</b></li> </ul>
6ª	<p>Leve ao frigorífico 5 horas</p>