

## Crocante de açúcar mascavado – Baga de espinheiro-marítimo – logurte

Uma receita do restaurante Marcus - Gilles Joye

MARCUS  
*Gilles Joye*





## Crocante de açúcar mascavado

### Ingredientes

- 200g de manteiga Pur Natur
- 200g de farinha
- 200g de açúcar mascavado
- 100cl de leite Pur Natur
- 100g de claras de ovo
- iogurte em pó (nas lojas de restauração especializadas)

### Modo de preparação

Misture todos os ingredientes e leve ao forno a 170 °C. Deixe arrefecer na forma. Polvilhe os crocantes com iogurte em pó.

## Recheio para os crocantes de açúcar mascavado

### Ingredientes

- 500g de iogurte Pur Natur
- 2 colheres de sopa de bagas de espinheiro-marítimo

### Modo de preparação

Misture o iogurte Pur Natur com as bagas de espinheiro-marítimo. Espere até à altura de servir para que os crocantes não amoleçam.

## Sorvete de iogurte

### Ingredientes

- 1,25l de iogurte Pur Natur
- 1,25l de natas Pur Natur
- 1l de água com açúcar
- 750g de gemas de ovo
- Sumo de 1 limão

### Modo de preparação

Misture todos os ingredientes, congele e misture bem.

## Gel de lima

### Ingredientes

- 1dl de sumo de lima
- 1,5g de agar agar

### Modo de preparação

Leve o sumo de lima a ferver com 1,5 g de agar agar, deixe solidificar e misture bem.



## Bagas de espinheiro-marítimo

### Ingredientes

- Bagas de espinheiro-marítimo frescas/100g
- 10g de açúcar

### Modo de preparação

Misture o açúcar com as bagas e coloque em diversos pontos no seu prato, ver bagas cor-de-laranja na imagem.

## Gel de bagas de espinheiro-marítimo

### Ingredientes

- 1l de puré de bagas de espinheiro-marítimo
- 15g de agar agar

### Modo de preparação

Leve o puré de bagas de espinheiro-marítimo a ferver com 15 g de agar agar, deixe solidificar e misture.

## Gel de manga

### Ingredientes

- 15g de agar agar
- 1l de puré de manga Boiron

### Modo de preparação

Misture os ingredientes, deixe ferver e misture.

## Gel de iogurte cremoso

### Ingredientes

- 1l de iogurte natural Pur Natur

### Modo de preparação

Coloque o iogurte num morim e deixe escorrer.



## Crumble

### Ingredientes

- 250 g de manteiga Pur Natur
- 350 g de açúcar de cana
- 230 g de farinha
- 260 g de amêndoa em pó
- 2 g de levedura

### Modo de preparação

Misture os ingredientes e leve ao forno a 170°, esmagar até fazer crumble.

## Apresentação

Coloque os rolinhos na vertical e encha-os, em seguida coloque a tampinha. Coloque o crumble ao lado, com a quenelle por cima, e decore com alguns pontos de manga e iogurte.

Bom apetite!