

Continue

























Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Você já ouviu falar de Gianduja? Este termo tem se popularizando muito de uns tempos para cá em meio aos amantes de doce, mas ainda tem muita gente que não sabe o que é. Essencialmente, a Gianduja se trata de uma deliciosa pasta a base de 70% de chocolate misturado a 30 % de pasta de avelá. Essa é uma criação de Paul Caffarel e Michele Prochet, fundadores da Caffarel, uma das mais clássicas e conhecidas fábricas de chocolate da Itália. Ferva abaixo mais sobre a história dessa maravilhosa mistura. Na história, o termo Gianduja é dado à mistura de chocolate com pasta de avelá, cujo nome foi criado pelos Piemonteses, Paul Caffarel e Michele Prochet, donos da Caffarel, conforme citamos acima, especificamente na cidade de Turim. Nos relatos históricos, após Piemonte ser conquistada por Napoleão, o cacau se tornou um ingrediente escasso. Com isso, os chocolateros da época precisavam encontrar um substituto, por isso, começaram a adicionar avelãs à receita, pois, se tratava de uma fruta que crescia em abundância na região. Mas, acredita-se que o blend era produzido em Piemonte desde 1600. Assim, da combinação de 70% do chocolate com 30% de creme de avelá, surgiu a Gianduja que, a princípio, era usada pelos piemonteses como um alimento energético, mas anos depois se tornou uma sobremesa que é consumida sozinha ou com demais ingredientes. A união dos dois ingredientes principais da Gianduja é uma verdadeira alquimia de sabores, uma vez que a avelá é incorporada facilmente ao chocolate, pois agrega fírbria. O melhor de tudo é que podemos apreciar um pouco da culinária tradicional italiana e conhecer alguma de suas belas invenções, uma vez que no Brasil é comum encontrarmos não só produtos bem parecidos, como a Nutella, por exemplo, mas também em criações como o milkshake de Gianduja da Ilr Burger. Hoje muitos confeiteiros vêm agregando o nome Gianduja a suas produções de bombons, mousses e outros tipos de sobremesa, para agregar mais valor e deixar o doce mais refinado. A Gianduja recebeu esse nome, pois representa personagens “marionetes” usadas nos desfiles dos carnavais de Piemonte, cidade italiana. O nome é inspirado em personagens da Commedia Dell’Arte, que era movimento teatral tipicamente italiano da época. De acordo com a tradição, Gianduja era um personagem alegre de Piemonte que andava pela cidade carregando sua “duja”, que no italiano significa “pote”. A principal função dessa “duja” era armazenar vinho, mas existes especulações que esse pote também era utilizado para guardar a mistura. O sabor da Gianduja é bastante apreciado na confeitaria mundial, desde a sua invenção na cidade italiana de Turim. Desde aquela época, bolos e tortas já eram confeccionados de Gianduja, além de outros tipos de doces. Hoje, no Brasil, está cada vez mais fácil encontrar confeitarias que trabalham com a pasta. Assim, o gosto da Gianduja é forte e bastante similar ao da Nutella mas não é a mesma coisa, apesar das semelhanças. Também, a mistura não se trata de um chocolate, sendo este apenas um ingrediente da sua composição. Como você viu acima, existe uma forte semelhança da Gianduja com a Nutella, tanto no sabor, quanto na aparência e textura, mas ambas foram desenvolvidas por pessoas diferentes, em épocas diferentes. As duas pastas foram desenvolvidas em decorrência da mesma necessidade: substituir o chocolate que se tornou escasso. Em 1806, foi devido à invasão de Napoleão que tentou barrar o comércio trionfante como forma de vencer a guerra. O resultado disso foi que o bloqueio continental, que você já deve ter estudado, que fez com que o preço do chocolate subisse. Assim, os confeiteiros italianos da região de Turim começaram a utilizar avelãs misturadas ao chocolate para que ele rendesse mais e como a fruta era abundante na região, se tornou uma solução bastante viável. A mistura como você já sabe, ganhou o nome de Gianduja. Já, a Nutella, surgiu apenas um século depois, quando novamente o chocolate voltou a ser caro e escasso na Europa por conta da Segunda Guerra Mundial. Então, em 1946, outro confeiteiro italiano, muito famoso por sinal, chamado Pietro Ferrero, fundador da Ferrero Rocher, recorreu novamente ao uso das avelãs para encorpar o chocolate, criando a “Pasta Gianduja” que mais tarde, em 1964, seria rebatizada de “Nutella”. Por se tratar de um produto industrial, apesar de ter os mesmos ingredientes, a Nutella compõem mais uma série de ingredientes e conservantes em seu produto final, enquanto a Gianduja mantém a receita original, entregue de forma artesanal. Quer experimentar essa delícia? Venha conhecer então o soborrrissimo Milkshake de Gianduja da Ilr Burger que usa a essência perfeita representando o sabor original da criação italiana. Se você quer descobrir exatamente o que é gianduja, veio ao lugar certo! Para começar, gianduja não é uma fruta, como muita gente pensa, mas sim um doce: um creme composto por 70% de chocolate e 30% de pasta de avelá, que surgiu na Itália vários séculos atrás. A gianduja é diferente da Nutella e pode ser encontrada à venda inclusive aqui no Brasil em seu formato mais pastoso, armazenada em potes ou embalagens semelhantes, ou em seu formato mais sólido, em barras e pedaços que desmancham na boca. De um jeito ou de outro, vale a pena experimentar! Logo abaixo, você encontra detalhes sobre a história do surgimento da gianduja e entende de uma vez por todas as