



CACAU SACHA

Para 15 unidades

INGREDIENTES

COMPOTA DE MAÇÃ E LIMÃO

325g	Maçã picada
300g	Limão em pedaços
90g	Açúcar
½ un.	Fava de baunilha
c/n	Ramo de Canela
80g	Açúcar demerara
3g	Gelatina sem sabor

MOUSSE DE CHOCOLATE AMAZÔNIA 75%

270g	Chocolate Amargo Amazônia 75%
150g	Leite
600g	Creme de leite
2g	Gelatina sem sabor

CREME DE CHOCOLATE AMAZÔNIA 75%

204g	Chocolate amargo Amazônia 75%
250g	Creme de leite
250g	Leite
100g	Gemas de ovo
50g	Açúcar

STREUSEL COM NIBS DE CACAU

30g	Cacau em pó 22-24% Puro
100g	Nibs de cacau
100g	Manteiga
100g	Açúcar demerara
70g	Farinha
100g	Açúcar
100g	Avelã tostada e sem casca

MODO DE PREPARO

TINTA DE MANTEIGA DE CACAU PARA PINTAR CASQUINHAS

Para preparar qualquer tinta usamos base de manteiga de cacau + 8-10% de colorante em pó solúvel em gordura. Utilizada a uma temperatura de 32°C no compressor e assim damos o efeito desejado. Deixe cada camada cristalizar antes de aplicar outra e antes de formar as casquinhas com chocolate temperado. Uma vez feito, deixe cristalizar antes de rechear.

COMPOTA DE MAÇÃ E LIMÃO

Faça um caramelo com o açúcar branco e adicione as maçãs, a fava de baunilha, canela e raspas de limão cozinhe bem sem desmanchar a maçã. Adicione a gelatina hidratada (com 5 vezes o seu peso em água), misture bem até dissolver e reserve. À parte, prepare um caramelo com o açúcar demerara e adicione os pedaços de limões inteiros sem sementes e cozinhe por 3 minutos. Adicione à mistura anterior. Coloque em pequenas moldes de semiesfera e congele. Desenforme e reserve congelado até ser usado como núcleos.

MOUSSE DE CHOCOLATE AMAZÔNIA 75%

Aqueça o leite e adicione a gelatina previamente hidratada (com 5 vezes seu peso em água) até dissolver. Adicione-o ao chocolate derretido formando uma ganache, acerte o ponto da emulsão com um mixer de imersão. Verifique se o ganache está em 40-45°C para adicionar em 3 partes o creme de leite semibatido. Coloque o mousse em uma metade do cacau e coloque o núcleo no meio e cubra com mousse até encher. Mantenha refrigerado até o uso.

CREME DE CHOCOLATE AMAZÔNIA 75%

Aqueça o creme e o leite. À parte, bata levemente as gemas com o açúcar. Adicione metade do líquido quente às gemas e devolva toda a mistura para cozinhar a 85°C. Adicione a gelatina previamente hidratada 5 vezes o seu peso em água até dissolver. Coloque no chocolate e faça um ganache acertando o ponto da emulsão com um mixer de imersão. Encha a outra metade do cacau com creme e coloque a semiesfera da compota. Mantenha refrigerado até o uso.

STREUSEL COM NIBS DE CACAU

Processe os nibs de cacau e os polvilhe com pó dourado, reserve para adicionar ao final. Misture a manteiga, o açúcar demerara, o cacau em pó e a farinha para formar uma massa arenosa e cozinhe por 15-18 minutos a 160°C, reserve. Com o açúcar branco faça um caramelo e adicione as avelãs para preparar um praliné. Deixe esfriar e pique finamente. Misture os nibs de cacau com o pó dourado, o streusel e o praliné.

MONTAGEM

Prepare um caminho de streusel simulando a terra e no topo coloque a primeira metade do cacau com creme, em cima dele, a segunda metade com mousse. Apresente-o deixando entreaberto.

