



LAROUÇOS

PROPOSTA DE DOCE CARACTERISTICO DE MONTALEGRE

Leonel Fernandes
26-02-2019

DESCRIÇÃO DA IDEIA:

Laroucos

Surgem os Laroucos inspirados na serra que da sua grandeza e graciosidade rochosa lhes dá por apadrinhamento de batismo seu nome.

À semelhança da sua altitude e forma, nascem assim os Laroucos, a sua massa elava-se em altitude e veste-se de branco como a neve que tão bem a acolhe durante os rigorosos invernos, onde de igual forma a quis replicar nos Laroucos que hoje vos apresento.

A bravura e hospitalidade são sem dúvida inspiração maior a criação deste bolo. Gente audaz, de garra e trabalho, arduamente se consegue evidenciar pelo seu generoso coração. E se de coração vos falo, neste contexto inspiro-me no coração barrosão. Este pulsa com toda a bravura e tenacidade do interior desta tão nobre serra, um coração persistente, genuíno e de sabor intenso, como intensas são as suas gentes. O coração que vos apresento tem sabor a mirtilo onde da fusão com o doce açúcar, tento replicar a doçura dos corações Montalegrenses.

Numa terra “banhada” de misticismos, não poderia esquecer de fazer crescer dentro deste bolo algo místico,

assim como o Rio Cávado nasce na Serra do Larouco, do interior deste bolo nasce um rio licoroso composto por treze ervas dando desta maneira continuidade ao misticismo tão bem presente nesta mui nobre terra.

Característica intrínseca das suas gentes, é a sua riqueza na produção de produtos de subsistência, dos quais ousou replicar neste bolo com frutos secos. Desta forma, graciosamente os disponho na parte inferior do Larouco que hoje vos apresento. Com a disposição no final da serra quero elogiar todos os quantos com o seu trabalho árduo, cultivam os seus terrenos com os mais diversos produtos onde quis sublinhar a sua evidente fidelidade as suas raízes e tradições que constituem condição essencial a continuidade do seu futuro.

RECEITA DOS LAROUÇOS

(10 bolo)

INGREDIENTES PARAR O BOLO:

- ❖ 150g de manteiga
- ❖ 230g de açúcar
- ❖ 300 g de farinha de trigo sem fermento
- ❖ 50g de farinha de amêndoa
- ❖ 3 ovos L
- ❖ 2 colheres de chá de sumo de limão
- ❖ 1 colher de sopa de raspa de limão
- ❖ 2 colheres de chá de fermento em pó
- ❖ 150 ml de leite
- ❖ 1 colher de chá de canela em pó
- ❖ 50 g de mel
- ❖ 30 ml de licor de 13 ervas (licor Padre Fontes)

Preparação:

1. Pre- aquecer o forno a 170°C
2. Numa tigela, bater a manteiga amolecida com o açucara té ficar leve e fofa
3. Adicione o sumo e a raspa de limão e continue a bater
4. Adicione 1 ovo de cada vez e continue a bater
5. Adicione o leite morno a e a canela e bata até incorporar o liquido

6. Combine a farinha de trigo a farinha de amêndoa e o fermento e misture ao anterior preparado
7. Verta o preparado em pequenas formas cónicas (6,5* 6,7* 4 cm) previamente pulverizados com desmoldante para bolos
8. Leve ao forno por 30 min

INGREDIENTES PARAR A TERRA:

- ❖ 400 gramas de nozes
- ❖ 1 Clara grande
- ❖ 1 colher sopa Água
- ❖ 120 gramas Açúcar
- ❖ 80 gramas açúcar mascavado escuro
- ❖ 1 colher de chá de sal

Preparação:

1. Pré-aquecido o forno a 150° C
2. Numa taça bata a clara o sal e a água, até ficar em espuma
3. Depois junte os dois tipos de açúcar e misture.
4. Envolve preparado nas nozes
5. Disponha num tabuleiro forrado com papel vegetal e espalhe-os o mais que puder.
6. Leve a forno durante 30 minutos.
7. Aos 15 minutos, dê-lhes uma volta para secarem por igual.
8. Retire do forno e deixe arrefecer.
9. Depois de frios, triture grosseiramente de forma a parecer areado.

