

### Espuma de Mascarpone e kefir

1. Misture os ingredientes:
  - 200g de mascarpone
  - 30g de kefir
  - 200g de creme de leite
  - 20g de açúcar impalpável
2. Misture tudo até ficar homogêneo e colocar em um sifão

### Sablé Betron Café

1. Prepare a mistura:
  - 250g de manteiga com sal
  - 120g de açúcar refinado
  - 60g de gema
  - 300g de farinha
  - 5g de fermento químico
  - 25g de café solúvel
2. Misture os ingredientes até ficar homogêneo.

### Granita de Café

1. Faça um xarope:
  - 500g de água
  - 600g de açúcar
2. Adicione 500g de expresso ao xarope e misture
3. Congelar e raspar quando for usar.

### Cremoso de Zabaione

1. Misture os ingredientes:
  - 80g de leite
  - 50g de creme de leite
  - 60g de gema
  - 30g de marsala branco
  - 20g de açúcar refinado
  - 5g de gelatina
  - 10g de chocolate branco
  - 50g de manteiga
  -
2. Prepare um creme inglês e adicione:
  - Marsala
  - Chocolate branco
  - Gelatina
  - Manteiga
3. Misture bem e deixe descansar na geladeira por uma noite

### Chips Savoiardi

1. Prepare a mistura:
  - 50g de clara
  - 80g de açúcar refinado
  - 30g de gema
  - 5g de mel
  - 100g de farinha
  - 20g de fécula
  - 5g de fermento químico
2. Faça um merengue com clara e açúcar.
3. Bata as gemas e o mel até dobrar de volume.
4. Misture os secos na base aerada até ficar homogêneo.
5. Asse a 180°C por 10 minutos, retire e secar

### Merengue

1. Prepare a calda:
  - 200g de água
  - 500g de açúcar
2. Misture com:
  - 200g de clara
  - 100g de açúcar
3. Bata as claras e, quando começarem a montar, adicione a calda a 110°C
5. Asse a 110°C por 2 horas e até secar.

### Finalização:

Poder no prato o sable de café, colocar uma quenelle de cremoso de zabaione e granita de café. Cobrir com a espuma de mascarpone. Decorar com pedaços de merengue e savoiardi. Polvilhar com cacau amargo