APOSTILA COM RECEITAS DO ÁLVARO RODRIGUES

Receitas cedidas por Graciana Ceci
Formatada por Lia Kodama em março de 2009

ÍNDICE DAS RECEITAS

ALFAJORES 6
ALMOFADINHAS DE TOMATE SECO 6
ANTEPASTO ITALIANO 7
ANTIPASTI DI MELANZANE 8
ANTIPASTI DI ZUCCHINI CON CAPPERI 8
ARGOLINHAS DE FUBÁ 9
BABÁ RHUM 9
BACALHAU IMPERIAL 11
BEM CASADO 12
BEM CASADO DE CAMARÃO 13
BERINJELAS 14
BISCOITOS CRAQUELADOS DE CHOCOLATE 15
BISCOITOS NEVADOS 16
BOLINHOS DE BACALHAU 16
BOLO ALEMÃO DE MEL 17
BOLO DE PAMONHA 18
BOLO EMBRULHADO VIENENSE 18
BOLO EMBRULHADO DE NOZES 19
BOLO FLORESTA NEGRA 20
BOLO DE FUBÁ - PÃO DE LÓ JUNINO 22
BOLO GELADO DE COCO 23
BOLO GELADO DE MARACUJÁ 24
BOLO GELADO DE MORANGOS 25
BOLO INGLÊS DE MAÇÃS 26
BOLO MIL FOLHAS 27
BOLO MOUSSE TOP THERM 28
BOLO SALGADO DE FRANGO 30
BOMBAS DE CHOCOLATE 31
BOMBAS DE CHOCOLATE 32
BOMBOCADOS DE ABACAXÍ 33
BOMBOM DE NOZES 34
BROINHAS ALEMÃS 35
BROWNIE AMERICANO 35
BROWNIE DE BANANA COM NOZES 36
CALZONE DE BACALHAU 37
CAMAFEU DE NOZES 38
CAMARÃO EMPANADO 38
CAMARÕES AO MOLHO CARIBENHO 39
CANAPÉS AO PESTO 40
CANAPÉS DOS MARES 41
CHARLOTTE DE MARACUJÁ 41
CHARLOTTE DE IOGURTE E DAMASCO 42
CHARLOTTE SOCIETY 43
CHEESE CAKE TROPICAL 44
CHEESE CAKE DE ALHO PORÓ 46
CHESTER DE GALA 46
CHUTNEY DE PERAS 47
COXA CREME DE CONFEITARIA 47
COXINHAS DE BACALHAU COM REQUEIJÃO 48

COXINHAS DE BACALHAU (Note e Anote) - 02/04/2003 49
COXINHAS CREMOSAS DE HADDOCK 50
CREPES DE CAMARÃO AO MOLHO DE "CURRY" 51
CROQUETES DE CAMARÃO E AZEITONAS PRETAS 52
CROQUETES DE CARNE RECHEADOS 53
CROQUETINHOS DE KANI KAMA 54
CROQUETINHOS DE FRUTOS DO MAR 55
CROQUETES DE BACALHAU (Note e Anote) - 15/10/2003 56
CUCA DE FRUTAS 57
DOCES CARAMELADOS PARA O NATAL 58
DOCINHOS DE MARZIPÃ 59
CREME SUBLIME 60
EMPADÃO COLONIAL 61
EMPADÃO DE PALMITO 62
EMPADAS DE BACALHAU 63
ESFIHA DE CONFEITARIA 64
ESFIHA SÍRIA 65
FATIAS DE MEL 67
FOCACCIA DI CAMPANHA 68
FOCACIA ASSADA DE BATATAS 69
FOGAÇA DE CALABRESA 69
FONDUE À MODA ITALIANA 70
FONDUE DE INVERNO 71
FRANGO À DUQUESA 72
FRANGO AO MOLHO INDIANO 73
FRANGO AO PESTO DE IOGURTE 74
FRANGO MICHELÂNGELO 75
FRANGO MULATINHO E ARROZ CREMOSO DE QUEIJO 76
FRANGO AO PESTO DE IOGURTE 77
FRANGO REAL AO CREME DE QUEIJOS 77
FRUIT CAKE 78
GALLUPE ALEMÃO 79
GUIRLANDA DE CHOCOLATE 80
INSTALATA DI NAPOLIS 81
JECA DE GOIABADA 82
MANTECAL DE AMÊNDOAS 83
LAGARTO À ESCABECHE 83
MASSA FOLHADA ITALIANA (Note e Anote) - 24/09/2003 84
ENROLADINHOS DE ATUM (Note e Anote) - 24/09/2003 85
MEIA LUA DE PRESUNTO (Note e Anote) - 24/09/2003 86
MAZARINTORTE 86
MERENGÃO DE FRUTAS 87
MINEIRINHOS 89
MOUSSE DE CAMARÃO 90
MISTINHOS NAPOLITANOS 90
MOLHO TÁRTARO DE TOMATES 91
MOUSSE DE MORANGOS 92
MOUSSE DOURADA AO CROCANTE DE LARANJA 93
MOUSSE SOCIETY 94
MOUSSE DE TOMATE SECO 95

PÃEZINHOS ENROLADOS AO CREME 95
PANETONE DE CHOCOLATE 97
PANETTONE 98
PANNA COTTA AO MOLHO DE FRAMBOESAS 99
PÃO DE BATATA COM REQUEIJÃO 100
PÃO CALABREZ DE AZEITONAS 101
PÂO CASEIRO 102
PÃO DE BATATA DO SHOPPING 103
PÃO DE BATATA E QUEIJO 104
PÃO DE BATATA RECHEADO 104
PÃO DE ERVAS 105
PÃO DE FÔRMA AROMÁTICO 106
PÃO DE QUEIJO MINEIRO 107
PÃEZINHOS DE TOMATE SECO 108
PARFAIT DE AVELÃS 109
PASTA DEFUMADA ROSÉ 110
PASTEL DIPLOMATA (DE FORNO) 111
PASTEL DE FORNO ITAPARICA 112
PASTEL ROMANO DE FORNO 113
PAVÊ CROCANTE DE MORANGOS 114
PAVÊ DE MARACUJÁ 115
PAVÊ DE NOZES 116
PAVÊ FLORESTA NEGRA 118
PAVÊ GRATINADO AOS QUATRO QUEIJOS 119
PAVÊ DE MARACUJÁ 120
PAVÊ DE MORANGOS AO CREME DE LIMÃO 120
PEITO DE CHESTER AU GRATIN 121
PIZZINHAS DE FESTA 122
POLENTA DE GALA 122
PUDIM DE CLARAS 123
PUDIM CREMOSO DE MANDIOCA 125
QUEIJADINHAS 125
QUIBE ESPECIAL 126
QUICHE DE BACALHAU AO CREME DE MILHO 127
QUICHE LORRAINE 128
QUINDIM DE IAIÁ 129
RISOLES DE CAMARÃO (Note e Anote) - 30/08/2003 129
ROCAMBOLE CAIÇARA 131
TRUFAS RECHEADAS (Note e Anote) - 29/10/2003 132
ROCAMBOLE DE IOGURTE E PALMITO 133
ROCAMBOLE DE MORANGOS AO CREME TRUFADO 134
ROCAMBOLE SOUFLÊ 135
ROCAMBOLE TRUFADO DE LIMÃO 136
ROCAMBOLE DE VIENA 137
ROLÊS DE FRANGO JAMAICANO 138
ROLINHOS AU GRATIN 139
ROSBIFE AO PESTO 140
SALADA ENFORMADA 141
SANDUÍCHE GENOVÊS 142
SANDUÍCHES MULTICOLORIDOS 143

SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM 144
SANDUÍCHE NATURAL DE RICOTA 145
SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO 145
SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO 146
SANDUÍCHE PIRÂMIDE 146
SANDUÍCHINHOS DE TOMATE SECO 148
SARDELA PESCATORA 149
SARDELLA E ALICHELLA 149
SONHOS AO CREME DE BANANAS CARAMELADAS 150
SONHOS AO CREME 151
SORVETE DE CANELA 152
SORVETE DE IOGURTE 153
STRACCIATELLA 154
STROGONOFF DE FRAMBOESAS 154
STROGONOFF À MODA ITALIANA 155
STROGONOFF DE MORANGOS E SUSPIROS 156
STROGONOFF À QUATRO QUEIJOS 157
SUFLÉ DE CAMARÃO À MODA DA CASA 158
TORTA ACAPULCO 159
TORTA AFRICANA DE CHOCOLATE 160
TORTA AMERICANA 161
TORTA DE BERINJELAS 162
TORTA CAIÇARA DE VERÃO 163
TORTA DE CHOCOLATE BRANCO E PRETO COM MARACUJÁ 164
TORTA FRANCESA DE MAÇÃS 165
TORTA GELADA DE LIMÃO 167
TORTA DO HAWAÍ 168
TORTA HOLANDESA 169
TORTA MORENINHA 170
TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ 171
SORVETE DE CHOCOLATE BRANCO 172
TORTA SUÍÇA DE CHOCOLATE E FRUTAS (CHOKOLADEN- FRÜCHTE-TORTE) 173
TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE 174
TABLETES DE RICOTA E CREME OVOS 175
TAÇAS DE CHOCOLATE 176
TERRINE AU CHOCOLAT 177
TIRAMISSÚ 178
TORTINHAS DE BACALHAU 178
TORTINHAS DE FRANGO E IOGURTE 179
TORTINHAS SUÍÇAS DE LARANJA 180
TRANÇA AOS QUATRO QUEIJOS 181
TRUFAS DE CANELA COM PISTACHES 182
TRUFAS AO CAPUCCINO 183
TRUFA DE CONHAQUE 184
TRUFAS DE ESPECIARIAS 185
TRUFAS RECHEADAS 186

ALFAJORES

Ingredientes:
- 180g de manteiga
- 150g de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó
- 280g de amido de milho
- 160g de farinha de trigo
- 3 gemas
- 125g de iogurte natural
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sobremesa) de raspas de limão

Modo de Preparo:
- Bata a manteiga e os ingredientes secos até obter uma farofa úmida. Junte os demais ingredientes e bata novamente até obter uma massa bem macia. Descanse na geladeira por 2h., quando então abra porções da massa sobre bancada enfarinhada, corte com cortadores próprios, leve ao forno sobre chapas de alumínio untadas e enfarinhadas. Asse a 160ºC e não deixe dourar. Quando frio, una de dois a dois com o doce de leite, banhe no chocolate e decore a gosto.

Recheio
Ingredientes:
- 1 lata de doce de leite firme

Cobertura
Ingredientes:
- 300g de chocolate branco picado e derretido
- 400g de cobertura ao leite

ALMOFADINHAS DE TOMATE SECO

Massa Folhada Italiana

1/2kg de farinha de trigo (peneirada)
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (chá) rasa de açúcar
1 ovo médio (ligeiramente batido)
1 colher (sopa) de margarina (para folhados)
250ml de água (gelada)

Modo de Fazer

Coloque a farinha de trigo sobre a bancada, abra uma cavidade no centro, junte os demais ingredientes e amasse com as mãos até obter uma massa lisa, macia, porém enxuta. Em seguida, corte a massa em cruz e deixe descansar por 15 minutos. A parte, amasse a margarina para folheados com a farinha de trigo

(abaixo) até obter uma mistura homogênea, aplique dentro da massa cortada em cruz e feche como um envelope. Abra a massa sobre bancada ligeiramente enfarinhada e faça as dobras como foram indicadas. Deixe a massa folhada descansar na geladeira por 30 minutos.

Para Folhear

425g de margarina (para folhear)
50g de farinha de trigo (peneirada)

Recheio

150g de tomates secos (escorridos e picados)
200g de queijo meia cura (ralado no ralo grosso)
50g de queijo parmesão (ralado grosso)
orégano a gosto
sal a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Amasse todos os ingredientes do recheio, tempere a gosto e empregue.

ANTEPASTO ITALIANO

Ingredientes:
- 6 berinjelas médias com a casca, fatiadas, temperadas e assadas
- 2 abobrinhas com a casca, fatiadas, temperadas e assadas
- 2/3 xícara (chá) de azeite
- 6 dentes de alho fatiados
- 1 cebola grande picadinha
- 1 pimentão verde sem a pele e picado
- 1 pimentão vermelho sem a pele e picado
- 2 colheres (sopa) de alcaparras inteiras
- 1 pimenta dedo-de-moça sem as sementes (picadinhas)
- 1/3 xícara (chá) de vinagre branco
- 1/2 xícara (chá) de folhas verdes de manjericão rasgadas
- 2 colheres (sopa) de salsinha verde picada
- sal à gosto
- temperos à gosto
- 1/3 xícara (chá) de óleo de milho

Modo de Preparo:
- Aqueça numa panela grande o azeite e doure o alho. Junte a cebola, os pimentões, as berinjelas assadas e reservadas, as alcaparras, a pimenta, o vinagre e deixe ferver por aproximadamente 4min, quando então, tempere a gosto e junte óleo de milho. Deixe curtir no mínimo dois dias e sirva o antepasto acompanhado do pão aromático.

ANTIPASTI DI MELANZANE

Ingredientes

6 berinjelas grandes

Modo de Fazer

Descasque as berinjelas, corte em fatias e depois em palitos. Coloque os palitos de berinjelas em um escorredor de macarrão e vá salpicando sal por cima. Deixe macerar por 30 minutos, lave em água corrente e esprema com auxílio do espremedor de batatas. Reserve.

Molho Alla Genovesa

10 dentes de alho (fatiados)
2 cebolas grandes (fatiadas à Julianna)
1 xícara (chá) de azeite
1/2 xícara (chá) de vinagre branco
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes (picadas)
1 pimenta dedo de moça (picadinha)
1/3 xícara (chá) de salsinha fresca (picadinha)
sal a gosto
orégano a gosto
1/2 xícara (chá) de óleo neutro

Modo de Fazer

Doure o alho e a cebola no azeite. Junte as berinjelas espremidas e o vinagre, deixe ferver por apenas 5 minutos. Desligue o fogo e acrescente os demais ingredientes, temperando a gosto. Sirva somente no dia seguinte.

ANTIPASTI DI ZUCCHINI CON CAPPERI

Ingredientes

10 abobrinhas médias

Modo de Fazer

Corte as abobrinhas em fatiadas finas, tempere e asse al dente. Reserve.

Molho Alla Capperi

6 dentes de alho (socados)
1 xícara (chá) de azeite
75g de anchovas no óleo (bem picadas)
60g de alcaparras (cortadas ao meio)

100g de azeitonas pretas (picadinhas)
2 colheres (sopa) de orégano
1/3 xícara (chá) de salsinha fresca (picada)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Doure o alho no azeite, junte as anchovas, as alcaparras, as azeitonas e o orégano. Refogue rapidamente, temperando a gosto.

Montagem

Em seguida, monte o prato em uma travessa apropriada intercalando camadas de abobrinhas assadas al dente e molho de alcaparras, até terminar todos os ingredientes. Por último, cubra com filme plástico e sirva somente no dia seguinte

ARGOLINHAS DE FUBÁ

Ingredientes:
- 100 gramas de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 01 xícara de chá açúcar refinado
- 02 xícaras de chá de fubá mimoso peneirado
- 1/3 xícara de chá de farinha de trigo
- ¼ de xícara de chá de ovo batido
- 1/3 de xícara de chá de leite frio
- 01 colher de sobremesa de erva-doce
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:
- Bata na batedeira a manteiga com o açúcar e o sal até obter o creme claro e fofo. Junte o leite e os demais ingredientes e misture com colher de pau. Coloque a massa em saco de confeitar com bico perlê grande e modele as rosquinhas sobre chapas de alumínio untadas e enfarinhadas. Leve ao forno pré-aquecido à 170ºC e asse até que estejam ligeiramente dourados.

Rendimento: 40 rosquinhas
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de forno: 10 a 15 minutos

BABÁ RHUM

Massa
Ingredientes:
- 25g de fermento biológico

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos médios ligeiramente batidos
- 50g de manteiga sem sal
- 1/4 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (sobremesa) de raspas de limão
- 1 pitada de sal
- 450 a 500g de farinha de trigo

Modo de Preparo:

- Dissolva o fermento com açúcar, junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até obter uma massa lisa, macia e enxuta. Deixe crescer até dobrar de volume, faça bolinhas e coloque-as em forminhas próprias untadas e enfarinhadas quando bem crescidas, leve ao forno a 180º e asse até que estejam bem dourados.

Calda do Rhum

Ingredientes:

- 500g de açúcar granulado ou refinado
- 700ml de água filtrada
- 2 ramas de canela
- 5 cravos-da-índia inteiros
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de rhum branco

Modo de Preparo:

- Faça uma calda rala com os quatro primeiros ingredientes e ferva por aproximadamente 10 min., junte os demais ingredientes e vá mergulhando as babas assados e cortados ao meio. Deixe por alguns minutos ou até que estejam bem encharcadas. Empregue na montagem.

Recheio

Ingredientes:

- 1/2 litro de chantilly batido normalmente, ou
- 700g de creme de confeiteiro pronto

Decoração

Ingredientes:

- 200g de fios de ovos escorridos

Montagem dos Doces

- Coloque as babas dentro da calda e deixe até que estejam bem encharcadas, quando então, retire-os da calda e deixe secar (escorrer o excesso da calda) sobre uma peneira grande. Por último, aplique o recheio com o auxílio de um saco de confeiteiro e finalize a decoração com os fios de ovos. Coloque os doces sobre os tapetinhos de celofane e forminhas de papel.

BACALHAU IMPERIAL

Ingredientes:
- 01 kg de bacalhau já demolhado, aferventado e cortado em lascas grossas
- 01 kg de batatas grandes cortadas em rodelas grossas e fritas em óleo quente

Bacalhau Refogado
Ingredientes:
- 01 colher de sopa de manteiga sem sal
- 01 colher de sopa de azeite de boa qualidade
- 01 cebola grande picadinha
- 02 dentes de alho socados
- 01 vidro de leite de coco
- 01 xícara de chá de molho de tomate pronto
- ½ xícara de chá de creme de leite fresco
- salsinha picada
- sal
- pimenta a gosto
- 01 colher de sobremesa de farinha de trigo
- bacalhau já aferventado

Modo de preparo:
- Doure o alho e a cebola no azeite com a manteiga, junte o molho de tomate, o leite de coco e o creme de leite, misturando bem.
- Acrescente o bacalhau e deixe até ferver, temperando a gosto.
- Por último, acrescente a farinha de trigo, mexendo rapidamente.
- Empregue frio.

Cobertura
Ingredientes:
- 100 gr de manteiga sem sal
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo
- 01 litro de leite frio
- 01 xícara de chá de creme de leite fresco
- 100 gr de queijo provolone ralado grosso
- 03 ovos - claras em neve
- requeijão cremoso de baldinho a gosto
- sal, pimenta e noz moscada ralada a gosto
- 1.½ xícara de chá de batata palha

Modo de preparo:
- Derreta a manteiga, junte a farinha de trigo e deixe até que esteja dourada.
- Junte o leite frio de uma só vez, mexendo rapidamente e sempre até obter um creme ralo.
- Desligue o fogo e junte as gemas e os temperos a gosto e deixe esfriar totalmente.
- Depois de frio, misture o creme de leite fresco, o provolone e as claras em neve, misturando delicadamente.

Montagem do prato:
- Unte um refratário com manteiga, coloque as batatas no fundo, o bacalhau, requeijão de baldinho, a cobertura e salpique a batata palha por cima.

• Leve ao forno por 25 minutos ou até que esteja totalmente dourado por cima.

BEM CASADO

Massa
Ingredientes:
• 2 gemas de ovos peneirados
• 2 ovos inteiros (gemas também peneiradas)
• 100g de açúcar refinado
• 1 colher (chá) de açúcar de baunilha
• 1 colher (chá) de essência de baunilha
• 80g de farinha de trigo
• 50g de fécula de batata

Modo de Preparo:
• Bata na batedeira as gemas, os ovos inteiros e o açúcar por, aproximadamente, 10 minutos. Em seguida, desligue a batedeira a acrescente a essência de baunilha e os ingredientes secos (peneirados juntos), envolvendo delicadamente. Coloque a massa em saco de confeitar com bico perlê grande, "pingue-a" sobre chapas de alumínio forradas com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido à 160ºC até que estejam ligeiramente dourados. Deixe esfriar.

Recheio
Ingredientes:
• 1 lata de doce de leite
• 3/4 xícara (chá) de nozes moídas
• 1 colher (chá) de essência de nozes de boa qualidade

Modo de Preparo:
• Misture todos os ingredientes e empregue.

Calda para banhar
Ingredientes:
• 400g de açúcar granulado
• 125ml de água filtrada
• 1 colher (café) de ácido cítrico

Modo de Preparo:
• Coloque numa panela pequena os três ingredientes e leve ao fogo até ferver, então, desligue o fogo e mantenha a calda em banho-maria. Em seguida, banhe todos os bem-casados e coloque-os sobre chapas de alumínio ligeiramente untadas com óleo. Deixe secar por algumas horas e embale como desejar.

Rendimento aproximado: 40 unidades

Dicas de embalagens para os Bem Casados:
Material para a embalagem de fita de veludo (quantidade para 1 unidade):
• 20cm de fita de veludo

- 45cm de fita dourada para contorno
- 30cm fita dourada para o laço
- 1 botão de rosa
- 3 pistilos de cor de rosa

Material para a embalagem de laço de fita cetim (quantidade para 1 unidade):
- 50cm de fita de cetim de 7 cm de largura
- 40cm fita de cetim 1,5 cm de largura
- 5 botões de rosa
- 3 pistilos dourados

Material para a embalagem de tulipa (quantidade para 20 unidades):
- 55cm de cetim engomado de 1,40m de largura
- 8m fita dourada de 1 cm de largura (40 cm para cada unidade)
- 40 flores (2 para cada unidade)
- 1,5 m de tunil
- 60 pistilos (3 para cada unidade)

BEM CASADO DE CAMARÃO

Data da Receita: 05 de janeiro de 2005
Nível de Dificuldade: Fácil
Ingredientes
INGREDIENTES PARA MASSA:
4 ovos
1 colher (sobremesa) de açúcar
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher 9sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de sal
1 colher (café) de fermento em pó
1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado fino
CREME DE CAMARÃO:
2 dentes de alho
1 cebola
2 colheres (sopa) de azeite
½ xícara (chá) de creme de leite fresco
150g de queijo fundido picado
350g de camarões pequenos limpos
1 envelopes de tempero a base de peixe
sal
molho de pimenta
cheiro-verde picado
1 colher (sopa) de farinha de trigo
COBERTURA:
1 xícara (chá) de creme de leite fresco
sal
1 ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino

Modo de Preparo

MODO DE FAZER
Bata na batedeira os ovos inteiros (gema peneiradas) com o açúcar por aproximadamente ou até bater uma "massa" firme e esbranquiçada. Desligue a batedeira e acrescente os ingredientes secos (peneirados juntos), o queijo parmesão e envolva delicadamente com o auxilio de um fouet até uma massa lisa e macia. Distribua a massa em fôrma própria para rocambole (42x30x2) untada com manteiga e polvilhada de farinha de trigo e asse em forno pré-aquecido à 180º C até que esteja ligeiramente dourado e firme ao toque. Deixe esfriar e empregue.MODO DE FAZER
Refogue o alho e a cebola no azeite. Junte o creme de leite, o queijo fundido e os camarões cozidos e bem picados, temperados a gosto. Deixe abrir fervura e polvilhe por cima a farinha de trigo e mexa até ferver e formar um creme. Empregue quando frio.MONTAGEM DOS BEM - CASADOS
Corte a massa assada e fria com cortador redondo 4 cm de diâmetro. Espalhe o creme de camarão sobre um disco de massa cortado e cubra com outro, apertando delicadamente. Por último, mergulhe rapidamente o bem casado recheado no creme de leite temperado e passe-o pelo queijo parmesão ralado fino. Coloque os salgados em tapetinhos de celofane e decore-os com requeijão cremoso, pimenta rosa seca e ciboulette, montando uma linda bandeja.
Berinjela picante e Sardela
Convidado: Álvaro Rodrigues
Fone: (11) 857-7103 ou 858-5321

BERINJELAS

- 6 berinjelas médias sem casca, fatiadas e cortadas em palitos finos
- Sal para polvilhar

Molho picante

- 1 xícara (chá) de azeite
- 6 dentes de alho fatiados
- 2 cebolas médias cortadas em tirinhas finas
- 3 colheres(sopa) de passas pretas picadas
- ½ xícara (chá) de vinagre branco
- 4 pimentas dedo-de-moça cortadas em rodelas finas (sem as sementes)
- 2 colheres (sopa) de orégano seco
- 2 colheres (sopa) de alcaparras em conserva
- ½ xícara (chá) de azeitonas verdes picadinhas
- ½ xícara (chá) de cheiro verde picado (salsa e cebolinha)
- 1 xícara (chá) de óleo de milho
- Sal a gosto

Sardela

- 4 pimentões vermelhos (grandes) cortados em rodelas

- 3 dentes de alho socados
- 10 colheres (sopa) de azeite puro
- 100 g de filés de alici (no óleo) escorridos e picados
- 1 colher (sopa) de orégano
- 1 colher (sobremesa) rasa de pimenta calabresa seca
- Sal se necessário

Berinjelas Depois de cortadas, coloque as berinjelas num escorredor de macarrão e vá salpicando bastante sal por cima de cada camada e deixe por uns 20 minutos. Escorra todo líquido, passe por água corrente e esprema o mais que puder. Molho picante Aqueça o azeite e doure as fatias de alho. Junte as cebolas, as passas, o vinagre e deixe em fogo alto por mais ou menos cinco minutos. Em seguida, acrescente os demais ingredientes: pimentas dedo-de-moça, orégano, alcaparras, azeitonas, cheiro verde e o óleo. Tempere a gosto e deixe em fogo baixo por mais cinco minutos. Por último, acrescente as berinjelas espremidas. Desligue o fogo e misture tudo muito bem. Quando frio, coloque em vidros, tomando o cuidado de cobrir o antepasto com óleo ou azeite e sirva depois de dois dias. Sardela Aqueça o azeite, doure o alho e refogue os pimentões por 15 minutos ou até que estejam "al dente". Deixe amornar e bata no liquidificador com os filés de alici, o orégano, a pimenta calabresa e o sal, se houver necessidade. Depois de batido, leve ao fogo novamente, mexendo de vez em quando, até deixar no ponto de "granulado". Servir somente no dia seguinte acompanhado de torradinhas ou pão italiano.

BISCOITOS CRAQUELADOS DE CHOCOLATE

Ingredientes:
- 03 ovos inteiros e em temperatura ambiente
- 140 gramas de manteiga sem sal
- 2/3 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado
- 200 gramas de chocolate meio amargo picadinho
- ¼ xícara (chá) de chocolate em pó peneirado
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
- 01 colher (chá) de essência de rum ou de baunilha
- ½ colher (chá) de fermento em pó
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:
- Coloque numa panela o chocolate picado com a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, até derreter completamente. Em seguida retire do fogo, junte o açúcar e misture muito bem. Junte os ovos um a um, a baunilha e o sal e os ingredientes secos peneirados juntos, batendo tudo muito bem. Leve a massa à geladeira que esteja bem firmes, modele os biscoitos, passe-os pela cobertura e leve ao forno pré-aquecido à 160º C e asse até que estejam craquelados e firmes.

Cobertura:
- 300 gramas de açúcar impalpável peneirado

Montagem:
• Faça pequenas bolas com a massa, passe duas vezes pelo açúcar impalpável e coloque em chapas de alumínio ligeiramente untadas e enfarinhadas e leve ao forno.

Rendimento : 30 biscoitos
Tempo de preparo: 30 minutos
Tempo de geladeira: 04 horas
Tempo de forno: 15 a 20 minutos aproximadamente

BISCOITOS NEVADOS

Ingredientes
250 g de margarina amolecida
1 xícara (chá) de açúcar refinado
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
1 colher (chá) de essência de amêndoas ou baunilha
200 g de amido de milho
250 g de castanhas do Pará com pele, moídas no processador
2 e 1/4 xícaras (chá) de farinha de trigo - aproximadamente
Bata na batedeira a margarina, os açúcares e a essência de amêndoas até o creme ficar fofo e esbranquiçado. Desligue a batedeira e acrescente os demais ingredientes, deixando a farinha de trigo por último. Misture com uma colher até a massa começar a se soltar da tigela da batedeira. Transfira para uma bancada enfarinhada e amasse delicadamente até que não grude nas mãos. Leve a massa à geladeira por 1 hora ou até que esteja firme. Modele pequenas bolinhas ou pequenos croquetes e arrume em uma assadeira sem untar. Leve para assar em forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, até que estejam ligeiramente dourados. Retire os biscoitos do forno e passe imediatamente pelo açúcar de confeiteiro peneirado. Coloque sobre uma grade para esfriar.

Cobertura

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado.

BOLINHOS DE BACALHAU

Ingredientes:
• 01 kg de mandioca cozida e espremida ainda quente
• 01 xícara de chá de salsinha verde picadinha
• 01 colher de sobremesa de farinha de trigo especial
• 02 gemas
• sal e pimenta branca a gosto
• 600 gr de bacalhau demolhado, aferventado e desfiado
Modo de Preparo:
• Coloque todos os ingredientes em um pirex e amasse com as mãos até obter uma massa firme.

• Enrole os bolinhos, passe-os em farinha de trigo e frite-os em óleo quente.
Rendimento: 40 unidades.
Obs: Não confundir bolinhos de bacalhau com croquetes de bacalhau!!!

BOLO ALEMÃO DE MEL

Ingredientes

3 ovos grandes
50g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
2 colheres (sopa) de óleo de milho
1 colher (sobremesa) de açúcar de baunilha
1 xícara (chá) de açúcar
1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de mel
1/2 xícara (chá) de leite (temperatura ambiente)
1/2 xícara (chá) de café forte (frio)
2 colheres (sopa) de chocolate em pó (peneirado)
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) rasa de canela (em pó)
1 colher (chá) rasa de cravo da índia (em pó)
1 colher (chá) de gengibre (em pó)
1 colher (chá) rasa de noz moscada (ralada)
1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal

Modo de Fazer

Bata na batedeira as gemas, a manteiga, o óleo e os açúcares, até obter um creme liso, fofo e esbranquiçado. Junte o mel e continue batendo por mais 5 minutos. Em seguida, desligue a batedeira e intercale os ingredientes líquidos com todos os ingredientes secos (peneirados juntos), bata com uma colher de medeira ou fouet, até obter uma massa lisa, brilhante e homogênea. Por último, junte as claras batidas em ponto de neve e envolva delicadamente. Distribua a massa em uma fôrma grande própria para bolo inglês, untada e forrrada com papel manteiga. Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180°C, asse até que, enfiando um palito o mesmo saia limpo. No momento de servir, polvilhe o bolo alemão de mel com açúcar de confeiteiro e canela em pó.

Rendimento: 12 porções
Tempo de Preparo: 50 minutos
Tempo de Forno: 30 à 40 minutos

BOLO DE PAMONHA

Ingredientes:
- 3 ovos grandes inteiros (em temperatura ambiente)
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal amolecida
- 1 lata de milho verde cozido no vapor (com água filtrada)
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de flocos de milho (pré-cozido)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Recheio
Ingredientes:
- 150g de goiabada em fatias
- 150g de queijo branco fatiado sem sal

Modo de Preparo:
- Bata no liquidificador os ovos e a manteiga até obter um creme liso e homogêneo. Em seguida, acrescente os demais ingredientes e bata muito bem. Coloque a metade da massa em fôrma de furo central e enfarinhada, espalhe a metade da massa e o restante do recheio, polvilhando canela em pó por cima. Leve ao forno pré-aquecido a 200ºC e asse até que esteja dourado e firme. Quando morno, desenforme, peneire açúcar com canela em pó.

BOLO EMBRULHADO VIENENSE

ingredientes massa:
- 06 ovos inteiros
- 02 xícaras chá de açúcar refinado
- 02 xícaras chá farinha de trigo especial
- ½ xícara chá de achocolatado em pó
- ½ xícara chá chocolate em pó sem açúcar
- 01 xícara de chá de água quente
- ½ xícara de chá de óleo de milho
- 01 colher sopa fermento em pó peneirado
- 01 pitada de sal

Modo de Preparo:
- bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 15 minutos. à parte, ferva a água e dissolva os dois chocolates em pó, acrescente à mistura de ovos, junte o óleo e os ingredientes secos batendo rapidamente . por último, misture o fermento em pó, coloque a massa em assadeira retangular nº03 untada e enfarinhada e leve ao forno a 180ºc até que esteja assado.

creme vienense:
- 200 gr de manteiga sem sal macia
- ½ xícara de chá de chocolate em pó peneirado

- ½ xícara de chá de achocolatado
- 03 gemas passadas pela peneira
- 01 xícara de chá de glaçúcar (aprox.)
- ¾ xícara chá de açúcar de confeiteiro
- 01 colher de chá de essência de baunilha
- 01 colher de chá de essência de rhum
- 03 colheres de sopa de rhum

Modo de Preparo:

- bata na batedeira as gemas com a manteiga e o açúcar por 10 minutos, junte os demais ingredientes e empregue.

recheio:

- 200 gr de damascos turcos cozidos em água e açúcar processados
- 01 xícara chá de nozes trituradas

Modo de Preparo:

- misture os ingredientes e empregue

calda para envolver:

- 01 xícara chá de leite fervido e frio
- 01 lata de leite condensado
- 02 colheres sopa de chocolate em pó ou cacau em pó
- 01 cálice de rhum, essência de rhum a gosto

Modo de Preparo:

- misture todos os ingredientes e empregue.

montagem do bolo:

- esfarele todo o bolo em uma tigela grande, junte o creme vienense e amasse muito bem com as mãos. forre uma assadeira com papel alumínio, coloque a metade da massa pronta, o recheio e o restante da massa e leve à geladeira por 6 horas aproximadamente.
- depois disto, desenforme e corte em quadrados de 5 x 5, passe-os rapidamente pela calda e envolva-os em chocolate meio-amargo ralado ou nozes trituradas ou coco ralado seco. embrulhe e sirva bem gelado.

BOLO EMBRULHADO DE NOZES

Ingredientes:

- 06 ovos inteiros grandes e em temperatura ambiente
- 02 xícaras de chá de açúcar refinado
- ½ xícara de chá de água fervendo
- 01 xícara de chá de nozes moídas
- ½ xícara de chá de achocolatado
- 02 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/3 xícara de chá de licor de cacau
- 01 colher de chá rasa de bicarbonato de sódio
- 01 colher de sobremesa de fermento em pó
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:

- Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar até dobrar de volume e ficar bem firme. Em seguida, junte a água fervendo e o licor de cacau intercalados com os ingredientes secos e peneirados juntos e bata rapidamente. Por último,

junte o bicarbonato e o fermento em pó e envolva delicadamente. Coloque em assadeira retangular de 38 x 28 cm e leve ao forno pré-aquecido à 180ºC e asse até que esteja dourado e firme ao toque.

Ingredientes - (creme de nozes):
- 01 lata de doce de leite cremoso
- 01 lata de creme de leite com o soro
- 01 colher de sopa de farinha de trigo peneirada
- 01 colher sopa de chocolate em pó
- ½ xícara de chá de manteiga sem sal
- 01 colher de chá de essência de rhum
- 01 colher de chá de essência de nozes

Modo de preparo:
- Coloque numa panela média o doce de leite, a farinha de trigo e o chocolate em pó e misture tudo muito bem. Em seguida, junte o creme de leite, as nozes e a manteiga e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme firme. Desligue o fogo, junte os demais ingredientes e empregue frio.

Ingredientes - (calda para umedecer):
- ½ lata de leite condensado
- 01 lata (mesma medida) de leite fervido e frio
- 01 colher de sobremesa de achocolatado
- 02 colheres de sopa de rhum

Modo de preparo:
- Misture todos os ingredientes e empregue.

Para envolver:
- 250 g de nozes moídas grosseiramente

Montagem:
- Corte o bolo ao meio, espalhe o creme de nozes e leve à geladeira por 04 horas. Em seguida, corte em pedaços 5 x 5cm, umedeça rapidamente na calda e envolva nas nozes moídas. Embrulhe em papel alumínio, papel crepom e tule, decorando a gosto.

Rendimento: 48 pedaços
Tempo de preparo: 2h30 minutos
Tempo de geladeira: 04 horas

BOLO FLORESTA NEGRA

Massa de Chocolate

5 ovos grandes
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2/3 xícara (chá) de água (fervente)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó
1/4 xícara (chá) de óleo de milho
1 colher (café) de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Modo de Fazer

Bata na batedeira os ovos com o açúcar, por aproximadamente 15 minutos ou até obter uma massa bem fofa e esbranquiçada. Junte a água fervente, a farinha de trigo, o chocolate, o achocolatado em pó (peneirados juntos por três vezes) e o óleo, bata rapidamente. Por último, junte os demais ingredientes e envolva delicadamente, distribua a massa em uma fôrma redonda de 26cm de diâmetro. Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, asse até que esteja dourado e firme ao tocar.

Recheio

400g de chantilly (batido normalmente)
250g de chantilly de chocolate
1 xícara (chá) de cerejas ao maraschino (escorridas e picadas)
200g de morangos lavados (escorridos e fatiados)
100g de raspas de chocolate cobertura ao leite (ou meio amargo)

Calda

1 xícara (chá) de calda tradicional
1/3 xícara (chá) de licor Cherry Brandy

Modo de Fazer

Misture bem os ingredientes da calda e empregue.

Decoração

400g de chantilly (batido normalmente)
raspas de chocolate
cerejas inteiras
açúcar impalpável
cacau em pó (para polvilhar)

Montagem

Monte o bolo em um aro redondo de 25cm de diâmetro, iniciando com uma camada de massa, regue com a calda, faça uma camada de chantilly de chocolate, uma de raspas de chocolate, uma de morangos picados, ponha outra camada de massa regada com a calda, chantilly branco, raspas de chocolate, cerejas e finalize com a massa regada. Leve o bolo para a geladeira por algumas horas ou até o dia seguinte. Desenforme e decore a gosto.

BOLO DE FUBÁ - PÃO DE LÓ JUNINO

Massa

- 6 gemas (ovos grandes)
- 200g de manteiga sem sal, levemente amolecida
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 lata de milho verde com a água e batido no liquidificador
- ½ vidro de leite de coco (100ml)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1½ xícara (chá) de fubá peneirado
- 1/3 xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino
- ½ xícara (chá) de óleo de milho
- 1 colher (sopa) de erva doce - opcional
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal - 6 claras batidas em neve dura

Calda de coco

- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de calda tradicional
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Calda tradicional

- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 2 xícaras (chá) de água filtrada
- 6 cravos da índia inteiros
- 2 ramas de canela

Para envolver

- 2 pacotes de coco ralado seco (100g cada)

Massa

Na batedeira, bata as gemas com o açúcar e a manteiga até obter um creme claro e fofo. Em seguida, junte o milho verde batido, o leite de coco, a farinha de trigo, o fubá, o queijo ralado e o óleo de milho e bata muito bem.
Desligue a batedeira e acrescente o sal, o fermento em pó, a erva-doce (opcional) e, por último, as claras batidas em neve dura, envolvendo delicadamente. Coloque em forma retangular nº. 4 untada com manteiga e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido à 200ºC e asse até que esteja dourado e firme. Deixe esfriar, corte em pedaços e passe-os pela calda e pelo coco ralado.

Calda de coco

Misture o leite de coco, a calda e a essência de baunilha e empregue.

Calda tradicional

Leve ao fogo (sem mexer) o açúcar, a água, os cravos e a canela. Deixe ferver por cinco minutos. Empregue quando frio.

BOLO GELADO DE COCO

Ingredientes
1 e 1/3 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
200 ml de leite em temperatura ambiente
30 g de manteiga sem sal derretida
3 ovos - ligeiramente batidos
1/2 xícara (chá) de coco seco hidratado
2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Fazer
Peneire em uma tigela grande todos os ingredientes secos. Abra uma cavidade no centro e acrescente o leite, a manteiga derretida, os ovos e o coco hidratado. Bata com um fouet ou uma colher de pau, até obter uma massa lisa e homogênea. Por último, junte o fermento em pó e o sal, envolva delicadamente. Espalhe a massa em uma assadeira retangular nº2 e leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, até que esteja dourado e firme. Reserve.

Cobertura
1 pacote de coco seco
1 vidro de leite de coco aquecido
1 lata de leite condensado

Modo de Fazer
Misture o coco seco com o leite de coco aquecido e deixe hidratar por 45 minutos.