INGREDIENTES PARAR O GLASSE (NEVE):

- ❖ 210 g de açúcar em pó
- ❖ 25 ml de mel claro
- ❖ 60 ml de nata

Preparação:

1. Ferva a nata com o mel
2. Retire do lume e incorpore metade do açúcar em pó mexendo bem
3. Incorpore o restante açúcar e volte a mexer bem
4. Verta o preparado para um saco pasteleiro e reserve.

INGREDIENTES PARAR A CALDA:

- ❖ 200 ml água
- ❖ 150 g de açúcar
- ❖ Casca de laranja
- ❖ 1 pau de canela
- ❖ 90 ml licor de 13 ervas (licor Padre Fontes)

Preparação:

1. Leve ao lume a água o açúcar o pau de canela e a casca de laranja
2. Deixe ferver até formar ponto de cabelo
3. Adicione o licor mexa e retire do lume
4. Deixe arrefecer um pouco antes de utilizar para umedecer os bolos

INGREDIENTES PARAR A COMPOTA DE MIRTILO (CORAÇÃO):

- ❖ 800 gr de Mirtilos
- ❖ 400 gr de Açúcar
- ❖ 50 ml de água
- ❖ 4 folhas de gelatina

Preparação:

1. Numa panela colocar os mirtilos a agua e o açúcar, e deixar cozer em lume brando
2. Assim que estiver cozido, passar a varinha mágica.
3. Hidrate as folhas de gelatina em agua fria
4. Passe o preparado de mirtilos por uma peneira para retirar alguns rezidos que possam existir
5. Se necessário levar novamente ao lume até atingir o ponto desejado.
6. Adicione as folhas de gelatina ao preparado ainda quente
7. Verta para um saco pasteleiro e deixe arrefecer e ganhar consistência

INGREDIENTES PARAR OS CIRCULOS DE MIL FOLHAS (BASE):

- ❖ 250g de farinha
- ❖ 1 colher de sobremesa de sal
- ❖ 250 g de manteiga á temperatura ambiente
- ❖ 100 ml de água

Preparação:

1. Misture a farinha o sal e a agua e a manteiga em pequenos cubos apenas até unir. vai parecer mal misturada
2. Numa mesa de pedra forme um retângulo com a massa

3. Leve ao frio por 30 min
4. Retire do frio e abra a massa em uma superfície enfarinhada por forma a formato retangular.
5. Desse retângulo, dobramos em 3 camadas iguais. Pegue uma parte do retângulo e dobre-o cerca de $\frac{1}{3}$ sobre a massa.
6. Em seguida, gire a massa em 90° .
7. Repita o processo 3 vezes com a tenção de virara a abertura da massa sempre para o mesmo lado.
8. Leve ao frio por 30 a 40 min.
9. Retire do frio e estenda a massa com uma espessura de 3 mm.
10. Com um cortante redondo, da medida da forma do bolo corte círculos da massa.
11. Leve-os ao forno pré aquecido a 190°C , entre dois tabuleiros durante 40 min.

MONTAGEM

1. Corte a base do bolo de forma a ficar nivelado
2. Com a ajuda de um utensilio cónico retire uma porção do interior do bolo
3. Recheie com a compota de mirtilo
4. Com o licor quente embeba os bolos
5. Com glace, colar a base do bolo com círculos de do mil folhas
6. Disponha uma porção de glace em toda a volta da base do bolo e polvilhar com a arreja de frutos secos
7. Por fim, no topo do bolo de disponha glace de forma a que escorra por uma pelas laterais do bolo.