

# PRATOFUNDO

## Entrada — Ovo de codorna poché sobre brioche e mix de folhas jovens

### Brioche

Adaptado de Baking and Pastry: Mastering the Art and Craft

#### - Ingredientes

- 250g de farinha de trigo
- 150g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
- 2 ovos grandes
- 50mL de leite integral
- 25g de açúcar cristal
- 5g de sal
- 4,5g de fermento biológico instantâneo
- Ovo ou gema batido para pincelar (somente a gema a cor ficará mais dourada)

**Modo:** misture a farinha de trigo com o fermento biológico, reserve.

Misture os ovos, leite, açúcar e sal. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, sove bem. Junte a manteiga aos poucos até ser totalmente absorvida, sove bem. A massa ganha corpo, mas continuará mole. Transfira para um saco plástico e leve para a geladeira para descansar durante a noite (12 horas, mínimo).

No dia seguinte, retire a massa da geladeira. Modele no formato desejado, seja rápido a massa fica pegajosa. Unte uma fôrma e acomode a massa, passe o ovo ou a gema. Deixe fermentar por 1h30-2h.

Antes de ir ao forno, pincele novamente o ovo ou a gema. Leve para assar em forno pré-aquecido 190°C por 15-20 minutos ou até ficar bem dourado. Retire do forno e deixe na fôrma por 5 minutos, então, transfira para uma grade.

....

### Ovo de codorna poché

#### - Ingredientes

- Ovos de codorna (quantidade desejada)
- Filme plástico
- Azeite ou manteiga derretida
- Barbante

**Modo:** recorte um quadrado (10x10cm, aproximadamente) de filme plástico, pincele azeite sobre toda a superfície, disponha o plástico sobre um copo pequeno para fazer uma cavidade como se fosse um saco, quebre o ovo tomando cuidado para não estourar a

# PRATOFUNDO

gema, coloque sobre o plástico do lado do azeite, junte as pontas do quadrado e as bordas, amarre bem todas as parte do plástico.

Explicando via texto é difícil de visualizar, a imagem passo-a-passo facilita a compreensão:



Cozinhe em água quente para fermente por alguns segundos (~30s), rodar o saquinho formado ajuda a manter o formato. Retire da água, tempere e sirva imediatamente.

...

# PRATOFUNDO

## Prato principal – Gnocchi à La Parisienne de sálvia e tomilho com presunto cru

### - Ingredientes

- 180mL de água
- 140g de farinha de trigo
- 113g de manteiga sem sal
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (chá) de açúcar
- 4 ovos grandes
- ¼ xícara de queijo Parmesão ralado
- 1-2 colheres (sopa) de mostarda Dijon
- 15-20 folhas de sálvia
- 15-20 ramos de tomilho
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

**Modo:** peneire a farinha de trigo.

Numa panela junte a água, manteiga, sal e açúcar. Em fogo alto até entrar em leve fervura, manteiga deve estar toda derretida. Acrescente a farinha de trigo de uma vez só, mexa vigorosamente e abaixe o fogo, formará uma massa uniforme. Cozinhe por cerca de 1-2 minutos.

Retire do fogo, transfira a massa para outro recipiente se a sua panela for de fundo grosso (camada tripla), deixe esfriar por 3-5 minutos.

Volte a massa para a panela, acrescente os ovos um a um até incorporarem totalmente. A massa deve ficar cremosa e grudenta. Junte o parmesão ralado, misture para agregar totalmente.

Coloque a mostarda e as ervas picadas. Sugiro que pique as ervas somente na hora de colocar, principalmente a sálvia. Oxida rapidamente. Acerte o sal e a pimenta-do-reino.

Transfira para uma manga de confeitar com bico liso de 0,5cm de diâmetro. Neste estágio existem duas opções:

- 1) gotejar a massa diretamente sob água fervente;
- 2) formar longos cordões de massa, congelar e depois cortar.

