

Cap

CHEF CRISTINA HAALAND

Um talento dedicado a ensinar a arte de cozinhar.

A chef Cristina Haaland, apaixonou-se por gastronomia quando foi morar em Paris. Acompanhando seu marido a trabalho, decidiu estudar arte culinária para conhecer os pratos da cozinha francesa e incrementar seus pratos no dia a dia.

Foi na famosa Escola Le Cordon Bleu que ela aprendeu as grandes técnicas culinárias e se apaixonou ainda mais pela arte de cozinhar, colecionando deliciosas receitas clássicas que até hoje a inspiram a criar novidades.

Voltando ao Brasil, em São Paulo, decidiu aperfeiçoar seu conhecimento, ingressando na Faculdade de Gastronomia Anhembim Morumbi, onde se formou em 2004. Inicialmente trabalhou no Restaurante Supra de Mauro Maia e pode viver o dia a dia de uma cozinha profissional e a oportunidade de aprimorar seu talento nato.

Posteriormente investiu num buffet próprio, mas percebeu que as pessoas eram ávidas por conhecer suas receitas e passou a dar aulas em sua casa pois era sempre gratificante ver o retorno positivo

12 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

33 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

das pessoas que reproduziam os seus pratos. Só parou com as aulas quando veio a pandemia. Resolveu criar a sua rede social no Instagram muito pela vontade de transmitir conhecimento para todos que desejavam aprender. O seu jeito único de ensinar receitas deliciosas, de fácil preparo e com um toque de elegância, cativou as pessoas e, de receita em receita, a chef foi ganhando cada vez mais seguidores trocando deliciosas experiências culinárias.

Todas as receitas apresentadas são preparadas por ela, as fotos e vídeos acontecem em sua própria cozinha durante o preparo de almoços e jantares para a sua família ou amigos. Além disso, ela faz questão que as receitas gravadas somente sejam divulgadas no Instagram após a aprovação de todos que a experimentaram.

Ao visitar restaurantes brasileiros e de outros países, passou a compartilhar também vídeos de entrevistas com receitas de chefs de restaurantes renomados tornando ainda mais atraente o conteúdo para os interessados em gastronomia.

“Especialmente na pandemia a procura e interesse por receitas multiplico, tanto por donas de casa como também por cozinheiros profissionais. Entendi verdadeiramente a importância de compartilhar esse conhecimento com as pessoas. É uma forma de inspirá-las a valorizar a boa alimentação e curtir os encantos da cozinha, seja fazendo uma simples entrada ou um prato mais sofisticado. Cozinhar é um ato de amor”, reforça.

Além de sua página no Instagram a chef Cristina também lançou seu projeto de Temporada de Receitas com temas variados no Youtube. A primeira delas está no ar, de receitas fáceis e rápidas. E o melhor, é tudo gratuito! É só colocar o avental e fazer as receitas tentadoras! Bom apetite!

@chefcristinahaaland
https://chefcristinahaaland.com.br/
www.youtube.com/chefcristinahaaland

13 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

34 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

Veja 10 receitas da Chef Haaland tratadas exclusivamente para a revista Cantinho do Chef.

RECETAS Cristina Haaland

DRINK SANGRIA

MODO DE PREPARO

- Misturar o vinho, a soda limonada, suco de laranja e licor. Adicionar as frutas fatiadas e deixar na geladeira.
- No momento de servir colocar bastante gelo na jarra e também em cada copo. Cheers!

INGREDIENTES

PARA 8 DRINKS:

- 1 garrafa de espumante ou vinho rosé
- 1/2 xícara suco de laranja doce (2 laranjas)
- 1 lata de soda limonada
- 1/4 xícara de licor de laranja
- frutas: 250g morangos, 150g uvas sem sementes, 20 ameixas, todos fatiados para decorar os copos

36 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

37 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

APERITIVO DE BURRATA COM RÚCULA

INGREDIENTES

25 FATIAS DE BAGUETE:

- 1 baguete
- 150g burrata
- 1 maço de baby rúcula
- suco e raspas de 1/2 limão siciliano
- azeite de oliva
- flor de sal

MODO DE PREPARO

- Preaquecer o forno a 180 °C. Fatiar a baguete, colocar as fatias em uma assadeira e regar as fatias com azeite.
- Colocar no forno por 10 minutos ou até ficarem bem douradas. Depois deste tempo retirar do forno e regar com mais um pouco de azeite.
- Cortar com as mãos a burrata e ir colocando em cima de cada fatia de pão.
- Temperar a rúcula com azeite, suco de limão siciliano e sal. (Se as folhas forem grandes cortar grosseiramente com as mãos).
- Colocar a rúcula (2 a 3 folhas por fatia) por cima da burrata e polvilhar tudo com raspas de limão siciliano feitas na hora. Servir imediatamente.

