

Curdo de Maracujá

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de America's Test Kitchen Lemon Curd

Ingredientes:

- 1/3 xícara de suco de maracujá
- 2 ovos grandes
- 1 gema de ovo
- 1/2 xícara de açúcar (3 1/2 onças)
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal, cortada em cubos de 1/2-inch e gelada
- 1 colher de sopa de creme de leite
- 1 pitada de sal

Procedimento:

1. Cozinhe o curdo

- Aqueça o suco de maracujá em uma panela não reativa em fogo médio até que esteja quente, mas não fervendo.
- Na tigela de uma batedeira, bata os ovos e a gema; gradualmente adicione o açúcar.
- Adicione lentamente o suco de maracujá aquecido aos ovos.
- Despeje os ovos batidos com o suco na panela ainda quente.
- Cozinhe em fogo médio, mexendo constantemente com uma colher de pau até que a mistura registre 75 graus Celcius no termômetro de leitura instantânea e seja suficientemente grossa para grudar na colher, cerca de 3 minutos.

2. Adicione os ingredientes frios ecoe

- Retire a panela do fogo e mexa com manteiga gelada até incorporar.
- Misture o creme de leite e o sal.
- Passe por um coador de malha fina sobre uma tigela não reativa.
- Cubra a superfície diretamente com plástico; refrigere até ser necessário.