

Receita

Telhas de Chocolate - Chef Céu Carvalho

1 Kg de chocolate negro 75%

Derreta o chocolate e faça a temperagem.

Coloque o chocolate negro temperado, num silipat de modo a formar as telhas do tamanho que desejar. Deixe cristalizar.

Trufado de caramelo

- 200g açúcar
- 500g natas 35%
- 15ml extrato de baunilha
- 150g glucose
- 300g chocolate branco

1 - Coloque num tacho e leve ao lume até aquecer as natas, a baunilha e a glucose.

2 - Faça o caramelo a seco. Coloque num tacho o açúcar, até derreter completamente e ficar castanho claro.

3 - Junte, aos poucos, as natas quentes ao caramelo e mexa bem até dissolver. Envolva todos os ingredientes.

4 - Verta o caramelo sobre o chocolate branco, deixe derreter um pouco e com a varinha mágica emulsione o preparado.

5 - Verta num pirex o preparado de modo a ficar uniforme. Coloque película aderente por cima e leve ao frigorífico durante 24h00.

6 - Retire o trufado do frigorífico, coloque numa batedeira e bata durante 2 minutos em velocidade média.

Geleia de laranja e poejo

3 laranjas grandes (são necessários 480g de polpa)

240g de açúcar

Sumo de 1/2 de 1 limão pequeno

1 - Descasque as laranjas e retire a parte branca.

2 - Corte as laranjas ao meio, retire os caroços e parte branca. Corte em pequenos gomos.

3 - Coloque as laranjas num liquidificador e triture durante 20 segundos até ficar em polpa.

4 - Pese 480g de polpa, coloque num tacho, junte o açúcar e deixe derreter. Adicione o poejo.

5 - Deixe ferver durante 20 minutos e adicione o sumo de limão, mexa de vez em quando. Cozinhe por mais 15 minutos

Decoração

Pinhões q.b

Coloque o trufado num saco de pasteleiro com boquilha e coloque na telha de chocolate. Decore com a geleia de laranja e pinhões.

Sugestão da Chef !

Pode usar nozes em vez de pinhões.