



Profiteroles com molho de chocolate picante



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Chef



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



10ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Clássico



Q.b. de Gallo Piri-Piri
Original



Q.b. de Gallo Piri-Piri Extra
Forte

- 125ml de leite
- 125ml de água
- 125g de manteiga
- 1 colher de café de sal
- 150g de farinha
- 4 ovos
- 125ml de natas para bater
- 100g de chocolate culinário
- 150g de açúcar

1

Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre um tabuleiro com uma folha de papel vegetal e reserve.

2

Leve ao lume um tacho com a água, o leite, a manteiga e o sal.

3

Quando começar a ferver, retire do lume e deite a farinha, mexendo com uma colher de pau até formar uma bola.

4

Volte a colocar ao lume baixo, e mexa para que a massa fique mais seca - cerca de 3 a 5 minutos.

5

Retire a massa do tacho e coloque numa tigela, deixando arrefecer 10 a 12 minutos.

6

Junte agora um ovo de cada vez à massa, incorporando bem cada ovo na massa. Depois de tudo incorporado, coloque a massa num saco pasteleiro e faça pequenos montinhos por cima do papel vegetal.

7

Leve ao forno durante aproximadamente meia hora, retire do forno e deixe arrefecer.

8

Coloque em banho-maria o chocolate, partido em pedaços, e o Azeite Gallo Virgem Extra Clássico.

9

Mexa de modo a que fique um molho de chocolate bem brilhante, e nesse momento junte o piri-piri Original ou Extra Forte, de acordo com a intensidade pretendida.

10

Bata as natas com 50 gramas de açúcar, até obter um chantilly, e reserve por 15 minutos no frio.

11

Recheie os profiteroles com o chantilly.

12

Coloque o restante açúcar numa frigideira, e leve ao lume medio para fazer caramelo. Quando começar a ganhar uma cor dourada, retire do lume e deixe arrefecer.

13

Depois, usando uma colher, faça uns fios de caramelo em volta dos profiteroles, e acompanhe com o molho de chocolate picante.



Dicas do Chef

É a receita ideal para partilhar em casal, para celebrar uma data especial. Experimente acompanhar esta receita com morangos cortados em pedaços e marinados em açúcar, e se for do seu agrado, adicione também umas gotas de Vinho do Porto.

Produtos utilizados



Clássico

Azeite Virgem Extra



Original

Piri-Piri com Azeite



Extra Forte

Piri-Piri com Azeite

Veja também

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Tarte de limão

 Doces e Sobremesas  Demorado  Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

 Doces e Sobremesas  Médio  Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide