



***Ebook Embol
Receitas Natalinas***
com a Chef Ana Silvia Valadão

   @embolmais

www.embol.com.br





Sorvettone

INGREDIENTES

- variegato de Amarena Friese Harald
- 1 chocotone de 500 g
- chocolate ao leite

PARA O SORVETE

- 250 g de Forte Base Leite da Foodbase
- 250 g de açúcar
- 1 litro de leite ou água
- 75 g de pó Saborizante para sorvete sabor iogurte grego ou o sabor que você preferir

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador e leve para congelar. Depois, corte pedaços e vá batendo na batedeira aos poucos para não estragar a batedeira. Não deixe descongelar, pois se descongelar totalmente ele não emulsiona. Volte para o freezer até gelar.

MONTAGEM

Corte a tampa do panetone, retire o miolo deixando uma parede de uns 2 cm. Coloque um pouco do sorvete, um pouco da calda e o restante do sorvete. Encaixe novamente a tampa do Panetone e cubra com chocolate derretido e temperado. Decore com confeitos e mantenha no freezer. Retire uns 40 min antes de servir.





Cone Recheado

INGREDIENTES

- casquinhas de sorvete
- 500 g de cobertura fracionada branca ou chocolate branco
- corante verde para chocolate
- Nut cream Barion
- Recheio Leitinho Melken Harald

MODO DE PREPARO

Pegue uma casquinha coloque um pouco do recheio de leitinho e depois um pouco do nutcream. Derreta a cobertura coloque um pouquinho do corante verde e feche o cone. Leve à geladeira para cristalizar. Apoie o cone virado e com um pincel de silicone vá pinceleando a cobertura verde nele todo aplique confeitos decorativos de Natal. Após, leve à geladeira para secar e embale.





Trufas Natalinas

INGREDIENTES

BRANCA

- 500 g de chocolate Branco
- 150 g de creme de leite
- 20 g de xarope de glucose
- 20 g de manteiga sem sal

AO LEITE OU BLEND

- 500 g de chocolate ao leite ou blend
- 200 g de creme de leite
- 20 g de xarope de glucose
- 20 g de manteiga sem sal

MEIO AMARGA

- 500 g de chocolate meio amargo
- 250 g de creme de leite
- 20 g de xarope de glucose
- 20 g de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate de 30 em 30 segundos na potencia média, até que esteja todo derretido. Misture os demais ingredientes até ficar homogêneo. Leve à geladeira para firmar. Retire da geladeira e molde as trufas com duas colheres ou enrole. Volte com as trufas para a geladeira até firmar. Banhe no chocolate.

PARA BANHAR

- 500 g de chocolate de sua preferência

Modo de Preparo:

Derreta o chocolate, tempere, e glace as trufas. Leve à geladeira para cristalizar.



Nhá Benta de Leite em Pó

INGREDIENTES

- 150 g de chocolate branco
- 400 g de leite condensado
- 100 g de creme de leite
- 250 g de leite em pó
- 100 g de creme de leite fresco batido como chantilly (pode usar creme vegetal batido porém fica maia doce)

OUTROS INGREDIENTES:

- massa folhada pronta
- manteiga
- açúcar cristal
- 2 caixinhas de morango

MODO DE PREPARO

Bata bastante o leite condensado com o leite em pó. Adicione o creme de leite e bata mais uns 5 minutos. Acrescente o chocolate e bata mais um pouco até ficar homogêneo. Desligue a batedeira e adicione o chantilly batido. Leve a geladeira por 1 h.

Corte uns 20 quadradinhos 5x5 de massa folhada, fure com o garfo, pincele com a manteiga e salpique o açúcar cristal. Leve para assar.

Enquanto isso pique os morangos, deicando alguns pra enfeitare. Misture os morangos com 180 g de açúcar (1 xic.) E deixe soltar toda agua. Coloque em uma peneira, e utilize apenas morangos.

MONTAGEM NA TAÇA

Coloque o creme no fundo, em seguida a massa folhada e o morango. Repita essa mesma ordem, finalize com o creme e polvilhe leite em pó. Decore com morangos.





   @embolmais

EM PARCERIA COM A CHEF ANA SILVIA VALADÃO
@chefanasilviavaladao

www.embol.com.br