

PRODUTO DO MÊS

GAMA ORIGINE COBERTURA DE CHOCOLATE COM LEITE AMBREE JAVA

A seleção de feijões crioulo e trinitário deram origem a um chocolate com leite de cor pálida e textura cremosa, cujo sabor a nozes se funde com o sabor a leite e cacau. Uma cobertura de chocolate com leite onde o sabor doce e a cremosidade imperam, e que reflete as suas origens – Java, Costa do Marfim e Ghana.

Ideal para moldes, mousse e coberturas.

36% DE CACAO | 24% DE LEITE | 3/5 DE FLUIDEZ



RECEITA

Beijos de Freira



INGREDIENTES

100 g de amêndoas peladas
150 ml de água
250 g de açúcar
200 g de Gemas de Ovo Dovo
Açúcar para envolver q.b.
Forminhas de papel plissado



Comece por triturar as amêndoas até obter uma espécie de farinha ou pasta.

Ao mesmo tempo, leve ao lume a água com o açúcar, mexa e aguarde até que atinja o ponto de espadana. A calda está em ponto espadana quando, ao escorrer de uma colher de pau esta cair como lâminas, como espadas ou fitas largas (temperatura 117 °C).

Adicione, logo de seguida, as amêndoas trituradas à calda de açúcar e deixe ferver durante alguns minutos, mexendo sempre. Retire do lume e deixe arrefecer por 10 minutos.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt

Mais receitas em www.deroovo.com

Junte as gemas, mexendo sempre, e leve novamente ao lume, sem parar de mexer, até que a mistura comece a despegar-se do fundo do tacho ou atinja o ponto de estrada. Atinge-se o ponto estrada quando, ao passar uma colher de madeira no fundo do tacho se formar uma espécie de estrada, que deixa ver o fundo (temperatura 110 °C). Transfira a mistura para outro recipiente e deixe arrefecer completamente.

Leve ao frigorífico para que possa moldar os docinhos. Com as mãos húmidas, molde bolinhas, passe-as por açúcar e coloque-as em forminhas de papel.

* Encomende através da Deroovo.

SABIAS QUE...

No dia 7 de julho se celebra o dia internacional do chocolate?

O cacau é o fruto do cacaueiro, uma árvore nativa das regiões tropicais da América do sul e central. Este fruto era usado pelos astecas e maias para produzir uma bebida especial, o xocoatl, e também como moeda de troca.

Trazido para a Europa por colonos portugueses, o cacau logo se tornou muito popular entre a nobreza.

Mais tarde, no séc. XIX, graças às inovações e técnicas que permitiram a transformação do cacau em chocolate, este tornou-se num dos ingredientes mais consumidos a nível mundial.



Recycle sempre



sociedade
pontoverde 