Tarte Mousse Morango



Base de Bolacha:
200g bolacha Maria
100g manteiga (sem sal)
50g chocolate pó
60g água

Processar bem as bolachas até obter uma farinha. Juntar o chocolate em pó, a manteiga derretida (líquida) e a água e misturar tudo até obter uma pasta homogénea.
Preparar uma forma de fundo amovível de 22 cm diâmetro.
Moldar a base de bolacha na forma e levar ao frio para solidificar, durante cerca de 30 minutos.

Recheio 1:
395g leite condensado
200g natas (35% gordura)
1 clh sopa chocolate em pó

Levar os ingredientes juntos ao lume médio. Mexer sempre até engrossar e obter um ponto de estrada fraco. Reservar num prato seco e limpo, tapado com película à temperatura ambiente, até arrefecer por completo. Depois de frio, verter sobre a base de bolacha.

Recheio 2:
300g morangos picados
200g natas (35% gordura)
150g açúcar em pó
50g leite em pó
1 clh sopa aroma de morango
6g gelatina neutra em pó + 36g água fresca

Preparar a gelatina e reservar no mínimo 10 minutos no frio antes de usar.
Bater as natas frescas com o açúcar até aumentarem de volume. Juntar o aroma e o leite em pó e bater bem novamente. Adicionar a gelatina líquida, bater e por fim envolver os morangos em pedaços pequenos. Verter o creme sobre a base de bolacha, alisar a superfície e reservar no frio entre 4/6h.

Decoração:
100g natas vegetais para pastelaria
1 clh sopa açúcar em pó
1 clh sopa de aroma de morango
10 morangos médios
Escamas de chocolate de leite q.b

Bater os 3 ingredientes juntos até engrossar bem. Colocar num saco de pasteleiro, cortar a ponta e decorar conforme indicações do vídeo. Terminar com as escamas de chocolate e os morangos. Reservar no frigorífico.

NOTA:
Esta é uma tarte fresca pelo que deve estar sempre refrigerada (frigorífico).
Validade – 2 dias (frigorífico)

Tarte Mousse Lima



Base de Bolacha:
200g bolacha Maria
100g manteiga (sem sal)
40g água

Processar bem as bolachas até obter uma farinha. Juntar a manteiga derretida (líquida) e a água e misturar tudo até obter uma pasta homogénea.
Preparar uma forma de fundo amovível de 22 cm diâmetro.
Moldar a base de bolacha na forma e levar ao frio para solidificar, durante cerca de 30 minutos.

Recheio 1:
395g leite condensado
200g natas (35% gordura)
50g chocolate branco

Levar os ingredientes juntos ao lume médio. Mexer sempre até engrossar e obter um ponto de estrada fraco. Reservar num prato seco e limpo, tapado com película à temperatura ambiente, até arrefecer por completo. Depois de frio, verter sobre a base de bolacha.

Recheio 2:
395g leite condensado
200g natas (35% gordura)
150g queijo creme (tipo Philadélphia)
100g sumo de lima
Raspa de 3 limas
8g gelatina neutra em pó + 48g água fresca

Preparar a gelatina e reservar no mínimo 10 minutos no frio antes de usar.
Bater as natas até aumentarem de volume, adicionar o leite condensado, depois o queijo aos poucos e por fim o sumo e raspa de lima. Adicionar a gelatina líquida, bater bem.
Verter o creme na forma, sobre o primeiro recheio, alisar a superfície e reservar no frio entre 4/6h.

Decoração:
100g natas vegetais para pastelaria
1 clh sopa açúcar em pó
1 clh sopa de aroma de baunilha
1 lima em rodelas + flores naturais comestíveis + raspa de lima q.b

Bater os 3 ingredientes juntos até engrossar bem. Colocar num saco de pasteleiro com boquilha 1M e decorar conforme indicações do vídeo. Terminar com a lima e as flores. Reservar no frigorífico.

NOTA:
Esta é uma tarte fresca pelo que deve estar sempre refrigerada (frigorífico).
Validade – 5 dias (frigorífico)

Tarte Mousse Chocolatuda



Base de Bolacha:
200g bolacha Maria
100g manteiga (sem sal)
50g chocolate pó
60g água

Processar bem as bolachas até obter uma farinha. Juntar o chocolate em pó, a manteiga derretida (líquida) e a água e misturar tudo até obter uma pasta homogénea.
Preparar uma forma de fundo amovível de 22 cm diâmetro.
Moldar a base de bolacha na forma e levar ao frio para solidificar, durante cerca de 30 minutos.

Recheio 1:
395g leite condensado
200g natas (35% gordura)
50g chocolate branco

Levar os ingredientes juntos ao lume médio. Mexer sempre até engrossar e obter um ponto de estrada fraco. Reservar num prato seco e limpo, tapado com película à temperatura ambiente, até arrefecer por completo. Depois de frio, verter sobre a base de bolacha.

Recheio 2:
100g chocolate de culinária (leite)
200g leite condensado
300g natas (35% gordura)
50g chocolate em pó
120g escamas de chocolate negro
4g gelatina neutra em pó + 24g água fresca

Preparar a gelatina e reservar no mínimo 10 minutos no frio antes de usar.
Bater as natas até aumentarem de volume, adicionar o leite condensado, depois o chocolate derretido e o chocolate em pó. Juntar as escamas de chocolate. Adicionar a gelatina líquida, bater bem. Verter o creme na forma, sobre o primeiro recheio, alisar a superfície e reservar no frio entre 4/6h.

Decoração:
125g chocolate de culinária
100g natas

Aquecer as natas, derreter o chocolate e juntar ambos. Mexer bem até obter um creme homogéneo e deixar arrefecer à temperatura ambiente. Depois de frio verter sobre a tarte ainda enformada e levar novamente ao frio.
Antes de servir polvilhar com cacau em pó, decorar com mini bombons de chocolate e escamas de chocolate branco.

NOTA:
Esta é uma tarte fresca pelo que deve estar sempre refrigerada (frigorífico).
Validade – 5 dias (frigorífico)