



Receitas
**PRAZER
SECRETO**



Profiteroles com creme de maçã da Pink Lady® e avelã

genoise de funcho de selvagem e ganache de caramelo de butterscotch.

Hannes Radeck @hannes_radeck

"A mistura subtil dos sabores oferece uma experiência aromática única e faz com que esta sobremesa seja super saborosa e gostosa com tonalidades surpreendentes"



Ingredientes

A tarte :

- 150 g de farinha T45
- 75 g de açúcar
- 75 g de manteiga mole
- 20 g de gema de ovo
- 1 colher de sopa de água

Genoise de funcho selvagem :

- 120 g de leite
- 50 g de farinha
- 60 g de açúcar
- 2 gemas de ovo
- 4 ovos inteiros
- 100 g de funcho selvagem

Creme de avelã :

- 250 g de leite
- 250 g de natas
- 75 g de gema de ovo
- 50 g de farinha de milho
- 200 g de torrão de avelã
- sal, xarope de ácer

Pérolas da Pink Lady® :

- 1 Maçã da Pink Lady
- 40 g de xarope de flor de cerejeira
- 15 g de sumo de lima

Profiteroles (cerca de 14) :

- 75 g de leite
- 75 g de água
- 110 g de manteiga
- 3 g de açúcar
- 1 g de sal
- 110 g de farinha
- 4 ovos inteiros



Ganache de caramelo :

- 100 g de açúcar
- 40 g de manteiga
- 25 g de whisky
- 150 g de pasta de coco
- 200 g de chocolate branco
- 2 g de sal

Preparação

1. Esferas de maçã da Pink Lady®

Ferva o sumo de maçã com a baunilha. Corte 1/2 maçã da Pink Lady em pequenos cubos. Engrosse ligeiramente o sumo de maçã com a goma xantana e adicione a maçã cortada em cubos. Verta em moldes esféricos e congele durante 12 horas. Quando as esferas estiverem prontas, revesta com gelatina vegetal.

2. A tarte

Faça a massa. Deixe descansar durante 2 horas e faça a base de tarte.

3. Genoise de funcho selvagem

Misture tudo até ter uma massa lisa, passe através de uma peneira. Verta para uma garrafa sifão (2 cargas) e coza no microondas utilizando copos de papel. (Potência máxima - 45 segundos).

4. Creme de avelã

Leve o leite e as natas a ferver e adicione o amido de milho diluído, coza até a mistura engrossar. Adicione com a gema de ovo. Passe na peneira. Adicione a mistura ao torrão de avelã enquanto ainda está quente, e emulsione. Coloque num local fresco (coberto) durante 3 horas, depois misture vigorosamente de novo.

5. Pérolas da Pink Lady®

Recorte as pérolas de maçã e feche-as num vácuo com o xarope de flor de cerejeira e o sumo de lima.

6. Profiteroles (cerca de 14)

Leve o leite e a água a ferver com a manteiga e o sal/açúcar. Acrescente a farinha de uma só vez e faça uma massa de choux. Misture a massa quente de choux com o ovo num robô de cozinha. Monte os profiteroles numa folha de cozedura Silpat (aprox. 25 g). Coza no forno a 160° durante cerca de 14 minutos. (Mantanha a porta do forno fechada).

7. Dica do Pink Chef

Faça um caramelo com o açúcar, depois adicione a manteiga e o whisky. Adicione a pasta de coco e sal e verta a mistura sobre o chocolate enquanto ainda está quente. Emulsione com uma varinha mágica e deixe arrefecer durante 4 horas. Utilize o ganache de caramelo para além do creme de avelã para encher os profiteroles.



Bolo de maçã Pink Lady®

com molho de caramelo de whisky



Aisling Larkin @aisling_larkin

"Esta é a minha versão moderna de uma tarte de maçã clássica! É deliciosamente e incrivelmente simples: sem mariquices!"

