KIKKOMAN

Parfait de mel e soja com laranjas perfumadas e zabaione de vinho quente

Tempo total **50 Mins.** **50 Mins.** Tempo de preparação

Informação nutricional (por porção)
4.186 kJ / 1.000 kcal

Gorduras totais: **38 g** Proteína: **5,6 g**
Hidratos de carbono: **90 g**

INGREDIENTES

4 Porções

Para o xarope de mel e soja

6 colheres de sopa	mel
8 colheres de sopa	Kikkoman Molho Wok
0,5	limão
120 g	manteiga

Para o parfait de mel e soja

3 colheres de sopa	água
100 g	açúcar
65 g	proteínas
	Xarope de mel e soja a gosto
110 g	natas, ligeiramente batidas

Para as laranjas perfumadas

200 ml	sumo de laranja
80 g	açúcar
20 g	mel
2	cravinhos
1	anis estrelado
0,25	vagem de baunilha, cortada ao meio e com a polpa retirada
0,5	pau de canela
3	laranjas

Para a zabaione de vinho quente

1	anis estrelado
1	cápsula de cardamomo
0,25	pau de canela
2	cravinhos
60 ml	vinho tinto (ou vinho

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o xarope de mel e soja, reduzir mel, Molho Wok e sumo de limão até obter um xarope. Misturar a manteiga com uma varinha e ligar todos os ingredientes. Colocar o xarope no frigorífico. Atenção: continuar a trabalhar com o xarope só quando estiver frio. É aconselhável preparar o xarope um dia antes.

Passo 2

Para o parfait de mel e soja, ferver 50 ml de água com 75 gramas de açúcar. Entretanto, bater em castelo o restante açúcar com a clara de ovo numa máquina de cozinha ou com uma batedeira elétrica. Juntar devagar a mistura de açúcar, mexendo sempre. Ao bater, os ingredientes ganham mais volume. Adicionar muito devagar o xarope de mel e soja. Por fim, envolver cuidadosamente as natas batidas. Colocar a mistura de parfait em formas, colocar no congelador e deixar congelar até servir.

Passo 3

Para a preparação das laranjas perfumadas, misturar todos os ingredientes, exceto as laranjas, deixar ferver brevemente e deixar apurar com tampa. Descascar as laranjas com uma faca, retirando a pele branca por completo. Deixar as laranjas inteiras a marinar durante a noite no caldo morno. Cortar as laranjas inteiras em fatias finas para servir.

	tinto)
40 g	açúcar
2	gemas

Passo 4

Para a zabaione de vinho quente, esmagar as especiarias num almofariz, aquecer com o vinho tinto e o açúcar (não deixar ferver!) e deixar apurar tapado durante cerca de 10 minutos. Para servir, reservar uma colher de chá do vinho quente e misturar o resto com a gema de ovo. Por fim, passar por uma peneira e bater sobre um banho maria quente até se formar espuma. Continuar a trabalhar assim até a massa engrossar e ficar estável. Servir quente.