VORWERK

o nosso melhor para a sua família



Sobremesas de desejo...

Bimby

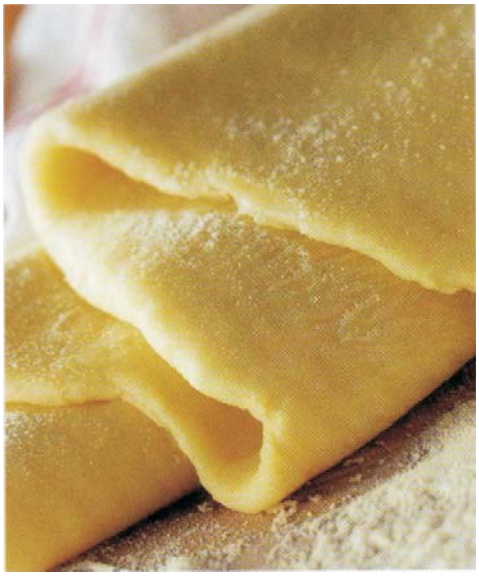
VORWERK

o nosso melhor para a sua família

Sobremesas de desejo...

Bimby

O
B.A.-BA



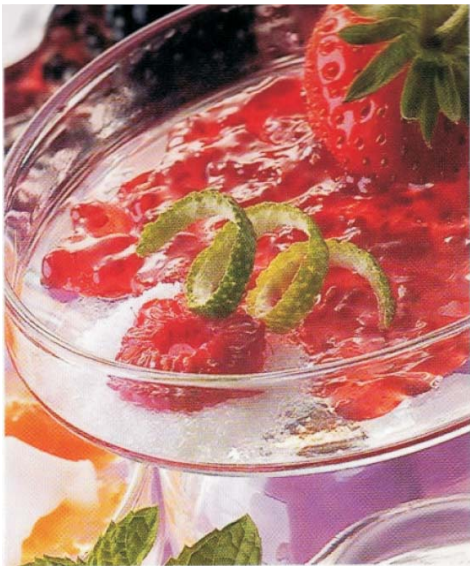
>P7

O
Chocolate



>P15

As
Geléias



>P25

Os
Cremes



>P29

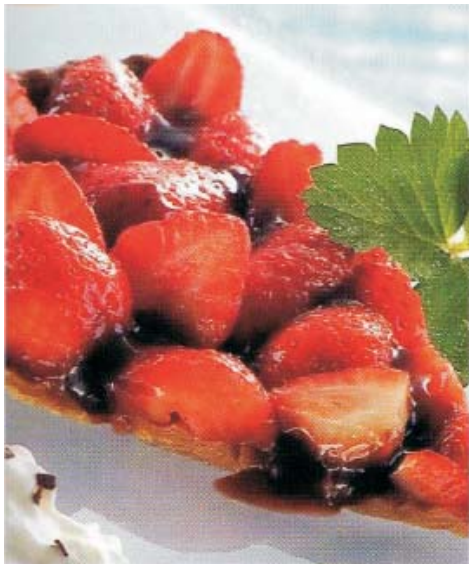
Receitas rápidas

Receitas económicas

Receitas ligeiras

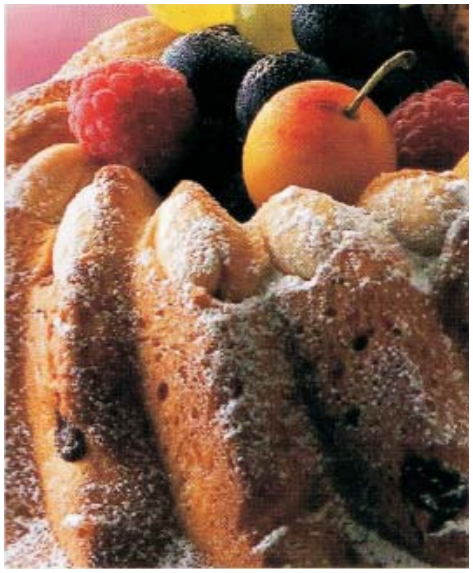
Receitas criativas

Os
Frutos



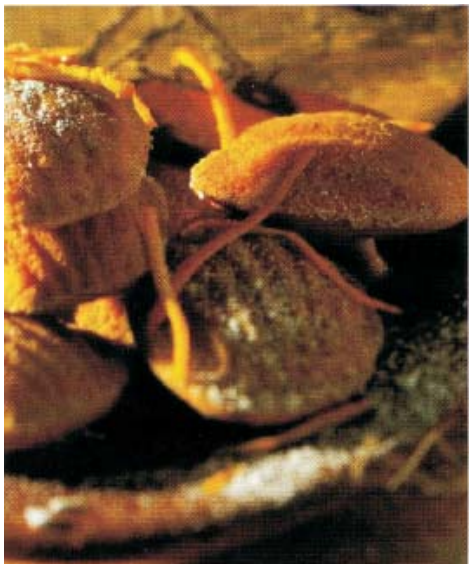
>P37

Os
Bolos



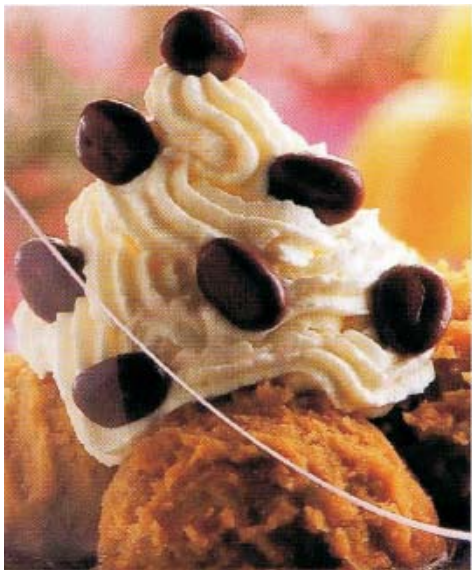
>P55

Os
Bolinhos



>P67

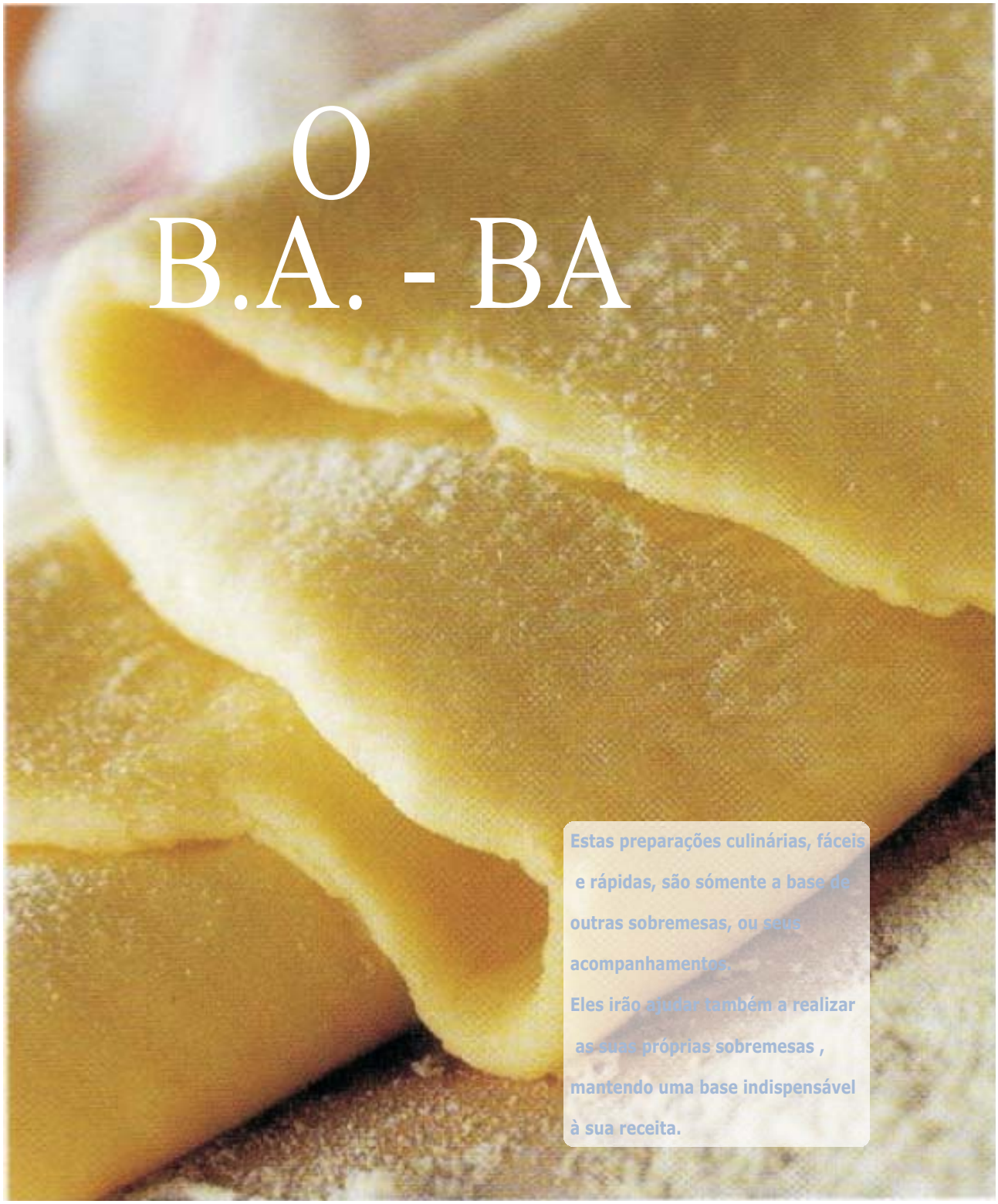
Os
Gelados
& Doces gelados



>P75

Índice temático >P90

Índice alfabético >P92



O B.A. - BA

