

# Soufflé chocolate com Calda Morangos

4 a 6

– 5.00

35min



## Acessórios



Batedor



Tr/Amassar

## Ingredientes

<b>Soufflé:</b>
5 ovos
100gr açúcar
30gr manteiga
200gr chocolate culinária
30gr farinha com fermento
<b>Calda Morangos:</b>
200gr morangos
40gr de manteiga
150gr açúcar

60ml vinho porto

Preparação

15min

18min

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

7ª	Encha até meio as taças (de gelado ou copos semelhantes), individuais com o preparado e reserve
8ª	<p><b>Calda de Morangos:</b> Coloque a manteiga na taça e programe velocidade 3 a 50°C durante 3 minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• (40gr manteiga + acessório misturador)</li> <li>• (Velocidade: 3, Temperatura: 50°C, Tempo: 3 Minutos)</li> </ul>
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"> <li>• (+ 200gr morangos + 150gr açúcar + 60ml vinho porto)</li> <li>• (Velocidade 3, Temperatura 80°C, Tempo: 3 minutos)</li> </ul>
10ª	<p><b>Finalização:</b> 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. (<b>importante:</b> tem que ficar a vigiar o microondas porque só demora alguns segundos)</p>
11ª	Coloque um pouco da calda de morangos por cima e sirva imediatamente