IDEIAS PARA QUEM QUER SUBSTITUIR A RÚCULA: agrião baby, manjericão ou mesmo ervas frescas misturadas e temperadas como salada.

38 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

39 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

ROSAS DE ABOBRINHA COM SALMÃO

INGREDIENTES

16 ROSAS TAMANHO MÉDIO:

- 1 pacote massa folhada laminada Arosa
- 2 mini abobrinhas
- 120g salmão defumado congelado
- 80g cream cheese

MODO DE PREPARO

- Preaquecer o forno a 160 graus. Passar as abobrinhas no mandolim bem finas. Reservar. Deixar descongelar o salmão e cortar em tiras de 1cm de largura. Reservar.
- Abriar a massa folhada na bancada enquanto ainda está terminando de descongelar (senão fica muito mole para trabalhar). Passar o rolo delicadamente e abriar um pouco mais a massa para ficar mais fina.
- Cortar tiras de 6cm de largura e dividi-las ao meio. Passar cream cheese na metade de cima de cada pedaço de massa. Por cima do cream cheese intercalar as fatias de abobrinha. Por cima da abobrinha colocar uma fatia de salmão.
- Enrolar as rosas e colocar em uma forma para muffins (ou forma para empadas, ou outra que couber). Levar ao freezer por 15 minutos. (Você pode deixar congelada e fazer o dia que quiser).
- Assar em forno preaquecido a 160 graus Celsius por 30 minutos ou até a massa estar dourada. Não pode ser forno muito alto senão a abobrinha queima antes de a massa assar. Tirar e servir.

40 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

41 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

HOMUS

INGREDIENTES

PARA 2 XÍCARAS DE HOMUS:

TAHINE:

- 120g gergelim branco NÃO torrado
- 50g (3 colheres sopa) óleo de coco

HOMUS:

- 350g (1 1/2 lata) grão-de-bico já cozido (separar a água)
- 1/4 xícara tahine
- suco de 1 limão tahiti (3 colheres de sopa)
- 1/2 colher de sopa azeite
- 4 dentes de alho assados
- pitada de sal
- água (usei a água da lata) o quanto baste para ficar cremoso

TORRADAS:

- 6 fatias de pão sírio médio cortadas em 4 partes
- 1 colher sopa azeite oliva
- pitada de sal
- pitada de zaatar

FINALIZAR:

- 150g tomates cereja cortados em 4 partes
- 1 pepino cortado em cubos médios
- 1/4 cebola roxa picada
- apáprica doce
- azeite oliva
- cebolinha picada

MODO DE PREPARO

- Cortar a ponta de uma cabeça de alho, colocar em cima do papel alumínio, regar com azeite, fechar bem e levar ao forno por 1 hora a 180 graus C. Reservar.
- TAHINE: colocar o gergelim em uma frigideira o fritar no fogo médio até dourar e soltar o aroma, mexendo sempre (5 min). Colocar direto no processador, adicionar o óleo e bater até ficar uma pasta. Reservar.
- Acrescentar a água das latas e reservar. Retirar a pele de todos grãos-de-bico. Colocar no liquidificador (ou processador) adicionar o suco de limão, o tahine, azeite oliva, sal e alho. Ir colocando a água da lata até atingir uma consistência cremosa.
- Colocar o homus no prato de servir, regar com um fio de azeite, polvilhar páprica doce e colocar os tomates, pepino e cebola por cima. Polvilhar de cebolinha picada.

O LÉO DE COCO pode ser substituído por óleo de canola ou girassol. Você pode usar o tahine pronto se preferir.

