

RECEITAS PANTAGRUEL | PÁSCOA 2025

Marquise de Chocolate com Praliné de Frutos Secos

30 minutos preparação + frio (6 horas no mínimo)

Fácil

12 pessoas

Ingredientes

Marquise

- 600g de chocolate Pantagruel Clássico
- 400g de manteiga sem sal
- 60g de açúcar fino
- 12 ovos L à temperatura ambiente
- 1 pitada generosa de sal

Praliné

- 100g de miolo de amêndoa sem casca picado
- 100g de miolo de avelã sem casca picado
- 100g de açúcar

Calda de chocolate

- 170g de chocolate Pantagruel Clássico
- 180ml de natas
- Essência de baunilha q.b. (opcional)

Preparação

1. Começa pelo praliné. Coloca a amêndoa e a avelã numa frigideira antiaderente e deixa torrar ligeiramente. Adiciona o açúcar e mexe sem parar até formar um caramelo dourado. Retira do lume e verte sobre papel vegetal, espalha e deixa solidificar. Quando estiver frio, parte o caramelo aos pedaços e coloca num robot de cozinha. Tritura até obter uma areia grossa.
2. Forra uma forma de bolo inglês com papel vegetal (laterais e topos).
3. Derrete o chocolate Pantagruel Clássico e a manteiga em banho maria até obter uma mistura homogénea. Retira do lume e adiciona as gemas, uma a uma, batendo entre cada adição e, em seguida adiciona o açúcar. Retira do lume e adiciona 70g de praliné, misturando bem.
4. Bate as claras em castelo com uma pitada generosa de sal. Envolve delicadamente as claras na mistura de chocolate com uma espátula, garantindo que a textura permanece fofa. Verte a mistura para a forma e alisa a superfície. Cobre com película aderente e coloca no congelador durante, pelo menos, 6 horas ou de um dia para o outro.
5. Uma hora antes de servir, retira a marquise do congelador, coloca no prato de servir e leva ao frigorífico.
6. Para a calda, pica finamente o chocolate Pantagruel Clássico e coloca numa taça pequena resistente ao calor. Aquece as natas em lume médio até começarem a ferver. Deita sobre o chocolate picado e deixa repousar durante 1 minuto, depois mexe até obter uma mistura homogénea. Adiciona, de seguida, a essência de baunilha (opcional). Verte lentamente a calda sobre a marquise, deixando escorrer pelos lados.
7. Polvilha com praliné a gosto e está pronto a servir.

Bolo de Chocolate com Calda de Chocolate

1h30 preparação

Médio

12 pessoas

Ingredientes

Bolo

- 250g de farinha de trigo sem fermento
- 90g de chocolate em pó Pantagruel
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- $\frac{3}{4}$ colher de chá de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$ colher de chá de sal
- 1 colher de chá de pó de café expresso
- 250g de açúcar
- 200g de açúcar amarelo
- 5 ovos L à temperatura ambiente
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 200ml de natas ácidas (ou natas com sumo de limão)
- 170ml de óleo
- 220ml de água quente

Calda de chocolate

- 170g de chocolate Pantagruel Clássico
- 180ml de natas
- Essência de baunilha q.b. (opcional)

Preparação

1. Pré-aquece o forno a 160°C e coloca a grelha no meio do forno.
2. Numa taça grande, mistura a farinha, o chocolate em pó Pantagruel, o bicarbonato de sódio, o fermento, o sal, o café expresso e os dois tipos de açúcar. Mistura com a batedeira em velocidade baixa até os ingredientes estarem bem combinados.
3. Noutra taça, bate os ovos, a baunilha, as natas azedas e o óleo até obter uma mistura homogénea.
4. Adiciona esta mistura sobre os ingredientes secos e mexe apenas até incorporar, sem misturar demasiado. De seguida, adiciona a água quente e mexe até ficar bem misturado. Reserva.
5. Unta generosamente com spray antiaderente todas as partes de uma forma de 24cm e em seguida verte a massa. Leva ao forno durante cerca de 60 minutos, ou até um palito inserido no centro sair limpo.
6. Deixa o bolo arrefecer na forma durante 15 minutos, antes de o desenformar para uma grelha de forma a arrefecer completamente.
7. Para a calda, pica finamente o chocolate Pantagruel Clássico e coloca numa taça pequena resistente ao calor. Aquece as natas em lume médio até começarem a ferver. Deita sobre o chocolate picado e deixa repousar durante 1 minuto, depois mexe até obter uma mistura homogénea. Adiciona, de seguida, a essência de baunilha (opcional).
8. Depois do bolo arrefecer, coloca num prato de servir e verte a calda, assim como as lascas de chocolate.