

COBERTURA DE CHOCOLATE PLANTATION MADIROFOLO

A escolha do melhor feijão de cacau permitiu criar a cobertura de chocolate Madirofolo. O seu sabor frutado reflete a sua origem: Madagáscar.

Com um amargo cítrico e um toque de alcaçuz, os 65% de cacau e 38% de gordura compõem uma cobertura BIO, que provém de uma exploração biológica, de acordo com as normas europeias e americanas.



(ROISSANTS BRIOCHE COM DOCE DE OVO

INGREDIENTES

500g de farinha 65
1 saqueta de fermento
100ml de leite
80g de queijo quark
7g de açúcar baunilhado
90g de açúcar
1/2 c. chá de sal
1 c. sopa de manteiga
50g de manteiga
100g de Ovo inteiro pasteurizado Dovo
Ovo em spray Dovo



Creme de doce de ovo

165g de açúcar branco
50ml de água
6g de amido de milho
8g de manteiga
250g de gemas de Ovo pasteurizadas Dovo



MAIS RECEITAS EM
WWW.DEROVO.COM

Comece por amornar o leite e junte-lhe o fermento e o açúcar, misturando bem.

Numa taça grande, adicione a farinha e o sal. Misture bem e abra uma cova ao meio. Acrescente o queijo quark, a colher de sopa de manteiga, o Ovo inteiro pasteurizado Dovo e a mistura do leite e amasse bem, de modo a obter uma bola de massa que se despegue das paredes da taça. Se preferir, poderá usar uma batedeira ou um robot de cozinha (se a massa se apresentar demasiado pegajosa, deve acrescentar um pouco mais de farinha).

Forme uma bola com a massa e deixe levedar até dobrar de volume. Após este tempo, amasse novamente para retirar o ar da massa, acrescente as 50g de manteiga e amasse até incorporar.

Forme um círculo com a massa, de espessura aproximada a 1cm.

Usando um cortador de pizza, corte a massa em cruz e depois divida-a em 8 triângulos de tamanho igual (isto para obter 8 croissants grandes. Se preferir menores, divida a massa em mais triângulos).

Enrole cada um dos triângulos de massa, começando pela

parte mais larga. Coloque-os sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal, deixando bastante espaço entre cada um, e deixe levedar por 1 hora (o que costumo fazer é aquecer o forno a 50 °C, desligo-o logo depois e coloco lá dentro os croissants a levedar).

Pulverize com Ovo em spray Dovo e leve ao forno, previamente aquecido a 200 °C, durante cerca de 20 minutos.

Retire do forno. Os croissants podem ser consumidos quentes ou frios. Corte a meio e sirva recheados com o creme de doce de ovo.

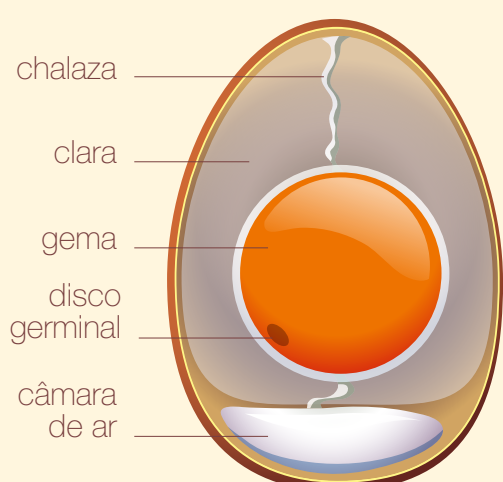
Creme de doce de ovo:

Comece por juntar o açúcar com a água e leve ao lume, deixando ferver por 3 minutos. Retire do lume.

À parte, misture as gemas de Ovo com o amido de milho. Verta, pouco a pouco, a calda sobre as gemas, misturando bem com uma vara de arames.

Leve novamente ao lume até engrossar, mexendo sempre. Retire do lume, adicione 10g de manteiga e triture com a varinha mágica.

Receita em parceria com www.narwencuisine.blogspot.pt



SABIAS
QUE...

... a **chalaza** faz parte da gema e da clara, funcionando como um suporte natural da gema?

Rica em proteína e outros nutrientes, a chalaza é, muitas vezes, retirada do ovo por desconhecimento do seu valor nutricional. Podemos e devemos consumir este filamento branco, ficando a certeza que estamos a consumir uma maior dose de proteína. Outro factor interessante em relação à chalaza, é que, de acordo com o seu estado, é possível perceber a frescura do ovo.

Recycle sempre



sociedade
pontoverde