MANUAL

DESSERT

SOBREMESAS

PRODUÇÕES DE SOBREMESAS

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO
MOUSSE DE PISTACHE
20 Porções

Ingredientes

500 g de **creme de pistache**
500 ml de creme de leite fresco (35% gordura)
6 gemas de ovo
150 g de açúcar refinado
50 ml de água (para calda de açúcar)
1 pitada de sal fino
100 g de pistache torrado e levemente triturado (para textura e decoração)

Bater o creme de leite fresco em ponto de chantilly firme, reservar gelado.
Preparar calda de açúcar: levar ao fogo o açúcar + água até atingir 118 °C (ponto de bola mole).

Preparo

1. **Pâte à bombe**: bater as gemas em velocidade alta na batedeira. Adicionar a calda de açúcar quente (em fio) até formar creme espumoso, claro e firme. Deixar esfriar levemente.
2. Incorporar o creme de pistache ao pâte à bombe.
3. Adicionar o chantilly batido, delicadamente, em 2 etapas, para não perder a aeração.
4. Misturar metade dos pistaches torrados picados.

Montagem e Congelamento

- Distribuir em formas de bolo inglês forradas com filme plástico (ou formas individuais de silicone).
- Levar ao congelador por **mínimo 6 horas** ou até firmar.

Finalização

- Desenformar, cortar em fatias grossas ou servir em porções individuais.
- Finalizar com pistaches torrados, fio de creme de pistache ou raspas de chocolate branco.
- Opcional: servir com coulis de framboesa ou morango para contraste ácido.

Tiramisù Classico

Ingredientes (20 porções / ≈ 4,5 kg final)

- 600 g biscoito savoiardi (tipo champagne)
- 8 gemas de ovo
- 200 g açúcar refinado
- 500 g queijo mascarpone
- 500 ml creme de leite fresco (batido em ponto de chantilly leve)
- 400 ml café espresso forte (frio)
- 150 ml licor de café ou Marsala (opcional)
- 40 g cacau em pó de boa qualidade (para polvilhar)

Mise en Place

1. Preparar café espresso e deixar esfriar. Misturar com o licor.
2. Bater as gemas com o açúcar em banho-maria até formar creme claro (sabayon).
3. Resfriar e incorporar o mascarpone delicadamente.
4. Adicionar o chantilly batido em 2 etapas, criando um creme leve e aveludado.

Montagem

1. Umedecer rapidamente os biscoitos no café (sem encharcar).
2. Dispor em camadas num refratário grande ou aros individuais.
    - 1ª camada: savoiardi embebidos
    - 2ª camada: creme de mascarpone
    - Repetir até completar 3 camadas, finalizando com creme.
3. Levar à geladeira por no mínimo 6 horas (ideal de um dia para o outro).

Finalização

- Polvilhar cacau em pó só na hora de servir.
- Opcional: decorar com grãos de café cobertos de chocolate.
- Em buffet, pode ser servido em travessa grande para colheradas, ou em porções individuais em taças/copinhos.

⚖️ **Rendimento Buffet:**

- Travessa de 30×40 cm → 20 porções fartas.

Torta de Chocolate em Camadas – Versão Simplificada

Ingredientes (20 porções / aro 24 cm)

Base crocante

- 200 g biscoito maisena triturado (ou sablé já pronto)
- 100 g manteiga derretida
- 20 g cacau em pó

Bolo esponja de cacau

- 3 ovos inteiros
- 90 g açúcar refinado
- 60 g farinha de trigo
- 20 g cacau em pó
- 1 pitada de sal

Mousse de chocolate

- 300 g chocolate meio amargo (60–65%)
- 150 ml creme de leite fresco
- 3 gemas
- 60 g açúcar
- 200 ml creme de leite fresco batido em chantilly firme

Ganache brilhante (cobertura)

- 200 g chocolate meio amargo
- 150 ml creme de leite fresco
- 20 g manteiga

Preparo

Base crocante

1. Misturar biscoito triturado + cacau + manteiga derretida até formar farofa úmida.
2. Forrar o fundo do aro (24 cm), prensando bem. Levar à geladeira 20 min.

Bolo esponja

1. Bater ovos + açúcar até dobrar de volume (ponto fita).
2. Peneirar farinha + cacau + sal, incorporar delicadamente.
3. Assar em forma forrada (24 cm) a 170 °C por 15 min. Resfriar.
4. Cortar disco do tamanho do aro e reservar.