Preparação

Bolo de maçã

1. Pré-aqueça o forno a 200. Abra a massa e enrole sobre uma folha quadrada de papel vegetal. Recorte um círculo utilizando um grande prato (até 30 cm de diâmetro).
2. Descasque, tire o centro da maçã e fatie finamente as maçãs. Numa tigela, misture as fatias de maçã com a farinha, o açúcar e a baunilha.
3. Espalhe o recheio de maçã no centro do círculo, deixando uma borda de 6 cm em toda a volta.
4. Espalhe os cubos de manteiga por cima.
5. Dobre as bordas da massa à volta do recheio, sobrepondo-as e dobrando-as à medida que avança.
6. Pincele com ovo e polvilhe com açúcar e amêndoas em lascas.
7. Coza a 200 durante 15 minutos, depois a 180 durante 35 minutos.
8. Deixe arrefecer ligeiramente, corte e sirva com o molho de caramelo de whisky e o gelado.

Molho de caramelo ao whisky

1. Numa panela grande, aqueça o açúcar e a água e deixe ferver durante 5 minutos.
2. Não mexa, mas faça movimentos circulares com a panela até que o líquido fique um dourado claro. Retire do lume, adicione manteiga e bata até ficar liso.
3. Adicione o whisky, as natas e o sal. Continue a bater até que a mistura esteja lisa apesar do vapor e dos salpicos. Guarde num frasco de vidro esterilizado.



Ingredientes

Bolo de maçã :

- 1 massa quebrada ou massa folhada pronta a enrolar
- 4 Maçãs da Pink Lady
- 1 colher de chá de baunilha em pó
- 2 colheres de sopa de farinha
- 50 g de açúcar
- 50 g de manteiga
- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 1 punhado de amêndoas partidas

Molho de caramelo ao whisky

- 100 g de açúcar
- 60 ml de água
- 45 g de manteiga
- 30 ml de creme
- 30 ml de whisky irlandês
- 1/2 colher de chá de sal marinho



Clafouti de maçã Pink Lady®

A receita de uma avó atualizada

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"A minha avó é a minha referência na cozinha. Na casa dela, havia sempre um bolo ou biscoitos caseiros para acompanhar o café ou o lanche, como um clafouti de maçã!"

Preparação

1. Clafouti de maçã

Corte as metades da maçã em tiras finas. Guarde.

Misture vigorosamente o açúcar e os ovos. Junte farinha. Deite o leite pouco a pouco. Acrescente o pistácio.

Coloque uma folha de papel vegetal no fundo de um prato rectangular ou untá-lo com manteiga e peneire um pouco de farinha.

Espalhe a mistura no prato e coloque as maçãs um coladas as outras

Coza no forno pré-aquecido a 170°C durante 40 minutos.

Coma quente ou frio.

2. Dica do Pink Chef

Coloque algumas flores de hibisco em água quente. Ponha as maçãs dentro dela durante algumas horas, elas ficarão cor-de-rosa.

Não há flores de hibisco? Também funciona com sumo de beterraba ;-)

Ingredientes

- 30 g de farinha
- 30 g de açúcar
- 3 ovos
- 50 cl de leite
- 6 Maçãs da Pink Lady®
- Pistácios triturados» (opcional)
- Uma folha de papel vegetal



Choux de maçã Pink Lady®



María José Martínez @maria_jose_fire

"O recheio de maçã Pink Lady® é puro e muito fresco, a massa de choux dá-lhe aquela elegante crosta estaladiça e finalmente o mel dá-lhe um lado doce e poderoso. É muito viciante e só de olhar para ele, dá-lhe vontade de o devorar e gostaria de comer mais 100!"

Preparação

1. A massa de choux

Coloque num tacho a água, açúcar, sal e manteiga e ponha no lume. Deixe ferver e depois adicione a farinha. Mexa até que a massa não cole mais nos bordos do tacho. Deixe repousar durante 10 minutos e adicione os ovos um a um. Obtem uma massa homogénea, coloque num saco de pasteleiro e reserve no frigorífico. Coza a 180 °C durante 14-18 minutos, colocando a bolacha em cada choux. Não abra o forno.

