

RED VELVET

Ingredientes:

- 06 ovos;
- 03 xícaras de 200ml ou 420g de açúcar;
- 200g de margarina;
- 100 ml de iogurte natural;
- 01 c. de sopa rasa de leite em pó;
- 400g de farinha de trigo;
- 15g de cacau em pó;
- 01 pitada de sal;
- Corante gel vermelho natal;
- 20 g de fermento em pó.

Modo de preparo:

Coloque os ovos, o açúcar e a margarina na batedeira em velocidade alta até formar um creme esbranquiçado. Em seguida, acrescente o iogurte natural e o leite em pó e bata. Em seguida, acrescente os ingredientes secos e misture-os com um fuê.

Por fim, acrescente o corante vermelho, mas sem deixar muito escuro, pois escurecerá ainda mais depois de assar, misturando por, cerca de, 15 minutos.

Coloque em uma forma untada e coloque para assar em forno pré-aquecido a 160°.

RECHEIO DE BRIGADEIRO BRANCO

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado;
- 2 caixas de creme de leite;
- 200 g de chocolate branco

Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite condensado e creme de leite. Deixe atingir o ponto de brigadeiro para recheio. Adicione o chocolate branco.

CREME DE CHOCOLATE PLÁSTICO

Ingredientes:

- 395g de Leite condensado;
- 100g de leite em pó;
- 200ml de água (para compor a receita);
- 24g de Gelatina hidratada;
- 120ml de água (para hidratar a gelatina);
- 180g de amido de milho;
- 200g de creme de leite;
- 200g de chocolate branco;
- 150g de Chantinho Power batido (200ml de chantilly, 02 colheres de leite em pó e 1 colher de sopa de glacê real).

Modo de Preparo:

1. Prepare uma calda com o leite condensado, o leite em pó e a água;
2. À parte, faça um ganache de chocolate branco com o creme de leite;
3. Separe o amido e a gelatina hidratada e aquecida;
4. Bata a calda e o ganache no liquidificador; em seguida, acrescente o amido e bata novamente;
5. Por último, quando estiver tudo homogêneo, acrescente a gelatina dissolvida e bata para misturar bem;
6. Coloque em uma panela antiaderente e cozinhe bem;
7. Leve à batedeira e bata para ficar bem sedoso e esfriar bem.
8. À parte, bata, mais ou menos, 200 ml de chantilly, com 02 colheres de leite em pó e 01 colher de sopa de glacê real;
9. Depois do creme bem frio, vá incorporando o chantilly batido aos poucos para formar o creme chantyflex na textura que você desejar;