

# Curso Hulalá Cremes e Chantillys e Irmãos Haluli

## **Pão de ló**

12 ovos (600 g)

400 g Farinha de trigo

300 g Açúcar

20 g Emulsificante de sorvete

30 g de fermento

150 ml de água

15 ml de essência de baunilha

30 ml de óleo

1 pitada de sal

### **Modo de fazer:**

Colocar todos os ingredientes na batedeira e bater por 6 minutos em velocidade alta, colocar em assadeiras untadas e assar até ficar dourado.

## **Pudim 3 leites**

### **Ingredientes:**

1 litro de Calda Hulalá

200 g de açúcar

400 g de ovos (7 unidades)

### **Modo de fazer:**

Misture todos os ingredientes com um fouet, colocar em forminhas caramelizadas e assar em banho maria até ficar firme.

## **Sobremesa Panna Cotta (sabores)**

### **Ingredientes:**

1 litro de Hulalá Classic

1 litro de Calda Hulalá

30 gramas de Gelatina neutra

120 ml de água

Geleia de sua preferência

### **Modo de fazer:**

Colocar a gelatina na água e mexer bem para não empelotar levar ao micro-ondas por 30 segundos, misturar na calda e no chantilly em temperatura ambiente, reservar.

Colocar um pouco de geleia de sua preferência no fundo dos copinhos e colocar cuidadosamente a mistura sobre a geleia, levar para gelar por 4 horas, depois de firme, colocar outra camada de geleia sobre elas, uma pitanga de chantilly e meio morango para decorar.

## **Torta Negresco**

500 ml de Chantilly Hualá Chocolate batido

250 g de ganache de chocolate

Bolacha Negresco

**Modo de fazer:**

Misturar o hualá chocolate com o ganache de chocolate, em seguida colocar pedaços do biscoito Negresco.

Montagem da torta em aula.

**Torta Holandesa Hualá**

**Ingredientes:**

1 litro de Calda Hualá

100 g de amido de milho

200 g de leite condensado

300 g de Hualá Creme

300 g de Chantilly Hualá Classic batido

**Modo de fazer:**

Em uma panela coloque 800 ml da calda Hualá e leve para ferver, em outro recipiente coloque o restante da calda o amido e misture bem, adicione o leite condensado e o Hualá Creme, mexa bem e reserve.

Assim que a calda abrir fervura jogue os ingredientes misturados e mexa até formar um creme, depois que engrossar mexa por mais 3 minutos para sair o gosto do amido, deixe esfriar.

Depois de frio, adicione o chantilly batido.

Montagem em aula.

**Ganache de chocolate**

**Ingredientes:**

500 g de Hualá chocolate

500 g de Hualá creme

500 g de chocolate meio amargo

**Modo de fazer:**

Derreter o chocolate no micro-ondas, e acrescentar o Hualá creme com o Hualá chocolate, mexer até obter a consistência de um ganache.