

Aula 1: Molhos e elementos crocantes para usar nos gelados.

Começamos a semana mais gulosa do curso!

Na aula de hoje vamos reunir várias opções de elementos quer sejam cremosos ou crocantes que podem juntar aos vossos gelados, mas que também poderão usar como elementos de sabor, acompanhamentos, toppings ou molhos. Vou partilhar algumas receitas (se bem que algumas destas coisas já se podem encontrar à venda) e ideias de coisas que já se compram feitas e amanhã vamos aprender exactamente como e quando adicionamos aos nossos gelados para que eles fiquem mais incrementados!

Eu adoro gelados com texturas. Claro que também gosto de gelados simples e com sabores fortes, mas acho que as texturas são muito divertidas e uma maneira simples de introduzir sabores sem destabilizar o corpo do gelado. Usem estas opções nas receitas do curso que veremos a partir da Aula 3 e como inspiração para depois criarem os vossos próprios gelados.

Nota importante: Tudo o que envolvemos num gelado como complemento, temos de ter atenção que continue com uma textura agradável para ser comida congelada. Por exemplo se juntarmos pedaços de morangos frescos num gelado e congelarmos vão ficar em pedra. Se queremos fazer um apontamento de morango é preferível juntar os morangos frescos na hora de servir ou então usarmos uma boa compota de morango que não fica demasiado dura depois de congelada.

Elementos cremosos e molhos:

- Curd de limão- **Receita**
- Toffee/ Molho de caramelo salgado- **Receita**
- Pastas frutos secos- **Receita**
- Pralinés- **Receita**
- Doce de ovos- **Receita**
- Polpas de fruta- **Receita**
- Calda de frutas vermelhas- **Receita**
- Molho de chocolate- **Receita**
- Chantilly- **Receita**
- Compotas (caseiras ou de compra)
- Leite condensado cozido
- Creme para barrar de chocolate e avelã
- Creme para barrar de speculoos

Elementos crocantes e toppings:

- Stracciatella- **Receita**
- Crocante de bolacha- **Receita**
- Pedacos de chocolate
- Frutos secos torrados
- Frutos secos caramelizados
- Bolachas, biscoitos ou cookies
- Pedacos de caramelo
- Confeitos de chocolate
- Drageias



Curd de limão (ou outros frutos)

- 2 limões (100-125 ml de sumo)
- 2 ovos
- 170 gr de açúcar
- 70 gr de manteiga

Bata os ovos, o açúcar e as raspas e sumo de limão. Leve a mistura em banho-maria ao lume, mexendo sempre até engrossar (a mistura deve ser espessa o suficiente para cobrir as costas de uma colher, mas não deve ferver para não talhar- 85°C num termómetro). Retire do lume e adicione a manteiga fria em pedaços, e vá mexendo até a manteiga estar derretida e toda incorporada no creme. Passe por um passador para descartar as raspas de limão. Cubra com película aderente em contacto com o creme (isto vai evitar que se forme uma crosta de creme por cima). Leve ao frigorífico para arrefecer completamente e espessar antes de usar.

Os curds podem ser usados misturados nas bases como elementos de sabor, marmoreados nos gelados à saída da sorveteira ou como molho. Podem usar as quantidades de sumo para fazer esta receita com outros frutos, desde que sejam ácidos e que tenham também uma consistência quase líquida (ex: lima ou maracujá).

Toffee/ Molho de caramelo salgado

- 200 ml de natas
- 125 gr de açúcar
- 30 gr de manteiga
- 1 pitada de flor de sal ou sal (opcional)

Aqueça as natas e reserve. Numa panela ou tacho vá colocando o açúcar pouco a pouco, nunca deixando de mexer para não queimar, até que todo o açúcar se dissolva e esteja com cor de caramelo. Assim que o caramelo estiver pronto deite as natas quentes pouco a pouco (tenha cuidado porque irá borbulhar, use um tacho com as paredes altas). É possível que algum do caramelo tenha solidificado por um choque de temperatura, mexa em lume médio até dissolver completamente. Quando a mistura estiver lisa, retire do lume e junte a manteiga fria cortada em pedaços. Mexa para incorporar e derreter a manteiga. Leve ao frigorífico para que arrefeça e espesse ou use quente como molho.



Pastas frutos secos

Pastas simples

- 150 gr frutos secos torrados*
- óleo q.b. (só se necessário)

Pastas doces

- 150 gr frutos secos tostados
- 50 gr açúcar
- óleo q.b. (só se necessário)

Triture os frutos secos (juntamente com o açúcar se for o caso) num triturador potente até que se forme uma pasta. Primeiro ficará com aspeto pulverizado, depois granulado e por fim começara a formar-se uma pasta, pode juntar um pouco de óleo de sabor neutro nesta altura para ajudar a que a pasta fique mais fluída. Conserve no frio se estiver calor e mexa bem antes de usar.

Costumo juntar açúcar quando faço pastas de frutos secos que têm uma película (pistácios, nozes ou pecans). Neste caso não torro estes frutos e uso-os crus. Mas resulta de qualquer maneira, aqui acaba por ser uma opção de gosto pessoal.

Praliné de frutos secos

- 100 gr frutos secos torrados*
- 50 gr açúcar
- 50 ml água

Leve ao lume o açúcar e a água até caramelizar, enquanto a calda carameliza não deve mexer, mexa apenas ao início para dissolver o açúcar. Junte os frutos secos e mexa energicamente para as cobrir com o caramelo, sem queimar. Assim que estiverem cobertos pelo caramelo, verta a mistura para um tabuleiro forrado com papel vegetal ou um tapete de silicone e deixe arrefecer. Depois de frio vai-se transformar numa placa dura, parta-a em pedaços e coloque-os pedaços num triturador potente. Triture até formar uma pasta. Primeiro ficará com aspeto pulverizado, depois granulado e por fim começara a formar-se uma pasta, pode juntar um pouco de óleo de sabor neutro nesta altura para ajudar a que a pasta fique mais fluída. Conserve no frio se estiver calor e mexa bem antes de usar.

