

Modo de fazer as receitas do 1º dia de aula – Janaína Barzanelli

BEM-CASADOS DE NOZES E DAMASCO

Modo de fazer a massa do Bem-casado

1) Peneirar as gemas

*ATENÇÃO: Aqui vai o pulo do gato – Colocar as 6 gemas em uma peneira grande, furar as gemas com um palito e SÓ!!! Deixar as gemas sozinhas caírem no fundo da tigela. NÃO PODE PASSAR GARFO, COLHER, FACA PARA “AJUDAR” PENEIRAR AS GEMAS. DEIXÁ-LAS ESCORREREM SOZINHAS!!!! A Janaína disse que pode levar o dia todo, então cubra com um pano de prato e deixe em cima da pia até o processo terminar sozinho!

2) Peneirar o açúcar e colocar no bol da batedeira junto com as gemas já peneiradas e bater BASTANTE!!! Bater no mínimo por 10 minutos em velocidade alta para dobrar de volume.

*ATENÇÃO: A Janaína disse que o segredo de um bem-casado fofinho e sem cheiro de ovo é bater bastante e peneirar corretamente as gemas, quanto mais você bater melhor!

3) Peneirar a farinha junto com o fermento e o açúcar de vanile e reservar.

4) Depois que as gemas estiverem bem batidas, juntar os ingredientes secos e misturar levemente e devagar.

*ATENÇÃO: Aqui vai o pulo do gato – É PARA DEIXAR OS GRUMOS DE FARINHA QUE SE FORMAM NA MASSA, NÃO É PARA MISTURAR TUDO, NÃO PODE FICAR HOMOGÊNEA!!!! Se você misturar muito a massa vai ficar muito mole e quando assar corre-se o risco dela escorregar para os lados. A Janaína mostrou que dá super certo e a massa fica macia e fofinha!

5) Untar 4 assadeiras bem baixinhas na medida de 40X30cm com MARGARINA PARA FOLHADOS (sem farinha) porque ela aguenta altas temperaturas e não vai deixar a massa esparramar, ou usar desmoldante ou ainda usar um tapetinho de silicone ou teflon pois eles seguram bem a massa.

6) Colocar a massa em uma manga de confeitaria com o bico Perlê 1ª e fazer bolinhas com o SACO DE CONFEITAR EM PÉ, JAMAIS DEITADO! Porque senão a pontinha da massa fica de lado e fica feio.

7) Caso seu forno seja de quatro bocas, ou que não dê para assar as 4 assadeiras de uma vez, você deve proceder da seguinte maneira: Pingue toda a massa nas 4 assadeiras e leve 2 assadeiras para o forno e 2 assadeiras para a GELADEIRA, pois assim o fermento não faz a massa crescer. JAMAIS DEIXE A MASSA NO BOL DA BATEDEIRA, POIS O FERMENTO VAI REAGIR POR CAUSA DA TEMPERATURA AMBIENTE E VOCÊ VAI PERDER A MASSA!

8) Assar em forno pré-aquecido em temperatura 200°C por 10 a 12 minutos.

9) Fique de olho no forno, pois essa massa assa muito rápido. Você deve tirá-la assim que ela começar a querer ficar dourada, se deixar dourar o bem-casado fica ressecado parecendo uma bolacha.

10) Enquanto a massa está assando junte os ingredientes da calda e reserve.

11) Assim que você tirar a massa do forno, com um pincel de silicone, pincele os bem-casados de forma generosa com a calda e com uma peneira polvilhe o açúcar refinado que estava reservado. Deixe esfriar bem para poder desenformar, pois se você desenformá-los ainda mornos eles podem rachar. Depois que os discos secarem bem, vai formar uma casquinha em cima pois a massa chupou toda a calda. Esse é o bem-casado perfeito!

12) Deixar os bem-casados secando por no mínimo 8 horas para só depois então recheá-los.

*Validade: 7 dias

*Rendimento: aproximadamente 80 discos de bem-casados

Modo de fazer o Coulis de damasco

1) Colocar todos os ingredientes numa panela, misturar bem e levar para ferver em fogo médio até secar a calda. Reservar.

Modo de fazer o Recheio trufado de damasco

1) Derreter o chocolate no microondas de 30 em 30 segundos até ele ficar mole.

2) Juntar o creme de leite e misturar bem até formar um creme homogêneo. Esse creme é uma ganache, que pode também ser o recheio.

3) Juntar nessa ganache o coulis de damasco que estava reservado e as nozes trituradas, misturar bem para que fique tudo bem incorporado.

4) Colocar esse creme numa manga de confeiteiro, cortar o bico e rechear os discos de bem casados.

5) Deve-se embalar os bem-casado em papel celofane no tamanho de 16X16cm antes de embalá-lo com o papel decorativo ou tecido que será apresentado na festa.

*Esse creme dura 7 dias.