MOUSSE DE CAMBUCI COM GANACHE DE CHOCOLATE

**Orientações iniciais:**

* Leia ATENTAMENTE **toda** a receita antes de iniciar qualquer procedimento e planejem a divisão das tarefas para otimizar o tempo
* Higienize todos os alimentos que necessitarem de higienização como frutas, folhas, legumes e vegetais

| **MOUSSE DE CAMBUCI COM GANACHE DE CHOCOLATE**  INGREDIENTES- MOUSSE   * 2 latas de creme de leite sem soro * 2 latas de leite condensado * a mesma medida de polpa de cambuci, já descongelada   INGREDIENTES- GANACHE   * 340 gramas de chocolate meio amargo * 200 gramas de manteiga sem sal * 2 colheres de chá bem cheias de xarope de milho   MODO DE PREPARO: MOUSSE   1. Para retirar o soro das latas de creme de leite, retire-as do congelador e faça dois furos pequenos na tampada lata. Em seguida, basta virar a lata, fazendo todo o soro escorrer pelos dois furinhos. Assim que todo o soro sair, termine de abrir a lata normalmente 2. Bata todos os ingredientes no liquidificador. 3. Separe em 8 recipientes de vidro e leve imediatamente para gelar. 4. Deixe gelar por no mínimo 15 minutos no congelador.   MODO DE PREPARO: GANACHE   1. Coloque todos os ingredientes em um bowl e leve para derreter em banho-maria, mexendo constantemente com uma espátula. 2. Quando estiver tudo derretido e homogêneo, retire do banho-maria, e mexa por mais ou menos 1 minuto para amornar a ganache. 3. Distribua em cima dos recipientes escolhidos e leve para gelar. |
| --- |

**Orientações finais:**

* Toda a louça (utensílios e equipamentos) utilizados em aula devem ser lavados e guardados nos locais onde foram retirados.
* As bancadas devem ser higienizadas com água e sabão e álcool.
* Os aventais recebidos devem ser devolvidos ao laboratório no final da aula.