Montagem
Espalhe o leite condensado sobre o bolo assado e ainda quente, fure com palito toda a superfície e deixe descansar por 30 minutos. Por último, salpique por cima a cobertura e deixe na assadeira até esfriar completamente. Sirva este bolo acompanhado de chá gelado ou com chocolatada cremosa.

Rendimento: 18 pedaços

BOLO GELADO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

- 4 ovos grandes e inteiros
- 100g de açúcar refinado
- 120g de farinha de trigo
- 60g de manteiga derretida e quente
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

- Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar até obter uma massa bem fofa e firme, junte os demais ingredientes e envolva delicadamente. Coloque a massa em assadeira untada e enfarinhada, leve ao forno a 180ºC e empregue.

Creme de maracujá

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja coado
- 1/4 xícara (chá) de açúcar peneirado
- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 250g de chantilly batido em ponto mole
- 1 colher (sobremesa) de gelatina branca sem sabor hidratada em 1/4 xícara (chá) de água filtrada

Modo de Preparo:

- Coloque numa panela o suco de maracujá, o suco de laranja, o açúcar, o leite condensado e o amido de milho e leve ao fogo mexendo sempre até formar um creme bem firme. Deixe esfriar e bata-o na batedeira até que esteja liso, brilhante e uniforme, quando então acrescente o chantilly batido e a gelatina hidratada e dissolvida em banho-maria envolvendo delicadamente.

Recheio

Ingredientes:

- 250g de chantilly batido normalmente (restante)
- 300g de morangos maduros, picados ou fatiados

Cobertura

Ingredientes:

- frutas tropicais variadas

Montagem do bolo

Modo de Preparo:

- Monte o bolo em um aro redondo de inox com 24 cm de diâmetro iniciando com um disco de pão-de-ló regado com calda, metade do creme de maracujá, chantilly e morangos picados, outra camada de bolo, o resto do chantilly e finalize com a outra metade do creme de maracujá. Leve o bolo à geladeira por algumas horas, quando então desenforme e decore a gosto.

Rendimento: 12 porções

BOLO GELADO DE MORANGOS

Pão de Ló

4 ovos (grandes)
3/4 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de óleo
1 colher (chá) rasa de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Fazer

Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar, bata por aproximadamente 20 minutos ou até obter uma massa bem fofa e esbranquiçada. Junte os demais ingredientes e envolva delicadamente, coloque em uma assadeira de 25cm de diâmetro e leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, asse até dourar.

Calda para Umedecer

1 xícara (chá) de morangos (amassados com o garfo)
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer

Misture bem, os ingredientes da calda e reserve.

Creme de Morangos

1 caixa de pó para pudim sabor morango
1 xícara (chá) de leite (frio)
1/2 xícara (chá) de creme de leite
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de essência de morango
100g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)

Modo de Fazer

Coloque em uma panela o pó para pudim, o leite, o creme de leite e o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme bem firme. Deixe esfriar completamente e bata na batedeira até ficar liso e brilhante. Em seguida junte a manteiga, aos poucos e continue batendo até obter um creme liso e homogêneo. Por último, junte a essência de morango e misture devagar. Reserve.

Demais Ingredientes

250g de chantilly (batido normalmente)
300g de morangos (fatiados)

Montagem

Monte o bolo em um aro redondo de 24cm de diâmetro iniciando com uma camada de massa regada, creme de morangos, chantilly e morangos fatiados, repita novamente e finalize com massa regada. Deixe na geladeira por algumas horas, desenforme e decore com chantilly batido e morangos inteiros. Sirva bem gelado.

BOLO INGLÊS DE MAÇÃS

Ingredientes
3 ovos grandes
125 ml de óleo de milho ou canola
2 maçãs vermelhas descascadas e picadas
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de açúcar de baunilha
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (café) de bicarbonato de sódio
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Fazer
Bata no liquidificador os ovos, o óleo e as maçãs, até obter uma mistura lisa e homogênea. Reserve. A parte, peneire em uma tigela grande a farinha de trigo, os açúcares, a canela, o fermento em pó e o sal. Abra uma cavidade no centro e junte a mistura reservada, batendo com fouet ou uma colher de pau, até obter uma massa com bolhas.

Cobertura
125 g de uvas passas brancas e pretas no rum, bem escorridas
125 g de frutas cristalizadas variadas
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
raspas de cascas de 1 limão
3 maçãs vermelhas descascadas e cortadas em fatias finas

Modo de Fazer
Misture todos os ingredientes da cobertura e reserve.

Glacê de Laranja
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
1/4 xícara (chá) de suco de laranja fervente
1 colher (chá) de raspas de cascas de laranja

Modo de Fazer
Misture todos os ingredientes do glâce e reserve.

Montagem

Monte o bolo em uma fôrma grande própria para bolo inglês untada e enfarinhada, intercalando a metade da massa, metade da cobertura, o restante da massa e finalize com a outra metade da cobertura. Em seguida, leve o bolo ao forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, asse até que esteja firme e dourado. Quando retirar do forno, fure com um palito e regue com o glacê de laranja. Desenforme depois de frio.

Rendimento: 12 porções

Tempo de Preparo: 40 minutos
Tempo de Forno: 35 à 45 minutos

BOLO MIL FOLHAS

Ingredientes - (massa folheada):

- 500 g de farinha de trigo
- 250 ml de água fria ou gelada
- 01 colher de sopa de gradina folheada (gordura própria para massa folhada)
- 03 gemas
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:

- Coloque o sal, a farinha e a gradina no processador e misture. Em uma vasilha misture as gemas e a água com um garfo. Junte esse líquido aos ingredientes do processador que deve estar em movimento. Quando formar um bolo de massa firme girando em volta da hélice do processador, desligue. Retire essa mistura do processador e sove com as mãos até ficar uma massa lisa e homogênea, corte ao meio, remodele formando um disco e deixe descansar por 15 minutos. Cubra com um pano.

Ingredientes - (pasta de gradina):

- 400 g de gradina folheada
- 150 g de farinha de trigo

Modo de preparo:

- Bata a gradina na batedeira por 10 minutos, acrescente a farinha de trigo, aos poucos, com auxílio de uma colher. Separe uma das porções da massa básica (que descansou) e abra com o rolo polvilhando farinha, ora sobre a massa, ora sobre a superfície sobre a qual está sendo trabalhada, evitando assim que grude. Passe a pasta de gradina sobre a massa básica com a espátula de metal espalhando muito bem. Enrole a massa (comece com uma dobra de 01 cm). Divida esse rolo em duas ou três partes, cortando com uma faca, embale cada rolinho separadamente em papel alumínio, deixando o lado fosco para fora. Leve-os à geladeira por 12 horas antes de assar ou direto no freezer para congelar. Para assar a massa que foi congelada, descongele-a em temperatura ambiente (ou na geladeira, se for de um dia para o outro), abra com um rolo, faça furos com a ponta de um garfo e, em seguida, leve ao forno médio (180ºC) pré-aquecido, durante 25 a 30 minutos.

Ingredientes - (creme de confeiteiro):

- 01 litro de leite
- 08 gemas peneiradas
- 100 g de amido de milho

- 350 g de açúcar

Modo de preparo:

- Em uma panela coloque o leite, as gemas, o amido de milho e o açúcar. Leve ao fogo alto mexendo sem parar. Quando começar a ferver e a engrossar, diminua o fogo e mexa até obter um creme liso, brilhante e homogêneo. Apague o fogo, acrescente o rum e as essências de rum e baunilha. Despeje em uma vasilha refratária e cubra com um filme plástico (encoste-o no creme, para não deixar vácuo entre o creme e o plástico). Espere esfriar por completo. Para rechear o bolo, bata esse creme rapidamente em uma batedeira até deixá-lo bem cremoso, com a consistência ideal de recheio.

Ingredientes - (creme de chantilly):

- 500 ml de creme de leite fresco
- ½ xícara de chá de açúcar
- 01 colher de sobremesa de essência de baunilha

Modo de fazer:

- Na batedeira em velocidade média, bata o creme de leite e o açúcar por 08 minutos ou até que fique um creme firme. Evite bater demais para não correr o risco de talhar, acrescente a baunilha. Esse recheio deve ser feito na hora de montar o bolo.

Ingredientes - montagem:

- 03 placas de massa folheada assada
- Creme de confeiteiro
- Creme de chantilly
- Açúcar de confeiteiro

Modo de preparo:

- Centralize o cortador sobre uma das placas e corte de uma vez (com movimentos circulares) para não quebrar. Com uma faca retire o que sobra da parte externa do aro, repita o processo mais duas vezes com as outras duas placas. O bolo é montado da seguinte maneira: sobre o suporte plástico giratório, coloque a placa circular de alumínio e sobre ela o aro, dentro do aro acomode uma camada de massa folheada e por cima o creme de confeiteiro "bem servido". Acrescente o creme de chantilly e por fim, coloque o último disco de massa folheada, coloque o lado liso para cima e o irregular para baixo. Retire o aro devagar e com muito cuidado, com uma peneira polvilhe o açúcar de confeiteiro sobre o bolo para fazer a cobertura.

BOLO MOUSSE TOP THERM

Ingredientes - (massa de coco):

- 04 ovos inteiros (tamanho grande)
- 01 xícara de chá de açúcar refinado ou adoçante culinário
- 01 xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de coco ralado seco
- 01 colher de chá de essência baunilha
- 60 g de manteiga ou margarina light sem sal derretida e quente
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:

• Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar até dobrar de volume e obter uma mistura bem clara e fofa. Diminua a velocidade da batedeira e junte a mistura de coco ralado, farinha de trigo e o sal, batendo rapidamente. Por último, misture delicadamente a baunilha e a manteiga derretida. Coloque a massa numa fôrma de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno à 180ºC. Reserve.

Ingredientes - (doce de abacaxi):

• 01 abacaxi pérola, descascado e picado
• 01 xícara de chá de açúcar refinado ou adoçante culinário
• 01 xícara de chá de coco ralado seco ou fresco
• 02 ovos inteiros
• 02 gemas passadas pela peneira
• 01 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo:

• Passe o abacaxi pelo processador, coloque numa panela média e junte os demais ingredientes. Em seguida leve ao fogo mexendo sempre, até obter um doce apurado, porém não muito seco. Reserve.

Ingredientes - (mousse top therm):

• 01 receita de doce de abacaxi frio (acima)
• 02 potes de iogurte top therm (500 g)
• 01 sachê de gelatina branca sem sabor (12 g)
• 1/3 xícara de chá de água filtrada
• 01 colher de chá de essência de abacaxi

Modo de preparo:

• Dissolva a gelatina na água fria e reserve. À parte, misture os demais ingredientes, junte a gelatina já dissolvida e hidratada em banho-maria e envolva delicadamente. Empregue na montagem da torta.

Ingredientes - (cobertura):

• 250 g de geléia de damascos
• ½ xícara de chá de coco ralado seco
• Leques de abacaxi cozido

Montagem do bolo:

• Corte o bolo ao meio, coloque uma parte de massa dentro de um aro de 22 cm de diâmetro, espalhe metade da mousse, outra camada de bolo e o restante da mousse. Leve à geladeira por algumas horas, quando então, desenforme e decore como explicamos abaixo.

Decoração:

• Leve ao fogo numa panela pequena a geléia de damascos com um pouco de água, passe pela peneira e deixe amornar. Enquanto isso, desenforme o bolo soltando as laterais, pincele toda a volta com a geléia peneirada e aplique o coco ralado seco. Na superfície, espalhe o restante da geléia e decore com os leques de abacaxi. Sirva bem gelado.

Rendimento: 10 porções
Tempo de preparo: 2h15 minutos

BOLO SALGADO DE FRANGO

Massa expressa
Ingredientes:
- 3 ovos grandes e inteiros
- 250ml de leite frio
- 125ml de óleo de milho
- 70g de cream cheese ou requeijão de corte
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher (chá) de sal
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:
- Bata todos os ingredientes no liqüidificador, exceto a farinha de trigo e o fermento em pó até obter um creme liso e brilhante. Em seguida, acrescente a farinha de trigo e bata novamente por 2 ou 3 minutos. Por último, junte o fermento em pó e misture delicadamente. Empregue.

Recheio
Ingredientes:
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola grande picadinha
- 2 colheres (sopa) de pimentão verde picadinho
- 2 tomates grandes sem pele e sem sementes triturados
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 peito de frango grande cozido com temperos
- 1 vidro de palmitos picados
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes e pretas cortadas em lascas
- 1 colher (sobremesa) de alcaparras picadas
- 1 colher (sopa) de folhas frescas de manjericão rasgadas
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- cheiro verde picadinho à gosto

Modo de Preparo:
- Aqueça o azeite e doure o alho e a cebola, junte o pimentão, os tomates triturados, o tablete de caldo e o peito de frango e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos ou até obter um refogado bem sequinho, quando então, acrescente os demais ingredientes e tempere a gosto. Empregue na montagem da torta somente quando o refogado estiver totalmente frio.

Outros ingredientes:
- 150g de requeijão de corte (tipo catupiry)
- queijo parmesão ralado grosso
- farinha de rosca para salpicar

Montagem da torta:
- Unte e polvilhe com farinha de rosca uma assadeira retangular nº 2, espalhe a metade da massa, o refogado de frango com palmitos, o requeijão de

corte (150 g) e finalize com o restante da massa. Por último, salpique a mistura de queijo parmesão com farinha de rosca e leve ao forno pré-aquecido a 180º C e asse até que esteja com a superfície dourada. Sirva morna ou fria.

BOMBAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

250ml de água (filtrada)
100g de manteiga (sem sal)
1 colher (café) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 e 1/4 xícara (chá) de farinha de trigo (150g)
4 ovos grandes (ligeiramente batidos)

Modo de Fazer

Coloque em uma panela média a água, a manteiga, o açúcar e o sal. Leve ao fogo até abrir fervura, junte a farinha de trigo de uma só vez e mexa rapidamente, até obter uma massa que solte da panela. Deixe a massa amornar e coloque na tigela da batedeira juntamente com os ovos, um a um. Bata até obter o ponto correto. Em seguida, coloque a massa obtida no saco de confeitar com bico perlê e pingue sobre chapas de alumínio sem untar. Leve para assar em forno pré aquecido na temperatura de 200ºC, até que estejam bem crescidas e douradas. Deixe esfriar.

Creme de Chocolate

750ml de leite (frio)
1 e 1/3 xícara (chá) de açúcar (250g)
6 gemas (passadas pela peneira)
5 colheres (sopa) cheias de amido de milho (90g)
100g de chocolate meio amargo (picado)
3 colheres (sopa) de chocolate em pó (30g)
1 colher (sopa) de manteiga (sem sal)
1 colher (sopa) de conhaque
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Fazer

Coloque em uma panela grande o leite, o açúcar, as gemas, o amido de milho dissolvido em um pouco de leite, o chocolate picado e o chocolate em pó peneirado, leve ao fogo. Mexa sempre, até ferver e engrossar. Acrescente os demais ingredientes do creme de chocolate e deixe esfriar.

Cobertura

350g de fondant branco (comprado pronto)
150g de chocolate meio amargo (picado)

1 colher (sopa) de manteiga (sem sal)

Modo de Fazer

Derreta o fondant e o chocolate em banho-maria, junte a manteiga e misture delicadamente.

Montagem

Corte as bombas ao meio, recheie e aplique a cobertura.

Rendimento: 25 bombas de confeitaria

BOMBAS DE CHOCOLATE

Massa
Ingredientes:
- 150g de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de água filtrada
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 5 a 6 ovos grandes ligeiramente batidos

Modo de Preparo:
- Coloque numa panela a manteiga e a água e leve ao fogo até ferver, quando então, junte de uma só vez a farinha de trigo e mexa vigorosamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Deixe amornar e bata na batedeira com os ovos, um a um, até obter o ponto exato da massa. Em seguida, coloque a massa num saco de confeitar com bico perlê e pingue-a sobre chapas de alumínio sem untar. Leve ao forno pré-aquecido a 200ºC e asse até que estejam bem crescidas e douradas. Deixe esfriar em temperatura ambiente.

Creme de chocolate
Ingredientes:
- 5 gemas passadas pela peneira
- 350g de açúcar refinado
- 1/3 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado
- 150g de chocolate meio amargo picado
- 1 litro de leite em temperatura ambiente
- 100g de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de essência de rum

Modo de Preparo:
- Faça um creme cozido e bem firme com os seis primeiros ingredientes. Junte os aromas e deixe esfriar. Empregue.

Cobertura
Ingredientes:
- 300g de fondant pronto
- 250g de chocolate meio amargo picado
- 2 colheres (sopa) de leite quente (aproximadamente)
- 1 colher (chá) de essência de rum

Modo de Preparo:
- Derreta todas os ingredientes em banho-maria e aplique.

Montagem:
- Corte as bombas ao meio (sem separar) e aplique o creme de chocolate com o auxílio de um saco de confeitar com bico perlê. Em seguida, cubra as bombas com a cobertura e decore à gosto.

Rendimento: 40 unidades

BOMBOCADOS DE ABACAXÍ

Calda básica
Ingredientes:
- 250g de açúcar granulado ou cristal
- 200ml de água filtrada
- 5 cravos-da-índia inteiros
- 1 rama de canela
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal

Modo de Preparo:
- Coloque numa panela todos os ingredientes, exceto a manteiga e leve ao fogo sem mexer, até obter uma calda em ponto de fio médio. Desligue o fogo, junte a manteiga e deixe amornar, quando então, retire as especiarias e empregue.

Bombocado
Ingredientes:
- 8 gemas passadas pela peneira
- 1 ovo pequeno (gema também passada pela peneira)
- 3/4 xícara (chá) de coco ralado fresco
- 3/4 xícara (chá) de pasta de abacaxi bem apurada
- 2 colheres (sobremesa) de queijo parmesão ralado fino
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) cheia de essência de abacaxi
- 1 colher (sopa) de rum ou conhaque

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes numa tigela grande e misture bem. Em seguida, junte a calda morna ou fria e mexa até obter uma mistura homogênea. Leve a massa do bombocado à geladeira por aproximadamente duas horas e empregue.

Demais ingredientes:
- 3/4 xícara (chá) de glucose branca líquida
- 1/4 xícara (chá) de água fria

Modo de Preparo:

• Coloque a glucose e a água em uma panela pequena, leve ao fogo e ao derreter a glucose, empregue em forminhas próprias para bombocados.

Pasta de abacaxi
Ingredientes:
• 500g de abacaxi fresco desnatado e triturado
• 1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
• 1 colher (chá) rasa de manteiga sem sal
• 1 colher (café) de bicarbonato de sódio

Modo de Preparo:
• Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo mexendo de vez em quando até obter um doce brilhante e apurado. Empregue quando frio.

Montagem:
• Besunte as forminhas com a glucose derretida, empregue a massa do bombocado até a borda das forminhas e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC em banho-maria até que estejam firmes e dourados. Desenforme frio e coloque em forminhas com tapetinhos de celofane e sirva.
Rendimento: 20 unidades

BOMBOM DE NOZES

Modo de Fazer

Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de nozes trituradas grosseiramente

1/2 xícara (chá) de damascos cozidos picados

1 xícara (chá) de leite em pó

1/2 xícara (chá) de achocolatado

1 colher (sopa) de cacau em pó

1 colher (chá) rasa de essência de nozes

2 colheres (sopa) de conhaque

1/2 lata de doce de leite firme - aproximadamente

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e misture bem. Junte o doce de leite, aos poucos e amasse até obter ponto de enrolar. Deixe a massa descansar por 1 hora, enrole os bombons e banhe em chocolate derretido e resfriado, decorando a gosto.

BROINHAS ALEMÃS

Ingredientes: (massa)
- 30 gr de fermento para pão
- ½ xícara chá de leite morno
- 02 colheres de sopa de açúcar refinado
- 250 gr de manteiga paulista sem sal
- 01 ovo inteiro
- raspas de limão a gosto
- 01 colher de sobremesa de açúcar vanile
- farinha de trigo especial o suficiente

Modo de Preparo:
- Dissolva o fermento com o leite e o açúcar, acrescente um pouco de farinha de trigo até obter uma massinha que grude nas mãos.
- Deixe crescer por 20 minutos aproximdamente.
- Junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa bem macia, maleável.

Ingredientes: (recheio)
- 300 gr de goiabada em lata cortada em cubos

Montagem das Broinhas:
- Após a massa ter levedado até dobrar de volume, divida a massa em 30 pedaços, aplique um cubo de goiabada dentro de cada um, fechando muito bem e formando uma bolinha.
- Coloque em assadeira levemente untada, deixe crescer novamente e leve ao forno a 200ºc por 20 minutos aproximadamente.
- Ao retirar as broinhas do forno, passe-as rapidamente por glaçúcar peneirado.

Cobertura:
- 02 xícaras chá de glaçúcar peneirado.

BROWNIE AMERICANO

Ingredientes massa:
02 ovos inteiros de tamanho grande
160 g de manteiga sem sal
180 g de chocolate meio amargo picado
180 g de açúcar granulado
180 g de farinha de trigo especial
02 colheres de sopa de rhum
02 colheres de sopa de água
01 colher de chá de essência de baunilha
01 colher de chá rasa de bicarbonato de sódio

½ xícara de chá de nozes picadinhas
½ xícara de chá de passas ao rhum escorridas
01 pitada de sal

Modo de preparo:
• Coloque numa panela média a manteiga, a água e o açúcar e leve ao fogo baixo até dissolver por completo. Acrescente o chocolate picado, o rhum e a baunilha, continue mexendo até obter uma mistura homogênea. Quando morno, junte os ovos, um a um e reserve. À parte, coloque numa tigela os demais ingredientes, despeje a mistura de chocolate e misture delicadamente. Leve ao forno pré-aquecido à 180ºC em assadeira quadrada (20x20) untada e enfarinhada e asse até que esteja firme ao toque.

Ingredientes - (cobertura):
• 125 g de chocolate cobertura ao leite picado
• 125 g de chocolate meio amargo picado
• Nozes picadas ou inteiras para decorar
Modo de preparo:
• Derreta os chocolates e resfrie normalmente, espalhe sobre os brownies cortados em quadrados de 4 x 4 e decore com as nozes. Deixe secar na geladeira por 05 minutos.

Rendimento: 20 pedaços
Tempo de preparo: 01 hora
Tempo de forno: 25 a 35 minutos

BROWNIE DE BANANA COM NOZES

100 grs de margarina sem sal em temp ambiente
1 xic das de chá de açúcar refinado
1/2 xic das de chá de açúcar mascavo
2 ovos ligeiramente batidos

bata estes ingredientes na batedeira, desligue e acrescente:
1/2 xic das de chá de leite
2 xic das de chá de farinha de trigo
1 xic das de chá de nozes trituradas no liquidificador
1 pitadinha de sal
1 colh das de chá de bicarbonato de sodio
1 colh das de chá de essencia de baunilha
1 xic das de chá de bananas maduras batidas no liquidificador
bata novamente até incorporar bem os ingredientes.
preencha forminhas de papel e coloque em forminhas de empada, nao enchendo ate a beirada pois ele cresce. Assar em forno médio até fazer o teste do palito
dicas: ao inves de nozes, pode se acrescentar outros tipos de frutas secas, eu testei tamaras e ficou muito legal.
pode substituir as bananas por maçãs
pode se bater o leite com a fruta no liquidificador, apenas que deverá dar uma xic e meia de bananas batidas.

se quiser fazer bolo também fica maravilhoso, é só despejar em forma untada e enfarinhada.
dica de cobertura (opcional)
bater na batedeira 1 xic das de chá açúcar, 1/2 xic das de chá de suco de limao peneirado e 50 grs de margarina sem sal em temp ambiente. Colocar por cima do bolo ou dos bolinhos quando estiverem frios. Fica muito bom
Espero que vcs façam e comentem por favor!!
30/08/2004 - clemente a garcia

CALZONE DE BACALHAU

Ingredientes: (massa fermentada)
- 40 gr de fermento fresco para pão
- 01 colher de sobremesa de açúcar
- 01 colher de sobremesa de sal
- 02 ovos inteiros
- ½ xícara de chá de óleo
- 50 gr de manteiga sem sal
- ½ xícara de chá de água morna
- ½ xícara de chá de leite morno
- 500 gr de farinha de trigo (aproximadamente)

Modo de Preparo:
- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes sendo a farinha de trigo por último e aos poucos, amassando e "rasgando" a massa até obter uma textura muito macia e homogênea.
- Deixe-a descansar até dobrar de volume abra com o rolo e aplique o recheio, pincele com ovo batido e aplique a cobertura de gergelim, orégano, queijo parmesão ou sementes de papoula.
- Leve ao forno a 200ºc por 30 minutos ou até que estejam dourados.

Ingredientes: (recheio)
- 300 gr de espinafre cozido e refogado com alho, azeite e temperos
- 300 gr de bacalhau demolhado e refogado com temperos a gosto
- 200 gr de queijo prato ralado grosso
- 03 tomates médios sem sementes, com a pele, picadinhos e temperados
- 300 gr de requeijão cremoso (de baldinho)
- ½ xícara de chá de parmesão ralado grosso

Montagem do Calzone:
- Abra a massa em dois ou três discos, coloque uma camada de bacalhau, espinafre, queijo prato, requeijão cremoso e tomates (bem espremidos) e parmesão ralado.
- Em seguida, feche como calzone e aperte muito bem as bordas, pincele com ovo batido e salpique queijo ralado ou algo de seu gosto e leve ao forno para assar.

CAMAFEU DE NOZES

Ingredientes
2 latas de leite condensado
175 g de nozes trituradas grosseiramente
50 g de passas pretas ao rum bem escorridas e picadas
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal
3 ovos médios - gemas passadas pela peneira
1/2 lata de creme de leite sem o soro
1 colher (chá) de essência de baunilha
1 colher (chá) de essência de nozes de boa qualidade

Modo de Fazer

Coloque em uma panela grande o leite condensado, as nozes e a farinha de trigo, mexa até obter uma mistura homogênea. Junte os demais ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter uma massa que solte da panela. Em seguida, espalhe a massa sobre a bancada, regue com as essências e deixe esfriar completamente. Empregue na montagem dos camafeus.

Cobertura

1/2 kg de fondant pronto derretido em banho-maria
50 metades de nozes

Montagem dos Doces

Deixe a massa coberta com filme plástico até o dia seguinte, pegue porções de mesma e enrole dando formato de camafeus (croquetinhos). Em seguida, passe-os pelo açúcar cristal fino e deixe os doces secarem por algumas horas ou até que tenham formado uma fina película por fora. Por último, banhe os doces no fondant derretido em banho-maria e quente e finalize a decoração com meia noz por cima.

Rendimento: 50 doces

CAMARÃO EMPANADO

Ingredientes:

- 40 camarões grandes limpos, sem a casca com o rabinho temperados com pimenta branca, vinho branco seco, alho socado e temperos a gosto
- 50 g de manteiga sem sal

Modo de preparo:

- Coloque a manteiga numa frigideira grande e deixe aquecer bem. Junte os camarões temperados e deixe cozinhar de 07 a 08 minutos. Em seguida, coe e reserve o caldo dos camarões.

Massa para empanar:

- 300 ml de leite

- 200 ml do caldo do cozimento dos camarões
- 100 g de manteiga sem sal
- 200 g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- 02 colheres de sopa de salsinha verde picadinha
- 01 tablete de caldo de camarão
- Sal, molho de pimenta e temperos a gosto

Modo de preparo:

- Leve ao fogo numa panela média o leite, o caldo do cozimento dos camarões, a manteiga, as batatas e o tablete e deixe até abrir fervura. Em seguida, prove os temperos, diminua o fogo e junte a farinha de trigo de uma só vez e mexa vigorosamente até obter uma massa lisa e homogênea. Desligue o fogo e acrescente a salsinha verde.

Ingredientes - (recheio):

- 300 g de requeijão cremoso (de baldinho)

Montagem:

- Abra na palma da mão pequenas porções de massa, aplique no centro um camarão e uma colherada de requeijão cremoso e feche modelando o próprio camarão (deixe o rabinho do camarão exposto). Em seguida, empane em ovo batido e farinha de rosca e frite-os em óleo quente. São deliciosos!!!

Para empanar:

- 01 ovo ligeiramente batido
- 300 g de farinha de rosca

Rendimento: 40 unidades.

Tempo de preparo: 2h30 minutos.

CAMARÕES AO MOLHO CARIBENHO

Ingredientes:

- 01 kg. de camarões médios ou grandes limpos e temperados a gosto e passados rapidamente pela manteiga.

molho caribenho:

- 02 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 02 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 01 cebola média picadinha
- 01 copo do caldo do cozimento dos camarões
- 01 copo de creme de leite fresco
- 200 g. de requeijão cremoso
- 01 colher (café) de curry
- sal e pimenta branca a gosto
- 01 colher (sopa) de salsinha verde picadinha
- 02 colheres (sopa) de conhaque (para flambar)

Modo de preparar

- refogue a cebola na manteiga, junte a farinha de trigo e mexa até que esteja dourada. junte o creme de leite e o caldo de camarão de uma só vez mexendo sempre até obter um creme. desligue o fogo e junte os demais ingredientes, misturando tudo muito bem. em seguida, acrescente os camarões passados pela manteiga, coloque num refratário e salpique os demais ingredientes.

demais Ingredientes:
- 01 xícara (chá) de abacaxi fresco picadinho e cozido
- 01 xícara (chá) de damascos turcos (doces) cozidos
- 200 g. de requeijão cremoso
- 100 g. de amêndoas laminadas

montagem do prato:
- misture o abacaxi e os damascos picados ao creme de camarões, coloque num refratário e salpique o requeijão e as amêndoas laminadas por cima. leve ao forno a 200º c até que esteja levemente dourado. é delicioso!!!
- sirva com arroz branco e salada verde.

CANAPÉS AO PESTO

Ingredientes

1 pacote de pão de fôrma preto (cortado em discos de 4cm de diâmetro)

Pasta ao Pesto

200g de ricota fresca (passada pela peneira)
50g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)
1/2 xícara (chá) de nozes (moídas)
1/3 xícara (chá) de folhas frescas de manjericão
1/4 xícara (chá) de queijo parmesão (ralado fino)
1 colher (sopa) rasa de mostarda
2 colheres (sopa) de creme de leite (sem o soro)
sal a gosto
pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes da pasta de pesto no processador e tempere a gosto.

Decoração

tomates cerejas cortados em fatias (ou nozes picadas)
folhinhas frescas de manjericão

Montagem

Coloque a pasta ao pesto no saco de confeitar com o bico pitanga e aplique sobre os discos de pão. Decorando a gosto.

CANAPÉS DOS MARES

Ingredientes

1 pão de fôrma branco sem casca (cortado em rodelas de 4cm de diâmetro)
1 pepino com a casca (cortado em fatias finas)
maionese (o suficiente)

Pasta de Kani e Camarão

1 e 1/2 xícara (chá) de kani kama (moído)
1 xícara (chá) de camarões limpos temperados (cozidos e moídos)
1/2 xícara (chá) de ricota fresca (passada pela peneira)
200g de cream cheese (gelado)
2 colheres (sopa) de azeitonas verdes (picadinhas)
2 colheres (sopa) de creme de leite (sem o soro)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes da pasta no processador e tempere a gosto.

Decoração

salsa crespa
pimenta rosa seca
camarões pequenos (temperados e cozidos)

Montagem

Aplique uma pequena porção de maionese sobre as rodelas de pão e disponha uma fatia de pepino por cima. Em seguida, aplique a pasta de kani e camarão com auxílio do saco de confeitar com o bico pitanga e decore a gosto. Mantenha os canapés frios e sirva.

CHARLOTTE DE MARACUJÁ

Massa
Ingredientes:

- 4 ovos grandes inteiros
- 80g de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de água quente
- 100g de farinha de trigo
- 20g de manteiga sem sal derretida e quente
- 1 colher (café) de fermento em pó

- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

- Bata os ovos inteiros com o açúcar até obter uma massa bem firme e esbranquiçada, junte a água e os ingredientes secos batendo rapidamente. Por último, acrescente a manteiga, envolvendo delicadamente. Espalhe a massa em fôrma própria, untada e enfarinhada e asse à 180ºC até ficar dourada. Empregue quando frio.

Mousse de maracujá

Ingredientes:

- 400g de chocolate branco ralado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sobremesa) de rum
- 3/4 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 200g de chantilly batido
- 1 colher (sobremesa) de gelatina branca sem sabor dissolvida em 2 colheres (sopa) de água fria

Modo de Preparo:

- Coloque num refratário o chocolate branco, o creme de leite, a manteiga e o rum, leve ao fogo em banho-maria ou no microondas e mexa até dissolver e formar um creme liso, brilhante e homogêneo. Em seguida, acrescente o suco de maracujá aos poucos e envolva delicadamente. Deixe esfriar, quando então, acrescente os demais ingredientes e empregue.

Recheio

Ingredientes:

- 250g de chantilly batido

Montagem:

- Em uma fôrma própria para bolo inglês, monte a charlotte, forre com papel alumínio iniciando com uma camada de bolo regado, metade da mousse de maracujá, chantilly, repita mais uma vez e finalize com massa regada. Em seguida, leve à geladeira por algumas horas ou até o dia seguinte, desenforme e decore à gosto.

Decoração

Ingredientes:

- 250g de chantilly batido
- frutas tropicais à gosto

CHARLOTTE DE IOGURTE E DAMASCO

Ingredientes:

- 200g de biscoito tipo inglês ou champagne
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1/2 xícara (chá) de água filtrada
- 5 gemas passadas pela peneira
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 1/2 pote de iogurte top therm (375g)
- 1 colher (sopa) de gelatina branca sem sabor (dissolvida em água)
- 1/4 de xícara (chá) de água filtrada

Modo de Preparo:

• Coloque numa panela média a água e o açúcar e leve ao fogo (sem mexer) até formar uma calda em ponto de fio forte. À parte, bata na geladeira as gemas até obter um creme claro e fofo, acrescente a essência de baunilha e a calda aos poucos (ainda fervendo) e bata até obter um creme liso, espesso e esbranquiçado. Dissolva a gelatina na água fria e reserve. Numa tigela grande misture o iogurte top therm rapidamente batido, o creme de gemas, a gelatina dissolvida e hidratada em banho-maria e misture rapidamente. Empregue na montagem do charlotte.

Recheio

Ingredientes:

• 150g de damascos doces
• 100g de açúcar refinado

Modo de Preparo:

• Deixe os damascos de molho em água quente por duas horas, escorra a água, acrescente o açúcar e leve ao fogo até que estejam bem macios. Quando frio, bata os damascos no liquidificador ou no processador e utilize.

Montagem da charlotte

• Forre com papel alumínio uma forma de bolo inglês (28x 8x7cm), espalhe no fundo uma camada de recheio de damascos, distribua os biscoitos secos em toda a volta e despeje a metade do creme inglês. Em seguida, leve ao congelador por aproximadamente 15min (apenas para firmar), quando então, retire e espalhe o restante do recheio de damascos e o restante do crema inglês. Leve à geladeira por 6h, desenforme, retire o papel alumínio e decore com damascos inteiros.

Rendimento: 12 porções
Tempo de preparo: 1h30
Tempo de geladeira: 4 a 6 horas
Calorias/porção: 206 cal.

CHARLOTTE SOCIETY

Ingredientes

1 pão de fôrma (sem casca)
150g de mussarela de búfala (picada)
2 formas próprias para mini sanduiches

Mousse Society

2 colheres (sobremesa) de azeite
2 dentes de alho (socados)
3 colheres (sopa) de cebola (picadinha)
1 lata de molho de tomates
1 embalagem de creme de leite UHT (200g)
3/4 xícara (chá) de maionese

1/2 xícara (chá) de caldo de frango (sem gordura)
2 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado fino)
3 colheres (sopa) de azeitonas pretas (cortadas em lascas)
1/3 xícara (chá) de folhas de manjericão (lavadas e rasgadas)
1 envelope de gelatina branca sem sabor (12g)
1/3 xícara (chá) de água filtrada (fria)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Coloque em uma panela média o azeite, doure o alho e a cebola. Junte o molho de tomates e o creme de leite, misture até que esteja homogêneo. Deixe amornar. A parte, bata com fouet ou batedor a maionese o caldo de frango e o queijo parmesão ralado. Acrescente o molho de tomates, as azeitonas, o manjericão e tempere a gosto. Reserve. Por último, hidrate a gelatina na água fria, dissolva em banho-maria e junte com mistura anterior envolvendo delicadamente.

Decoração

250g de requeijão firme
sementes de papoula
tomate seco (picado)
folhas de manjericão

Montagem

Faça nas fôrmas apropriadas uma camada de pão de fôrma sem casca, uma da mousse society, uma de mussarela de búfala e finalize com outra camada de pão de fôrma. Em seguida, leve à geladeira por algumas horas. Desenforme, corte como desejar e decore a gosto.

Rendimento: 30 porções
Utensílios: 2 fôrmas próprias para mini sanduíches (45X5X3cm)

CHEESE CAKE TROPICAL

MASSA:

- 100g de biscoito maisena moído
- 50g de manteiga sem sal
- 1 colher (sobremesa) de chocolate em pó peneirado
- 1 colher (sobremesa) de açúcar de confeiteiro peneirado

CREME BÁSICO:

- 300g de cream-cheese light (por ter menos sal)
- 1 lata de leite condensado

- 1 vidro de leite de côco (200 ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 8 colheres (sopa) de água fria

MOUSSE DE CHOCOLATE:

- Metade do creme básico
- 150g de chocolate meio amargo picado, derretido e morno

MOUSSE DE COCO:

- Metade do creme básico
- ½ xícara (chá) de coco fresco ralado

MASSA:
Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse com a ponta dos dedos até obter "liga". Empregue no fundo de um aro de 24cm de diâmetro e leve ao forno por aproximadamente 12 minutos. Deixe esfriar e monte a torta.

CREME BÁSICO:
Bata o cream-cheese na batedeira até que esteja bem cremoso. Acrescente o leite condensado e os demais ingredientes, misturando muito bem.

Em seguida, divida o creme básico em duas partes iguais e prepare os cremes de chocolate e de coco.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Hidrate e dissolva a gelatina em banho-maria. Junte os demais ingredientes e empregue na montagem.

MOUSSE DE COCO:
Misture todos os ingredientes e empregue na montagem.

MONTAGEM DA TORTA:
Monte a torta dentro de um aro de 24cm de diâmetro com 4cm de altura. No disco de massa assado e frio, inicie colocando o creme de chocolate e leve à geladeira ou ao freezer por alguns minutos (apenas para ficar mais firme).

Em seguida, espalhe o creme de coco e volte à geladeira por aproximadamente 6 horas. Depois, desenforme e decore com frutas.

DECORAÇÃO:
Frutas silvestres, mangas e folhas de hortelã.

ACOMPANHAMENTO:
Molho de framboesas.

CHEESE CAKE DE ALHO PORÓ

Massa
Ingredientes:
- 1 pacote de biscoitos cream cracker
- 50g de manteiga ou margarina em temperatura ambiente
- 1 ovo médio ligeiramente batido
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:
- Bata os biscoitos no liquidificador ou no processador, coloque numa tigela, acrescente a manteiga e amasse até obter uma farofa úmida. Junte os demais ingredientes e amasse tudo muito bem. Forre o fundo e o lado de uma torteira de fundo falso e com 24 cm de diâmetro e reserve.

Recheio
Ingredientes:
- 40g de manteiga ou margarina
- 1 cebola média picada
- 2 alhos-poró cortados em rodelas (só a parte branca) e aferventados
- 150g de queijo prato ralado grosso
- 100g de bacon picadinho e frito
- 1 pote de iogurte Top Therm (250g)
- 1/2 xícara (chá) de leite frio
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 tablete de caldo de legumes
- 3 colheres (sopa) de salsinha verde picada
- sal à gosto
- molho de pimenta
- temperos à gosto

Modo de Preparo:
- Refogue a cebola na manteiga, junte o alho poró aferventado, o tablete de caldo e refogue bem. À parte, misture a farinha de trigo, o iogurte Top Therm e o leite, acrescente ao refogado e mexa até ferver e engrossar. Quando frio, acrescente os demais ingredientes, tempere a gosto e empregue na montagem.

Montagem:
- Espalhe o creme frio sobre a massa e leve ao forno pré-aquecido à 180ºC e asse até que esteja firme e bem dourada. Desenforme fria.

CHESTER DE GALA

Ingredientes

1 chester (temperado e desossado)

Recheio

200g de presunto cozido (fatiado e picadinho)
150g de queijo provolone (fatiado)
4 peras red (descascadas e cortadas em gomos finos)
1/3 xícara (chá) de uvas passas brancas (aferventadas)
1 colher (chá) rasa de canela em pó

Modo de Fazer

Desosse o chester e abra em um grande bife. Em seguida, distribua uniformemente a carne do peito, coloque o presunto cozido, o queijo provolone, as peras e as uvas passas. Por último, coloque em assadeira untada com manteiga, regue com azeite e leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180°C. Deixe assar até que esteja bem dourado.

