

«Em redomas e pratos de vidro estão chocolates, pralinês, mamilos de Vênus, trufas, mendiantes, frutas cristalizadas, clusters de avelãs...»



RECEITAS

«...pétalas de rosa,
violetas doces...»

Brilham no escuro, como um tesouro submerso, a gruta de Aladino dos doces maravilha.»



BOLO DE CHOCOLATE DE QUETZALCOATL

Segundo a lenda, Quetzalcoatl, o deus serpente com penas dos Astecas, foi o senhor da luz e das colheitas, bem como o inventor dos livros e do calendário. Era venerado com chocolate e milho dourado, o que torna especialmente apropriada esta versão do clássico Devil's Food Cake, com a sua combinação de manteiga, chocolate e *golden syrup* que lhe dá uma consistência rica.

Preparação: 1h30 / 8 doses

manteiga para untar

150 g de manteiga

150 g de açúcar mascavado claro

150 g de golden syrup¹

2 ovos batidos

225 ml de leite

45 g de cacau em pó

225 g de farinha

1½ c. chá de fermento

em pó

Cobertura

4 c. sopa de cacau em pó

150 g de manteiga amolecida

300 g de açúcar em pó

1½ c. sopa de golden syrup

3 gotas de extrato de baunilha

Pré-aqueça o forno a 180° C/gás 4. Unte duas formas redondas de 20 cm de diâmetro e forre o fundo com papel vegetal.

Leve a lume brando a manteiga, o açúcar e o *golden syrup*. Mexa até derreter e ficar homogéneo. Retire do lume e deixe arrefecer 5 minutos. Numa tigela à parte, misture muito bem o leite e os ovos. Junte a mistura de manteiga derretida e mexa bem. Por fim, envolva o cacau, a farinha e o fermento em pó.

Divida o preparado pelas duas formas e alise o topo com uma espátula. Coloque no centro do forno e coza durante 30 minutos. O bolo deverá afastar-se dos lados da forma; espete uma faca no centro, se sair limpa, está pronto. Deixe arrefecer 5 minutos e desenforme sobre uma rede para continuar a arrefecer.

Para fazer a cobertura, misture numa tigela o cacau com 4 colheres de sopa de água quente, até obter uma mistura lisa. Junte a manteiga, o açúcar em pó, o *golden syrup* e o extrato de baunilha e bata até estar cremoso.

Quando os bolos estiverem frios, coloque um sobre o outro, recheando-os com parte da cobertura. Espalhe a restante no topo e nos lados do bolo. Para ajudar, molhe a espátula em água quente para a cobertura não colar e faça o seu acabamento preferido, liso ou em redemoinhos.

¹ Tipo de xarope de açúcar. Em Portugal pode ser encontrado em lojas especializadas em artigos de confeitaria. (*N. da T.*)



LE MOCA

A bebida de moca essencial – uma variedade irresistível de chocolate, com camadas de café expresso e natas frescas. A forma perfeita de começar o dia com um pequeno e doce prazer..

Preparação: 10 min / 2 doses

2 cafés expresso

400 ml de leite gordo

75 g de chocolate negro, ralado

Açúcar mascavado, a gosto

100 ml de natas batidas

Cacau em pó

Faça dois cafés fortes (de preferência de cafeteira). Aqueça o leite. Junte o chocolate ralado, um pouco de açúcar a gosto e mexa até derreter completamente.

Deite o chocolate quente em dois copos resistentes ao calor. Segure uma colher (com a parte arredondada para cima) sobre cada copo e, com cuidado, despeje o café. Termine com as natas batidas e polvilhe com cacau em pó ou um fio de chocolate derretido. Sirva com uma colher comprida, e bom apetite.

Os Maias gostavam do seu chocolate quente e com espuma, aromatizado com malagueta e baunilha, e esculpam tubos nos recipientes para poderem soprar o líquido até fazer espuma.





BISCOITO DE MONTEZUMA

Estes quadrados de chocolate e caramelo ricos são tradicionalmente conhecidos como «biscoitos de milionário». Junte um pouco de folha de ouro comestível por cima e até Montezuma, o Rei do Chocolate, aprovaria...

Preparação: 2h30 / 16 unidades

Biscoito

250 g de farinha

80 g de açúcar mascavado fino

200 g de manteiga

Caramelo salgado

100 g de manteiga

100 g de açúcar mascavado claro

2 latas de leite condensado de 397 g

1 c. chá de sal

Cobertura

250 g de chocolate negro, partido

em pedacinhos iguais

2 c. sopa de golden syrup

100 g de manteiga

Pré-aqueça o forno a 180° C/gás 4. Forre com papel vegetal um tabuleiro pouco fundo, de 33 cm x 25 cm.