**Tanto para o praliné como para as pastas podem usar quaisquer frutos secos duros. Exemplos: amêndoas, avelãs, nozes, pistachios, amendoins, macadâmias, etc. São excelentes para misturar nas bases como elementos de sabor.*

Doce de ovos

- 6 gemas
- 180 gr de açúcar
- 150 ml de água

Num tacho coloque o açúcar e água e mexa para dissolver o açúcar. Leve ao lume não mexendo mais, até atingir o ponto pérola, ou seja, quando a calda espessa e cai suavemente de uma colher em forma de gota (105-107°C num termómetro). Retire do lume e deixe arrefecer ligeiramente. Quando a calda não estiver tão quente junte em fio às gemas (previamente batidas). Coloque toda a mistura de novo no

tacho e leve a engrossar em lume muito brando, mexendo sempre até que o doce espesse ligeiramente ao ponto de cobrir as costas de uma colher, mas não deve ferver. Tenha especial atenção ao fundo do tacho para o doce não agarrar. Conserve no frigorífico com película aderente colada à superfície até estar completamente frio. Pode ser usado misturado nas bases como elemento de sabor, marmoreado nos gelados à saída da sorveteira ou como molho.



Polpas de fruta

- Fruta q.b.
- 10% do peso da fruta (já limpa)
- Sumo de limão q.b.

Deixo aqui o que seria aproximado a uma polpa de fruta usada em gelataria quando não se usa fruta fresca, sobretudo fora da época. O processo é simples e consiste em triturar a fruta com 10% do seu peso em açúcar e um pouco de sumo de limão (cerca de ½ a 1 colher de chá por cada 250 gr por exemplo). No entanto há muitas receitas que apenas levam a fruta fresca triturada com a base por isso verifiquem sempre o que diz a receita.

Calda de frutas vermelhas (morango, framboesa, amoras, uma mistura de várias)

- 250 gr de morangos congelados ou frescos arrançados
- 60 gr de açúcar
- 4-5 c. sopa de água
- 50 ml de sumo limão

Leve todos os ingredientes a lume brando e deixe ferver por cerca de 10 minutos, até a fruta estarem cozidos e se começar a desfazer-se. Retire do lume e use assim

com pedaços ou triture com uma varinha mágica para que o molho fique com uma consistência lisa. Pode servir-se fria ou quente. Conserva-se no frigorífico durante cerca de 3 dias.

Molho de chocolate quente

- 100 gr de chocolate (de qualquer tipo)
- 100 ml de natas

Pique o chocolate em pedaços pequenos. Junte as natas e derreta em banho-maria ou no micro-ondas, mexendo de vez em quando para ir incorporando o chocolate nas natas e assim obter um creme liso e brilhante. Use imediatamente como molho. Pode conservar no frio por até 5 dias e ir aquecendo sempre que precisar.



Chantilly

- 200 ml de natas
- 30 gr de açúcar
- ½ colher de pasta de baunilha (opcional)

Bata as natas bem frias, num recipiente também frio. Quando as natas começarem a ficar espumosas junte o açúcar e a baunilha. Continue a bater sempre na máxima velocidade até as natas ficarem firmes e cremosas. Use de imediato como acompanhamento dos gelados.

Stracciatella

- 100 g de chocolate (de qualquer tipo)
- 25 g de óleo de coco ou manteiga de cacau

Derreta o chocolate juntamente com o óleo de coco no micro-ondas ou em banho-maria, mexendo ocasionalmente até que fique liso (se estiver a usar manteiga de cacau deverá derreter separadamente pois têm temperaturas de derretimento diferentes e o chocolate poderia queimar. Depois de derretidos, misture os dois elementos). Esta mistura deve estar morna quando for juntar ao gelado (30°C num termómetro mais ou menos), pois se estiver fria começa a solidificar e faz pedaços muito grossos de chocolate e se estiver quente, derrete o gelado. Podemos usar para criar fios crocantes de chocolate e fazer gelados stracciatella ou para fazer coberturas para gelados de pauzinho (tipo *Magnun*).



Crocante de bolacha

- 75 g de bolachas digestivas (ou outras com consistência similar)
- 30 g de manteiga

Triture as bolachas até as reduzir a pó e junte a manteiga derretida. Misture até se assemelhar a areia molhada. Disponha, pressionando, num tabuleiro de ir ao forno forrado com papel vegetal, até ficar com cerca de 1cm de altura. Coza em forno preaquecido a 170 °C durante cerca de 8-10 minutos até ficar dourado – tenha atenção para não queimar ficará amargo. Retire do forno e deixe arrefecer por completo. Depois de frio, rompa com os dedos em pedaços pequenos e reserve.