CHUTNEY DE PERAS

1 vidro de geléia de damascos (300g)
2 peras red (raladas no ralo grosso)
2 colheres (sopa) de suco de limão
1/4 xícara (chá) de açúcar mascavo (peneirado)
1/3 xícara (chá) de vinagre branco de arroz
1 colher (sobremesa) de mostarda em grãos
sal a gosto
pimenta branca a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes do chutney em uma panela e leve ao fogo, mexendo ocasionalmente, até obter uma geléia brilhante. Por último tempere a gosto. Depois do chester frio, corte em fatias de 1cm e sirva com o chutney também frio.

Rendimento: 15 porções
Tempo de Preparo: 1:25 hora
Tempo de Forno: 1:10 hora

COXA CREME DE CONFEITARIA

Ingredientes:
- 30 coxinhas de frango ou coxinhas da asa (lavadas e escorridas)
- 3 dentes de alho socados
- 1 cebola média bem picada
- 2 tomates médios (picados)
- 2 tabletes de caldo de galinha esfarelado

- 1/3 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1/4 xícara (chá) de vinagre branco
- 1/3 xícara (chá) de salsinha verde (picada)
- sal à gosto
- orégano e temperos à gosto
- água (o suficiente)

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes numa vasilha grande, acrescente as coxinhas de frango, misture muito bem e deixe marinar no tempero por duas horas. Em seguida, aqueça 2 colheres de azeite numa panela grande, junte o frango com temperos e cozinhe em fogo lento por 40min (regando água quando necessário). Deixe as coxinhas esfriarem no caldo, quando então, retire as peles e reserve. Coe o caldo.

Caldo de galinha
Ingredientes:
- 800ml do caldo de cozimento das coxinhas (sem gordura)
- 250ml de leite
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 160g de manteiga sem sal
- 300g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 500g de farinha de trigo
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- cheiro verde e temperos à gosto
- 3 ovos pequenos ligeiramente batidos

Modo de Preparo:
- Coloque numa panela grande o caldo do frango, o leite, os tabletes, a manteiga, as batatas e os temperos, deixe abrir fervura, quando então, junte a farinha de uma só vez e mexa até formar uma massa que solte da panela e que esteja muito macia, quase cremosa. Desligue o fogo e acrescente os ovos batidos misturando tudo muito bem. Empregue imediatamente.

Montagem
Modo de Preparo:
- Pegue porções da massa, coloque sobre a farinha de rosca, aplique a coxinha cozida e escorrida no centro e modele normalmente. Quando finalizar empane no ovo, farinha de rosca e frite em óleo quente.

COXINHAS DE BACALHAU COM REQUEIJÃO

MASSA DE BACALHAU:
- 1 colher (sopa) de azeite de dendê
- 100g de manteiga sem sal
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola média ralada ou picada
- 1 colher (sopa) de pimentão vermelho picado

- 4 colheres (sopa) de molho de tomate pronto
- 1 folha de louro
- 400g de bacalhau demolhado e refogado em tempero a gosto
- 1/3 de xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 400ml de água filtrada
- 200ml de leite frio
- Sal
- Molho de pimenta e temperos a gosto
- 350g de farinha de trigo
- 1/3 xícara (chá) de salsinha verde picada

RECHEIO:
- 400g de requeijão cremoso ou 200g de requeijão cremoso misturado com 250g de bacalhau demolhado e refogado a gosto

PARA EMPANAR:
- 1 ovo ligeiramente batido
- 400g de farinha de rosca

Coloque numa panela o azeite de dendê e parte da manteiga (aproximadamente 40g), dourando o alho e a cebola.
Em seguida, junte os tomates, o pimentão, a folha de louro, o bacalhau, as azeitonas e refogue por alguns minutos.
Junte o restante da manteiga, a água, o leite, prove os temperos e deixe em fogo alto até levantar fervura.
Abaixe o fogo e junte de uma só vez, a farinha de trigo, mexendo rapidamente até obter uma massa que solte da panela.
Desligue o fogo e acrescente a salsinha picada. Espalhe a massa sobre a bancada e deixe amornar.
Quando estiver morna, trabalhe a massa para evitar a formação de crosta na superfície e enrole as coxinhas ou croquetes. Passe pelo ovo batido e pela farinha de rosca, fritando-as em óleo quente.

COXINHAS DE BACALHAU (Note e Anote) - 02/04/2003

Ingredientes

1 cebola (ralada)
1 dente de alho
60g de manteiga
1 tomate picadinho (sem pele e sem sementes)
1 folha de louro
1 envelope de tempero para peixe (hondashi)
100g de batatas cozidas (espremidas ainda quente)
1/2 litro do caldo do cozimento do bacalhau
250ml de leite (em temperatura ambiente)
1 colher (sobremesa) de sal
350g de farinha de trigo (peneirada)
2 colheres (sopa) de salsinha (picada)

Modo de Fazer

Doure a cebola e o alho na manteiga, junte o tomate, o louro e o hondashi, deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Junte o caldo do bacalhau, o leite e o sal, deixe em fogo alto até abrir fervura. Acrescente a farinha de trigo de uma só vez e mexa vigorosamente até obter uma massa que solte da panela. Espalhe a massa sobre a bancada, salpique a salsinha e deixe amornar. Reserve.

Creme de Bacalhau

1 cebola média (picadinha)
1 dente de alho (socado)
2 colheres (sopa) de azeite
1 tomate grande picadinho (sem pele e sem sementes)
250g de bacalhau demolhado (desfiado fino)
1/2 xícara (chá) de creme de leite light (ou fresco)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto
1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo
cheiro verde a gosto (picadinho)

Modo de Fazer

Doure a cebola e o alho no azeite, junte o tomate e deixe cozinhar por alguns minutos. Acrescente o bacalhau e dê uma boa refogada. Por último, acrescente o creme de leite, temperos e deixe abrir fervura. Polvilhe a farinha de trigo em chuva e mexa até obter um creme bem firme, salpique o cheiro verde por cima. Deixe esfriar.

Para Empanar

1 ovo (batido)
sal a gosto
farinha de rosca (o suficiente)

Montagem

Monte as coxinhas, empane e leve para fritar em óleo quente.

COXINHAS CREMOSAS DE HADDOCK

Ingredientes: (massa)

- 01 colher de sopa de azeite de boa qualidade
- 150 gr de manteiga sem sal
- 01 dente de alho socado
- 01 cebola média bem picadinha
- 02 tomates médios sem pele e sem sementes picados
- 700 ml de água

- 300 ml de leite frio
- 02 tabletes de caldo de camarão
- 01 xícara de chá de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 03 colheres de sopa de salsinha verde picada
- sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 450 gr de farinha de trigo especial - (aproximadamente)

Modo de Preparo:

- Doure o alho no azeite, junte a manteiga e a cebola e refogue muito bem.
- Acrescente os tomates bem picadinhos e deixe por alguns minutos. em seguida, junte os demais ingredientes, exceto a farinha de trigo e aguarde ferver, temperando a gosto.
- Quando abrir fervura, acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo rapidamente até obter uma massa que solte da panela.
- Espalhe a massa sobre bancada e deixe amornar, quando então, modele as cozinhas, passe-as pelo ovo e farinha de rosca e frite-as em óleo quente.

Ingredientes: (recheio)

- 350 gr de haddock defumado deixado de molho em leite e aferventado rapidamente em outro leite
- 300 gr de requeijão cremoso - (de baldinho)

Modo de Preparo:

- Pegue porções da massa e abra-a na palma da mão. em seguida, aplique o requeijão cremoso e o haddock defumado e modele como será indicado.

Para Empanar:

- 01 ovo inteiro ligeiramente batido
- 300 gr de farinha de rosca

CREPES DE CAMARÃO AO MOLHO DE "CURRY"

Massa especial

Ingredientes:

- 03 ovos inteiros
- 01 xícara de chá de leite
- ½ xícara chá de creme de leite fresco
- ½ xícara de chá de cerveja branca em temperatura ambiente
- 01 xícara de chá de farinha de trigo especial
- 01 colher de sopa de óleo de milho
- 01 tablete de caldo de camarão
- sal e salsinha verde picadinha a gosto

Modo de Preparo:

- Bata rapidamente todos os ingredientes no liqüidificador, deixe a massa descansar por 15 minutos e frite os crepes em pouco óleo de milho.

Recheio

Ingredientes:

- 60 gr de manteiga sem sal
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo especial
- 01 copo de creme de leite fresco sem bater
- ½ copo de leite frio

• 400 gr de camarões limpos, temperados, refogados na manteiga e triturados
• ½ copo de requeijão cremoso
• 02 colheres de sopa de molho de tomate
• sal, pimenta branca e temperos a gosto

Modo de Preparo:
• Doure a farinha de trigo na manteiga derretida, junte o leite, o creme de leite e mexa até engrossar.
• Em seguida, junte os demais ingredientes, temperando a gosto.
• Empregue quando frio.

Molho ao "Curry"
Ingredientes:
• ½ copo de requeijão cremoso (restante)
• 1.1/2 copo de creme de leite fresco sem bater
• 200 gr de requeijão cremoso (de baldinho)
• 01 colher de sobremesa rasa de "curry"
• 01 colher de sopa de conhaque
• sal, pimenta branca e temperos a gosto

Modo de Preparo:
• Misture todos os ingredientes e empregue.

Montagem do Prato:
• Espalhe o creme de camarão sobre os discos de crepes e dobre em "leque".
• À parte, unte com manteiga uma refratária, distribua os crepes, salpique o molho por cima, espalhe parmesão ralado e amêndoas laminadas e leve ao forno apenas para gratinar rapidamente.
• Sirva em seguida.

Para Salpicar:
• ½ xícara de chá de parmesão ralado
• 1/3 xícara de chá de amêndoas laminadas (sem torrar)

CROQUETES DE CAMARÃO E AZEITONAS PRETAS

Básico
- ½ xícara (chá) de azeite ou óleo de milho
- 3 dentes de alho socados
- 1 cebola grande picadinha
- 1 colher (sopa) de azeite de dendê
- 500g de camarões limpos, temperados e cozidos rapidamente na manteiga e triturados grosseiramente
- 1 xícara (chá) de molho de tomates
- 1½ xícara (chá) de leite
- 1½ xícara (chá) do caldo do cozimento dos camarões

- 2 tabletes de caldo de camarão
- ½ xícara (chá) de batatas cozidas, espremidas e ainda quentes
- 1 folha de louro
- Sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 1 colher (sobremesa) de tempero desidratado
- 2 xícaras (chá) cheias de farinha de trigo
- ¾ xícara (chá) de azeitonas pretas picadas
- ½ xícara (chá) de salsinha verde picadinha

Empanar
- 1 ovo ligeiramente batido
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca (opcional: macarrão cabelo de anjo ou corn flakes)
- Óleo para fritar

Refogue numa panela grande, o azeite ou óleo de milho, o azeite de dendê, o alho, a cebola e reserve. Em seguida, acrescente os camarões, o molho de tomates, o leite, o caldo de camarão, os tabletes e as batatas cozidas, tempere a gosto. Assim que iniciar fervura, junte a farinha de trigo de uma só vez e mexa vigorosamente até formar uma massa que solte da panela.

Desligue o fogo, e acrescente as azeitonas pretas e a salsinha. Espalhe a massa sobre a bancada e deixe amornar. Trabalhe a massa e modele os croquetes passando-os pelo ovo batido e farinha de rosca ou macarrão cabelo de anjo (aletria) ou, ainda, em corn flakes. Frite em óleo quente.
Obs.: Caso o líquido do cozimento do camarão seja insuficiente, acrescente água até obter a medida indicada.

CROQUETES DE CARNE RECHEADOS

Ingredientes: (recheio)
- 01 kg. de carne moída (patinho)
- 01 colher de sopa de azeite
- 02 dentes de alho socados
- 01 cebola grande picadinha
- 03 colheres de sopa de pimentão verde/vermelho picadinho
- 01 xícara de chá de molho de tomate pronto
- 02 tabletes de caldo de carne
- cheiro verde picadinho, molho de pimenta
- sal e temperos a gosto
- 03 colheres de sopa de azeitonas pretas picadinhas
- 02 a 03 colheres de sopa de farinha de trigo especial

Modo de preparo:
- Aqueça o azeite e doure o alho, junte a carne moída e refogue (sem nenhum tempero) até que esteja bem soltinha.
- Acrescente os demais ingredientes e deixe até ferver, quando então, acrescente a farinha de trigo e mexa rapidamente até obter uma pequena "liga".
- Divida esta carne em duas partes iguais e, em uma delas, acrescente os ingredientes da massa.

Massa:
- ½ kg. da carne moída refogada com todos os temperos
- 02 copos de leite
- 01 copo de água
- 01 tablete de caldo de carne
- 50 gr. de manteiga sem sal (aproximadamente)
- cheiro verde, sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 1.1/2 copo de farinha de trigo
- 01 ovo inteiro ligeiramente batido

Modo de preparo:
- Ao refogado da carne moída (da panela) acrescente o leite, a água, o tablete de caldo, os temperos e deixe abrir fervura, quando então, acrescente a farinha de trigo de uma só vez e mexa vigorosamente até obter uma massa que solte da panela e "embole".

- Junte manteiga o suficiente (para que a massa desgrude das mãos) e, por último, o ovo ligeiramente batido e mexa rapidamente.
- Deixe a massa esfriar, pegue porções da mesma, recheie com a outra parte da carne moída e modele os croquetes.
- Passe-os pelo ovo batido e farinha de rosca e frite-os em óleo quente.

CROQUETINHOS DE KANI KAMA

Ingredientes

2 colheres (sopa) de azeite
40g de manteiga (sem sal)
200g de kani kama (picadinho)
100g de shitake (picadinho)
1/3 xícara (chá) de azeitonas pretas (picadinhas)
150g de batatas (cozidas e espremidas ainda quentes)
1/2 litro de leite (frio)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto
250g de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de salsinha fresca (picadinha)

Modo de Fazer

Coloque em uma panela média o azeite e a manteiga e leve ao fogo até aquecer. Junte o kani kama, o shitake e as azeitonas, refogue por 5 minutos. Em seguida, junte as batatas e o leite, tempere a gosto. Deixe abrir fervura e acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexendo vigorosamente, até obter uma massa lisa, macia que solte da panela. Por último, acrescente a salsinha fresca, deixe esfriar e enrole os croquetes. Empane na farinha de trigo, no ovo batido e na

farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Para Empanar

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 ovo (ligeiramente batido)
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca caseira (bem grossa)

Rendimento: 40 croquetinhos
Tempo de Preparo: 50 minutos

CROQUETINHOS DE FRUTOS DO MAR

Ingredientes:
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 40g de manteiga sem sal
- 2 dentes de alho
- 1 cebola média picada
- 1/2 xícara (chá) de camarões temperados, cozidos e picados
- 1/2 xícara (chá) de lulas temperadas, cozidas e picadas
- 1/2 xícara (chá) de polvo cozido e picado
- 1/2 xícara (chá) de kanikama picadinho
- 100g de cogumelos picadinhos
- 1/3 xícara (chá) de azeitonas pretas picadinhas
- 1 envelope de Hondashi
- 150g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 500ml de leite frio
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- temperos à gosto
- 250g de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de salsinha fresca picadinha

Modo de Preparo:
- Coloque numa panela média o azeite e a manteiga e leve ao fogo até aquecer, junte os dentes de alho e a cebola e refogue bem. Em seguida, acrescente os frutos do mar, os cogumelos picados, as azeitonas, o Hondashi e refogue rapidamente. Junte as batatas cozidas e espremidas e o leite temperando a gosto. Deixe abrir fervura e acrescente a farinha de trigo de uma só vez mexendo vigorosamente até obter uma massa lisa, macia e que solte da panela. Por último, acrescente a salsinha fresca, deixe esfriar, enrole os croquetes e empane na farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Para empanar
Ingredientes:
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

- 1 ovo ligeiramente batido
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca caseira bem grossa

CROQUETES DE BACALHAU (Note e Anote) - 15/10/2003

Massa de Batatas

50g de manteiga (sem sal)
1 cebola média (picadinha)
1 tablete de caldo de camarão
400ml de leite (em temperatura ambiente)
300g de batatas cozidas (espremidas ainda quentes)
1 colher (café) rasa de noz moscada (ralada)
1 colher (sobremesa) de sal
200g de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de salsinha verde (picadinha)

Modo de Fazer

Refogue em uma panela média a cebola na manteiga. Junte o tablete de caldo de camarão, o leite, as batatas espremidas e os temperos. Deixe em fogo alto até abrir fervura e acrescente a farinha de trigo de uma só vez, mexa vigorosamente até obter uma massa que solte da panela. Por último, acrescente a salsinha picada e espalhe a massa sobre bancada fria. Deixe esfriar.

Creme de Bacalhau

2 dentes de alho (socados)
1 cebola grande (picadinha)
3 colheres cheias (sopa) de azeite
1/2 xícara (chá) de molho de tomates
400g de bacalhau demolhado (cozido e desfiado em lascas)
1/3 xícara (chá) de azeitonas verdes e pretas (picadas)
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Doure o alho e a cebola no azeite. Junte o molho de tomate e o bacalhau em lascas, deixe ferver por 5 minutos. Em seguida, acrescente as azeitonas, tempere a gosto e polvilhe a farinha de trigo em chuva, mexa rapidamente até obter liga. Deixe esfriar.

Para Empanar

1 ovo (ligeiramente batido)

1 pitada de sal
farinha de rosca caseira peneirada (o suficiente)
óleo de canola ou milho (para fritar)

Montagem

Modele os croquetes, passe pelo ovo temperado com o sal, em seguida na farinha de rosca e leve para fritar no óleo bem quente.

Rendimento: 30 unidades

CUCA DE FRUTAS

Ingredientes:
- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 100g de manteiga derretida
- 2 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 3/4 xícara (chá) de passa ao rum
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3/4 xícara (chá) de nozes picadas
- 4 maçãs descascadas e cortadas em cubos

Modo de Preparo:
- Coloque numa tigela todos os ingredientes secos, peneirados juntos, abra uma cavidade no centro e junte os demais. Em seguida, bata muito bem com uma colher de pau e leve ao forno pré-aquecido em assadeira untada e enfarinhada. Quando estiver assado, retire e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Cobertura
Ingredientes:
- 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- 70g de manteiga sem sal gelada
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes numa tigela e esfarele com os dedos até obter uma farofa grossa. Empregue sobre a massa crua e leve ao forno.

DOCES CARAMELADOS PARA O NATAL

Massa real:
- 01 xícara chá de açúcar granulado
- 01 xícara chá de agua
- 50 gr de manteiga sem sal
- 02 colheres de sopa cheias de farinha de trigo especial
- 16 gemas passadas pela peneira
- 01 colher chá de essência de baunilha
- 01 colher café de essência de rhum (opcional)

Modo de preparar

Leve ao fogo numa panela média a água e o açúcar e deixe por aproximadamente 6 minutos ou até formar uma calda em ponto de fio médio. Desligue o fogo e junte a metade da metade (sem mexer) e deixe amornar. À parte, bata com uma colher as gemas e a farinha de trigo, junte à calda morna, o restante da manteiga e volte ao fogo, mexendo sempre, até formar uma massa que solte da panela. Espalhe esta massa quente sobre a superfície fria, junte as essências e deixe esfriar completamente. Depois de frio amasse com as mãos e modele os doces.

Modelagem dos doces:

Pegue pequenas porções da massa, enrole em bolinhas e passe-as em açúcar granulado fino (conhecido como grançúcar), espete palito de dente e deixe os doces secarem até o dia seguinte.

Com frutas:

Abra as frutas relacionadas abaixo, coloque uma pequena porção da massa e modele de acordo com o que será ministrado em aula.

Frutas necessárias:
- 200 gr de ameixas pretas levemente aferventadas em água e açúcar
- 200 gr de cerejas ao marashino cortadas ao meio
- 150 gr de damascos turcos secos cortados ao meio
- 200 gr de tâmaras sem o caroço cortadas em tulipas
- 150 gr de amêndoas sem a pele, filetadas e torradas levemente

Calda para camelar:
- 03 xícaras chá de açúcar granulado (doçúcar)
- 1 ½ xícara chá de água filtrada
- 1 colher café de cremor de tártaro (opcional)
- 4 colheres sopa de vinagre branco

Modo de preparar:

Coloque numa panela média o açúcar com a água e o cremor de tártaro e leve ao fogo, mexendo apenas no início, e deixe abrir fervura e junte o vinagre branco e não mexa mais. Observar o ponto da calda quando a mesma estiver da cor de guaraná (aproximadamente 20 minutos). Desligar o fogo, deixar a espuma abaixar e ir passando os doces com o auxílio do palito de dente espetado no mesmo e colocando sobre superficíe levemente untada com óleo de milho ou manteiga sem sal. Em alguns minutos pode-se it retirando os palitos.

Colocar todos os doces em caixinhas de organdi com tapetinhos de celofane, montando assim, uma linda bandeja. E bom apetite.

DOCINHOS DE MARZIPÃ

Modo de Fazer

Ingredientes

250 g de amêndoas cruas sem a pele ou castanha do pará moídas

250 g de açúcar impalpável peneirado

1 clara grande (40 g)

1 colher (sobremesa) de glucose branca

1 colher (chá) de essência de amêndoas

Modo de Fazer

Bata no processador as amêndoas moídas e o açúcar impalpável até obter uma textura de farinha fina. Junte a clara, a glucose branca e a essência de amêndoas. Bata novamente até obter uma massa lisa e homogênea, com excelente textura para modelagem. Enrole os docinhos no formato desejado, deixe secar por 2 a 3 horas.

Calda para Caramelar

3 xícaras (chá) de açúcar granulado

1 e 1/2 xícara (chá) de água filtrada

4 colheres (sopa) de vinagre branco

1 colher (café) de cremor tártaro - opcional

Modo de Fazer

Coloque em uma panela média o açúcar, a água e o cremor tártaro. Leve ao fogo, mexendo até dissolver o açúcar. Deixe abrir fervura, regue o vinagre branco por cima e não mexa mais até que a calda esteja da cor de guaraná (aproximadamente 20 minutos). Desligue o fogo, deixe a espuma baixar e vá passando os doces com o auxílio do palito de dente espetado no mesmo. Coloque sobre uma superfície levemente untada com óleo ou manteiga sem sal.

Quando finalizar o banho de todos os doces, retire o palito com cuidado e coloque em caixinhas de organdi forradas com tapetinhos de celofane. Mantenha os doces fechados até a hora de servir.

Sugestões

Os docinhos poderão ser envolvidos em nozes moídas ou amêndoas laminadas e levemente torradas. Os docinhos podem ser banhados em chocolate, para isso utilize 400g de chocolate cobertura ao leite ou meio amargo derretido e resfriado.

CREME SUBLIME

750 ml de leite em temperatura ambiente
1 lata de leite condensado
4 gemas grandes peneiradas
90 g de amido de milho
30 g de manteiga sem sal
1 lata de creme de leite sem o soro
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de rum

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande, exceto a essência e o rum. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme brilhante e firme. Misture delicadamente os ingredientes restantes e deixe gelar. Bata rapidamente na batedeira até ficar liso e brilhante.

Creme de Chocolate

5 gemas grandes peneiradas
120 g de açúcar de confeiteiro
250 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
300 g de chocolate cobertura ao leite e/ou meio amargo derretidos e mornos
1 lata de creme de leite gelado e sem soro
1 colher (chá) de essência de rum
1 colher (sopa) de rum escuro ou branco

Modo de Fazer

Bata na batedeira as gemas, o açúcar de confeiteiro e a manteiga até obter um creme fofo e esbranquiçado. Junte os demais ingredientes, sem parar de bater,

até o creme ficar liso e brilhante. Leve para gelar por 20 minutos e coloque em um saco de confeitar com bico pitanga.

Montagem:

Corte as carolinas ao meio ou fure-as pelo fundo. Com o saco de confeitar, recheie-as fartamente com o creme sublime. Arrume-as lado a lado em um prato de servir, formando uma guirlanda. Com o creme de chocolate, finalize a guirlanda, decorando-a com cerejas frescas, galhinhos de hortelã, lâminas de ouro, etc.

EMPADÃO COLONIAL

Ingredientes: (massa)
- 400 gr de farinha de trigo especial
- 220 gr de manteiga sem sal, gelada e picada
- 01 ovo inteiro ligeiramente batido
- 02 gemas
- 01 colher de chá rasa de sal
- 02 colheres de sopa de leite frio
- 01 colher de sopa de creme de leite sem soro
- 01 fio de óleo para pincelar sementes de papoula para decorar

Ingredientes: (recheio)
- 04 colheres de sopa de azeite
- 02 dentes de alho socados
- 01 cebola média picadinha
- ½ xícara de chá de molho de tomate
- 03 colheres de sopa de azeitonas verdes picadas
- 03 colheres de sopa de salsinha verde picada
- 01 tablete de caldo de galinha
- 200 gr de peito de frango cozido com todos os temperos e picado
- 01 vidro de palmito picado
- 01 xícara de chá de caldo do cozimento do frango
- 03 a 04 colheres de sopa cheias de farinha de trigo especial sal e molho de pimenta a gosto

Modo de Preparo:
- Faça a massa: coloque em uma tigela grande a farinha de trigo, o sal e a manteiga e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida.
- À parte, misture o ovo batido, uma gema, o leite e o creme de leite e misture à farofa, amassando até obter uma massa lisa, maleável e bem macia.
- Embrulhe-a em filme plástico e leve-a à geladeira por 15 minutos.
- Enquanto isso, prepare o recheio. aqueça o azeite e doure o alho e a cebola.
- Junte o molho de tomate, o tablete de galinha, o caldo do cozimento, o peito de frango picado, o palmito e deixe ferver.

• Acrescente as azeitonas, a salsinha, os temperos e a farinha de trigo e mexa rapidamente até obter uma textura cremosa porém firme.
• Deixe o recheio esfriar.
• Faça a montagem: abra 2/3 da massa em mesa enfarinhada e forre o fundo e os lados de uma torteira de fundo falso canelada de 25 cm de diâmetro, deixando um pouco de massa para fora. em seguida, espalhe o recheio.
• Abra o restante da massa, coloque sobre o recheio e aperte a lateral com a superfície dos dedos, retirando o excesso da massa.
• Pincele a torta com uma gema e um fio de óleo (misturados) e , com retalhos de massa corte pequenas folhas (com cortadores próprios) e pétalas, aplicando uma sobre a outra formando assim uma flor.
• Pincele as flores e as folhas e aplique no centro de cada uma, sementes de papoula, dando assim o acabamento.
• Leve ao forno a 200º c por 40 minutos ou até que esteja totalmente dourada e assada. desenforme somente quando estiver fria.

EMPADÃO DE PALMITO

MASSA PODRE:
- 500g de farinha de trigo peneirada
- 150g de banha de porco
- 125g de manteiga sem sal gelada e picada
- 1/4 xícara (chá) de água gelada
- 1 colher (chá) de sal
- 3 gemas

CREME DE PALMITO:
- 2 dentes de alho socados
- 1/3 xícara (chá) de óleo/azeite de boa qualidade
- 1 cebola grande picadinha ou ralada
- 2 tomates sem pele e sem sementes picadinhos
- 1 vidro grande de palmitos picados
- 1 lata de ervilha em conserva
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadinhas
- 1 tablete de caldo de galinha
- 3 colheres (sopa) de salsinha verde picadinha
- Sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 1 xícara (chá) de água filtrada ou água do palmito
- 2/3 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

MASSA PODRE:

Coloque numa tigela grande todos os ingredientes secos e as gorduras geladas e picadas. Vá esfarelando com a ponta dos dedos até obter uma "farofa" úmida.

Em seguida, junte a mistura de água com as gemas e amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Leve à geladeira por 40 minutos e empregue na montagem.

CREME DE PALMITO:

Doure o alho no azeite, junte a cebola, os tomates e refogue muito bem. Vá juntando os demais ingredientes, deixe abrir fervura e tempere a gosto.

Em fogo baixo, junte em "chuva" a farinha de trigo e vá mexendo rapidamente até obter um creme homogêneo, porém, firme. Empregue quando frio.
MONTAGEM:
Com 2/3 da massa forre o fundo e lados de uma torteira com 24cm de diâmetro e 4cm de altura. Fure com um garfo, espalhe o creme de palmito e cubra com um disco de massa aberta fina, apertando muito bem as bordas.
Em seguida, pincele a superfície com a gema e decore com rolinhos de massa cruzados, formando um xadrez. Pincele os rolinhos com gema e leve ao forno pré-aquecido a 200ºC, assando até que esteja bem dourada. Sirva morna ou fria.
RENDIMENTO:
- 1 empadão grande
- Tempo de preparo: 1h30
- Tempo de forno: 50 minutos (aproximadamente)

EMPADAS DE BACALHAU

Massa podre
Ingredientes:
- 500g de farinha de trigo
- 125g de manteiga sem sal gelada e picada
- 125g de banha ou gordura vegetal hidrogenada gelada e picada
- 3 gemas
- 6 colheres (sopa) de água gelada
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal

Modo de Preparo:
- Coloque numa tigela grande a farinha de trigo e as gorduras geladas e picadas e vá esfarelando com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida. Em seguida, junte os demais ingredientes e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma massa lisa e macia. Deixe gelar por 30 minutos e empregue em forminhas próprias para empadas.

Creme de bacalhau
Ingredientes:
- 1/4 xícara (chá) de azeite
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates médios sem pele e triturados
- 1 envelope de tempero para peixe
- 1 tablete de caldo de legumes
- 350g de bacalhau demolhado e desfiado grosseiramente
- 3/4 xícara (chá) de leite
- 200g de creme de leite UHT ou fresco
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- temperos à gosto
- 1/3 xícara (chá) de azeitonas verdes/ pretas picadinhas
- salsinha verde picadinha

Modo de Preparo:

- Aqueça o azeite e doure o alho e a cebola, junte os tomates, o envelope de tempero, o caldo de legumes e o bacalhau, refogue por 5 minutos. Em seguida, junte os ingredientes líquidos, prove os temperos e ao abrir fervura, polvilhe a farinha de trigo em chuva e mexa rapidamente até obter um creme bem firme. Por último acrescente a salsinha verde e deixe esfriar. Empregue.

Demais ingredientes:

- 200g de requeijão cremoso firme

Cobertura
Ingredientes

- 2 gemas
- 1 colher (sopa) de clara fina
- 1 fio de azeite

Modo de Preparo:

- Misture os ingredientes e empregue para pincelar as empadas.

Montagem das empadas:

- Forre com a massa forminhas próprias para empadas de confeitaria, aplique uma colherada rasa de requeijão e o creme de bacalhau finalizando com a tampa de massa podre. Por último, pincele com a cobertura e leve ao forno a 180º e asse até que estejam bem douradas.

ESFIHA DE CONFEITARIA

Ingredientes:
INGREDIENTES DA MASSA:
2 tabletes de fermento biológico
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
1 ¹/2 xícara (chá) de água morna
1 xícara (chá) de óleo de milho
750g de farinha de trigo
RECHEIO INGREDIENTES:
750g de carne moída
3 dentes de alho
1 cebola
3 tomates
3 colheres (sopa) de cheiro - verde picado
1 colher (chá) de zátar
1 colher (café) de pimenta Síria
¹/4 xícara (chá) de suco de limão
1 colher (sopa) de sal
Modo de preparo:

Coloque num marmitex grande o fermento e o açúcar e misture até dissolver. Junte o sal, a manteiga, o ovo, a água, o leite, o óleo e misture bem. Junte a farinha de trigo, aos poucos, e bata a massa até obter uma textura lisa e macia. Por último, agregue um pouco mais da farinha e sove a massa até que a mesma esteja ligeiramente enxuta e muito macia. Divida a massa obtida em bolas médias, boleie cada uma e inicie o processo de modelagem das esfihas. Por último, pincele as esfihas montadas com o ovo batido, deixe crescer até dobrar o volume, leve ao forno pré aquecido à 200º C e asse até que estejam bem douradas.
MODO DE PREPARO - RECHEIO:
Coloque todos os ingredientes num Marinex grande, tempere a gosto e deixe por 30minutos, quando então, escorra em peneira grande por duas horas. Empregue

ESFIHA SÍRIA

Massa

- 30g de fermento fresco para pão
- 1½ copo (tipo americano) de água morna (250ml)
- 1 copo (tipo americano) de óleo de milho (250ml)
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de sal
- 700g de farinha de trigo (aproximadamente)

Recheio de carne

- 500g de carne moída (patinho)
- 1 cebola grande picada
- 2 tomates grandes sem sementes e com a pele picados
- Suco de 1 limão grande coado
- Pimenta síria a gosto
- Sal a gosto
- Cheiro verde a gosto (opcional)
- 100g de pinoles (snobar)

Recheio de escarola

- 1 maço grande de escarola lavada e cortada em tirinhas
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho socados
- 2 tomates grandes sem sementes e com a pele picadinhos
- Suco de 1 limão grande
- Pimenta síria a gosto
- Sal a gosto

Recheio de queijo

- 400g de ricota passada pela peneira
- 250g de requeijão cremoso
- ½ xícara (chá) de coalhada seca ou creme de leite sem soro
- 1 colher (chá) de pimenta síria

- 1 colher (sobremesa) de zaatar
- Sal a gosto

Obs.: Se não encontrar a pimenta síria e o zaatar prontos, você pode fazer em casa

Pimenta síria

- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) pimenta preta em pó ou pimenta do reino em pó
- 1 colher (sopa) de cominho
- 1 colher (café) de páprica picante
- 1 colher (sopa) de cravo em pó
- 1 colher (sopa) de hortelã seca

Zaatar (caseiro)

- 1 colher (café) de gergelim em pó
- 1 colher (café) de hortelã seca em pó
- 1 colher (café) de tomilho em pó
- 10 gotas de suco de limão

Massa

Numa tigela grande, dissolva o fermento com o açúcar, junte a água, o óleo, o sal e por último a farinha de trigo. Sove até formar uma massa macia e que grude ligeiramente nos dedos. Imediatamente, separe a massa em 50 bolinhas, boleie e modele as esfihas. Leve ao forno a 180ºC em assadeira sem untar e asse até que estejam ligeiramente coradas.

Recheio de carne

Numa vasilha, misture com as mãos a carne, a cebola, os tomates, o suco de limão, a pimenta, o sal, cheiro verde e os pinoles e deixe reservado por 30 minutos. Em seguida, coloque numa peneira e deixe por 2 horas (para que saia todo o excesso de líquido) ou esprema sobre a peneira o excesso de líquido. Utilize em seguida.

Recheio de escarola

Numa vasilha misture a escarola, a cebola, o alho, os tomates, o suco do limão, a pimenta síria e o sal, aguarde 40 minutos. Para que a verdura murche e solte o excesso de líquido. Esprema sobre uma peneira e utilize.

Recheio de queijo

Numa vasilha misture todos os ingredientes muito bem e recheie as esfihas.

Pimenta síria

Misture todos os ingredientes. Coloque em um vidro e tape bem. Armazene em lugar seco.

Zaatar (caseiro)

Numa vasilha, misture todos os ingredientes e empregue no recheio de queijo.
Fios de Ovos - Álvaro Rodrigues
ingredientes
- 750 gr de açúcar refinado
- 01 litro de água
- 36 gemas passadas pela peneira
- 01 colher sopa de essência de baunilha
- 01 colher sobremesa de essência de rhum
- Água gelada (o suficiente)

Modo de Preparo:
Coloque numa panela a água e o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até obter uma calda em ponto de pérola enquanto isso, passe as gemas pela peneira e coloque -as em caneco próprio e reserve.
Atingindo o ponto exato da calda, faça movimentos circulares com o funil, deixando que as gemas vão formando fios na calda.
Ao terminar, destempere com água gelada, junte 1 colher sopa de essência de baunilha e junte os fios de ovos ainda mornos. Deixe calda pelo menos 2 horas.
Escorra e sirva.

FATIAS DE MEL

Ingredientes:
- 100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 3/4 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 ovo grande inteiro
- 1 xícara (chá) de mel
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1/4 xícara (chá) de conhaque
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo-da-índia moído
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 colher (café) de noz moscada ralada
- 1 colher (café) de cardamomo
- 1 colher (sobremesa) rasa de bicarbonato de sódio
- 1/2 xícara (chá) de uvas passas pretas
- 100g de chocolate meio amargo picado

Modo de Preparo:
- Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e o ovo até obter um creme esbranquiçado. Em seguida, junte os demais ingredientes e bata bem. Por último, acrescente as passas e o chocolate envolvendo delicadamente. Empregue a massa em duas fôrmas untadas e enfarinhadas, leve ao forno pré-aquecido a 180ºC e asse por 30min.

Cobertura

- 200g de chocolate cobertura ao leite
- 200g de chocolate meio amargo
- 60g de chocolate branco (para decorar)

Modo de Preparo:

- Derreta os chocolates, dê o choque térmico e banhe as fatias de pão de mel decorando a gosto. Coloque todos os ingredientes numa tigela e esfarele com os dedos até obter uma farofa grossa. Empregue sobre a massa crua e leve ao forno.

FOCACCIA DI CAMPANHA

Ingredientes

15g de fermento biológico para pães
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 colher (sobremesa) de sal
1/2 xícara (chá) de leite (morno)
1/4 xícara (chá) de óleo de milho
1 ovo médio (ligeiramente batido)
1 batata média (cozida e espremida ainda quente)
1 colher (sobremesa) de pasta de alho com queijo
1 colher (sobremesa) de orégano
1 colher (sobremesa) de alecrim
300g de farinha de trigo (aproximadamente)

Modo de Fazer

Coloque em uma tigela o fermento e o açúcar, misture até dissolver. Junte os demais ingredientes e 2/3 da farinha de trigo, vá amassando com as mãos até obter uma massa bem homogênea, porém grudenta. Em seguida, passe a massa obtida para a bancada, acrescente o restante da farinha de trigo e rasgue com as mãos em movimentos de vai e vem até que a mesma fique lisa e esbranquiçada. Por último, abra com o rolo em formato oval, coloque sobre uma chapa de alumínio (sem untar). Deixe crescer por 15 minutos, faça furos com os dedos e salpique a cobertura. Deixe crescer novamente, leve ao forno pré aquecido na temperatura de 200°C, asse até que esteja dourada.

Cobertura

3 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de sal grosso
1 colher (sopa) de alecrim desidratado

Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes e empregue sobre a focaccia.

Rendimento: 10 porções
Tempo de Preparo: 25 minutos

Tempo de Forno: 20 à 25 minutos

FOCACIA ASSADA DE BATATAS

Ingredientes:
- 50 gr de fermento para pão
- 01 colher de sobremesa de açúcar
- 01 colher de sopa rasa de sal
- 01 xícara de chá de leite morno
- ½ xícara de chá de óleo
- 01 ovo inteiro
- 400 gr de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 500 gr de farinha de trigo especial aproximadamente

Modo de Preparo:
- em uma tigela grande dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e bata a massa na batedeira (com batedores de massa pesada) até que esteja lisa e homogênea. imediatamente coloque a massa em assadeira própria para foccacias de forno e deixe-a crescer até a borda.
- quando a massa estiver bem crescida, fure-a com dedos e aplique nestas cavidades o recheio.
- leve ao forno a 200ºc.

recheio:
- 500 gr de tomates sem sementes e com a pele picado em cubinhos
- 02 cebolas médias picadinhas
- 08 dentes de alho socados
- 60 gr de aliche no óleo escorrido
- 01 colher de sopa de orégano
- sal, pimenta e temperos a gosto

Modo de Preparo:
- tempere os tomates e deixe repousar por 30 minutos. em seguida, passe-os pela peneira e junte as cebolas, o alho e o aliche, temperando a gosto. empregue sobre a massa, salpique a cobertura e leve ao forno.

cobertura:
- 01 xícara de chá de parmesão ralado

FOGAÇA DE CALABRESA

Ingredientes:
RECEITA DA MASSA:
45g de fermento biológico
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
½ xícara (chá) de leite morno
½ xícara (chá) de cerveja
50g de manteiga sem sal
1/3 xícara (chá) de óleo de milho
2 ovos

2 dentes de alho
3 colheres (sopa) de salsinha fresca
650g de farinha de trigo
INGREDIENTES PARA O RECHEIO:
5 dentes de alho
4 tomates temperados
1 pimentão vermelho
1 xícara (chá) de azeitonas verdes e pretas
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado
3 colheres (sopa) de folhas frescas de manjericão
350g de lingüiça calabresa defumada
150g de mussarela ralada
sal
azeite

Modo de preparo:

MODO DE FAZER:
Misture o fermento e o açúcar em uma bacia ou na tigela da batedeira até dissolver completamente. Junte os demais ingredientes e a metade da farinha de trigo, e bata com os batedores para a massa pesada, até obter um creme esbranquiçado. Acrescente a farinha restante, sem para de bater, até que a massa fique lisa, macia e com bolhas. Embregue.
MODO DE FAZER:
Misture todos os ingredientes em uma tigela e tempere a gosto. Reserve.
MONTAGEM:
Abra a massa na espessura de 1 cm. Distribua a massa aberta numa forma retangular n.º4 untada e enfarinhada, e deixe crescer por aproximadamente 20 minutos. Afunde os dedos sobre a massa até atingir o fundo da formar furos. Espalhe delicadamente o recheio fazendo com que ele penetre nas depressões da massa. Deixe a focaccia crescer até a borda da forma (3cm de altura) e regue-a com um fio de azeite. Asse em forno pré aquecido a 200ºC até que esteja dourada.

