



## **Categoria Sobremesa**

**Estabelecimento:** Food Bike Mundo Crepe e Mundo Doce

**Autor (a) do prato:** Cristine Lopes de Camargo

### **Explosão Chococok**

110 grs de manteiga com sal derretida  
300 grs de açúcar refinado  
500 ml de água  
2 ovos

200 grs de chocolate meio amargo  
150 grs de Macadâmia picada  
30 grs de cacau em pó  
80 grs de farinha de trigo

#### Modo de preparo do brownie

Na batedeira adicione açúcar, manteiga e água. Bata em velocidade média. Adicione os ovos e bata por 10 min. Adicione o cacau e a farinha e bata em velocidade baixa. Forre uma forma 24 cm de fundo removível com papel manteiga. Despeje a massa na forma e distribua as Macadâmias e o chocolate por cima da massa. Leve ao forno pré-aquecido a 180 C por 30 min. Reserve.

#### Mousse chocolate branco

500 grs de chocolate branco  
420 grs de creme de leite UHT  
400 grs de creme de leite fresco  
20 grs de gelatina em pó incolor  
100 grs de água

#### Mousse de chocolate ao leite

370 grs de chocolate ao leite  
230 grs de creme de leite UHT  
230 grs de creme de leite fresco  
12 grs de gelatina em pó incolor  
30 grs de água

#### Modo de preparo das Mousses

Hidrate a gelatina em água e reserve. Em um Bowl derreta o chocolate em banho maria. Misture o creme de leite UHT no chocolate formando uma Ganache. Coloque na batedeira com o batedor tipo Globo. Derreta a gelatina em banho maria. Acrescente a gelatina a Ganache e bata por alguns segundos. Adicione o creme de leite fresco na batedeira e bata para aerar. Reserve.

#### Glaçagem de chocolate

11,5 grs de gelatina em pó incolor em 50 ml de água  
210 grs de açúcar  
110 ml de água

65 grs de cacau em pó  
65 ml de creme de leite  
50 grs de chocolate meio amargo

#### Modo de preparo da glaçagem

Em uma panela misture o açúcar, água, o cacau e o creme de leite. Misture até ferver mexendo sempre. Desligue o fogo e coloque o chocolate misturando até que derreta. Por último adicione a gelatina e misture bem.

#### Crocante de Macadâmia

100 grs de Macadâmia triturada  
2 colheres de sopa de açúcar de coco

#### Modo de preparo do crocante de macadâmia

Em uma panela antiaderente coloque a macadâmia com o açúcar. Assim que derreter o açúcar desligue o fogo e deixe esfriar.

#### Montagem da receita

Em uma forma de fundo removível coloque o brownie já frio. Na próxima camada coloque o mousse de chocolate branco e coloque na geladeira até firmar. Depois coloque a mousse que chocolate ao leite e repita o processo da geladeira. Por cima coloque a glaçagem e coloque para gelar. Por cima coloque o crocante de Macadâmia.