



Categoria Sobremesa

Estabelecimento: Lanchonete Restaurante e Pousada Catavento

Autor do prato: Fabio Gomes Figueira Camacho

Banana flambada na Cachaça

Ingredientes:

- 500 g de açúcar (para caramelizar macadâmia)
- 500 g de açúcar (para calda)
- 200 ml água (para calda)
- 300 g manteiga (sem sal)
- 15 bananas
- 30 ml cachaça (do local)
- 560 g de macadâmia caramelizada e triturada
- 1 pote (2 litros) de sorvete de creme.

Modo de fazer:

Fazer uma calda em ponto de bala para envolver a madâmia. Coloque em um tabuleiro untado e deixe esfriar por meia hora. Depois de frio triturar e reservar.

Descascar as bananas e cortar em duas partes. Fazer um caramelo e reservar. Saltear as bananas e flambar com a cachaça, passar no caramelo e empanar com macadâmia caramelizada e triturada.

Apresentação

Em um pires, coloque a banana flambada, empanada com macadâmia caramelizada. Servir com sorvete de creme e com calda quente em volta.

Para finalizar, coloque uma macadâmia caramelizada em cima do sorvete para decorar.

Tempo de preparo.

1h e 30m



Categoria Sobremesa

Estabelecimento: Food Bike Mundo Doce

Autor do prato: Cristine Lopes de Camargo

Bolo Cheesecake de Macadâmia

Ingredientes:

Massa do bolo:

180 grs de açúcar refinado

180 grs de manteiga em temperatura ambiente

2 ovos

1 pitada de sal

80 ml de leite

250 grs de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento em pó

100 grs de macadâmia triturada

Creme de cheesecake:

3 colheres de sopa de água

1/2 colher de sopa de gelatina em pó incolor

300 grs de nata

3/4 de açúcar refinado

300 grs de cream cheese

200 grs de chocolate branco picado

Ganache de chocolate:

200 grs de chocolate meio amargo

1/2 caixa de creme de leite

Crocante de Macadâmia:

100 grs de macadâmia triturada

2 colheres de sopa de açúcar mascavo



Modo de fazer:

Massa do bolo:

Forre com papel manteiga uma forma de 20 cm redonda de fundo removível.

Bata a manteiga e o açúcar na batedeira até formar um creme bem fofo e homogêneo.

Junte os ovos, um a um e bata mais um pouco. Acrescente o sal.

Acrescente o leite e a farinha de trigo. Previamente peneirada, alternadamente.

Por último acrescente o fermento.

Disponha a massa na forma e asse em forno pré-aquecido a 220 graus por aproximadamente 40 minutos, ou até que você fure o bolo com palito e ele saia limpo.

Creme de cheesecake:

Coloque a água dentro de uma panela pequena. Acrescente a gelatina em pó e reserve.

Bata a nata e o açúcar até que fique cremoso. Em seguida junte o cream cheese e bata novamente.

Derreta a gelatina no fogo baixo (por menos de 1 minuto), despeje-a no creme enquanto bate tudo.

Pique o chocolate branco e despeje no creme e misture bem.

Ganache de chocolate:

Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite. Misture bem e reserve.

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:

1 - Pegue uma forma e coloque o acetato em volta.

2 - Desenforme o bolo e arrume-o no fundo da forma.

3 - Em seguida, espalhe com uma espátula o creme de cheesecake por cima do bolo, alisando bem.

4 - Leve à geladeira por 2 horas.

5 - Cubra o creme de cheesecake com ganache e leve por mais 2 horas à geladeira.

6 - Com o bolo gelado remova o acetato.

7 - Por cima coloque o crocante de macadâmia.



Categoria Sobremesa

Estabelecimento: Refúgio

Autor do prato: Vitor Goulart Alves

Doce Quarteto

Ingredientes:

Brownie:

250g de chocolate 50%, 150g de manteiga, 300g de açúcar, 5 ovos, 150g de farinha, 70g de macadâmia.

Mousse de leite:

1 lt de leite condensado, 2cx de creme de leite, 1x de leite em pó e 24g de gelatina.

Ganache:

200g de chocolate 50%, 200g de creme de leite, 1 c/s de glucose de milho, 50g de manteiga s/s.

Praliné:

1x de macadâmia, 1x de açúcar e 1x de água.

Modo de Fazer:

Brownie – 1ª fase: bata a manteiga com as gemas e açúcar e claras, adicionar a farinha aos poucos e acrescentar o chocolate previamente derretido e a macadâmia triturada. Assar em forma untada e enfarinhada a 180ª.

Mouse – Bater todos os ingredientes no liquidificador com a gelatina previamente diluída. Levar ao refrigerador.

Ganache – Derreta o chocolate com a manteiga e adicione o creme de leite e a glucose morna.

Praliné:

Misture a água e o açúcar e leve ao fogo até o ponto de caramelo, adicione a macadâmia e despeje na tela de silicone e deixe esfriar e triture.

Montar as camadas na ordem acima.