Estas preparações culinárias, fáceis e rápidas, são sómente a base de outras sobremesas, ou seus acompanhamentos.
Eles irão ajudar também a realizar as suas próprias sobremesas , mantendo uma base indispensável à sua receita.

Génoise

Bimby 8 Min. Cozedura no forno : 60 Min

300 g de farinha
6 ovos
300 g de açúcar baunilhado
1 saqueta de fermento
10 g de açúcar baunilhado ou
1 colher de café de essência
de amêndoa amarga
1 pitada de sal

- Pré-aquecer o forno a 150º (term. 5)
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar as claras (reservar as gemas) e regular **5 Min., Temp. 37º, Vel. 3.** Reservar as claras em castelo numa tigela.
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar as gemas, o açúcar e 50 g de água e misturar **1 ½ Min., Vel. 3.** (ou mais se forem ovos grandes).
- Retirar a borboleta, juntar a farinha, o fermento e o aroma escohido e misturar **1 ½ Min. na função Espiga.**
- Misturar delicadamente esta preparação com as claras em castelo na tigela e deitar numa forma untada com manteiga.
- Cozer no forno durante cerca de 60 Min, a 150º (term. 5)
- Polvilhar com açúcar em pó e deixar arrefecer

Conselho Bimby

Acompanhar com um creme Inglês ou uma mousse de chocolate, ou utilizar para uma outra preparação dependendo da receita realizada.

Açúcar Baunilhado

Bimby - exclusivamente : 1 Min

300 g de açúcar em pó
2 vagens de baunilha

- Cortar as vagens de baunilha em 2 no sentido do comprimento e depois em 2 no sentido da largura.
- Colocar as vagens de baunilha no copo e misturar **1 Min., Vel. 3.**
- Conservar num frasco hermético.

Calda de frutos vermelhos

Bimby exclusivamente 8 Min.

