Sobremesas

MIMO DE FRAMBOESA, CHOCOLATE E LIMÃO

Receita de Fã
Médio
120 Min.
2-4 Doses

INGREDIENTES

- CHANTILLY:
- 500G NATAS MILHAFRE (AÇORES)
- 10 C. SOPA AÇUCAR
- BOLO LIMÃO:
- 3 OVOS M
- 200G AÇUCAR
- 70G MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 LIMÃO (RASPA)
- 200G FARINHA C/FERMENTO
- 1 C. CAFÉ BICABORNATO SÓDIO
- BOLO CHOCOLATE:
- 3 OVOS M
- 200G AÇUCAR
- 200G CHOCOLATE CULINÁRIA
- 70G MANTEIGA AMOLECIDA
- 250G FARINHA C/FERMENTO
- COULIS FRAMBOESA:
- 100G FRAMBOESAS
- 40G AÇUCAR
- ÁGUA A GOSTO
- TOMILHO

CONFEÇÃO

1. Na taça, com o acessório batedor, prepare o chantilly, que com as Natas Milhafre, leva 1,5 min, na vel. 7. Num prato forrado com papela vegetal e usando uma forma circular, disponha chantilly, reservando uma parte para a decoração, e alise de modo a formar um círculo (poderá fazer grande, usando uma forma de 18 a 22 cm para formar o círculo. Leve ao congelador.

2. Lave a taça, seque e com o mesmo acessório comece a preparação do bolo de limão, colocando os ovos, açucar e manteiga. Programe vel 7, 3,5 min. De seguida, adicione a raspa de limão, na mesma velocidade 30 seg. Depois adicione a farinha e bicabornato de sódio, vel. 4, 40 seg.

3. Coloque a massa numa forma quadrado forrada de papel vegetal e leve ao forno pré-aquecido a 180º até cozinhar (teste do palito).

4. Entretanto, lave e seque a taça e comece a preparar o bolo de chocolate. Derreta, na taça a 50º, acessório amassar/triturar, 2,5 min, o chocolate e manteiga. Quando terminar de derreter o chocolate adicione os restantes ingredientes do bolo e programe Pastry, P2. No final, coloque a massa num tabuleiro quadrado, forrado em papel vegetal e leve ao forno a 180º até cozinhar (teste do palito).

5. Enquanto os bolos cozem prepare o coulis de framboesa.

6. Tempere o chocolate, derretendo-o e mexendo para baixar a temperatura e temperar. Depois entorne numa folha de acetato ou papel vegetal, alise com uma espátula para ficar liso e recorte os círculos com a forma circular que escolher, antes que comece a endurecer. Leve ao frigorífico até utilizar. Em alternativa poderá fazer ganache.

7. Retire os bolos do forno e deixe arrefecer.

8. Depois de frios, usando uma forma circular, do mesmo tamanho que usou para o chantilly, corte os círculos dos dois bolos.

9. Depois monte o bolo, colocando o círculo do bolo de limão, em seguida o de chantilly que reservou no congelador, depois o bolo de chocolate, em seguida círculo de chocolate ou o ganache. Depois dispôr framboesas e chantily, por cima outro círculo de chocolate temperado ou ganache. Terminar com framboesas e chantilly.

10. Colocar o coulis de framboesa à volta do bolo, junto como o tomilho.

11. Bom apetite!