

receita

“Mel da Herdade”, Cintia Koerper

MOUSSE DE MEL

Ingredientes

140gr de leite gordo
48 gr de mel da Herdade da Malhadinha Nova
2 gr de açúcar mascavado
40 gr de gemas
180 gr de natas
6 gr de gelatina

Método de preparação

Junte o leite e o mel e leve ao lume baixo, adicione as gemas e açúcar já previamente misturados e leve até aos 85°C. Adicione a gelatina hidratada, passe pelo chinóis, deixe arrefecer até aos 35°. Bata as natas e envolva tudo. Preencher em moldes de colmeias e congelar.

GEL DE EUCALIPTO

Ingredientes

100 gr de água
50 gr de eucalipto
20 gr de mel
1 gr de agar-agar

Método de preparação

Levar ao lume, ferver 3 minutos e passar no chinóis, levar ao frigorífico e bater com a varinha até obter consistência de gel.

PINHÃO FUMADO EM EUCALIPTO

Ingredientes

100 gr de pinhão
Q.b. folhas de eucalipto secas
50 gr de mel

Método de preparação

Num tabuleiro coloque o eucalipto já seco, noutro tabuleiro de furos colocar o pinhão. Com o maçarico arda o eucalipto e abafe com uma tampa, quando já não houver eucalipto a arder coloque o tabuleiro de furos já com o pinhão e tape. Reserve durante algumas horas. Num tacho torre o eucalipto e junte o mel aos poucos até caramelizar, sempre a mexer no tacho. Estenda num tabuleiro com silpat e deixe arrefecer.

SPONGE CAKE

Ingredientes

278 gr de ovos
250 gr de açúcar
150 gr de leite gordo
375 gr de farinha 55 20 gr de fermento
300 gr de manteiga

Método de preparação

Bata os ovos e o açúcar até crescer. Peneire a farinha e o fermento e envolva os ovos, junte o leite e a manteiga e estique em tabuleiros forrados com papel vegetal a 180º por 10 minutos, cortar com aro redondo do mesmo diâmetro da mousse de mel.

GELADO DE MEL

Ingredientes

1 litro de leite
300 gr de natas
70 gr de gemas
200 ml de mel
150 gr de prosorbet

Método de preparação

Aquecer o leite e as natas. Reservar. Bater as gemas e o mel. Acrescentar o leite. Levar ao lume baixo até atingir 80°. Retirar do lume e acrescentar o prosorbet. Reservar de um dia para o outro e bata na sorveteira.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO

Num prato plano, colocar um disco de aro de sponge cake. Sobre o sponge colocar a mousse de mel e preencher os alvéolos do molde do mouse com o gel de eucalipto. Polvilhar com os grãos de pinhão fumado, colocar uma queenele de gelado de mel sobre os pinhões e finalizar com mel.

Bom apetite!

M
H N

HERDADE
MALHADINHA
NOVA

Partilhe connosco o resultado final, identificando-nos @malhadinhanova