

IGUATEMI DAILY

E-book de receitas com chocolate



IGUATEMI DAILY

Criadas pelos melhores chefs e restaurantes de São Paulo,
disponibilizadas exclusivamente na programação
#IguatemiDaily.

Continue acompanhando nossas redes sociais para
aprender a cozinhar os pratos de seus restaurantes favoritos.

ÍNDICE

Doces

04

IGUATEMI DAILY

DOCES

IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@giocozinha



MOUSSE VEGANA DE CHOCOLATE

Por Giovanna Cury



MOUSSE VEGANA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 xícara de aquafaba (o líquido de 2
latas de grão de bico ou de ervilha)
80 g de chocolate 70% de boa
qualidade
1 colher de sopa de óleo de coco

RENDIMENTO

2 porções grandes





MOUSSE VEGANA DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Abra as latas de grão de bico ou ervilha e reserve o líquido em uma tigela. Refrigere por 15 minutos até gelar bem. Enquanto isso, derreta o chocolate picado em banho maria ou no microondas, checando de 30 em 30 segundos. Espere amornar e misture o chocolate derretido com o óleo de coco.

Em uma batedeira com o batedor globo, bata a aquafaba em velocidade alta por alguns minutos até atingir o ponto de bico firme. O líquido se comporta da mesma forma que as claras de ovo e fica firme e aerado um merengue. Adicione o merengue de aquafaba ao chocolate derretido em 3 levadas, misturando com delicadeza das bordas para o centro. Mexa até incorporar totalmente o chocolate com o merengue de aquafaba, mas sempre com cuidado para não perder a aeração da mousse.

Porcione em 2 potes individuais ou ramekins e leve para gelar por 1 hora antes de servir. Se desejar polvilhe cacau em pó por cima para servir.

Por Giovanna Cury



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@ed.prado



CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

Por Eduardo Prado

GASTRONOMIA



CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

INGREDIENTES

200 ml de creme de leite fresco

500 ml de leite integral

400 g de chocolate amargo

TEMPO DE PREPARO

10 minutos

RENDIMENTO

Serve 4 pessoas



Por Eduardo Prado



CHOCOLATE QUENTE CREMOSO

MODO DE PREPARO

Ferva o creme de leite fresco com metade do leite. Vá adicionando o chocolate aos poucos, pedaço por pedaço, sempre mexendo.

Quando a mistura estiver homogênea e aveludada, acrescente o restante do leite e aqueça até a temperatura que for tomar.

Agora é só aproveitar e se deliciar com esse chocolate quente delicioso.

Para os dias de verão, essa receita se transforma em uma deliciosa sopa fria de chocolate. Para isso, ao acrescentar o restante do leite e ao invés de aquecer, deixe esfriar por completo.



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoaocaviar



ECLAIR (BOMBA DE CHOCOLATE)

Por Do Pão ao Caviar



ECLAIR (BOMBA DE CHOCOLATE)

INGREDIENTES

Massa choux:

250 ml de água

125 g de manteiga

4 g de sal

8 g de açúcar

125 g de farinha de trigo

225 ml de ovo

Recheio de chocolate amargo:

60 g de açúcar

60 g de gema de ovos

100 ml de leite

125 ml de creme de leite fresco

150 g de chocolate meio amargo

Glaçagem:

250 g de chocolate meio amargo

200 g de açúcar

30 g de cacau em pó

50 g de glucose

130 g de água





ECLAIR (BOMBA DE CHOCOLATE)

MODO DE PREPARO

Coloque a água em uma panela e junte a manteiga, o açúcar, o sal e deixe derreter. Começando a ferver, acrescente a farinha de trigo, sempre peneirando, e misture tudo até ficar um creme liso e começar a formar uma película no fundo na panela.

Leve a massa para a batedeira e acrescente os 2 ovos aos poucos, batendo com a raquete da batedeira. E para saber se a mistura está pronta, ela tem que pingar.

Coloque a massa choux dentro do saco de confeiteiro, comece a montar a massa da Eclair e leve ao forno por 45 minutos a 160 graus.

Coloque o leite em uma panela junto do creme de leite e da baunilha, levando para ferver.

Na batedeira, coloque a gema e o açúcar e bata até ficar um creme branco.

Depois entre com o leite fervendo na batedeira e bata até misturar. Na sequência entre com a mistura para a panela novamente e deixe cozinhar até atingir 84 graus, formando o creme inglês.

