

História do Alfajor



História do Alfajor

Alfajor é um doce tradicional da Argentina, Chile, Peru, Uruguai e outros países ibero-americanos, mas originalmente criado na Espanha. O doce nasceu em Andaluzia, o nome vem do árabe al hasu e significa recheado. Não, ele não é argentino, mas merecia ser.

A história do alfajor, o doce mais tradicional da Argentina tem origem na cozinha árabe. O doce é composto de duas ou três camadas de massa, que após assadas devem ser levemente crocantes e macias, quase esfarelando, mas firmes, e com recheio de doce de leite, coberto com chocolate derretido ou polvilhado com açúcar de confeitiro.

Originalmente produzido com amêndoas, mel e avelãs, chamou-se também alaju, e chegou às ruas espanholas como alfajor. Daí para frente, sua receita sofreu várias alterações, até chegar à composição atual que usa farinha, açúcar, ovos, essência de limão e amêndoas, recheada de doce de leite e coberta de chocolate ou açúcar.

No século XVIII, em Córdoba, nos conventos e casas religiosas, mãos habilidosas preparavam entre outros doces um biscoito de formato quadrado, unidos entre si por doce de leite e cobertos de açúcar, era chamado de tableta.

O pioneiro dos alfajores argentinos foi, em 1869, D. Augusto Chammás (químico francês que chegou em 1840) que inaugurou uma pequena indústria familiar dedicada à confecção de doces e outros confeitos.

ALFAJORES ARGENTINOS

Ingredientes

Massa:

200 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar

1 ovo

2 gemas

5 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de mel
meia colher (sopa) de bicarbonato de sódio
2 colheres (sopa) de fermento em pó
meia colher (sopa) de essência de baunilha

Recheio:

1 lata de Leite Condensado.

Cobertura:

3 tabletes de Cobertura Chocolate com Leite.

MODO DE PREPARO

Massa:

1. Em uma batedeira, bata a manteiga com o açúcar, o ovo e as gemas e reserve.
2. À parte, misture a farinha de trigo, o mel, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e a essência de baunilha e junte à mistura de manteiga reservada.
3. Trabalhe bem a massa até ficar lisa e macia e deixe descansar por cerca de 30 minutos.
4. Abra a massa com um rolo entre dois plásticos-filme, deixando com espessura de 0,5 cm.
5. Com um cortador próprio, recorte círculos de cerca de 5 cm de diâmetro e arrume-os em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 8 minutos (sem dourar muito).

7. Retire do forno e deixe esfriar na própria assadeira, coberto com papel-manteiga.

Recheio:

Retire o rótulo e o excesso de cola da lata de Leite MOÇA, coloque-a fechada em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-la.

Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 20 minutos (contados após início da fervura).

Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire a lata com cuidado e deixe-a esfriar antes de abri-la.

Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Reserve.

Depois de frios, una dois discos com uma camada de doce de leite, retirando o excesso. Reserve.

Cobertura:

Derreta o Chocolate conforme as indicações da embalagem e banhe os alfajores um a um.

Coloque-os sobre papel-alumínio ou papel-manteiga e deixe secar.

DICAS:

- Se quiser, embrulhe os alfajores depois de secos, um a um, em papel celofane.
- Caso não tenha cortador apropriado, improvise com outro utensílio com medida equivalente (copo ou xícara).
- Para manter a maciez, é importante não deixar os discos dourarem demais. Caso contrário, a massa ficará ressecada, com aspecto de biscoito.

BOMBOM TENTAÇÃO DE MORANGO

Tempo de Preparo 50min

Rende 20 porções

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 400 g de chocolate para cobertura fracionada
- 20 morangos graúdos

Modo de Preparo

1. Lave os morangos deixando os talinhos
2. Seque-os bem e reserve
3. Leve ao fogo o leite condensado e a manteiga até dar o ponto de brigadeiro
4. Deixe esfriar
5. Pegue com uma colher uma porção do brigadeiro branco, abra na palma da mão, como se fosse uma coxinha
6. Coloque o morango em cima e o envolva
7. Tome o cuidado de cobrir toda a fruta
8. Coloque em cima de um papel alumínio untado para que não grude
9. Depois de feito o mesmo com todos os morangos, derreta o chocolate em banho maria ou em micro-ondas, o chocolate fracionado
10. Com o auxílio de um garfo, banhe os bombons e coloque-os em cima de uma assadeira coberta com papel manteiga
11. Leve-os à geladeira até endurecer

* Essa receita você pode variar colocando uvas ao invés de morangos.

PIRULITO TOFFE

Lista de ingredientes

Receita para 30 pessoas

Toffee:

300 g de Cobertura de Chocolate Branco

1/2 xícara (chá) de açúcar (80 g)

3 colheres (sopa) de mel (50 g)

¼ de tablete de manteiga (50 g)

½ lata de leite condensado (200 g)

•Finalização:

300 g de Cobertura de Chocolate Blend

50 g de Cobertura de Chocolate Branco

Modo de preparo

Toffee

Pique o chocolate branco em pedaços bem pequenos e regulares e reserve. Leve o açúcar ao fogo médio, mexendo constantemente, até que derreta completamente e caramelize ficando com cor marrom clara. Tire a panela do fogo e, rapidamente, acrescente o mel e depois a manteiga. Volte a panela ao fogo baixo e termine de derreter a manteiga. Adicione o chocolate picado e o leite condensado. Cozinhe, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Unte um prato com manteiga e coloque o toffee ainda quente. Deixe esfriar até firmar.