diferenças entre essa mistura italiana e a famosa Nutella. Quem inventou a gianduja? A gianduja, pasta com 70% de chocolate e 30% de creme de avelá, foi criada em algum momento perto do ano de 1.600 por dois italianos fundadores de uma famosa fábrica de chocolate europeia. Eles se chamavam Michele Prochet e Paul Caffarel e habitavam a região de Turim, em Piemonte. O que levou à origem da gianduja? Conta a história da gianduja que os seus criadores piemonteses foram obrigados a encontrar substitutos para o cacau na região em que viviam, justamente porque o fruto estava em falta, o que atrapalhava a produção do chocolate. Durante essa busca, eles obtiveram sucesso ao realizar experiências de misturas usando a avelá, alternativa que se incorpora perfeitamente ao cacau. E de onde vem o nome gianduja? O nome gianduja vem de um substantivo próprio italiano, “Gianduja”, atribuído a um personagem do carnaval de Piemonte que andava pelas ruas carregando um pote (“duja”), geralmente usado para o transporte e armazenamento de vinho, mas, segundo a história, esse pote era usado especificamente por esse personagem para carregar a pasta de chocolate e avelá. Afinal, o que é sabor gianduja? Essa é a pergunta que não quer calar: gianduja tem sabor de quê? E respondê-la pode parecer fácil, mas está longe disso! Podemos dizer que a pasta gianduja é um doce-não-tão-doce, muito cremoso e de presença marcante. Não à toa, seu sabor está entre um dos mais apreciados da confeitaria de todo o mundo e alguns costumam descrever sua degustação como uma verdadeira alquimia. Vale reforçar: gianduja e Nutella realmente têm sabores e texturas relativamente próximos, mas não iguais. Até porque elas não são a mesma coisa. Qual a diferença entre gianduja e Nutella ou creme de avelá? Apesar de terem surgido pelo mesmo motivo - a escassez de cacau na linha de produção de chocolates em suas respectivas regiões - a pasta de gianduja e a Nutella são criações de séculos diferentes e têm componentes diferentes também. A Gianduja surgiu no século XVII, como você viu anteriormente, e continua sendo produzida artesanalmente ao redor do mundo. A Nutella, por sua vez, passou a ocupar prateleiras de armazéns e mercearias somente em 1964 e é fabricada em escala industrial. Além disso (ou por isso), suas composições também diferem: Gianduja = 70% chocolate + 30% pasta de aveláNutella = óleo vegetal + pasta de avelá + outros ingredientes + conservantes A título de curiosidade, o produto “Nutella” é assinado por Pietro Ferrero, fundador da marca “Ferrero Rocher”. Ele até foi chamado, inicialmente, de “Pasta Gianduja”, mas mudou de nome em pouco tempo. Reza a lenda que o irmão de Pietro se tornou dono da marca “Nutella” depois de uma briga entre os dois e Pietro passou a ser responsável somente pela produção dos bombons Ferrero. Quais receitas podem levar gianduja? Você viu no começo do texto que interessados conseguem encontrar a gianduja para vender tanto em formato cremoso quanto em formato mais sólido. Fique sabendo também que é possível fabricar e consumir sorvete de gianduja, por exemplo! E mais: outras receitas, como de tortas e mousses, podem levar a mistura 70% chocolate e 30% pasta de avelá em seu preparo. Veja, a seguir, algumas sugestões de receitas e, se quiser, tome nota dos ingredientes e do passo a passo para colocá-las em prática. Sorvete de gianduja Tempo de preparo: 60 minutos para o leite de avelá + 60 minutos para o sorvete. Além do tempo de congelamento. Rendimento: 8-10 porções Ingredientes 3 xicaras de leite integral ¼ de xícara de creme de leite fresco ¼ de xícara de açúcar cristalizado 1 xícara com avelãs inteiras, já tostadas no forno e sem casca 60 g de chocolate meio-amargo ou amargo 3 gemas ½ colher (chá) de essência de baunilha ¼ de colher (chá) de sal marinho Modo de preparo Em uma panela em fogo médio, ferva o leite junto com as avelãs. Depois do ponto de fervura, diminua o fogo e mexa por 5 minutos. Desligue o fogo e tampe a panela. Deixe as avelãs e o leite na panela tampada e descansando por 20 minutos. Bata o leite com as avelãs no liquidificador. Coe o conteúdo batido em um recipiente, usando um pano limpo como coador no processo. Com o conteúdo já frio, esprema o pano sobre o recipiente para escorrer ainda mais. Separe 2 e ½ xicaras do leite de avelá que obtive com esse processo. Se não chegar à quantidade, complete com leite ou creme de leite. Aqueça 2 e ½ xicaras de leite de avelá e o creme de leite indicado nos ingredientes da receita em uma panela em fogo baixo ou médio. Quando a mistura começar a ferver, acrescente o chocolate picado. Mexa até ficar homogêneo e reserve na própria panela. Em outro recipiente, bata as gemas e o açúcar e acrescente à mistura, aos poucos, ¼ do chocolate reservado anteriormente. Mexa bem. Uma os dois preparos: as gemas batidas com o açúcar e com parte da mistura de chocolate e o restante do chocolate que está reservado na panela. Leve novamente ao fogo baixo ou médio e mexa sem parar. Desligue antes do ponto de fervura. Passe o creme em uma peneira para deixá-lo cremoso e sem pedaços. Acrescente a baunilha e o sal e mexa um pouco mais. Adicione o conteúdo a um recipiente que você possa tampar apenas pela metade e leve à geladeira até o dia seguinte. Para obter a consistência de um sorvete, no dia seguinte, leve a mistura ao congelador por algumas horas, retire-a e bata com um fouet. Não se preocupe! Como estamos falando de uma receita sem os tradicionais estabilizantes