

Aula 1: Teoria dos sorvetes + base.

Começamos esta semana com uns refrescantes sorvetes, ou se preferirem também os podemos chamar “gelados de água”.

Vimos na Aula 1 da Semana 1 que um gelado é “uma preparação com leite e açúcar como ingredientes principais, que é pasteurizada e solidificada por congelação com incorporação de ar”. A grande diferença dos sorvetes em relação aos gelados é que não levam leite, aliás não levam nenhum lácteo nem nenhum tipo de gordura. Mas são igualmente **elaborações pasteurizadas e solidificadas por congelação com incorporação de ar**. Quer isto dizer que o processo de fazer sorvetes é igual ao dos gelados, que por esta altura já vos será familiar, mas com ingredientes ligeiramente diferentes.

Resumindo, para ser um sorvete tem de:

- Não ter gordura na sua composição.
- Ser pasteurizado (isto só significa que se tem de aquecer os ingredientes a uma temperatura que ronde os 85°C e depois baixar rapidamente essa temperatura).
- Ser congelado até um estado sólido ou pastoso ao mesmo tempo que se lhe introduz ar (este processo é feito nas máquinas de fazer gelados conhecidas também por sorveteiras, por isso são tão importantes).



Fazer sorvetes em casa pode ser complicado, porque enquanto nos gelados temos o apoio de natas e leite que aportam gordura e estrutura e leite em pó que ajuda a absorver a água solta, no caso dos sorvetes só temos os açúcares para nos ajudar a obter cremosidade. E aqui o grande desafio é que os sorvetes não fiquem duros, mas que não sejam demasiado doces.

Neste ponto convido-vos a lerem a explicação sobre os tipos de açúcar da Aula 1 da Semana 1 (página 7).

Para fazer os sorvetes usaremos o mesmo método dos gelados e faremos as nossas receitas baseadas numa base. No entanto deixo-vos as percentagens recomendadas para sorvetes baseadas na teoria de gelataria:

- 70% água (adicionada ou presente em frutas, etc.)
- 30% sólidos totais (fibras, açúcares, etc.)

Os sorvetes são maioritariamente usados para sabores de frutas que podem ser de vários tipos: mais ácidas ou mais doces e com polpas mais líquidas ou espessas. Estas diferenças entre cada fruta vão fazer com que tenhamos de ajustar cada receita, mas partiremos da nossa base pasteurizada que aprenderemos de seguida e na aula seguinte veremos os sabores de sorvetes que podemos fazer com ela.



Base para Sorvetes

- 250 ml de água
- 100 gr de açúcar
- 75 gr de dextrose
- 3 gr estabilizante *

Misture bem o açúcar, a dextrose e o estabilizante e reserve. Num tacho coloque a água e deixe que atinja 40°C num termómetro. Nesta altura adicione a mistura de açúcar, dextrose e estabilizante e mexa continuamente durante alguns segundos com umas varas de arame para integrar bem e evitar que se formem grumos. Continue a mexer ocasionalmente até que atinja 82-85°C num termómetro. Transfira imediatamente para outro recipiente e leve ao frigorífico para arrefecer e maturar no mínimo 6-8 horas.

***Sobre o estabilizante: recomendo que sigam as mesmas indicações que vos dei em relação aos gelados. Podem encontrar essa informação na Aula 2 da Semana 1 (página 13).**

Aula 2: Sorvetes.

A aula de hoje é recheada de receitas de sorvetes! Trago-vos várias ideias de frutas que poderão adaptar a outras parecidas e inclusive incrementar com alguns ingredientes aromáticos como ervas, especiarias, chás ou bebidas alcoólicas.

O processo de fazer os mixes dos sorvetes é bastante simples, já que temos apenas que triturar a fruta e os elementos que queremos usar juntamente com a base fria e bater na sorveteira. O processo de congelamento dos sorvetes tanto na sorveteira como no congelador é igual ao dos gelados (Aula 5 da Semana 1), por isso é só seguirem as mesmas indicações.

Como norma, à base (que pesa cerca de 420 gr) vamos juntar 300 gr de fruta, quer seja em sumo, puré ou pedaços. Dependendo da fruta às vezes será necessário ajustar um pouco as quantidades e até juntar um pouco de água ou sumo de limão para equilibrar a acidez e doçura. Reparem também que as características da fruta vão-se refletir no sorvete, ou seja, uns morangos sem sabor vão resultar também num sorvete de sabor apagado. Tentem usar a fruta no seu ponto ótimo e estejam à vontade para usar fruta congelada.