42 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

43 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

TABULE DE QUINOA E ATUM FRESCO

INGREDIENTES

PARA 12 COPINHOS (DE PINGA) OU UMA SALADA PARA 8 PESSOAS:

TABULE DE QUINOA:

- 1 xícara quinoa
- 3 tomates sem sementes picadinhos
- 1/2 pepino japonês sem casca picadinho
- suco de 1 limão siciliano
- 2 colheres sopa salsinha picada
- 2 colheres sopa hortelã picada
- 2 colheres sopa azeite oliva
- sal a gosto

ATUM:

- 600g atum fresco
- 3 colheres sopa azeite oliva
- 10 gotas de pimenta
- Tabasco
- sal a gosto

MODO DE PREPARO

- Deixar a quinoa de molho em água fria por 30 minutos. Em seguida cozinhar por 5 minutos em água fervendo. Passado este tempo, escorrer e passar na água fria para parar o cozimento. Escorrer bem e reservar.
- Acrescentar na quinoa os tomates e o pepino picados, as ervas, o suco de limão, azeite e sal. Reservar.
- Cortar o atum em quadradinhos (mantar em cima de um bowl com gelo). Temperar o atum já em cubinhos com o azeite, Tabasco e sal.
- Montar os copinhos colocando na quinoa por baixo e o atum em cima e servir imediatamente.

SE PREFERIR FAZER UM PRATO ÚNICO, montar do mesmo jeito usando o aro de uma forma de fundo removível e decorar com folhas de mini alface e tomatinhos à volta. Lembre-se de que o atum está cru, precisa ser mantido na geladeira e uma vez montada a salada, servir imediatamente.

44 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

45 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

COUVE-FLOR NA MASSA FOLHADA

INGREDIENTES

PARA 6 PESSOAS:

- 1 couve-flor média
- 2 pacotes de massa folhada laminada Arosa
- 600g cogumelos tipo Portobello
- 25g cogumelos porcini secos
- 1 cebola roxa picada
- 2 dentes de alho amassados
- 2/3 xícara nozes picadas
- 100g queijo cremoso Catupiry
- raspas de 1 limão siciliano
- 1 colher sopa de vinagre
- 1/2 colher sopa tomilho fresco
- sal e pimenta-do-reino
- noz-moscada a gosto
- 1 ovo misturada com garfo para pincelar

MODO DE PREPARO

- Retirar os 2 pacotes de massa folhada do congelador e deixar fora por 15 min. Depois deste tempo levar para a geladeira. Preqaer o forno a 180 graus C.
- Lavar a couve-flor e deixar de molho em água com vinagre por 15 min. Lavar e colocar em uma assadeira. Regar bem a couve-flor com azeite e colocar sal e pimenta-do-reino. Levar ao forno preaquecido por 30 min. Retirar e deixar esfriar.
- Colocar 1 1/2 xícara de água fervente em cima dos cogumelos secos. Deixar de molho por 15 min. Depois deste tempo, picar os cogumelos (reservar a água para outro uso, pode congelar).
- Lavar os cogumelos frescos com papel toalha. Cortar cada um em quatro e colocar no processador até ficar bem picados. Reservar.
- Fritar a cebola em panela com azeite. Adicionar o alho e fritar mais 2 min. Adicionar os cogumelos frescos picados e deixar em fogo médio até secar a água que se forma. Neste momento adicionar os cogumelos secos picados, mexer. Adicionar as nozes, o vinagre, tomilho e raspas de limão. Mexer. Adicionar o queijo cremoso, mexer para incorporar e desligar o fogo. Adicionar sal, pimenta-do-reino e noz-moscada. Verificar os temperos e deixar esfriar. Manter na geladeira, pode ser preparado com antecedência.
- Colocar uma folha de massa em uma assadeira. Colocar a couve-flor em cima e cortar o restante da massa. Espalhar com uma espátula a mistura de cogumelos por cima da couve-flor. Cobrir a couve-flor com a outra metade da massa folhada. Aguardar bem embaixo para fechar e moldar a couve-flor. Cortar com uma faca em torno e retirar o excesso de massa. Passar o ovo (claro e gema misturados com garfo) com pincel em cima da massa.
- Abriar as aparas da massa na bancada e fazer cortes com a faca conforme vídeo do site. Colocar esta massa recortada com cuidado por cima da massa da couve-flor para fazer uma decoração. Fechar toda volta usando um garfo (como pastel). Pincelar com o ovo misturado. Assar no forno preaquecido por 40 min ou até estar bem dourado. Servir.
- SE PREFERIR NÃO FAZER A MASSA recortada para decorar, fica bonito polvilhar de gergelim preto por cima da massa antes de assar. Para quem não gosta de cogumelos, outro opção seria fazer com alho-porri bem picadinho no lugar dos cogumelos.