que são adicionados aos sorvetes, sua mistura não deve congelar e você pode mexer tranquilamente, ok? Repita o procedimento por 3-4 vezes e finalmente deixe a mistura gelar por 60-120 minutos antes de servir. Sirva sem precisar descongelar antes. Tempo de preparo: 60 minutos + 6 horas no freezer Rendimento: 6-8 porções Ingredientes 1 xícara de açúcar 3 colheres (sopa) de água 11 gemas 350 g a 400 g de gianduja 1 l de creme de leite fresco 40 ml de licor de amêndoas (opcional) Modo de preparo Utilize uma batedeira em velocidade média para bater as gemas e reserve. Derreta a gianduja no micro-ondas em potência baixa ou média, mexendo de tempos em tempos e reserve também. Em uma panela, ferva a água e o açúcar e depois misture-os às gemas, batendo novamente na batedeira. Acrescente a gianduja derretida à mistura aos poucos e sempre mexendo bem. Por último, adicione o licor e mexa mais. Leve tudo ao freezer por 45 minutos. Retire a mistura do freezer e acrescente, aos poucos, o creme de leite já batido. Mexa até ficar homogêneo. Proteja o prato com um plástico-filme e leve novamente ao freezer por 5-6 horas. Sirva com ou sem cobertura! Pudim fácil de gianduja Tempo de preparo: 60 minutos + resfriamento Rendimento: 6-8 porções Ingredientes 1 lata de leite condensado 500 ml de leite integral 4 ovos 100 g de gianduja (creme ou pasta) ½ xícara (chá) de água ½ xícara (chá) de açúcar Modo de preparo No liquidificador, misture o leite e a gianduja. Adicione o leite condensado e os ovos, bata novamente e reserve tudo. Em uma panela em fogo baixo, misture a água e o açúcar e vá mexendo até obter uma calda. Despeje a calda em uma forma adequada para pudim e leve à geladeira por 15-20 minutos para esfriar. Adicione o conteúdo preparado no liquidificador à forma com a calda já fria. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por 60 a 75 minutos. E opcional levar ao forno em banho-maria. Quando a mistura estiver com aspecto de pudim, retire-a do forno e deixe descansar por 60 minutos antes de gelar. Coloque o conteúdo na geladeira por pelo menos 4 horas. Desenforme e sirva como preferir. Gostou das receitas e de todas as curiosidades sobre a gianduja? Que tal compartilhá-las com os amigos através das suas redes sociais? Você não precisa ficar passando vontade sozinho, não é mesmo? Gianduja é o termo para a mistura de 70% de chocolate e 30% de pasta de avelá, uma delícia de mistura italiana, desenvolvida pela dupla Paul Caffarel e Michele Prochet, donos da Caffarel - uma das mais clássicas fábricas de chocolate da Itália. Cã entre nós, vale a pena visitar o site da fábrica, é de encher os olhos e dar água na boca... A princípio, a mistura era usada pelos piemonteses como alimento energético, passou depois para guloseima na forma de bombom, doces, bolos e tortas com inúmeras variações. A MP Tortas, boutique famosa pelos deliciosos cupcakes, está com novidade: a Torta de Cacau com Gianduja da marca francesa Valrhona (RS95). A iguaria pode ser feita na versão Ao Leite ou Amargo. Vale a pena experimentar MP Tortas Boutique: Avenida das Américas, 15.000- Loja R - Recreio dos Bandeirantes. Telefones: (21) 3592.3330/3592.3331. Clique aqui para acessar a receita da Pasta cremosa de Gianduja Se você quer descobrir exatamente o que é gianduja, veio ao lugar certo! Para começar, gianduja não é uma fruta, como muita gente pensa, mas sim um doce: um creme composto por 70% de chocolate e 30% de pasta de avelá, que surgiu na Itália vários séculos atrás. A gianduja é diferente da Nutella e pode ser encontrada à venda inclusive aqui no Brasil em seu formato mais pastoso, armazenada em potes ou embalagens semelhantes, ou em seu formato mais sólido, em barras e pedaços que desmancham na boca. De um jeito ou de outro, vale a pena experimentar! Logo abaixo, você encontra detalhes sobre a história do surgimento da gianduja e entende de uma vez por todas as diferenças entre essa mistura italiana e a famosa Nutella. Quem inventou a gianduja? A gianduja, pasta com 70% de chocolate e 30% de creme de avelá, foi criada em algum momento perto do ano de 1.600 por dois italianos fundadores de uma famosa fábrica de chocolate europeia. Eles se chamavam Michele Prochet e Paul Caffarel e habitavam a região de Turim, em Piemonte. O que levou à origem da gianduja? Conta a história da gianduja que os seus criadores piemonteses foram obrigados a encontrar substitutos para o cacau na região em que viviam, justamente porque o fruto estava em falta, o que atrapalhava a produção do chocolate. Durante essa busca, eles obtiveram sucesso ao realizar experiências de misturas usando a avelá, alternativa que se incorpora perfeitamente ao cacau. E de onde vem o nome gianduja? O nome gianduja vem de um substantivo próprio italiano, “Gianduja”, atribuído a um personagem do carnaval de Piemonte que andava pelas ruas carregando um pote (“duja”), geralmente usado para o transporte e armazenamento de vinho, mas, segundo a história, esse pote era usado especificamente por esse personagem para carregar a pasta de chocolate e avelá. Afinal, o que é sabor gianduja? Essa é a pergunta que não quer calar: gianduja tem sabor de quê? E respondê-la pode parecer fácil, mas está longe disso! Podemos dizer que a pasta gianduja é um doce-não-tão-doce, muito cremoso e de presença marcante. Não à toa, seu sabor está entre um dos mais apreciados da confeitaria de todo o mundo e alguns costumam descrever sua degustação como uma verdadeira alquimia. Vale