Na minha opinião há sorvetes que feitos com fruta fresca resultam melhores que outros. Tenham em conta que muitos dos gelados e sorvetes que compram provavelmente usam pastas ou outros saborizantes e às vezes é difícil cumprir essa expectativa de sabor usando apenas fruta “verdadeira”. Mas o meu conselho é que experimentem! Com os conhecimentos que já adquiriram até agora e tendo como objetivo adaptar ao vosso gosto, podem brincar com estas receitas como preferirem: usando mais quantidade de fruta, mais limão, reduzindo ligeiramente o açúcar (atenção porque vai alterar a textura), fazendo misturas de frutas, etc.

Receitas:

- Sorvete de limão- **vídeo**
- Sorvete de morango- **vídeo**
- Sorvete de meloa- **vídeo**
- Sorvete de abacaxi
- Sorvete de manga
- Sorvete de maçã verde
- Sorvete de tangerina
- Sorvete de maracujá
- Sorvete de figo
- Sorvete de melancia
- Sorvete de pêssego e gengibre
- Sorvete de mirtilo e vinho do Porto
- Sorvete de Mojito

Sorvete de limão

- 1 receita de base de sorvetes
- 250 ml de sumo de limão
- 1 limão (raspa)- opcional

Depois do repouso da base no frigorífico junte o sumo de limão e a raspa (se quiser usar). Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Pode optar por usar assim o mix ou passar por um passador. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Sorvete de morango

- 1 receita de base de sorvetes
- 300 gr de morangos (limpos)
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte os morangos (ou puré de morango se já tiver pronto) e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Pode optar por usar assim o mix ou passar por um passador. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Sorvete de meloa

- 1 receita de base de sorvetes
- 300 gr de meloa (limpa)
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte a meloa cortada em pedaços e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Sorvete de abacaxi

- 1 receita de base de sorvetes
- 300 gr de abacaxi fresco (limpo)
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte o abacaxi cortado em pedaços e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Sorvete de manga

- 1 receita de base de sorvetes
- 250 gr de polpa de manga (ou manga fresca limpa cortada em pedaços)
- 50 ml de água

Depois do repouso da base no frigorífico junte a manga e a água. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Sorvete de maçã verde

- 1 receita de base de sorvetes
- 300 gr de maçãs (sem caroços, mas com pele)
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte as maçãs cortadas em pedaços e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Pode optar por usar assim o mix ou passar por um passador. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Sorvete de tangerina

- 1 receita de base de sorvetes
- 250 ml de sumo de tangerina
- 1 tangerina (raspa)- opcional
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte o sumo de tangerina e a raspa (se quiser usar) e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Pode optar por usar assim o mix ou passar por um passador. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Sorvete de maracujá

- 1 receita de base de sorvetes
- 300 gr de polpa de maracujá

Depois do repouso da base no frigorífico junte o maracujá. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Sorvete de figo

- 1 receita de base de sorvetes
- 250 gr de figos (limpos)
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte os figos cortados em pedaços e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Sorvete de melancia

- 1 receita de base de sorvetes
- 350 gr de melancia (sem casca mas pode ter pevides)
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte a melancia cortada em pedaços e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Passe por um passador e bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Sorvete de pêssgo e gengibre

- 1 receita de base de sorvetes
- 300 gr de pêssgos (limpos)
- 1 limão (sumo)
- 15 gr de gengibre fresco

Depois do repouso da base no frigorífico junte os pêssgos cortados em pedaços, o gengibre ralado e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Pode fazer um sorvete simples de pêssgo omitindo o gengibre.



Sorvete de mirtilo e vinho do Porto

- 1 receita de base de sorvetes
- 300 gr de mirtilos
- 50 ml de vinho do Porto
- 1 limão (sumo)

Depois do repouso da base no frigorífico junte os mirtilos, o vinho do Porto e o sumo de limão. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Pode fazer um sorvete simples de mirtilos omitindo o vinho do Porto.

Se tiver uma sorveteira com cuba congelada em vez de uma com compressor, siga as indicações sobre bebidas alcoólicas da Aula 2 da Semana 2 (página 9).