46 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

47 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

RATATOUILLE

INGREDIENTES

PARA 6 PESSOAS (PANELA DE 25CM DE DIÂMETRO):

- 1 lata tomate pelado em cubos
- 1/2 cebola picada
- 1 dente de alho picado
- 1/2 pimentão amarelo em cubos pequenos sem sementes
- 1/2 pimentão vermelho em cubos pequenos sem sementes
- manjeriçã fresco
- 1 berinjela (cortar no sentido comprimento e fatiar fino)
- 1 abobrinha verde fatiada fino
- 1 abobrinha amarela fatiada fino
- 3 tomates fatiados finos

MOLHO:

- 4 colheres sopa azeite oliva
- 1 colher sopa tomilho fresco
- 1 colher sopa alecrim fresco
- sal e pimenta-do-reino

MODO DE PREPARO

- Preaquecer o forno a 180 graus C. Fatiar os legumes. Reservar. Colocar um fio de azeite na panela quente e fritar a cebola até murchar. Adicionar o alho e fritar mais 2 minutos. Adicionar os dois tipos de pimentão e mexer por 4 minutos.
- Adicionar o tomate da lata, e manjeriçã. Deixar apurar 3 minutos e desligar o fogo.
- Fazer os conjuntos com uma fatia de cada tipo dos legumes (berinjela, abobrinhas, tomate) e colocar por cima do molho, intercalando um do lado do outro por toda volta da panela e no centro.
- Misturar os ingredientes do molho (azeite, ervas, sal e pimenta-do-reino) e regar todo Ratatouille.
- Tampar a tampa (ou cobrir com alumínio) e levar ao forno a 180 graus C por 40 minutos.
- Retirar a tampa (ou papel alumínio) e deixar mais 20 min até começar a dourar. Servir imediatamente.

48 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

49 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

ARROZ COM PINHÃO E BRÓCOLIS

INGREDIENTES

PARA 4 PESSOAS:

- 1 xícara de arroz normal tipo 1
- 1 xícara de pinhão (180g) cozido e cortado em rodelaas finas
- 1 xícara (135g) de bacon cortado em cubos pequenos
- 1/4 cebola roxa picadinha (1 xícara)
- 2 dentes de alho amassados
- 1/2 maço de brócolis
- 1 colher café bicarbonato de sódio
- 2/3 xícara (100g) de queijo coalho cortado em cubos médios
- sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

- Cortar o brócolis (talo e floretes) bem cortadinho. Reservar. Cozinhar uma xícara de arroz com 1 dente de alho amassado e 2 1/2 xícaras de água e sal. Deixar pronto e reservar.
- Colocar o bacon em uma frigideira e deixar bem dourado. Fritar mexendo sempre por 3 minutos até soltar a gordura e estar bem dourado.
- Enquanto faz o preparo do bacon, aquecer uma frigideira antiaderente e colocar o queijo coalho para dourar. Ir virando ele para dourar de todos os lados. Reservar.
- Adicionar a cebola, mexer 2 minutos e adicionar o alho. Assim que o alho fritar, colocar o pinhão cortado em rodelaas, adicionar sal e pimenta-do-reino e em seguida colocar o brócolis cru cortadinho. Adicionar a manteiga e mexer até derreter por completo.
- Adicionar o arroz já cozido, mexer bem e colocar por cima o queijo coalho frito. Servir em seguida.
- PINHÃO NA CASCA deve ser cozido 30 minutos na pressão em água com sal.

50 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

51 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

BOLO DE CAFÉ

INGREDIENTES

PARA 15 PESSOAS (FORMA DE 20CM DIÂMETRO X 7CM ALTURA):

BOLO:

- 2 xícaras (280g) farinha trigo
- 2 xícaras (360g) açúcar refinado
- 4 ovos separados
- 200g manteiga sem sal temperatura ambiente
- 1 xícara (250ml) leite
- 1 colher sopa fermento em pó Royal
- 1 colher café bicarbonato de sódio
- 2/3 xícara (70g) chocolate em pó do Frade

RECHEIO:

- 1 lata (395g) leite condensado
- 3 colheres sopa chocolate em pó do Frade
- 1 colher sopa manteiga sem sal
- 1 1/2 colher sopa café coado forte e frio

COBERTURA:

