

Bitter chocolate verrine with orange cream and crunchy crumble

Verrine de chocolate amargo com creme de laranja e crumble crocant

Chef Stefan Weitbrecht



Serves: 4 px **Preparation time:** 1 hour 30 minutes
Serve: 4 pessoas **Tempo de preparação:** 1 hora 30 minutos

Ingredients / Ingredientes

120 g	Dark chocolate	Chocolate amargo	Germany / Alemanha	
80 g	Chocolate with orange	Chocolate com laranja	Poland / Polônia	
4 teaspoons / 4 colheres de chá	Hazelnut cocoa cream	Creme de cacau e avelã	Poland / Polônia	
100 g	Chocolate cashew butter cookies	Cookies amanteigados de chocolate com castanha de caju	Denmark / Dinamarca	
50 g	Beurre d'Insigny	Manteiga Beurre d 'Insigny	PDO France / França	

Preparation / Instruções de preparo

01 Make the chocolate base:

Melt the Dark chocolate in a bain-marie or microwave in short bursts. Once melted and smooth, divide into verrines or small glasses and refrigerate until firm.

Faça a base de chocolate:

Derreta o chocolate amargo em banho-maria ou no micro-ondas em intervalos curtos. Uma vez derretido e homogêneo, divida em verrines ou copos pequenos e deixe gelar até ficar firme.

02 Prepare the orange cream:

In a saucepan, gently melt the Chocolate with orange with 100 ml of cream and the zest of half an orange. Whisk in 1 egg yolk and 1 teaspoon of cornstarch, cooking over low heat until it thickens. Let it cool slightly, then layer over the dark chocolate base. Chill again until set.

Prepare o creme de laranja:

Em uma panela, derreta suavemente o chocolate com laranja com 100 ml de creme e as raspas de meia laranja. Bata 1 gema de ovo e 1 colher de chá de amido de milho, cozinhando em fogo baixo até engrossar. Deixe esfriar um pouco e, em seguida, coloque sobre a base de chocolate amargo. Resfrie novamente até assentar.

03 Make the crumble:

Crush the Chocolate cashew butter cookies and mix with melted Beurre d'Insigny. Toast the mixture in a skillet over low heat for a few minutes until lightly crisp, then let it cool completely.

Faça o crumble:

Esmague os cookies amanteigados de chocolate com castanha de caju e misture com manteiga Beurre d'Insigny derretida. Doure a mistura em uma frigideira em fogo baixo por alguns minutos até ficar levemente crocante e, em seguida, deixe esfriar completamente.

04 Assemble and finish:

Once the orange cream is set, top each verrine with 1 teaspoon of Hazelnut cocoa cream and a generous layer of the crumble. Garnish with orange zest or a few chocolate shavings if desired.

Monte e termine:

Assim que o creme de laranja estiver pronto, cubra cada verrine com 1 colher de chá de creme de cacau e avelã e uma camada generosa de crumble. Decore com raspas de laranja ou algumas lascas de chocolate, se desejar.

EU Quality Schemes / Esquemas de qualidade da UE



The PDO (Protected Designation of Origin) and PGI (Protected Geographical Indication) logos on food and beverages from the regions that follow particular traditional production processes. They are a guarantee of authenticity and quality.

Os logotipos DOP (Denominação de Origem Protegida) e IGP (Indicação Geográfica Protegida) em alimentos e bebidas das regiões que seguem processos tradicionais específicos de produção são uma garantia de autenticidade e qualidade.



This label ensures that products certified as organic have fulfilled strict conditions on how they must be produced, processed, transported and stored, with a limited environmental impact. It encourages responsible use of energy and natural resources; maintenance of biodiversity and a high standard of animal welfare.

Este rótulo garante que os produtos certificados como orgânicos tenham cumprido condições rigorosas sobre como devem ser produzidos, processados, transportados e armazenados, com um impacto ambiental limitado. Incentiva o uso responsável da energia e dos recursos naturais; a manutenção da biodiversidade e um alto padrão de bem-estar animal.



EUROPEAN UNION