2. A bolacha

Aqueça ligeiramente a manteiga até se tornar uma manteiga cremosa, depois misture com os outros ingredientes. Estenda a massa de forma muito fina. Uma dica: para cortar correctamente os discos, congelar a massa previamente estendida. Corte os discos. Reserve.

3. O recheio de maçã Pink Lady®

Derreta a manteiga numa panela e adicione as maçãs cortadas em cubos (com ou sem a pele). Deixe as dourar, depois adicione o rum e algumas gotas de limão a seu gosto. Acrescente o açúcar. Misture na Bimby Thermomix®. Encha um saco de pasteleiro e coloque no frigorífico.

4. O creme de baunilha

Prepare 75 g / 7 cl de leite com a baunilha. Numa tigela, misture todos os ingredientes com o restante leite. Em seguida, misture com o leite com a baunilha. Passe na peneira e aqueça a lume brando até engrossar. Coloque de lado no frigorífico (coberto com película aderente), espere que arrefeça e depois encha um saco de pasteleiro.

5. Montagem

Encha o choux com o recheio de maçã Pink Lady®. Decore o choux com pequenos pontos de creme de baunilha. Cobra com mel.

Ingredientes

A massa de choux
• 150 g / 15 cl de água
• 60 g de manteiga
• 5 g de sal
• 7 g de açúcar
• 200 g de farinha
• 6 ovos tamanho L

A bolacha
• 100 g de farinha
• 100 g de açúcar
• 100 g de manteiga

O recheio de maçã Pink Lady®
• 2 maçãs Pink Lady
• 20 g / 2 cl rum
• 100 g de manteiga
• 100 g de açúcar

O creme de baunilha
• 200 g / 19 cl de leite de vaca
• 40 g de gema de ovo
• 75 g de açúcar
• ¼ de uma vagem de baunilha Bourbon
• 30 g de amido de milho



Arroz doce com molho Pink Lady®

Simone Zanoni @chefzanoni_simone

"Acrescento pólen à minha receita para a tornar ainda mais original e deliciosa! Também funciona com caramelo, que é fácil de fazer em casa, para manter o lado ultra-guloso."

Preparação

1. Arroz doce

Aqueça o leite, adicione o arroz previamente enxaguado com água fria, a baunilha, cortada no comprimento, e o mel. Deixe cozinhar em lume brando durante 12 minutos. Adicione as maçãs Pink Lady®, corte em pequenos cubos de 4mm, e cozinhe por mais 2 minutos. Misture as gemas com o açúcar e termine como um creme inglês.

2. Compota de limão rápido

Corte um limão inteiro em pequenos cubos com a pele, adicione 3 colheres de sopa de açúcar, 200 ml de água e meia baunilha e cozinhe em lume brando. Uma vez cozido o limão, esmagá-lo com um pilão ou desfaça num robô de cozinha.

3. Montagem

Penha o arroz doce como um risoto num prato de grande dimensão. Decore com alguns pontos de compota de limão. Acrescente as maçãs Pink Lady® cortadas em pedacinhos e o pólen como se fosse Parmigiano. Depois polvilhe com a raspa de um limão.

Ingredientes

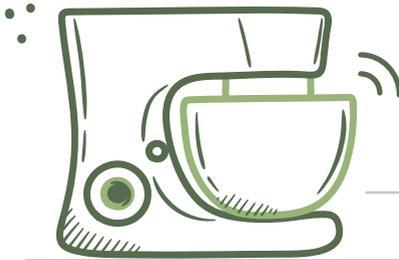
- 3 Maçãs Pink Lady®.
- 50 g de mel
- 100 g de açúcar
- 2 vagens de baunilha
- 1 l de leite inteiro cru (se possível)
- 150 g de arroz
- 2 gemas de ovo biológicos

Compota de limão rápido :

- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 meia vagem de baunilha
- 2 folhas de limão biológico

Montagem :

- 20 g de pólen



Ovo escalfado numa cama de cebola de Tropea e Pink Lady® caramelizada.



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"Adoro esta receita porque é fácil de fazer, impressionante e realmente deliciosa!"