FONDUE À MODA ITALIANA

Ingredientes

300g de queijo fundido (picado)
300g de queijo gruyère ralado no ralo grosso (ou ementhal)
100g de creme cheese (em temperatura ambiente)
1 dente de alho (socado)
1 lata de molho de tomate com manjericão
1 pitada de noz moscada (ralada)
1 cálice de conhaque (40ml)
150ml de vinho branco seco (aproximadamente)

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes no réchaud (panela própria para fondue) e misture delicadamente. Em seguida, junte 1/3 do vinho branco e derreta lentamente no fogareiro do aparelho até obter um creme liso, brilhante e envolvente. Junte vinho branco sempre que houver necessidade, ou seja, quando o creme de queijos estiver espesso e mantenha o fogo acesso o tempo todo. Sirva acompanhado das guarnições sugeridas.

Guarnições Sugeridas

cubos de pão italiano (sem casca)
batatinhas zero cozidas (sem a casca e temperadas a gosto)
azeitonas (sem caroços)
cubos de presunto
talos de salsão (sem o fio)

Rendimento: 10 porções
Tempo de Preparo: 45 minutos

FONDUE DE INVERNO

Ingredientes:
INGREDIENTES DO FONDUE DE QUEIJO:
1 dente de alho
300g de queijo fundido
300g de queijo emental
1/8 xícara (chá) de conhaque
¾ xícara (chá) de vinho branco seco
pimenta-do-reino branca
noz moscada
ACOMPANHAMENTOS:
pão italiano
presunto cozido
salsicha
azeitona
INGREDIENTES DO FONDUE DE CHOCOLATE:
500g de chocolate cobertura ao leite
200g de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite com soro
4 colheres (sopa) de conhaque
4 colheres (sopa) de licor de creme de cacau
ACOMPANHAMENTOS:
frutas frescas
frutas secas
Modo de preparo:
Corte o alho ao meio e esfregue a parte cortada na parte interna do réchaud. Coloque os queijos, o conhaque, um pouco de vinho e temperos. Coloque o réchaud sobre a chama não muito alta e misture os ingredientes, acrescentando vinho aos poucos até que todos os queijos estejam derretidos e tenha obtido um creme liso e brilhante. Sirva imediatamente.

MODO DE FAZER:
Coloque os chocolates
Modo de preparo:

Coloque num marmitex grande o fermento e o açúcar e misture até dissolver. Junte o sal, a manteiga, o ovo, a água, o leite, o óleo e misture bem. Junte a farinha de trigo, aos poucos, e bata a massa até obter uma textura lisa e macia. Por último, agregue um pouco mais da farinha e sove a massa até que a mesma esteja ligeiramente enxuta e muito macia. Divida a massa obtida em bolas médias, boleie cada uma e inicie o processo de modelagem das esfihas. Por último, pincele as esfihas montadas com o ovo batido, deixe crescer até dobrar o volume, leve ao forno pré aquecido à 200º C e asse até que estejam bem douradas.
MODO DE PREPARO - RECHEIO:
Coloque todos os ingredientes num Marinex grande, tempere a gosto e deixe por 30minutos, quando então, escorra em peneira grande por duas horas. Empregue

FRANGO À DUQUESA

Ingredientes
6 fatias de bacon com pouca gordura
6 sobrecoxas de frango sem pele, limpas e temperadas com sal
750 g de batatas pequenas descascadas e inteiras

Modo de Fazer
Enrole cada fatia de bacon em uma sobrecoxa temperada e reserve. Cozinhe as batatas em água e sal até que estejam al dente, escorra e deixe amornar.

Molho de Laranja
1/3 xícara (chá) de suco de laranja espremido e coado na hora
2 colheres (sopa) de mostarda em pasta
3 colheres (sopa) de maionese tradicional
1 colher (sobremesa) de sal
1 colher (chá) de alecrim desidratado ou fresco
1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho

Modo de Fazer
Misture todos os ingredientes do molho de laranja e reserve.

Cobertura
30 g de manteiga picada
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado grosso

Montagem
Unte com manteiga um refratário oval ou redondo. Disponha as batatas no centro e as sobrecoxas com o bacon em toda à volta. Regue com o molho de laranja reservado e espalhe por cima a manteiga em pedacinhos e o queijo parmesão ralado grosso. Por último, leve ao forno pré aquecido na trmperatura de 200ºC, até que o frango esteja dourado. Sirva este delicioso frango como prato principal, acompanhado de arroz branco e salada verde.

Rendimento: 6 porções

. Sirva este delicioso frango como prato principal, acompanhado de arroz branco e salada verde.

FRANGO AO MOLHO INDIANO

Ingredientes

6 sobrecoxas de frango (sem pele)
2 dentes de alho (socados)
sal a gosto
pimenta branca a gosto
alecrim a gosto
temperos a gosto
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de azeite
75g de bacon (cortado em cubos médios)

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes do tempero em uma tigela, acrescente as sobrecoxas e deixe na vinha d'alho por 45 minutos. A parte, aqueça o azeite em uma panela média e doure o bacon. Em seguida, junte os pedaços de frango e deixe em fogo médio até dourar de todos os lados. Por último, junte o vinha d'alho reservado, tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos, ou até que o frango esteja macio e bem dourado. Reserve.

Molho Indiano

1/4 xícara (chá) de vinho branco seco
1/4 xícara (chá) de uvas passas brancas (aferventadas)
3 colheres (sopa) de suco de limão (coado)
1 colher (sopa) de mel
1 colher (chá) rasa de gengibre fresco (ralado)
1 pitada de canela em pó
1 tablete de caldo de frango
300ml de creme de leite fresco
1 colher (sobremesa) rasa de farinha de trigo
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Coloque na mesma frigideira do preparo das sobrecoxas (sem lavar), o vinho branco, as uvas passas, o suco de limão, as especiarias e o tablete de caldo de

frango. Leve ao fogo para ferver por 5 minutos. Junte a farinha de trigo dissolva no creme de leite e mexa até engrossar.

Guarnições

4 cebolas médias (cortadas ao meio e aferventadas)
200g de patê de presunto
1 pé de alface americana (cortado em tirinhas finas)
2 cenouras aferventadas (raladas em filetes finos)

Modo de Fazer

Coloque as cebolas partidas ao meio em uma panela média, cubra com água e leve ao fogo até que estejam macias. Em seguida escorra, retire o miolo de cada cebola e aplique o patê de presunto com o auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga, decore a gosto.

Montagem

Distribua a alface picada em toda volta de uma travessa grande, faça ninhos com a cenoura temperada a gosto, coloque o frango no centro, as cebolas recheadas na volta e finalize com o molho bem quente sobre o frango. Sirva acompanhado de arroz branco.

Rendimeto: 6 porções
Tempo de Preparo: 1:20 hora

FRANGO AO PESTO DE IOGURTE

Culinarista: Álvaro Rodrigues
Ingredientes:
- 6 filés de frango grossos temperados com sal
- pimenta branca
- mostarda
- vinho branco

Recheio
- 6 fatias de presunto
- 6 fatias de queijo curado

Modo de Preparo:
- Tempere os filés e deixe marinar por 30min., quando então, faça uma abertura na lateral de cada filé e recheie com presunto e queijo. Refogue em manteiga e vinho branco ou empane em farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Pesto de Iogurte
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 dente de alho socado
- 1 xícara (chá) de folhas frescas de manjericão
- 1/4 xícara (chá) de nozes moídas

- 1/2 xícara (chá) de parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 2 potes de iogurte Top Therm
- 1/2 tablete de caldo de galinha
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- temperos à gosto

Modo de Preparo:

- Aqueça o azeite, junte a mistura de todos os ingredientes e deixe ferver. Espalhe sobre os filés de frango e sirva com arroz branco, maçãs chips e tomates cerejas cortados ao meio.

FRANGO MICHELÂNGELO

Ingredientes:

- 2 peitos de frango temperados cortados em 8 filés grossos ou 08 sobrecoxas de chester sem pele
- 1/3 xícara (chá) de vinho branco seco
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 colher (chá) de glutamato monossódico
- sal à gosto
- 3 dentes de alho socados
- pimenta branca à gosto
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

- Junte todos os temperos e deixe o frango marinar por 40 minutos. Divida a manteiga em duas frigideiras e leve-as ao fogo. Doure os pedaços de frango dos dois lados, regando água aos poucos até cozinhar.

Molho michelângelo

Ingredientes:

- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola média picada
- 750g de tomates pelados e picados
- 1/4 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 tablete de caldo de galinha
- 1 colher (chá) de Glutamato Monossódico
- 1 copo de requeijão cremoso (250g)
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas cortadas em rodelas
- 1/4 xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino
- 1/4 xícara (chá) de folhas de manjericão fresco
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto

Modo de Preparo:

• Doure o alho e a cebola. Junte os tomates picados, o vinho branco, o glutamato monossódico e o tablete de caldo e cozinhe em fogo lento por aproximadamente 15 minutos ou até obter um molho encorpado, mas sem que os pedaços de tomate se desmanchem. Em seguida, acrescente os ingredientes, deixe ferver e despeje sobre o frango. Sirva em seguida.

FRANGO MULATINHO E ARROZ CREMOSO DE QUEIJO

Ingredientes:
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 150g de bacon com pouca gordura
- 1 cebola grande picadinha
- 1kg de peito de frango cortado em cubos médios
- 1 tablete de caldo de frango esfarelado
- 1/2 xícara (chá) de molho de soja
- 1 lata de refrigerante de cola em temperatura ambiente
- sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 100g de ameixas pretas sem caroço
- 100g de damascos doces aferventados rapidamente
- 1 colher (sopa) cheia de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de água filtrada
- 1/3 xícara (chá) de salsinha verde picadinha

Modo de Preparo:
• Coloque numa panela grande o azeite e o bacon e leve ao fogo até dourar. Escorra o excesso de gordura e refogue a cebola. Em seguida, junte o frango picado, o tablete de caldo, o molho de soja, o refrigerante e os temperos a gosto. Deixe ferver em fogo médio até que o frango esteja quase cozido, acrescente as ameixas e os damascos e cozinhe por mais dez minutos. Por último acrescente o amido de milho diluído na água e mexa delicadamente até ferver e engrossar. No momento de servir, salpique a salsinha verde picada e bom apetite. Acompanha arroz cremoso de queijo.

Arroz
Ingredientes:
- 3 xícaras (chá) de arroz cozido
- 150ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (sopa) de queijo gorgonzola amassado
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado fino
- 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- sal à gosto
- noz moscada ralada a gosto
- temperos à gosto

Modo de Preparo:
• Coloque numa panela o arroz, o creme de leite e os queijos e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até abrir fervura e derreter os queijos, temperando a gosto. Sirva imediatamente.

FRANGO AO PESTO DE IOGURTE

Ingredientes:
6 filés de frango grossos temperados com sal
pimenta branca
mostarda
vinho branco
Recheio
Ingredientes:
6 fatias de presunto
6 fatias de queijo curado
Modo de Preparo:
Tempere os filés e deixe marinar por 30min., quando então, faça uma abertura na lateral de cada filé e recheie com presunto e queijo. Refogue em manteiga e vinho branco ou empane em farinha de trigo, ovo batido e farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Pesto de Iogurte
Ingredientes:
1 colher (sopa) de azeite
1 dente de alho socado
1 xícara (chá) de folhas frescas de manjericão
1/4 xícara (chá) de nozes moídas
1/2 xícara (chá) de parmesão ralado
2 colheres (sopa) de requeijão cremoso
2 potes de iogurte Top Therm
1/2 tablete de caldo de galinha
sal à gosto
molho de pimenta à gosto
temperos à gosto

Modo de Preparo:
Aqueça o azeite, junte a mistura de todos os ingredientes e deixe ferver. Espalhe sobre os filés de frango e sirva com arroz branco, maçãs chips e tomates cerejas cortados ao meio

FRANGO REAL AO CREME DE QUEIJOS

Ingredientes:
- 500 gr de batatas sem casca, cortadas em rodelas e aferventadas em água e sal
- 01 kg de filés de peito de frango levemente temperado com sal, noz moscada e mostarda

molho:
- 01 litro de creme de leite fresco sem bater
- 01 pacote de sopa de queijo
- 200 gr de requeijão cremoso (de baldinho)

- 01 colher de sopa de farinha de trigo
- sal, pimenta e temperos a gosto

Modo de Preparo:

- bata rapidamente todos os ingredientes no liquidificador e empregue na montagem do prato.

demais Ingredientes:

- 80 gr de queijo gorgonzola amassado com o garfo
- 150 gr de presunto cozido fatiado e cortado em tirinhas
- 100 gr de requeijão cremoso (de baldinho)
- ½ xícara de chá de parmesão ralado grosso

montagem do prato:

- unte um pirex retangular grande com manteiga, coloque uma camada de batatas, metade do molho, todo o frango (ainda crú), presunto, queijo gorgonzola e o restante do molho. em seguida, salpique por cima o queijo parmesão ralado e
- coloque pedacinhos de requeijão cremoso.
- leve ao forno a 200º c por 20 a 30 minutos ou até que esteja totalmente gratinado.
- sirva com arroz branco e salada verde.

FRUIT CAKE

Ingredientes - (massa):

- 03 ovos inteiros (tamanho grande)
- 01 xícara de chá de açúcar refinado
- 60 g de manteiga sem sal derretida e morna
- 01 colher de sobremesa de canela em pó
- 01 colher de sobremesa de raspas de laranja
- 01 colher de chá de cravo da índia moído
- 01 colher de café de noz moscada ralada
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:

- Bata na batedeira os ovos com o açúcar até dobrar de volume, acrescente a manteiga derretida, as especiarias e o sal. Em seguida, junte a mistura de frutas e envolva delicadamente. Coloque a massa em fôrma própria para o bolo inglês untada com manteiga e forrada duplamente com o papel manteiga também untado e leve ao forno pré-aquecido à 170ºC e asse até que esteja dourado e firme.

Ingredientes - frutas:

- 200 g de nozes fatiadas
- 200 g de passas brancas e pretas
- 200 g de frutas cristalizadas
- 100 g de tâmaras picadas
- 100 g de figo turco picado
- 1.1/4 xícara de chá de farinha de trigo peneirada
- 01 colher de chá de fermento em pó
- 01 colher de café de bicarbonato de sódio

Modo de preparo:
• Misture todos os ingredientes e junte à massa batida, envolvendo delicadamente. Empregue.

Rendimento: 01 bolo grande
Tempo de preparo: 01 hora
Tempo de forno: 01 hora a 1h20 minutos

GALLUPE ALEMÃO

Fermentação
Ingredientes:
• 60 gr de fermento fresco para pão
• 2 colheres de sopa de açúcar refinado
• 150 ml de leite morno
• 2 ovos inteiros
• 250 gr de farinha de trigo especial
Modo de preparo:
• Dissolva o fermento com o açúcar até que fique líqüido, junte os demais ingredientes e bata rapidamente na batedeira.
• Deixe crescer até dobrar de volume, enquanto prepara a massa básica.
Massa Básica:
• 150 gr de manteiga sem sal
• 100 gr de açúcar refinado
• 1 colher de sobremesa de açúcar de baunilha
• 2 colheres de sopa de mel de boa qualidade
• 1 ovo inteiro (tamanho médio)
• 3 gemas
• ¼ xícara de chá de óleo de milho
• 1 colher de sopa de essência de panetone
• 1 colher de sobremesa de raspas de limão
• 1 colher de café de nóz-moscada ralada
• aproximadamente 400 gr de farinha de trigo especial
• 1 pitada de sal
• 1 colher de café de canela em pó
Modo de preparo:
• Junte à fermentação, todos os ingredientes da massa básica e misture muito bem.
• Em seguida, acrescente a farinha de trigo e "rasgue" a massa até obter uma massa lisa, macia e enxuta.
• Deixe-a descansar até dobrar de volume, aplique o recheio, coloque em formas próprias, espalhe a cobertura e deixe crescer novamente até a borda, quando então, leve ao forno a 180º C por 30 minutos aproximadamente.
Recheio:
• 200 gr de passas brancas e pretas sem sementes
• 200 gr de frutas cristalizadas picadinhas
• 100 gr de nozes picadas

- 100 gr de chocolate cobertura ao leite picado

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes e empregue.

Ingredientes

Cobertura:

- 500 gr de açúcar de confeiteiro
- 3 claras de ovos médios (sem bater) aproximadamente.

Modo de preparo:

- Misture as claras ao açúcar até obter um creme firme.
- Empregue.

GUIRLANDA DE CHOCOLATE

Modo de Fazer

Ingredientes

250 ml de água filtrada
100 g de manteiga sem sal

Pâte a Choux

1 colher (chá) de açúcar refinado
1 colher (chá) de sal
150 g de farinha de trigo
4 ovos ligeiramente batidos (220 g)

Modo de Fazer

Em uma panela média, misture a água, a manteiga, o açúcar e o sal e leve ao fogo até abrir fervura. Acrescente a farinha de uma só vez, mexendo vigorosamente até que a massa fique lisa, macia e solta da panela. Deixe amornar. Bata na batedeira a massa com os ovos, um a um, até obter um creme liso e acetinado. Transfira-a para um saco de confeitar com bico perlê grande e modele carolinas sobre chapas de alumínio sem untar. Asse em forno pré aquecido na temperatura de 200ºC, até que estejam crescidas e douradas. Diminua a temperatura do forno para 160ºC e deixe por aproximadamente 15 minutos ou o tempo suficiente para que as carolinas estejam secas e ocas. Deixe esfriar sobre uma grade e empregue na montagem.

Creme Sublime

750 ml de leite em temperatura ambiente
1 lata de leite condensado
4 gemas grandes peneiradas
90 g de amido de milho

30 g de manteiga sem sal
1 lata de creme de leite sem o soro
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de rum

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma panela grande, exceto a essência e o rum. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme brilhante e firme. Misture delicadamente os ingredientes restantes e deixe gelar. Bata rapidamente na batedeira até ficar liso e brilhante.

Creme de Chocolate

5 gemas grandes peneiradas
120 g de açúcar de confeiteiro
250 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
300 g de chocolate cobertura ao leite e/ou meio amargo derretidos e mornos
1 lata de creme de leite gelado e sem soro
1 colher (chá) de essência de rum
1 colher (sopa) de rum escuro ou branco

Modo de Fazer

Bata na batedeira as gemas, o açúcar de confeiteiro e a manteiga até obter um creme fofo e esbranquiçado. Junte os demais ingredientes, sem parar de bater, até o creme ficar liso e brilhante. Leve para gelar por 20 minutos e coloque em um saco de confeitar com bico pitanga.

Montagem:

Corte as carolinas ao meio ou fure-as pelo fundo. Com o saco de confeitar, recheie-as fartamente com o creme sublime. Arrume-as lado a lado em um prato de servir, formando uma guirlanda. Com o creme de chocolate, finalize a guirlanda, decorando-a com cerejas frescas, galhinhos de hortelã, lâminas de ouro, etc.

INSTALATA DI NAPOLIS

ingredientes
- 04 xícaras chá de pão italiano sem a casca e cortado em cubinhos
- 1 xícara chá de berinjela cortada em cubinhos, cozidas em água e sal

- 4 tomates médios sem sementes cortado em cubinhos e temperados a gosto
- 1 xícara chá de salsão bem picadinho
- 1 colher de sopa de alcaparras em conserva picadinhas
- ½ xícara chá de azeitonas pretas picadas
- 5 dentes de alho cru bem espremidos
- 1 xícara de chá de parmesão ralado no ralo grosso
- 1 xícara de chá de nozinhos de muzzarella cortado em cubinhos
- 3 colheres de sopa de manjericão fresco picado
- sal e pimenta do reino branco a gosto

Modo de preparar

- coloque todos os ingredientes numa tigela grande, tempere com sal e pimenta, misturando tudo muito bem. coloque numa saladeira já decorada e despeje molho por cima.

molho

- ¾ xícara chá de azeite de boa qualidade
- 2 colheres sopa de suco de limão coado
- 2 dentes de alho espremidos
- 2 colheres de sopa de vinagre balsâmico (encontrado em grandes supermercados)

Modo de fazer

- misture todos os ingredientes num marinex médio e empregue

para decoração

- folhas de alface
- azeitonas pretas inteiras
- tomates cereja

JECA DE GOIABADA

Ingredientes:

- 100g de manteiga sem sal, gelada e picada
- 1/3 xícara (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (chá) de açúcar de baunilha
- 1 colher (chá) rasa de raspas de limão
- 1 pitada de sal

Recheio

Ingredientes:

- 100g de goiabada firme

Modo de Preparo:

- Coloque todos os ingredientes numa tigela grande e vá esfarelando com a ponta dos dedos até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Em seguida, enrole em formato de bolinhas, faça uma depressão no centro com o auxílio de um palito e recheie com um pedacinho de goiabada firme. Coloque sobre chapas

de alumínio sem untar e leve ao forno pré-aquecido à 180ºC e asse até que estejam ligeiramente dourados. Ao retirar do forno, passe por um açúcar peneirado e deixe esfriar.

MANTECAL DE AMÊNDOAS

Ingredientes:
- 120g de manteiga sem sal amolecida
- 100g de amêndoas sem a pele e moídas em pó
- 130g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 200g de farinha de trigo especial
- 1 gema de ovo grande
- 1 colher (chá) de açúcar de baunilha
- 1 colher (café) de essência de amêndoas
- 1 colher (chá) de raspas de limão
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:
- Coloque numa tigela grande a manteiga, os açúcares e a farinha de trigo e vá esfarelando com as pontas dos dedos até obter uma farofa bem úmida. Em seguida acrescente os demais ingredientes e continue amassando delicadamente até obter uma massa bem macia e que desgrude das mãos. Leve a massa para a geladeira por 30min, abra com rolo, corte com cortador próprio e coloque na assadeira sem untar. Leve ao forno pré-aquecido à 180ºC e asse até que estejam ligeiramente dourados. Por último, passe-os pelo açúcar de confeiteiro e deixe esfriar.

LAGARTO À ESCABECHE

Ingredientes:
- 1.1/2 kg de lagarto fino, temperado com sal e pimenta branca a gosto
- 03 colheres de sopa de azeite de boa qualidade
- 01 cebola grande picadinha
- 01 folha de louro desidratada
- 01 colher de chá de pimenta da jamaica em grãos
- 250 ml de água filtrada
- 500 ml de vinagre branco de arroz
- 01 colher de sopa de sal

Modo de preparo:
- Aqueça o azeite, junte a carne temperada e vá virando até dourar de todos os lados. Junte os demais ingredientes e cozinhe em panela de pressão por aproximadamente 20 minutos ou até que esteja totalmente cozida. Deixe esfriar, embrulhe em papel alumínio e leve à geladeira até o dia seguinte. Empregue na montagem.

Ingredientes - (molho à escabeche):

- 03 dentes de alho socados
- 02 cebolas grandes cortadas em rodelas finas
- 250 ml de azeite de boa qualidade
- ½ xícara de chá de vinagre branco
- ½ xícara de chá de vinho branco seco
- ½ xícara de chá de salsinha verde picadinha
- 150 g de azeitonas verdes e pretas picadinhas
- 01 pimenta vermelha cortada em rodelinhas (sem as sementes)
- 01 colher de sopa de orégano seco
- 01 xícara de chá de cenoura crua ralada no ralo grosso
- Sal e temperos a gosto

Modo de fazer:

- Leve ao fogo numa panela média o azeite, deixe aquecer e doure o alho. Junte as cebolas e refogue por alguns minutos, quando então, acrescente os demais ingredientes e deixe em fogo médio por 10 minutos.

Montagem do prato:

- Fatie a carne bem fina e intercale com camadas do molho à escabeche, regando um fio de azeite sobre cada camada. Deixe na geladeira pelo menos até o dia seguinte e sirva como entrada fria ou lanche.

Rendimento: 03 kgs de prato pronto
Tempo de preparo: 02 horas

MASSA FOLHADA ITALIANA (Note e Anote) - 24/09/2003

Ingredientes

1/2kg de farinha de trigo (peneirada)
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (chá) rasa de açúcar
1 ovo médio (ligeiramente batido)
1 colher (sopa) de margarina (para folhados)
250ml de água (gelada)

Modo de Fazer

Coloque a farinha de trigo sobre a bancada, abra uma cavidade no centro, junte os demais ingredientes e amasse com as mãos até obter uma massa lisa, macia, porém enxuta. Em seguida, corte a massa em cruz e deixe descansar por 15 minutos. A parte, amasse a margarina para folheados com a farinha de trigo (abaixo) até obter uma mistura homogênea, aplique dentro da massa cortada em cruz e feche como um envelope. Abra a massa sobre bancada ligeiramente enfarinhada e faça as dobras como foram indicadas. Deixe a massa folhada descansar na geladeira por 30 minutos.

Para Folhear

425g de margarina (para folhear)
50g de farinha de trigo (peneirada)

ENROLADINHOS DE ATUM (Note e Anote) - 24/09/2003

Massa Folhada Italiana

1/2kg de farinha de trigo (peneirada)
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (chá) rasa de açúcar
1 ovo médio (ligeiramente batido)
1 colher (sopa) de margarina (para folhados)
250ml de água (gelada)

Modo de Fazer

Coloque a farinha de trigo sobre a bancada, abra uma cavidade no centro, junte os demais ingredientes e amasse com as mãos até obter uma massa lisa, macia, porém enxuta. Em seguida, corte a massa em cruz e deixe descansar por 15 minutos. A parte, amasse a margarina para folheados com a farinha de trigo (abaixo) até obter uma mistura homogênea, aplique dentro da massa cortada em cruz e feche como um envelope. Abra a massa sobre bancada ligeiramente enfarinhada e faça as dobras como foram indicadas. Deixe a massa folhada descansar na geladeira por 30 minutos.

Para Folhear

425g de margarina (para folhear)
50g de farinha de trigo (peneirada)

Recheio

2 latas de atum (escorrido)
200g de queijo fundido
4 colheres (sopa) de azeitonas pretas (picadas)
2 colheres (sopa) de cheiro verde (picado)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Amasse todos os ingredientes do recheio, tempere a gosto e empregue.

MEIA LUA DE PRESUNTO (Note e Anote) - 24/09/2003

Massa Folhada Italiana

1/2kg de farinha de trigo (peneirada)
1 colher (chá) rasa de sal
1 colher (chá) rasa de açúcar
1 ovo médio (ligeiramente batido)
1 colher (sopa) de margarina (para folhados)
250ml de água (gelada)

Modo de Fazer

Coloque a farinha de trigo sobre a bancada, abra uma cavidade no centro, junte os demais ingredientes e amasse com as mãos até obter uma massa lisa, macia, porém enxuta. Em seguida, corte a massa em cruz e deixe descansar por 15 minutos. A parte, amasse a margarina para folheados com a farinha de trigo (abaixo) até obter uma mistura homogênea, aplique dentro da massa cortada em cruz e feche como um envelope. Abra a massa sobre bancada ligeiramente enfarinhada e faça as dobras como foram indicadas. Deixe a massa folhada descansar na geladeira por 30 minutos.

Para Folhear

425g de margarina (para folhear)
50g de farinha de trigo (peneirada)

Recheio

200g de presunto cozido (moído)
150g de ricota fresca (passada pela peneira)
75g de queijo parmesão (ralado fino)
75g de requeijão cremoso
manjericão fresco (picadinho)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Amasse todos os ingredientes do recheio, tempere a gosto e empregue.

MAZARINTORTE

Ingredientes: (massa)
- 250 gr de farinha de trigo especial
- 150 gr de manteiga sem sal
- 02 colheres de sopa de açúcar

- 01 colher de chá de essência de baunilha
- 02 gemas
- 01 pitada de sal
- 01 pitada de fermento
- raspas de limão a gosto

Ingredientes: (recheio)

- 125 gr de manteiga sem sal - (só manteiga)
- 140 gr de açúcar de confeiteiro peneirado
- 140 gr de amêndoas torradas com a pele e moídas
- 03 ovos de tamanho médio
- raspas de 01 limão pequeno
- 01 colher de chá de essência de amêndoas
- 02 colheres de sopa de farinha de trigo especial

Modo de Preparo:

Faça a massa:

- coloque os ingredientes secos peneirados junto com a manteiga gelada e picada em uma tigela e vá amassando com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida.
- Em seguida, junte as gemas e a baunilha e amasse até obter uma massa lisa, macia e maleável.
- Leve à geladeira por 30 minutos.

Faça o recheio:

- bata na batedeira a manteiga com o açúcar de confeiteiro por 10 minutos, junte os ovos, um a um, batendo muito bem.
- Em seguida, acrescente os demais ingredientes e misture delicadamente.
- reserve.
- Na montagem da torta, forre 14 forminhas com 06 cm de diâmetro, fure-as e leve à geladeira por 30 minutos.
- Em seguida, aplique o recheio espelhado muito bem e leve ao forno a 180º c por 40 minutos, aproximadamente, ou até que esteja bem dourada (massa e recheio).
- retire do forno e deixe esfriar completamente.
- Decore polvilhando com açúcar de confeiteiro por cima e algumas amêndoas inteiras carameladas.

MERENGÃO DE FRUTAS

Placas de merengue

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de claras em temperatura ambiente
- 3 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 colher (café) de cremor de tártaro(para não ficar mole por dentro)
- 1 colher (café) de raspas de limão (só a parte verde,nunca a parte branca,porque amarga)

Toda receita de merengue deve usar a proporção de 3x1 isto é 1 parte de clara para 3 de açúcar.Esta receita de merengue rende 6 placas de 20 cm de diâmetro

Modo de Preparo:

• Coloque numa panela o açúcar refinado e as claras, misture muito bem e leve ao fogo lento (mexendo sempre e rápido), até que a mistura esteja bem quente,(nunca deixe ferver). Em seguida, coloque na tigela da batedeira e bata em velocidade máxima, até obter um suspiro bem firme,(+ -15 minutos). Por último, acrescente o cremor de tártaro, as raspas de limão e misture delicadamente. Coloque a massa do merengue em saco de confeitar com bico perlê ou pitanga e trabalhe sobre papel manteiga no formato de um caracol,(marque os círculos no papel manteiga no tamanho desejado,usando lápis). Leve ao forno pré-aquecido a 100ºC(elétrico) e asse até que esteja bem seco,(forno entreaberto,para manter a temperatura mais baixa e não subindo e acumulando calor,+ - 1h 15 min; no gás usar forno fraco). Empregue na montagem quando frio(com cuidado para não quebrar,corte com tesoura as aparas caso haja, sobre o doce para aproveitá-las,se quebrar não tem problema,use os quebrados no meio e não se notará).

Recheio
Ingredientes:
• 1/2 litro de creme de leite fresco (gelado)
• 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
• 1 colher (chá) de essência de baunilha
• 350g de morangos lavados e fatiados
• 250g de pêssegos em calda, escorridos e picados
• 250g de abacaxi picado, cozido e escorrido

Modo de Preparo:
• Bata o creme de leite fresco com o açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha até obter o ponto de chantilly firme e reserve. À parte, deixe as frutas picadas e reservadas.

Molho de chocolate
Ingredientes:
• 100g de chocolate cobertura ao leite
• 100g de chocolate meio amargo picado
• 1 lata de creme de leite com soro
• 2 colheres (sopa) de rum branco ou escuro
• 1 colher (chá) de essência de rum

Modo de Preparo:
• Derreta todos os ingredientes em banho-maria e empregue.

Montagem:
• Monte o merengão dentro de um aro redondo com 24cm de diâmetro ou sobre um prato decorativo, intercalando camadas de disco do merengue assado, chantilly batido, metade dos morangos e todo o abacaxi picado, novamente um disco do merengão, chantilly batido, morangos e pêssego em calda, sendo a última camada de disco do merengão(use um disco feito usando bico pitangas, para ficar mais bonito). No momento de servir, finalize a sobremesa decorando toda a volta com fios de ovos, frutas, chantilly e sirva com o molho de chocolate.(Monte no dia de usar,mais na hora,para o merengue não amolecer).

MINEIRINHOS

Ingredientes:
- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola média picada
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomates
- 5 colheres (sopa) de azeitonas verdes e pretas picadas
- 400g de carne seca demolhada (cozida e desfiada)
- 150g de mandioca cozida espremida ainda quente
- 1 tablete de caldo de carne
- 2 xícaras (chá) de leite
- sal à gosto
- molho de pimenta
- temperos à gosto
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 xícara (chá) de salsinha fresca picadinha

Modo de Preparo:
- Aqueça a manteiga e o azeite e doure o alho e a cebola. Junte os tomates picados e o molho de tomates e deixe cozinhar por mais ou menos 5min. ou até que tenha formado um molhinho encorpado. Em seguida, junte os demais ingredientes, prove os temperos e deixe abrir fervura, quando então acrescente a farinha de trigo de uma só vez e mexa vigorosamente até obter uma massa que solte da panela. Espalhe a massa sobre a bancada fria, salpique a salsinha fresca e deixe esfriar. Por último, modele os croquetes, empane-os em ovo batido e farinha de rosca e frite-os em óleo de milho quente.

Rendimento: 50 croquetes médios
Tempo de preparo: 1h45min.

Mini mousse de gala
Culinarista: Álvaro Rodrigues

Massa
Ingredientes:
- 4 ovos inteiros
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de água quente
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado fino
- 1 pitada de fermento em pó
- 1 colher (chá) de sal

Modo de Preparo:
- Bata na batedeira os ovos com açúcar após 15min., acrescente os demais ingredientes e bata rapidamente. Leve ao forno a 180ºC e asse até que esteja dourado. Empregue.

MOUSSE DE CAMARÃO

Ingredientes:
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 1 colher (sobremesa) rasa de manteiga
- 1 dente de alho
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 lata de milho verde batido com 1/3 de xícara (chá) de caldo de camarão
- 250g de camarões limpos, temperados e triturados
- 1/2 tablete de caldo de camarão
- 200g de creme de leite UHT
- 1/2 xícara (chá) de maionese
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- temperos à gosto
- 1 sachê de gelatina branca sem sabor
- 1/4 de xícara (chá) de água fria

Modo de Preparo:
- Refogue o alho e a cebola picadinha na manteiga e no azeite, junte o caldo do milho verde e os temperos e refogue muito bem. Em seguida, acrescente os camarões e o tablete, reserve. À parte, bata no liqüidificador os demais ingredientes, junte ao refogado e misture muito bem. Empregue na montagem.

Decoração
Ingredientes:
- 200g D'Allora
- salsinha crespa

MISTINHOS NAPOLITANOS

Ingredientes - (massa especial):
- 800 g de farinha de trigo (aproximadamente)
- 02 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 25 g de manteiga sem sal
- ¼ xícara de chá de óleo de milho
- 400 ml de água morna
- 01 colher de sopa de sal
- 01 colher de sopa de açúcar refinado
- 45 g de fermento fresco para pão

Modo de preparo:
- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e misture muito bem. Em seguida, vá juntando a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa "grudenta". Coloque sobre bancada, "rasgue" durante 05 minutos, junte mais farinha de trigo e sove muito bem. Deixe crescer até dobrar de volume e proceda como indicado abaixo:

Recheio 1:
- 350 g de presunto cozido fatiado
- 350 g de queijo prato fatiado
- 300 g de requeijão cremoso (de baldinho)
- Orégano a gosto

Recheio 2:
- 400 g de mini-salsichas (para festas)
- 01 cebola grande picadinha
- 02 tomates sem sementes picadinhos
- 02 dentes de alho socados
- 04 colheres de sopa de salsinha verde picadinha
- 01 colher de sopa de orégano
- Sal, pimenta e temperos a gosto

Modo de fazer:
- Misture todos os ingredientes e tempere a gosto. Deixe por 40 minutos, coe e empregue dentro das mini-salsichas cortadas ao meio.

Montagem:
- Abra a massa num retângulo de 40 x 30cm e com espessura de 01 cm, corte em tiras de 06 cm e aplique fatias de presunto, fatias de queijo prato, requeijão e orégano ou corte em quadrados de 06 x 06cm e aplique as mini-salsichas recheadas com o molho vinagrete, enrole e corte ao meio. Em seguida, coloque os mistinhos em assadeira (sem untar), pincele com ovo batido, deixe crescer novamente e leve ao forno pré-aquecido à 200ºC e asse até que estejam bem dourados.

Rendimento: 50 mistinhos
Tempo de preparo: 1h30 minutos
Tempo de forno: 30 a 40 minutos

MOLHO TÁRTARO DE TOMATES

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de maionese
1/2 xícara (chá) de picles (variados)
2 colheres (sopa) de azeitonas verdes (picadas)
1 colher (sopa) de cebola (picada)
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sopa) de extrato de tomates
2 colheres (sopa) de molho de tomate com azeitonas
sal a gosto
pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes do molho no processador, até obter um creme liso e homogêneo. Tempere a gosto. O molho tártaro de tomates é um ótimo acompanhamento para fondue de carne.
MOUSSE CHIFFON DE LIMÃO (Note e Anote) - 23/12/2003

Recheio

4 gemas de ovos grandes (peneiradas)
1 xícara de açúcar de confeiteiro (peneirado)
1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco
1 colher (chá) de essência de baunilha
1/2 xícara (chá) de suco de limão
1 colher (sopa) de casca de limão (ralada)
1 xícara (chá) chantilly (batido normalmente)
4 claras (batidas em neve dura)
1 pacote de gelatina branca sem sabor (12g)
1/2 xícara (chá) de água fria

Modo de Fazer

Coloque na tigela pequena da batedeira as gemas e o açúcar de confeiteiro e bata até obter uma gemada bem fofa e esbranquiçada. Junte o creme de leite e a essência de baunilha e envolva delicadamente. Em seguida, coloque a mistura obtida em um refratário e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até obter um creme ligeiramente espesso. Deixe amornar, acrescente o suco de limão e coe em peneira fina. Junte os demais ingredientes e envolva delicadamente até obter um creme liso e homogêneo. Coloque a mousse em uma fôrma de furo central ou fôrma decorativa ligeiramente untada com óleo de milho, espalhe bem e leve à geladeira até o dia seguinte, quando então, desenforme e decore a gosto.

Decoração

fatias de limão finíssimas
chantilly batido

MOUSSE DE MORANGOS

Ingredientes

500 g de morangos maduros, amassados com o garfo
1/2 xícara (chá) de açúcar cristal
1 caixa de gelatina sabor morango
3 colheres (sopa) de licor de morangos ou de cassis
1 colher (chá) rasa de essência de morango
5 claras grandes em temperatura ambiente
1 xícara (chá) de açúcar refinado
200 g de iogurte com polpa de morangos
250 g de chantilly batido normalmente

1/2 sachê de gelatina branca sem sabor
4 colheres (sopa) de água filtrada e fria

Modo de Fazer

Escorra os morangos sobre uma peneira e reserve. Transfira o caldo obtido para uma panela média, junte o açúcar cristal e leve ao fogo até abrir fervura. Desligue o fogo e acrescente a gelatina de morango, o licor e a essência, misturando delicadamente. Reserve. Bata as claras em ponto de neve dura e acrescente o açúcar refinado sem parar de bater até obter um merengue firme. Junte o iogurte de morango, a mistura reservada, o chantilly e a gelatina branca previamente hidratada na água fria e dissolvida em banho-maria, misturando delicadamente até obter um creme liso e homogêneo. Transfira a mousse para uma fôrma de furo central de 24 cm de diâmetro, untada com óleo de canola ou de milho. Deixe gelar até que fique bem firme. Desenforme e decore a gosto.