Quando o toffee estiver frio, corte-o com uma faca em pequenas porções e, com o auxílio das mãos, modele bolinhas. Espete um palito em cada bolinha e deixe firmar na geladeira por 15 minutos.

Finalização

Pique 200 g do chocolate blend em pedaços pequenos e regulares e os outros 100 g em pedacinhos bem menores. Derreta os 200 g do chocolate em

refratário limpo e seco no micro-ondas em potência média, por cerca de 2 minutos, mexendo suavemente na metade do tempo até que o chocolate esteja derretido por completo. A temperatura deve ser 40-45°C e fiquem pedaços sem derreter. Para fazer a têmpera do chocolate derretido, acrescente os 100 g restantes do chocolate, aos poucos, mexendo constantemente de forma delicada. Ao final da têmpera, o chocolate deve estar totalmente derretido e a temperatura final deve ser 31°C. Mergulhe o pirulito no chocolate e dê algumas batidas sobre o próprio chocolate para eliminar os excessos e tornar o banho mais fino e uniforme. Espete o palito do pirulito em uma placa de isopor. Leve À geladeira por cerca de 5 minutos ou até secarem. Enquanto isso, pique o chocolate branco em pedaços pequenos e regulares e derreta-o no microondas em potência média por 1 minuto. A temperatura, nesse momento, deve estar entre 40-45°C e o chocolate deve estar completamente derretido. Passe para um refratário limpo e seco e apoie sobre uma vasilha com água fresca. Mexa o chocolate delicadamente e sem parar até que atinja a temperatura de 28°C. Passe para um cone de papel-manteiga e decore os bombons fazendo riscos ou pequenos espirais. Quando secar, embrulhe com celofane e fita.

Dica

Para fazer o cone de papel manteiga, divida na diagonal um quadrado de papel manteiga. Você poderá fazer dois cones com esse material. Pegue um dos triângulos e sobreponha as pontas, de modo a obter um formato de cone. Dobre a ponta da borda para que o cone não desmanche. Depois que preencher o cone com chocolate, corte a ponta regulando o tamanho que for usar.

TORTA HOLANDESA NO POTINHO

INGREDIENTES:

Base

1 Pacote e Meio de Bolacha/Biscoito Maisena (aprox. 600 gramas)

250g de Margarina Derretida

Creme

500ML de Creme de Leite Fresco o

395ML/1 Lata de Leite Condensado

1 Envelope de Gelatina Incolor Dissolvida na Agua Morna.

Ganache

220g de Chocolate Meio Amargo

1 caixinha de creme de leite

220g de Chocolate Ao Leite o Bolacha/Biscoito Calypso para Decorar.

COMO FAZER TORTA HOLANDESA NO POTINHO

Modo de Preparo

1. No liquidificador ou processador, triture todo o biscoito e em seguida misture com a margarina em temperatura ambiente, fazendo uma massa. Reserve
2. Bata o creme de leite fresco (bem gelado) até triplicar o volume. Depois apenas incorpore o leite condensado e leve para gelar por alguns minutos
3. Enquanto isso, prepare a gelatina sem sabor conforme as instruções da embalagem e em seguida misture com o creme da geladeira.
4. Ganache: Derreta o chocolate no microondas ou em banho maria e misture com o creme de leite até ficar formar um creme.

Montagem:

5. Espalhe e pressione a massa no fundo do pote, de maneira que ele fique todo forrado. Espalhe uma camada de creme e leve ao congelador por 10 minutos.
6. Retire e coloque uma camada de ganache. Volte para o congelador por mais 5 minutos
7. Finalize colocando o biscoito Calypso por cima do pote.

BOMBOM DE CREME

Ingredientes:

Para fazer o bombom de creme você precisará dos seguintes ingredientes:

- 350 gramas de chocolate amargo ou meio amargo (para a casquinha)
- 1 lata (395g) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher de (chá) de farinha de trigo
- 1 gema (peneirada)

Modo de fazer

1° Coloque em uma panela de fundo grosso o leite condensado, a margarina, a farinha de trigo e a gema, depois misture bem todos os ingredientes. Em seguida leve ao fogo baixo.

2° Misture o recheio o tempo todo, até que comece a desgrudar da panela. Quando começar a desgrudar da panela, retire-o do fogo e deixe esfriar.

3° Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

4° Em seguida preencha as cavidades da forminha com o chocolate derretido. Vire-a sobre a vasilha e deixe até que o chocolate tenha parado de escorrer/pingar.

5° Retire o excesso de chocolate que está na forminha com o auxílio de uma espátula. Depois leve para a geladeira por aproximadamente 5 minutos para a casquinha cristalizar.

6° Agora chegou a hora de rechear! Utilize um saco de confeitar ou pequenas colherzinhas para preencher as cavidades das forminhas com o recheio.

7° Quanto terminar de rechear, cubra o recheio com uma fina camada de chocolate e leve mais uma vez à geladeira para a cristalização final.

8° Retire os bombons das forminhas com cuidado, depois de 60 minutos fora da geladeira, eles já estarão prontos para ser embalados.