Preparação



1. Numa frigideira antiaderente, frite a cebola num fio de azeite extra virgem. Adicione as maçãs Pink Lady® fatiadas, o açúcar mascavado e 3 ou 4 colheres de sopa de água. Coza durante cerca de 5 minutos e deixe repousar
2. Ferva a água com o vinagre numa panela alta (a quantidade de vinagre deve ser 10% do volume de água)
3. Preparar: um batedor, uma escumadeira, uma taça de água fria e um prato coberto com um papel absorvente
4. Parta o ovo numa pequena tigela e quando a água do vinagre estiver a ferver, baixe o lume e bata com uma batedor de varas para formar um redemoinho. Assim que estiver formado, despeje cuidadosamente o ovo no centro do redemoinho. Desta forma, a clara de ovo envolverá a gema.
5. Espere até a clara de ovo se tornar bastante branca, isto demora cerca de 2 minutos, depois com uma escumadeira tire o ovo muito suavemente e coloque o na tigela de água fria. Isto pára o processo de cozedura e impede que a gema coza no interior. Tire novamente o ovo com a escumadeira e coloque o sobre o prato coberto com papel absorvente.
6. Coloque a cebola Tropea e as maçãs Pink Lady® num prato e ponha cuidadosamente o ovo escalfado em cima.
7. Em seguida, adicione sal Maldon com flores de nasturtium, pimenta preta e um fio de azeite extra virgem.
8. Mesmo antes de servir, corte o ovo ao meio para que a gema saia, criando um efeito «wow»!

O contraste das cores e dos sabores vai surpreendê-lo!

Ingredientes

- 1 cebola Tropea
- 2 maçãs Pink Lady®
- 2 colheres de sopa de açúcar mascavado
- 1 ovo
- Vinagre de vinho branco
- Sal de Maldon com flores de nasturtium Pimenta
- Azeite virgem extra



Pequenos cheesecakes de maçã Pink Lady®

Laurence Bemelmans
@ascookedbyginger

"Estes pequenos cheesecakes de maçã Pink Lady®
são uma delícia doce para o início do ano!"



Ingredientes

Para a base :

- 110 g Biscoitos Maria
- 50 g de manteiga derretida

Para o crumble :

- 50 g de farinha
- 40 g de flocos de aveia
- 50 g de açúcar
- ½ colher de chá de canela
- 50 g de manteiga fria

Para o cheesecake :

- 280 g de creme de queijo à temperatura ambiente
- 90 g de açúcar
- 1 colher de chá de extracto de baunilha
- 1 ovo

Para o recheio de maçã :

- 1,5-2 Maçãs Pink Lady
- 2 colheres de chá de sumo de laranja
- 40 g de açúcar
- 1 colher de chá de canela
- 1 colher de chá de farinha de milho



Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 170°C. Esmague as bolachas Maria com um robô de cozinha. Ponha a manteiga derretida e misture bem. Coloque 9 papeis nas formas de muffin. Divida a mistura das bolachas com a manteiga entre as formas de muffin e pressione bem com uma colher de chá. Guarde no frigorífico.
2. Para o crumble, misture os ingredientes secos. Parta a manteiga em pedaços e adicione à mistura. Amasse à mão e guarde no frigorífico.
3. Para o cheesecake, misture o creme de queijo e o açúcar até ficar macio (é mais fácil de usar um batedor eléctrico). Acrescente a baunilha e o ovo e misture novamente.
4. Descasque as maçãs e corte-as em pequenos cubos. Misture-os com o sumo de laranja, açúcar e canela. Em seguida, adicione a farinha de milho e misture bem.
5. Espalhe a mistura de creme de queijo sobre a base do biscoito, depois adicione o recheio de maçã. Pressione levemente e finalmente espalhe o crumble sobre os cubos de maçã. Volte a pressionar levemente e coza durante 35 minutos.
6. Deixe arrefecer completamente nas formas, depois coloque no frigorífico durante pelo menos quatro horas. Retire da forma os pequenos cheesecakes, e sirva!