Separe o chocolate e entre com o creme inglês quente em cima e bata com o mixer.

Assim que o creme estiver pronto, cubra com o papel filme e leve para a geladeira por 24 horas.

Em uma panela coloque o açúcar, o cacau em pó, glucose e água e misture até derreter.

Coloque a mistura no chocolate meio amargo e bata com o mixer até ficar brilhante.

Por Do Pão ao Caviar





ECLAIR (BOMBA DE CHOCOLATE)

MONTAGEM

Coloque na massa da Eclair um bico fininho até o meio e abra um espaço no centro da massa para rechear.

Em um saco de confeiteiro, coloque o recheio e acrescente dentro das massas de Eclair.

Na sequência, coloque apenas a parte de cima da Eclair recheada na glaçagem, deixe escorrer e coloque em uma forma para levar a geladeira por 5 minutos antes de servir!



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@dopaoaocaviar



BOLO DO CHOCOLATE

Por Do Pão ao Caviar



BOLO DO CHOCOLATE

INGREDIENTES

Para a massa:

- 40 g de cacau alcalino 100%
- 1/2 xícara de creme de leite fresco
- 1/2 xícara de chocolate amargo
- 1/4 xícara de leite integral
- 1 colher de vinagre
- 180 g de farinha de trigo
- 1 colher de chá de amido de milho
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 165 g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
- 300 g de açúcar
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha
- 1 colher de chá de café coado
- 2 ovos (temperatura ambientes)
- 3 gemas (temperatura ambiente)

Para a cobertura:

- 2 xícaras de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara de chocolate amargo
- 1 colher de sopa de café coado
- Flor de sal para salpicar





BOLO DO CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 165 graus. Unte a forma com manteiga e polvilhe com o cacau. Aqueça o creme de leite e antes de levantar fervura desligue o fogo. Na sequência, despeje o creme de leite sobre o chocolate e em minutos o chocolate derreterá. Em seguida, acrescente o leite integral, o vinagre e o café, e espere amornar.

Peneire os ingredientes secos e, em uma batedeira, bata bem (por aproximadamente 5 minutos). Adicione a manteiga, acrescente o açúcar e a baunilha e bata por mais 5 minutos, e depois acrescente os ovos e gemas, de um em um. Acrescente ingredientes secos e molhados a esta massa, começando e terminando com os secos.

Em uma assadeira, coloque tudo e leve ao forno a 165 graus por aproximadamente 1 hora e espere 15 minutos para desenformar.

Para a cobertura, ferva o leite condensado em uma panela, e quando estiver bem quente, acrescente o chocolate amargo, o café coado e mexa até que fique em ponto de calda. Depois de desenformado jogue a cobertura por cima, salpique com a flor de sal e sirva!

Por Do Pão ao Caviar



IGUATEMI DAILY



GASTRONOMIA

@chocolatdujour



PETIT GÂTEAU DU JOUR

Por Chocolat Du Jour



PETIT GÂTEAU DU JOUR

INGREDIENTES

60 g de chocolate 70% cacau (6
quadrinhos da barra)
60 g de chocolate ao leite 45% cacau
(6 quadrinhos da barra)
2 ovos
¼ xícara de chá de manteiga sem sal
¼ xícara de chá de farinha de trigo
Uma pitada de sal





PETIT GÂTEAU DU JOUR

MODO DE PREPARO

Pré aqueça o forno a 180°C.

Derreta o chocolate junto com a manteiga em banho maria ou no microondas, colocando de 30 em 30 segundos até derreter.

Em uma tigela, bata os ovos com o açúcar e, na sequência, coloque a farinha e o sal, enquanto o chocolate esfria um pouco. Acrescente o chocolate derretido com a manteiga e misture. Depois deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira. Preencha as forminhas com a massa e reserve um pouco de massa para finalizar.

Acrescente um bombom ou Truffles du Jour no centro de cada forminha e depois complete com o restante da massa para cobrir o bombom.

Leve ao forno a 180°C por 8 a 10 minutos e desenforme no prato para servir.

Para finalizar, se quiser, polvilhe açúcar de confeiteiro ou cacau em pó e acrescente uma bola de sorvete de baunilha e/ou creme chantilly.

Obs: se as forminhas forem de silicone, não será necessário untar. Caso prefira usar forminhas convencionais, unte com manteiga e pó de cacau ou farinha antes de colocar a massa.



IGUATEMI **DAILY**