250 g de frutos vermelhos
(morangos, groselhas, framboesas, cassis amoras ou morangos silvestres)
60 g de açúcar
10 g de vinagre ou sumo de limão
20 g de mel
1 pitada de pimenta branca

- Sendo de cassis ou groselhas, lavar os cachos e passá-las pelos dentes de um garfo para recolher as bagas. Sendo de morangos ou de morangos silvestres, lavá-los rapidamente, retirar os caules se necessário. Sendo de framboesas ou amoras, escolher os frutos mas evitar lavá-los.
- Uma vez preparados os frutos, colocá-los no copo juntamente com os outros ingredientes e proogramar **5 Min. Temp. 90º, Vel. 3.**
- Se ficarem alguns grânulos, passar a calda por um passador.

Conselho Bimby

Se utilizar frutos congelados, deverá descongelá-los antes de utilizar.



Iogurtes

Bimby : 1 Min + Espera : 12 h

Para 10 a 12 iogurtes

1 l de leite
1 iogurte
150 g de leite em pó
3 gotas de coalho

- Colocar 500 g de leite frio no copo e regular **3 Min., Temp. 90º, Vel. 1.**
- Após a paragem, juntar o leite restante, o iogurte, o leite em pó e misturar **10 Seg., Vel. 4.** em castelo numa tigela.
- Juntar o coalho e misturar **5 Sec., Vel. 1.** Se a mistura não estiver homogénea, pressionar algumas vezes **Turbo**.
- Retirar a borboleta, juntar a farinha, o fermento e o aroma escohido e misturar **1 ½ Min. na função Espiga.**
- Deitar a mistura em copos pequenos, e colocá-los num recipiente hermético (panela de pressão por exemplo) sem colocar água, e deixar repousar 12 h.

Conselho Bimby

O coalho permite obter iogurtes sólidos. Encontra-se facilmente em farmácias.
Estes iogurtes conservam-se 4 a 5 dias no frigorifico.

Iogurtes >



Creme inglês

Bimby excluisivamente: 7 Min.

500 g de leite
6 gemas
70 g de açúcar
2 saquetas de açúcar baunilhado ou
1 vagem de baunilha

- Colocar as gemas, os açúcares e o leite no copo e programar **7 Min., Temp. 80º, Vel. 4.**
- Se o creme ficar com grumos, misturar **15 a 20 Seg., Vel. 9.**

Conselho Bimby

Algumas ideias para aromatizar o creme:
- Café : antes de começar o creme, colocar no copo 1 colher sopa de café instantâneo em pó e 1 pitada de cacau em pó.
- Chocolate : antes de começar o creme, colocar 80 g de chocolate preto e misturar 15 Seg., Vel. 7,e proceder como indicado.
- Caramelo : colocar no copo, ao mesmo tempo dos outros ingredientes, 1 dose de caramelo liquido (diminuir consoante a quantidade de açúcar.
- Licor, aguardente de frutos (Grand Marnier, rum, calvados, ...) colocar alguns segundos antes do final da cozedura, 1 a 2 colheres de sopa de licor ou aguardente de frutos (ou mais, mas em pequenas quantidades).

Creme de manteiga

Bimby - exclusivamente : 5 Min

70 g de açúcar
125 g de manteiga mole
1 ovo inteiro + 1 gema

- Colocar o açúcar no copo e misturar **15 Sec ., Vel. 9.**
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar a manteiga em pedaços e misturar **1 ½ Min., Vel. 4**.
- Após a paragem, retirar a borboleta e raspar as paredes do copo com a ajuda da espátula.
- Voltar a colocar a borboleta na lâmina, juntar os ovos e misturar **3 Min., Vel. 3** .Deverá obter um creme.

Conselho Bimby

Com este creme pode barrar bolos, tortas, génoise...

Creme de chantilly

Bimby exclusivamente 50 Seg.

Conforme gosto ou utilização

350 g de natas liquidas muito frias com 30% m.g. mínimo
40 g de açúcar
1c. de sopa de açúcar baunilhado

- Colocar no copo todos os ingredientes e misturar **50 a 55 Seg. Vel. 3.** Verificar a consistência do creme e, em caso de haver necessidade, continuar a bater sob observação, durante mais cerca de 2 Min., consoante a consistência pretendida..
- Para bater uma menor quantidade de creme, diminuir o tempo de mistura.

