

## Gastronomia&

# Juliana Nardelli, classe e estilo

Estilista que participou do Masterchef apresenta sua receita de chocotone de liquidificador com caramelo toffee salgado



Fotos: Divulga o



### Da Reda o

RMVALE

**A** apaixonada por moda, a estilista Juliana Nardelli, de Taubaté encontrou no decorrer de sua existência uma segunda paixão equivalente: a gastronomia. Aos 46 anos, com 25 deles dedicados   carreira

de estilista, a taubateana, mãe do Augusto, de 10 anos, que atualmente vive em Jaraguá do Sul, em Santa Catarina, decidiu aceitar o desafio e participar da 8  edi o do MasterChef Brasil, que estreou no dia 06 de julho,

na Band. “A cozinha é uma coisa que eu comecei plantando bem suavemente e só me trouxe coisas boas”, contou em entrevista ao Band.com. Com uma bem sucedida carreira no universo da moda, Juliana se formou em um dos primeiros cursos superiores de moda do Brasil, realizou pesquisas de tendências, viajou o mundo pesquisando, fez palestras por todo o país, morou na Itália (a ‘capital mundial da moda’) e trabalhou como professora universitária. Contudo, a gastronomia em sua vida foi aparecendo de mansinho. “Comecei a cozinhar, primeiro, por necessidade, porque meu filho era alérgico à proteína do leite da soja. Mas, fui me conectando com ela por prazer”, contou. “Quando me dei conta, passei a cozinhar todo dia, depois, duas vezes ao dia, e sempre compartilhando as receitas, mandando para a casa das amigas... de repente, estou no MasterChef”, completou. Nardelli terminou sua participação na edição deste ano no desafio do croque monsieur, misto-quente chique feito na França. Como recordação, a competidora disse que foi marcada pelo elogio ouvido da chef Helena Rizzo pelo seu Devil’s Food Cake, preparado no primeiro episódio. “Ninguém recebeu um elogio assim. É uma lembrança para o resto da vida para uma cozinheira amadora que faz tudo com amor, sem estratégia, sem jogo, sem técnica ou preparo”, disse. Ao final de sua participação comentou: “Cozinhei sem olfato, por sequela da Covid”, contou. No dia da gravação, ela ainda não tinha tomado nenhuma dose da vacina. Dedicada a inspirar, Juliana Nardelli tem se dedicado ao seu canal no Youtube e é presença constante em redes sociais como Facebook e Instagram, onde se apresenta como influenciadora de afetos. Para a **Metrópole Magazine**, para as festas de fim de ano, uma receita de chocotone com caramelo toffee salgado.



## Chocotone de liquidificador com caramelo toffee salgado

### INGREDIENTES

#### Massa (Parte 1)

- 3 ovos
- 120g de açúcar
- 120g de manteiga
- 10g de fermento biológico seco
- 250ml de água morna
- 5g de corante amarelo gema
- Essência de panetone a gosto

#### Massa (Parte 2)

- 500g de farinha de trigo
- 250g de gotas de chocolate
- 1 fio de óleo
- Caramelo Toffee salgado
- 100g de açúcar
- 50g de manteiga sem sal
- 40g de creme de leite

### MODO DE PREPARO

**Massa:** Bata todos os ingredientes da massa (parte 1) no liquidificador. Depois, derrame o líquido obtido em um bowl e acrescente a farinha em duas partes, mexendo com uma espátula. Deixe descansar por 40 minutos e observe que o volume vai dobrar. Misture as gotas de chocolate e divida a massa em duas formas de panetone. Cubra com um fio de óleo e deixe crescer até quase alcançar a borda do recipiente. Asse por 40 minutos, em forno preaquecido a 220°C.

**Caramelo Toffee Salgado:** Faça caramelo com o açúcar e acrescente a manteiga mexendo sempre. Por fim, adicione o creme de leite e misture com vigor. Acrescente sal a gosto. Deixe descansar em um saco de confeitar, depois use para cobrir seu panetone. ■