Tarte Gelada De Whisky

Ingredientes para o bolo:
120 gr farinha (T 55 com fermento)
120 gr de açúcar
4 ovos (Tam M)
1 colh de sopa de aroma de baunilha

Pré-aqueça o forno a 180º (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação) e prepare uma forma redonda de 22 cm.
Bata as claras em castelo e reserve. Numa taça bata as gemas com o açúcar e a baunilha até aumentar de volume. Junte a farinha alternada com as claras.
Verta para a forma e leve ao forno por 10/12 minutos (ou até o patito sair seco).
Quanto estiver cozido, deixe arrefecer durante 10 minutos, desenforme e deixe arrefecer por completo. Reserve.

Ingredientes para o xarope:
100 gr de água
100 gr de açúcar
70 gr de whisky

Leve os 3 ingredientes ao lume até atingir cerca de 105ºC
Reserve até arrefecer.



Ingredientes para o recheio:
600 gr de natas (35 % de gordura)
150 gr de açúcar em pó
80 gr de leite
4 ovos (Tam M)
15 gr de gelatina em pó + 90 gr água
80 gr de whisky

Comece por hidratar a gelatina e reservar.
Separe as gemas das claras e reserve. Bata as gemas, 50g de açúcar em pó, o leite e leve ao lume até levantar fervura.
Adicione a gelatina hidratada e o whisky, envolva bem e deixe arrefecer por completo à temperatura ambiente.
Á parte bata as natas com 50g de açúcar em pó até obter um chantilly cremoso. Reserve.
Bata as claras de ovo e quando começar a levantar espuma adicione aos poucos as restantes 50g de açúcar em pó. Bata até aumentarem de volume.
Quando o creme de gemas estiver frio, adicione-lhe aos poucos as natas em chantilly, envolvendo com cuidado e depois envolva também as claras em castelo aos poucos, mexendo sempre. Reserve.

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.

Ingredientes para a cobertura:
(só fazer quando o creme estar congelado)
4 gemas (Tam M)
150 gr de água
150 gr de açúcar
2 folhas de gelatina

Coloque as folhas de gelatina em água, para hidratar.
Leve a água e o açúcar ao lume até ferver. Entretanto bata as gemas até aumentarem de volume. Junte a calda a fio e leve novamente ao lume para engrossar. Retire, junte a gelatina e deixe arrefecer à temperatura ambiente.

Montagem:
Prepare uma forma de fundo amovível, com 22 cm diâmetro: Forre o fundo com papel vegetal e as laterais com papel vegetal ou fita de acetato.
Coloque o bolo e verta sobre ele o xarope até absorver por completo.
Verta o recheio sobre o bolo e leve a congelar cerca de 4 horas.
Verta a cobertura sobre o recheio congelado e leve novamente ao congelador.
Quando a cobertura estiver congelada, coloque o açúcar por cima e queime com um maçarico.
Leve ao congelador até uma hora antes de servir.
Pode decorar com chantilly e amêndoa laminada tostada.

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.

Tarte Gelada de Mousse de Morangos



Base:
150g de bolachas de chocolate
80g de manteiga derretida

Derreta a manteiga até ficar líquida.
Triture as bolachas finamente e misture com a manteiga líquida.
Forre o fundo de uma forma redonda de 22 cm e reserve no frio.

Creme:
250g de queijo mascarpone
125g de iogurte natural
200ml natas (35% gordura)
70g de açúcar em pó
1 clh sopa aroma de baunilha
18g de gelatina em pó + 110ml água
250g puré de morango
600g de morangos inteiros e sem folhas

Hidrate a gelatina e reserve no frio.
Bata o queijo com o iogurte, o puré de morango e o aroma de baunilha, até misturar bem. Reserve.
Bata as natas com o açúcar em chantilly bem firme, adicione a gelatina derretida, bata bem. Envolva o preparado anterior.
Disponha os morangos inteiros no fundo da forma e verta o creme sobre estes até os cobrir por completo.
Leve ao congelador cerca de 6/8h até congelar bem.

Para decoração:
8 morangos cortados ao meio com a rama
Chantilly

Leve ao congelador até uma hora antes de servir.
Pode decorar com chantilly e morangos frescos

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.

Tarte Gelada de Tiramissu de Cereja

Ingredientes para o bolo:
3 ovos (Tam M)
110g de açúcar
80g de farinha (T55 com fermento)
25g de cacau em pó
1 clh chá de fermento em pó
90ml de óleo vegetal

Pré-aqueça o forno a 180º (sem ventilação) ou 160ºC (com ventilação) e prepare uma forma redonda de 22 cm.
Bata os ovos com o açúcar, junte o óleo e por fim a farinha, o fermento e o cacau.
Verta na forma e leve ao forno cerca de 20 min ou até o palito sair seco. Desenforme sobre uma grelha e deixe arrefecer por completo.



Ingredientes para o xarope:
140ml de café frio
60ml de licor de ginja

Misture os dois ingredientes e reserve.

Ingredientes para o creme:
500ml natas para bater (35% gordura)
60g de açúcar em pó
1 clh sopa de aroma de baunilha
18g gelatina em pó + 110g água
500g de queijo mascarpone
250g de cerejas descaroçadas e cortadas em metades
100g palitos La Reine

Comece por hidratar a gelatina e reserve no frio.
Numa taça bata as natas e o açúcar em chantilly, junte a baunilha, o queijo creme previamente batido e por fim adicione a gelatina derretida. Divida o creme em duas partes e misture as cerejas numa das partes.

Montagem:
Numa forma de fundo amovível de 22 cm, forre o fundo com papel vegetal e as laterais com fita de acetato.
Coloque o bolo no fundo, pincele com 2/3 da calda. Coloque por cima o creme com os cerejas. Disponha sobre o creme uma camada de biscoitos previamente mergulhados na restante calda. Verta o restante creme. Polvilhe com chocolate em pó e leve ao congelador cerca de 6/8h.

Para decoração:
cacau em pó (para polvilhar)
3 colheres de sopa de geleia de fruta
400 g de cerejas

Leve ao congelador até uma hora antes de servir.
Polvilhe a superfície da tarte com cacau em pó, cubra com cerejas e pincele com a geleia.

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.