



Categoria Sobremesa

Estabelecimento: Bistrô Casa do Manequinho

Autor (a) do prato: Ana Paula Hack e Kaique Martins

Rainha das Nozes

Descrição do prato:

Essa sobremesa é uma homenagem a Rainha das Nozes: a macadâmia! Encanta pela sua aparente simplicidade, mas traz em si a combinação dos sabores autênticos da macadâmia, do queijo coalho e do melado de cana. Tem textura e sabores contrastantes proporcionados pelo crocante da macadâmia, o cremoso adocicado do recheio, o salgadinho do queijo coalho e as especiarias da calda e melado!

Ingredientes:

Calda:

200ml de melado
100 ml cachaça
100 ml de água
Cravo, canela em pau e gengibre a gosto.
Suco de 1 limão

Base:

140g de macadâmia sem sal
50g de açúcar refinado
25g de manteiga

Creme:

200g de leite condensado
100ml de leite
100 ml de creme de leite
120g de açúcar
60g de clara
5 g de gelatina sem sabor
50g de queijo coalho

Modo de Preparo:

Calda: Colocar em uma panela todos ingredientes (exceto o caldo do limão) e deixar apurar até virar ruma calda. Por fim “temperar” com um toque de limão, a gosto. Reserve.

Base: Forrar por fora 5 aros redondos de metal de 7 cm de diâmetro com papel alumínio ou forminhas de fundo removível.

Picar ou triturar a macadâmia até virar uma “farofa”, acrescentar a manteiga e o açúcar e misturar com a ponta dos dedos para agregar todos os ingredientes. Forrar formas individuais com essa mistura e levar para assar à 180° até dourar. Reservar até esfriar.

Creme: Em uma tigela de inox colocar as claras e o açúcar e mexer bem. Colocar a tigela em banho maria e com um fuê bater constantemente até que os grãos de açúcar se diluam por completo (confirmar tocando com os dedos) e a mistura adquira uma cor esbranquiçada como um merengue só que ainda líquido. Retire do fogo e reserve.

Em uma tigela de batedeira colocar o leite condensado, o creme de leite e o leite e misturar. Agregar o merengue e bater na batedeira até ficar bem homogêneo e sem parar de bater acrescentar a gelatina sem sabor diluída conforme orientação da embalagem.

Montagem: Colocar sobre a base da macadâmia assada o queijo coalho ralado grosso e depois o creme e levar a geladeira até obter a consistência desejada, por volta de 6 horas. Na hora de servir, desenformar, colocar no centro de um prato e decorar com a calda de melado.