reforçar: gianduja e Nutella realmente têm sabores e texturas relativamente próximos, mas não iguais. Até porque elas não são a mesma coisa. Qual a diferença entre gianduja e Nutella ou creme de avelá? Apesar de terem surgido pelo mesmo motivo - a escassez de cacau na linha de produção de chocolates em suas respectivas regiões - a pasta de gianduja e a Nutella são criações de séculos diferentes e têm componentes diferentes também. A Gianduja surgiu no século XVII, como você viu anteriormente, e continua sendo produzida artesanalmente ao redor do mundo. A Nutella, por sua vez, passou a ocupar prateleiras de armazéns e mercearias somente em 1964 e é fabricada em escala industrial. Além disso (ou por isso), suas composições também diferem: Gianduja = 70% chocolate + 30% pasta de aveláNutella = óleo vegetal + pasta de avelá + outros ingredientes + conservantes A título de curiosidade, o produto “Nutella” é assinado por Pietro Ferrero, fundador da marca “Ferrero Rocher”. Ele até foi chamado, inicialmente, de “Pasta Gianduja”, mas mudou de nome em pouco tempo. Reza a lenda que o irmão de Pietro se tornou dono da marca “Nutella” depois de uma briga entre os dois e Pietro passou a ser responsável somente pela produção dos bombons Ferrero. Quais receitas podem levar gianduja? Você viu no começo do texto que interessados conseguem encontrar a gianduja para vender tanto em formato cremoso quanto em formato mais sólido. Fique sabendo também que é possível fabricar e consumir sorvete de gianduja, por exemplo! E mais: outras receitas, como de tortas e mousses, podem levar a mistura 70% chocolate e 30% pasta de avelá em seu preparo. Veja, a seguir, algumas sugestões de receitas e, se quiser, tome nota dos ingredientes e do passo a passo para colocá-las em prática. Sorvete de gianduja Tempo de preparo: 60 minutos para o leite de avelá + 60 minutos para o sorvete. Além do tempo de congelamento. Rendimento: 8-10 porções Ingredientes 3 xicaras de leite integral ¼ de xícara de creme de leite fresco ¼ de xícara de açúcar cristalizado 1 xícara com avelãs inteiras, já tostadas no forno e sem casca 60 g de chocolate meio-amargo ou amargo 3 gemas ½ colher (chá) de essência de baunilha ¼ de colher (chá) de sal marinho Modo de preparo Em uma panela em fogo médio, ferva o leite junto com as avelãs. Depois do ponto de fervura, diminua o fogo e mexa por 5 minutos. Desligue o fogo e tampe a panela. Deixe as avelãs e o leite na panela tampada e descansando por 20 minutos. Bata o leite com as avelãs no liquidificador. Coe o conteúdo batido em um recipiente, usando um pano limpo como coador no processo. Com o conteúdo já frio, esprema o pano sobre o recipiente para escorrer ainda mais. Separe 2 e ½ xicaras do leite de avelá que obtive com esse processo. Se não chegar à quantidade, complete com leite ou creme de leite. Aqueça 2 e ½ xicaras de leite de avelá e o creme de leite indicado nos ingredientes da receita em uma panela em fogo baixo ou médio. Quando a mistura começar a ferver, acrescente o chocolate picado. Mexa até ficar homogêneo e reserve na própria panela. Em outro recipiente, bata as gemas e o açúcar e acrescente à mistura, aos poucos, ¼ do chocolate reservado anteriormente. Mexa bem. Uma os dois preparos: as gemas batidas com o açúcar e com parte da mistura de chocolate e o restante do chocolate que está reservado na panela. Leve novamente ao fogo baixo ou médio e mexa sem parar. Desligue antes do ponto de fervura. Passe o creme em uma peneira para deixá-lo cremoso e sem pedaços. Acrescente a baunilha e o sal e mexa um pouco mais. Adicione o conteúdo a um recipiente que você possa tampar apenas pela metade e leve à geladeira até o dia seguinte. Para obter a consistência de um sorvete, no dia seguinte, leve a mistura ao congelador por algumas horas, retire-a e bata com um fouet. Não se preocupe! Como estamos falando de uma receita sem os tradicionais estabilizantes que são adicionados aos sorvetes, sua mistura não deve congelar e você pode mexer tranquilamente, ok? Repita o procedimento por 3-4 vezes e finalmente deixe a mistura gelar por 60-120 minutos antes de servir. Sirva sem precisar descongelar antes. Tempo de preparo: 60 minutos + 6 horas no freezer Rendimento: 6-8 porções Ingredientes 1 xícara de açúcar 3 colheres (sopa) de água 11 gemas 350 g a 400 g de gianduja 1 l de creme de leite fresco 40 ml de licor de amêndoas (opcional) Modo de preparo Utilize uma batedeira em velocidade média para bater as gemas e reserve. Derreta a gianduja no micro-ondas em potência baixa ou média, mexendo de tempos em tempos e reserve também. Em uma panela, ferva a água e o açúcar e depois misture-os às gemas, batendo novamente na batedeira. Acrescente a gianduja derretida à mistura aos poucos e sempre mexendo bem. Por último, adicione o licor e mexa mais. Leve tudo ao freezer por 45 minutos. Retire a mistura do freezer e acrescente, aos poucos, o creme de leite já batido. Mexa até ficar homogêneo. Proteja o prato com um plástico-filme e leve novamente ao freezer por 5-6 horas. Sirva com ou sem cobertura! Pudim fácil de gianduja Tempo de preparo: 60 minutos + resfriamento Rendimento: 6-8 porções Ingredientes 1 lata de leite condensado 500 ml de leite integral 4 ovos 100 g de gianduja (creme ou pasta) ½ xícara (chá) de água ½ xícara (chá) de açúcar Modo de preparo No liquidificador, misture o leite e a gianduja. Adicione o leite condensado e os ovos, bata novamente e reserve tudo. Em uma panela em fogo baixo, misture a água e o açúcar e vá mexendo até obter uma calda. Despeje a calda em uma forma adequada para pudim e leve à geladeira por 15-20 minutos para esfriar. Adicione o conteúdo preparado no liquidificador à forma com a calda já fria. