

Alfajor Top

Ingredientes

Massa:

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (120 g)
- 1 xícara (chá) de amido de milho (100 g)
- 2 gemas
- ½ colher (chá) de essência de baunilha
- raspas da casca de 1 limão
- 1 colher (sopa) de conhaque
- 200 g de Cobertura Fracionada Confeiteiro Branca derretida

Recheio:

- 150 g Cobertura e Recheio sabor Chocolate ao Leite Melken
- 200 g de doce de leite em pasta

Cobertura:

- 400 g de Cobertura Fracionada Top ao Leite picada

Preparo

Comece pela massa: misture a farinha e o amido em uma tigela grande, abra uma

cova no centro e adicione os demais ingredientes. Misture tudo com as mãos, pingando um pouco de água (cerca de 2 colheres de sopa) até dar o ponto de liga. Trabalhe a massa rapidamente com as mãos, assim você evita que ela endureça. Ela deve ficar lisa e uniforme. Abra-a com um rolo, entre dois sacos plásticos, até atingir a espessura de 4 mm. Coloque-a sobre uma placa e leve-a para a geladeira por cerca de 20 minutos para endurecer levemente. Retire o saco plástico que está por cima da massa e corte-a utilizando um aro de 6 cm de diâmetro. Passe a massa cortada para uma assadeira untada e enfarinhada. Repita o processo até toda a massa acabar.

Asse em forno médio previamente aquecido (180°C), por cerca de 8 minutos ou até que os biscoitinhos comecem a

dourar levemente nas bordas. Retire-os do forno e deixe esfriar completamente.

Faça o recheio: coloque cada um dos recheios dentro de mangas de confeitar separadas. Pegue um biscoitinho e faça um anel em toda a lateral com o recheio de chocolate, preenchendo a parte central com o doce de leite. Cubra com outro biscoitinho e feche.

Finalize com a cobertura: derreta e banhe os alfajores no Top Ao Leite e leve-os para a geladeira por 10 minutos para secar. Retire-os do papel manteiga e embale-os individualmente.

Tempo de preparo: 1 hora e 30 minutos
Rendimento: 20 unidades

Varição: substitua o Top ao Leite pelo Top Branco para fazer alfajores na versão clara. Você pode também substituir o doce de leite pela Paçoquinha Cremosa Melken.



A Cobertura Confeiteiro substituiu, nessa massa, a manteiga e o açúcar, agregando o sabor de chocolate.



Além de saborosa, a Cobertura e Recheio sabor Chocolate ao Leite MelkenO, colocada no anel de fora, ajuda a conter o recheio mais mole, no caso, o doce de leite, facilitando o banho da peça



Pão de mel no pote

Ingredientes

Para a ganache branca:

- 200 g de Inovare Branco picado
- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)

Para a ganache escura:

- 50 g de Inovare Intenso picado
- ½ xícara (chá) de creme de leite (100 ml)
- 2 ½ xícaras (chá) de pão de mel esfarelado (200 g)

Montagem:

- 3 colheres (sopa) de guaraná (45 ml)
- 200 g de doce de leite em pasta
- 50 g de Virutas de Chocolate ao Leite Unique

Preparo

Faça as ganaches: derreta o Inovare Branco com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas, em potência média, mexendo a cada minuto até virar um creme. Para fazer a ganache escura, repita o mesmo processo. Deixe as ganaches em geladeira por pelo menos 2 horas, para ficarem mais consistentes.

Monte a sobremesa: escolha potes com tampa e esterilizados para montar o doce. No fundo de cada um, coloque uma camada de pão de mel esfarelado e a umedeça com um pouco de guaraná. Por cima, espalhe uma camada de doce de leite, uma de ganache branca e outra de escura. Adicione mais uma camada de pão de mel e repita a ordem dos outros ingredientes. Decore com as Virutas Unique e guarde em geladeira até o momento do consumo.