Coloque a farinha e o açúcar no robô de cozinha, triture, e depois adicione a manteiga partida em pedacinhos, pulverizando até a mistura se assemelhar a migalhas de pão. Espalhe o preparado no tabuleiro forrado e calque firmemente com a palma da mão ou a parte de trás de uma colher. Coloque no centro do forno e coza durante 25 minutos, até ficar dourado. Deixe arrefecer no tabuleiro.

Para fazer o caramelo, leve ao lume a manteiga e o açúcar num recipiente antiaderente e aqueça lentamente, mexendo sempre, até o açúcar se dissolver. Junte o leite condensado. Aumente o lume até ferver, sempre sem parar de mexer, e depois baixe novamente e deixe ferver em lume brando cerca de cinco minutos, até a mistura engrossar. Verta rapidamente sobre o biscoito arrefecido, numa camada homogénea, e deixe arrefecer até solidificar.

Para a cobertura, derreta em banho-maria o chocolate com o *golden syrup* e a manteiga e misture bem. Disponha de forma uniforme o sal sobre o caramelo frio, deite por cima o chocolate e espalhe com uma espátula larga. Deixe arrefecer e solidificar. Corte em 16 quadrados.

O imperador asteca Montezuma bebia mais de cinquenta doses de chocolate por dia. Chamava-lhe «a bebida divina».







QUADRADOS DE FUDGE DE CHOCOLATE

O *fudge*, um composto suculento de açúcar, manteiga e leite, parece ter tido origem na América, em finais do século dezanove. Este *fudge* de chocolate é fácil de fazer e também é fantástico servido quente, sobre gelado.

Preparação: 1h30 / 50 unidades

400 g de chocolate negro ou de leite, partido

em pedacinhos iguais

25 g de manteiga

1 lata de leite condensado (397 g)

100 g de açúcar em pó

30 g de cacau em pó, peneirado

Forre com papel vegetal um tabuleiro quadrado e pouco fundo, de 20 cm.

Derreta o chocolate em banho-maria. Num recipiente antiaderente, derreta a manteiga e aqueça lentamente o leite condensado. Junte o chocolate derretido e mexa até obter um preparado liso.

Adicione o açúcar em pó e misture bem.

Coloque o preparado no tabuleiro, espalhe numa camada regular até aos cantos, alise e leve a solidificar ao frigorífico, durante pelo menos uma hora. Retire, corte em pequenos quadrados e polvilhe com cacau em pó.

O poeta português Fernando Pessoa escreveu uma vez: «Não há mais metafísica no mundo senão chocolates.»



PROFITEROLES DAS IRMÃS DE MISERICÓRDIA

Não é coincidência que, em França, a *pâtisserie* local fique muitas vezes em frente da igreja. Pode ser porque o *curé* local quer manter a oposição debaixo de olho – ou talvez escolher o que vai comer à sobremesa. Seja como for, bispos, santos, apóstolos e freiras sempre tiveram um papel proeminente no léxico do chefe de pastelaria. Estes deliciosos profiteroles de chocolate e moca recordam-nos a todos que, para sermos perdoados, temos primeiro de pecar...

Preparação: 1h30 / 6-8 doses

Bolinhos de choux

85 g de manteiga em pedacinhos
220 ml de água
110 g de farinha
uma pitada de sal
3 ovos, batidos

Recheio

400 ml de natas
2 c. de chá de café
instantâneo

Molho

100 g de chocolate negro, partido
em pedacinhos iguais
1 c. de sopa de golden syrup
50 ml de natas

Pré-aqueça o forno a 220° C/gás 7 e coloque um tabuleiro no fundo do mesmo. Isto servirá para criar o vapor que ajudará os bolinhos de massa *choux* a crescerem. Forre um tabuleiro grande com papel vegetal.

Aqueça lentamente a manteiga e a água num recipiente de tamanho médio, mexendo sempre. Quando estiver a ferver, apague o lume e junte a farinha e o sal. Misture rapidamente com uma colher de pau até a massa despegar do fundo e estar uniforme. Deixe arrefecer 5 minutos, junte uma pequena porção dos ovos e bata até incorporar. Continue com este processo, até terminar os ovos. A consistência deve ser suave, brilhante e suficientemente espessa para não se desfazer.

Coloque dezasseis colheres de chá bem cheias do preparado no tabuleiro de ir ao forno, deixando espaço entre elas para crescerem. Ponha o tabuleiro no centro do forno. Deite rapidamente 75 ml de água no tabuleiro no fundo do forno e feche-o. Coza aproximadamente 10 a 15 minutos. Baixe a temperatura para 190° C/gás 5 e deixe cozer mais 15/20 minutos, até os bolinhos de massa *choux* estarem dourados e estaladiços. Retire do forno, faça um pequeno corte de lado em cada um deles e deixe arrefecer numa rede.