Para salvar tempo, optei pela segunda opção. Os cordões devem ser feitos sobre silpat (tapete de silicone com trama de fibra de vidro) ou filme plástico. Faça quantos cordões a massa produzir, leve ao congelador até ficarem firmes, então, corte-os. Seja rápido nesta etapa, da mesma maneira que congela bem a massa descongela melhor ainda.

# PRATOFUNDO

Armazene no congelador a massa já picada em saco plástico até a hora de servir.

Para cozinhar, panela com bastante água quente e despeje a massa congelada aos poucos. Quando cozida, a massa sobe à superfície.

...

## **Montagem**

Numa frigideira (antiaderente facilita o trabalho) coloque manteiga ou azeite (utilizei manteiga clarificada), deixe aquecer e refogue o gnocchi recém cozido.

Monte o prato com uma porção de gnocchi e presunto cru picado. Caso deseje, espalhe algumas folhas também.

...

# PRATOFUNDO

## Sobremesa – Tartelette de chocolate amargo com farofa de nozes na especiarias

### Massa base

#### - Ingredientes

390g de farinha de trigo  
226g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)  
200g de açúcar cristal  
1 ovo  
1 colher (sopa) de extrato de baunilha  
Pitada de sal

**Modo:** bata a manteiga com o açúcar até ficar bem cremoso, junte ovo, baunilha e sal. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, mexendo o mínimo possível.

A massa ficará mole, mas firme. Embrulhe com saco plástico ou papel filme, e leve para geladeira por 30 minutos para ficar mais firme.

Abra a massa com 0,5cm de espessura e forre as forminhas de torta. Esta quantidade é suficiente para 12-18, em média.

Pré-asse em forno (pré-aquecido) em 180°C por 10 minutos.

...

### Recheio Cremoso

#### - Ingredientes

120g de chocolate amargo  
85g de manteiga sem sal  
20g de açúcar cristal  
1 ovo  
5g de amêndoas de cacau torrada e trituradas  
½ colher (chá) de café forte instantâneo

**Modo:** derreta o chocolate com a manteiga. Bata bem os dois, junte o açúcar e o café. Então, o ovo e as amêndoas.

Distribua sobre as bases pré-assadas, quantidade suficiente para 12. Caso não coloque na hora, o recheio tende a ficar mais consistente. Não tem problema, apenas divida igualmente que no forno ele derrete. Pode ser necessário antes de colocá-lo pressionar levemente a base da torta, faça isso para caber mais recheio.

Asse por 15 minutos em 180°C ou até a borda ficar dourada.

# PRATOFUNDO

...

## **Ganache quente**

### **- Ingredientes**

- 100g de chocolate amargo
- 100g de chocolate meio amargo
- 50g de creme de leite fresco (49% de gordura)

**Modo:** derreta os dois chocolates, então, acrescente o creme de leite.

O ganache deve estar quente no momento de usar, assim ele fica líquido.

...

## **Farofa de nozes na especiarias**

### **- Ingredientes**

- 50g de nozes
- 30mL (ou 3,5 colheres de sopa) de maple syrup
- 1,5 colher (chá) de canela em pó
- 1,5 colher (chá) de gengibre em pó
- Pitada de sal

**Modo:** numa frigideira (antiaderente facilita o trabalho), aqueça as nozes em fogo médio. Reserve.

Na mesma frigideira, coloque o maple syrup para aquecer. Nos primeiros sinais de fervura, acrescente as nozes, mexa bem para que todas sejam envolvidas. Junte as especiarias e sal, mexendo sempre para que o açúcar do maple açucare. O aspecto lembra o de amendoim doce.

Leve as nozes ao processador apenas para deixar em pedaços menores.

...

## **Montagem**

Com a tortinha recém saída do forno já com o recheio, coloque uma camada generosa do ganache quente. Polvilhe cacau em pó por toda superfície da torta com uma peneira e apenas em uma metade da torta coloque a farofa de nozes. Sirva imediatamente.