Sorvete de Mojito

- 1 receita de base de sorvetes
- 250 ml de sumo de lima
- 2 limas (raspa)- opcional
- 50 ml de água
- 50 ml de rum
- 10 gr de hortelã (só mesmo as folhas)

Depois do repouso da base no frigorífico junte o sumo de lima e a raspa (se quiser usar), a água, o rum e a hortelã. Triture com uma varinha mágica ou num copo de um triturador de alimentos. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Pode fazer um sorvete de caipirinha omitindo a hortelã e substituindo o rum por caipirinha.

Se tiver uma sorveteira com cuba congelada em vez de uma com compressor, siga as indicações sobre bebidas alcoólicas da Aula 2 da Semana 2 (página 9).



Nota: Como vários sorvetes levam sumo de limão, por praticidade dei-vos a receita com unidades de limão, mas fiquem também com a indicação que 1 limão corresponde a cerca de 50-60 ml de sumo.



Aula 3: Tabelas.

A aula de hoje pode-vos ser muito útil sempre que quiserem modificar as receitas e sobretudo quando estiverem a usar frutas. Deixo-vos uma tabela com a percentagem de água, gordura, PAC e POD dos ingredientes mais usados em gelataria e outra tabela mais específica para a fruta onde também está indicado o nível de acidez. Assim poderão adaptar as receitas dos gelados e sorvetes do curso para outras frutas com as mesmas características.

Ingredientes usados em gelataria:

INGREDIENTES	% ÁGUA	% GORDURA	POD	PAC
Água	100%			
Leite gordo	88%	3,6%		4%
Natas (para bater)	59%	35%		3%
Leite em pó magro				50%
Açúcar (sacarose)			100%	100%
Dextrose			70%	190%
Glucose	20%		52%	90%
Açúcar invertido	25%		130%	190%
Gemas	44%	30%		
Chocolate negro 70%		42%	30%	-58%
Chocolate negro 50%		35%	45%	-23%
Chocolate de leite		41%	45%	4%
Chocolate branco		40%	45%	25%
Avelãs		65%		-91%
Amêndoas		60%		-84%
Nozes		64%		-90%
Pistachios		50%		-70%
Amendoins		50%		-70%



Fruta:

FRUTA	POD	% ÁGUA	PH	PAC
Limão	5	95	2.3	5
Lima	5	95	2.4	5
Melancia	6	94	4	6
Maracujá	7	93	3	7
Morango	8	92	3.5	8
Framboesa	8	92	3.5	8
Mirtilo	8	92	3	8
Kiwi	8	92	3	8
Papaia	8	92	3.5	8
Tangerina	9	91	3.2	9
Manga	10	90	5	10
Pêssego	11	89	3.5	11
Maçã	12	88	4.1	12
Amora	12	88	3.2	12
Alperce	12	88	3.5	12
Ananás	13	87	3.5	13
Pera	13	87	4.3	13
Laranja	14	86	3.5	14
Cereja	14	86	4	14
Figo	14	86	5	14
Uvas	16	84	3.3	16
Banana	20	80	5	20

Dicas úteis:

- Quanto menor o PH maior a acidez, pelo que podemos sempre juntar um pouco de sumo de limão às frutas menos ácidas para equilibrar o nível de doçura.
- Quando usamos frutas muito doces (POD mais elevado) também é conveniente adicionarmos um pouco de sumo de limão ou acrescentar água ao mix para “diluir” a concentração de açúcar.
- Quanto mais água tiver uma fruta menos PAC (capacidade anticongelante) terá, ou seja, mais duros ficarão os gelados. Podemos compensar com um pouco de açúcar extra para aumentar o PAC.
- Temos uma receita de sorvete de morango e querermos adaptar para outro fruto, nesta tabela podemos encontrar os que têm as características mais parecidas. Neste caso com a mesma receita do sorvete de morango podemos fazer sorvete de framboesa, mirtilo, kiwi, papaia, etc. Não necessariamente precisam de ter percentagens iguais, mas conseguimos facilmente identificar os mais similares quer a nível de doçura, quer em percentagem de água.
- Obviamente que estas percentagens são aproximadas porque nem sempre a fruta vai ter exatamente o mesmo nível de doçura e os ingredientes da primeira tabela também podem ter algumas diferenças conforme as marcas, mas são sobretudo uma base para a vossa orientação.

Fonte: Angelo Corvitto

Aula 4: Cones, taças e waffers caseiros.

Na aula de hoje não vamos ver gelados nem sorvetes, mas vamos aprender a fazer os seus melhores companheiros: os cones de waffer! E de bônus ainda vamos fazer taças e rolinhos mas na verdade são apenas alguns exemplos do que poderão fazer com esta massa.