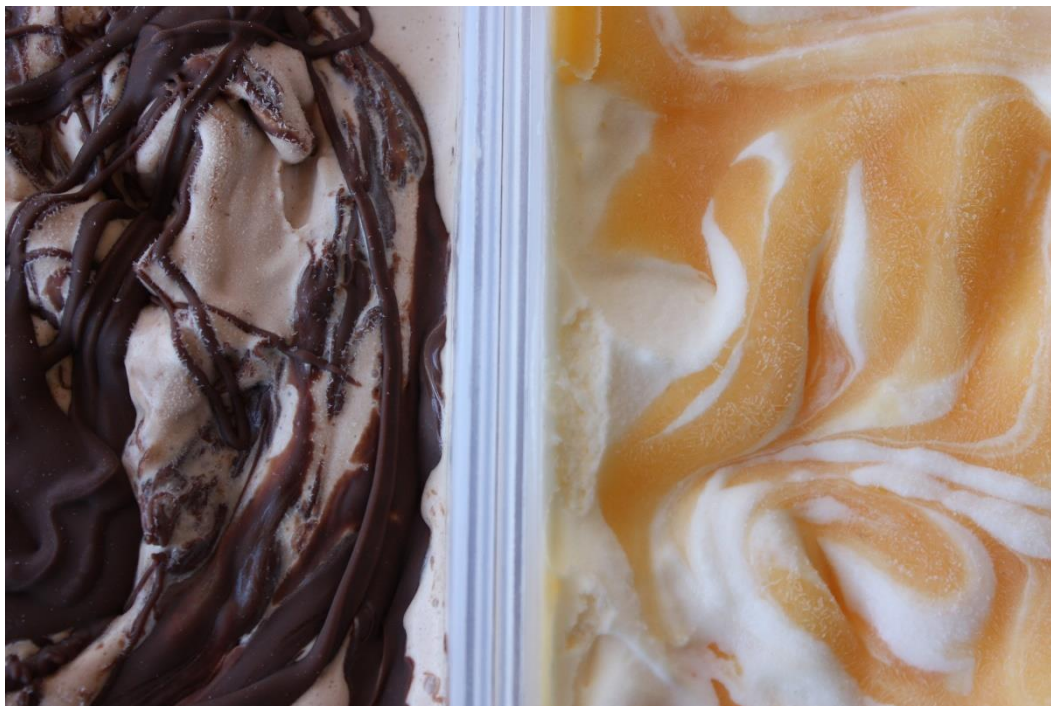
Esta é a quantidade que uso para fazer 1 gelado, mas podem perfeitamente fazer uma quantidade maior e guardar já em pedaços numa caixa no frigorífico ou mesmo no congelador e ir usando nos gelados que forem fazendo.

Aula 2: Como introduzir sabores e texturas.

A aula de hoje vai ser muito importante para perceberem toda a dinâmica das receitas das seguintes aulas, mas também para quando quiserem fazer os vossos próprios sabores de gelados.

Podemos dar “personalidade” ao nosso gelado de 3 maneiras:

1. Dar sabor às bases
2. Envolver no gelado (depois de feito) algum molho ou elemento cremoso (vimos vários exemplos na aula passada).
3. Envolver no gelado algum elemento em pedaços (vimos vários exemplos na aula passada).



Dar sabor às bases:

Como viram nos vídeos da semana passada onde vos ensinei a fazer gelado de baunilha, chocolate e morango, o sabor foi introduzido sempre em alturas diferentes da receita. No caso do gelado de baunilha colocámos logo a vagem quando fizemos a base, no gelado de chocolate juntámos o chocolate partido à base assim que ficou pronta e ainda estava quente e por último, para o gelado de morango adicionamos os morangos à base fria, antes de bater na sorveteira.

Podemos então dar sabor às bases em 2 fases:

Com a base quente: Usamos este método quando queremos fazer uma boa infusão de sabor de algum ingrediente ou quando usamos algum ingrediente que seja pastoso ou que precise de derreter. Nalgumas receitas podemos logo colocar o elemento de sabor juntamente com os ingredientes líquidos no tacho na primeira parte da receita da base, noutras alturas será mais cómodo adicionar no fim, assim que a base fique pronta.

Exemplos: Especiarias, chás ou ervas aromáticas (para fazer infusão) e chocolates, pastas de frutos secos, cremes espessos ou café solúvel (para derreter/dissolver).

Com a base fria: É sempre melhor adicionarmos fruta (quer seja fresca ou polpas) à base já fria para a fruta não apresentar um sabor “cozido” e manter as características de sabor. Também adicionamos à base fria ingredientes que não faz sentidos aquecermos.

Exemplos: Morangos, manga, sumo de limão, polpa de pêsego, etc. e demais frutas e curds de fruta, cremes ligeiros, bebidas alcoólicas, iogurte, etc. para preservar sabores.

Nota sobre as bebidas alcoólicas: O álcool como vimos nos ingredientes (Aula 1 da Semana 1) é um poderoso anticongelante (ora experimentei congelar vodka por exemplo, vão verificar que fica sempre líquido no congelador). Isto faz com que seja mais difícil congelar um gelado que tenha alguma bebida alcoólica na sua composição. Se tiverem uma sorveteira com compressor não terão problema porque pode demorar mais tempo, mas eventualmente ficará pronto. Já no caso de terem uma sorveteira com cuba congelada fica um pouco mais difícil (mas não impossível). O que vão fazer é que não vão acrescentar o álcool à base, vão bater o gelado normalmente e vão adicionar na sorveteira quando virem que o gelado está pronto (assim garantimos que o gelado tem tempo de bater sem a cuba descongelar- o gelado ficará neste ponto mais mole, é normal).

Acrescentar sabores e “textura” aos gelados:

Como vimos acima além de termos um gelado com um sabor principal podemos ainda juntar-lhe elementos cremosos ou crocantes depois de pronto, quando retiramos da sorveteira.

Elementos cremosos: Quando juntamos a um gelado um creme queremos que não esteja completamente integrado para se perceber visualmente essa diferença e também para o contraste de sabor entre esse elemento e o corpo do gelado em si,

ser mais evidente. Eu gosto de ir fazendo camadas alternadas de gelado e destes cremes que vou acomodando na caixa onde vou conservar no congelador e marmorear muito ligeiramente só para distribuir uniformemente (veremos nas próximas aulas vídeos com exemplos).

