



Chef Anna Corina
Receita Alfajor de Castanha de Cajú com Ganache de Jaca
Rendimento n.I.

Sablé de castanha de cajú

240 gramas de manteiga;
2 gramas de sal;
120 gramas de açúcar de confeitiro;
60 gramas de farinha de castanha de caju;
100 gramas de ovos;
470 gramas de farinha de trigo.

Ganache de Jaca

400 gramas de jaca processada;
900 gramas de chocolate branco;
80 gramas de glucose;
50 gramas de manteiga com sal.

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes com 120g de farinha de trigo até a massa ficar homogênea;
2. Acrescente o restante da farinha de trigo e mexa até ficar uniforme. Leve a geladeira por 2 horas;
3. Abra a massa até atingir 2 mm de espessura e corte com um cortador em círculos;
4. Coloque sobre tapete de silicone (ou papel manteiga untado e enfarinhado) e asse em forno pré-aquecido de 150 a 160 graus até dourar levemente;
5. Retire do forno e deixe esfriar.

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate branco até que ele atinja 45°C;
2. Ferva a jaca com a glucose;
3. Incorpore essa mistura ao chocolate derretido em três partes iguais;
4. Mexa até que essa mistura atinja 35°C;
5. Adicione a manteiga e incorpore com o *mixer* ou batedor;
6. Recheie os sablés com o ganache de jaca e banhe com chocolate 70% cacau.