- 4 gemas
- 160g (quase 1 xícara) açúcar refinado
- 1/4 xícara de água
- 250g manteiga temperatura ambiente
- 2 colheres sopa café coado forte

PARA MOLHAR O BOLO:

- 200ml café adoçado bem fraco

DECORAÇÃO:

- 4 morangos
- bolinhas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Preaquecer o forno a 170 graus C. Cobrir o fundo da assadeira com papel manteiga e passar desmoldante em toda forma (ou untar e enfarinhar). Reservar.
- BOLO: bater as 4 gemas com o açúcar até ficar homogêneo. Adicionar a manteiga aos poucos batendo para incorporar. Parar de bater, adicionar o chocolate em pó, mexer com uma colher e ligar a batedeira para incorporar o chocolate. Retirar da batedeira. Com uma espátula, adicionar 1/3 da farinha e 1/3 do leite e misturar. Adicionar mais 1/3 da farinha e leite, misturar. Por último o restante da farinha e leite e misturar. Adicionar o fermento e bicarbonato e misturar. Bater as claras em neve e misturar na massa com um fouet. Virar a massa na forma preparada e levar ao forno preaquecido por 45 minutos ou até o palito sair limpo. Retirar e deixar esfriar.
- RECHEIO: colocar o leite condensado junto com chocolate em pó, manteiga e café na panela e levar ao fogo por 6 minutos (antes do ponto brigadeiro). Reservar.
- Desenformar o bolo, partir em 3 partes. Colocar a tampa virada para baixo com base do bolo, regar com o café faca aderida e cobrir com metade do recheio. Colocar a parte do meio do bolo por cima, molhar, recheiar. Colocar a última parte por cima a base do bolo (que nem lisa), regar e reservar.
- FAZER A COBERTURA: colocar em uma panela o açúcar com água para ferver. Passados 2 min, ligar a batedeira com o fouet em amasse e levar ao fogo por 6 minutos (antes do ponto brigadeiro) e levar ao fogo por 3 minutos até soltar a gordura e estar bem dourado.
- Decorar com morangos, bolinhas de chocolate ou raspo de chocolate ou como preferir.

52 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

53 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

BOLO DE BANANA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA FORMA TIPO BAILARINA DE 22CM DE DIÂMETRO:

BOLO:

- 5 bananas nanicas bem maduras
- 3 ovos
- 90ml óleo de girassol
- 150g açúcar orgânico demerara
- 140g farinha de rosca
- pitada de sal
- canela em pó a gosto
- 150g fermento químico em pó
- 100g chocolate 50% em gotas ou em barra picado

BRIGADEIRO:

- 400g (1 lata) de leite condensado
- 90g chocolate 70% em gotas ou em barra picado
- 100g creme de leite fresco
- 15g manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

- Descascar as bananas, colocar em uma vasilha e amassar bem as bananas. Adicionar o açúcar e misturar bem nas bananas amassadas. Adicionar então os ovos e mexer somente até incorporar na massa. Adicionar o óleo e mexer para incorporar.
- Peneirar os secos dentro da massa: canela, sal, farinha de rosca e o fermento. Misturar tudo com o fouet até ter uma massa homogênea. Adicionar as gotas de chocolate e misturar.
- Virar a massa na forma já com spray desmoldante ou untada e enfarinhada. Assar em forno preaquecido a 180 graus C por 35 min, ou até o palito sair limpo.
- Enquanto o bolo assa, preparar o brigadeiro: colocar em uma panela o leite condensado, chocolate 70% e a manteiga. Cozinhar em fogo baixo sem parar de mexer até soltar o fundo da panela (aproximadamente 5 min). Adicionar o creme de leite e mexer até dar o ponto de brigadeiro mole (3 minutos). Deixar esfriar e colocar em um saco de confeitar com bico pitanga.
- Virar o bolo no prato de servir e enfeitar com o brigadeiro por cima.