Decoração

150 g de chantilly batido e estabilizado
morangos inteiros ou cortados ao meio (para decorar)

Dicas do Chef

- Sirva a fatia da Mousse de Morangos acompanhada de sorvete de creme e guarnecida com folhas frescas de hortelã.
- Se desejar, regue com uma calda de morangos ou framboesas

MOUSSE DOURADA AO CROCANTE DE LARANJA

Ingredientes: (mousse de laranja)
- 04 gemas passadas pela peneira
- 03 claras batidas em neve
- 01 xícara de chá de açúcar de confeiteiro peneirado
- ½ xícara de chá de suco de laranja coado
- 03 colheres de sopa de suco de limão
- raspa de 01 laranja grande
- raspa de 01 limão pequeno
- 1/3 xícara chá de licor curaçao
- 01 sachê de gelatina branca sem sabor dissolvido em 1/3 xícara chá de água fria
- 350 ml de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly

Modo de preparo:
- Bata na batedeira as gemas com o açúcar de confeiteiro por 10 minutos, junte o suco de laranja e misture bem.
- Leve esta mistura ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até formar um creme ralo.
- Em seguida, retire do fogo e acrescente as raspas e deixe esfriar.
- Quando estiver totalmente frio, junte os demais ingredientes, misturando delicadamente.

• Coloque em forma de furo central ligeiramente untada com óleo de milho e leve à geladeira até o dia seguinte ou por algumas horas.
• Desenforme e sirva com o molho de chocolate e o crocante de laranja.

Crocante de laranja:
• 01 xícara chá de açúcar refinado
• ½ xícara chá de nozes picadinhas
• 02 colheres de sopa de leite em pó
• 01 colher de sobremesa de raspas de laranja secas

Modo de preparo:
• Caramelize o açúcar em fogo lento, junte as nozes e despeje sobre a superfície ligeiramente untada com manteiga ou óleo e deixe esfriar.
• Quando frio, quebre o crocante juntamente com o leite em pó de forma que desejar, misture as raspas de laranja e empregue.

Molho de chocolate:
• 200 gr de chocolate cobertura ao leite picado
• 01 lata de creme de leite com o soro
• ¼ xícara chá de licor curaçao
• 01 colher de sopa de açúcar de confeiteiro
• raspas de laranja a gosto

Modo de preparo:
• Derreta em banho-maria o chocolate, o creme de leite e o açúcar de confeiteiro.
• Junte os demais ingredientes e empregue frio sobre a mousse desenformada, salpicando crocante de laranja por cima.

MOUSSE SOCIETY

Ingredientes

1 lata de molho de tomates
1 xícara (chá) de caldo de frango (sem gordura)
3/4 xícara (chá) de maionese tradicional
1 caixa de creme de leite light UHT (200g)
2 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado fino)
1/3 xícara (chá) de folhas frescas de manjericão (lavadas)
1 sachê de gelatina branca sem sabor (12g)
1/3 xícara (chá) de água filtrada (fria)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Bata no liquidificador o molho de tomates, o caldo de frango, a maionese, o creme de leite, o queijo parmesão e as folhas de manjericão, até obter uma mistura lisa e homogênea. A parte, hidrate a gelatina na água fria, dissolva em banho-maria, junte na mistura anterior e bata novamente. Por último, acrescente os temperos e coloque a mousse em uma fôrma com capacidade para um litro, ligeiramente

untada com azeite. Leve à geladeira por algumas horas ou até que esteja bem firme. Desenforme, decore a gosto e sirva com uma das guarnições sugeridas.

Guarnições Sugeridas

torradinhas
casquinhas crocantes
fatias de focaccia

Rendimento: 12 porções
Tempo de Preparo: 20 minutos
Tempo de Geladeira: 2 à 3 horas

MOUSSE DE TOMATE SECO

2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
½ xícara (chá) de maionese
1 dente de alho amassado
150 gr de catupiry
200 gr de tomates secos
1 colher (sopa) de catchup
1 colher (sobremesa) molho inglês
sal a gosto
1 colher (sobremesa) rasa de orégano
1 colher (chá) de molho de pimenta
1 colheres (sopa) de salsa picada
1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
1 envelope de gelatina sem sabor branca em pó
2 claras em neve
Hidrate a gelatina em ½ xícara de água fria e dissolva em banho-maria. Bata com os demais ingredientes no liquidificador, com exceção das claras em neve. Despeje a mistura em uma tigela e adicione as claras em neve. Coloque em forma com furo central (20 cm de diâmetro) levemente untada com azeite e leve à geladeira até endurecer. Desenforme na hora de servir e decore a gosto.

PÃEZINHOS ENROLADOS AO CREME

Massa do Iogurte
Ingredientes:
- 60g de fermento fresco para pão
- 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
- 200ml de leite morno
- 200ml de iogurte top therm
- 80g de manteiga ou margarina sem sal
- 25g de gordura vegetal hidrogenada

- 2 ovos inteiros batidos ligeiramente
- 1 gema em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de raspas de limão
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (café) de noz-moscada ralada
- 600g de farinha de trigo peneirada

Modo de Preparo:

- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos até obter ponto de "rasgar" a massa. em seguida, trabalhe muito bem a massa, junte mais farinha de trigo e sove até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Deixe crescer até dobrar de volume e empregue.

Creme

Ingredientes:

- 1 litro de leite frio
- 1 lata de leite condensado
- 6 gemas passadas pela peneira
- 4 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sobremesa) de raspas de limão

Modo de Preparo:

- Coloque numa panela grande o leite, o leite condensado, as gemas, o amido de milho, o açúcar e leve ao fogo (mexendo sempre), até formar um creme firme. Desligue o fogo e junte a baunilha e as raspas de limão. Espalhe o creme em refratário, cubra com filme plástico e deixe esfriar completamente. Quando frio, bata-os na batedeira e aplique com auxílio de um saco de confeitar e bico pitanga.

Cobertura

Ingredientes:

- 500g de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de manteiga ou margarina
- 1 xícara (chá) de leite fervendo

Modo de Preparo:

- Misture o açúcar com a manteiga e vá acrescentando o leite fervendo aos poucos, até obter ponto de "foundant" derretido. Empregue em seguida.

Montagem:

- Abra a massa com rolo na espessura de 1cm, corte tiras de 10 x 2 cm e enrole em canudos próprios, untados e enfarinhados. Pincele com o ovo batido, deixe crescer novamente e leve ao forno pré-aquecido à 180ºC até que estejam bem dourados. Desenforme ainda morno, aplique o creme e espalhe a cobertura. Sirva com um delicioso café cremoso.

PANETONE DE CHOCOLATE

Fermentação
90 g de fermento biológico
100 g de açúcar refinado
250 ml de água filtrada
300 g de farinha de trigo peneirada

Modo de Fazer
Em uma tigela grande dissolva o fermento com o açúcar. Junte a água e a farinha de trigo e bata na batedeira até obter um creme homogêneo. Deixe crescer até dobrar de volume.

Massa Básica
180 g de manteiga sem sal, macia
150 g de açúcar refinado
1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
5 gemas de ovos grandes, peneiradas
1 ovo jumbo inteiro (60 g cada)
1/3 xícara (chá) de óleo de milho ou canola
1 colher (sopa) de glucose de milho (Karo)
75 ml de leite ou suco de laranja 25 ml de licor Curaçao
1 colher (sopa) de essência de panetone
1 pitada de sal
1/2 colher (café) de noz moscada ralada
1 colher (sobremesa) de raspas de laranja
1 colher (sobremesa) de raspas de limão
600 g de farinha de trigo

Modo de Fazer
Junte todos os ingredientes da massa básica à fermentação já levedada e bata novamente na batedeira, utilizando os batedores para massa pesada até obter uma massa lisa, brilhante, repleta de bolhas e que solte totalmente da tigela. Deixe a massa crescer novamente até dobrar de volume, aplique o recheio escolhido, modele os panetones e coloque-os em fôrmas próprias.

Opções de Recheio
Recheio I
400 g de chocolate cobertura ao leite picado
350 g de chocolate meio-amargo bem picado

Recheio II
400 g de uvas passas pretas/brancas no rum, escorridas
350 g de frutas cristalizadas bem picadas
02/12/2004 - Debora Y.

PANETTONE

FERMENTAÇÃO:
- 80g de fermento fresco para pão
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 150ml de leite morno
- 2 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 250g de farinha de trigo

MASSA BÁSICA:
- 150g de manteiga sem sal
- 100g de açúcar refinado
- 3 gemas em temperatura ambiente
- 1 ovo médio inteiro
- 1 colher (sobremesa) de açúcar de baunilha
- 2 colheres (sopa) de mel
- ¼ xícara (chá) de óleo de milho
- 1 colher (sopa) de essência de panettone
- 1 colher (sobremesa) de raspas de limão
- 1 colher (café) de noz-moscada ralada
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 500g de farinha de trigo especial (aproximadamente)

RECHEIO:
- 200g de passas brancas e pretas sem sementes
- 250g de frutas cristalizadas picadinhas
- 100g de nozes picadas
- 150g de chocolate ao leite picado

COBERTURA:
- 500g de açúcar de confeiteiro ou açúcar impalpável peneirado
- 3 claras de ovos médios sem bater

FERMENTAÇÃO:
Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e bata rapidamente na batedeira. Deixe crescer até dobrar de volume enquanto a massa básica é preparada.

MASSA BÁSICA:
Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado. Junte o ovo e os demais ingredientes e continue batendo até que esteja liso e brilhante.

Em seguida, junte à fermentação já levedada e misture muito bem. Acrescente a farinha de trigo e "rasgue" até obter uma massa lisa, macia e enxuta.

Deixe-a descansar até dobrar de volume. Então, aplique o recheio, coloque em fôrmas próprias, espalhe a cobertura e deixe crescer novamente.

Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC e asse até que estejam bem dourados.

RECHEIO:
Misture todos os ingredientes e empregue.

COBERTURA:
Coloque o açúcar numa tigela e vá acrescentando as claras aos poucos, até obter um creme firme. Empregue.

RENDIMENTO: 4 panettones de ½ kg cada.

PANNA COTTA AO MOLHO DE FRAMBOESAS

Modo de Fazer

Ingredientes

500 ml de leite em temperatura ambiente
1/2 fava de baunilha aberta e raspada
1 rama de canela quebrada
3 cravos da Índia inteiros
2 grãos de cardamomo
6 grãos de pimenta da Jamaica
500 ml de creme de leite fresco sem bater
200 g de açúcar refinado
1 colher (chá) de raspas de limão
1 colher (chá) de raspas de laranja
1 sachê de gelatina branca sem sabor
1/4 xícara (chá) de água fria

Modo de Fazer

Coloque em uma panela média o leite com as especiarias e leve ao fogo até abrir fervura. Reserve. À parte, ferva o creme de leite com o açúcar. Junte a mistura anterior e deixe esfriar. Quando frio, coe em peneira. Junte as raspas e a gelatina branca hidratada na água fria e dissolvida em banho-maria, envolvendo delicadamente. Distribua em taças e leve à geladeira por algumas horas ou até ficar firme. No momento de servir, regue com o molho de framboesas.

Molho de Framboesas

250 g de framboesas congeladas ou frescas
1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
suco de 1/2 limão espremido e coado na hora
1 colher (sopa) rasa de gelatina branca sem sabor (6 g)
4 colheres (sopa) de água fria
1/8 xícara (chá) de licor de frutas silvestres

Modo de Fazer

Coloque em um refratário médio as framboesas, o açúcar e o suco de limão. Leve ao forno microondas na potência alta, por 6 minutos, misturando em intervalos de 2 minutos. Deixe esfriar. Junte os demais ingredientes e envolva delicadamente. Empregue.

Molho ao Capuccino

200 g de chocolate cobertura ao leite
1 lata de creme de leite com o soro
25 g de manteiga sem sal
1 colher (sopa) de açúcar refinado peneirado
2 colheres (sopa) licor de café
1 colher (sobremesa) de pasta de café
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Fazer

Derreta todos os ingredientes no forno microondas e empregue.

Molho de Chocolate

200 g de chocolate cobertura ao leite/meio amargo
200 ml de creme de leite pasteurizado sem bater
1/3 xícara (chá) de leite integral frio
25 g de manteiga extra sem sal
1 colher (sopa) de açúcar refinado peneirado
2 colheres (sopa) de licor de cacau
1 colher (chá) rasa de essência de baunilha

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma panela média e leve ao fogo até obter um molho liso, brilhante e encorpado. Deixe esfriar, coe e empregue.

PÃO DE BATATA COM REQUEIJÃO

Ingredientes:
- 45 gr de fermento para pão
- 01 colher de sopa cheia de açúcar refinado
- 01 colher de sopa de sal
- 01 copo de água morna (250 ml)
- 01 copo de leite morno (250 ml)
- 250 gr de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
- 02 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 50 gr de manteiga sem sal
- 1/2 xícara de chá de óleo de milho
- 01 kg de farinha de trigo especial (aproximadamente)

Modo de Preparo:

• dissolva o fermento no açúcar, junte os demais ingredientes, sendo a farinha de trigo por último e amasse até obter uma massa lisa, macia e homogênea.
• deixe a massa descansar até dobrar de volume, faça os pães e coloque em assadeira sem untar e deixe crescer até dobrar de volume. leve ao forno a 200ºc e deixe até que estejam assados e dourados por cima.

recheio:
• 450 gr de requeijão cremoso gelado (de baldinho)

variação: mistinhos de presunto e queijo

Ingredientes: (a mesma massa do pão de batata)

recheio:
• 350 gr de presunto cozido fatiado
• 350 gr de queijo prato fatiado

Modo de Preparo:
• abra a massa com o rolo e corte em quadrados de 5 x 5 mais ou menos, aplique uma fatia de presunto e uma de queijo por cima e enrole como rocambole.
• deixe crescer novamente e leve ao forno a 200ºc até que estejam dourados.

PÃO CALABREZ DE AZEITONAS

Ingredientes:
• 50g de fermento fresco para pão
• 1 colher (sopa) de açúcar refinado
• 1 colher (sopa) de sal
• 1 colher (sopa) de azeite
• 2 colheres (sopa) de leite morno
• 125ml de vinagre branco
• 750ml de água filtrada e morna
• 1 1/2 kg de farinha de trigo
•

Modo de Preparo:
• Dissolva o fermento com açúcar, junte os demais ingredientes e vá juntando farinha de trigo aos poucos e sove muito bem. Deixe a massa crescer até dobrar de volume, aplique o recheio, deixe crescer novamente, pincele com água e polvilhe farinha de trigo. Leve ao forno pré-aquecido a 180ºC e asse até que estejam bem dourados.

1º recheio

Ingredientes:
• 150g de azeitonas pretas picadas
• 100g de azeitonas verdes picadas

Modo de Preparo:
• Misture todos os ingredientes e empregue.

2º recheio

Ingredientes:
- 200g de tomates secos temperados, escorridos e picados
- 150g de mussarela ralada no sal grosso
- 45g de queijo parmesão ralado grosso
- 1 colher (sopa) de orégano

Modo de Preparo:
- Abra a massa, aplique o recheio e modele o pão como desejar. Quando estiver crescido até dobrar de volume, leve-o ao forno e asse até que esteja bem dourado.

PÂO CASEIRO

Ingredientes

60 g de fermento biológico
1 colher (sopa) cheia de açúcar
1 colher (sopa) bem cheia de sal
2 ovos grandes - ligeiramente batidos
1/2 xícara (chá) de óleo de milho
1 colher (sopa) de banha de porco ou manteiga sem sal
1/2 litro de água filtrada morna
1 kg de farinha de trigo peneirada - aproximadamente

Modo de Fazer

Bata na batedeira o fermento e o açúcar, bata até dissolver completamente. Acrescente os demais ingredientes e metade da farinha de trigo, bata até obter uma mistura lisa e homogênea. Junte o restante da farinha de trigo e continue batendo por mais 5 minutos ou até obter uma massa lisa, homogênea e que tenha formado pequenas bolhas. Caso seja necessário, acrescente um pouco mais de farinha de trigo, no máximo 200 g. Por último, retire a massa da batedeira, polvilhe um pouco de farinha de trigo e sove delicadamente. Divida em quatro partes iguais, modele os pães em formato de filão e coloque sobre chapas de alumínio sem untar. Faça cortes na superfície com uma lâmina ou uma faca afiada, pincele com água por cima e salpique com uma das coberturas sugeridas. Deixe os pães crescerem até que estejam bem dourados.

Coberturas Sugeridas

sal grosso e alecrim desidratado
queijo parmesão ralado grosso e orégano
sementes de gergelim crua, torrada ou preto
sementes de papoula

Rendimentos: 4 pães grandes
Tempo de Preparo: 25 minutos
Tempo de Fermentação: 1:30h

OBS: eu não faço os pães em formato de filão,ponho nas formas de pão dá dois pães.

Beijocas

Maria do Céu

PÃO DE BATATA DO SHOPPING

Ingredientes

40 g de fermento biológico
1 colher (sobremesa) de açúcar refinado
1 colher (sopa) rasa de sal
2 ovos - ligeiramente batidos
100 ml de leite levemente aquecido
100 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1/2 kg de batatas cozidas espremidas ainda quentes
1/3 xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino
600 g de farinha de trigo - aproximadamente

Modo de Fazer
Coloque em uma tigela grande ou na tigela da batedeira o fermento e o açúcar, misture até dissolver completamente. Junte os demais ingredientes e bata rapidamente, vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos e rasgue a massa sobre a bancada por 5 minutos ou faça todo o processo na própria batedeira utilizando batedores de massa pesada. Coloque a massa ainda grudenta sobre bancada enfarinhada, acrescente um pouco mais de farinha e sove delicadamente até que esteja lisa, extremamente macia, porém ainda um pouco grudenta. Divida a massa em partes iguais, modele os pãezinhos com as mãos besuntadas em óleo ou azeite e coloque sobre chapas de alumínios untadas e enfarinhadas. Neste momento, pincele os pães com a cobertura de gema e azeite e leve imediatamente ao freezer ou deixe crescer até dobrar de volume. Por último, asse os pães de batata em forno pré aquecido na temperatura de 200ºC, até que estejam ligeiramente dourados.

Para Pincelar
1 gema de ovo com um fio de azeite

Creme de Queijos
400 g de requeijão cremoso de corte

Rendimento: 30 unidades

PÃO DE BATATA E QUEIJO

Ingredientes:
50g de fermento biológico
1 colher (sopa) de açúcar refinado
1 colher (sopa) de sal
150g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
3 ovos inteiros ligeiramente batidos
250ml de leite morno
1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino
500g de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
1 colher (sopa) de orégano
750g de farinha de trigo (aproximadamente)

Modo de Preparo:
Dissolva o fermento com açúcar num marmitex grande, junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo aos poucos, até obter o ponto de rasgar a massa, quando então, coloque-a sobre a bancada enfarinhada e trabalhe muito bem. Por último acrescente um pouco mais de farinha de trigo e sove rapidamente. Em seguida divida a massa em porções iguais, abra na palma da mão e aplique o recheio. Coloque a massa sobre chapas de alumínio untadas e enfarinhadas, pincele-os com a cobertura e deixe crescer até dobrar de volume, quando então, leve ao forno pré-aquecido a 200ºC e asse.

Sugestões de recheio:
1ª sugestão - 500 g de requeijão cremoso firme
2ª sugestão - 200 g de mussarela com 200 g de presunto cozido e fatiado
3ª sugestão - 250 g de tomates secos com 300 g de requeijão cremoso firme
4ª sugestão - 400 g de lingüiça calabresa fatiada com 300 g de requeijão firme
5ª sugestão - 500 g de peito de frango cozido e refogado
Cobertura
Ingredientes:
1 ovo ligeiramente batido com 1 fio de azeite
Rendimento: 40 pães

PÃO DE BATATA RECHEADO

Ingredientes:
40g de fermento biológico
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 colher (sopa) de sal
2 ovos
100ml de leite
100g de manteiga sem sal
500g de batatas
1/3 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
600g de farinha de trigo

CREME DE QUEIJOS:
400g de requeijão cremoso de corte

PARA PINCELAR:
1 gema de ovo ü azeite
Modo de preparo:
Coloque numa tigela grande ou na tigela da batedeira, o fermento e o açúcar e misture até dissolver completamente. Junte os demais ingredientes e bata rapidamente, quando então, vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, e "rasgue" a massa sobre a bancada por cinco minutos ou faça todo o processo na própria batedeira (utilizando batedores de massa pesada). Coloque a massa ainda "grudenta" sobre a bancada enfarinhada, acrescente um pouco mais de farinha e sove-a delicadamente até que esteja lisa, extremamente macia, porém ainda um pouco "grudenta". Divida a massa em partes iguais, modele os pãezinhos com as mãos besuntadas em óleo ou azeite e coloque-os sobre as chapas de alumínios untadas e enfarinhadas. Neste momento, pincele os pães com a cobertura de gema e azeite e leve-os imediatamente ao freezer ou deixe-os crescer até dobrar de volume. Por último asse os pães de batata em forno pré-aquecido à 200ºC até que estejam ligeiramente dourados. Rendimento: 30 unidades.

PÃO DE ERVAS

Ingredientes:
- 60 gr de fermento para pão
- ¾ de xícara de chá de água morna
- 01 colher de sopa de açúcar
- 01 xícara de chá de leite morno
- 100 gr de manteiga sem sal
- 01 colher de sobremesa de sal
- 600 gr de farinha de trigo aproximadamente

Modo de preparo:
- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes, acrescentando a farinha de trigo, aos
- poucos, até obter uma massa bem macia.
- Deixe crescer até dobrar de volume, modele os pães, pincele com ovo inteiro e leve ao forno para assar.

Recheio de ervas
Ingredientes:
- 01 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal
- 04 colheres de sopa de um bom azeite
- 03 dentes de alho socados
- 02 xícaras de chá de salsinha verde picadinha
- 01 xícara de chá de cebolinha verde picada
- 03 colheres de sopa de manjericão fresco picado
- 01 colher de sopa de orégano fresco
- 02 ovos inteiros

- sal e molho de pimenta a gosto

Modo de preparo:
- Doure o alho no azeite e manteiga, junte os demais ingredientes, temperando a gosto.
- Empregue quando frio.

PÃO DE FÔRMA AROMÁTICO

Ingredientes:
- 45g de fermento biológico para pão
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 1/2 xícara (chá) de água filtrada e morna
- 1/2 xícara (chá) de óleo de milho
- 2 ovos grandes inteiros
- 3 dentes de alho inteiros
- 1 cebola média picadinha
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado fino
- 25g de manteiga sem sal
- 750 a 800g de farinha de trigo

Modo de Preparo:
- Dissolva o fermento com o açúcar e reserve. À parte, bata no liqüidificador o sal, a água, o óleo, os ovos, o alho, a cebola, o queijo parmesão e o fermento reservado até obter uma mistura bem homogênea, quando então, coloque numa tigela, junte a manteiga, a farinha de trigo aos poucos e amasse até obter uma massa lisa, macia, porém ainda um pouco grudenta. Espalhe a massa em fôrma própria (untada e enfarinhada), deixe crescer até dobrar de volume e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC e asse até que esteja dourado.

Pão de Mel Europeu
Culinarista : Álvaro Rodrigues
Ingredientes:
- 1 xícara de chá de mel de boa qualidade
- 1 xícara de chá de chá forte feito com cravo, canela em rama e erva doce a gosto
- 1 xícara de chá de açúcar refinado
- 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
- 1 xícara de chá de leite frio
- 3 1/2 xícara de chá de farinha de trigo especial
- 3 colheres de sopa cheias de chocolate em pó peneirado
- 1 colher de chá rasa de canela em pó
- 01 colher de café de cravo da índia moído
- 1 colher de café de gengibre em pó
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de cardamomo
- 1 colher de sopa rasa de bicarbonato de sódio peneirado
- nóz-moscada ralada a gosto

Modo de preparo:

• Bata com colher de pau o mel, os açúcares e o chocolate em pó.
• Em seguida, acrescente o chá, farinha de trigo e o bicarbonato que foi dissolvido no leite e bata um pouco mais.
• Junte os demais Ingredientes e misture muito bem.
• Coloque a massa em assadeira retangular untada e enfarinhada ou em forminhas próprias para pães de mel também untadas e enfarinhadas.
• Leve ao forno a 180º C e asse até que, introduzindo um palito, o mesmo saia limpo.
• Desenforme quando estiver totalmente frio, corte em pedaços e banhe no chocolate derretido e resfriado.

Para banhar

Ingredientes :
• 500g de chocolate cobertura ao leite picado
• 300g de chocolate meio amargo picado
• 1 colher de sopa de gordura vegetal hidrogenada
Modo de preparo:
• Derreta e resfrie o chocolate, leve à geladeira por alguns minutos e embale em papel celofane.

PÃO DE QUEIJO MINEIRO

- 200ml de leite
- 200ml de água filtrada
- 100g de gordura vegetal
- 500g de polvilho azedo
- 1 colher (sopa) rasa de sal
- 4 ovos médios ligeiramente batidos
- 250g de queijo meia-cura ou parmesão ralado fino

Coloque numa panela o leite, a água, o sal, a gordura vegetal e leve ao fogo até começar a ferver. Em seguida, escalde o polvilho com a mistura fervente e deixe amornar. Junte os ovos, um a um, amassando tudo muito bem (fica uma massa grudenta). Por último, acrescente o queijo ralado e misture bem. Leve a massa à geladeira por duas horas. Depois, enrole os pãezinhos e asse em forno pré-aquecido à 180ºC até que estejam bem dourados. Sirva quente. Se quiser, você pode rechear os pães com os ingredientes de sua preferência. Sugestão: pasta de queijo com azeitonas, requeijão com bacon, doce de leite com coco, goiabada com queijo e etc.

PÃEZINHOS DE TOMATE SECO

Ingredientes

30g de fermento biológico para pães
1 colher (sopa) cheia de açúcar
1 colher (sopa) rasa de sal
2 ovos médios (ligeiramente batidos)
3/4 xícara (chá) de leite (morno)
1/3 xícara (chá) de óleo (morno)
1 colher (sopa) de requijão cremoso
250g de batatas cozidas (espremidas ainda quentes)
600/700g de farinha de trigo

Modo de Fazer

Dissolva o fermento com açúcar, junte os demais ingredientes e mexa até obter uma mistura homogênea. Em seguida, vá acrescentando a farinha de trigo até obter o ponto de rasgar a massa. Passe para a bancada, acrescentando um pouco mais de farinha de trigo e sove rapidamente até obter uma massa lisa, homogênea e muito macia. Deixe descansar por 20 minutos.

Recheio

300g de requijão cremoso tradicional (ou provolone)
100g de nozes (picadas grosseiramente)
150g de tomates secos (escorridos e picados)

Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.

Cobertura

1 ovo (ligeiramente batido com um fio de azeite)
100g de queijo parmesão (ralado grosso)
orégano a gosto (para salpicar)

Montagem

Abra a massa sobre uma bancada ligeiramente enfarinhada no formato de um retângulo de 45X30cm, corte em tiras de 8cm de largura e em zigue-zague (como croissant's). Aplique sobre os triângulos de massa uma colherada cheia de requijão cremoso, salpique com as nozes e os tomates secos picados e enrole da parte mais larga para a parte estreita. Coloque os pãezinhos em chapas de alumínio sem untar, pincele com o ovo batido, salpique a cobertura e deixe crescer novamente até dobrar de volume. Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 200°C e asse até que estejam ligeiramente dourados.

Rendimentos: 30 unidades
Tempo de Preparo: 1:45 hora
Tempo de Forno: 20 à 30 minutos

PARFAIT DE AVELÃS

Ingredientes

Sorvete

- 1 litro de creme de leite fresco bem gelado
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 xícara (chá) de avelãs torradas, sem pele e trituradas grosseiramente
- 1 cálice de licor de amêndoas
- 1 colher (sobremesa) rasa de essência de avelãs
- 1 colher (sopa) de extrato de café com o açúcar

Decoração de caramelo

- ½ xícara (chá) de açúcar granulado
- ¼ xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de vinagre branco
- Óleo de milho para untar

Extrato de café

- 1 vidro de café solúvel instantâneo (100 g)
- ½ xícara (chá) de água filtrada fervendo

Crocante de nozes

- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- " xícara (chá) de nozes picadas
- 1 colher (sopa) de leite em pó instantâneo

Pão-de-ló

- 4 ovos grandes
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) bem cheias de farinha de trigo
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Sorvete

Na batedeira, bata o creme de leite gelado até obter o ponto de chantily mole. Junte o leite condensado em fio e bata até que o creme esteja bem homogêneo. Desligue a batedeira e misture o açúcar de confeiteiro, as avelãs, o licor, a essência de avelãs e o extrato de café, envolvendo delicadamente. Coloque em uma forma de bolo inglês forrada com papel manteiga duplo e leve ao freezer até endurecer. Desenforme e decore com chantily e crocante de nozes.

Decoração de caramelo

Numa panela, coloque o açúcar, a água e leve ao fogo até ferver. Acrescente o vinagre e não mexa mais. Deixe ficar na cor caramelo. Desligue o fogo, deixe amornar, até que a calda fique ligeiramente mais grossa. Com o auxílio de uma colher, faça movimentos circulares sobre uma placa de alumínio untada com óleo de milho.

Extrato de café

Despeje a água fervendo sobre o café solúvel e misture muito bem. Deixe esfriar, guarde na geladeira por até 60 dias e utilize quando for necessário. Dica: com esta mistura você terá uma essência natural, forte e extremamente perfumada de café, podendo ser utilizada em bombons, trufas, bolos, biscoitos, etc.

Crocante de nozes

Caramelize o açúcar em fogo baixo, junte as nozes e misture rapidamente. Em seguida, espalhe sobre uma superfície untada com manteiga e deixe esfriar. Quando frio, quebre o caramelo e coloque-o juntamente com o leite em pó num saco plástico grosso e quebre com o auxílio de um martelinho de cozinha. Guarde em saco plástico bem fechado por até 15 dias.

Pão-de-ló

Bater os ovos com o açúcar até triplicar o volume e forma uma massa fofa e clara. Diminua a velocidade da batedeira. Junte a farinha e o sal e bata rapidamente. Coloque essa massa numa assadeira untada de 20cm X 32cm e 6 cm de altura, própria para rocambole. Espalhe bem e leve para assar em forno pré-aquecido a 180ºC por 10 minutos até dourar ligeiramente.

PASTA DEFUMADA ROSÉ

Ingredientes

200g de peito defumado de chester (moído)
100g de cream cheese
150g de ricota fresca (passada pela peneira)
1/3 xícara (chá) de catchup
1/4 xícara (chá) de maionese
1/2 xícara (chá) de creme de leite UHT (ou fresco)

sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto
1 sachê de gelatina branca sem sabor (12g)
1/3 xícara (chá) de água (filtrada)

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes no processador, junte a gelatina hidratada na água fria e dissolvida em banho-maria. Bata novamente até obter uma mistura lisa e homogênea. Em seguida, coloque em uma fôrma ligeiramente untada com azeite e leve à geladeira por algumas horas. Desenforme e sirva acompanhado da decoração.

Decoração

fios de ovos (escorridos)
cerejas frescas
casquinhas crocantes
torradinhas

PASTEL DIPLOMATA (DE FORNO)

Massa:
- 300 gr de farinha de trigo especial
- 120 gr de manteiga sem sal
- 1/3 xícara chá de leite frio
- 02 colheres de sopa rasas de creme de leite com o soro
- ½ xícara chá de parmesão ralado fino
- 01 ovo pequeno ligeiramente batido
- 01 colher de chá de sal
- 01 colher de chá rasa de fermento em pó

Modo de preparo:
- Coloque em uma tigela a farinha, o sal, o fermento, o parmesão e a manteiga e amasse com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. Em seguida, acrescente os demais ingredientes e amasse delicadamente até obter massa lisa, macia e homogênea. Deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira. Em seguida, abra a massa com o rolo, corte com cortadores retangular, aplique o recheio e feche. Pincele gema por cima e salpique queijo parmesão ralado grosso com orégano.

Recheio:
- 500 gr de cebola cortadas em rodelas finas
- 01 colher sopa de manteiga sem sal
- 01 lata de creme de leite com o soro
- 01 pacote de creme de cebola
- 100 gr de queijo prato ralado grosso
- sal, pimenta branca a gosto
- cheiro verde picadinho a gosto

- orégano a gosto

Modo de preparo:

- Derreta a manteiga e junte as cebolas fatiadas e mexa até obter uma cor dourada. À parte, misture o creme de leite, o creme de cebolas e acrescente ao refogado de cebolas e mexa até engrossar, temperando a gosto. Deixe esfriar e misture o queijo prato ralado e empregue.

Cobertura:

- 01 xícara chá de parmesão ralado grosso
- 02 a 03 colheres de sopa de orégano

Modo de preparo:

- Misture os ingredientes e empregue.

PASTEL DE FORNO ITAPARICA

Ingredientes

450g de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado fino)
1 colher (sobremesa) de sal
200g de manteiga sem sal gelada (picada)
100ml de leite (temperatura ambiente)
1 ovo grande (ligeiramente batido)

Modo de Fazer

Coloque no processador a farinha de trigo, o parmesão, o sal e a manteiga. Bata até obter uma farofa bem úmida. Em seguida, junte a mistura de leite e ovo, continue batendo até obter uma massa lisa, macia e homogênea.

Creme de Carne Seca

2 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho (socados)
1 cebola média (picadinha)
1/2 lata de molho de tomates
1/2kg de carne seca demolhada cozida (desfiada)
2 colheres (sopa) de azeitonas pretas (picadas)
2 colheres (sopa) de azeitonas verdes (picadas)
100g de requeijão cremoso firme
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
salsinha fresca a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Faça um refogado com todos os ingredientes do creme de carne seca, polvilhe a farinha de trigo e mexa até obter um creme firme. Deixe esfriar.

Creme de Siri

2 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho (socados)
1 cebola média (picadinha)
1/2 pimentão verde (picadinhos)
1/2 pimentão vermelho (picadinhos)
400g de carne de siri limpa (escaldada) ou bacalhau demolhado (desfiado)
1/2 lata de molho de tomates
1 envelope de tempero a base de peixe
1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes e pretas
1 vidro de leite de coco (200ml)
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
salsinha fresca a gosto
temperos a gosto
200g de requeijão cremoso firme

Modo de Fazer

Faça um refogado com todos os ingredientes do creme siri, exceto o requeijão cremoso, polvilhe a farinha de trigo e mexa até obter um creme firme. Deixe esfriar.

PASTEL ROMANO DE FORNO

Ingredientes

300 g de farinha de trigo
150 g de manteiga sem sal, gelada e picada
1 ovo pequeno - ligeiramente batido
2 colheres (sopa) de água gelada
1 colher (chá) rasa de sal

Modo de Fazer

Coloque em uma tigela grande a farinha de trigo e a manteiga, vá esfarelando com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida. Junte os demais ingredientes e amasse delicadamente até obter uma massa lisa e macia. Deixe a massa descansar na geladeira por 30 minutos.

Recheio

2 colheres (sopa) de azeite
1 dente de alho socado

3 colheres (sopa) de cebola picadinha
1/2 kg de abóbora cortada em cubinhos ou moranga
150 g de linguiça calabresa defumada picadinha e aferventada
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
cheiro verde a gosto picado
orégano a gosto

Modo de Fazer

Doure o alho e a cebola no azeite. Junte a abóbora e cozinhe por aproximadamente 15 minutos ou até que a abóbora esteja bem macia. Por último, acrescente a linguiça e os temperos, mantenha em fogo baixo até secar completamente. Reserve.

Cobertura

1 ovo médio - ligeiramente batido com um fio de azeite
queijo parmesão ralado a gosto
orégano a gosto

Montagem

Abra a massa com um rolo, sobre uma bancada ligeiramente enfarinhada na espessura de 3 mm, corte com cortador redondo de 8 cm de diâmetro. Aplique uma boa colherada do recheio, pincele clara de ovo nas bordas e feche os pastéis dando o formato de meia lua. Por último, pincele com a mistura de ovo batido e um fio de azeite, finalize salpicando por cima a mistura de queijo e orégano. Leve ao forno pré aquecido em chapas de alumínio não untadas e asse até que estejam bem dourados e crocantes.

Rendimento: 30 unidades
Tempo de Preparo: 50 minutos
Tempo de Forno: 25 à 35 minutos

PAVÊ CROCANTE DE MORANGOS

BÁSICO:
- 200g de biscoito tipo inglês
- 400g de chantilly batido normalmente
- 1 xícara (chá) de crocante de nozes
- 2 xícaras de morangos picados ou fatiados

CALDA:
- 1 xícara (chá) de calda tradicional (água e açúcar)
- ¼ xícara (chá) de rum
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

BRIGADEIRO BRANCO:
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro

- 1 lata (mesma medida) de leite frio
- 1 colher (sobremesa) cheia de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de rum

CREME:

- 3 gemas passadas pela peneira
- ½ litro de leite frio
- 150g de açúcar refinado
- 100g de creme de leite (caixinha)
- 50g de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de rum
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

CALDA:

Misture todos os ingredientes e empregue.

BRIGADEIRO BRANCO:

Coloque numa panela o leite condensado e a farinha de trigo. Mexa até dissolver completamente.

Em seguida, junte o creme de leite, a manteiga e leve ao forno mexendo sempre, até formar um creme ligeiramente encorpado. Quando frio, junte o rum e empregue na montagem.

CREME:

Leve ao fogo numa panela média o açúcar e mexa até caramelizar. Junte a água e deixe derreter o caramelo formado.

À parte, misture o leite, o amido de milho, as gemas e acrescente à calda dissolvida. Mexa até formar um creme firme.

Desligue o fogo e acrescente o rum e a essência de baunilha. Empregue frio.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Monte o pavê em taça de pé alto intercalando camadas de chantilly, morangos, creme, biscoito umedecido na calda e brigadeiro. Repita mais uma ou duas camadas.

Finalize com chantilly, crocante e morangos inteiros. Leve à geladeira até o dia seguinte e sirva bem gelado.

PAVÊ DE MARACUJÁ

Ingredientes

200 g de biscoito maisena (1 pacote)

½ litro de creme de leite fresco batido com 3 colheres de sopa de açúcar em ponto de chantily

100 g de chocolate cobertura ao leite ralado no ralo grosso

Creme de maracujá

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

½ xícara de chá de suco de maracujá concentrado

Modo de preparar

Coloque num refratário o leite condensado, junte o creme de leite e misture muito bem. Em seguida, acrescente o suco de maracujá e misture delicadamente até

obter uma mistura homogênea. Deixe o creme descansar por 30 minutos ou até que esteja bem firme. Empregue em seguida.
Montagem do pavê
Monte este delicioso pavê numa taça de pá alto iniciando com uma camada de chantily, biscoitos de maisena, creme de maracujá e chocolate ralado até terminarem todos os ingredientes, sendo a última camada de chantily. Leve a geladeira por 8 horas ou de um dia para o outro. No dia seguinte decore com chantily e a cobertura espelhada de maracujá.
Cobertura de maracujá
½ xícara de chá de água
½ xícara de chá de suco de maracujá
1 xícara de chá de açúcar refinado
2 colheres de sopa de amido de milho
2 colheres de sopa de sementes de maracujá
Modo de preparar
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar ligeiramente. Deixe esfriar e empregue sobre o pavê no momento de servir.
Para decoração: 250 g de chantily batido

PAVÊ DE NOZES

Modo de Fazer

Ingredientes

200 g de biscoitos tipo inglês ou tipo amido de milho, umedecidos em calda

Creme de Brigadeiro Branco

1 lata de leite condensado
1 colher (sobremesa) de farinha de trigo
1 lata de creme de leite com o soro
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 colher (chá) de essência de nozes
1 colher (sopa) de rum

Modo de Fazer

Coloque em uma panela média o leite condensado e a farinha de trigo, mexa bem. Leve ao fogo o creme de leite e a manteiga, mexendo sempre, até obter um creme espesso. Por último, junte os aromas e deixe esfriar.

Creme de Nozes

4 gemas peneiradas

150 g de açúcar de confeiteiro
200 g de manteiga macia sem sal
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de rum ou licor de cacau
1 colher (chá) de essência baunilha
1 colher (chá) rasa de essência de nozes
1 lata de creme de leite gelado sem soro
150 g de nozes moídas

Modo de Fazer

Bata na batedeira as gemas, o açúcar e a manteiga, por aproximadamente 15 minutos ou até obter um creme liso e brilhante. Junte o chocolate em pó, os aromas e o creme de leite, bata até ficar homogêneo. Por último, acrescente as nozes moídas e envolva delicadamente.