Elementos crocantes: Neste caso queremos distribuir o mais uniformemente os pedaços por todo o gelado. Aqui temos 2 opções: ou retiramos o gelado da sorveteira e vamos envolvendo os pedaços, misturando bem, enquanto o acomodamos na caixa onde se vai levar ao congelador ou diretamente podemos ir despejando para a sorveteira quando o gelado está praticamente pronto, se a abertura da tampa da vossa sorveteira for grande o suficiente para isso (veremos nas próximas aulas vídeos com exemplos).



Porque gelados feitos com a mesma base têm volumes diferente?

Isto é uma questão básica, mas mesmo assim, deixo aqui esta nota. Mesmo partindo de uma base com volume igual, ao adicionar elementos diferentes quer à base em si quer posteriormente ao gelado, vamos ter gelados de volumes diferentes. Não é o mesmo fazer um gelado de nata (que é feito apenas com a base simples) do que um gelado de morango (que se faz juntando 350 gr de morangos à mesma base). Estas diferenças de volume vão-se apreciar quando estiverem a bater os gelados na sorveteira, mas também tenham isto em conta ao escolher recipientes para guardar os gelados.

Aula 3: Gelados I.

Hoje vamos ver gelados que têm como base leite e derivados, fruta e frutos secos. Cada um destes gelados pode multiplicar-se em vários outros, tendo como inspiração outras receitas e/ou os elementos e métodos que vimos nas Aulas 1 e 2.

Podem ainda adaptar os gelados de frutos secos usando outros frutos e os gelados de fruta também. Mas atenção que nem todas as frutas funcionarão bem em gelado, sobretudo se tiverem muita água, até porque o sabor acaba por ficar mais apagado (exemplos: melancia, melão, meloa, uva, ananás, maçã, etc. não são ideais).

Receitas:

- Gelado de pistáchio- **vídeo**
- Gelado de praliné de amêndoa
- Gelado de sésamo caramelizado
- Gelado de iogurte
- Gelado de coco- **vídeo**
- Gelado de manga
- Gelado de banana e manteiga de amendoim
- Gelado de caramelo/ caramelo salgado- **vídeo**
- Gelado de *stracciatella*
- Gelado de *cookies & cream*

Gelado de pistáchio

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 1 receita de pasta de pistachio
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a pasta de pistachio e o sal. Emulsione com uma varinha mágica. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Gelado de praliné de amêndoa

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 1 receita de praliné (feito com amêndoas)
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe o praliné e o sal. Emulsione com uma varinha mágica. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Gelado de sésamo caramelizado

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 120 gr de barras de sésamo caramelizadas
- Óleo q.b. (se necessário)
- 1 pitada de sal

Triture as barras de sésamo num triturador potente até que se forme uma pasta. Primeiro ficará com aspeto pulverizado, depois granulado e por fim começará a formar-se uma pasta, pode juntar um pouco de óleo de sabor neutro nesta altura para ajudar a que a pasta fique mais fluída (é o mesmo processo de fazer uma pasta de frutos secos ou praliné). Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a pasta de sésamo caramelizado e o sal. Emulsione com uma varinha mágica. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Gelado de iogurte

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 2 iogurtes gregos naturais (250 g)

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Junte o iogurte à base fria e emulsione bem com uma varinha mágica. Bata na sorveteira e leve de seguida ao

congelador. Este gelado, porque tem muita água adicionada (que está presente no iogurte), acaba por ficar com uma textura mais dura se estiver muito tempo no congelador. Mas à saída da sorveteira terá quase a consistência de um *frozen-yogurt*, por isso se gostarem deste género de “gelados” aqui fica a sugestão de o comerem dessa maneira, simples ou com *toppings*.

Gelado de coco

- 1 receita de base branca caseira feita com 400 ml de leite de coco (em vez de 200 ml de leite + 200 ml de natas)

OU

- 1 receita de base branca artesanal feita com 300 ml de leite + 200 ml de leite de coco (em vez de 400 ml de leite + 100 ml de natas)
- 50 gr de coco ralado

Siga a receita da base que escolher (com as alterações referidas acima) e depois de pronta junte-lhe o coco ralado. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Gelado de manga

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 350 gr de polpa de manga

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Junte a polpa de manga à base fria e emulsione bem com uma varinha mágica. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Para o gelado de manga prefiro usar polpa pronta porque as mangas frescas às vezes ficam fibrosas, mas podem fazer das duas maneiras.

Gelado de banana e manteiga de amendoim

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 50 gr de manteiga de amendoim

- 250 gr de bananas maduras (cerca de 2)
- 50-100 gr de congitos (opcional)

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a manteiga de amendoim. Emulsione com uma varinha mágica e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Junte a banana cortada em pedaços à base fria e emulsione bem com uma varinha mágica. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Opcionalmente antes de levar ao congelador envolva congitos partidos aos pedaços no gelado.



Gelado de caramelo/ caramelo salgado

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal) - mas com o açúcar caramelizado
- 1 colher de chá rasa de flor de sal (ou a gosto)- opcional

Apesar dos ingredientes serem os mesmos que os da receita base amarela, a preparação é ligeiramente diferente porque usaremos o açúcar para fazer caramelo.

