Sobremesas

MOUSSE DE CARAMELO COM NOUGATTINE

Blogger Oficial
Médio
195 Min.
4 Doses

INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO COZIDO (390 G)
- 5 FOLHAS DE GELATINA
- ÁGUA (FRIA) Q.B.
- 2,5 DL DE NATAS FRESCAS PARA MONTAR (BEM FRIAS)
- 1/2 C.CAFÉ DE SAL GROSSO
- 1 C.SOBREMESA DE VINAGRE BALSÂMICO BRANCO
- 100 G DE MIOLO DE AMÊNDOAS + AVELÃS (PARTIDAS)
- 2 C.SOPA DE VAQUEIRO LÍQUIDA
- 3 C.SOPA (CHEIAS) DE AÇÚCAR
- 1 C.SOPA DE MELAÇO/MEL DE CANA (P/ RISCAR)

CONFEÇÃO

1. Separe os ovos em gemas e claras, para tigelas distintas. Deite as claras na taça, com o acessório batedor. Bata na vel. 8 durante 5 minutos, sem a tampa de regulação de vapor. No final, obter-se-á claras em castelo bem firme. Reserve de parte. Limpe a taça e recoloque-a na base.

2. Enrole as folhas de gelatina, introduza-as num copo fundo e cubra com água fria. Aguarde 5 minutos, até que a gelatina esteja bem hidratada e macia. Escorra então toda a água do copo e reserve.

3. Deite as natas frescas na taça, com o acessório batedor. Bata na vel. 6, durante 4 minutos. Após o primeiro minuto, acrescente pelo orifício da tampa o sal e o vinagre. No final, retire as natas batidas e reserve de parte. Limpe a taça e recoloque-a na base.

4. Em seguida, deite na taça as gemas e o leite condensado cozido, com o acessório batedor. Misture na vel. 6 durante 2 minutos, para obter um creme bem liso e homogéneo.

5. Derreta a gelatina no m.o. durante 30 segundos, e de imediato adicione a gelatina líquida ao creme de leite condensado. Misture na vel. 6, durante 2 minutos.

6. Adicione as natas batidas ao creme de leite condensado e misture na vel. 5 durante 30 segundos, se necessário auxiliando com a espátula. Em seguida, acrescente ao preparado as claras batidas, e volte a misturar na vel. 5, durante 20 segundos, até que se obtenha um creme homogéneo e suflado.

7. Verta o preparado num recipiente de loiça adequado. Leve ao frio por 3 a 6 horas, até prender bem.

8. Prepare agora o nougattine: numa frigideira, deite o mix de oleaginosas partidas, adicione a Vaqueiro Líquida e leve a lume médio. Agite a frigideira com regularidade, até que comecem a alourar. Nessa altura, acrescente o açúcar e mexa, até que o mesmo comece a caramelizar. Retire o nougattine do lume e reserve, até que arrefeça e fique bem crocante.

9. Decore a mousse com riscas de melaço e o nougattine em pedacinhos por cima. Sirva à colher.