Torres de Caramelo

1 xícara (chá) de açúcar granulado

1/4 xícara (chá) de água

1 colher (café) rasa de cremor de tártaro

Modo de Fazer

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, até ficar da cor de caramelo claro. Pingue sobre uma chapa de alumínio untada com óleo e deixe esfriar.

Decoração

torres de caramelo

nozes inteiras

cerejas frescas - opcional

Montagem

Monte o pavê em uma taça com pé alto intercalando camadas de creme de brigadeiro branco, biscoitos umedecidos, creme de nozes e chantilly batido,

proceda dessa forma até terminar todos os ingredientes, finalizando com o chantilly. Deixe o pavê gelar até o dia seguinte e decore a gosto.
Álvaro Rodrigues

PAVÊ FLORESTA NEGRA

Calda
Ingredientes:
- 200g de biscoito tipo inglês tradicional ou de chocolate
- 1/2 xícara (chá) de calda de cerejas
- 1/2 xícara (chá) de licor cherry brandy
- 1/4 xícara (chá) de água filtrada

Modo de Preparo:
- Misture todos os ingredientes e empregue.

Creme de Chocolate
Ingredientes:
- 4 gemas peneiradas
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 150g de manteiga em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado
- 1 lata de doce de leite cremoso
- 100g de chocolate cobertura ao leite derretido e morno
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de rum

Modo de Preparo:
- Bata na batedeira as gemas com o açúcar de confeiteiro e a manteiga até obter um creme bem esbranquiçado. Em seguida, junte os demais ingredientes e bata muito bem. Empregue na montagem.

Recheio
Ingredientes:
- 300g de chantilly batido normal
- 150g de cerejas ao maraschino picadas

Pavê
Decoração:
- 200g de chantilly batido
- cerejas ao maraschino ou frescas
- raspas de chocolate

Modo de Preparo:
- Monte o pavê iniciando com chantilly, cerejas, biscoitos umedecidos na calda, creme de chocolate e repita até terminar todos os ingredientes finalizando

PAVÊ GRATINADO AOS QUATRO QUEIJOS

Ingredientes:
- 1 pão de fôrma sem a casca

Ingredientes - Creme:
- 1/2 litro de leite tipo B
- 1 tablete de caldo de galinha
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 3 gemas
- Salsinha verde e tempero a gosto

Modo de preparo:
- Coloque em uma panela o leite, o caldo de galinha e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme. Desligue o fogo e junte as gemas, os temperos e o creme de leite. Empregue quando frio.

Ingredientes - Pasta rosé:
- 200 g de queijo fundido amassado com o garfo
- 100 g de queijo parmesão ralado grosso
- 100 g de queijo prato ralado grosso
- 1 colher de chá de orégano seco
- 1/2 lata de creme de leite (restante)
- 1/2 xícara de chá de molho de tomate pronto

Modo de preparo:
- Misture todos os ingredientes e empregue.

Demais ingredientes:
- 150 g de requeijão cremoso (de baldinho)

Cobertura:
- 3 claras batidas em neve
- 1 xícara de chá de parmesão ralado fino
- Orégano a gosto

Modo de preparo:
- Misture delicadamente todos os ingredientes e empregue.

Montagem:
Unte ligeiramente com manteiga um pirex médio iniciando com--uma camada de pão,--metade do creme,--metade da pasta rosé,--pedacinhos de requeijão cremoso e repita mais uma vez, terminando com pão. Por último, espalhe a cobertura e leve o pavê ao forno a 200ºC e deixe até que esteja totalmente gratinado. Sirva quente ou frio. É delicioso!!!
Rendimento: 10 porções

PAVÊ DE MARACUJÁ

Ingredientes
- 200 g de biscoito maisena (1 pacote)
- ½ litro de creme de leite fresco batido com 3 colheres de sopa de açúcar em ponto de chantily
- 100 g de chocolate cobertura ao leite ralado no ralo grosso

Creme de maracujá
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ xícara de chá de suco de maracujá concentrado

Modo de preparar
Coloque num refratário o leite condensado, junte o creme de leite e misture muito bem. Em seguida, acrescente o suco de maracujá e misture delicadamente até obter uma mistura homogênea. Deixe o creme descansar por 30 minutos ou até que esteja bem firme. Empregue em seguida.
Montagem do pavê
Monte este delicioso pavê numa taça de pá alto iniciando com uma camada de chantily, biscoitos de maisena, creme de maracujá e chocolate ralado até terminarem todos os ingredientes, sendo a última camada de chantily. Leve a geladeira por 8 horas ou de um dia para o outro. No dia seguinte decore com chantily e a cobertura espelhada de maracujá.
Cobertura de maracujá
- ½ xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de suco de maracujá
- 1 xícara de chá de açúcar refinado
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 colheres de sopa de sementes de maracujá

Modo de preparar
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar ligeiramente. Deixe esfriar e empregue sobre o pavê no momento de servir.
Para decoração: 250 g de chantily batido

PAVÊ DE MORANGOS AO CREME DE LIMÃO

1 pacote de biscoito maizena
½ litro de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly com 3 colheres (sopa) de açúcar
500g de morangos picados
CREME DE LIMÃO
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com o soro
½ xícara (chá) de suco de limão coado
MODO DE FAZER

Coloque numa tigela o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão, misturando tudo muito bem até obter uma mistura homogênea. Deixe descansar por 30 min. Ou até que esteja bem firme e utilize na montagem do pavê.

MONTAGEM DO PAVÊ

Monte o pavê numa taça de pé alto, iniciando com uma camada de chantilly batido, biscoito maizena, creme de limão e morangos picados e assim sucessivamente até terminar todos os ingredientes, sendo a última camada de chantilly. Leve à geladeira , no mínimo, por 6 horas (o ideal é ficar de um dia para o outro). Decore com morangos inteiros e creme chantilly batido.

DECORAÇÃO

300g de chantilly batido
300g de morangos inteiros ou cortados ao meio

PEITO DE CHESTER AU GRATIN

Ingredientes

1kg de peito de chester temperado e congelado (cortado em 8 filés)
100g de bacon (cortado em cubos médios e frito)
200g de presunto cozido (fatiado e cortado em tiras finas)
100g de mussarela fatiada (ou ralada no ralo grosso)
100g de azeitonas pretas (picadas grosseiramente)
1 pacote de pão de fôrma sem casca (aproximadamente)

Molho Queijo

750ml de leite (temperatura ambiente)
1 vidro de leite de coco (200ml)
4 colheres (sopa) cheias de amido de milho
100g de queijo parmesão (ralado fino)
sal a gosto
noz moscada (ralada)
temperos a gosto

Modo de Fazer

Coloque os três primeiros ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver e engrossar. Deixe esfriar, acrescente o queijo parmesão e tempere a gosto. Reserve.

Montagem

Unte com a manteiga um refratário grande, distribua as fatias de pão de fôrma (forrando todo o fundo), espalhe a metade do molho de queijos, os filés de peito de chester (grelhados ou passados na manteiga), o bacon reservado e as azeitonas. Em seguida, espalhe o restante do molho de queijos, o presunto e a mussarela. Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180°C, deixe até que esteja gratinado. Sirva com arroz branco e salada verde.

Rendimento: 8 porções
Tempo de Preparo: 40 minutos
Tempo para Gratinar: 25 à 30 minutos

PIZZINHAS DE FESTA

Massa Profissional

15 g de fermento biológico
1 colher (sobremesa) de açúcar
1 colher (chá) de sal
1 ovo grande bem batido
30 g de manteiga em temperatura ambiente
1/4 xícara (chá) de óleo de milho
2/3 xícara (chá) de leite frio
350 g de farinha de trigo (aproximadamente)
molho de tomate para pincelar a massa

Modo de Fazer

Na tigela grande da batedeira, dissolva o fermento com o açúcar. Junte os demais ingredientes e parte da farinha. Com o batedor apropriado para massas pesadas, bata até a massa ficar homogênea, porém grudenta. Acrescente o restante da farinha e continue batendo por mais 5 minutos ou até a massa adquirir consistência macia e enxuta.

POLENTA DE GALA

Ingredientes

2 colheres (sopa) de azeite
1 colher (sopa) de manteiga (sem sal)
2 dentes de alho (socados)
1 cebola média (picadinha)
2 tabletes de caldo de galinha
1/2kg de fubá mimoso (peneirado)
2 litros de água (filtrada)
2 colheres (sobremesa) rasas de sal
3 colheres (sopa) de salsinha verde (picadinha)

Modo de Fazer

Coloque em uma panela de pressão de 4,5L o azeite e a manteiga, doure o alho e a cebola. Junte os tabletes de caldo, o sal e o fubá mimoso previamente dissolvido na água filtrada, mexa até ferver e engrossar. Em seguida, tampe a panela (com o pino) e cozinhe por aproximadamente 25 minutos ou até que o

fubá esteja totalmente cozido. Por último, acrescente a salsinha verde e empregue imediatamente na montagem do prato.

Demais Ingredientes

2 latas de molho de tomates à bolonhesa
1 lata de creme de leite
sal a gosto
noz moscada a gosto
250g de mussarela (ralada no ralo grosso)
100g de queijo parmesão (ralado fino)
orégano a gosto (para salpicar)

Montagem

Espalhe 1/3 da massa da polenta quente no fundo de um refratário retangular grande, cubra com 1/3 do molho de tomates à bolonhesa, 1/3 do creme de leite levemente temperado com o sal e noz moscada, 1/3 dos queijos e salpique com o orégano. Em seguida, repita as camadas mais duas vezes, finalizando com o restante dos molhos e queijos. Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 20 minutos e sirva imediatamente.

Rendimento: 10 porções
Tempo de Preparo: 50 minutos

PUDIM DE CLARAS

Calda caramelada

- 250g de açúcar refinado peneirado
- 150ml de água fria

Massa

- 300 ml de claras - que equivalem a oito claras de ovos grandes
- 450g de açúcar refinado peneirado
- Fermento em pó
- Sal
- Raspas de limão

Calda de chocolate

- 150g de chocolate cobertura ao leite picado
- 150g de chocolate meio-amargo picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco ou uma lata com soro
- 3 colheres (sopa) de licor de cacau
- 1 colher (chá) de essência de rum ou baunilha

Calda caramelada

Coloque o açúcar numa panela. Acenda o fogo e deixe derreter para formar o caramelo. No início não mexa. Só depois que começar a aparecer as laterais com o açúcar derretido é que você deve mexer até o fim. Cuidado para não queimar. Vá misturando bem o açúcar que ainda não derreteu com a calda que vai se formando. Se precisar abaixe o fogo. Dê umas batidinhas para dissolver algumas pedrinhas de açúcar que se formaram. Se escurecer muito rápido, tire do fogo e mexa até dissolver o resto do açúcar. O Álvaro conta que o segredo é deixar o caramelo o mais homogêneo possível.
Depois de tudo bem derretido, coloque a água e mantenha a panela no fogo para fazer a calda. Na hora em que você põe a água, parte do açúcar vira uma massa que vai ser dissolvida conforme você vai mexendo. A calda vai engrossando e a massa derretendo. Mexa bem até dissolver tudo. O ponto ideal é uma calda cremosa mas não muito grossa. Agora, despeje a calda quente numa assadeira de 24 centímetros de diâmetro, própria para pudim. Coloque a calda pelo centro da assadeira. Ela vai escorrer por toda a lateral interna. Agora, girando levemente a assadeira, você vai espalhar a calda de maneira uniforme. Mas atenção: não vá até a borda da assadeira. No cozimento a calda sobe e pode transbordar. Deixe de lado por uns 10 ou 15 minutos. É o tempo da calda ficar mais firme e esfriar um pouco.

Calda de chocolate

Num prato coloque os chocolates e o creme de leite. Leve ao microondas por 1 minuto e meio. Depois, mexa bem até dissolver todo o chocolate e ficar cremoso. Acrescente o licor de cacau, a essência, misture bem e pronto. Essa calda é quase um molho, mais ralo. Fica mais encorpada quando estiver mais fria. Com a calda de chocolate, você deve, em primeiro lugar, preparar a forma usando só manteiga para untar e o açúcar para polvilhar - principalmente no fundo.

Massa

Primeiro, bata as claras na batedeira. Preste atenção para mais uma dica do Álvaro: o segredo desse pudim é não bater muito as claras. O ideal é um ponto de neve mais ou menos mole. Não faça no ponto de neve dura. Quando estiverem prontas, as claras batidas em neve não vão estar duras nem secas. Aí sim é hora de usar o açúcar. Vá colocando aos poucos e batendo na batedeira. A dica do Álvaro aqui é super importante também: a massa desse pudim de clara é mais para mole. Portanto, não bata até virar um suspiro. A massa deve ficar firme mas nunca dura. Quanto mais você bater, mais o pudim vai crescer e mais ele vai murchar depois de pronto. Por isso o ponto da massa deve ser mais mole. Depois disso, adicione à massa uma pitada de fermento em pó, uma pitada de sal, raspinhas de limão e misture bem.
Agora coloque a massa na forma caramelada. Ajeite a massa e encha apenas 3 quartos da altura da assadeira. Cuidado para não encher até a borda. Lembre-se que o pudim vai crescer. Coloque um pouco de água para ferver. Pegue a forma com a massa e coloque dentro de uma outra assadeira maior. O pudim vai ser assado em banho-maria. O forno deve ser pré-aquecido a 160ºC ou 170ºC. Quase já dentro do forno, ponha a água quente na assadeira de baixo com cuidado para não entrar água no pudim. Feche o forno e deixe assar por 30 ou 35

minutos. Se você quiser, pode substituir a calda caramelada, pela calda de chocolate. Para saber se o pudim deu certo e não vai murchar, dê umas batidinhas suaves em cima. Ele deve estar bem firme. Quando esfria, esse pudim sempre murcha um pouco, mas não deve ficar abaixo do nível da assadeira. Desenforme morno e pronto.
. Desenforme-o ainda morno sempre com muito cuidado. Solte sempre o doce com uma faca nas laterais, e no meio da forma. Quando sentir que ele está solto como um pudim, desenforme-o.

PUDIM CREMOSO DE MANDIOCA

Ingredientes:
- 6 gemas
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 2 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de coco ralado em flocos
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 200g de manteiga sem sal derretida
- 1kg de mandioca crua ralada
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sobremesa) de fermento em pó peneirado
- 3 claras em neve

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes numa tigela e misture muito bem. Em seguida, acrescente as claras em neve. Coloque em forminhas untadas e enfarinhadas ou em fôrma com furo central e leve ao forno a 180ºC.

QUEIJADINHAS

Ingredientes - massa:
- 50 g de Farinha de Trigo
- 100 g de Manteiga sem Sal
- 1 Colher (Sopa) de Açúcar
- 3 Colheres (Sopa) de Água Gelada
- 1 Pitada de Sal

Modo de preparo - massa:
- Misture Todos Os Ingredientes E Amasse Até Obter Uma Massa Lisa E Macia. Deixe-a Descansar Fora Da Geladeira Por 30 Minutos, Empregue Em Forminhas Próprias, Aplique O Recheio E Leve Ao Forno A 200º C.

Ingredientes - massa:
- 1 1/2 Xícara (chá) de açúcar
- 1 Xícara (chá) de coco ralado fresco
- 1/2 Xícara (chá) de parmesão ralado fino
- 1/2 Xícara de leite de coco (200ml)
- 6 Gemas passadas pela peneira
- 2 Colheres (sopa) de farinha de trigo

- 25 g de manteiga sem sal derretida e morna
- 1 Colher (sobremesa) de essência de baunilha

Modo de preparo - massa:

- Coloque numa panela o açúcar, o coco ralado, o leite de coco, as gemas, a farinha de trigo e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar, quando então, junte os demais e empregue.

Rendimento: 40 unidades

QUIBE ESPECIAL

Ingredientes:
500 gr de trigo para quibe
750 ml de água fervendo
500 gr de carne moída (patinho)
2 cebolas grandes bem picadinhas
6 dentes de alho socados
½ xícara de chá de hortelã fresco picadinho
2 tabletes de caldo de carne
1 colher de café de pimenta síria
1 colher de café de zatar (tempero sírio próprio)
sal a gosto
Modo de preparo:
Ferva a água com os tabletes de caldo de carne e despeje sobre o trigo desidratado e deixe por 1 hora ou até que o mesmo esteja totalmente hidratado e macio.
Em seguida, junte os demais ingredientes e amasse tudo muito bem, temperando a gosto.
Modele os quibes, aplicando o recheio.
Frite-os em óleo quente.
Recheio
Ingredientes:
2 colheres de sopa de azeite
1 cebola média bem picadinha
300 gr de carne moída duas vezes (patinho)
1 colher de café de pimenta síria
1 colher de café de zatar
sal e temperos a gosto
½ xícara de chá de pinholes (snobar)
Modo de preparo:
Refogue a cebola no azeite, junte a carne moída e mexa até que a mesma esteja bem refogada.
Em seguida, tempere a gosto e empregue utilizando dois ou três pinholes dentro de cada quibe.

QUICHE DE BACALHAU AO CREME DE MILHO

Ingredientes: (massa)
- 250 g de farinha de trigo peneirada
- 140 g de manteiga ou margarina sem sal
- 1 colher de sopa de iogurte natural
- 1 ovo inteiro ligeiramente batido (tamanho pequeno)
- 2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado fino
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de fermento em pó royal

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes em um marinex grande e vá amassando com as pontas do dedos até obter uma massa macia e maleável.
- Deixe a massa descansar por 10 minutos na geladeira e forre forminhas individuais para quiches (fundo e lados).
- Fure com uma garfo, aplique o recheio, o cobertura e salpique o parmesão ralado por cima e leve ao forno a 180ºc. aproximadamente.

Ingredientes: (recheio)
- 5 colheres de sopa de azeite bom
- 1 dente de alho socado
- 1 cebola média ralada
- 300 g de bacalhau de milhado e aferventado
- ½ lata de milho verde sem água
- ¼ de xícara de chá de salsinha picada
- sal, pimenta branca e temperos a gosto

Ingredientes: (cobertura)
- ½ lata restante do milho verde batido com a água liqüidificador
- 1 copo de creme de leite fresco sem bater
- 2 ovos ligeiramente batidos
- 100 g de queijo prato ralado em ralo grosso
- 100 g de requeijão cremoso (de baldinho)
- sal, pimenta branca e noz-moscada ralada a gosto

Modo de Preparo:
- Misture todos os ingredientes em um marinex grande e tempere a gosto e empregue.

Montagem:
- Forre o fundo e lados de forminhas para quiches com a massa, misture ao recheio uma parte da cobertura e coloque sobre a massa ainda crua, terminando com o restante da cobertura.
- Salpique parmesão ralado fino por cima e leve ao forno.

QUICHE LORRAINE

Ingredientes

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (300g)
140g de manteiga sem sal (gelada e picada)
4 colheres (sopa) de creme de leite fresco (ou UHT)
1 ovo grande (ligeiramente batido)
1 colher (chá) rasa de sal

Modo de Fazer

Coloque em uma tigela grande a farinha de trigo, a manteiga picada e o sal, vá esfarelando até obter uma farofa bem úmida. Junte os demais ingredientes e amasse delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma massa lisa e macia. Deixe gelar por 30 minutos.

Recheio

100g de bacon fatiado picado (aferventado e frito)
100g de presunto cozido (fatiado e picadinho)
120g de queijo prato (ralado no ralo grosso)

Modo de Fazer

Misture bem todos os ingredientes do recheio e reserve.

Cobertura

2 ovos grandes (ligeiramente batidos)
400ml de creme de leite fresco sem bater (ou UHT)
sal a gosto
pimenta branca a gosto
noz moscada ralada a gosto

Modo de Fazer

Junte todos os ingredientes da cobertura, envolva delicadamente e tempere a gosto. Reserve.

Montagem

Aplique a massa no fundo e lateral de fôrmas próprias para quiches, fure o fundo com um garfo, espalhe o recheio e despeje por cima a cobertura. Leve para assar em forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, até que estejam bem dourados. Sirva quente ou morno.

Rendimento: 12 quiches médias (tamanho confeitaria)

SUGESTÕES PARA VARIAÇÕES DO RECHEIO DA QUICHE

Recheio I

300g de salmão fresco temperado (assado e lascado grosseiramente)
300g de floretes de brócolis (cozidos al dente)
120g de queijo prato ralado no ralo grosso (ou queijo Gruyère)

Modo de Fazer

Misture bem todos os ingredientes do recheio e reserve. Empregue na quiche.

Recheio II

250g de espinafre cozido (espremido e refogado em alho e azeite)
100g de queijo gorgonzola amassado com garfo (ou roquefort)
120g de queijo prato (ralado no ralo grosso)

Modo de Fazer

Misture bem todos os ingredientes do recheio e reserve. Empregue na quiche.

QUINDIM DE IAIÁ

Ingredientes:
- 650 gr de coco ralado fresco
- 01 kg de açúcar refinado
- 125 gr de manteiga sem sal
- 36 gemas passadas pela peneira

Modo de Preparo:
misture o coco ralado, o açúcar e a manteiga e deixe descansar por 2 horas no mínimo. junte as gemas e misture tudo muito bem, coloque em forminhas próprias já preparadas e leve ao forno em banho maria até que estejam ligeiramente dourados por cima. desenforme sempre morno.
fundo:
1.1/2 xícara de chá de glucose líquida aquecida ou manteiga e açúcar refinado

RISOLES DE CAMARÃO (Note e Anote) - 30/08/2003

Massa Especial

1 dente de alho
1 cebola (picada)
35g de manteiga (sem sal)
2 colheres (sopa) de molho de tomates
1 tablete de caldo de camarão

1 colher (sopa) rasa de sal
1/2 litro de leite (em temperatura ambiente)
250g de farinha de trigo (peneirada)

Modo de Fazer

Refogue em uma panela grande o alho e a cebola na manteiga. Junte o tomate pelado e o tablete de caldo de camarão, mexa por 5 minutos. Acrescente o sal, o leite e deixe em fogo alto até abrir fervura. Junte a farinha de trigo de uma só vez e mexa rapidamente até obter uma massa que solte da panela. Em seguida, espalhe a massa sobre uma superfície, deixe amornar e trabalhe muito bem.

Creme de Camarão

2 dentes de alho
1 cebola grande (picada)
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de azeite de dendê
1/2 lata de molho de tomates
1 folha de louro
1 colher (sopa) de mostarda
1 tablete de caldo de camarão
1 lata de milho verde (batida com a água e coado)
1/2kg de camarões limpos temperados (cozidos e triturados)
3 colheres (sopa) de azeitonas verdes (picadinhas)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
cheiro verde (picadinho) a gosto
coentro fresco (picadinho) a gosto
3 a 4 colheres (sopa) de farinha de trigo

Modo de Fazer

Refogue o alho, a cebola na manteiga com o azeite de dendê. Junte os demais ingredientes, retifique os temperos e ao abrir fervura, polvilhe a farinha de trigo em chuva, mexa vigorosamente até obter um creme bem firme. Deixe esfriar, modele os risoles e empane em ovo temperado e farinha de rosca. Frite em óleo quente.

Para Empanar

1 ovo (ligeiramente batido)
farinha de rosca (o suficiente)

Rendimento: 70 risoles (no formato para festa) ou 30 risoles (no formato para confeitaria)

ROCAMBOLE CAIÇARA

Ingredientes:
- 60g de manteiga sem sal
- 50g de farinha de trigo
- 300ml de leite frio
- 100g de creme de leite UHT
- 100g de requeijão firme
- 30g de queijo parmesão ralado fino
- 5 ovos grandes (bata as claras em neve)
- 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- sal à gosto
- pimenta-do-reino branca à gosto
- noz moscada ralada à gosto

Modo de Preparo:
- Derreta a manteiga, doure a farinha de trigo, junte o leite e mexa até ferver e engrossar. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite, o requeijão, o queijo parmesão e as gemas temperando a gosto. Deixe esfriar e acrescente as claras em neve. Misture a cebolinha verde e espalhe a massa numa forma retangular untada e enfarinhada (45x30x2) e asse em forno pré-aquecido a 170ºC até que a superfície esteja ligeiramente dourada. Desenforme depois de frio.

Creme de palmito
Ingredientes:
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola média picadinha
- 4 colheres (sopa) de molho de tomates pronto
- 1 vidro pequeno de palmitos cortados em rodelas
- 1/4 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
- 1 xícara (chá) de água ou leite
- 1/3 xícara (chá) de ervilhas em conserva
- 1/2 tablete de caldo de galinha
- 2 a 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- cheiro verde à gosto

Modo de Preparo:
- Aqueça o azeite e doure o alho e a cebola. Junte o molho de tomates e os demais ingredientes, exceto a farinha de trigo. Prove os temperos e quando levantar fervura acrescente a farinha misturando até obter um creme firme. Deixe esfriar.

Molho de camarões
Ingredientes:
- 400ml de molho de tomate pronto
- 250g de camarões pequenos limpos, cozidos e temperados à gosto

- 1/4 xícara (chá) de ervilhas frescas cozidas
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- temperos à gosto

Modo de Preparo:
- Aqueça o molho de tomates, junte os camarões e tempere a gosto. Reserve.

Decoração
Ingredientes:
- requeijão firme
- rodelas de palmito
- galinhas de endro

Montagem do rocambole:
- Desenforme o rocambole sobre uma folha de papel alumínio, espalhe o creme de palmito e enrole.Voltar o rocambole enrolando-o no papel alumínio bem apertado.Colocar na geladeira por aproximadamente 1 hora,isso é para ele ficar firme e sem folga,assim ele fica bem compacto. Ao servir, aqueça-o, espalhe o molho de camarões em toda a volta e decore a gosto. Use rrequeijão mais firme no bico de confeitar pitanga e enfeite com azeitonas pretas,sobre o rocambole.

TRUFAS RECHEADAS (Note e Anote) - 29/10/2003

Trufa de Conhaque

400g de chocolate cobertura ao leite (picado)
200g de chocolate meio amargo (picado)
50g de manteiga macia (sem sal)
100g de creme de leite (com o soro)
40ml de conhaque
1 colher (sopa) de glucose branca
1 colher (café) rasa de essência de conhaque
3 colheres (sopa) de amêndoas torradas e moídas (com a pele)

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em um refratário médio e derreta em banho-maria ou no forno microondas, até obter um creme liso e brilhante. Em seguida, leve à geladeira por algumas horas ou até que a massa esteja bem firme. Enrole as trufas e aplique o recheio desejado. Reserve.

Banho de Chocolate

300g de chocolate cobertura ao leite (picado)
100g de chocolate meio amargo (picado)
20g de manteiga de cacau

Modo de Fazer

Derreta os chocolates com a manteiga de cacau em panela própria. Dê o choque térmico e banhe as trufas.

Sugestões de Recheios

200g de marzipã comprado pronto (ou caseiro)
150g de doce de damascos (bem apurado)
150g de cerejas ao maraschino (escorridas e inteiras)
1/2 receita da trufa de conhaque preparada com chocolate branco (gelada)

ROCAMBOLE DE IOGURTE E PALMITO

Massa Crocante
Ingredientes:
- 450g de farinha de trigo
- 200g de manteiga ou margarina (gelada e picada)
- 1/2 xícara (chá) de iogurte Top Therm
- 1 ovo médio, ligeiramente batido
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal
- 1 colher (chá) rasa de fermento em pó

Modo de Preparo:
- Coloque numa tigela grande todos os ingredientes secos e a manteiga gelada e picada e vá esfarelando com as pontas dos dedos até obter uma farofa úmida. Em seguida, junte os ingredientes líquidos e amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Empregue.

Creme de Palmito
Ingredientes:
- 40g de manteiga sem sal
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola média picadinha
- 2 tomates sem pele e sementes, picadinhos
- 1 vidro de palmitos cortados em cubinhos
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas médias picadinhas
- 1/2 xícara (chá) de salsinha verde picada
- 1/2 pote de iogurte Top Therm
- 1 tablete de caldo de galinha ou legumes
- 2 a 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- molho de pimenta e temperos a gosto

Modo de Preparo:
- Refogue o alho, a cebola na manteiga, junte os tomates e deixe tampado por uns 5min., junte os demais ingredientes e quando abrir fervura acrescente a farinha de trigo e mexa rapidamente até obter um creme firme. Tempere a gosto e empregue quando totalmente frio.

Cobertura
Ingredientes:
- 2 gemas com um fio de óleo
- sementes de papoula ou gergelim (opcional)

Montagem do Rocambole:
- Abra 3/4 da massa num retângulo fino, espalhe o creme de palmito (totalmente frio) e enrole como rocambole. Decore com tiras de massa feita com 1/4 da massa restante, pincele com a mistura de gema e óleo e salpique as sementes por cima. Coloque numa fôrma untada e polvilhada de farinha de trigo e leve-as ao forno pré-aquecido à 200ºC. Asse até que esteja bem dourado.

Lombo show

ROCAMBOLE DE MORANGOS AO CREME TRUFADO

Ingredientes: (Massa)
- 05 Ovos inteiros (tamanho grande)
- 05 Colheres de sopa de açúcar refinado
- 03 Colheres de sopa de farinha de trigo especial
- 03 Colheres de sopa de nozes moídas
- 02 Colheres de sopa de licor de cacau
- 01 Pitada de sal
- 01 Pitada de fermento em pó

Modo de Preparo:
- Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 15 minutos ou até que estejam bem fofos e esbranquiçados.
- À parte, misture em uma tigelinha os ingredientes secos, e acrescente aos ovos batidos juntamente com o licor de cacau e bata rapidamente em velocidade mínima.
- Coloque a massa em assadeira própria para rocambole untada e enfarinhada e leve ao forno a 180ºC por 12 minutos aproximadamente.

Ingredientes: (Creme Trufado)
- 400 Gr. de chocolate cobertura ao leite picado
- 01 Lata de creme de leite sem o soro
- 05 Colheres de sopa de licor Cherry Brandy ou licor de frutas silvestres
- 01 Colher de sobremesa de manteiga sem sal
- 400 Gr. de morangos fatiados
- 01 Xícara de chá de chantily batido normalmente

Modo de Preparo:
- Coloque em uma tigela os quatro primeiros ingredientes e leve ao fogo em banho-maria, mexendo de vez em quando, até que esteja totalmente derretido e forme um creme liso, brilhante e homogêneo.
- Empregue quando frio.
- Reserve os morangos e o chantily para a montagem.

Cobertura:
- 100 Gr. de chocolate cobertura ao leite picado
- 100 Gr. de chocolate meio amargo picado
- ½ Lata de creme de leite gelado e sem o soro
- 01 Colher de chá de essência de morangos

- 06 a 08 morangos inteiros (para a decoração final)

Modo de Preparo:

- Derreta em banho-maria os chocolates, o creme de leite e a essência.
- Empregue quando totalmente frio, porém não leve à geladeira, utilizando saco de confeitar, bico pitanga grande.

Demais ingredientes:

- 100 Gr. de chocolate meio amargo hidrogenado derretido.

Montagem:

- Desenforme o rocambole frio sobre uma folha de papel alumínio, regue levemente com calda de sua preferência, espalhe o creme trufado, metade dos morangos fatiados, o chantily, o restante dos morangos fatiados e enrole com o auxílio do papel alumínio e leve à geladeira por 4 a 6 horas mais ou menos ou até o dia seguinte.
- Em seguida, decore com a cobertura e com os morangos inteiros, utilizando rendinhas de chocolate nas laterais do rocambole.
- Bom Apetite!!!

ROCAMBOLE SOUFLÊ

Molho Bechamel Firme

Ingredientes

- 50 gr de manteiga paulista sem sal
- 02 colheres sopa de farinha de trigo
- ½ litro de leite frio
- sal, pimenta branca e noz moscada ralada a gosto

Modo de preparo:

- Derreta a manteiga em uma panela média, junte a farinha de trigo e mexa até dourar.
- Em seguida, acrescente o leite frio de uma só vez e mexa até engrossar, temperando a gosto.
- Empregue quando totalmente frio.

Primeira massa:

- 03 ovos - claras batidas em neve
- 50 gr de ricota fresca amassada
- 50 gr de queijo gorgonzola amassado com o garfo
- 50 gr de requeijão cremoso
- 2.1/2 xícaras chá de molho bechamel firme (acima)
- 01 colher de chá de fermento em pó
- sal, pimenta branca e noz moscada ralada a gosto

Modo de preparo:

- Bata na batedeira a ricota, o gorgonzola, as gemas e o requeijão cremoso.
- Em seguida, misture o fermento em pó, o molho bechamel, os temperos e as claras batidas em neve e reserve.

Recheio:

- 01 xícara chá de espinafre cozido, picado e refogado com temperos
- 250 gr de camarões limpos, temperados e refogados
- 100 gr de requeijão cremoso (de baldinho)

Segunda massa:

- 03 ovos grandes inteiros

- 01 colher sobremesa rasa de açúcar
- 03 colheres de sopa de farinha de trigo
- 01 colher de sopa de parmesão ralado
- 01 colher de sopa de água
- sal a gosto
- 01 pitada de fermento em pó

Modo de preparo:

- Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 15 minutos, junte os demais ingredientes e bata rapidamente.
- Empregue.

Montagem do rocambole:

- Unte uma forma para rocambole de 45 x 32 cm, coloque a primeira massa, salpique o recheio por cima e espalhe a segunda massa e leve ao forno até que esteja assado e dourado na superfície.
- Retire do forno e deixe amornar, desenforme, espalhe o restante do molho bechamel por cima e enrole com o auxílio de um pedaço de papel alumínio.
- No momento de servir, cubra com molho de tomate, salpique queijo prato por cima e leve ao forno para gratinar.

Cobertura:

- 01 xícara chá de molho de tomate
- ½ xícara chá de queijo prato ralado
- queijo parmesão ralado fino

ROCAMBOLE TRUFADO DE LIMÃO

Ingredientes:

- 5 ovos grandes inteiros
- 100g de açúcar refinado
- 70g de farinha de trigo
- 50g de amêndoas torradas com a pele e moídas em pó
- 1 colher (chá) de essência de amêndoas
- 30g de manteiga derretida e quente
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo:

- Bata os ovos inteiros com o açúcar por 15 a 20 minutos ou até obter uma massa bem firme, junte a mistura de todos os ingredientes secos e bata rapidamente. Por último junte a manteiga e envolva delicadamente. Espalhe a massa em fôrma própria para rocambole untada com manteiga e forrada com papel manteiga e leve ao forno pré-aquecido à 180ºC e asse até que esteja ligeiramente dourado. Deixe esfriar e empregue.

Creme trufado de limão

Ingredientes:

- 300g de chocolate branco ralado no ralo grosso
- 1/2 lata de creme de leite sem o soro
- 1 colher (sobremesa) de mel
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão espremido e coado na hora
- 1 colher (sobremesa) de raspas de limão

Modo de Preparo:

- Coloque numa tigela média os quatro primeiros ingredientes e leve ao fogo em banho-maria ou no forno microondas até obter um creme liso e brilhante, junte o suco de limão, as raspas e envolva delicadamente. Reserve 1/3 do recheio para cobertura e empregue o restante.

Cobertura

Ingredientes:

- 100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro peneirado
- 1/3 do creme trufado de limão (reservado)

Modo de Preparo:

- Bata a manteiga e o açúcar na batedeira por aproximadamente três minutos. Junte o creme trufado e bata até obter um creme liso e brilhante. Empregue com saco de confeitar e bico pitanga.

Decoração

Ingredientes:

- 100g de chocolate meio amargo hidrogenado

Montagem do rocambole:

- Desenforme o rocambole sobre uma folha de papel alumínio, regue ligeiramente com calda, espalhe 2/3 do creme trufado de limão e enrole com o auxílio do papel alumínio. Deixe gelar por 2 horas e decore a gosto.

ROCAMBOLE DE VIENA

Ingredientes (massa de chocolate):

- 06 gemas em temperatura ambiente
- 06 claras em neve dura
- 240 g de açúcar refinado peneirado
- 200g de chocolate meio-amargo derretido e morno
- 05 colheres (sopa) rum

Modo de preparo:

- Bata na batedeira as claras em neve e reserve. À parte, bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada fofa e clara, junte o rum e o chocolate derretido e morno e bata muito bem. Por último, acrescente as claras em neve e envolva delicadamente. Coloque em fôrma própria para rocambole (45 x30), untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido à 200 ºC e asse até que esteja firme.

Ingredientes (recheio):

- 400 gramas de chantilly batido com açúcar
- 01 xícara (chá) de coco fresco ralado grosso
- ½ xícara (chá) de cerejas ao maraschino cortadas ao meio

Montagem:

- Peneire açúcar impalpável sobre o rocambole, desenforme-o sobre papel alumínio, espalhe chantilly, salpique o coco e as cerejas e enrole com o auxílio de papel alumínio. Leve à geladeira e, quando bem gelado, decore a gosto.

Decoração: folhas de chocolate e frutas variadas.

Rendimento: 16 fatias
Tempo de preparo: 1h20 minutos
Tempo de geladeira: 02 horas

ROLÊS DE FRANGO JAMAICANO

Ingredientes

1kg de filés de frango
2 dentes de alho (socados)
sal a gosto
pimenta do reino branca a gosto
temperos a gosto
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
2 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Fazer

Misture todos os ingredientes do tempero, junte os filés de frango e deixe marinar por 2 horas. Recheie e em seguida, coloque o azeite e a manteiga em duas frigideiras, deixe aquecer e doure os rolês de frango recheados. Reserve.

Recheio

100g de ameixas pretas (cortadas ao meio)
100g de damascos doces aferventados (cortados ao meio)

Modo de Fazer

Misture os ingredientes do recheio.

Molho Jamaicano

1 cebola grande picadinha (ou ralada)
1 colher (sopa) de manteiga
100ml de vinho branco seco
1 tablete de caldo de galinha
2 colheres (sobremesa) de mostarda
2 colheres (sopa) de molho inglês
1 vidro de leite de coco (200ml)
200g de creme de leite UHT (ou creme de leite fresco)
2 ramas de canela (quebradas)
6 cravos da índia (inteiros)
10 grãos de pimenta da jamaica
1 pedaço de gengibre fresco
sal a gosto

molho de pimenta a gosto
temperos a gosto
1 colher (sopa) de creme de arroz (diluído em água)

Modo de Fazer

Doure a cebola na manteiga, junte o vinho branco e o tablete de caldo e deixe em fogo alto até reduzir pela metade. Junte os demais ingredientes e deixe ferver por aproximadamente 5 minutos. Coe em uma peneira fina, acrescente o creme de arroz diluído em um pouco de água e volte ao fogo. Mexa sempre, até ferver e engrossar.

Cobertura

sementes de gergelim preto

Montagem

Coloque os rolês de frango no prato, despeje o molho sobre os rolês, salpique com as sementes de gergelim e decore a gosto. Sirva acompanhado de arroz branco, salada verde e farofa de tomates secos.

ROLINHOS AU GRATIN

Ingredientes:
- 400 gr de peito de chester defumado cortado em fatias

Recheio
Ingredientes
- 04 maçãs ácidas sem a casca e cortadas em cubinhos
- 03 colheres de sopa de suco de limão coado
- 01 colher de chá de manteiga sem sal
- 05 colheres de sopa de vinho branco seco
- 02 colheres de sopa de açúcar refinado
- 02 colheres de sopa de passas pretas rapidamente aferventadas
- 01 colher de café de canela em pó
- 01 a 02 colheres de sopa de amido de milho
- Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes em uma panela média e leve ao fogo, mexendo de vez em quando até que a maçã esteja "al dent" e brilhante.
- Em seguida, junte o amido de milho diluído em pouca água e mexa até engrossar.
- Empregue quando frio.

Molho ao Champignon
Ingredientes:
- 50 gr de manteiga sem sal
- 01 colher de sopa de farinha de trigo especial
- 200 ml de leite frio
- 400 ml de creme de leite fresco sem bater

- 120 gr de champignon laminados e passados por manteiga a gosto sal, pimenta branca e nóz-moscada ralada a gosto
- ½ tablete de caldo de galinha

Modo de Preparo:

- Coloque em uma panela média a manteiga e deixe derreter.
- Então, junte a farinha de trigo e mexa até que a mesma esteja dourada.
- Em seguida, acrescente de uma só vez o leite e o creme de leite e mexa até abrir fervura e deixe esfriar.
- Quando estiver totalmente frio, acrescente os temperos e os champignons laminados e empregue na montagem.

Cobertura:

- 50 gr de amendoas laminadas e cruas.

Montagem:

- Unte um refratário com manteiga, acomode uma camada de rolinhos recheados, espalhe o molho por cima e salpique as amendoas.
- Leve ao forno a 180º C e deixe até que as amendoas estejam douradas.
- Sirva em seguida e bom apetite!!!