Crostata de maçã Pink Lady®



Saskia Balmaekers
@blogciaotutti

« Apaixonado da Itália e do meu Limburgo Natal, considero a deliciosa crostata o equilíbrio perfeito entre os bons bolos locais e os dolci italianos! »

Preparação

1. Misture a manteiga com o açúcar, o açúcar baunilhado, açúcar de canela, casca de limão e uma pitada de sal numa batedeira eléctrica ou num robô de cozinha. Acrescente o ovo e as gemas um de cada vez e continue a misturar até ficar cremoso.
2. Adicione a farinha, amêndoa em pó e fermento em pó e misture bem. Amasse a massa à mão até que ela forme uma bola firme. Envolva a bola de massa em película aderente e coloque no frigorífico durante pelo menos 40 minutos.
3. Pré-aqueça o forno a 180 °C. Unte com manteiga e farinha uma forma de pudim de 30 cm de diâmetro (se não tiver uma forma de pudim, também pode usar uma forma de tarte ou quiche).
4. Estenda dois terços da massa com um rolo de massa até uma espessura de 4 mm. Espalhe a massa na forma. Pressione bem os bordos. Retire o excesso de massa e pique a base da tarte com os dentes de um garfo. Coloque a forma no frigorífico.
5. Descasque as maçãs da Pink Lady, corte-as em quartos e retire o caroço. Corte os quartos de maçã em pequenos pedaços ou fatias finas. Misture com o doce de damasco, sumo de limão e açúcar e adicione algumas nozes grosseiramente picadas (opcional). Espalhe as maçãs sobre a base da tarte.
6. Estenda a massa restante até uma espessura de 4 mm. Corte a massa em tiras largas e disponha-as em cima do recheio da maçã, como uma trança. Pincele as bordas e o topo da massa com um pouco de ovo batido.
7. Coloque a crostata no forno e asse a tarte de maçã durante quarenta a quarenta e cinco minutos a 180 graus. Deixe arrefecer a crostata durante pelo menos duas horas antes de o retirar da forma. Antes de servir, polvilhe com canela ou açúcar de confeiteiro. Buon appetito!

Ingredientes

Para a massa :

- 200 g de farinha T45
- 100 g de amêndoa em pó (mas também pode moer amêndoas inteiras escaldadas, ou adicionar 100 g de farinha T45)
- 6 g de fermento em pó
- 150 g de manteiga (à temperatura ambiente)
- 130 g de açúcar
- 1 pacote (8 g) de açúcar baunilhado
- ½ colher de café de canela em pó ou açúcar de canela
- 1 ovo médio e 2 gemas de ovo
- 1 pitada de sal

Para o recheio

- Cerca de 500 g de maçãs da Pink Lady
- nozes picadas (opcional)
- 2 colheres de sopa de sumo de limão
- 2 colheres de sopa de doce de damasco
- 25 g de açúcar

Montagem :

manteiga e farinha para untar e enfarinhar a forma, 1 ovo, para pincelar a massa, canela ou açúcar de confeiteiro





Enroladinhos de Maça Caramelizados Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Ingredientes

- 175g de manteiga
- 175ml de leite
- 475g de farinha
- 275g de açúcar
- 10g de fermento de padeiro
- 1 colher de chá de canela
- 1,2 kg de maçãs Pink Lady®



Preparação

1. Aqueça 275ml de leite até que fique quente e acrescente 50g de manteiga até que esta derreta. Deixe arrefecer um pouco
2. Misture depois 475g de farinha com 50g de açúcar 10g de fermento de padeiro seco e 1 colher de chá de canela à mistura do leite e misture bem. Amasse depois a massa numa superfície enfarinhada até obter uma massa macia e elástica. Coloque numa taça, tape e deixe levedar até a massa dobrar de volume.
3. Descasque 1,2kg de maçãs @pinkladyeuropa e corte-as em cubinhos. Leve uma frigideira grande ao lume com 75g de manteiga e 150g de açúcar, junte as maçãs e deixe cozinhar cerca de 20 minutos em lume brando até as maçãs estarem macias e caramelizadas. Retire e deixe arrefecer.
4. Estique a massa até obter um retângulo com cerca de 30x40cm. Cubra depois toda a massa com o recheio de maçã caramelizada.
5. Enrole a massa como se fosse uma torta. Corte-a depois em 12 pedaços. Coloque-os num tabuleiro forrado com papel vegetal e deixe levedar mais 40 minutos. Coza-os depois no forno previamente aquecido a 180°C durante cerca de 20 minutos.
6. Prepare a cobertura de caramelo misturando 50g manteiga com 75g de açúcar e deixe caramelizar até ficar dourado. Junte depois o leite e deixe formar o molho. Reserve.
7. Quando os bolinhos estiverem prontos, retire-os e deixe-os arrefecer antes de juntar a cobertura.