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por 60 a 75 minutos. E opcional levar ao forno em banho-maria. Quando a mistura estiver com aspecto de pudim, retire-a do forno e deixe descansar por 60 minutos antes de gelar. Coloque o conteúdo na geladeira por pelo menos 4 horas. Desenforme e sirva como preferir. Gostou das receitas e de todas as curiosidades sobre a gianduja? Que tal compartilhá-las com os amigos através das suas redes sociais? Você não precisa ficar passando vontade sozinho, não é mesmo? Você já se perguntou o que é gianduja? Se você é fã de chocolate, já viu este nome estampado nas embalagens por aí. A gianduja é uma especialidade italiana que surgiu na região do Piemonte, famosa por suas avelãs de alta qualidade. A gianduja é uma mistura perfeita de chocolate e avelá, criando um sabor único e irresistível. Ao ser misturada ao chocolate, a pasta de avelá deixa a textura suave e macia. O sabor do chocolate combinado com o aroma e o sabor delicado das avelãs, é uma verdadeira sinfonia para o paladar! A gianduja uma história que remonta ao século XIX, quando a escassez de cacau na Itália levou os chocolateros a procurarem alternativas. Eles descobriram que as avelãs locais eram uma excelente opção para complementar o chocolate, adicionando um toque de sabor e também ajudando a dar mais volume o produto. Gianduja: Creme de avelãs com chocolate A gianduja se diferencia de outros produtos à base de chocolate e avelá por conta da proporção equilibrada entre os dois ingredientes principais. Ao contrário de alguns chocolates com recheio de avelá, em que a avelá é um mero detalhe, a gianduja destaca e valoriza o sabor e a textura da avelá, sem ofuscar o sabor do chocolate. Além disso, a gianduja é uma opção perfeita para quem busca algo diferente dos chocolates tradicionais. Ela proporciona uma experiência única, combinando doçura, cremosidade e crocância. A textura suave e aveludada do chocolate derrete na boca. Não é à toa que, essa especialidade ficou famosa no mundo todo. A gianduja é versátil e pode ser apreciada de várias maneiras. Ela é frequentemente encontrada em forma de barras de chocolate, bombons e até mesmo em cremes e pastas. É importante mencionar que, embora a gianduja seja uma delícia, alguns produtos que a contêm podem ter alto teor de açúcar. Um exemplo bastante conhecido é a Nutella, um creme de chocolate e avelá amplamente consumido. A Nutella é famosa por seu sabor irresistível, mas também é conhecida por seu alto teor de açúcar e gordura vegetal. Para aqueles que buscam uma opção mais saudável, existe uma alternativa: o chocolate recheado de Gianduja da Java Chocolates. Este chocolate é feito com cacau premium brasileiro, de maneira artesanal, possui um alto teor de avelãs e não utiliza gordura vegetal em sua produção. Além disso, é formulado com um reduzido teor de açúcar, tornando-o uma escolha mais saudável para os amantes de gianduja. Chocolate saudável de Gianduja da Java Chocolates. Ao optar pelo chocolate Gianduja da Java Chocolates, você pode desfrutar do sabor incrível da gianduja sem a preocupação do excesso de açúcar. As avelãs são o destaque deste chocolate, que vão em formato de recheio. E, ao contrário de muitos produtos comerciais, este chocolate não contém gordura vegetal, oferecendo uma opção mais autêntica e saudável. O chocolate da Java Chocolates é uma escolha perfeita para aqueles que desejam desfrutar do prazer do chocolate com avelãs sem comprometer demais sua saúde. Combinando a riqueza do chocolate com a delicadeza das avelãs, esse chocolate artesanal é a verdadeira experiência gustativa. Portanto, se você é fã de gianduja, mas deseja uma opção mais saudável, experimente o chocolate Java Chocolates. Com seu alto teor de avelãs, ausência de gordura vegetal e reduzido teor de açúcar, ele oferece uma alternativa deliciosa e mais equilibrada. Desperte seus sentidos e desfrute de cada mordida desse chocolate que valoriza tanto o sabor quanto a sua saúde. Compre chocolate de verdade com desconto!Leia também: Como fazer Ovo de Páscoa Storie di Gusto, il magazine online di Gustorotondo, intende considerare l'alimentazione secondo differenti punti di vista - ingredienti, ricette, tradizioni culinarie, salute, news - e creare un rapporto più armonico e consapevole con il cibo. Il consumo di cibo da parte dell'uomo è caratterizzato da una notevole dimensione culturale, sociale e psicologica. L'uomo, per lo più, non si relaziona al cibo come a semplice fonte di sostentamento fisico, bensì come a qualcosa di rilevante sul piano comunicativo - si pensi, ad esempio, al valore del convivialità - .L'aspetto simbolico può essere addirittura preponderante, come testimonia dalle relazioni che talvolta si verificano fra ciò che si mangia e differenti forme di identità, ad esempio di ceti, di etnia o di religione. Inoltre l'alimentazione è rilevante in termini di salute delle persone - in questo senso si parla di alimentazione sana. Un'alimentazione armonica, equilibrata può aiutare e migliorare la salute, e alcune scelte alimentari hanno un ruolo importante nella prevenzione di alcune patologie - Ancora, l'alimentazione è rilevante in termini di sostenibilità ambientale - l'attività agricola, ad esempio, è