COPINHO DE ARROZ BASMATI E MOUSSE DE MORANGOS COM NUTELLA®

Mousse | Sem glúten | Almoço | Jantar | Todo o ano | Banquete

| 1 hora |

aprox. 10 un. - 150 g de Nutella

INGREDIENTES - ARROZ DOCE

- 315 g de leite
- 38 g de açúcar refinado
- 1/2 vagem de baunilha
- 1,5 g de sal
- 2 g de casca de limão raspada
- 13 g de manteiga
- 75 g de arroz Basmati

INGREDIENTES - CREME DE PASTELEIRO

- 125 g de leite

- 30 g de açúcar refinado
- 12 g de farinha
- 2 gemas de ovo
- ½ vagem de baunilha
- uma pitada de sal

INGREDIENTES

- 150 g de morangos
- 15 g de açúcar refinado
- 3 gotas de sumo de limão
- 1 g de gelatina

MODO DE PREPARAÇÃO

Ponha o leite a ferver com a baunilha, a casca de limão, o açúcar, o sal e a manteiga. Adicione o arroz e cozinhe (no entanto deve ficar al dente).

Retire a panela do lume e deixe arrefecer. Cubra com película aderente (sobre a mistura) e coloque-a no frigorífico.

MODO DE PREPARAÇÃO

Ponha o leite a ferver com a baunilha e o sal.

Misture as gemas de ovo com o açúcar e a farinha e adicione à panela.

Volte a colocar ao lume para ferver, mexendo sempre e depois deixe cozinhar durante um minuto.

Retire do lume e cubra com película aderente (sobre o líquido). Deixe arrefecer.

Misture o creme e o arroz e coloque uma pequena quantidade (cerca de 30 g) em pequenos copos (3 cm de diâmetro, 6 cm de altura).

Deixe repousar no frigorífico durante algumas horas.

ESPUMA DE MORANGO

É necessário um sifão.

MODO DE PREPARAÇÃO

Lave os morangos e seque-os bem. Triture-os, peneire-os cuidadosamente para retirar todas as sementes que possam obstruir o sifão.

Retire uma parte dos morangos triturados e aqueça ligeiramente. Adicione 3,5 g de gelatina (depois de a molhar e de escorrer o excesso de água), assegurando que se dissolve totalmente.

Adicione imediatamente esta mistura quente aos restantes morangos frios. Verta para o sifão com a ajuda de dois cargas.

Reserve o resto no frigorífico durante cerca de duas horas, depois use.

MONTAR AS VÁRIAS PARTES

Pegue nos copos com o arroz.

Coloque em cada um 15 g de Nutella (usando um saco de pasteleiro).

Imediatamente antes de servir, adicione 12/13 g de espuma de morango com a ajuda do sifão.

NUTELLA® é uma marca registada da Ferrero SpA. O uso do produto NUTELLA® na elaboração de outros produtos não confere automaticamente o direito de uso da marca registada NUTELLA®. No entanto, esse uso é autorizado pela Ferrero SpA nos limites e condições estabelecidos no documento disponível na secção "USO DA MARCA REGISTADA NUTELLA®".