Conselho Bimby

A realização do creme de chantilly é sempre delicada. Tudo depende da qualidade das natas. A mais fácil de utilizar é a nata liquida (30% de matéria gorda e mais). A nata deve estar fria bem como o copo e a borboleta. Para arrefecer o copo deve picar alguns cubos de gelo, e deitar fora em seguida.
Pode também utilizar a nata espessa que montará em poucos segundos

Creme de pastelaria

Bimby exclusivamente: 7 Min.

500 g de leite
50 g de farinha
2 ovos inteiros + 2 gemas
10 g de açúcar baunilhado
70 g de açúcar

- Colocar todos os ingredientes no copo e regular **7 Min., Temp. 90º, Vel. 1.**
- Após a paragem, misturar **5 Seg., Vel. 9.**

Conselho Bimby

Este creme pode ser aromatizado e proporcionar uma nota original em todas as suas utilizações. Por exemplo, algumas raspas de laranja (a introduzir no início) e 2 colheres de Cointreau (a adicionar após a cozedura) para os crepes, o rum para um fundo de tarte de ananás ou de calvados para uma tarte de maçãs.

Massa quebrada

Bimby excluisivamente: 40 Seg.

150 g de manteiga mole
½ colher de café de sal
300 g de farinha *(tipo 55)*
50 g de água
1 c. de café de açúcar baunilhado *(para uma massa açucarada)*

- Colocar todos os ingredientes no copo e programar **30 Seg. na função Espiga.**
- Misturar **10 Seg. função sentido inverso, Vel. 2** afim de descolar a massa das paredes do copo, e retirar a massa.
- Pode usar-se em seguida ou deixar repousar algum tempo amassá-la em bola e polvilhá-la ligeiramente com farinha, reservar numa tigela e cobrir com um pano.

Conselho Bimby

Substituir 30 g de farinha por 50 g de avelãs raladas para dar um gosto original ás tartes açucaradas.

Massa areada

Bimby exclusivamente : 40 Seg.

250 g de farinha
130 g de manteiga mole
50 g de açúcar
75 g de leite
2 gemas
1 pitada de sal

- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Sec ., Vel. 9.**
- Colocar os restantes ingredientes e misturar **20 Seg., Vel. 4**.
- Após a paragem, retirar a borboleta e raspar as paredes do copo com a ajuda da espátula.
- Misturar **10 Seg.,funcão sentido inverso Vel. 2** afim de descolar a massa das paredes do copo.

Conselho Bimby

Para uma massa salgada,suprimir o açúcar e utilizar metade manteiga meio-sal, e metade de manteiga suave, ou juntar ½ colher de café de sal se não utilizar manteiga suave.

Massa de tarte light

Bimby exclusivamente 50 Seg.

120 g de farinha
60 g de manteiga light com 40% m. g. em pedaços
75 g de água
1 pitada de sal

- Colocar no copo todos os ingredientes e misturar **30 Seg. na função Espiga.**
- A massa está pronta a ser usada

Conselho Bimby

Utilizar esta massa para preparações doces ou salgadas.

Massa folhada

Bimby exclusivamente: 25 Seg.

150 g de farinha
150 g de manteiga em pedaços préviamente congelada
75 g de água fria
1 pitada de sal

- Congelar a manteiga em pedaços préviamente.
- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar **15 Seg., Vel. 6.**
- Misturar **10 Seg.,função sentido inverso, Vel. 2** afim de descolar a massa das paredes do copo.
- Estender a massa sobre um plano de trabalho bem polvilhado com farinha num rectangulo e dobrar em 3.
- Repetir esta operação 3 vezes ou mais, amassando com o rolo da massa e um pouco de farinha.
- Espalhe a cobertura escolhida e levar ao forno conforme as indicações da receita

Massa choux

Tempo de preparação : 10 Min. +

Bimby : 7 Min. + Cozedura no forno : 30 Min.