responsabile della produzione di gas serra per una quota pari a circa il 30% del totale delle emissioni annuali nel mondo - .Le Storie di Gusto raccontano di produttori esperti e appassionati, chi gustosi e sani, tradizioni culinarie, ricette, ingredienti e metodi di produzione dei cibi e delle bevande. Fra le Storie di Gusto troverai: Ricette per preparare piatti sani e gustosi Articoli finalizzati a comprendere meglio 'temi caldi' come quello dell'utilizzo delle tecnologie in ambito alimentare - si pensi al tema dell'agricoltura biologica o a quello degli OGM - Informazioni sugli alimenti come ad esempio sul grano duro o sul riso integrale Storie di invenzioni alimentari che hanno generato tradizioni, come ad esempio la tradizione del panettone a Natale, o nuove abitudini alimentari, come quella del consumo di cioccolato al latte Storie di produttori scelti da Gustorotondo anche per l'elevata qualità delle materie prime utilizzate, per la cura nel produrre e per le caratteristiche organolettiche che rendono i loro prodotti particolarmente buoni Indicazioni che ci aiutino a orientarci nell'attuale enorme offerta di modelli alimentari e alimenti che caratterizza la società nella quale oggi viviamo - ad esempio, indicazioni utili a capire come scegliere il meglio l'olio extravergine di oliva o una confettura - Per essere aggiornati sulle Storie di Gusto pubblicate, iscriviti alla Newsletter o seguì Gustorotondo su Facebook . Buona lettura! Oggi parliamo di vino naturale e agricoltura rigenerativa con Mattia Cristofoli, de PASTI, azienda vinicola che già opera con certificazione... Leggi tutto VI è differenza fra marmellata e confettura? Si dice marmellata o confettura di arance? E che cos'è la marmellata? Spesso... Leggi tutto Il riso italiano è apprezzato nel nostro Paese e all'estero. In Italia sono coltivate diverse varietà di riso, e per alcuni... Leggi tutto I valori nutrizionali delle uova sono oggetto di diverse ricerche. L'uovo d gallina contiene macronutrienti e micronutrienti che consentono lo... Leggi tutto Gli eventuali benefici del cioccolato fondente sono oggetto di diversi studi. Il cioccolato fondente è studiato al fine di coglierne... Leggi tutto La cuttura delle uova di gallina è un tema che coinvolge diversi aspetti: sapori, consistenza, abbinamenti, assimilazione dei nutrienti. In... Leggi tutto La pasta con la bottarga è un piatto gustoso e che si prepara in poco tempo. La bottarga si... Leggi tutto Il risotto agli asparagi è una è una ricettaad sapore delicato e armonioso.Gli asparagi (Asparagus officinalis L., della famiglia delle... Leggi tutto Il risotto alla milanese è considerato, come il nome dichiara, un piatto tipico della cucina di Milano. Come riportato nella... Leggi tutto La pasta gamberetti e zucchini è un piatto leggero, nutriente e semplice da preparare. Il sapore delle zucchini si abbinata molto... Leggi tutto La pasta gamberetti e zucchini è un piatto semplice e veloce da preparare. L'abbinamento fra gamberi e zucchini è gustoso... Leggi tutto Se stai cercando la ricetta del Guacamole, sei nel posto giusto. Troverai anche alcuni consigli per la scelta dell'avocado e... Leggi tutto L'insalata di pasta fredda è un piatto tipico dell'estate: richiama alla mente giornate di sole, magari all'aperto in compagnia del... Leggi tutto Se stai cercando ricetta, ingredienti e quale riso usare per l'insalata di riso, sei nel posto giusto. L'insalata di riso... Leggi tutto Quando parliamo di curry ci riferiamo normalmente a una miscela già pronta di spezie. La parola ci appare in qualche misura... Leggi tutto Share — copy and redistribute the material in any medium or format for any purpose, even commercially. Adapt — remix, transform, and build upon the material for any purpose, even commercially. The licensor cannot revoke these freedoms as long as you comply with the license terms. Attribution — you must give appropriate credit, provide a link to the Creative Commons license, and indicate if changes were made. You may do so in any reasonable manner, but not in any way that suggests the licensor endorses you or your organization. Non-commodification — you may not use the material in the public domain or where your use is permitted by an applicable exception or limitation. No warranties are given. The license may not give you all of the permissions necessary for your intended use. For example, other rights such as publicity, privacy, or moral rights may limit how you use the material. Se você quer descobrir exatamente o que é gianduja, veio ao lugar certo! Para começar, gianduja não é uma fruta, como muita gente pensa, mas sim um doce: um creme composto por 70% de chocolate e 30% de pasta de avelá, que surgiu na Itália vários séculos atrás. A gianduja é diferente da Nutella e pode ser encontrada à venda inclusive aqui no Brasil em seu formato mais pastoso, armazenada em potes ou embalagens semelhantes, ou em seu formato mais sólido, em barras e pedaços que desmancham na boca. De um jeito ou de outro, vale a pena experimentar! Logo abaixo, você encontra detalhes sobre a história do surgimento da gianduja e entende de uma vez por todas as diferenças entre essa mistura italiana e a famosa Nutella. Quem inventou a gianduja? A gianduja, pasta com 70% de chocolate e 30% de creme de avelá, foi criada em algum momento perto do ano de 1.600 por dois italianos fundadores de uma famosa fábrica de chocolate europeia. Eles se chamavam Michele Prochet e Paul Caffarel e