Tempo de preparo: 30 minutos

Rendimento: 4 potes com capacidade para 250 g.

Varição: substitua o guaraná por partes iguais de rum diluído em água.

Dica: essa receita é ideal para aproveitar as aparas e sobras de massa de pão de mel tradicional. Assim você lucra sempre!

Quer aprender mais?

Procure-nos no Facebook, no Instagram, no Twitter ou por telefone, de segunda a sexta, das 8h00 às 17h30!

[f/haraldchocolates](#) [t/haraldchocolate](#) [i/haraldchocolates](#)



Casa do Consumidor
0800-177101
www.harald.com.br



Os clássicos: Pão de Mel e Alfajor



Técnica Top

Para derreter

Em **micro-ondas**: pique a cobertura e derreta em potência média (50%), mexendo a cada minuto, até ficar completamente lisa e homogênea. A cobertura deve atingir entre 45°C e 50°C.

Em **banho-Maria**: aqueça a água em uma panela e retire-a do fogo antes de formar bolhas no fundo (a temperatura da água deve estar no máximo a 50° C). Encaixe um refratário contendo a cobertura Top bem picada e mexa constantemente, até derreter, atingindo entre 45°C e 50°C.



Dica: Não deixe que o vapor de água entre em contato com a cobertura.

Banho

Mexa delicadamente para reduzir ligeiramente a temperatura (entre 38°C a 42°C), evitando assim que o excesso de calor desmanche a peça que será banhada. Com a ajuda de um garfo para banhar, mergulhe o pão de mel na cobertura, dê leves batidas para retirar o excesso e escorregue a peça sobre uma placa forrada com papel-manteiga.



Top: a cobertura certa para banhar!

Com ele você prepara com facilidade casquinhas finas e brilhantes para os seus pães de mel e alfajores. É mais economia e praticidade na sua produção: com 1 kg da cobertura você consegue banhar até 200 pães de mel pequenos (cerca de 9 g cada)!



Pão de Mel Diet

Ingredientes

Para o recheio:

- 100 g Chocolate ao Leite Diet Melken picado
- 3 colheres (sopa) de creme de leite light (45 ml)

Para a massa:

- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de adoçante culinário (8 g)
- 4 colheres (sopa) de leite em pó desnatado (24 g)
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo (60 g)
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (30 g)
- ½ colher (sopa) de fermento químico em pó (8 g)
- 1 colher (café) de Cacao Alcalino em Pó 100% Melken (2 g)
- ½ colher (chá) de gengibre ralado (opcional)
- ½ colher (chá) de canela em pó (3 g)
- 2 colheres (sopa) de café coado (30 ml)
- 3 colheres (sopa) de margarina light derretida (45 g)

Para a cobertura:

- 100 g de Chocolate ao Leite Diet Melken picado

Preparo

Comece fazendo o recheio: derreta o **Chocolate Diet Melken** com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas em potência média, mexendo a cada minuto, até ficar homogêneo. Leve à geladeira por cerca de 2 horas para firmar.

Prepare a massa: bata o ovo com o adoçante na velocidade alta da batedeira por 5 minutos até obter um creme esbranquiçado. À parte, misture o leite em pó, a farinha, o amido, o fermento, o cacau e as especiarias.

Diminua a velocidade da batedeira e adicione 2 colheres (sopa) água e o café coado. Por fim, acrescente a margarina light, misturando até ficar homogêneo.

Coloque forminhas para cupcake pequenas dentro de forminhas de empada em uma assadeira. Preencha metade da capacidade das forminhas com a massa de pão de mel e asse em forno médio, pré-aquecido (180°C), por cerca de

10 minutos, ou até a massa crescer e começar a dourar nas bordas. Deixe esfriar.

Recheie os pães de mel: coloque o recheio dentro de uma manga de confeitar. Fure o topo dos bolinhos com o bico do saco e pressione a manga, recheando a cavidade.

