

BOMBOM DE AMÊNDOAS

RECHEIO – 400 G. DE CHOCOLATE MEIO AMARGO, 200 G. DE CREME DE LEITE, 150 G. DE FARINHA DE AMÊNDOAS, GOTAS DE ESSÊNCIA DE AMÊNDOAS.

PREPARO – DERRETER O CHOCOLATE E JUNTAR AOS OUTROS INGREDIENTES. MISTURAR BEM E RESERVAR ATÉ OBTER PONTO DE RECHEIO.

PARA AS CASQUINHAS – 400 G. DE CHOCOLATE MEIO AMARGO.

FUDGE DE FRUTAS SECAS AO RUM

INGREDIENTES - 500 G. DE COBERTURA FRACIONADA MEIO AMARGA, 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 1 XÍCARA DE CHÁ DE FRUTAS CRISTALIZADAS, 1 XÍCARA DE CHÁ DE PASSAS, RUM O SUFICIENTE PARA COBRIR AS FRUTAS.

PREPARO – DEIXE DE MOLHO AS FRUTAS E PASSAS NO RUM POR 30 MINUTOS. DEPOIS, ESCORRA E TRITURE AS FRUTAS. DERRETA A COBERTURA E JUNTE O LEITE CONDENSADO E AS FRUTAS TRITURADAS, MISTURE BEM ATÉ FORMAR UMA MASSA. COLOQUE EM UMA FORMA FORRADA COM PAPEL MANTEIGA E LEVE À GELADEIRA ATÉ FICAR FIRME. RETIRE, DESENFORME, CORTE E DECORE COMO DEMONSTRADO EM AULA.

BOMBOM DE QUEIJO

INGREDIENTES – 400 G. DE CHOCOLATE BRANCO, 200 G. DE CREME DE LEITE, 50 G. DE QUEIJO PARMESÃO RALADO.

PREPARO – DERRETER O CHOCOLATE E JUNTAR OS DEMAIS INGREDIENTES. MISTURAR BEM E RESERVAR ATÉ OBTER PONTO DE RECHEIO OU LEVAR À GELADEIRA ATÉ DAR PONTO DE ENROLAR.

PARA BANHAR – 400 G. DE CHOCOLATE BRANCO DERRETIDO E TEMPERADO.

OUTROS INGREDIENTES - 100 G. DE AÇÚCAR CONFEITEIRO, 50 G. DE QUEIJO RALADO.

MISTURAR BEM O QUEIJO COM O AÇÚCAR E DEPOIS DE BANHAR O BOMBOM, PASSAR NESSA MISTURA.