habitavam a região de Turim, em Piemonte. O que levou à origem da gianduja? Conta a história da gianduja que os seus criadores piemonteses foram obrigados a encontrar substitutos para o cacau na região em que viviam, justamente porque o fruto estava em falta, o que atrapalhava a produção do chocolate. Durante essa busca, eles obtveram sucesso ao realizar experiências de misturas usando a avelá, alternativa que se incorpora perfeitamente ao cacau. E de onde vem o nome gianduja? O nome gianduja vem de um substantivo próprio italiano, “Gianduja”, atribuído a um personagem do carnaval de Piemonte que andava pelas ruas carregando um pote (“duja”), geralmente usado para o transporte e armazenamento de vinho, mas, segundo a história, esse pote era usado especificamente por esse personagem para carregar a pasta de chocolate e avelá. Afinal, o que é sabor gianduja? Essa é a pergunta que não quer calar: gianduja tem sabor de quê? E respondê-la pode parecer fácil, mas está longe disso! Podemos dizer que a pasta gianduja é um doce-não-tão-doce, muito cremoso e de presença marcante. Não à toa, seu sabor está entre um dos mais apreciados da confeitaria de todo o mundo e alguns costumam descrever sua degustação como uma verdadeira alquimia. Vale reforçar: gianduja e Nutella realmente têm sabores e texturas relativamente próximos, mas não iguais. Até porque elas não são a mesma coisa. Qual a diferença entre gianduja e Nutella ou creme de avelá? Apesar de terem surgido pelo mesmo motivo - a escassez de cacau na linha de produção de chocolates em suas respectivas regiões - a pasta de gianduja e a Nutella são criações de séculos diferentes e têm componentes diferentes também. A Gianduja surgiu no século XVII, como você viu anteriormente, e continua sendo produzida artesanalmente ao redor do mundo. A Nutella, por sua vez, passou a ocupar prateleiras de armazéns e mercearias somente em 1964 e é fabricada em escala industrial. Além disso (ou por isso), suas composições também diferem: Gianduja = 70% chocolate + 30% pasta de aveláNutella = óleo vegetal + pasta de avelá + outros ingredientes + conservantes A título de curiosidade, o produto “Nutella” é assinado por Pietro Ferrero, fundador da marca “Ferrero Rocher”. Ele até foi chamado, inicialmente, de “Pasta Gianduja”, mas mudou de nome em pouco tempo. Reza a lenda que o irmão de Pietro se tornou dono da marca “Nutella” depois de uma briga entre os dois e Pietro passou a ser responsável somente pela produção dos bombons Ferrero. Quais receitas podem levar gianduja? Você viu no começo do texto que interessados conseguem encontrar a gianduja para vender tanto em formato cremoso quanto em formato mais sólido. Fique sabendo também que é possível fabricar e consumir sorvete de gianduja, por exemplo! E mais: outras receitas, como de tortas e mousses, podem levar a mistura 70% chocolate e 30% pasta de avelá em seu preparo. Veja, a seguir, algumas sugestões de receitas e, se quiser, tome nota dos ingredientes e do passo a passo para colocá-las em prática. Sorvete de gianduja Tempo de preparo: 60 minutos para o leite de avelá + 60 minutos para o sorvete. Além do tempo de congelamento. Rendimento: 8-10 porções Ingredientes 3 xicaras de leite integral ¼ de xícara de creme de leite fresco ¼ de xícara de açúcar cristalizado 1 xícara com avelãs inteiras, já tostadas no forno e sem casca 60 g de chocolate meio-amargo ou amargo 3 gemas ½ colher (chá) de essência de baunilha ¼ de colher (chá) de sal marinho Modo de preparo Em uma panela em fogo médio, ferva o leite junto com as avelãs. Depois do ponto de fervura, diminua o fogo e mexa por 5 minutos. Desligue o fogo e tampe a panela. Deixe as avelãs e o leite na panela tampada e descansando por 20 minutos. Bata o leite com as avelãs no liquidificador. Coe o conteúdo batido em um recipiente, usando um pano limpo como coador no processo. Com o conteúdo já frio, esprema o pano sobre o recipiente para escorrer ainda mais. Separe 2 e ½ xicaras do leite de avelá que obtive com esse processo. Se não chegar à quantidade, complete com leite ou creme de leite. Aqueça 2 e ½ xicaras de leite de avelá e o creme de leite indicado nos ingredientes da receita em uma panela em fogo baixo ou médio. Quando a mistura começar a ferver, acrescente o chocolate picado. Mexa até ficar homogêneo e reserve na própria panela. Em outro recipiente, bata as gemas e o açúcar e acrescente à mistura, aos poucos, ¼ do chocolate reservado anteriormente. Mexa bem. Uma os dois preparos: as gemas batidas com o açúcar e com parte da mistura de chocolate e o restante do chocolate que está reservado na panela. Leve novamente ao fogo baixo ou médio e mexa sem parar. Desligue antes do ponto de fervura. Passe o creme em uma peneira para deixá-lo cremoso e sem pedaços. Acrescente a baunilha e o sal e mexa um pouco mais. Adicione o conteúdo a um recipiente que você possa tampar apenas pela metade e leve à geladeira até o dia seguinte. Para obter a consistência de um sorvete, no dia seguinte, leve a mistura ao congelador por algumas horas, retire-a e bata com um fouet. Não se preocupe! Como estamos falando de uma receita sem os tradicionais estabilizantes que são adicionados aos sorvetes, sua mistura não deve congelar e você pode mexer tranquilamente, ok? Repita o procedimento por 3-4 vezes e finalmente deixe a mistura gelar por 60-120 minutos antes de servir. Sirva sem precisar descongelar antes. Tempo de preparo: 60 minutos + 6 horas no freezer Rendimento: 6-8 porções