***Preparo da BearPaw – Pata de Urso***

INTRODUÇÃO

Este procedimento tem por objetivo padronizar o preparo da Pata de Urso.

A QUEM SE DESTINA E O QUE CONTEMPLA

Destina-se a todos os funcionários, e está limitado ao processo teórico apenas, não substitui o treinamento.

PROCEDIMENTOS (para aprox. 1 kg, 27 bearpaw)

Ingredientes:

* 1 lata de leite condensado
* 3 xícaras (ou 500gr. medida arroz) de castanhas de caju (½ inteira, partida em pedaços do tamanho de um amendoim pequeno)
* 1 colheres de sopa de Margarina culinária
* 500gr. de açúcar União.

Passo a passo para o preparo:

* Untar duas formas grandes (27 patas)
* Partir com uma faca as castanhas inteiras no panelão
* Juntar as castanhas moídas
* Misturar 500gr. de açúcar
* Adicionar a colher de margarina
* Mexer com a colher de pau em fogo alto:
  + Seca, doura, meche
  + Até ficar uma massa cremosa marrom
* Joga o leite condensado sem parar de mexer
  + Fogo baixo
  + Controla o fogo (até desligar, se necessário)
* Dá o ponto
* Coloca nas formas com o auxílio de 2 colheres de sopa
* Se endurecer, dissolver com leite integral, mexendo sempre
* Deixar endurecer, retirar para posterior acabamento com chocolate e unhas de castanhas.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A textura é de um pé de moleque, não fica dura nem puxa-puxa.

***Preparo da BearPaw no Canadá***

INTRODUÇÃO

Esta é uma referência da forma original de fazer a Bearpaw no canadá. Não é como fazemos:

A QUEM SE DESTINA E O QUE CONTEMPLA

Gerente e chocolateiro.

PROCEDIMENTOS

Coloca-se em uma assadeira o equivalente a 1 cm de castanha, a maior parte das castanhas tem que estar quebrada ou dividida ao meio. Espalha-se dentro de toda a assadeira de forma uniforme.

Faz o caramelo, e ainda quente junto com o auxilio de um utensílio, pinga o caramelo nas castanhas. São feitos uns “pingos” de 5 cm de diâmetro, às vezes maior, às vezes menor. Ter uma distância entre os pingos de uns 3 cm, para que a mesma castanha não fique no mesmo “pingo”. Como o caramelo estará quente ele acaba aderindo bem às castanhas e assim deve-se ficar por um dia, até esfriar bem e o caramelo ficar mais rígido.

Depois de um dia descansando, tira os pingos da assadeira, quebrando o excesso de castanha que ficará além do caramelo, com as mãos mesmo apenas batendo a rodela na própria assadeira.

Escolhe o tipo de chocolate (ao leite ou branco) tira uma tigela da máquina que derrete chocolate e passa o chocolate naquela rodela de caramelo com castanha, apenas jogando na tigela e resgatando com um garfo de dentes longos próprio para isso.

Uma segunda pessoa escolhe 3 castanhas inteiras e coloca em cima da rodela com o chocolate ainda macio, para imitar as unhas de um urso.

A textura é muito parecida com a do chocolate Charge, uma camada de chocolate, caramelo macio com o crocante da castanha.

***Chocolate Charge***

*Ingredientes:*

* 1 xícara de mel ou karo
* 1 xícara de chá de açúcar
* 1 xícara de chá de glicose
* Amendoim torrado

*Modo de Preparo*:

Misture tudo, leve ao fogo até dar o ponto de bala, sem parar de mexer, desligue o fogo e acrescente o amendoim torrado, nozes ou amêndoa.

2ª parte:

* 1 lata de leite condensado
* 1 lata de leite ninho
* 0,400g de clara
* 2 pacotes de glaçucar

*Modo de Preparo:*

*Misturar as claras com o açúcar e levar ao fogo até amornar, retire do fogo passe para a batedeira de bolo até dobrar de volume, colocar o leite em pó e o leite condensado.*