Duchesse de Frutas



Ingredientes para a Massa Choux:
125g de farinha sem fermento
100g água + 100g de leite
12g açúcar (1 clh sopa)
85g de manteiga sem sal
4 ovos
1 pitada sal

Preparação:
Leve ao lume a água, o leite a manteiga, o sal e o açúcar e deixe ferver.
Incorpore a farinha na mistura quente, mexendo energicamente até esta estar homogénea, mexendo até a massa se descolar da panela.
Transfira a massa para uma tigela e junte os ovos, um de cada vez, incorporando bem cada um, batendo bem.
Coloque a massa num saco de pasteleiro e disponha no tabuleiro com a forma de rolos de 12 cm.
Leve ao forno a 170ºC (com ventilação) por 30/40 minutos aproximadamente.

Recheio e decoração:
500 ml de natas para chantilly (35% gordura)
10 flh de manjericão
200g açúcar em pó
1 clh sopa de sumo de limão
Fruta fresca variada (morangos, kiwi)
Fios de Ovos ou outra decoração a gosto

Preparação:
Ferva as natas com as folhas de manjericão, deixe em infusão 15 minutos. Coe as folhas e reserve no frio pelo menos 12h.
Numa taça coloque as natas o açúcar e o sumo de limão e bata até aumentar de volume.

Profiteroles



Ingredientes para a Massa Choux:
125g de farinha sem fermento
100g água + 100g de leite
12g açúcar (1 clh sopa)
85g de manteiga sem sal
4 ovos
1 pitada sal

Preparação:
Leve ao lume a água, o leite a manteiga, o sal e o açúcar e deixe ferver.
Incorpore a farinha na mistura quente, mexendo energicamente até esta estar homogénea, mexendo até a massa se descolar da panela.
Transfira a massa para uma tigela e junte os ovos, um de cada vez, incorporando bem cada um, batendo bem. Coloque a massa num saco de pasteleiro e disponha no tabuleiro com a forma redonda. Disponha os círculos de craquelin no topo.
Leve ao forno a 170ºC (com ventilação) por 30/40 minutos aproximadamente.

Ingredientes para Craquelin:
60g farinha sem fermento
50g açúcar granulado
50g manteiga sem sal
20g cacau em pó

Processe todos os ingredientes juntos e estique numa placa de 2 – 3 mm de espessura, entre 2 folhas de papel vegetal. Reserve no congelador.

Ingredientes para o Creme de Pasteleiro de Baunilha
3 gemas de ovo
90gr açúcar branco
60gr amido de milho de milho
200ml natas + 300ml leite
Sementes de 1 vagem de baunilha
Raspas de chocolate negro

Preparação:
Misturar as gemas, o açúcar, o amido e um pouco do leite só para dissolver tudo bem.
Misture as natas com o restante leite e a baunilha e ponha num pequeno tacho a aquecer gradualmente até ficar bem quente.
Junte o leite quente à mistura das gemas, a fio, enquanto vai mexendo, para aquecer a mistura.
Depois da mistura dos ovos estar bem quente, junte tudo no tacho e leve ao lume, sempre a mexer sem deixar ferver, até que a mistura engrosse bem. Quando estiver bem cremosa retire do lume. Reserve até arrefecer por completo. Antes de rechear adicione as raspas de chocolate negro.

Éclairs



Ingredientes para a Massa Choux:
125g de farinha sem fermento
100g água + 100g de leite
12g açúcar (1 clh sopa)
85g de manteiga sem sal
4 ovos
1 pitada sal

Preparação:
Leve ao lume a água, o leite a manteiga, o sal e o açúcar e deixe ferver.
Incorpore a farinha na mistura quente, mexendo energicamente até esta estar homogénea, mexendo até a massa se descolar da panela.
Transfira a massa para uma tigela e junte os ovos, um de cada vez, incorporando bem cada um, batendo bem. Coloque a massa num saco de pasteleiro e disponha no tabuleiro com a forma de rolinhos de 12 cm. Leve ao forno a 170ºC (com ventilação) por 30/40 minutos aproximadamente.

Ganache de Chocolate de leite:
200ml de natas
200g de chocolate de leite em barra
Levar as natas ao micro-ondas e depois de bem quentes deitar sobre o chocolate picado. Deixar derreter e envolver.

Nota:
Para coberturas coloridas usar chocolate branco e corante lipossolúvel em pó.
Rechear com chantilly fresco.