Ingredientes 1 xícara de açúcar 3 colheres (sopa) de água 11 gemas 350 g a 400 g de gianduja 1 l de creme de leite fresco 40 ml de licor de amêndoas (opcional) Modo de preparo Utilize uma batedeira em velocidade média para bater as gemas e reserve. Derreta a gianduja no micro-ondas em potência baixa ou média, mexendo de tempos em tempos e reserve também. Em uma panela, ferva a água e o açúcar e depois misture-os às gemas, batendo novamente na batedeira. Acrescente a gianduja derretida à mistura aos poucos e sempre mexendo bem. Por último, adicione o licor e mexa mais. Leve tudo ao freezer por 45 minutos. Retire a mistura do freezer e acrescente, aos poucos, o creme de leite já batido. Mexa até ficar homogêneo. Proteja o prato com um plástico-filme e leve novamente ao freezer por 5-6 horas. Sirva com ou sem cobertura! Pudim fácil de gianduja Tempo de preparo: 60 minutos + resfriamento Rendimento: 6-8 porções Ingredientes 1 lata de leite condensado 500 ml de leite integral 4 ovos 100 g de gianduja (creme ou pasta) ½ xícara (chá) de água ½ xícara (chá) de açúcar Modo de preparo No liquidificador, misture o leite e a gianduja. Adicione o leite condensado e os ovos, bata novamente e reserve tudo. Em uma panela em fogo baixo, misture a água e o açúcar e vá mexendo até obter uma calda. Despeje a calda em uma forma adequada para pudim e leve à geladeira por 15-20 minutos para esfriar. Adicione o conteúdo preparado no liquidificador à forma com a calda já fria. Cubra a forma com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 200 °C por 60 a 75 minutos. E opcional levar ao forno em banho-maria. Quando a mistura estiver com aspecto de pudim, retire-a do forno e deixe descansar por 60 minutos antes de gelar. Coloque o conteúdo na geladeira por pelo menos 4 horas. Desenforme e sirva como preferir. Gostou das receitas e de todas as curiosidades sobre a gianduja? Que tal compartilhá-las com os amigos através das suas redes sociais? Você não precisa ficar passando vontade sozinho, não é mesmo? Você não precisa ficar passando vontade sozinho, não é mesmo? GLOSSÁRIO Gianduja é uma palavra que desperta o interesse dos amantes da gastronomia e da pâtisserie. Conhecida por sua origem italiana, essa deliciosa iguaria é uma combinação irresistível de chocolate e avelãs. Com uma textura suave e um sabor marcante, a gianduja é amplamente utilizada na confecção de sobremesas e doces, como bombons, trufas, recheios de tortas e até mesmo em cremes para coberturas. Quer ir além? Confira artigos recomendados por nós — só boas sugestões. Descubra também: Você Permanecerá neste site Uma das marcas mais famosas que fabricam gianduja é a Nutella, que ganhou destaque mundial com sua pasta de chocolate e avelãs. Essa maravilha gastronômica é extremamente versátil e se adapta facilmente a diversas preparações. A receita original da gianduja consiste em uma mistura cuidadosa de chocolate derretido e avelãs moídas, resultando em uma pasta de consistência macia e sabor irresistível. Além disso, alguns confeiteiros optam por adicionar outros ingredientes, como leite condensado ou creme de leite, para tornar a gianduja ainda mais cremosa e saborosa. Acredita-se que a gianduja foi criada na cidade de Turim, na Itália, no século XIX, quando houve uma escassez de cacau devido às guerras napoleônicas. Para contornar essa dificuldade, os confeiteiros locais começaram a adicionar avelãs à receita de chocolate, criando assim uma iguaria única e deliciosa. Atualmente, a gianduja é apreciada em todo o mundo e faz sucesso entre os amantes da culinária gourmet. Sua combinação equilibrada de chocolate amargo e avelãs resulta em um sabor ímpar, que conquista até mesmo os paladares mais exigentes. Se você está buscando uma experiência gastronômica diferenciada, não deixe de experimentar receitas que incluam gianduja em sua composição. Com certeza, essa delícia irá surpreender e encantar seus convidados. Em resumo, a gianduja é uma criação italiana que combina chocolate e avelãs, resultando em um sabor incrível e uma textura marcante. Sua versatilidade permite que seja utilizada em diversas preparações, adicionando um toque especial e irresistível a sobremesas e doces. Experimente e desfrute envolver por essa maravilha gastronômica. Today the term Gianduja or Gianduja generally means a dough containing sugar, cocoa, and hazelnuts. It is quite common to hear about Gianduja cream, Gianduja spread, and Gianduja chocolate. In addition, we find the Gianduiotto, the famous chocolate respicible by the oveturned by the most shape of dough. The name of this confectionery was first mentioned in the nineteenth century) was first named by a puppeteer from what is today Piedmont. The name of the Gianduiotto (Gianduja) refers to his work for the “juice of grapes-“). According to this hypothesis, Gióvan d’A dójva was a farmer whom the two puppeteers met in a village of the upper Monferrato, and the puppet they decided to create later became the most popular among the Piedmont masks of the Carnival. On Gustorotondo you find fine Gianduja spreads and other carefully selected Italian food products. We look for producers who have high-quality standards, and we offer artisan Italian good products that enhance the tradition and authentic flavours of Italian cuisine. Shop online the best authentic artisan Italian food at Gustorotondo!

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.

Um pedaço de pasta de Gianduja, com uma camada de chocolate.