54 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

55 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

BOLO DE CAFÉ

INGREDIENTES

PARA 15 PESSOAS (FORMA DE 20CM DIÂMETRO X 7CM ALTURA):

BOLO:

- 2 xícaras (280g) farinha trigo
- 2 xícaras (360g) açúcar refinado
- 4 ovos separados
- 200g manteiga sem sal temperatura ambiente
- 1 xícara (250ml) leite
- 1 colher sopa fermento em pó Royal
- 1 colher café bicarbonato de sódio
- 2/3 xícara (70g) chocolate em pó do Frade

RECHEIO:

- 1 lata (395g) leite condensado
- 3 colheres sopa chocolate em pó do Frade
- 1 colher sopa manteiga sem sal
- 1 1/2 colher sopa café coado forte e frio

COBERTURA:

- 4 gemas
- 160g (quase 1 xícara) açúcar refinado
- 1/4 xícara de água
- 250g manteiga temperatura ambiente
- 2 colheres sopa café coado forte

PARA MOLHAR O BOLO:

- 200ml café adoçado bem fraco

DECORAÇÃO:

- 4 morangos
- bolinhas de chocolate

MODO DE PREPARO

- Preaquecer o forno a 170 graus C. Cobrir o fundo da assadeira com papel manteiga e passar desmoldante em toda forma (ou untar e enfarinhar). Reservar.
- BOLO: bater as 4 gemas com o açúcar até ficar homogêneo. Adicionar a manteiga aos poucos batendo para incorporar. Parar de bater, adicionar o chocolate em pó, mexer com uma colher e ligar a batedeira para incorporar o chocolate. Retirar da batedeira. Com uma espátula, adicionar 1/3 da farinha e 1/3 do leite e misturar. Adicionar mais 1/3 da farinha e leite, misturar. Por último o restante da farinha e leite e misturar. Adicionar o fermento e bicarbonato e misturar. Bater as claras em neve e misturar na massa com um fouet. Virar a massa na forma preparada e levar ao forno preaquecido por 45 minutos ou até o palito sair limpo. Retirar e deixar esfriar.
- RECHEIO: colocar o leite condensado junto com chocolate em pó, manteiga e café na panela e levar ao fogo por 6 minutos (antes do ponto brigadeiro). Reservar.
- Desenformar o bolo, partir em 3 partes. Colocar a tampa virada para baixo com base do bolo, regar com o café faca aderida e cobrir com metade do recheio. Colocar a parte do meio do bolo por cima, molhar, recheiar. Colocar a última parte por cima a base do bolo (que nem lisa), regar e reservar.
- FAZER A COBERTURA: colocar em uma panela o açúcar com água para ferver. Passados 2 min, ligar a batedeira com o fouet em amasse e levar ao fogo por 6 minutos (antes do ponto brigadeiro) e levar ao fogo por 3 minutos até soltar a gordura e estar bem dourado.
- Decorar com morangos, bolinhas de chocolate ou raspo de chocolate ou como preferir.

56 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

57 CANTINHO DO CHEF

FOTO: DIVULGAÇÃO

RECETAS Cristina Haaland

BOLO DE BANANA COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

PARA FORMA TIPO BAILARINA DE 22CM DE DIÂMETRO:

BOLO:

- 5 bananas nanicas bem maduras
- 3 ovos
- 90ml óleo de girassol
- 150g açúcar orgânico demerara
- 140g farinha de rosca
- pitada de sal
- canela em pó a gosto
- 150g fermento químico em pó
- 100g chocolate 50% em gotas ou em barra picado

BRIGADEIRO:

- 400g (1 lata) de leite condensado
- 90g chocolate 70% em gotas ou em barra picado
- 100g creme de leite fresco
- 15g manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

- Descascar as bananas, colocar em uma vasilha e amassar bem as bananas. Adicionar o açúcar e misturar bem nas bananas amassadas. Adicionar então os ovos e mexer somente até incorporar na massa. Adicionar o óleo e mexer para incorporar.
- Peneirar os secos dentro da massa: canela, sal, farinha de rosca e o fermento. Misturar tudo com o fouet até ter uma massa homogênea. Adicionar as gotas de chocolate e misturar.
- Virar a massa na forma já com spray desmoldante ou untada e enfarinhada. Assar em forno preaquecido a 180 graus C por 35 min, ou até o palito sair limpo.
- Enquanto o bolo assa, preparar o brigadeiro: colocar em uma panela o leite condensado, chocolate 70% e a manteiga. Cozinhar em fogo baixo sem parar de mexer até soltar o fundo da panela (aproximadamente 5 min). Adicionar o creme de leite e mexer até dar o ponto de brigadeiro mole (3 minutos). Deixar esfriar e colocar em um saco de confeitar com bico pitanga.
- Virar o bolo no prato de servir e enfeitar com o brigadeiro por cima.