Verrines

Cheesecake de Pêssego
(12 unidades)

Ingredientes:
400g bolachas de canela
200g nozes picadas finamente
1 clh sobremesa de canela em pó
100g manteiga sem sal amolecida
6 clh sopa de manteiga sem sal
600g de pêssegos descascados e fatiados
100g pêssegos fatiados
150g açúcar amarelo
100ml whisky
400g queijo mascarpone
300g sour cream (nata ácida) ou créme fraiche
250g açúcar em pó
1 vagem de baunilha
Raspa de 1 limão
400ml natas em chantilly (35%)

Prepare a base de bolacha: pique grosseiramente as bolachas e junte com as 100g de manteiga amolecida, as nozes e a canela. Divida metade pelos copinhos e reserve.
Numa frigideira derreta a manteiga, adicione o açúcar e o whisky e cozinhe 600g de pêssegos descascados e fatiados até amolecerem. Deixe arrefecer e divida apenas metade pelos copos, reservando a outra metade.
Numa tijela bata o mascarpone com o açúcar, adicione o sour cream previamente batido, as sementes de baunilha, a raspa de limão e por fim envolva com as natas em chantilly. Divida metade pelos copinhos. Repita mais uma camada de bolacha, outra de creme e outra de pêssegos. Decore com chantilly fatias de pêssego com casca e folha de hortelã.

Abacaxi
(12 unidades)

Ingredientes:
2 saquetas de gelatina de ananás
1 abacaxi
500ml leite condensado
500ml natas (35% gordura)
1 clh sopa de polpa concentrada de ananás
10g gelatina em pó

Numa taça junte o pó de gelatina de ananás a 400ml de água quente e mexa até dissolver. Adicione 400ml de água gelada e os pedaços de abacaxi. Divida pelos copos até metade da sua capacidade e reserve no frigorifico inclinados, até solidificar (cerca de 2h). Após estas 2h, bata as natas em chantilly, adicione o leite condensado, a polpa e bata. Junte a gelatina hidratada e líquida, bata mais um pouco e verta nos recipientes. Decore com lascas de abacaxi e folhas (previamente bem lavadas).

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.

Pavê de Chocolate

(12 unidades)

Ingredientes:
2000ml de leite
10 gemas
400g açúcar
200g de amido de milho
3 estrelas de aniz
Casca de 1 laranja
100g chocolate de leite picado
100g de avelãs com pele
200g açúcar
600ml de leite + 1 clh sopa de chocolate em pó
400g palitos la reine
200g chocolate de leite + 200g natas (35% gordura) para ganache

Misturar as gemas, o açúcar, o amido, com um pouco do leite e mexer bem até dissolver.
À parte levar ao lume o restante leite com a casca de laranja e as estrelas de anis até ferver. Verter a fio sobre a mistura das gemas e levar novamente ao lume até engrossar. Retirar as cascas e as estrelas, divida em duas partes iguais e numa delas adicione o chocolate picado. Mexa até dissolver. Reserve.
Faça uma ganache com as 200g de natas e as 200g de chocolate de leite. Reserve.
Para o praliné: faça um caramelo com 200g de açúcar e adicione as avelãs partidas. Mexa um pouco, verta sobre uma folha de papel vegetal e deixe arrefecer. Pique no processador até obter um granulado. Reserve.
Para a montagem, passe os palitos pelo leite com chocolate e faça uma camada de palitos, seguida de uma camada de creme de chocolate, polvilhado com praliné, mais uma camada de palitos, seguida de uma camada de creme ao natural. Termine com ganache de chocolate, mirtilos frescos e folha de hortelã.

Todos os direitos reservados de acordo com a legislação em vigor.
É expressamente proibida a cópia, reprodução, publicação ou venda de parte ou da totalidade desta publicação, sem autorização prévia dos autores.