Base caseira: Aqueça o leite, natas e leite em pó e reserve. Com o açúcar faça um caramelo seco: vá adicionando pouco a pouco a um tacho ao lume, mexendo sempre, até que caramelize. Adicione cuidadosamente e aos poucos, a mistura dos líquidos – neste ponto, a mistura vai subir e borbulhar. Mexa continuamente até o caramelo dissolver (é normal que cristalize um pouco quando adicionar o leite). Com cuidado vá juntando esta mistura às gemas, mexendo bem, para equilibrar as temperaturas. Retorne ao tacho e deixe que atinja 85°C para terminar a base. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

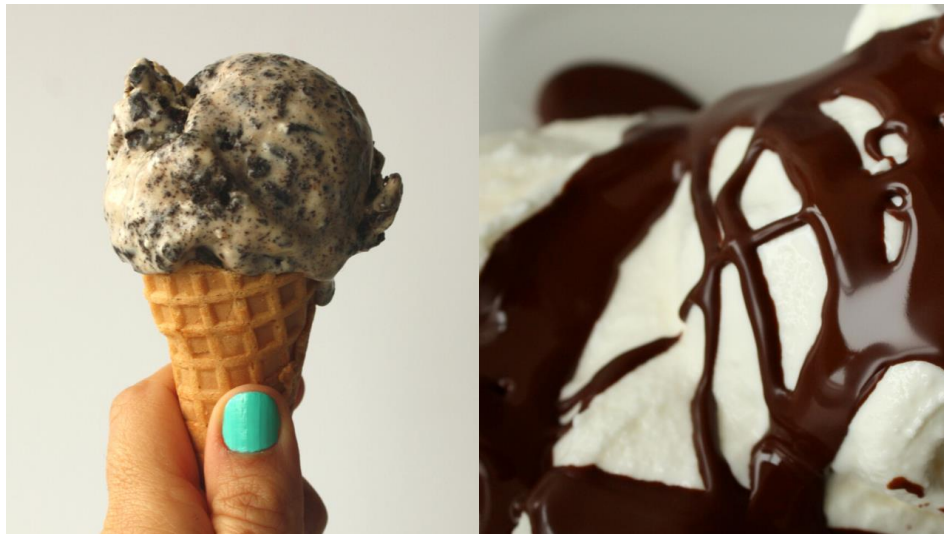
Base artesanal: Aqueça o leite, natas, leite em pó e glucose e reserve. Com o açúcar faça um caramelo seco: vá adicionando pouco a pouco a um tacho ao lume, mexendo sempre, até que caramelize. Adicione cuidadosamente e aos poucos, a mistura dos líquidos – neste ponto, a mistura vai subir e borbulhar. Mexa

continuamente até o caramelo dissolver (é normal que cristalize um pouco quando adicionar o leite). Adicione a dextrose e estabilizante bem misturados e tenha especial cuidado de mexer bem com umas varas de arames. Com cuidado vá juntando esta mistura às gemas, mexendo bem, para equilibrar as temperaturas. Retorne ao tacho e deixe que atinja 85°C para terminar a base. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Gelado de *stracciatella*

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 1 receita de stracciatella de chocolate (Aula 1)- feita com chocolate negro

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto, retire algumas colheradas de gelado para um recipiente e, com uma colher, deixe cair fios de chocolate sobre toda a superfície – se fizer fios finos, estes devem solidificar assim que entrarem em contato com o gelado. Mexa um pouco para quebrar os fios em pedaços mais pequenos e coloque mais gelado por cima. Repita esta operação até terminar o gelado e o chocolate. Se o gelado começar a ficar mole ou o chocolate estiver com dificuldade de solidificar, leve ao congelador por 5 minutos e continue. Leve de seguida ao congelador. Em alternativa pode envolver no gelado apenas chocolate picado.



Gelado de *cookies & cream*

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 1 colher de chá de pasta de baunilha (ou equivalente)
- 200 g de bolachas de cacau recheadas de creme de baunilha

Siga a receita da base adicionando a pasta de baunilha juntamente com os líquidos do início, e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as bolachas partidas em pedaços. Leve de seguida ao congelador.

Aula 4: Gelados II.

Hoje vamos fazer gelados que têm como base especiarias, ervas aromáticas, chás, bebidas alcoólicas e chocolate. Cada um destes gelados pode multiplicar-se em vários outros, tendo como inspiração outras receitas e/ou os elementos e métodos que vimos nas Aulas 1 e 2.

Podem ainda adaptar os gelados de ervas e chás e especiarias usando outros equivalentes. E também podem usar outras bebidas alcoólicas ou diferentes tipos de chocolates, tendo em conta que quanto menos percentagem de cacau tiver o chocolate, mais doce ficará o gelado e que quanto mais álcool tiver uma bebida mais mole ficará o gelado, por isso às vezes será necessário um ajuste da quantidade.

Receitas:

- Gelado de manjeriço e citrinos
- Gelado de after-eight (mint-chip)- vídeo
- Gelado de erva-príncipe e gengibre
- Gelado de vinho do Porto
- Gelado de rum e passas- vídeo
- Gelado de caramel machiato
- Gelado de gianduja
- Gelado de chai latte
- Gelado de speculoos- vídeo
- Gelado de chocolate e especiarias
- Gelado de bombom de chocolate e caramelo com pecans
- Gelado de chocolate branco e framboesa

Gelado de manjeriço e citrinos

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 25 gr de folhas de manjeriço
- 1 limão
- 1 laranja
- ½ receita de curd de limão (opcional)

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe o manjeriço e as raspas dos citrinos. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Triture com uma varinha mágica e passe por um passador. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe o curd de limão de maneira a que fique marmorizado. Leve de seguida ao congelador. Pode obviamente fazer este gelado simples só de manjeriço, sem o curd, que mesmo assim ficará ótimo e pode também omitir as raspas de citrinos se preferir. Em alternativa pode triturar as folhas com a base fria (em vez de fazer infusão), o sabor não ficará tão intenso, mas a cor do gelado ficará mais vibrante (já que as folhas não escurecem).