ROSBIFE AO PESTO

Ingredientes

1 peça de lagarto limpo (aproximadamente 2kg)
1 colher (sopa) cheia de sal
pimenta do reino branca a gosto
2 colheres (sopa) de mostarda
1/4 xícara (chá) de azeite
1 colher (sopa) cheia de manteiga

Modo de Fazer

Retire as peles e o excesso de gordura da carne, besunte com o sal, a pimenta do reino branca e a mostarda. Em seguida, coloque o lagarto em uma assadeira pequena, regue com o azeite e coloque por cima a manteiga fracionada. Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 250ºC e asse por 40 minutos, sendo 20 minutos de cada lado. Deixe esfriar, cubra com papel alumínio e leve à geladeira por algumas horas ou até que esteja bem firme.

Molho ao Pesto

4 dentes de alho (socados)
1/2 xícara (chá) de azeite
1 e 1/2 xícara (chá) de folhas frescas de manjericão (lavadas e escorridas)
30g de nozes picadinhas (ou pinoles)
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão (ralado)
sal a gosto
pimenta branca a gosto
temperos a gosto

1/2 xícara (chá) de azeite ou óleo neutro (novamente)

Modo de Fazer

Bata os cinco primeiros ingredientes do molho ao pesto no processador, até obter uma mistura pastosa, tempere a gosto e acrescente o azeite restante. Reserve.

Para Salpicar

1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes (picadinhas)
1/2 xícara (chá) de tomates secos temperados (escorridos e picados)
1 colher (sopa) de alcaparras (picadas)

Guarnições

1 maço de folhas de rúcula (lavadas e escorridas)
3 caquis maduros e pequenos (cortados em fatias finas)
mussarela de búfala (cortada em fatias finas)

Montagem

Em uma travessa faça uma camada de carne fatiada, uma camada de molho ao pesto, uma com os demais ingredientes salpicados por cima e regados com um fio de azeite. Repita até terminar todos os ingredientes. No momento de servir, coloque a travessa montada no centro de uma bandeja redonda e monte as guarnições em volta. Sirva frio.

SALADA ENFORMADA

Ingredientes:
- 3 xícaras (chá) de batatas descascadas, cortadas em cubinhos e cozidas
- 1 xícara (chá) de cenouras raspadas, cortadas em cubinhos e cozidas
- 1/2 xícara (chá) de aspargos em conserva picados
- 1/2 xícara (chá) de ervilhas frescas ou congeladas aferventadas
- 1/2 xícara (chá) de salsão sem o fio e picadinho
- 1 xícara (chá) de peito de chester defumado, desfiado ou picadinho
- 1/4 xícara (chá) de azeitonas verdes picadinhas
- 2 colheres (sopa) de salsinha verde picada
- 1 colher (sobremesa) de dill picadinho (erva aromática)
- 1 xícara (chá) de maionese tradicional
- 200g de creme de leite light ou UHT
- 100g de cream cheese em temperatura ambiente
- 1 colher (sopa) de mostarda
- sal à gosto
- molho de pimenta à gosto
- noz moscada ralada à gosto
- 1 sachê de gelatina branca sem sabor (12 g) dissolvido em 1/3 xícara (chá) de água filtrada

Modo de Preparo:

- Coloque todos os legumes picados, cozidos e frios numa tigela grande, junte o peito de chester, as azeitonas, a salsinha e o dill misturando delicadamente. Reserve. À parte bata no liqüidificador a maionese, o creme de leite, o creem cheese, a mostarda, os temperos e a gelatina dissolvida em água fria e hidratada em banho-maria até obter uma mistura lisa e homogênea, junte aos ingredientes reservados e envolva delicadamente temperando a gosto. Por último coloque a salada numa forma grande própria para bolo inglês untada com azeite e leve à geladeira por algumas horas ou até que esteja bem firme. Desenforme e sirva com alface americana picada e molho de mostarda.

Molho de mostarda
Ingredientes:

- 2/3 xícara (chá) de maionese tradicional
- 200g de creme de leite light (restante)
- 2 colheres (sopa) cheias de mostarda
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão
- 1 pitada de açúcar
- 1 colher (sopa) de conhaque
- sal à gosto
- temperos à gosto
-

Modo de Preparo:

- Bata todos os ingredientes no liqüidificador e empregue.

SANDUÍCHE GENOVÊS

Ingredientes:

- 02 pacotes de pão de miga ou 01 pacote de pão de forma sem a casca

Pasta verde
Ingredientes:

- 01 xícara de chá cheia de espinafre cozido, espremido e refogado
- 01 colher de sopa de cebola
- 60 gr de queijo gorgonzola amassado com o garfo
- ½ xícara de chá de maionese (aproximadamente)
- sal e pimenta branca a gosto

Modo de preparo:

- Bata todos os ingredientes no processador e empregue.

Pasta vermelha
Ingredientes:

- 120 gr de parmesão ralado fino
- ½ lata de molho de tomate (aproximadamente)
- orégano a gosto

Modo de preparo:

- Misture todos os ingredientes e empregue.

Pasta branca
Ingredientes:
- 01 caixa de "cream cheese"
- 02 dentes de alho socados e fritos em azeite
- 01 colher de sopa cheia de creme de leite com o soro

Modo de preparo:
- Bata todos os ingredientes no processador e empregue.

Montagem do sanduíche:
- Monte o sanduíche num aro redondo de 24 cm de diâmetro, iniciando com uma camada de pão, pasta verde, pão, pasta vermelha, pão, pasta branca e terminando com pão.
- Aperte muito bem e leve à geladeira por algumas horas, desenforme e corte os sanduíches na largura de 3 a 4 cm, decorando a gosto.

SANDUÍCHES MULTICOLORIDOS

Ingredientes - (pão de forma colorido):
- 50 gr de fermento fresco para pão
- 02 colheres de sobremesa de açúcar
- 02 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 01 copo de 200 ml de creme de leite fresco sem bater
- ½ xícara de chá de cerveja branca em temperatura ambiente
- ½ xícara de chá de óleo de milho
- 01 xícara de chá de água morna
- 01 colher de sopa de sal
- 01 kg de farinha de trigo especial (aproximadamente)

Modo de Preparo:
- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e "rasgue" muito bem a massa.
- Divida-a em três partes iguais, acrescente a cada uma os ingredientes coloridos e sove até obter uma massa lisa, enxuta e macia.
- Deixe crescer separadamente até dobrar de volume, quando então, modele os pães e coloque-os em formas próprias untadas e enfarinhadas e deixe crescer novamente.
- Leve ao forno a 200ºc e asse até que estejam totalmente dourados.

Demais Ingredientes:
- 02 colheres de sopa de extrato de tomate
- 04 colheres de sopa de espinafre cozido e triturado
- 02 dentes de alho socados

Modo de Preparo:
- Misture cada ingrediente a 1/3 da massa e empregue.

Ingredientes: (pasta de abacaxi)
- 100 gr de ricota fresca passada pela peneira
- 100 gr de requeijão cremoso (de baldinho)

- 100 gr de peito de chester defumado e processado
- ½ xícara de chá de abacaxi picado e cozido (escorrer bem)
- 02 colheres de sopa de creme de leite sem o soro
- 01 xícara de chá de maionese (aproximadamente)
- 01 pitada de açafrão em pó
- sal, pimenta branca e temperos a gosto

Modo de preparo:

- misture todos os ingredientes e empregue.

Demais Ingredientes:

- alface crespa
- cenoura ralada fino

SANDUÍCHE NATURAL DE ATUM

pão de forma integral

PASTA DE ATUM
INGREDIENTES:
300g de ricota fresca
200g de cream cheese light
2 latas de atum
1/2 xícara (chá) de maionese
2 colheres (sopa) de cebola picada
1 colher (sopa) de mostarda
2 colheres (sopa) de catchup
1 colher (sopa) de conhaque
4 colheres (sopa) de azeitonas verdes e pretas picadas
¼ xícara (chá) de picles picados
1 colher (sobremesa) de alcaparras picadas
sal
cheiro verde
molho de pimenta
temperos a gosto

DEMAIS INGREDIENTES:
folhas de alface frise ou agrião

Modo de Preparo
Coloque os três primeiros ingredientes numa tigela grande e amasse com um garfo até obter uma mistura homogênea. Junte os demais ingredientes, tempere a gosto e envolva até obter uma pasta uniforme. Empregue no preparo sanduíches naturais.

SANDUÍCHE NATURAL DE RICOTA

Ingredientes

1 pão de fôrma preto (sem casca)

Pasta de Ricota e Pepino

400g de ricota fresca (passada pela peneira)
100g de cream cheese light
100g de iogurte natural
1/4 xícara (chá) de creme de leite light (ou UHT)
1 pepino tipo japonês com a casca bem picado (temperado e espremido)
3 colheres (sopa) de azeitonas verdes (cortadas em lascas)
2 colheres (sopa) de salsinha
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
noz moscada (ralada) a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes no processador, exceto o pepino e tempere a gosto. Junte o pepino e envolva delicadamente.

Montagem

Monte o sanduíche intercalando uma fatia de pão preto, maionese light, uma farta camada de pasta de ricota e pepino, folhas de alface e finalize com outra fatia de pão de fôrma. Corte o sanduíche ao meio e embale com filme plástico. Mantenha refrigerado.

SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO

INGREDIENTES:
Pão de forma preto sem casca
maionese light
folhas de alface

SANDUÍCHE NATURAL DE FRANGO

Ingredientes

1 pão de fôrma branco (ou integral)

Pasta de Frango

350g de peito de frango picado (cozido com temperos)
200g de ricota fresca (passada pela peneira)
200g de maionese
1 colher (café) de curry
2 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado grosso)
1 colher (sopa) de mostarda
sal a gosto
pimenta branca a gosto
temperos a gosto
2 colheres (sopa) de iogurte natural
1 colher (sopa) de catchup
2 colheres (sopa) cheias de uvas passas brancas (aferventadas)
1 cenoura média (ralada em filetes finos)

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes no processador, exceto as uvas passas e a cenoura ralada, tempere a gosto. Junte os demais e empregue na montagem dos sanduíches naturais.

SANDUÍCHE PIRÂMIDE

Pão de Fôrma Marmorizado

45g de fermento biológico
2 colheres (sobremesa) de açúcar
50g de manteiga (sem sal)
1 xícara (chá) de leite (levemente aquecido)
2/3 xícara (chá) de cerveja clara (em temperatura ambiente)
1/2 xícara (chá) de óleo de milho
2 ovos
1kg de farinha de trigo
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) cheias de cacau em pó (peneirado)

Modo de Fazer

Dissolva o fermento com o açúcar e junte os demais ingredientes. Bata na batedeira até obter uma massa lisa, macia e repleta de bolhas. Em seguida,

divida a massa em duas partes iguais, junte a uma delas o cacau em pó e bata novamente até que esteja homogênea. Deixe as massas crescerem separadamente, monte os pães e coloque em fôrmas próprias. Deixe crescerem novamente e leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180ºC, deixe assar até que fiquem bem dourados. Reserve.

Pasta Defumada

250g de peito defumado de chester
200g de ricota fresca (passada pela peneira)
100g de requeijão cremoso
2 colheres (sopa) catchup
1 colher (sopa) de mostarda
1 colher (sobremesa) de alcaparras (picadas)
1/2 xícara (chá) de maionese
1/4 xícara (chá) de creme de leite (com o soro)
cheiro verde a gosto
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Bata no processador todos os ingredientes da pasta defumada e reserve.

Pasta de Espinafre

250g de ricota fresca (passada pela peneira)
200g de cream cheese (ou queijo fundido)
50g de queijo roquefort (ou gorgonzola)
1/3 xícara (chá) de maionese
1 xícara (chá) de espinafre cozido (espremido e refogado)
sal a gosto
molho de pimenta a gosto
noz moscada (ralada) a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Bata no processador todos os ingredientes da pasta de espinafre e reserve.

Montagem

Monte o sanduíche em uma fôrma pirâmide untada com azeite e forrada com papel manteiga. Inicie com uma camada de pão, formando o bico da pirâmide, uma camada de pasta defumada, outra camada de fatias de pão, uma camada de pasta de espinafre e assim até terminar todos os ingredientes, finalizando com fatias de pão. Em seguida, cubra com papel alumínio e leve à geladeira por algumas horas ou até o dia seguinte. No momento de servir, desenforme sobre

um prato grande, retire o papel e decore a gosto com folhas verdes, tomatinhos cerejas e outros. Sirva frio.

SANDUÍCHINHOS DE TOMATE SECO

Ingredientes

1 pão de fôrma sem a casca (cortado em tiras)

Pasta aos Quatro Queijos

200g de ricota fresca (passada pela peneira)
100g de queijo fundido (picado)
100g de queijo parmesão (ralado fino)
100g de requeijão cremoso firme
1/3 xícara (chá) de iogurte natural
1/3 xícara (chá) de maionese
sal a gosto
pimenta a gosto
noz moscada (ralada)
temperos a gosto
1 envelope de gelatina branca sem sabor (12g)
1/3 xícara (chá) de água (fria)

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes no processador, junte a gelatina hidratada na água fria e dissolvida em banho-maria. Bata novamente até obter uma mistura lisa e homogênea. Reserve.

Demais Ingredientes

2/3 xícara (chá) de tomates secos (escorridos e picados)
1 xícara (chá) de folhas de rúcula (lavadas e escorridas)
1/2 xícara (chá) de maionese (aproximadamente)

Montagem

Forre o fundo de duas fôrmas próprias com as tiras de pão, espalhe a pasta aos quatro queijos, salpique os tomates secos, as folhas de rúcula e a maionese. Finalize com outra camada de pão. Em seguida, leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, corte como desejar e decore a gosto. Sirva frio.

SARDELA PESCATORA

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de azeite
2 dentes de alho (socados)
1 cebola média (cortada em rodelas)
4 pimentões vermelhos grandes (cortados em rodelas)
60g de anchovas no óleo (escorridos e picados)
1 lata de sardinhas no óleo (sem pele e sem espinhas)
1 colher (chá) de erva doce
1 colher (chá) de pimenta dedo de moça (picadinha)
2 colheres (sobremesa) de salsinha verde (picadinha)
sal a gosto
temperos a gosto

Modo de Fazer

Leve ao fogo em uma panela média o azeite e doure o alho. Em seguida, acrescente a cebola e as rodelas de pimentão, refogue por aproximadamente 15 minutos. Coloque o refogado ainda morno no liquidificador, junte os filés de anchovas e as sardinhas com o óleo, bata até obter uma mistura com textura lisa e homogênea. Coloque o creme obtido novamente na panela, junte a erva doce e a pimenta dedo de moça. Volte ao fogo, mexendo de vez em quando, até dar ponto granulado. Por último, junte a salsinha fresca picada e retifique os temperos. Sirva no dia seguinte, acompanhado de torradinhas ou brushettas de manteiga, alho socado e orégano.

SARDELLA E ALICHELLA

sardella:

- 04 pimentões vermelhos de tamanho grande cortados em rodelas
- 10 colheres de sopa de azeite puro
- 100 gr de filés de aliche (no óleo) escorridos
- 03 dentes de alho socados
- 01 colher de sopa de orégano
- 01 colher de sopa de erva doce
- 01 colher de sobremesa rasa de pimenta calabreza seca
- sal se necessário

Modo de Preparo:

- aqueça o azeite, doure o alho e refogue os pimentões por 15 minutos ou até que estejam "al dent". deixe amornar e bata no liquidificador com os demais ingredientes. leve novamente ao fogo até obter o ponto "granulado", temperando a gosto. servir somente no dia seguinte.

Alichella

Ingredientes:
- 01 xícara chá de azeite/óleo
- 03 dentes de alho socados
- 120 gr de aliche no óleo escorridos e picados
- 03 xícaras chá de salsinha verde picada
- ½ xícara chá de azeitonas verdes picadinhas
- 01 folha de louro
- 01 colher de sopa de orégano seco
- 01 colher de sobremesa rasa de pimenta calabreza seca
- sal se necessário

Modo de Preparo:
- aqueça o azeite, junte os demais ingredientes e deixe por 2 minutos. desligue o fogo, deixe esfriar, coloque em refratário e regue com azeite. sirva somente no dia seguinte.

acompanhamentos: fatias de pão italiano, torradinhas e um bom vinho.

SONHOS AO CREME DE BANANAS CARAMELADAS

Massa

Ingredientes:
- 75 gr de fermento fresco para pão
- 4 colheres de sopa de açúcar refinado
- 1 copo de 250 ml de leite morno
- 120 gr de manteiga sem sal
- 6 ovos inteiros
- 4 gemas
- raspas de limão ou essência de baunilha a gosto
- 1 pitada de sal
- 1 kg de farinha de trigo especial (aproximadamente)

Modo de preparo:
- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter o ponto de "rasgar" a massa.
- Passe para a mesa e trabalhe muito bem.
- Deixe a massa crescer até dobrar de volume, abra-a com o rolo sobre a superfície polvilhada de farinha de trigo.
- Corte com cortadores próprios e deixe crescer novamente.
- Frite-os em óleo quente, recheie e envolva em uma mistura de açúcar e canela.

Creme de confeiteiro:
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de chá de açúcar refinado
- 6 gemas passadas pela peneira

- 120 gr de amido de milho
- 2 colheres de sopa de rum
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

Modo de preparo:
- Coloque em uma panela o leite, o leite condensado, o açúcar, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme firme e deixe esfriar.
- Quando estiver frio e, se houver necessidade, bata o creme rapidamente na batedeira e misture os demais ingredientes.
- Empregue com saco de confeitar.

Bananas carameladas

Ingredientes:
- 10 bananas nanicas bem maduras
- 1 xícara de chá de açúcar refinado
- suco de 1 laranja coado
- canela em pó a gosto

Modo de preparo:
- Caramelize o açúcar em fogo lento, junte as bananas, o suco de laranja e a canela em pó e deixe até que as bananas estejam douradas.

Rendimento: 60 sonhos

SONHOS AO CREME

Massa:
- 40 g. de fermento biológico para pão
- 2 colheres de sopa de açúcar refinado
- ½ copo de requeijão de leite morno
- 1 colher de sopa. de manteiga sem sal
- 3 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 2 gemas em temperatura ambiente
- ½ colher de chá de açúcar aromatizado sabor baunilha
- ½ colher de sobremesa de raspas de limão
- 1 pitada de sal
- ½ kg. de farinha de trigo especial (aproximadamente) - açúcar e canela em pó (para polvilhar)

Creme para sonho:
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara de chá de açúcar refinado
- 6 gemas passadas pela peneira
- 120 g. de amido de milho
- 2 colheres de sopa de rum
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha

Massa:
Numa tigela grande dissolva o fermento com o açúcar. Junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter o ponto de "rasgar" a massa. Passe para a mesa e trabalhe muito bem. Deixe crescer até dobrar de volume. Abra-a com o rolo sobre superfície polvilhada de farinha de trigo, corte com cortadores próprios e deixe crescer novamente. Frite-os em óleo quente.

Creme para sonho:
Coloque numa panela o leite, o leite condensado, o açúcar, as gemas e o amido de milho e leve ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme firme. Quando frio, misture o rum e a essência e empregue com saco de confeiteiro e bico pitanga.

Montagem:
Corte os sonhos ao meio, aplique o creme de confeiteiro. Passe-os por uma mistura de açúcar refinado com canela em pó e sirva.

SORVETE DE CANELA

Calda de Especiarias

200 ml de leite em temperatura ambiente
1 rama de canela
4 cravos da Índia inteiros
1 aniz estrelado
1 colher (sobremesa) de açúcar de baunilha
3 gemas passadas pela peneira
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho
100 ml de creme de leite fresco sem bater

Modo de Fazer

Coloque o leite, as especiarias e o açúcar de baunilha em uma panela pequena, leve ao fogo até abrir fervura. Reserve. A parte, bata na batedeira as gemas e o açúcar até obter uma gemada bem fofa e esbranquiçada, acrescente o amido de milho dissolvido no creme de leite fresco e a mistura de especiarias reservada, envolvendo delicadamente. Coloque tudo em um refratário e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até obter um creme ligeiramente ralo, próximo a uma calda espessa, tomando o cuidado para não talhar. Deixe esfriar completamente.

Sorvete

400 ml de creme de leite fresco super gelado
1/2 lata de leite condensado
1 receita do creme de especiarias reservado e frio
1 colher (sobremesa) rasa de canela em pó

2 colheres (sobremesa) de conhaque

Modo de Fazer

Bata o creme de leite fresco na batedeira até obter o ponto de chantilly mole. Desligue a batedeira, regue o leite condensado, o creme de especiarias, a canela em pó e o conhaque, envolva delicadamente até obter uma mistura homogênea. Por último, espalhe a massa obtida em uma fôrma de bolo inglês ou furo central de tamanho médio, forrada com papel manteiga duplo ou celofane. Leve ao freezer até o dia seguinte.

Guarnições

250 g de chantilly batido
canela em pó para polvilhar
raminhos de hortelã para decorar

Rendimento: 10 porções
Tempo de Preparo: 1:10h
Tempo de Freezer: 24 horas
Tempo de Conservação no Freezer: 90 dias

Dica do Chef

- No momento de servir, desenforme e decore com as guarnições.

SORVETE DE IOGURTE

Ingredientes:
- 3 potes de iogurte top therm (750 g)
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado ou 01 lata de leite condensado
- 500 ml de creme de leite fresco batido em chantilly mole
- 2 colheres (sopa) de suco de limão coado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo com açúcar:
- Bata rapidamente no liquidificador o iogurte top therm, o açúcar, o suco de limão e a baunilha. Despeje sobre o chantilly batido e envolva delicadamente. Coloque em taças ou em fôrma de alumínio e leve ao freezer por aproximadamente 12 horas.

Modo de preparo com leite condensado:
- Bata o creme de leite fresco em ponto de chantilly mole, vá despejando o leite condensado e bata rapidamente. Acrescente os demais ingredientes e misture devagar (para o chantilly não talhar). Coloque a massa do sorvete em fôrmas próprias e leve ao freezer por aproximadamente 12 horas.

Rendimento: 08 porções
Tempo de preparo: 50 minutos
Tempo de freezer: 12 horas
Calorias/porção: 258

STRACCIATELLA

Ingredientes:
- 2 colheres (sopa) de óleo ou azeite
- 1 cebola média bem picada
- 1 tomate grande sem pele e sem sementes cortado em cubos
- 1 cálice de vinho branco seco
- 2 litros de caldo de galinha temperado e coado
- 4 ovos grandes ligeiramente batidos
- 150g de farinha de rosca
- 100g de queijo parmesão ralado fino
- 500g de filezinho de peito congelado de frango cozido, com temperos e picado
- 2 colheres (sopa) de cebolinha verde picada
- 1 colher (café) de noz moscada ralada
- sal à gosto
- pimenta-do-reino branca à gosto
- temperos à gosto

Modo de Preparo:
- Aqueça o óleo e refogue a cebola, junte os tomates, o vinho e deixe refogar por alguns minutos. Acrescente o caldo de frango e deixe ferver por aproximadamente 20min. ou até que os tomates estejam macios. Numa tigela misture os ovos, a farinha de rosca e o queijo. Adicione o caldo de galinha e cozinhe a sopa em fogo lento, mexendo delicadamente por 10min. Junte o peito de frango, a noz moscada e misture. Prove os temperos e sirva bem quente.

STROGONOFF DE FRAMBOESAS

Molho de framboesa
Ingredientes:
- 500g de framboesas congeladas ou frescas ou morango ou cereja ou damasco ou abacaxi à gosto
- 1 xícara (chá) de açúcar
- suco de 1/2 limão coado

Modo de Preparo:
- Coloque em um refratário, os tres ingredientes e leve ao forno microondas por cinco minutos, misturando a cada intervalo de dois minutos. Empregue quando frio.Ou leve ao fogo baixo + - 5 min mexendo delicadamente ate começar a desmanchar a frutas

Strogonoff
Ingredientes:
- 1 receita do molho de framboesa
- 1/2 litro de creme de leite fresco ou Uht
- 1 pacote de pó para pudim sabor morango (ou outro sabor que combine com o sabor escolhido)

- 300g de queijo mascarpone ou cream cheese light
- 1 cálice de licor de frutas silvestres ou cherry brandy ou cassis
- 1 colher (sobremesa) de essência de framboesas

Modo de Preparo:
- Coloque numa panela grande o molho de framboesas frio, acrescente o creme de leite fresco, o pó para pudim e misture tudo muito bem. Em seguida, leve ao fogo, mexendo sempre, até abrir fervura e formar um creme liso e espesso. Em seguida, acrescente o queijo mascarpone ou o cream cheese light e mantenha o strogonoff em fogo lento por mais 5min ou até obter uma textura lisa e brilhante. Por último, desligue o fogo, acrescente o licor e a essência e misture delicadamente. Sirva o strogonoff quente e acompanhado do que segue.Pode servir também em vasilha grande ou individuais e gelado, decorado a gosto.

Salpicar
Ingredientes:
- 150g de suspirinhos pequenos quebrados ou inteiros
- 200g de chantilly batido em ponto mole
- 200g de framboesas frescas ou molho de framboesas (extra)

Rendimento: 8 porções
Tempo de preparo: 30min
Tempo de cozimento: 15 a 20min

STROGONOFF À MODA ITALIANA

Ingredientes:
- 4 berinjelas grandes com a casca e cortadas em cubos médios
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 colher (sopa) de orégano seco
- 1/3 xícara (chá) de azeite
- 4 dentes de alho picadinhos

Modo de Preparo:
- Deixe os cubos de berinjelas de molho em água, sal e vinagre branco por 30 minutos. Em seguida leve-os em água corrente e esprema muito bem. Coloque numa assadeira com os demais ingredientes e leve ao forno pré-aquecido a 200ºC por aproximadamente 30 minutos ou até que estejam assadas "al dente". Reserve.

Demais ingredientes:
- 4 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola grande picadinha
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 2 colheres (sopa) de catchup
- 1 colher (sopa) de molho inglês
- 1/2 litro de creme de leite fresco
- 200g de requeijão cremoso

- 200g de tomates secos cortado ao meio
- 3 colheres (sopa) de salsinha verde picadinha
- 3 colheres (sopa) de cebolinha verde picadinha
- 1 colher (sobremesa) de orégano
- 1 tablete de caldo de galinha ou de legumes
- 6 a 8 filés de anchovas
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas pretas cortadas em lascas
- 2 a 3 colheres (sopa) de creme de arroz
- 1/4 xícara (chá) de conhaque para flambar
- sal, molho de pimenta e temperos a gosto
- 1 xícara (chá) de folhas de rúcula rasgadas

Modo de Preparo:

- Doure o alho e a cebola no azeite, junte a mostarda, o catchup e o molho inglês e misture bem. Em seguida acrescente o creme de leite, o requeijão, os temperos e deixe ferver. Acrescente as berinjelas e os demais ingredientes. Por último, junte o creme de arroz diluído em água e mexa até engrossar ligeiramente. Flambe com o conhaque e sirva acompanhado de arroz branco e batata palha.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 01:30

STROGONOFF DE MORANGOS E SUSPIROS

Ingredientes:
Strogonoff de Morangos:
- 1 quilo e 200 gramas de morangos lavados e cortados ao meio
- 02 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 02 colheres (sopa) de suco de limão coado
- 01 litro de creme de leite fresco sem bater
- 01 pacote de pó para pudim sabor morango
- 500 gramas de queijo mascarpone ou cream cheese light
- 04 colheres (sopa) de licor de frutas silvestres

Preparo: Leve ao fogo em uma panela grande os morangos, o açúcar e o suco de limão e deixe cozinhar por 05 minutos (tampado). Em seguida, junte o creme de leite e o pó para pudim e volte ao fogo, mexendo sempre até formar um creme. Acrescente então, o mascarpone e deixe em fogo lento por mais 05 minutos até que esteja um creme grosso. Desligue o fogo e junte o licor de frutas silvestres. Coloque em uma sopeira de prata ou de vidro e sirva bem quente, salpicando suspirinhos quebrados. É muito chique e delicioso!!!
Para salpicar:
- 150 gramas de suspirinhos quebrados ou inteiros
- 400 gramas de morangos inteiros ou cortados ao meio (para decorar)

Rendimento: 10 porções
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de cozimento: 15 a 20 minutos
Suspiros:

• 01 xícara (chá) de claras em temperatura ambiente
• 03 xícaras (chá) de açúcar refinado
• 01 colher (chá) rasa de cremor de tártaro
• Raspas de limão a gosto
Preparo: Coloque em uma panela as claras e o açúcar e mexa muito bem. Em seguida leve ao fogo lento mexendo sempre até que a mistura esteja dissolvida e bem aquecida. Coloque na batedeira e bata em velocidade máxima de 15 a 20 minutos ou até obter um suspiro bem firme. Misture delicadamente o cremor de tártaro e as raspas de limão, coloque a massa do suspiro em saco de confeitar com bico perlê ou pitangas grandes e empregue sobre papel manteiga, preparando como desejar. Leve ao forno a 80º c (bem fraco) com a porta entreaberta e deixe até que estejam bem sequinhos (aproximadamente 1h a 1h20).
OBS.: Com a mesma massa, prepare discos de merengue, suspiros grandes para doces de confeitaria, etc.

STROGONOFF À QUATRO QUEIJOS

Ingredientes:
INGREDIENTES:
3 alhos
2 cebolas
4 colheres (sopa) de azeite
2 colheres (sopa) de manteiga
1 Kg de filé
1/3 de xícara (chá) de conhaque
200 ml de vinho tinto
6 colheres (sopa) de mostarda
6 colheres (sopa) de catchup
1 lata de molho de tomate
1 vidro de champignon
sal
1 copo de requeijão
200g de queijo cremoso
200g de queijo emental
100g de queijo parmesão
500ml de creme de leite

Modo de preparo:
MODO DE FAZER:
Doure o alho com a cebola , o azeite e a manteiga. Junte a carne temperada (a gosto). Deixe apurar e secar o caldo (um pouco), logo depois coloque o conhaque e flambe. Depois que flambar, coloque o vinho, a mostarda e o catchup. O molho de tomate , champignon. Corrija o sal, deixe ferver um pouco, coloque os queijos com o creme de leite e deixe os queijos derreterem.

SUFLÉ DE CAMARÃO À MODA DA CASA

Ingredientes

700g de batatas descascadas (cozidas)
1/2kg de camarões limpos
1 cenoura média picadinha (cozida al dente)
3 colheres (sopa) de azeitonas pretas (picadinhas)
4 gemas peneiradas (de ovos grandes)
300ml de creme de leite fresco (ou UHT)
3 colheres (sopa) de salsinha verde (picadinha)
sal a gosto
noz moscada a gosto
temperos a gosto
4 claras

Modo de Fazer

Coloque em uma tigela grande as batatas espremidas ainda quentes, junte os camarões temperados, passados pela manteiga e triturados, a cenoura, as azeitonas, as gemas, o creme de leite e a salsinha verde, tempere a gosto. Por último, acrescente as claras batidas em ponto de neve e envolva delicadamente. Reserve.

Recheio

100g de champignon laminados temperados (passados pela manteiga)
100g de queijo prato (ralado em filetes fino)

Modo de Fazer

Misture os ingredientes do recheio e reserve.

Cobertura

1 gema (com um fio de azeite)
3 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado fino)

Montagem

Unte um refratária redondo de 20cm de diâmetro com manteiga e polvilhe com a farinha de rosca. Espalhe 1/3 da massa do suflê de camarão, salpique a metade do recheio, repita mais uma vez e finalize com uma última camada de suflê de camarão. Por último, pincele com a gema e salpique o queijo parmesão ralado por cima. Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180°C, asse até que esteja bem dourado. Sirva o suflê quente e acompanhado de salada verde.

Rendimento: 6 porções
Tempo de Preparo: 50 minutos
Tempo de Forno: 35 à 45 minutos

TORTA ACAPULCO

Massa
Ingredientes:
- 100g de biscoito maisena moídos
- 60g de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:
- Misture todos os ingredientes e vá esfarelando com as mãos até obter uma farofa úmida. Espalhe no fundo de um aro de 20cm de diâmetro e asse a 180º por aproximadamente 12min.

Mousse de Bananas
Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 8 bananas maduras e cortadas em rodelas
- 2 colheres (sopa) de limão coado
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de licor de curaçao
- 1 colher (sobremesa) de raspas de laranja
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 200g de chantilly batido
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina em pó sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo:
- Caramelize o açúcar, junte as bananas, os sucos, a canela e deixe cozinhar de 8 à 10min. Em seguida junte o licor e deixe esfriar, quando então, acrescente o chantilly, a gelatina hidratada na água fria e dissolva em banho-maria. Empregue na montagem.

Cobertura de Chocolate
Ingredientes:
- 200g de chocolate cobertura ao leite picado
- 200g de creme de leite UHT
- 30g de manteiga
- 1 colher (sobremesa) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (sopa) de whisky ou conhaque
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sobremesa) de gelatina branca sem sabor
- 3 colheres (sopa) de água fria

Modo de Preparo:
- Derreta em banho-maria os 4 primeiros ingredientes até derreter e formar um creme liso, brilhante e homogêneo. Em seguida junte o whisky, a baunilha e a gelatina hidratada e dissolvida, envolvendo delicadamente.

Montagem:
- Coloque o creme de bananas sobre o fundo de biscoitos já assado e frio e leve à geladeira por 30min ou até que esteja bem firme, quando então, espalhe a

cobertura e volte à geladeira por 3 a 4h ou até o dia seguinte. Desenforme e decore a gosto.
Decoração:
- rendinhas de chocolate branco
- rodelas de banana
- cacau em pó

TORTA AFRICANA DE CHOCOLATE

Ingredientes

6 ovos grandes
1 e 1/3 xícara (chá) de açúcar (peneirado)
2 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de leite (frio)
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) cheia de cacau em pó
1 colher (sopa) cheia de chocolate em pó (peneirado)
1 colher (chá) cheia de pó de café
1 colher (chá) rasa de bicarbonato de sódio
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 colher (chá) de essência de rum (de boa qualidade)

Modo de Fazer

Bata os ovos inteiros com o açúcar até obter uma massa bem fofa e esbranquiçada (aproximadamente 20 minutos). Junte os ingredientes líquidos e secos peneirados juntos, envolva delicadamente com fouet ou colher de pau. Distribua a massa em uma assadeira redonda de 25cm de diâmetro untada e forrada com papel manteiga. Leve para assar em forno pré aquecido na temperatura de 180ºC.

Mousse de Chocolate

5 gemas (passadas por peneira)
3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
3 colheres (sopa) de rum (ou conhaque)
1 colher (café) de essência de baunilha
1 colher (chá) rasa de essência de rum
200g de chocolate cobertura ao leite
300g de chocolate meio amargo (picado)
1/2 lata de creme de leite (sem soro)
1 colher (sobremesa) de gelatina branca sem sabor
3 colheres (sopa) de água filtrada (fria)
4 claras

Modo de Fazer

Bata na batedeira as gemas com o açúcar até obter uma gemada bem fofa e esbranquiçada. Junte o rum, as essências e os chocolates derretidos ainda mornos, bata rapidamente. Por último, acrescente a gelatina hidratada, dissolvida na água em banho-maria e as claras batidas em ponto de neve firme. Envolvendo delicadamente. Reserve.

Recheio

200g de chantilly (batido)
150g de cerejas ao maraschino (escorridas e picadas)

Glacê de Chocolate

200g de manteiga (sem sal)
4 colheres (sopa) de chocolate em pó (peneirado)
1 lata de doce de leite (firme)
1 colher (sopa) de conhaque

Modo de Fazer

Bata a manteiga com o chocolate na batedeira por 15 minutos. Junte o doce de leite e continue batendo até obter um creme liso e brilhante. Reserve.

Decoração

200g de fios de ovos (escorridos)
ovinhos de páscoa
coelho de chocolate

Montagem

Monte o bolo em aro redondo médio, iniciando com uma camada de massa regada com a calda das cerejas, o chantilly, as cerejas e a mousse. Repita novamente e finalize com massa regada. Por último, cubra com o glacê de chocolate e leve à geladeira por algumas horas. Desenforme e decore com os fios de ovos, os ovinhos de páscoa e o coelho de chocolate.

TORTA AMERICANA

Massa
Ingredientes:
- 200g de biscoito maizena moído
- 100g de manteiga sem sal picada
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro peneirada
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse até obter liga. Aplique a massa em uma fôrma de fundo falso com 24cm. de diâmetro, formando fundo e

lados, espalhe o recheio e leve ao forno pré-aquecido a 160ºC e asse por aproximadamente 25min. ou até que esteja firme. Quando frio, espalhe a cobertura e decore a gosto.

Recheio
Ingredientes:
- 4 gemas passadas pela peneira
- 200g de creme de leite UHT ou com soro
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado
- 200g de cream cheese light
- 300g de ricota passada pela peneira
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de raspas de limão

Modo de Preparo:
- Bata todos os ingredientes até obter uma mistura homogênea, acrescente as raspas de limão e empregue.

Cobertura
Ingredientes:
- 1/2 lata de goiabada picada
- 1/4 xícara (chá) de água filtrada
- 2 colheres (sopa) de suco de limão coado

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo, mexa sempre, até derreter e obter um creme homogêneo, quando então, passe pela peneira e aplique ainda quente sobre a torta fria.

TORTA DE BERINJELAS

ingredientes da massa:
- 02 xícaras de chá de farinha de trigo especial
- 02 colheres de sopa de amido de milho
- 150 gr. de manteiga sem sal picada
- 01 ovo pequeno ligeiramente batido
- 04 colheres de sopa de leite
- 01 colher de chá rasa de sal
- 02 colheres de chá de fermento em pó

Modo de preparar
- coloque todos os ingredientes secos numa tigela, junte a manteiga e mexa com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida. em seguida, acrescente os ingredientes líquidos e amasse delicadamente até obter uma massa lisa e macia. deixe a a massa descansar por 15 minutos na geladeira, abra-a com o rolo e forre fundo e lados de uma torteira de fundo falso de 25 cm. de diâmetro. coloque o recheio e leve ao forno a 200º c até que esteja dourada.

recheio:
- 04 colheres sopa de óleo/azeite

- 01 cebola média picadinha
- 02 dentes de alho socados
- 01 berinjela grande sem a casca e cortada e cubinhos
- 150 gr. de toucinho defumado (com pouca gordura)
- picadinho e frito à parte
- 01 xícara de chá de leite
- 02 colheres de sopa rasas de amido de milho
- 03 gemas
- 03 claras batidas em neve
- sal, orégano e cheiro verde picado à gosto
- pimenta vermelha à gosto
- ½ xícara de chá de parmesão ralado.

Modo de preparar

- aqueça o azeite e refogue o alho e a cebola, junte a berinjela picadinha e bem escorrida e refogue muito bem, temperando a gosto. à parte, faça um creme com o leite, o amido e milho e, quando engrossar, desligue o fogo e junte as gemas e temperos a gosto. em seguida, misture o creme ao ao refogado de berinjelas e deixe esfriar. por último, misture o parmesão ralado, o toucinho defumado e frito, os temperos a gosto e as claras batidas em neve, envolvendo delicadamente.
- coloque o recheio sobre a massa, salpique parmesão ralado por cima e leve ao forno.

TORTA CAIÇARA DE VERÃO

Massa Rápida

3 ovos grandes
1 copo de leite frio (250ml)
1/2 de óleo de milho (125ml)
70g de cream cheese
3 colheres (sopa) de queijo parmesão (ralado fino)
1 colher (chá) de sal
1 e 1/2 copo de farinha de trigo (peneirada)
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador, exceto a farinha de trigo e o fermento em pó, até obter um creme liso e brilhante. Junte a farinha de trigo e bata por aproximadamente 3 minutos. Por último, acrescente o fermento em pó e misture delicadamente. Reserve.

Refogado de Palmito

2 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho (socados)

1 cebola grande (picadinha)
2 tomates grandes picadinhos (sem sementes)
1 vidro de palmitos (picados)
1/3 xícara (chá) de azeitonas verdes e pretas (picadas grosseiramente)
2 colheres (sopa) de salsinha verde (picada)
sal a gosto
orégano a gosto
molho de pimenta e gosto

Modo de Fazer

Aqueça o azeite, doure o alho e a cebola. Junte os tomates e deixe cozinhar por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, acrescente os demais ingredientes, tempere a gosto e refogue com cuidado até que esteja bem sequinho. Deixe esfriar.