Mousse

1. Derreter chocolate + 150 ml creme de leite em banho-maria.
2. Bater gemas + açúcar até esbranquiçar.
3. Misturar gemas ao chocolate derretido (morno).
4. Incorporar chantilly em 2 etapas, delicadamente.

Ganache brilhante

1. Ferver creme de leite e verter sobre chocolate picado.
2. Mexer até homogeneizar, incorporar manteiga para brilho.

Montagem

1. Base crocante → disco de bolo esponja → camada generosa de mousse.
2. Levar à geladeira por 2–3 h (ou congelar leve para firmar).
3. Cobrir com ganache em temperatura morna (35–37 °C).
4. Decorar com raspas de chocolate ou placas finas.

Finalização

- Cortar em 20 fatias triangulares.
- Texturas: base crocante, bolo macio, mousse aerada e cobertura cremosa.
- Pode ser feita no dia anterior e mantida refrigerada.

⚖️ **Rendimento:** bolo 24 cm → 20 porções fartas.

Affogato al Caffè

Ingredientes (1 porção)

- 1 bola generosa (≈ 80 g) de gelato de baunilha (ou fior di latte)
- 1 café espresso curto (≈ 30 ml), extraído na hora
- Opcional:
  - 10 ml de licor de amêndoa (Amaretto) ou café
  - Raspas de chocolate amargo ou grãos de café cobertos de chocolate
  - Biscoito cantucci ou amaretti como acompanhamento

Montagem

1. Colocar a bola de gelato em taça baixa de vidro ou xícara larga.
2. Servir o espresso **quente**, derramado sobre o gelato na frente do cliente.
3. Finalizar com raspas de chocolate ou um biscoito lateral.

Serviço em Buffet

- Pode ser oferecido em taças pequenas, com café servido em jarra térmica ao lado, para o cliente se “autoaffogar”.

- Outra opção: servir em copinhos de vidro com o café já vertido, mantendo textura cremosa e semi-derretida.

⚖️ **Rendimento Buffet (20 porções):**

- 1,6 kg de gelato de baunilha
- 600 ml de café espresso fresco (ou preparado em máquina contínua)
- Decoração a gosto (raspas, biscoitos, licores).

Strudel di Mele Classico

Ingredientes (≈ 20 porções / 2 unidades grandes)

Massa tradicional

- 500 g farinha de trigo
- 1 ovo inteiro
- 50 ml óleo neutro (ou azeite leve)
- 250 ml água morna
- 1 pitada de sal

(Pode usar massa filo como alternativa prática: 12 folhas para 2 strudel, pinceladas com manteiga derretida.)

Recheio

- 1,2 kg maçãs verdes (Granny Smith ou similares) em fatias finas
- 150 g uvas-passas pretas (hidratadas em rum ou vinho doce)
- 100 g pinoli (ou nozes/avelãs picadas)
- 100 g açúcar mascavo
- 80 g manteiga sem sal
- 100 g pão ralado (tostado em manteiga)
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- Raspas de 1 limão siciliano

Finalização

- 80 g manteiga derretida (para pincelar a massa)
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Mise en Place

1. Preparar a massa: sovar até elástica, descansar coberta por 30–40 min.
2. Tostar o pão ralado em 40 g manteiga até dourar.
3. Hidratar passas no rum.

4. Fatiar maçãs bem finas, misturar com açúcar, canela, raspas de limão, passas e pinoli.

Montagem

1. Abrir a massa muito fina sobre pano enfarinhado (quase transparente).
2. Pincelar com manteiga derretida.
3. Polvilhar pão ralado tostado.
4. Dispor o recheio de maçã uniformemente.
5. Enrolar com ajuda do pano, selar as pontas.
6. Colocar em assadeira untada, pincelar com manteiga.

Cocção

- Forno a 180 °C por 35–40 min, até dourar e crocante.

Finalização

- Servir morno, polvilhado com açúcar de confeiteiro.
- Acompanhamento clássico: **crema alla vaniglia**, **gelato alla crema** ou chantilly leve.

⚖️ **Rendimento Buffet:**

- 2 strudel grandes → ≈ 20 fatias (1 porção cada).