Gelado de after-eight (mint-chip)

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 25 gr de folhas de hortelã
- 1 receita de stracciatella de chocolate (Aula 1)- feita com chocolate negro
- Corante verde q.b. (opcional)

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a hortelã. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Triture com uma varinha mágica e passe por um passador. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto, retire algumas colheradas de gelado para um recipiente e, com uma colher, deixe cair fios de chocolate sobre toda a superfície – se fizer fios finos, estes devem solidificar assim que entrarem em contato com o gelado. Mexa um pouco para quebrar os fios em pedaços mais pequenos e coloque mais gelado por cima. Repita esta operação até terminar o gelado e o chocolate. Se o gelado começar a ficar mole ou o chocolate estiver com dificuldade de solidificar, leve ao congelador por 5 minutos e continue. Leve de seguida ao congelador. Em alternativa pode triturar as folhas com a base fria (em vez de fazer infusão), o sabor não ficará tão intenso, mas a cor do gelado ficará mais vibrante (já que as folhas não escurecem). Este gelado tem o sabor da hortelã fresca, não é um sabor a menta que muitos gelados de compra têm (se esses forem o que vocês preferem terão de comprar extrato, pasta ou em último caso essência de menta e usar apenas umas gotas.

Gelado de erva-príncipe e gengibre

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 25 gr de folhas de erva-príncipe (ou 4 pacotes de chá)
- 20 gr de gengibre fresco ralado

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a erva-príncipe e o gengibre. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Triture com uma varinha mágica e passe por um passador se estiver a usar erva-príncipe fresca ou se estiver a usar chá, descarte os pacotes espremendo-os bem. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Gelado de vinho do Porto

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 50 ml de vinho do Porto

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Junte o vinho do Porto e mexa bem com umas varas de arames. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Este método de juntar o vinho à base deve ser usado se tiverem uma sorveteira de compressor. Se tiverem uma sorveteira com recipiente congelado aconselho que sigam o método que expliquei na Aula 1, nas notas sobre bebidas alcoólicas.

Gelado de rum e passas

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 100 ml de rum
- 100 gr de passas

Misture as passas com o rum e deixe repousar tapado no mínimo 4 horas, mas de preferência de um dia para o outro. Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Passe as passas por um passador e reserve. Junte o rum que sobrou de

embeber as passas à base e mexa bem com umas varas de arames. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as passas. Leve de seguida ao congelador. Este método de juntar o rum à base deve ser usado se tiverem uma sorveteira de compressor. Se tiverem uma sorveteira com recipiente congelado aconselho que sigam o método que expliquei na Aula 1, nas notas sobre bebidas alcoólicas.



Gelado de caramel machiato

- 1 receita de mix de gelado de caramelo (feito com base caseira ou artesanal)
- 10 gr de café solúvel (tipo Nescafé)
- 1 receita de stracciatella de chocolate (Aula 1)- feita com chocolate branco- opcional

Siga a receita do gelado de caramelo e quando o mix estiver pronto e junte-lhe o café imediatamente depois de retirar do tacho. Emulsione com uma varinha mágica (se não tiver bata com umas varas de arames). Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Opcionalmente quando retirar o gelado da sorveteira junte-lhe a stracciatella branca: quando o gelado estiver pronto, retire algumas colheradas de gelado para um recipiente e, com uma colher, deixe cair fios de chocolate sobre toda a superfície – se fizer fios finos, estes devem solidificar assim que entrarem em contato com o gelado. Mexa um pouco para quebrar os fios em pedaços mais pequenos e coloque mais gelado por cima. Repita esta operação até terminar o gelado e o chocolate. Se o gelado começar a ficar mole ou o chocolate estiver com dificuldade de solidificar, leve ao congelador por 5 minutos e continue.

Gelado de gianduja

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 1 receita de pasta de avelã
- 100 gr de chocolate (negro ou de leite)
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a pasta de avelã, o chocolate em pedaços e o sal. Deixe repousar 2-3 minutos e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames). Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Gelado de chai latte

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 3 saquetas de chá preto
- 4 paus de canela
- 4 cardamomos
- 8 cravinhos
- 1 pedaço de gengibre fresco com cerca de 4 cm
- ½ colher de chá de canela
- ½ colher de chá de gengibre em pó

Siga a receita da base, mas colocando as especiarias e o chá de início no tacho juntamente com os ingredientes líquidos da receita. Depois da base pronta descarte os pacotes de chá, espremendo-os bem e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Passe por um passador para retirar as especiarias. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.



Gelado de speculoos

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 200 gr de pasta de speculoos (caseira ou de compra)
- 50 gr de bolachas speculoos

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe 150 gr da pasta de speculoos. Emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames) e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as bolachas partidas em pedaços. Ao colocar no recipiente onde vai ser congelado, marmoreie os 50 gr de pasta de speculoos restante intercalando gelado e pasta, de maneira a que não fique totalmente envolvida. Leve de seguida ao congelador. Se preferir faça o gelado simples, sem bolachas e/ou sem a pasta marmorizada. Se não encontrarem uma pasta à venda, podem fazer a versão caseira que vos vou deixar no Facebook.



Gelado de chocolate e especiarias

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 100 gr de chocolate negro
- 4 paus de canela
- 4 cardamomos
- 8 cravinhos
- ½ colher de chá de canela
- ½ colher de chá de gengibre em pó
- 1 pitada de pimenta caiena (opcional)
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe o chocolate em pedaços e o sal. Deixe repousar 2-3 minutos e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames). Adicione todas as especiarias e pimenta (se usar) e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Passe por um passador para descartar as especiarias. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Gelado de bombom de chocolate e caramelo com pecans

- 1 receita de mix de gelado de caramelo (feito com base caseira ou artesanal)
- 100 gr chocolate (de negro ou de leite)
- 50-100 gr de pecans ligeiramente tostadas

Siga a receita do gelado de caramelo e quando o mix estiver pronto e junte-lhe o chocolate partido em pedaços e o sal. Deixe repousar 2-3 minutos e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames). Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as pecans partidas em pedaços. Leve de seguida ao congelador.