Massa Waffer

- 2 claras
- 70 gr de açúcar em pó
- 70 gr de farinha (tipo 55, sem fermento)
- 70 gr de manteiga
- 1 pitada de sal

Peneire o açúcar para uma tigela e junte-lhe a farinha, a manteiga derretida, as claras e o sal. Misture tudo bem com uma vara de arames até ficar uma massa lisa e uniforme. Tape com película aderente e leve ao frigorífico pelo menos 2 horas. Passado este tempo faça montinhos com a massa (use um saco de pasteleiro ou duas colheres) numa máquina própria para waffer ou num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.

No caso de cozer numa máquina siga as instruções do fabricante e coza até ficar com uns discos dourados. No caso de cozer no forno, espalhe cada porção de massa numa rodela fina uniforme com cerca de 1 mm, com a ajuda de uma espátula. Coza até a massa dourar sobretudo nas bordinhas, em forno pré-aquecido a 170°C (o tempo de cozedura no forno vai depender muito do tamanho e espessura das rodela- as minhas do vídeo tinham cerca de 10-12 cm e demoraram 5-7 minutos).

À saída da máquina ou do forno, rapidamente e com a ajuda de um pano seco para não se queimar, molde as peças envolvendo as rodela de massa em tubos ou cabos de colheres de pau para fazer rolinhos, em taças invertidas para moldar taças ou em cones de metal ou plástico para fazer os cones. Pressione muito ligeiramente e com delicadeza durante uns 5 segundos e retire. Continue o processo até terminar a massa.



Dicas:

- Esta quantidade de massa dá para cerca de 15 peças médias.
- A massa aguenta no frigorífico, bem tapada, até 3 dias.
- Ao sair do forno ou da máquina as rodela de massa vão estar mesmo muito quentes, tenham atenção para não se queimarem.
- No forno coçam poucas rodela de cada vez porque as rodela só são maleáveis enquanto estão quentes e arrefecem muito rápido. Mas se ficaram duras e não tiveram tempo de moldar, podem retornar 1 minuto ao forno para que amoleçam de novo.
- Se ao moldar os waffer se partirem, não deem fora! Podem esmigalhar com os dedos e usar como crocante ou topping. Podem juntar a iogurtes ou polvilhar por cima de fruta ou mesmo dos gelados. Se quiserem até podem misturar com stracciatella de chocolate e envolver em gelados como um elemento crocante.
- Podem usar stracciatella de chocolate para pintar com um pincel o interior dos cones ou taças.
- Também com stracciatella podem mergulhar o rebordo dos cones, taças ou canudos e ainda pressionar em amêndoa granulada torrada, confeitos coloridos, coco ralado, etc.
- Além destes formatos poderão fazer o que a vossa imaginação ditar: por exemplo apenas rodela, triângulos (para isso cortam em 4 uma rodela quando ainda estiver quente), tacos, etc.
- São melhores e mais crocantes no dia que são feitos, no entanto se quiserem guardar, deverão fazê-lo em caixas bem fechadas.
- Esta é a receita neutra, poderão usá-la para fazer waffers de sabores para complementar os sabores dos vossos gelados. Podem até fazer uma massa única e dividir para fazer sabores diferentes de uma só vez.



Outros sabores:

- Waffer de baunilha: juntar 1 c. chá de baunilha.
- Waffer de canela: juntar 1 c. chá de canela.
- Waffer de limão: juntar a raspa de 1 limão.
- Waffer de laranja: juntar a raspa de 1 laranja.
- Waffer de cacau: juntar ½ c. sopa de cacau em pó peneirado.



Aula 5: Receitas extra com gelados e sorvetes.

Terminamos a última aula do curso com várias ideias para usarem os vossos gelados e sorvetes que aprenderam até agora e criarem sobremesas geladas deliciosas!

Estas são apenas algumas sugestões para se inspirarem, já que estas criações geladas só têm como limite a vossa imaginação!

Receitas:

- Mini bolo de gelado- **vídeo**
- Bolo de gelado- **vídeo**
- “Magnuns” caseiros- **vídeo**
- Bombons de gelado- **vídeo**

Bolos de gelado:

Trago-vos 2 ideias: um mini bolo e um bolo com duas camadas como exemplos. Os bolos de gelado podem ter qualquer tamanho, formato, apenas 1 sabor de gelado ou várias camadas de sabores diferentes. É conveniente que tenham alguma base para serem mais fáceis de servir e podem ser feitos apenas com a base e gelado(s) ou podem incluir elementos cremosos e/ou crocantes entre as camadas ou como decoração.



Para fazer os bolos de gelado precisamos de:

- **Formas:** aros, de silicone, com fundo removível, formas “normais” forradas com película aderente, etc.
- **Gelado:** de preferência à saída da sorveteira ou se já estiver no congelador, deixado alguns minutos a temperatura ambiente para que amoleça ligeiramente.

- **Base:** algo que seja firme, mas que ao estar congelada não seja demasiado dura para ser comida. Exemplos: brownie, bolos macios, bolachas, crocante de bolacha, salame de chocolate, cookies, etc.
- **Elementos crocantes e cremosos:** opcional, para colocar entre camadas ou como decoração. Têm várias receitas destes elementos na Aula 1 da Semana 2.

Mini bolo de gelado

- 1 aro com 10 cm
- ¼ de receita de gelado (sabor à escolha)
- 1 disco de brownie com 10 cm (receita no final desta aula)
- Stracciatella de chocolate para decorar

Usar o aro para cortar um disco de brownie. Forrar o aro com uma tira de acetato e colocar num tabuleiro forrado com papel vegetal. Dispor o brownie na base e encher com gelado. Alisar bem e levar ao congelador até firmar. Para desenformar é só remover a tira de acetato e para o caso de não se usar acetato, passar com uma faca a toda a volta do aro para soltar. Decorar a gosto.



Bolo de gelado duplo

- 1 forma de cheesecake de 16 cm
- ½ receita de gelado (sabor à escolha)
- ½ receita de outro gelado (sabor à escolha)
- Crocante de bolacha (o dobro da receita da Aula 1 da Semana 2)
- Stracciatella de chocolate para “recheiar” e decorar

Pressionar o crocante de bolacha na base da forma (eu usei um disco de papel vegetal no fundo da forma). Alisar e levar ao forno pré aquecido a 170°C cerca de 10 minutos até ficar dourado. Deixar arrefecer e forrar a forma com uma tira de acetato. Fazer uma camada de gelado e alisar (eu coloquei uns risquinhos de stracciatella de chocolate negro para dar crocância entre os dois gelados). Levar ao

congelador até o gelado ficar mais firme, cerca de 1 hora, para que as camadas não se misturem. Colocar outro sabor de gelado por cima, alisar e levar ao congelador até firmar completamente. Depois de congelado, retirar da forma, remover a tira de acetato e decorar a gosto (eu decorei com risquinhos de stracciatella negra e ruby).



Dicas extra para os bolos de gelado:

- Se estiverem a fazer bolos com mais do que uma camada, coloquem a mais firme (ou mais firmes) em baixo. Da mesma maneira que se estiverem a fazer bolos com gelados e sorvetes, os gelados deverão ficar sempre por baixo por serem mais consistentes.
- Tapem os bolos enquanto estão a congelar ou depois de feitos, com película aderente para não ganharem gelo.
- Podem conservar os bolos com a tira de acetato para que não percam o formato.

“Magnuns” caseiros

Fazer os gelados neste formato individual com pauzinho é bastante simples e divertido, mas tem de se ter algumas coisas em consideração. Pela vossa sanidade mental não vos aconselho a fazerem estes gelados em dias de muito calor, porque ao estarmos a lidar com pouca quantidade de gelado, tem tendência a derreter bastante rápido. Sobre tudo devemos saber que é um processo que não é rápido e exige alguma logística e espaço no congelador. Com uma receita de gelado conseguimos fazer entre 6 a 8 geladinhos destes e uma receita de stracciatella consegue cobrir 3-4 “magnuns”.



Para fazer os “Magnuns caseiros” precisamos de:

- Formas de silicone ou plástico
- Gelado(s) de sabor(es) à escolha
- Stracciatella de chocolate (negra, de leite, branca ou ruby)
- Pauzinhos de gelado
- Elementos de decoração (opcional)

Para fazer estes gelados devemos usar de preferência gelado à saída da sorveteira ou se já estiver congelado, devemos deixar a temperatura ambiente alguns minutos para que não esteja tão duro. Enchem-se as forminhas e alisa-se o gelado com uma espátula (se forem formas horizontais) ou enchem-se com um saco de pasteiro (se forem formas verticais) e espeta-se um pauzinho. Vai ao congelador até que o gelado esteja completamente firme. Nessa altura desenformam-se os geladinhos e colocam-se num tabuleiro forrado com papel vegetal e retorna-se assim ao congelador por pelo menos mais 1 hora. Passado este tempo mergulham-se em stracciatella de chocolate a gosto (a stracciatella deverá rondar os 30°C de temperatura- se estiver mais fria vai fazer uma camada muito grossa de chocolate e se estiver muito quente poderá derreter o gelado). Levam-se de novo ao congelador por pelo menos 30 minutos antes de comer.