Para fazer o recheio, dissolva o café num pouco de água quente. Numa tigela, misture o café com as natas e bata até que fiquem firmes. Coloque num saco de pasteiro e encha cada bolinho de *choux*. Para o molho, derreta o chocolate, o *golden syrup* e as natas em banho-maria, mexa até incorporar e mergulhe cada bolinho no preparado.



TRUFAS DE CHOCOLATE E CASTANHA DA P'TITE MÈRE

A minha avó francesa (ou *P'tite Mère*, como lhe chamávamos), detestava todos os frutos, frescos ou secos, exceto castanhas, que adorava. Penso que ela teria gostado destas trufas de castanha, uma vez que combinam os aromas da terra, típicos do outono, com a sofisticação sedosa do chocolate...

Preparação: 2h / 50 unidades

200 g de chocolate negro, partido

em pedacinhos iguais

100 g de puré de castanhas

200 g de natas

75 g de açúcar mascavado claro

25 g de cacau em pó

Forre com papel vegetal um tabuleiro de aproximadamente 20 cm x 16 cm.

Leve ao lume o chocolate, o puré de castanhas, as natas e o açúcar, em banho-maria, e aqueça lentamente até derreter. Depois retire do banho-maria e misture até obter um preparado liso.

Leve ao frigorífico para solidificar bem (pelo menos 1h). Depois de bem firme, use uma colher de chá para retirar bolinhas de tamanho uniforme e role-as entre as palmas das mãos, uma de cada vez.

Coloque o cacau em pó numa taça pouco funda e atire cada trufa para dentro do pó. Repita até estarem todas cobertas. Guarde numa caixa bem fechada no frigorífico, no máximo uma semana (partindo do princípio de que consegue resistir-lhes durante tanto tempo).

«O cheiro a chocolate é poderoso... um rasto reguintado de doçura.»



GELADO DE CHOCOLATE COM ÁCER E NOZES

É muito divertido, fácil e compensador fazer gelado caseiro. Esta receita é apenas uma das muitas formas em que o chocolate pode ser usado para melhorar um favorito de sempre – neste caso, dando ao clássico gelado de ácer e nozes um elegante visual achocolatado.

Preparação: 2h / 6 doses

60 g de nozes picadas

100 ml de xarope de ácer

300 ml de leite

4 gemas de ovo

uma pitada de sal

150 g de chocolate negro, partido

em pedacinhos iguais

200 ml de natas

Coloque as nozes e o xarope de ácer num pequeno recipiente antiaderente e aqueça lentamente em lume médio durante 5 minutos. Retire e deixe arrefecer.

Aqueça o leite. Misture as gemas de ovo e o sal numa tigela à prova de calor, junte o leite quente e bata bem. Leve esta tigela ao lume em banho-maria e aqueça lentamente o preparado até engrossar o suficiente para se agarrar às costas de uma colher (demora cerca de 7 minutos; não tente apressar o processo, pois o calor direto pode talhar a mistura). Junte o chocolate e mexa até derreter, depois retire do banho-maria e deixe arrefecer.

Bata as natas até formarem picos suaves e adicione ao preparado anterior. Depois coloque numa máquina de fazer gelados e misture até estar quase congelado (siga as instruções da máquina). Adicione a mistura de ácer e nozes já fria e misture bem. Coloque no congelador durante 20 minutos, até ficar firme, ou conserve no congelador – mas lembre-se, retire-o sempre 20 minutos antes de servir, para amolecer um pouco.

Uma tablete de chocolate contém, em média, a mesma quantidade de antioxidantes que um copo de 140 ml de vinho tinto.





PUDIM DE CHOCOLATE FLEUR DE SEL

Não são só os franceses que amam pudins. A palavra «pudim» deriva do francês *boudin* – embora este pudim cozido a vapor, muito inglês, tenha muito poucas semelhanças com esse. Aqui, damos ao pudim inglês original um toque especial, com caramelo de manteiga e *fleur de sel* – a melhor vem da ilha de Noirmoutier e tem um cheiro característico a violetas, embora qualquer sal marinho em flocos sirva igualmente bem.

