



Pirâmide com duo de chocolate ao creme de frutas vermelhas

Chef Eloi Moreira

Célia Souto Mayor
Rua Marabá, 99, Santo Antônio. Tel (31) 3526-3132

Ingredientes:

- 500 gramas de chocolate branco cobertura.**
- 300 gramas de chocolate meio amargo.**
- 150 gramas de creme de leite UHT.**
- 300 gramas de chantilly.**
- 300 gramas de geléia de frutas vermelhas.**
- 30 gramas de Mirtilo.**
- 30 gramas de cereja com talo.**
- 20 gramas de damasco.**
- 20 gramas de açúcar de confeitiro.**

Modo de Preparo:

- 1. Bata o Chantilly antes de formar picos. Reserve.**
- 2. Derreta o chocolate meio amargo e reserve.**
- 3. Derreta o chocolate branco, e unte a vasilha que for usar.**
- 4. Deixe secar o chocolate e preencha da seguinte forma: chantilly, ganache (chocolate meio amargo com creme de leite UHT e um pouco de chantilly), e chantilly misturado levemente com a geléia.**
- 5. Faça um orifício no centro da pirâmide e coloque a geléia.**
- 6. Tampe com o creme e cubra com o chocolate branco, leve à geladeira ou freezer.**

Dicas de montagem:

Disponha da sobremesa enformada em um prato, com a calda e decore com as frutas. Peneire com o açúcar de confeitiro. Sirva gelado.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3334.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br

www.programavivercomestilo.com.br