Gelado de chocolate branco e framboesa

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 100 gr de chocolate branco
- 250 gr de framboesas

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe o chocolate em pedaços. Deixe repousar 2-3 minutos e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames) e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Junte as framboesas à base fria e emulsione bem com uma varinha mágica. Se preferir passe por um passador para descartar as grainhas e bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador.

Aula 5: Gelados III.

Hoje vamos fazer gelados que têm como base sabores gulosos de sobremesas e sabores de infância. Cada um destes gelados pode multiplicar-se em vários outros, tendo como inspiração outras receitas e/ou os elementos e métodos que vimos nas Aulas 1 e 2.

Estes são sem dúvida os gelados mais ricos de todo o curso. Aqui podem apreciar como se transferem as características de uma sobremesa para um gelado, tendo em conta não só o sabor, mas as texturas. A maior parte destes gelados são também os mais doces do curso, mas quis dar-vos sugestões de vários complementos que podem usar e sobretudo despertar em vocês mais ideias de outros sabores que podem fazer. Podem optar por versões mais simplificadas e mesmo assim terão gelados muito bons!

Receitas:

- Gelado pastel de nata- **vídeo**
- Gelado de Dom Rodrigo- **vídeo**
- Gelado de tarte de limão- **vídeo**
- Gelado de cheesecake de morango
- Gelado de queijo, abóbora e nozes
- Gelado de doce de ovos e amêndoa
- Gelado de arroz doce- **vídeo**
- Gelado de natas do céu
- Gelado de Cerelac
- Gelado de Perna de Pau
- Gelado de Kinder Bueno
- Gelado de Toblerone
- Gelado de Bounty
- Gelado de Raffaello
- Gelado de Ferrero Rocher- **vídeo**

Gelado pastel de nata

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 250 gr de leite
- 150 gr de açúcar

- 75 ml de água
- 30 gr de farinha sem fermento
- 4 gemas
- 1-2 paus de canela
- 3-4 tiras de casca de limão

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Faça uma placa de pastel de nata: Num tacho leve ao lume o açúcar, a água, canela e limão e deixe ferver 3 minutos até atingir o ponto pérola. Dissolva a farinha com um pouco de leite frio e mexa muito bem para ficar um creme sem grumos, junte o restante leite e leve para engrossar, mexendo sempre. Deixe que ferva cerca de 1 minuto e retire do lume. Junte a calda ao creme, mexendo bem e deixe arrefecer cerca de 10 minutos. Junte esta mistura pouco a pouco às gemas e verta, passando por um passador, para um tabuleiro forrado com papel vegetal (tamanho ideal cerca de 20x25 cm). Leve ao forno pré-aquecido a 250°C cerca de 10 minutos ou até que quase toda a superfície do creme tenha manchas queimadas como os pasteis de nata. Deixe arrefecer completamente (o creme terá um ar talhado depois de cozido, é normal). Junte a placa de pastel de nata fria em pedaços, à base fria e emulsione bem com uma varinha mágica. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Se gostar sirva polvilhado com canela (ou faça até camadas de gelado e canela em pó ao colocar no recipiente onde o gelado vai ser congelado) e acompanhe com mini palmiers por exemplo, para dar a ideia da massa folhada do pastel de nata.



Gelado de Dom Rodrigo

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 1 receita de doce de ovos (Aula 1)
- 25 gr de farinha de amêndoa
- 50 gr de fios de ovos
- 1 pitada de canela
- Caramelo líquido q.b. (opcional)

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Faça o doce de ovos e reserve no frio. Junte à base fria 50 gr do doce de ovos frio, mexa bem e bata na sorveteira. Faça um creme de Dom Rodrigo: Misture o restante doce de ovos com os fios de ovos, farinha de amêndoa e canela a gosto. Quando o gelado estiver pronto envolva-lhe o creme de Dom Rodrigo como preferir. Pode misturar todo, ou colocar em camadas no recipiente onde o gelado vai ser congelado (ou misturar uma parte no gelado e outra parte usar para marmorear). Se quiser intercale um pouco de caramelo líquido com o gelado e leve de seguida ao congelador.

Gelado de tarte de limão

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 1 receita de curd de limão (Aula 1)
- 1 receita de crocante de bolacha (Aula 1)

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Faça o curd e o crocante e reserve no frio. Junte à base fria 150 gr do curd frio, mexa bem e bata na sorveteira. Quando o gelado estiver pronto envolva-lhe o crocante partido em pedaços e o curd de limão de maneira a que fique marmorizado. Leve de seguida ao congelador.



Gelado de cheesecake de morango

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 100 gr de queijo creme (tipo Philadelphia)
- 100 gr de doce/compota de morango
- 1 receita de crocante de bolacha (Aula 1)
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe o queijo creme e o sal e emulsione bem com uma varinha mágica. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Faça o crocante e reserve no frio. Bata o mix na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe o crocante partido em pedaços e o doce/compota de maneira a que fique marmorizado. Leve de seguida ao congelador.

Gelado de queijo, abóbora e nozes

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 100 gr de queijo creme (tipo Philadelphia)
- 100 gr de doce/compota de abóbora
- 50 gr de nozes
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe o queijo creme e o sal e emulsione bem com uma varinha mágica. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as nozes partidas em pedaços e o doce/compota de maneira a que fique marmorizado. Leve de seguida ao congelador.



Gelado de doce de ovos e amêndoa

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 1 receita de doce de ovos (Aula 1)
- 50 gr de amêndoas torradas

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Faça o doce de ovos e reserve no frio. Junte à base fria 50 gr do doce de ovos frio, mexa bem e bata na sorveteira. Quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as amêndoas partidas em pedaços e o doce de ovos restante de maneira a que fique marmorizado. Leve de seguida ao congelador.

