



**Categoria Sobremesa**

**Estabelecimento:** Casa do Bubi

**Autor (a) do prato:** Louise Saules Allers

**Torta Delírio de Macadâmia**

**Ingredientes:**

Massa:

5 ovos  
300g de açúcar  
150g de manteiga  
200g de leite  
380g de farinha de trigo  
100g de macadâmia torrada triturada  
15g de fermento

Brigadeiro de Caramelo:

1 ½ de leite condensado  
150g de creme de leite  
40g de açúcar  
20g de manteiga

Brigadeiro de macadâmia:

1 ½ lata de leite condensado  
150g de creme de leite  
50g de macadâmia torrada e triturada

Brigadeiro de caramelo salgado:

1 lata de leite condensado  
100g de açúcar  
40g de água  
50g de creme de leite fresco  
25g de manteiga gelada  
Q/B flor de sal

Praliné de macadâmia:

160g de macadâmia  
160g de açúcar  
85g de água

Chantilly:

120g de creme de leite fresco  
20g de açúcar

Calda:

40g de leite condensado  
80g de água



## **Modo de Fazer:**

### Massa:

Bater na batedeira os ovos, a manteiga e o açúcar até incorporar bem. Acrescentar o leite e a farinha de trigo peneirada até virar uma massa lisa e homogênea. Misturar o fermento, colocar numa forma redonda com 25cm de diâmetro untada e enfarinhada e levar para assar em forno preaquecido à 150° por aproximadamente 40 min.

### Brigadeiro de caramelo:

Colocar o açúcar em uma panela, levar em fogo médio até ficar com cor de caramelo, colocar a manteiga e misturar. Acrescentar o leite condensado misturado com o creme de leite. Mexer sem parar com o auxílio de uma espátula, até dar ponto de brigadeiro cremoso.

### Brigadeiro de macadâmia:

Colocar todos os ingredientes em uma panela, levar em fogo médio, mexer sem parar, até dar ponto de brigadeiro cremoso.

### Brigadeiro de caramelo salgado:

Colocar a água e o açúcar em uma panela e levar em fogo baixo sem mexer, até ficar com cor de caramelo. Colocar o creme de leite, misturando com o auxílio de um fouet e acrescentar a manteiga gelada em pedaços e a flor de sal. Juntar o leite condensado e mexer com a espátula, sem parar até dar ponto de brigadeiro de enrolar.

### Praliné:

Colocar a água e o açúcar em uma panela em fogo médio até levantar fervura. Acrescentar a macadâmia e mexer sem parar até estar totalmente caramelizada. Colocar em um silpate deixar esfriar. Após esfriar, triturar até virar uma farofa.

### Chantilly:

Bater o creme de leite fresco gelado com o açúcar, com o auxílio de um fouet, até ponto de chantilly.

### Calda:

Diluir o leite condensado na água.

### Montagem:

Cortar o bolo em 3 partes iguais. Colocar a primeira parte em um prato para bolo e molhar com parte da calda. Em um saco de confeiteiro com o bico perlê 2A, colocar o brigadeiro de caramelo e fazer bolinhas em toda lateral do bolo. Colocar o restante do recheio no centro da massa. Colocar o segundo disco do bolo, repetir o mesmo processo usando o brigadeiro de macadâmia. Colocar o último disco e cobrir com o chantilly. Fazer bolinhas com o brigadeiro de caramelo salgado de aproximadamente 17g e passar na praliné. Decorar com os brigadeiros e com a praliné.