Profiteroles com molho de chocolate picante

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Chef	Elevado	A dois	4 pessoas

Ingredientes

- 10ml de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva
- Pimenta À Base de Azeite Gallo Original
- 125ml de leite
- 125ml de água
- 125gr de manteiga
- 1 colher de café de sal
- 150gr de farinha
- 4 ovos
- 125ml de creme de leite para bater
- 100gr de chocolate culinário
- 150gr de açúcar

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC. Forre uma forma com uma folha de papel vegetal, e separe.
2. Leve ao fogo uma panela com a água, o leite, a manteiga e o sal.
3. Quando começar a ferver, retire do fogo e coloque a farinha, mexendo com uma colher de pau até formar uma bola.
4. Volte a colocar no fogo baixo, e mexa para que a massa fique mais seca - cerca de 3 a 5 minutos.
5. Retire a massa da panela e coloque numa tigela, deixando esfriar 10 a 12 minutos.
6. Junte agora um ovo de cada vez à massa, misturando bem cada ovo na massa. Depois de tudo misturado, coloque a massa num saco pasteleiro e faça pequenos montinhos por cima do papel vegetal.
7. Leve ao forno durante aproximadamente meia hora, retire do forno e deixe esfriar.
8. Coloque em banho-maria o chocolate, partido em pedaços, e o Azeite Gallo Reserva.

9

Mexa de modo a que fique um molho de chocolate bem brilhante, e nesse momento junte Pimenta com Azeite Gallo, de acordo com a intensidade pretendida.

10

Bata o creme de leite com 50 gramas de açúcar, até obter um chantilly, e reserve por 15 minutos no frio.

11

Recheie os profiteroles com o chantilly.

12

Coloque o restante açúcar numa frigideira, e leve ao fogo médio para fazer caramelo. Quando começar a ganhar uma cor dourada, retire do fogo e deixe resfriar.

13

Depois, usando uma colher, faça uns fios de caramelo em volta dos profiteroles, e acompanhe com o molho de chocolate picante.

Dicas do Chef

É a receita ideal para um casal partilhar, para celebrar uma data especial. Experimente acompanhar esta receita com morangos cortados em pedaços e marinados em açúcar, e se for do seu agrado, adicione também umas gotas de Vinho do Porto.

Produtos utilizados

Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Pimenta À Base de Azeite Gallo Original

Pimenta À Base de Azeite

Veja também

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas *Demorado* *Fácil*

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide