Brownies de Morango



Ingredientes para a massa:
3 ovos (tam M)
150g manteiga sem sal
200g chocolate culinária em barra (leite)
170g açúcar
1 clh sopa aroma de morango
110g farinha (T55 sem fermento)
1 pitada de sal fino

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Unte com manteiga e forre com papel vegetal uma forma quadrada de 20 x 20 cm.
Comece por derreter a manteiga com o chocolate em banho-maria ou no microondas. Adicione o açúcar e mexa. Junte o aroma. De seguida adicione os ovos um de cada vez mexendo sempre. Finalize com a adição da farinha com o sal.
Coloque a massa na forma e leve ao forno cerca de 20/25 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno. Deixe arrefecer 10 minutos dentro da forma antes de desenformar. Desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.

Ingredientes para a ganache
200g chocolate culinária em barra (leite)
100g natas para bater (35% gordura)

Preparação:
Pique o chocolate, verta sobre este as natas bem quentes. Aguarde cerca de 2 minutos e depois mexa vigorosamente até formar um creme homogéneo.

Montagem:
Depois do bolo frio, ainda dentro da forma, disponha alguns morangos previamente lavados e sem rama, verta a ganache e leve novamente ao frigorífico até solidificar por completo.
Serve 16 unidades (5x5 cm)

Conservação:
Reservar no frigorífico no máximo por 48h

Brownies de Pistáchio



Ingredientes para a massa:
3 ovos
140g manteiga sem sal
200g chocolate culinária em barra (leite)
150g açúcar branco
100g farinha (T55 sem fermento)
1 pitada de sal fino
1 clh sopa aroma baunilha
100g pistáchio salgado picado

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Unte com manteiga e forre com papel vegetal uma forma quadrada de 20 x 20 cm.
Comece por derreter a manteiga com o chocolate em banho-maria ou no microondas. Adicione o açúcar e mexa. Junte o aroma. De seguida adicione os ovos um de cada vez mexendo sempre. Finalize com a adição da farinha com o sal e os pistáchios.
Coloque a massa na forma e leve ao forno cerca de 20/25 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno. Deixe arrefecer 10 minutos dentro da forma antes de desenformar. Desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.

Ingredientes para o creme
100g natas para bater (35% gordura)
200g leite condensado
1 clh sopa de pasta de pistáchio

Preparação:
Coloque os 3 ingredientes num tacho, mexa até misturar bem e leve ao lume médio/baixo. Deve mexer sempre até reduzir no ponto de bico (ponto de estrada forte).
Passe para um prato seco, cubra à face com película aderente e deixe arrefecer por completo.

Montagem:
Depois do bolo frio corte em quadrados de 5 x 5 cm.
Decore com creme de pistáchio, com ajuda de saco e boquilha (redonda).
Finalize com chocolate granulado ou em escamas e pistáchios inteiros.
Serve 16 unidades (5x5 cm)

Conservação:
Reservar no frigorífico no máximo por 5 dias

Red Velvet Cheesecake Brownies



Ingredientes para a massa:
2 ovos
115g manteiga sem sal
20g cacau em pó
165g açúcar branco
90g farinha (T55 sem fermento)
1 pitada de sal fino
1 clh sopa aroma baunilha
1 clh café vinagre de cidra (ou vinho)
Corante alimentar "Red Velvet"

Preparação:
Pré-aqueça o forno a 180ºC (ou 160ºC com ventilação)
Unte com manteiga e forre com papel vegetal uma forma quadrada de 20 x 20 cm.
Comece por derreter a manteiga em banho-maria ou no microondas. Adicione o açúcar e o cacau e mexa. Junte o aroma. De seguida adicione os ovos um de cada vez mexendo sempre. Adicione o vinagre e o corante. Finalize com a adição da farinha com o sal. Reserve 1/3 desta massa.
Coloque a restante massa (2/3) na forma, disponha colheres de cheesecake e por cima 1/3 da massa previamente reservado. Mexa com um palito para marmorear e leve ao forno cerca de 25/30 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar o bolo do forno. Deixe arrefecer 10 minutos dentro da forma antes de desenformar. Desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.

Ingredientes para o cheesecake:
250g queijo mascarpone
50g açúcar em pó
1 ovo (tam M)
1 clh chá aroma baunilha

Preparação:
Coloque o queijo e o açúcar numa taça e bata bem. Adicione o aroma e o ovo e bata novamente.

Montagem:
Depois do bolo frio corte em quadrados de 5 x 5 cm.
Decore com chantilly, com ajuda de saco e boquilha (1M).
Finalize com chocolate granulado ou em escamas e frutos vermelhos.
Serve 16 unidades (5x5 cm)

Conservação:
Reservar no frigorífico no máximo por 3 dias