

Crepes com Maça e Rum

4 a 6

– 5.00

40min



Acessórios



Misturador



Tr/Amassar

Ingredientes

Crepes:
150gr farinha de trigo
1 colher sopa açúcar (15gr)
2 ovos
300ml leite
1 colher café sal
10gr manteiga amolecida
Recheio:
2 maçãs grandes descascadas (300gr)
40gr manteiga
100gr açúcar amarelo
1 colher chá canela pó

6 colheres sopa rum

1 limão

Preparação

15min

23min

1ª	<p style="text-align: center;">Crepes:</p> <p>Coloque todos os ingredientes dos crepes na taça. Programe Velocidade 8 durante 3 minutos com o acessório amassar triturar. Reserve durante 1 hora.</p> <ul style="list-style-type: none">• (150gr farinha + 1 colher sopa açúcar + 2 ovos + 300ml leite + 10gr manteiga amolecida + 1 colher café sal + Acessório amassar/ triturar)• (Velocidade: 8, Tempo: 3 minutos)
2ª	<p>Doure os crepes de ambos os lados numa frigideira antiaderente levemente untada com manteiga.</p>
3ª	<p style="text-align: center;">Recheio:</p> <p>Descasque as maçãs, retire o caroço e corte-as em meias luas. Acrescente as maçãs, o açúcar e a manteiga . Programe desert velocidade 4 a 90°C durante 15 minutos com o acessório misturador.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+ 2 maçãs + 100gr açúcar amarelo + 40 gr manteiga + acessório misturador)• (Programa: desert, Velocidade: 4, Temperatura 90°C, Tempo: 15 minutos)
4ª	<p>Adicione a canela, a raspa e o sumo de 1 limão. E programe desert velocidade 4 a 90°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none">• (+ 1 colher chá canela pó + raspa de 1 limão + sumo de 1 limão + acessório misturador)• (programa: desert, Velocidade 4, Temperatura 90°C, Tempo: 5 minutos)
5ª	<p>Sobre cada crepe coloque um pouco do recheio da maçã, dobre, regue-os com um pouco de rum e um pouco mais de molho.</p>

Soufflé chocolate com Calda Morangos

4 a 6
– 5.00
35min



Acessórios



Batedor



Tr/Amassar

Ingredientes

Soufflé:
5 ovos
100gr açúcar
30gr manteiga
200gr chocolate culinária
30gr farinha com fermento
Calda Morangos:
200gr morangos

40gr de manteiga
150gr açúcar
60ml vinho porto

Preparação

15min

18min

1ª	<p>Soufflé: 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"> • (5 claras + acessório batedor) • (Velocidade: 7 ; Tempo: 2 minutos)
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"> • (5 gemas + 100gr açúcar + acessório batedor) • (Velocidade: 7 ; Tempo: 1 minuto e 30 segundos)
3ª	<p>Coloque a manteiga e o chocolate partido com o acessório amassar/ triturar. Programe na velocidade 3 a 55°C durante 5 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (30gr de manteiga + 200gr de chocolate de culinária partido aos cubos + acessório amassar/ triturar) • (Velocidade: 3 ; Temperatura, 55°C ; Tempo: 5 minutos)
4ª	<p>Acrescente ao chocolate o preparado das gemas e programe na velocidade 5 durante 2 minutos com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (preparado chocolate + preparado gemas + acessório amassar/triturar) • (Velocidade: 5; Tempo: 2 minutos)
5ª	<p>Adicione a farinha e programe velocidade 5 durante 1 minuto com o acessório amassar/ triturar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (preparado anterior + 30gr farinha + acessório amassar/triturar) • (Velocidade: 5, Tempo: 1 minuto)

6ª	<p>Retire o acessório e adicione as claras manualmente ao preparado anterior. Não bata, só mexa até incorporar os ingredientes.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (preparado anterior + claras em castelo)
7ª	<p>Encha até meio as taças (de gelado ou copos semelhantes), individuais com o preparado e reserve</p>
8ª	<p>Calda de Morangos: Coloque a manteiga na taça e programe velocidade 3 a 50°C durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (40gr manteiga + acessório misturador) • (Velocidade: 3, Temperatura: 50°C, Tempo: 3 Minutos)
9ª	<p>Lave os morangos e corte-os em 4 com golpes na vertical. Acrescente os morangos, o açúcar e o vinho porto, programe velocidade 3 a 80°C durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • (+ 200gr morangos + 150gr açúcar + 60ml vinho porto) • (Velocidade 3, Temperatura 80°C, Tempo: 3 minutos)
10ª	<p>Finalização: Coloque uma taça de Soufflé de cada vez no micro-ondas na potencia máxima, e deixe crescer até fazer uma cúpula na extremidade da mesma. (importante: tem que ficar a vigiar o microondas porque só demora alguns segundos)</p>
11ª	<p>Coloque um pouco da calda de morangos por cima e sirva imediatamente</p>

Petit Gateau



8 uni



– 2.50



37min

Ingredientes

4 ovos
3 gemas
50gr de farinha com fermento



75gr de açúcar
180gr de manteiga
1 tablete de chocolate de culinária (200gr)
manteiga e farinha para untar as formas

Acessórios



Batedor



Tr/Amassar

Preparação

10min

27min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C.
2ª	Coloque os ovos inteiros e o açúcar na taça com o acessório batedor na velocidade 6 durante 3 minutos. <ul style="list-style-type: none"> • (4 ovos inteiros + 75gr açúcar + acessório batedor) (Velocidade: 6 ; Tempo: 3 min)
3ª	Retire o preparado da taça e reserve. Lave a taça, adicione a manteiga aos cubos e o chocolate partido com o acessório amassar/ triturar. Ligue o aparelho na velocidade 3 a 45°C durante 10 minutos. <ul style="list-style-type: none"> • (180gr manteiga + 200gr chocolate culinária + acessório amassar/ triturar) (Velocidade: 3 ; Temperatura: 45°C ; Tempo: 10 minutos)
4ª	No final do programa adicione as gemas a farinha, o primeiro preparado e selecione o programa P3 de massas durante 3,40 minutos. <ul style="list-style-type: none"> • (3 gemas + 50gr farinha com fermento + primeiro preparado + acessório amassar triturar) (Programa: P3 de massas ; Tempo: 3,40 minutos)

5ª	<p>Revista as formas com manteiga e farinha e deite a preparação. Vai a cozer ao forno durante 10 minutos a 180°C.</p> <ul style="list-style-type: none">• (manteiga para untar + farinha para untar + preparado anterior)
Suge:	Formas com 4 cm altura. Encha as formas 80% da forma.
Dica:	Para verificar que estão no ponto têm de apresentar uma concavidade no meio.