Sobremesas

Blogger Oficial
Fácil
74 Min.
8 Doses

PIRÂMIDE DE PROFITEROLES COM CREME DE CÔCO, NUVENS DE LIMA E CARAMELO SALGADO

INGREDIENTES

- PARA A MASSA:
- 2,5 DL DE ÁGUA
- 90 G DE VAQUEIRO SABOR A MANTEIGA
- 1 C.CHÁ (RASA) DE SAL GROSSO
- 150 G DE FARINHA C/ FERMENTO
- 4 OVOS
- 150 G DE MORANGOS FRESCOS OU CEREJAS (P/ DECORAR)
- PARA O RECHEIO:
- 1 OVO + 2 GEMAS

CONFEÇÃO

1. Ligue o forno e regule-o para os 200° C.

2. Deite na taça a água, a Vaqueiro (em pedaços) e o sal. Programe 90o C, vel. 5, durante 6 minutos.

3. Findo o programa, junte de uma vez só a farinha e misture na vel.5, durante 1 minuto.

4. Em seguida, misture na vel. 6, durante 2 mins, e entretanto vá juntando os ovos, um de cada vez, pelo orifício da tampa.

5. Transfira a massa obtida para dentro de um saco de pasteleiro (com boquilha frisada), e deixe repousar durante 15 a 20 minutos. Lave e limpe a taça e recoloque-a na base.

6. Posteriormente, num tabuleiro forrado com papel vegetal, distribua a massa em pequenos montes, separados entre si. Leve ao forno a cozer, durante 25 a 30 minutos (sem nunca abrir o forno!), até que estejam suflados e dourados. No fim, deixe o forno arrefecer completamente, e só então retire.

7. Deite na taça o ovo e as gemas, o açúcar amarelo e o baunilhado, com o acessório batedor. Misture na vel. 4, durante 1 minuto. Adicione o leite de côco e a Maizena, e volte a misturar por 30 segundos. Selecione o programa Sobremesas, a 85o C, vel. 5, durante 10 minutos.

8. Findo o programa, acrescente o côco ralado (previamente caramelizado numa frigideira, sem adição de gordura) e misture na vel.5, durante 30 segundos. Transfira então o creme para um outro saco de pasteleiro (com ponta fina), deixe arrefecer bem e depois reserve no frio, antes de usar.

9. Lave e limpe a taça e recoloque-a na base. Introduza as natas,

- 70 G DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 C.CHÁ DE AÇÚCAR BAUNILHADO
- 3 DL DE LEITE DE CÔCO
- 20 G DE MAIZENA
- 70 G DE CÔCO RALADO
- PARA O CHANTILLY DE LIMA:
- 3 DL DE NATAS FRESCAS P/ MONTAR (BEM FRIAS)
- 50 G DE AÇÚCAR EM PÓ
- 1 LIMA GRANDE (RASPA + SUMO)
- PARA O CARAMELO SALGADO:
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO
- 1 DL DE NATAS DE CULINÁRIA
- 1 C.SOBREMESA DE SAL GROSSO

com o acessório batedor, e programe na vel. 6, durante 4 minutos. Passado 1 minuto, pelo orifício da tampa adicione o açúcar em pó, a raspa e o sumo de limão, e deixe concluir o tempo, obter um creme montado e firme. Transfira as natas batidas para dentro de um saco de pasteleiro (com boquilha frisada) e reserve no frio.

10. Lave e limpe a taça e recoloque-a na base. Deite o leite condensado cozido, as natas e o sal, com o acessório batedor. Programe 60o C, vel. 8, durante 4 minutos. Transfira o caramelo para uma tigela e reserve, até arrefecer totalmente.

11. Recheie os profiteroles, com o creme de côco, através de um orifício no fundo. Reserve-os de parte.

12. Para a montagem: espalhe uma base de nata batida no fundo de um prato de serviço, e distribua por cima uma primeira camada de profiteroles. Volte a aplicar uma porção de natas, e nova camada de profiteroles, por forma a que fiquem colados uns aos outros, empilhados em pirâmide.

13. No final, decore com as restantes natas, em montes dispersos em volta. Decore aí com morangos frescos (arranjados e cortados em gomos). Por fim, verta por cima o caramelo salgado, de forma que escorra pelos lados da pirâmide.

14. Sirva fresco.