Demais Ingredientes

2 latas de atum escorrido (ou sardinhas sem pele e espinhas)
3 ovos cozidos (fatiados ou picados)

Montagem

Unte e polvilhe com farinha de rosca uma assadeira retangular n°2, espalhe a metade da massa, o refogado de palmito, o atum, os ovos cozidos fatiados e finalize com o restante da massa. Em seguida, leve a torta ao forno pré aquecido na temperatura de 200°C, até que a superfície esteja dourada.

Rendimento: 15 porções
Tempo de Preparo: 45 minutos
Tempo de Forno: 40 à 50 minutos

TORTA DE CHOCOLATE BRANCO E PRETO COM MARACUJÁ

Massa de biscoitos:
- 200 gr de biscoitos maisena moídos
- 100 gr de chocolate cobertura ao leite picado e derretido
- 100 gr de chocolate meio-amargo picado e derretido
- 01 colher de chá de essência de r um

Modo de preparo:
- Misture todos os ingredientes num pirex e empregue na forma de fundo falso, redonda, lisa, com 25 cm de diâmetro e leve ao forno por 12 minutos. Deixe a "casca" da torta esfriar e aplique o recheio.

Mousse de maracujá:
- 300 gr de chocolate branco picado ou ralado
- 01 lata de creme de leite com o soro

- ¾ xícara de chá de suco de maracujá concentrado
- 02 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro peneirado
- 03 claras batidas em neve
- 01 colher de sobremesa rasa de gelatina branca sem sabor
- 03 colheres de sopa de água fria
- 04 colheres de sopa de chocolate meio-amargo ralado

Modo de preparo:

- Derreta em banho-maria o chocolate branco com o creme de leite, junte o suco de maracujá e reserve. À parte, bata as claras em neve, acrescente o glaçúcar peneirado e bata até formar um suspiro firme.
- Em seguida, junte o creme de maracujá frio ao merengue batido, acrescente a gelatina dissolvida na água fria e aquecida em banho-maria e misture muito bem. Divida a mousse em 02 partes iguais e a uma delas acrescente o chocolate meio-amargo. Empregue na montagem.

Cobertura de maracujá:

- ½ xícara de chá de água fria
- ¼ xícara de chá de suco de maracujá concentrado
- ½ xícara de chá de açúcar de confeiteiro
- 01 colher de sopa rasa de amido de milho
- 01 colher de chá de glucose líquida
- sementinhas de maracujá a gosto

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes numa panela e mexa até engrossar. Empregue quando frio.

Decoração:

- 100 gr de chocolate meio amargo derretido e frio
- açúcar de confeiteiro para polvilhar

TORTA FRANCESA DE MAÇÃS

Ingredientes massa:

- 250 g de farinha de trigo
- 120 g de manteiga sem sal gelada e picada
- 60 g de açúcar de confeiteiro peneirado
- 03 gemas passadas pela peneira
- 02 colheres de sopa de leite
- 01 colher de chá de raspas de limão
- 01 pitada de sal

Modo de preparo:

- Coloque numa tigela os ingredientes secos e a manteiga gelada e picada, vá esfarelando com a ponta dos dedos até obter uma "farofa" úmida. Em seguida, junte as gemas misturadas com o leite e amasse delicadamente até obter uma massa homogênea. Leve à geladeira por uma hora e empregue.

Pasta de damascos:

- 50 g de damascos doces picados

- 50 g de damascos ácidos picados
- 200 ml de água
- 100 g de açúcar refinado

Modo de preparo:

- Coloque todos os ingredientes numa panela e leve ao fogo até que os damascos estejam bem macios. Quando frio, bata no processador com um pouco da calda formada e empregue.

Ingredientes - (creme pâtissier):

- 04 gemas passadas pela peneira
- 30 g de farinha de trigo
- 30 g de amido de milho
- 160 g de açúcar refinado
- 500 ml de leite frio
- 01 colher de sobremesa de açúcar de baunilha
- 01 colher de sopa de conhaque ou rhum
- 01 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo:

- Leve ao fogo, o leite com metade do açúcar refinado e o açúcar de baunilha e aguarde ferver. Enquanto isso, bata na batedeira as gemas com o restante do açúcar até obter uma gemada fofa e clara, junte o amido de milho, a farinha de trigo e bata muito bem. Em seguida, misture devagar o leite fervendo à gemada, coloque novamente na panela e volte ao fogo, mexendo sempre, até formar um creme liso e firme. Desligue o fogo, junte o rhum e a essência de baunilha. Empregue frio.

Ingredientes - (cobertura):

- 05 maçãs médias descascadas e cortadas em gomos grossos

Montagem da torta:

- Com a massa, forre fundo o lado de uma fôrma de 24 cm de diâmetro e fundo falso, fure com um garfo e leve ao forno pré-aquecido à 180ºC para pré-assar. Retire do forno, espalhe a pasta de damascos, o creme pâtissier e os gomos de maçãs e volte ao fogo por mais 20 a 25 minutos. Quando frio, aplique um brilho sobre as maçãs e sirva gelada.

Rendimento: 12 fatias
Tempo de preparo: 01 hora
Tempo de geladeira: 45 a 50 minutos

TORTA GELADA DE LIMÃO

Massa crocante
Ingredientes:
- 200 gr de biscoitos maisena moídos no processador
- 120 gr de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 colher de chá de raspas de limão

Modo de preparo:
- Coloque todos os ingredientes em uma tigela grande e vá amassando delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma farofa bem úmida.
- Aplique a farofa em assadeira redonda de fundo falso de 28 cm de diâmetro no fundo e lados e leve a massa ao forno a 180º C por 12 minutos.
- Retire do forno, deixe esfriar e aplique os recheios. Leve para a geladeira até o dia seguinte e decore a gosto.

Ganache de limão:
- 200 gr de chocolate branco picado ou ralado
- ½ lata de creme de leite sem o soro
- ¼ xícara de chá de suco de limão coado
- raspas de limão a gosto

Modo de preparo:
- Coloque em um pirex o chocolate picado e o creme de leite e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até obter um creme espesso e homogêneo.
- Vá acrescentando aos poucos o suco de limão e as raspas e mexa bem.
- Aplique no fundo da "casca de torta" já assada e leve à geladeira, enquanto prepara a mousse.

Mousse gelado de limão:
- 1 lata de leite condensado
- ½ lata de creme de leite com o soro
- ½ xícara de chá de suco de limão coado
- 2 claras de ovos médios batidas em neve
- raspas de limão a gosto
- 1 colher de sopa rasa de gelatina em pó sem sabor branca
- 3 colheres de sopa de água fria

Modo de preparo:
- Coloque em um pirex o leite condensado com o creme de leite e misture muito bem.
- Em seguida, o suco de limão, as raspas, a gelatina já dissolvida e hidratada na água fria e, por último, misture delicadamente as claras em neve.
- Coloque a mousse sobre o ganache de limão e volte à geladeira até o dia seguinte ou, pelo menos, por seis horas.
- Depois, desenforme e decore a gosto.

Decoração:
- 300 gr de chantilly

- batido
- rodelas de 03 limões com a casca

TORTA DO HAWAÍ

Modo de Fazer

Massa de Biscoitos

100 g de biscoitos maisena moídos em pó

60 g de manteiga sem sal na temperatura ambiente

1 colher (sobremesa) rasa de chocolate em pó peneirado

1 colher (sobremesa) de glaçúcar peneirado

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e amasse com a ponta dos dedos até dar liga. Forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 24 cm de diâmetro e 4cm de altura e aperte bem. Leve ao forno pré aquecido na temperatura de 170ºC, por aproximadamente 12 minutos ou até que esteja bem dourada. Reserve.

Mousse de Manga

1/2 kg de manga haden cozida e picada

1 lata de leite condensado

1 copo de iogurte natural (200 g)

200 g de creme de leite UHT

1/3 xícara (chá) de suco de limão coado

1/3 xícara (chá) de suco de maracujá

3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

2 sachês de gelatina branca sem sabor (24 g)

1/2 xícara (chá) de água fria

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto a gelatina. Junte a gelatina hidratada na água fria e dissolvida em banho-maria e bata bem. Por último, despeje a mousse sobre a casca já assada e fria e leve à geladeira por algumas horas ou até que esteja firme.

Cobertura

1 pacote de gelatina sabor maracujá

1/2 xícara (chá) de água fervente

1/2 xícara (chá) de água gelada

Modo de Fazer

Dissolva o pó para gelatina na água fervente. Junte a água gelada e empregue sobre a torta gelada e firme. Em seguida, volte à geladeira e deixe por mais uma hora ou até que a gelatina esteja bem firme, quando então, desenforme a torta e decore a gosto.

Decoração

100 g de chocolate meio amargo derretido e resfriado

1 leque de manga

frutas tropicais

cacau em pó para polvilhar

TORTA HOLANDESA

Ingredientes:

Massa:
100gramas de biscoito tipo maisena
150 gramas de biscoito banhado em chocolate escuro

Creme Holandês:
4 gemas de ovos grandes peneiradas
1 xícara de chá de açúcar refinado
300 gramas de manteiga sem sal
1/2 xícara de chá de creme de leite de caixinha

2 colheres de sopa de rum branco
1 colher de chá de essência de baunilha de boa qualidade

Cobertura de Chocolate:
250 gramas de chocolate cobertura ao leite picado
3/4 xícara de chá de creme de leite de caixinha ou fresco
1 colher de chá de essência de baunilha

Decoração:
100 gramas de chocolate branco hidrogenado derretido e trabalhado.

Modo de Fazer:

Creme Holandês:
Bata na batedeira as gemas, a manteiga e o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Junte os demais ingredientes e bata rapidamente até ficar liso e homogêneo.

Cobertura de Chocolate:
Derreta todos os ingredientes em banho-maria ou no forno microondas até obter um creme liso e brilhante. Junte a essência.

Montagem da Torta:
Monte a torta em fôrma de fundo falso, com 25 cm de diâmetro e 5 cm de altura, espalhando uma fina camada de creme no fundo, biscoitos tipo maisena sobre o creme, biscoitos banhados em chocolate em toda volta e finalize com todo o creme holandês, deixando um centímetro do biscoito livre e mais alto. Deixe gelar por algumas horas ou até o dia seguinte, espalhe a cobertura e mantenha refrigerado até o momento de servir. Decorar com arabescos de chocolate derretido e resfriado. Sirva com chantilly ou sorvete de creme.
Mauro Martins Rebelo

TORTA MORENINHA

Massa
Ingredientes:
- 400 gr de farinha de trigo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 150 gr de manteiga sem sal
- 50 gr de verdura vegetal
- 1 ovo
- 1 gema
- raspas de limão a gosto
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de preparo
- Prepare a massa, deixe descansar por 10 minutos e aplique em torteira de fundo falso.

Creme

Ingredientes:
- ½ litro de leite
- ½ lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com o soro
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 5 gemas passadas pela peneira
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 3 colheres cheias de amido de milho
- baunilha a gosto

Modo de preparo:
- Faça um creme com todos os ingredientes.

Recheio
Ingredientes:
- 200 gr de ameixas pretas cozidas e picadas
- 200 gr de coco ralado
- 1 abacaxi picadinho e cozido em água e açúcar

Cobertura:
- 1 gema
- ½ lata de leite condensado
- essência de abacaxi a gosto

Modo de preparo:
- Monte a torta em camadas e leve ao forno para assar. Sirva a torta bem gelada, acompanhada de chantilly batido.

TORTA MOUSSE DE MARACUJÁ

Data da Receita: 11 de fevereiro de 2004
Nível de Dificuldade: Normal
Ingredientes

INGREDIENTES MASSA:
1 pacote de biscoito de maizena
5 colheres (sopa) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro
1 pitada de canela em pó

MOUSSE DE MARACUJÁ:
4 claras
1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de suco de maracujá
300ml de creme de leite fresco batido
1 envelope de gelatina branca sem sabor
1/4 xícara (chá) de água

COBERTURA DE MARACUJÁ:
1 envelope de gelatina sabor maracujá

¹/2 xícara (chá) de água fervente
¹/2 xícara (chá) de água gelada
sementes de maracujá

Modo de Preparo

MASSA: Misture todos os ingredientes numa tigela, amassando com a ponta dos dedos até dar liga(quando fizer um capitão que quebra sem desmanchar). Forre os lados ,mais grossinho ,e com a massa que sobrar forre o fundo de uma fôrma de fundo falso de 24 cm de diâmetro e aperte bem com a mão e depois acerte com uma colher. Leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 12 minutos ou até ficar bem dourada. Quanto mais dourada mais crocante.

MOUSSE: Bata as claras em neve na batedeira. Junte o açúcar de confeiteiro e bata até obter um suspiro fofo. À parte, faça uma calda em ponto de fio grosso com água e o açúcar refinado, despeje sobre o suspiro já batido e continue batendo até obter um merengue firme. Em seguida, misture o suco de maracujá e o creme de leite batido em ponto de chantilly mole e envolva delicadamente até obter uma mistura bem lisa e homogênea. Por último, acrescente a gelatina dissolvida em banho maria e coloque em taças próprias (com tampa) e leve até que esteja firme, quando então, espalhe a cobertura de maracujá por cima e mantenha refrigerado.

COBERTURA: Dissolva o pó para gelatina na água fervente. Junte a água gelada(gelada para dar brilho) e aguarde até ficar ligeiramente espesso. Empregue imediatamente sobre a torta gelada. Leve novamente à geladeira e deixe gelar por mais uma hora, decorando a gosto.
Torta de sorvete e cookies
Culinarista: Álvaro Rodrigues

SORVETE DE CHOCOLATE BRANCO

Ingredientes:
- 2 litros de leite
- 3 xícaras (chá) de chocolate branco picado
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 16 gemas de ovos

Modo de Preparo:
- Coloque em uma panela em fogo baixo o leite, o chocolate branco e a essência de baunilha mexendo sempre para que o chocolate derreta e se incorpore no leite. Em uma vasilha misture o açúcar com as gemas até formar um creme claro. Na panela coloque a 2ª mistura e mexa ainda em fogo baixo até que todos os ingredientes estejam incorporados e que a mistura ganhe consistência. Reserve, espere esfriar e coloque em um recipiente que possa ir ao freezer pelo período de oito horas, ou até que ganhe cremosidade. Para fazer uma torta utilizando sorvete, aguarde ele ganhar firmeza e coloque em camadas

intercalando com cookies na forma que desejar. Leve novamente ao freezer por mais doze horas antes de desenformar.

Cookie
Ingredientes:
- 3 xícaras (chá) de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 1 colher (café) de sal
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas (opcional)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento
- pedaços de chocolate amargo ou branco (opcional)

Modo de Preparo:
- Em uma vasilha misture bem a manteiga, a essência de baunilha, o açúcar mascavo e o sal. Aos poucos vá acrescentando a farinha e o fermento até que ganhe consistência. Caso acrescente o chocolate ou as nozes misture neste momento, forme pequenas bolinhas com a ajuda de uma colher. Em uma forma untada e enfarinhada, coloque as bolinhas em forno pré-aquecido a 180ºC e deixe até que as bordas comecem a dourar.

TORTA SUÍÇA DE CHOCOLATE E FRUTAS (CHOKOLADEN- FRÜCHTE-TORTE)

Ingredientes da massa =
1.1/2 xícara de chá de farinha de trigo especial (bem cheias)
¾ xícara de chá de açúcar refinado
½ xícara de chá de achocolatado em pó
01 colher de sopa de chocolate em pó
100 gr de manteiga gelada sem sal
01 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparar = Coloque todos os ingredientes em um pirex e vá amassando delicadamente com a ponta dos dedos até obter uma farofa úmida e reserve.
Ingredientes do recheio =
100 gr de ameixas pretas ou damascos cozidos em água com açúcar e picados
100 gr de nozes bem picadinhas
100 g. de cerejas cortadas em rodelas
Ingredientes da cobertura =
04 ovos inteiros (de tamanho médio)
04 colheres de sopa de açúcar
04 colheres de sopa de farinha de rosca
01 colher de sopa de farinha de trigo especial
04 colheres de sopa de achocolatado
04 colheres de sopa de licor de cacau
01 colher de café de bicarbonato de sódio
01 pitada de sal

01 pitada de fermento em pó
100 gr de chocolate meio amargo picado
Modo de preparar =Bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 12 minutos em velocidade alta. À parte, peneire todos os demais ingredientes secos e vá acrescentando aos ovos batidos, porém batendo rapidamente. Desligue a batedeira e monte a torta.
Montagem da Torta = Unte uma assadeira redonda de 26 cm de diâmetro e fundo falso com manteiga e polvilhe farinha de trigo. Em seguida, aplique ¾ da massa (farofa), apertando muito bem. Por cima, salpique as nozes e as ameixas pretas, despeje a cobertura e salpique os 100 gr de chocolate meio amargo picado. Finalmente, salpique o restante da farofa que estava reservada e leve a torta ao forno, com temperatura de 180º C por proximadamente 30 minutos. Sirva esta torta com chantilly batido e damascos ou ameixas cozidas

TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE

Massa Crocante

1 e 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo (225 g)
1/3 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro (60 g)
90 g manteiga sem sal, gelada e picada
2 colheres (sopa) de leite frio
1 gema de ovo grande
1 pitada de sal
raspas de limão a gosto

Modo de Fazer

Coloque em uma tigela grande os ingredientes secos e a manteiga, esfarele com a ponta dos dedos, até obter uma farofa úmida. Junte os demais e amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Deixe descansar na geladeira por 20 minutos, aplique na fôrma e leve ao forno até ficar dourada.

Creme Trufado de Limão

1/2 kg de chocolate cobertura ao leite
100 g de chocolate meio amargo
1 e 1/2 lata de creme de leite com o soro
1 colher (sobremesa) de manteiga
1 colher (sopa) de glucose de milho
3 colheres (sopa) de suco de limão
1 colher (café) de essência de limão
1 colher (chá) de raspas de limão

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em uma tigela e leve ao fogo em banho-maria ou no forno microondas, até obter um creme liso e brilhante. Deixe esfriar em

temperatura ambiente utilize apenas 2/3 do total do creme trufado para o recheio da torta. Reserve o restante.

Cobertura

90 g de manteiga sem sal e em temperatura ambiente
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
metade do 1/3 do creme trufado reservado

Modo de Fazer

Bata a manteiga e o açúcar de confeiteiro até obter um creme aerado e esbranquiçado. Junte a metade do creme trufado e bata até ficar brilhante.

Laços de Chocolate

60 g de chocolate branco hidrogenado picado e derretido
200 g de chocolate cobertura ao leite ou meio amargo derretido

Modo de Fazer

Corte tiras de plástico de 3x20cm, espalhe fios de chocolate branco e deixe secar ligeiramente. Espalhe por cima o chocolate escuro sobre as tiras e alise com uma espátula. Dobre ao meio para fixarem e leve à geladeira por 5 minutos. Remova o plástico com cuidado e enfeite a torta formando um laço.

Montagem: Deixe a casca da torta esfriar completamente, espalhe os 2/3 do creme trufado de limão e leve à geladeira por 2 horas ou até que esteja firme. Coloque a metade do creme trufado (reservado) em um saco de confeitar com bico pitanga e a cobertura em outro saco e bico pitanga e intercale os cremes formando listas. Finalize com os laços de chocolate. Sirva a torta gelada.

TABLETES DE RICOTA E CREME OVOS

Massa de Ricota

1/2 kg de ricota fresca passada pela peneira
1 lata de leite condensado
3 ovos ligeiramente batidos
1 colher (sopa) de raspas de casca de limão

Modo de Fazer

Bata todos os ingredientes da massa de ricota no liquidificador, junte as raspas de casca de limão e misture delicadamente. Em seguida, coloque a massa em uma assadeira pequena de 25 X 25 cm e leve ao forno pré aquecido na temperatura de 180°C, asse até que esteja firme e ligeiramente dourado. Deixe esfriar dentro da própria assadeira.

Creme de Ovos

1 litro de leite em temperatura ambiente
6 gemas peneiradas
1 e 1/4 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho
1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de rum ou conhaque

Modo de Fazer

Coloque em uma panela os quatros primeiros ingredientes do creme de ovos e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme bem firme. Junte os demais ingredientes e espalhe sobre a massa de ricota assada e morna. Deixe esfriar e leve à geladeira por algumas horas. Desenforme, corte em quadrados de 4 X 4 cm e passe por uma das coberturas sugeridas. Sirva gelado.

Coberturas

150 g de chocolate cobertura ao leite meio amargo ralado
150 g de coco seco ralado
150 g de nozes moídas em pó

Rendimento: 25 unidades
Tempo de Preparo: 50 minutos

TAÇAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

6 gemas grandes peneiradas
1/2 xícara (chá) de açúcar
300 g de chocolate meio amargo picado
1 lata de creme de leite sem o soro
2 colheres (sopa) de whiskey ou conhaque
1 colher (chá) de essência de rum
6 claras

Modo de Fazer

Bata na batedeira as gemas com a metade do açúcar, até obter uma gemada bem fofa e esbranquiçada. Reserve. Derreta em banho-maria o chocolate com o creme de leite, até obter um creme brilhante. Junte o whiskey, a essência e a gemada reservada, batendo rapidamente. Por último, acrescente o creme obtido, as claras batidas em ponto de neve dura e envolva delicadamente com auxílio de um fouet. Coloque a mousse em taças individuais e leve à geladeira por algumas horas ou até que estejam bem firmes. Decore a gosto.

Decoração

400 g de chantilly batido normalmente
cerejas a gosto
raspas de chocolate

Rendimento: 6 porções
Tempo de Preparo

TERRINE AU CHOCOLAT

Ingredientes:
- 250 g de chocolate cobertura ao leite picado
- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 125 g de manteiga ou margarina light sem sal em temperatura ambiente
- 1 lata de creme de leite light com o soro
- 2 colheres (sobremesa) de chocolate em pó peneirado
- 1 colher (sobremesa) de cacau em pó peneirado
- 1 cálice de licor de cacau
- 4 gemas passadas pela peneira
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro ou adoçante culinário peneirado
- 150 ml de iogurte top therm
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (chá) de essência de rum
- 1 colher (chá) de extrato de café
- 1 xícara (chá) de cerejas ao maraschino cortadas ao meio
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina branca sem sabor hidratada em 1/4 xícara (chá) de água fria

Modo de preparo:
- Derreta em banho-maria os chocolates, o creme de leite, o chocolate em pó e o cacau em pó até obter um creme liso, brilhante e homogêneo. Reserve. À parte bata na batedeira as gemas com açúcar de confeiteiro até obter uma gemada fofa e clara, junte a manteiga, as essências. O extrato de café e bata muito bem. Em seguida, acrescente este creme de chocolates frio, junte o licor de cacau, as cerejas e envolva delicadamente. Por último, misture a gelatina hidratada na água e dissolva em banho-maria e ainda quente misture muito bem. Coloque em fôrma de bolo inglês forrada com papel manteiga e leve à geladeira por algumas horas, desenforme e decore a gosto.

Decoração:
- Folhas de chocolate branco
- Cerejas ao maraschino inteiras
- Chocolate em pó para polvilhar

Rendimento: 16 fatias

TIRAMISSÚ

Ingredientes:
- 01 pacote de biscoito tipo inglês - (200 gr)

Calda para umedecer:
- 01 xícara de chá de calda tradicional (água e açúcar)
- ½ xícara de chá de café forte e frio
- 02 colheres de sopa de conhaque
- 03 colheres de sopa de licor creme de cacau
- açúcar se necessário

Modo de preparo:
- Misture todos os ingredientes e empregue.

Ingredientes (Creme) :
- 06 gemas passadas pela peneira
- 140 gr de açúcar de confeiteiro peneirado
- 01 colher de chá de essência de baunilha
- 350 gr de queijo mascarpone
- 300 ml de creme de leite fresco batido em ponto de chantily mole
- 02 colheres de sopa de conhaque
- 03 claras batidas em neve

Modo de preparo:
- Bata na batedeira as gemas com o açúcar por 12 minutos, junte o queijo mascarpone, o conhaque e a baunilha, batendo tudo muito bem. Em seguida misture o chantily batido e por último, as claras em neve, envolvendo delicadamente.

Demais ingredientes:
- 100 gr de chocolate cobertura ao leite ralado

Montagem do Pavê:
- Monte o tiramissú em taça de pé alto intercalando camadas de creme, biscoitos embebidos na calda de café, creme, raspas de chocolate e assim sucessivamente até terminarem todos os ingredientes, sendo a última camada de creme.
- Leve à geladeira até o dia seguinte e, no momento de servir, polvilhe cacau em pó por cima e decore com chantily batido.

TORTINHAS DE BACALHAU

Massa

Ingredientes:
- 320g de farinha de trigo
- 200g de manteiga sem sal
- 1/4 xícara (chá) de parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) cheias de creme de leite
- 3 gemas
- 1 colher (chá) de sal

- 2 colheres (sopa) de água fria

Modo de Preparo:

- Amasse todos os ingredientes até obter uma massa lisa, macia e homogênea.
- Deixe descansar por 10min. na geladeira e aplique numa assadeira própria de fundo falso.
- Fure com um garfo e leve ao forno para um pré-cozimento de 10min., empregue o recheio
- e volte ao forno até que esteja bem dourada por cima.

Recheio

Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de azeite
- 2 dentes de alho socados
- 1 cebola média picada
- 1/2 xícara (chá) de molho de tomate
- 1 tablete de caldo de legumes
- 500g de bacalhau demolhado e desfiado
- 5 colheres (sopa) de azeitonas verdes e pretas picadas
- 1/2 xícara (chá) de requeijão firme
- 1 lata de creme de leite light ou UHT
- 3 a 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- orégano à gosto
- salsinha verde picada a gosto
- temperos à gosto
- 3 colheres (sopa) de parmesão ralado grosso
- 100g de queijo prato ralado grosso

Modo de Preparo:

- Aqueça o azeite e doure o alho e a cebola. Adicione o molho, o tablete de caldo, o bacalhau e refogue por aproximadamente 5min. Junte os demais ingredientes, exceto a farinha, a salsa e os queijos. Prove o tempero e deixe ferver. Adicione a farinha e mexa até engrossar e formar um creme firme. Desligue o fogo e junte os demais ingredientes. Deixe esfriar e recheie a torta.

TORTINHAS DE FRANGO E IOGURTE

Massa de iogurte top therm:

- 350 g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga ou margarina light sem sal gelada e picada
- 1 pote de iogurte top therm (250 g)
- 1 colher (sobremesa) rasa de sal

Modo de preparo:

- Coloque numa tigela grande a farinha de trigo, o sal e a manteiga e vá esfarelando com a ponta dos dedos até obter uma "farofa" úmida. Em seguida, junte o iogurte top therm e amasse delicadamente até obter uma massa bem lisa, macia e homogênea. Se for necessário, acrescente um pouco mais de farinha de trigo.

Ingredientes - recheio:

- 4 colheres (sopa) de óleo de milho

- 2 dentes de alhos socados
- 1 cebola média picadinha
- 500 g de peito de frango cozido com temperos e picado
- 2 colheres (sopa) de azeitonas pretas picadas
- 1 pote de iogurte top therm (250g)
- 2 ovos grandes, ligeiramente batidos
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado grosso
- 2 colheres (sopa) de salsinha verde picadinha
- Sal, pimenta branca a gosto
- Noz moscada ralada a gosto

Modo de preparo:

- Doure o alho e a cebola no azeite, junte os tomates picados e o frango e deixe até obter um refogado úmido à parte, bata rapidamente os ovos, junte o iogurte top therm, o queijo parmesão, o refogado de frango e os demais ingredientes, temperado a gosto. Empregue.

Ingredientes - cobertura:

- 1 gema de ovo com um fio de azeite

Montagem da torta:

- Abra a metade da massa sobre bancada enfarinhada e forre fundo e lados de uma torteira com 25 cm de diâmetro, fure a massa com um garfo e espalhe o recheio do frango. Em seguida, cubra a torta com o restante da massa, pincele com a cobertura e leve ao forno pré-aquecido à 200ºC. Asse até que esteja bem dourada. Sirva morna.

TORTINHAS SUÍÇAS DE LARANJA

Massa crocante
- 175g farinha de trigo
- 25g de amido de milho
- 100g de manteiga sem sal gelada e picada
- 2 colheres (sobremesa) de leite
- 1 colher (sobremesa) de açúcar refinado
- 1 gema em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de raspas de laranja
- 1 pitada de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Creme de laranja

Recheio
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com o soro e fresco
- 10 gemas passadas pela peneira
- 1 colher (sopa) de raspas de laranja
- 1 colher (sopa) de licor curaçao
- 1 colher (chá) de essência de laranja
- 1/3 xícara (chá) de passas pretas ao rum escorridas

Cobertura

- 200g de chocolate cobertura ao leite picado
- 100g de chocolate meio amargo picado
- ½ lata creme de leite sem o soro
- 2 colheres (sopa) suco de limão
- 1 colher (chá) de essência de laranja

Complemento
- 1 vidro de geléia de laranja (250g)

Massa crocante
Coloque numa tigela todos os ingredientes secos e a manteiga picada e esfarele com a ponta dos dedos até obter uma "farofa" úmida. Em seguida, junte os demais ingredientes e amasse delicadamente até obter uma massa lisa, macia e homogênea. Leve a geladeira por 20 minutos e empregue.

Creme de laranja - Recheio
Misture numa tigela todos os ingredientes e empregue.

Complemento
Coloque todos os ingredientes numa tigela e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo até formar um creme liso e brilhante. Deixe esfriar em temperatura ambiente e empregue.

Montagem das tortinhas
Forre forminhas pequenas com a massa, aplique o creme de laranjas e leve ao forno pré-aquecido à 180ºC e asse até que estejam douradas e firmes. Deixe esfriar completamente quanto então, coloque uma colherada de geléia de laranja por cima e finalize com a cobertura de chocolate aplicada em saco de confeitar e bico pitanga médio. Sirva gelada.

TRANÇA AOS QUATRO QUEIJOS

Ingredientes massa de queijo:
- 30 g de fermento fresco para pão
- 01 colher de sobremesa de açúcar refinado
- ½ xícara de chá de leite morno
- 02 ovos inteiros ligeiramente batidos
- 150 g de manteiga sem sal
- 01 colher de sobremesa rasa de sal
- 03 colheres de sopa de queijo pecorino ou parmesão ralado fino
- 500 g de farinha de trigo aproximadamente

Modo de fazer:
- Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter ponto de uma massa grudenta (ponto para rasgar). Em seguida, coloque a massa sobre bancada e rasgue por 05 minutos, quando então, junte mais farinha de trigo e sove até obter

uma massa muito macia, homogênea e enxuta. Deixe crescer até dobrar de volume e modele as tranças como indicado abaixo.

Ingredientes - (recheio):
- 50 g de queijo roquefort amassado com garfo
- 60 g de queijo parmesão ralado fino
- 80 g de queijo prato ralado no ralo grosso
- 150 g de ricota passada pela peneira
- 01 colher de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 01 colher de sobremesa de orégano seco

Modo de fazer:
- Coloque todos os ingredientes numa tigela e amasse com as mãos até obter uma pasta bem homogênea.

Montagem:
- Divida a massa em 09 partes iguais e proceda da seguinte maneira: abra cada pedaço de massa numa tira de 25 x 6 cm e na espessura de ½ cm, espalhe o recheio e enrole como rocambole. Em seguida, monte três tranças de três, pincele com ovo batido e salpique com uma das coberturas. Deixe crescer novamente e leve ao forno pré-aquecido à 200ºC e asse até que estejam bem dourados. Proceda da mesma maneira com as outras partes reservadas.

Ingredientes - (para salpicar):
- 02 colheres de sopa de gergelim claro
- 01 colher de sopa de sementes de papoula
- 02 colheres de sopa de queijo parmesão ralado misturado com 01 colher de sopa de orégano seco

Rendimento: 03 tranças médias
Tempo de preparo: 02 horas
Tempo de forno: 30 a 40 minutos

TRUFAS DE CANELA COM PISTACHES

Ingredientes:
- 300 g de chocolate cobertura ao leite picado
- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 180 ml de creme de leite fresco ou de caixinha
- 01 colher de sobremesa de mel de boa qualidade
- 01 colher de chá de extrato de café
- 01 colher de sobremesa de canela em pó
- 01 colher de sopa de leite em pó integral
- 01 colher de sobremesa de glucose de milho
- 01 colher de sopa de rum
- 02 colheres de sopa de licor creme de cacau

Modo de preparo:
- Leve ao fogo numa panela média o creme de leite, o mel, o extrato de café, o leite em pó e a glucose de milho, deixe abrir fervura, quando então, desligue o

fogo, acrescente os chocolates picados, a canela em pó, o licor e o rum; misture tudo muito bem até obter uma mistura lisa e homogênea. Espalhe a massa em refratária grande, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 04 horas ou até o dia seguinte. No dia seguinte, modele a massa bem gelada no formato de bolas, leve à geladeira novamente (para que as trufas fiquem bem firmes), e banhe-as no chocolate derretido e resfriado, decorando com pistaches triturados.

Ingredientes - (banho de chocolate):
- 400 g de chocolate cobertura ao leite picado
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 01 colher de chá de gordura vegetal hidrogenada ou 40 g de manteiga de cacau (própria para chocolate)

Modo de preparo:
- Utilizando uma panela própria, derreta em banho-maria (com o fogo desligado) a gordura vegetal e os chocolates. Em seguida, dê o choque térmico em pedra mármore, batendo o chocolate com uma espátula até que o mesmo esteja totalmente frio, porém liquefeito. Em seguida, banhe as trufas no chocolate já resfriado, coloque sobre papel alumínio e leve à geladeira de 03 a 05 minutos (apenas para secar o chocolate). Retire da geladeira e bom apetite!

Cobertura:
- 100 g de pistaches ou amêndoas torradas e trituradas

Rendimento: 50 trufas
Tempo de preparo: 20 minutos
Tempo de geladeira: 01 hora

TRUFAS AO CAPUCCINO

Ingredientes:
- 500 gr de chocolate cobertura ao leite picado
- 01 lata de creme de leite sem o soro
- 01 colher de sopa rasa de café solúvel
- 01 colher de sobremesa rasa de manteiga sem sal
- 01 colher de sobremesa de glucose de milho - (karo)
- 02 colheres de sopa de conhaque ou rhum

Modo de Preparo:
- Coloque todos os ingredientes em um refratário médio, exceto o conhaque e leve ao fogo em banho-maria, mexendo de vez em quando até obter um creme liso, homogêneo e muito brilhante.
- Em seguida, acrescente o conhaque e misture muito bem.
- Espalhe a massa de trufa em um refratário retangular e leve à geladeira por 06 horas ou até o dia seguinte.
- No dia seguinte, modele a massa bem gelada no formato de bolas, leve à geladeira novamente (para que as trufas fiquem bem firmes), e banhe-as no chocolate derretido e resfriado, decorando com grãozinhos de café ou a seu gosto.

Ingredientes: (para banhar)
- 300 gr de chocolate cobertura ao leite picado

- 200 gr de chocolate meio-amargo picado
- 01 colher de chá de gordura vegetal hidrogenada

Modo de Preparo:

- Utilizando uma panela própria, derreta em banho-maria (com fogo desligado) a gordura vegetal e os chocolates.
- Em seguida, dê o choque térmico em pedra mármore, batendo o chocolate com uma espátula até que o mesmo esteja totalmente frio, porém liqüefeito.
- Em seguida banhe as trufas no chocolate já resfriado, coloque sobre papel alumínio e leve à geladeira de 03 a 05 minutos (apenas para secar o chocolate).

TRUFA DE CONHAQUE

Eu sempro utilizo a receita do Àlvaro Rodrigues.
Dá uma trufa saborosíssima e é muito fácil de fazer.
No ano passado vendi mais de mil trufas, tanto passadas no cacau como em bombons.
Fiz ovos de páscoa recheadas com essa massa e deu certo também.
Elas tem a durabilidade de 15 dias apenas, então programe-se bem para as entregas.
Qualquer dúvida, é só escrever.

400 g de chocolate cobertura ao leite picado
200 g de chocolate meio amargo picado
50 g de manteiga macia sem sal
100 g de creme de leite com o soro
40 ml de conhaque
1 colher (sopa) de glucose branca
1 colher (café) rasa de essência de conhaque
3 colheres (sopa) de amêndoas torradas e moídas com a pele

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em um refratário médio e derreta em banho-maria ou no forno microondas, até obter um creme liso e brilhante. Em seguida, leve à geladeira por algumas horas ou até que a massa esteja bem firme. Enrole as trufas e aplique o recheio desejado. Reserve.

Banho de Chocolate

300 g de chocolate cobertura ao leite picado
100 g de chocolate meio amargo picado
20 g de manteiga de cacau

Modo de Fazer

Derreta os chocolates com a manteiga de cacau em panela própria. Dê o choque térmico e banhe as trufas.

Sugestões de Recheios

200 g de marzipã comprado pronto ou caseiro
150 g de doce de damascos bem apurados
150 g de cerejas ao maraschino escorridas e inteiras
1/2 receita da trufa de conhaque preparada com chocolate branco gelada

TRUFAS DE ESPECIARIAS

Trufas

- 180ml de creme de leite fresco ou de caixinha UHT
- 1 colher (sobremesa) de mel de boa qualidade
- 1 colher (chá) de extrato de café
- 300g de chocolate cobertura ao leite picado
- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo da índia moído
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 colher (café) de noz-moscada ralada
- 1 colher (sopa) de rum
- 2 colheres (sopa) de licor de creme de cacau

Banho de chocolate

- 40g de manteiga de cacau (própria para chocolate) ou 40g de gordura vegetal hidrogenada (bem branca)
- 300g de chocolate cobertura ao leite picado
- 200g de chocolate meio amargo picado

Cobertura

- 100g de nozes trituradas ou moídas ou 100g de pistaches triturados grosseiramente
- Chocolate em pó peneirado

Trufas - Modo convencional

Coloque o creme de leite, o mel e o extrato de café numa panela média e leve ao fogo até abrir fervura. Retire do fogo, junte o chocolate cobertura ao leite picado, o chocolate meio amargo picado, as especiarias (canela em pó, cravo da índia, gengibre e noz moscada), o rum e o licor de cacau. Misture até obter um creme liso, brilhante e homogêneo. Espalhe sobre um refratário grande, cubra com filme plástico e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas ou até o dia seguinte. Retire da geladeira, modele a massa gelada em bolas irregulares. Leve à geladeira novamente até que estejam bem firmes. Depois, banhe-as no chocolate derretido e resfriado (seguindo a orientação abaixo).

Trufas - Microondas

Coloque todos os ingredientes numa tigela refratária, misture muito bem e leve ao forno de microondas, potência alta, por 1 minuto e 30 segundos. Misture até obter um creme liso, brilhante e homogêneo. Espalhe sobre um refratário grande, cubra com filme plástico e leve à geladeira por aproximadamente 4 horas ou até o dia seguinte. Retire da geladeira, modele a massa gelada em bolas irregulares, leve à geladeira novamente até que estejam bem firmes e depois banhe-as no chocolate derretido e resfriado (seguindo a orientação abaixo).

Banho de chocolate

Em banho maria, derreta a manteiga de cacau, ou a gordura hidrogenada e os chocolates. Em seguida, despeje a mistura sobre pedra de granito ou mármore e resfrie o chocolate com uma espátula, misturando de fora para dentro até que o mesmo esteja totalmente frio. Em seguida, vá banhando as trufas geladas no chocolate, coloque-as sobre papel alumínio e deixe secar naturalmente (fora da geladeira). Depois de duas ou três horas, corte as aparas de chocolates (que ficaram em volta das trufas) e decore a gosto.

TRUFAS RECHEADAS

Trufa de Conhaque

400g de chocolate cobertura ao leite (picado)
200g de chocolate meio amargo (picado)
50g de manteiga macia (sem sal)
100g de creme de leite (com o soro)
40ml de conhaque
1 colher (sopa) de glucose branca
1 colher (café) rasa de essência de conhaque
3 colheres (sopa) de amêndoas torradas e moídas (com a pele)

Modo de Fazer

Coloque todos os ingredientes em um refratário médio e derreta em banho-maria ou no forno microondas, até obter um creme liso e brilhante. Em seguida, leve à geladeira por algumas horas ou até que a massa esteja bem firme. Enrole as trufas e aplique o recheio desejado. Reserve.

Banho de Chocolate

300g de chocolate cobertura ao leite (picado)
100g de chocolate meio amargo (picado)
20g de manteiga de cacau

Modo de Fazer

Derreta os chocolates com a manteiga de cacau em panela própria. Dê o choque térmico e banhe as trufas.

Sugestões de Recheios

200g de marzipã comprado pronto (ou caseiro)
150g de doce de damascos (bem apurado)
150g de cerejas ao maraschino (escorridas e inteiras)
1/2 receita da trufa de conhaque preparada com chocolate branco (gelada)