Maçãs Hasselbacken Pink Lady®

e crumble com canela



Susan Mogensen
@susliving



Preparação

1. Corte quatro maçãs ao meio, retire o centro e corte-as em fatias finas, deixando a base intacta, como para uma batata Hasselbacken. Pincele com manteiga e coza a 175 graus durante 15-20 minutos.

2. Faça a massa de crumble

Cubra as maçãs com o crumble e coza durante mais 15-20 minutos num forno de 200 graus.

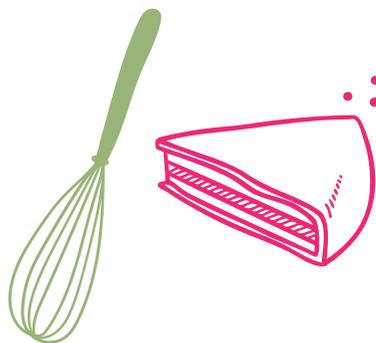
Uma vez cozinhadas, sirva com gelado de baunilha!

Ingredientes

·4 maçãs Pink Lady®

Faça a massa de crumble:

- 4 colheres de sopa de farinha de aveia
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 8 colheres de sopa de manteiga derretida (cerca de 50 g)





Folhados de maçã Pink Lady®

com gelado e batatas fritas de maçã

Nina Hermansen
@niniinis.se



Ingredientes

- 1 maçã para as batatas fritas
- 1 folha de massa folhada
- Cerca de 4 maçãs Pink Lady
- 2 pitadas de cardamomo recém moído
- 2 pitadas de canela moída
- 1 colher de chá de açúcar baunilhado
- 2 colheres de chá de açúcar
- 1 ovo

Molho de caramelo caseiro:

- 0,5 dl de creme
- 0,5 dl de açúcar granulado
- 0,5 dl xarope leve
- 1 colher de chá de açúcar baunilhado

Sirva com:

- Gelado de baunilha
- Açúcar de confeiteiro

Preparação

1. Coloque o forno a 110 graus (ou 130 graus para um forno tradicional).. Comece com as lascas de maçã. Corte a maçã em fatias finas, de preferência com um fatiador mandolim. Retire as sementes do centro da maçã. Coloque as fatias de maçã sobre um tabuleiro com papel vegetal. Coza durante 30 minutos, virando uma vez no meio da cozedura.
2. Estenda a folha de massa folhada. Dobre-a ao meio, começando pelo lado mais curto, de modo a obter duas camadas. Divida em 6 peças ligeiramente rectangulares.
3. Corte as maçãs em fatias finas, coloque algumas fatias em cada pedaço da massa folhada. Polvilhe com cardamomo recém moído (dica: moer as sementes de cardamomo com um moedor de especiarias), canela, açúcar e açúcar baunilhado. Bata o ovo e pincele as bordas da massa folhada. Coza no forno durante cerca de 20 minutos até que os bordos da massa folhada fiquem com uma bonita cor.
4. Ferva o molho de caramelo: ponha numa panela todos os ingredientes excepto o açúcar baunilhado. Ferva e depois deixe cozer em lume brando durante 15 minutos. Acrescente o açúcar baunilhado.
5. Deixe arrefecer ligeiramente os folhados depois de retirados do forno. Cobra com uma grande bola de gelado, polvilhe com açúcar de confeiteiro, regue com molho de caramelo e termine com um pedaço de maçã. Bom apetite!