Banhe os pães de mel: derreta o chocolate diet em micro-ondas, na potência média, até chegar a uma temperatura entre 45°C e 50°C. Passe-o para uma tigela bem limpa e seca. Coloque-a sobre um recipiente com água fria e movimento o chocolate continuamente até atingir 28°C/29°C. Com o auxílio de uma colher, derrame um pouco do chocolate diet temperado sobre os bolinhos e dê leves batidas, para que ele se espalhe por igual em toda a superfície. Leve o pão de mel à geladeira para secar, por cerca de 10 minutos. Coloque o restante do chocolate diet temperado dentro de um cone de papel-manteiga e faça arabescos em zigue-zague por cima de cada um. Leve-os novamente à geladeira por poucos minutos. Guarde-os em local fresco, seco e com temperatura amena, dentro de um recipiente com tampa, por até 3 dias.

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 16 unidades

Variação: para uma versão mais tradicional, você pode assar os pães de mel em forminhas de alumínio untadas e enfarinhadas, desenformá-los e banhá-los com um pouco mais de chocolate diet temperado.

Dica: o pão de mel já assado pode ser congelado por até 3 meses. Depois de descongelar, finalize com o **Chocolate ao Leite Diet Melken temperado**.

Informação Nutricional			
1 porção (2513 g)			
Valor Energético	87 Kcal	Gorduras Totais	4,11 g
Carboidratos	12,6 g	Fibra Alimentar	2,71 g
Proteínas	3,45 g	Sódio	82,91 mg



Pão de Mel Fofinho

Ingredientes

Recheio:

- 400 g de **Inovare Ao Leite** picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de glucose

Massa:

- 1 ovo
- 250 ml de leite
- ½ xícara (chá) de açúcar
- ¾ de xícara (chá) de mel
- 2 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- ½ colher (sopa) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó
- ½ colher (sopa) de canela em pó
- ½ colher (café) de sal
- ½ colher (café) de noz moscada
- 3 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó 50% Cacau Melken**

Cobertura e decoração:

- 800 g de **Cobertura Fracionada Top Ao Leite** picada
- 1 xícara (chá) de damascos secos cortados em tiras
- 1 xícara (chá) de nozes em pedaços

Preparo

Faça o recheio: derreta o **Inovare** junto com o creme de leite e a glucose em banho-maria, mexendo até obter um creme homogêneo. Leve para a geladeira por 2 horas para adquirir consistência. Depois, passe-o para uma manga de confeitar.

Prepare a massa: misture o ovo com o leite, o açúcar, o mel e a manteiga em uma tigela grande. Em outra tigela misture os demais ingredientes secos e peneire-os aos poucos sobre a mistura de ovos, mexendo bem após cada adição, até obter uma massa líquida e homogênea. Leve-a para a geladeira por 15 minutos.

Enquanto isso, ligue o forno na temperatura média (180°C). Unte e enfarinhe 45 forminhas de pão de mel de 5 cm de diâmetro. Pingue a massa dentro das forminhas, preenchendo cerca de metade da sua capacidade (18 g de massa por forminha). Coloque-as dentro de uma assadeira grande e asse por 15 a 20 minutos. Desenforme os pãezinhos ainda mornos e deixe-os esfriar sobre uma grade. Corte-os pela metade e recheie cada um com a ganache feita com o **Inovare**.

Faça a cobertura e decoração: derreta e banhe os pães de mel na cobertura **Top Ao Leite**. Passe-os para uma placa coberta com papel-manteiga e coloque sobre cada pão de mel um pedaço de damasco ou nozes. Leve a placa para a geladeira por 10 minutos para que a cobertura seque. Descole-os do papel manteiga e guarde-os em ambiente seco e fresco.

Rendimento: 45 unidades

Tempo de preparo: 2 horas e 30 minutos

Dica: os pães de mel podem ser congelados já recheados por até 3 meses e banhados depois de descongelar completamente.