

GELADO DE NATAS COM CAMELO SALGADOS OU CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Gelado

2. Acessório batedor

3. Deixar as natas por 30 minutos no congelador.

4. Bater as natas com o acessório batedor, velocidade 6, 2 minutos. Passar para velocidade 7 por mais 2 minutos e por fim velocidade 8, 2 minutos (ficaram bem firmes).

5. Juntar o leite condensado e bater na velocidade 4 por 1 minuto.

6. Caramelo Salgado

7. Acessório batedor. Colocar na taça a manteiga aos cubos, o açúcar e o sal. Programar Velocidade 2, 60º, 4 minutos.

8. Juntar as natas na velocidade 1, 100º, 40 minutos.

9. Ganache de Chocolate

10. Colocar o acessório misturador. Colocar as natas na taça e programar 4 min, temperatura 70º, velocidade 2, para aquecer as natas. Juntar o chocolate em pedaços, esperar 1 minuto e programar 2 min, temperatura 40º, velocidade 5.

11. Pode usar-se o caramelo salgado ou a ganache. Ou os dois. Em qualquer dos casos, deixar arrefecer e verter no gelado (com um bico de pasteleiro, por exemplo) fazendo riscas. Com um palito ou um pau de espetada, fazem-se riscas transversais, para ficar com o aspecto que se vê na imagem.

12. Receita de Telma Santos

INGREDIENTES

- GELADO
- 4 PACOTES DE NATAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- CAMELO SALGADO
- 100 GR DE MANTEIGA
- SAL Q.B.
- 150 GR DE AÇUCAR AMARELO
- 1 PACOTE DE NATAS
- GANACHE DE CHOCOLATE:
- 200G DE NATAS
- 200G DE CHOCOLATE 70% CACAU

13. Receita de ganache de Helena Tomás