Gelado de arroz doce

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 3 paus de canela
- 4 tiras de casca de limão
- 4 tiras de casca de laranja
- 30 g de arroz
- 150 ml de água
- uma pitada de sal

Apesar dos ingredientes serem os mesmos que os da receita base amarela, a preparação é ligeiramente diferente. Num tacho, leve o arroz com a água e o sal a lume brando. Cozinhe até a água evaporar toda, tendo cuidado para não queimar (o arroz não precisa de ficar totalmente cozido). A este arroz junte os ingredientes de início da base que estiver a usar (leite, natas e leite em pó) e acrescente-lhe a canela, limão e laranja. Siga com a receita da base escolhida e leve ao frigorífico por 6-8 horas (sem coar). Passe por um passador para retirar as cascas e a canela. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Se gostar sirva polvilhado com canela (ou faça até camadas de gelado e canela em pó ao colocar no recipiente onde o gelado vai ser congelado).



Gelado de natas do céu

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- ½ receita de doce de ovos (Aula 1)
- 75 gr bolacha maria ralada

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Faça o doce de ovos e reserve no frio. Quando o gelado estiver pronto envolva-lhe o doce de ovos e as bolachas raladas de maneira a que fiquem marmorizados. Leve de seguida ao congelador.

Gelado de Cerelac

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 50 gr de Cerelac

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a Cerelac e emulsione bem com uma varinha mágica. Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e leve de seguida ao congelador. Por causa da quantidade de sólidos da Cerelac este gelado fica mais duro comparado com outros.



Gelado de Perna de Pau

- 1 receita de base branca (caseira ou artesanal)
- 100 gr de doce/compota de morango
- 1 receita de stracciatella de chocolate (Aula 1)- feita com chocolate negro

Siga a receita da base e leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto, retire algumas colheradas de gelado para um recipiente e, com uma colher, deixe cair fios de chocolate sobre toda a superfície – se fizer fios finos, estes devem solidificar assim que entrarem em contato com o

gelado. Mexa um pouco para quebrar os fios em pedaços mais pequenos e coloque mais gelado por cima. Repita esta operação até terminar o gelado e o chocolate. Se o gelado começar a ficar mole ou o chocolate estiver com dificuldade de solidificar, leve ao congelador por 5 minutos e continue. Envolve neste gelado o doce/compota de maneira a que fique marmorizado. Leve de seguida ao congelador.

Gelado de Kinder Bueno

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- ½ receita de pasta de avelã
- 100 gr de chocolate branco
- 50 gr de nutella
- 10-15 gr de Feulletine (opcional)
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a pasta de avelã, o chocolate branco em pedaços e o sal. Deixe repousar 2-3 minutos e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames). Leve ao frigorífico por 6-8 horas e bata na sorveteira. Faça um crocante de Nutella misturando-lhe a feulletine. Quando o gelado estiver pronto envolva-lhe o crocante de maneira a que fique marmoreado e leve de seguida ao congelador. Se preferir use apenas Nutella e/ou pedacinhos de Kinder Bueno quando for servir.



Gelado de Toblerone

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 100 gr de Toblerone
- 50 gr amêndoas torradas

- 1 pitada de sal
- Mel q.b. (opcional)

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe o toblerone e o sal. Deixe repousar 2-3 minutos e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames). Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as amêndoas partidas em pedaços e um pouco de mel (muito pouco) de maneira a que fique marmoreado. Leve de seguida ao congelador.



Gelado de Bounty

- 1 receita de gelado de coco
- 1 receita de stracciatella de chocolate (Aula 1)- feita com chocolate negro

Siga a receita do gelado de coco e quando estiver pronto, retire algumas colheradas de gelado para um recipiente e, com uma colher, deixe cair fios de chocolate sobre toda a superfície – se fizer fios finos, estes devem solidificar assim que entrarem em contato com o gelado. Mexa um pouco para quebrar os fios em pedaços mais pequenos e coloque mais gelado por cima. Repita esta operação até terminar o gelado e o chocolate. Se o gelado começar a ficar mole ou o chocolate estiver com dificuldade de solidificar, leve ao congelador por 5 minutos e continue.

Gelado de Raffaello

- 1 receita de mix de gelado de coco
- 100 gr de chocolate branco
- 50 gr amêndoas torradas

- 1 pitada de sal

Siga a receita do gelado de coco e quando o mix estiver pronto e junte-lhe o chocolate partido em pedaços e o sal. Deixe repousar 2-3 minutos e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames). Leve ao frigorífico por 6-8 horas. Bata na sorveteira e quando o gelado estiver pronto envolva-lhe as amêndoas partidas em pedaços. Leve de seguida ao congelador. Se quiser um gelado mais incrementado misture-lhe depois de pronto stracciatella de chocolate branco simples ou com feuilletine (como sugerido no gelado de Ferrero).



Gelado de Ferrero Rocher

- 1 receita de base amarela (caseira ou artesanal)
- 50 gr de Nutella
- 1 receita de stracciatella de chocolate (Aula 1)- feita com chocolate de leite
- 50 gr de avelãs torradas
- 50 gr de feuilletine ou bolachas wafer
- 1 pitada de sal

Siga a receita da base e depois de pronta junte-lhe a Nutella e o sal e emulsione com uma varinha mágica (se não tiver varinha bata com umas varas de arames). Leve ao frigorífico por 6-8 horas e bata na sorveteira. Faça um crocante de Ferrero Rocher misturando a feuilletine ou wafer e as avelãs cortadas em pedaços com a stracciatella. Quando o gelado estiver pronto envolva-lhe o crocante de Ferrero e leve de seguida ao congelador. Se quiser fazer um gelado ainda mais guloso marmoreie-lhe um pouco de Nutella depois de pronto.