Dicas extra para os “Magnuns caseiros”:

- De preferência usem sabores de gelados que resultem em gelados mais firmes, porque são mais fáceis de manipular: gelados de fruta, com chocolate ou frutos secos são preferíveis.
- Escolham copos altos e finos para mergulharem os gelados e cobrirem com a stracciatella (mas verifiquem que os gelados cabem em largura e altura).
- Podem conservar estes gelados em caixas fechadas no congelador, entre camadas de papel vegetal.
- Se for possível regulem o vosso congelador para que esteja o mais frio possível para que os gelados estejam bem duros enquanto os estiverem a manipular.
- Trabalhem com poucos geladinhos de cada vez, retirem só dois a dois do congelador quando forem passar na stracciatella por exemplo.
- Se estiverem a usar stracciatella feita com manteiga de cacau e perceberem que está um pouco espessa, podem acrescentar um pouco de manteiga de cacau derretida para afinar a textura.

Bombons de gelado

Estes bombons são uma maneira engraçada de comer gelado e sobretudo são práticos porque os podemos conservar no congelador prontos a comer para qualquer ocasião. Podem ser feitos de qualquer tamanho e apesar de no vídeo que gravei os ter feitos grandes numa forma de meia esfera de 8 cm, costumo fazer muitas vezes em forminhas pequenas de 3 cm e ficam um miminho para servir com um café. Não vos consigo prever uma rentabilidade de quantas unidade dá para fazerem com uma receita de gelado porque depende imenso do tamanho das cavidades da forma que usarem.

Para fazer os bombons de gelado precisamos de:

- Formas de silicone
- Gelado(s) de sabor(es) à escolha
- Stracciatella de chocolate (negra, de leite, branca ou ruby)
- Bases (indicações iguais às bases dos bolos)
- Elementos de decoração (opcional)

Começamos por “barrar” as formas com a stracciatella de maneira a que fiquem com uma camada fina, mas uniforme (tenham atenção se estiverem a usar formas redondas para que não se deposite chocolate no fundo uma camada grossa). Leva-se ao congelador até que a stracciatella endureça (bastam uns minutos) e enche-se com gelado. Termina-se pressionando a base à escolha, alisando bem. Leva-se ao congelador até que o gelado endureça completamente e desenformam-se. Podem comer de imediato ou conservar com congelador.



Dicas extra para os bombons de gelado

- Se preferirem podem cobrir o gelado com mais stracciatella em vez de usar uma base.
- Também podem usar elementos crocantes ou cremosos para ter alguma surpresa de textura.

Receita extra: Brownie

- 180 gr de chocolate negro ou meio-amargo
- 130 gr de manteiga
- 180 gr de açúcar amarelo
- 100 gr de farinha
- 3 ovos
- 1 pitada de sal

Derreta o chocolate, partido em pedaços com a manteiga no microondas ou em banho-maria. Mexa até obter um creme liso e brilhante. Junte depois o açúcar e quando estiver incorporado adicione os ovos e bata de preferência com uma vara de arames só até estar uma massa homogênea. Acrescente a farinha e o sal e envolva delicadamente na mistura. Despeje a massa para uma forma quadrada ou retangular forrada com papel vegetal e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante cerca de 25 minutos. Tenha atenção para não cozer demasiado porque os brownies caracterizam-se por serem muito húmidos. Verifique a cozedura com um palito e retire do forno quando este ainda apresentar alguma humidade.

Para fazer um brownie normal coza numa forma de 15x25 cm mais ou menos por cerca de 25 minutos. Mas para fazer bases para os gelados o brownie deve ficar fino por isso o ideal é cozer num tabuleiro de 25x35 cm mais ou menos. No vídeo do mini-bolo de gelado fiz apenas 1/3 desta receita e usei um tabuleiro de 15x20 cm. Este brownie também o podem usar para misturar nos gelados, cortados aos cubinhos ou para fazerem sandwiches de gelados.