



MOUSSE PARA O DIA DOS NAMORADOS

Duração: 1h 30min Porções: 4 Pessoas Nível: ●●● Difícil

Mousse para o Dia dos Namorados - instruções

Ingredientes

PARA A MASSA DO BISCOITO DE AVELÃ QUANTIDADE

| | |
|---------------------------|----------|
| Farinha super refinada | 160g |
| Manteiga | 100g |
| Açúcar | 90g |
| Gemas de ovo | 50g |
| Chocolate gianduia ralado | 40g |
| Farinha de avelã | 40g |
| Avelãs picadas | 30g |
| Sal | 2g |
| Fermento em pó | 1 pitada |

PARA O RECHEIO DE CHOCOLATE QUANTIDADE

| | |
|-------------------------|------|
| Meias esferas de 3,5 cm | 12 |
| Chocolate amargo | 120g |
| Creme de leite fresco | 80g |

- Para o recheio de chocolate:
 - Quebre o chocolate em uma tigela. Aqueça o creme de leite até um pouco antes de ferver, despeje-o sobre o chocolate e mexa até que derreta e a mistura esteja completamente combinada e brilhante.
 - Divida a mistura em 12 meias esferas de molde de silicone, de 3,5 cm de diâmetro, e coloque-os no freezer.
- Para o Recheio de Framboesa:
 - Mergulhe a gelatina em água fria. Cozinhe as framboesas e o açúcar com 20g de água durante 5 minutos em fogo brando. Retirar do fogo, bater no creme e, se desejar, peneirar. Mexer a gelatina até derreter. Distribuir em moldes de silicone e colocar no freezer.
- Para o creme bávaro com avelã:
 - Coloque a gelatina de milho em água
 - Misture a gema de ovo e o açúcar com o amido de milho.
 - Aqueça o leite até quase ferver, depois despeje sobre a gema, misture bem e leve de volta ao fogo, cozinhando e mexendo até que o creme comece a engrossar.
 - Retire do fogo; adicione a manteiga, a gelatina espremida, e misture até derreter completamente. Depois acrescente a mistura crocante, uma pitada generosa de flor de sal e deixe esfriar totalmente. Finalmente, mexa com cuidado o creme batido. O creme bávaro será feito um pouco antes da gota.
 - Corte a massa de biscoito de avelã com o cortador de biscoito de gota de chuva e mantenha o cortador no lugar; disponha todos os 4 em um prato ou em um prato sem laterais forrado com papel pergaminho.
 - Coloque uma meia colher de recheio de chocolate no centro das duas maiores gotas e a outra com uma meia colher de framboesa. Cubra com o creme da Baviera até a borda. Colocar na geladeira por 4 horas.
- Cobertura de gianduia:
 - Quebre o chocolate em uma tigela.
 - Aqueça o creme com o mel até quase ferver.
 - Depois despeje o chocolate e mexa sem deixar empelotar até obter uma mistura homogênea; neste



PARA O RECHEIO DE
FRAMBOESA QUANTIDADE

| | |
|-------------------------|------|
| Meias esferas de 3,5 cm | 12 |
| Framboesa | 125g |
| Açúcar | 30g |
| Folhas de gelatina | 3g |

PARA O CREME
BÁVARO COM AVELÃ QUANTIDADE

| | |
|--|----------|
| Leite | 240ml |
| Creme chantilly | 130g |
| Gemas de ovo | 55g |
| Açúcar | 40g |
| Amido de milho | 24g |
| Manteiga | 20g |
| Folhas de gelatina | 8g |
| Nougat de avelã bem triturado (ou uma pralina de avelã) | 100g |
| Flor de sal | 1 pitada |

PARA A COBERTURA
DE GIANDUIA QUANTIDADE

| | |
|-----------------------|------|
| Chocolate gianduia | 125g |
| Creme de leite fresco | 110g |
| Mel de acácia | 20g |
| Óleo de girassol | 10g |

PARA A COBERTURA
BRANCA QUANTIDADE

| | |
|--------------------|------|
| Chocolate branco | 100g |
| Creme | 75g |
| Açúcar | 70g |
| Folhas de gelatina | 8g |

ponto, acrescente o óleo e mexa até misturar bem.

- Deixe esfriar completamente à temperatura ambiente antes de usar para cobrir as duas gotas maiores.

5. Para a cobertura branca:
 - Quebre o chocolate branco em uma tigela. Mergulhe a gelatina em água fria. Aqueça 70g de água com o açúcar até ferver para obter o xarope.
 - Despeje a calda sobre o chocolate e misture bem, depois combine o creme e a gelatina espremida.
 - Continue mexendo até que a mistura seja homogênea e sem grumos. Deixe esfriar até a temperatura ambiente.
6. Passos finais:
 - Retire as gotas da geladeira. Remova o cortador de biscoitos - se necessário deslizando uma faca entre o cortador de biscoitos e o bávaro creme. Coloque-o sobre um conjunto de prateleiras em uma bandeja.
 - Esmalte as duas gotas maiores com a gianduia e as menores com o chocolate branco. Deixe o excesso de esmalte escorrer através da prateleira.
 - Colocar na geladeira por 2 horas. Encha a gota maior com um Ferrero Rocher e pó de ouro. Para as gotas menores decorar com pétalas de rosas brancas não tratadas.

Atenção: os recheios de chocolate e framboesa podem ser conservados no freezer e são perfeitos para servir como pequenos pastéis com café.