



BOLO DE MOUSSE E BRIOCHE COM NUTELLA®

Bolos & minibolos | Vegetariana | Almoço | Jantar | Todo o ano

👤👤👤 | 1 hora 🕒 | 🥞🥞🥞

Dá para dois bolos de mousse e brioche;

1 bolo dá para 6 a 8 pessoas

INGREDIENTES

Praline Feuilletine

- 68 g de Feuilletine
- 119 g de praline de amêndoa
- 50 g de manteiga de cacau (derretida)
- 14 g de manteiga (derretida)

Coração de Nutella®

- 250 g de Nutella®

Mousse de brioche torrada

- 90 g de brioche torrado (cortado em cubos de 1 cm)
- 192 g de leite
- 70 g de gema de ovo
- 38 g de açúcar granulado
- 8 g de folha de gelatina
- 193 g de nata
- 12 avelãs grandes (torradas)

MATERIAL

- Tigela para mistura
- 2 esteiras de silicone
- Espátula
- Rolo da massa
- Régua
- Faca de cozinha
- Acetato e fita adesiva
- Tesoura
- Panela média
- Batedeira manual com acessório de bater
- Coador fino
- Saco de pasteleiro e ponta lisa de 1,5 cm
- 4 formas de brioche medindo 15 cm (comprimento) x 8 cm (largura) x 5 cm (altura)
- Aerógrafo com manteiga de cacau e corante

por Dominique Ansel, o Melhor Chef de Pastelaria do Mundo em 2017

PREPARAÇÃO

Forre as formas de brioche com acetato no fundo e nos lados.

Praline Feuilletine

Na tigela, junte os pedaços de feuilletine com praline de amêndoa e manteiga de cacau derretida. Mexa bem usando a colher de mistura resistente ao calor até que os pedaços de feuilletine estejam completamente cobertos.

Acrescente a manteiga derretida e misture cuidadosamente.

Usando uma espátula, transfira a feuilletine para uma esteira de silicone. Coloque uma segunda esteira de silicone por cima. Usando um rolo da massa, alise a folha de feuilletine até que tenha cerca de 3 mm de espessura.

Retire a parte de cima da esteira de silicone. Depois, usando uma régua, meça um retângulo ligeiramente mais pequeno do que 8 cm por 15 cm. Corte delicadamente um retângulo para cada bolo usando a faca de cozinha. Se for para usar mais tarde, envolver e guardar à temperatura ambiente.

Coração de Nutella®

Corte 4 tiras de acetato com cerca de 13 cm de comprimento e 7 cm de largura. São usadas duas tiras para cada bolo.

Retire duas tiras de acetato juntas ao comprimento. Dobre as duas extremidades abertas para o centro para formar um tubo com forma de coração. Cole-as.

Use um pequeno pedaço de plástico para fechar uma extremidade do tubo de acetato.

Usando um saco de pasteleiro, encha-o com Nutella®. Na vertical, coloque-o no congelador para solidificar durante várias horas até que esteja rígido o suficiente para retirar a forma.

Mousse de brioche torrada

Numa panela média em fogo médio, leve o leite a ferver. Quando ferver, retire a panela do fogo e junte os pedaços de brioche torrado ao leite. Cubra a parte de cima da panela com película aderente e deixe repousar durante 15 minutos para infundir.

Depois de o brioche ser infundido, usamos uma batedeira manual para agora misturar os pedaços de brioche torrado durante 1 a 2 minutos até estarem completamente misturados.

Coar com um coador fino para remover todos os pedaços de brioche.

Numa pequena tigela cheia com água gelada, coloque as folhas de gelatina de modo a que fiquem totalmente submersas. Isso permite que “desabrochem” e que hidratem adequadamente.

Volte a colocar o leite, agora infundido com brioche, numa panela média e leve para ferver.

Mexa o leite juntamente com o açúcar numa tigela média.

Adicione cuidadosamente o leite aos ovos, mexendo enquanto derrama. Quando tiver deitado metade do leite na mistura de ovo e este estiver temperado, deite a mistura de ovo completamente no leite que resta na panela. Em fogo médio, cozinhe a mistura de ovo e leite até que tenha alcançado os 85 °C, mexendo consistentemente. Só irá cobrir a parte de trás da colher. É agora um crème anglaise.

Retire a gelatina da água gelada, apertando-a para retirar o excesso de água. Depois, acrescente-a à mistura de crème anglaise.

Numa batedeira de balcão com o acessório de bater, bata as natas na intensidade média até chegar a um ponto suave.

Usando uma espátula, dobre as natas em três adições na mistura de crème anglaise até estar totalmente incorporada.

Quando a mousse estiver pronta, deve de ser usada imediatamente.

Montagem:

Coloque o retângulo de feuilletine na base de cada forma de brioche que já está forrada com acetato.

Encha de mousse até 1/3 transferindo-a com uma espátula e espalhando junto dos lados do acetato para evitar a formação de bolhas. Coloque-a rapidamente no congelador durante 3 minutos para deixar assentar parcialmente.

Retire o acetato do Coração de Nutella® e coloque-o no centro da mousse com a ponta do coração a tocar na base de feuilletine.

Encha o resto da mousse até cerca de 1 cm do topo da forma de brioche. Polvilhe com avelãs torradas por cima (cerca de 12 metades por bolo). Colocar no congelador para repousar ligeiramente durante cerca de 3 minutos.

Transfira parte da mousse de brioche para um pequeno saco de pasteleiro com um bico de 1,5 cm. Faça seis grandes cúpulas sobre o bolo, simbolizando as seis pequenas bolas de brioche.

Repita para o segundo bolo.

Coloque todo o bolo no congelador e deixe até solidificar. Pode demorar várias horas.

Quando estiver sólido, retirar delicadamente da forma de brioche.

Usando uma pistola pulverizadora com corante alimentar laranja e castanho e manteiga de cacau derretida, aplique ligeiramente para que pareça um brioche dourado.

Deixe o bolo temperar no freezer durante algumas horas.

Deixe o bolo à temperatura ambiente durante cerca de 15 minutos para uma textura ideal da Nutella®. Corte em fatias para servir.