

Neve de Maçã

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de *The Way to Cook* por Julia Child

Ingredientes:

- **Para o molho de maçã:**

- 2 quilos (6 a 8 maçãs) Granny Smith, Golden Delicious, ou outra variedade difícil e bastante ácida.
- 6 ameixas
- 1 limão médio
- 1 pedaço de casca de canela
- 1/2 colher de chá de canela moída
- 1/2 colher de chá de extrato de baunilha puro
- 1/4 xícara de açúcar (opcional)
- 1 pitada de sal

- **Para o caramelo:**

- 1 xícara de açúcar
- Uma tigela grande (que pode acomodar a panela de caramelo) com água fria
- 1 xícara de creme pesado
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de chá de extracto de baunilha

- **Para a neve de maçã**

- 4 grandes claras (entre 1/2 e 2/3 xícaras) à temperatura ambiente
- 1/2 colher de chá de creme de tártaro
- 1/4 xícara de açúcar (se o molho de maçã não tiver açúcar)

Procedimento:

1. **Faça o molho de maçã:**

- Corte as maçãs ao meio.
- Adicione raspas de limão e a canela em ramo e as ameixas secas.
- Cozinhe em uma panela de fundo pesado coberto em fogo moderado: mexa de vez em quando para evitar que grude no fundo da panela e queime.
- Alternativamente, você pode cozinhar as maçãs em uma vasilha coberta no forno a 160 C.
- Quando as maçãs estiverem moles, mexa e misture até que toda a mistura esteja mais ou menos homogênea.

- Remova o ramo de canela.
- Passe as maçãs cozidas através da grade intermediária de um moinho de alimentos - isso eliminará sementes, hastes e grandes pedaços de pele.
- Retorne o purê de maçã para a panela.
- Adicione o açúcar (se estiver usando), a canela moída, a pitada de sal e o suco do limão.
- Retorne ao calor moderado e cozinhe, mexendo com uma colher de madeira plana, até que esteja na consistência que você deseja.
- Deixe esfriar e refrigere ou congele.

2. Faça o molho de caramelo

CUIDADO O caramelo fervendo é a coisa mais quente que você terá na sua cozinha e pode causar queimadura séria.

- Em uma frigideira, uniformemente polvilhe metade do açúcar e cozinhe em fogo moderado.
- Coloque a tigela grande de água fria nas proximidades.
- aqueça o creme pesado no microondas ou em uma panela de molho pequena separada. Deve estar muito quente, mas não necessariamente ferver.
- Observe os pontos quentes onde o açúcar começa a derreter primeiro e polvilhe o açúcar restante sobre esses pontos quentes.
- Quando o açúcar começa a dourar em alguns pontos, mas um pouco de açúcar branco ainda permanece, mexa suavemente com uma colher de pau para garantir o mesmo derretimento.
- Continue cozinhando até que o açúcar esteja com uma cor âmbar profunda.
- Quando pequenas bolhas se formam no açúcar âmbar, coloque imediatamente a parte inferior da panela na água fria para parar o cozimento.
- Com o caramelo ainda bastante quente e líquido, despeje o creme de leite aquecido sobre ele.
- Agite, se necessário, volte a um calor moderado, até que todo o creme e o caramelo formem uma mistura homogênea.
- Acrescente a baunilha e o sal.
- Despeje em uma tigela pequena e deixe esfriar. Sirva a temperatura ambiente.

3. Make the Apple Snow

- Bata as claras a baixa velocidade por um minuto.
- Acrescente o creme de tártaro e aumente lentamente a velocidade.
- Bata até que as claras de ovo formem picos brilhantes e duros.
- Se estiver usando açúcar, polvilhe o açúcar e continue batendo até que o açúcar seja incorporado.
- Reduza a velocidade para moderada e incorpore 1/2 xícaras de molho de maçã de cada vez até ter usado 3 xícaras de molho de maçã.
- No final, a mistura deve ser rígida o suficiente para manter sua forma quando escavada com uma colher.
- Coloque a neve da maçã em copos de servir e despeje um pouco de molho de caramelo em cima de cada porção.