

RECEITAS DA SOFIA

MOUSSE À CHEF

50g de manteiga
5 ovos
5 colheres de sopa de açúcar
Raspa de uma laranja

Ingredientes Arcádia (Kit 4)

200g de callets chocolate negro
10 gomos de laranja de
chocolate de leite

Arcádia

Esta receita foi elaborada pela Chef de Pastelaria Sofia Santos da Cunha. Poderá encontrar mais informações e o modo de preparação nas páginas de Instagram e Facebook da Arcádia.

Os produtos da Arcádia são elaborados apenas com matérias primas selecionadas, sem corantes nem conservantes.

RECEITAS DA SOFIA

MOUSSE À CHEF MODO DE PREPARAÇÃO:

Derreter no micro-ondas o chocolate com a manteiga.

Separar as gemas das claras.

Raspar a laranja tendo o cuidado de só tirar a parte laranja, não a branca.

Picar 7 gomos de laranja.

Bater as claras em castelo. Reservar.

Bater as gemas com o açúcar até ficar uma mistura esbranquiçada.

Adicionar a raspa da laranja e os gomos picados.

Envolver as claras com cuidado.

Colocar numa taça e levar ao frigorífico pelo menos 2 horas.
Decorar com os restantes 3 gomos de laranja.

Arcádia

Esta receita foi elaborada pela Chef de Pastelaria Sofia Santos da Cunha. Poderá encontrar mais informações e o modo de preparação nas páginas de Instagram e Facebook da Arcádia.

Os produtos da Arcádia são elaborados apenas com matérias primas selecionadas, sem corantes nem conservantes.