Preparação: 2h30 / 6-8 doses

Pudim

manteiga para untar

100 g de chocolate negro, partido em pedacinhos iguais

150 g de manteiga amolecida

150 g de açúcar mascavado fino

3 ovos

25 g de cacau em pó

¼ c. chá de sal

150 g de farinha com fermento

2 c. sopa de leite

Molho de Caramelo

75 g de manteiga

150 g de açúcar mascavado

2 c. sopa de golden syrup

150 ml de natas

uma pitada de flor de sal

Unte com manteiga uma forma de pudim para 1 kg. (Seja generoso!) Em banho-maria, derreta o chocolate. Numa tigela à parte, bata com a batedeira elétrica a manteiga e o açúcar, junte os ovos e bata novamente. Adicione o chocolate derretido, o cacau e o sal marinho e continue a bater até obter uma mistura lisa. Envolve a farinha, depois junte o leite e misture bem até incorporar.

Coloque a mistura na forma de pudim previamente preparada, cubra com película aderente e ate com fio de cozinha, de modo a criar uma pega. Coloque num tacho grande. Deite água no tacho até meio da forma de pudim, coloque ao lume com uma tampa e deixe ferver. Baixe o lume e deixe ferver em lume brando durante 1h30-2h. Verifique regularmente o nível de água e acrescente mais, se necessário.

Para fazer o molho, derreta a manteiga, o açúcar e o *golden syrup* em lume brando, mexendo sempre, até que esteja uniforme e a borbulhar. Junte as natas e o sal marinho, mexa para incorporar, retire do lume e reserve.

Veja se o pudim está cozido com o auxílio de uma faca – espete-a no centro e, quando a retirar, a lâmina deverá estar limpa. Depois de cozido, retire a película aderente e deixe repousar 5 minutos. Então, com muito cuidado, passe uma espátula entre o pudim e a forma, cubra com um prato, vire, sacuda levemente e – se tudo correr bem – o pudim cairá para o prato. Cubra com um pouco do molho de caramelo, salpique com uma pitada de cristais de sal e sirva com o restante molho à parte.





QUEQUES CORAÇÃO DE CHOCOLATE

Estes bonitos queques contêm um prazer extra – um centro cremoso de chocolate e avelã.

Preparação: 1h, mais o tempo de arrefecimento / 6 unidades

30 g de cacau em pó

100 ml de água quente

150 g de manteiga

150 g de açúcar mascavado fino

3 ovos

150 g de farinha com fermento

Recheio

75 g de creme Nutella

40 g de natas

Pré-aqueça o forno a 180° C/gás 4.

Misture o cacau em pó com a água quente. Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso, adicione os ovos e bata muito bem. Junte a farinha e o cacau dissolvido e envolva bem. Para obter queques de tamanho grande, divida o preparado por seis formas de queque fundas e coza 30 minutos na parte central do forno.

Deixe arrefecer 5 minutos e desenforme cuidadosamente os queques para uma rede. Depois de frios, corte um disco do cimo de cada bolinho.

Para o recheio, aqueça lentamente o *Nutella* em banho-maria, junte as natas e misture até obter um preparado uniforme. Com uma colher de chá, coloque um pouco desta mistura no buraco que cortou em cada queque e volte a colocar a tampa (sem pressionar). Polvilhe com um pouco de açúcar em pó.

O ponto de fusão da manteiga de cacau é ligeiramente inferior à temperatura corporal – e é por isso que se derrete na nossa boca.



PETS D'ANGE

Os suspiros existem, com vários nomes, desde o século dezassete. No Loire, uma região de França, ainda são por vezes conhecidos como *pets* ou *pets d'ange* (puns de anjo) por causa da sua consistência fofa, como nuvens. São duplamente angélicos porque não têm qualquer gordura – até o mais pequeno vestígio de gordura pode fazer abater as claras batidas. Por este motivo, a minha avó limpava sempre a tigela com uma rodela de limão antes de colocar as claras – embora a sua explicação fosse mais fantasiosa: ela dizia que o sumo de limão era para espirrar no olho do Diabo, para o afastar da cozinha...

Preparação: 4h / 6 unidades

4 claras de ovo grandes

200 g de açúcar mascavado fino

10 g de cacau em pó

Pré-aqueça o forno a 140° C/gás 1. Forre um tabuleiro com papel vegetal.

Bata as claras em castelo. Junte metade do açúcar, bata novamente, depois adicione o restante açúcar e volte a bater. Peneire o cacau em pó sobre as claras e dê apenas uma volta, com uma colher, para criar um efeito marmoreado – não deve ficar completamente misturado.

Ponha seis colheradas do preparado em cima do papel vegetal. Coloque no centro do forno e deixe cozer 3 horas para que o interior fique mole – ou, se quiser os merengues completamente secos, desligue o forno depois de prontos e deixe-os ficar lá dentro de um dia para o outro, para secarem. Sirva simples ou com natas batidas e frutos silvestres da época.

«...suspiros, ainda quentes e cremosos por dentro dos seus invólucros de chocolate...»