Para cerca de 30 choux

80 g de manteiga
120 g de farinha
3 ovos
150 g de água
10 g de açúcar
(para uma massa doce)
½ colher de café de sal fino

- Colocar no copo a água, a manteiga, e o sal e eventualmente o açúcar e programar **5 Min., Temp., 100º, Vel.,1.**
- Após a paragem, juntar a farinha e misturar **1 ½ Min., Vel.,3.** (a massa deverá ter um aspecto areado).
- Mergulhar o copo num recipiente com água fria para arrefecer o preparado.
- Após o arrefecimento, juntar os ovos um a um através do orifício da tampa sobre a lâmina em movimento na **Vel.,5** em seguida misturar **30 Seg., Vel., 5.**

Conselho Bimby

Utilizar uma colher de sopa e forme pequenos choux sobre um tabuleiro. Cozer cerca de 30 Min., a 180º (Term. 6) em forno pré-aquecido.

Massa de crepes

Bimby exclusivamente : 40 Seg.

250 g de farinha
130 g de manteiga mole
50 g de açúcar
75 g de leite
2 gemas
1 pitada de sal

- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Sec ., Vel. 9.**
- Colocar os restantes ingredientes e misturar **20 Seg., Vel. 4**.
- Após a paragem, retirar a borboleta e raspar as paredes do copo com a ajuda da espátula.
- Misturar **10 Seg., funcão sentido inverso Vel. 2,** afim de descolar a massa das paredes do copo.

Conselho Bimby

Para uma massa salgada,suprimir o açúcar e utilizar metade manteiga meio-sal, e metade de manteiga suave, ou juntar ½ colher de café de sal se não utilizar manteiga suave.

Massa de gaufres

Bimby exclusivamente 50 Seg.

250 g de farinha
1 saqueta de levedura quimica
2 ovos
1 colher de café, rasa de sal
40 g de manteiga
+ 10 g para o gaufrier
360 g de leite
30 g de açúcar

- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar **20 Seg., Vel,. 9.**
- Deixar repousar idealmente.
- Para a cozedura. reportar-se ao modo de uso do seu aparelho. Servir os gaufres polvilhados com açúcar glacé Bimby e degustar no momento.

Conselho Bimby

Acompanhar com doce, molho de chocolate, mel...

Massa de fritos

Bimby exclusivamente: 15 Seg.

120 g de farinha
1 ovo
½ colher de café de sal
100 g de óleo
100 g de água

- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar **15 Seg., Vel. 6.**
- Verificar a consistência da massa: deve estar colante mas espessa se a massa lhe parecer demasiado espessa, juntar um pouco de água e voltar a bater novamente .
- Mergulhar as colheres da massa no óleo quente e fritar conforme a indicação da receita.

Conselho Bimby

Para fritos açucarados, juntar um pouco de açúcar baunilhado ou 1 colher de aguardente ou licor mas evitar o açúcar porque pode caramelizar os sonhos.
Mergulhar fruta fresca tal como maçã, banana, ananás na massa, e fritar conforme a receita.
Para fritos salgados, ajuntar um pouco de especiarias: canela, paprika, gengibre, pimenta...
Realizar fritos de camarão, peixes ou legumes do mesmo modo como se realizam os de fruta.

Massa de gaufres >



Glacê branco

Bimby exclusivamente : 15 Seg.

150 g de açúcar
10 g de sumo de limão

- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel.,9.**
- Juntar o sumo de limão e misturar **2 Min., Temp.,90º Vel.,2.** (a massa deverá ter um aspecto areado).
- Aplicar com um pincel sobre o preparado para glacer e deixar endurecer.

Glacê de chocolate

Bimby exclusivamente : 5 Min.

Para glacer 1 bolo

200 g de chocolate preto
100 g de manteiga mole
75 g de leite
2 gemas
1 pitada de sal

- Colocar o chocolate, a manteiga em pedaços e 40 g de água no copo e misturar **5 Min ., Temp.37º, Vel. 2.**
- Para obter uma cobertura bem lisa que se deve deixar arrefecer ligeiramente antes de começar a cobrir o seu preparado.

Massapão

Bimby exclusivamente 1 Min.

200 g de açúcar
200 g de amêndoa cortada ou ralada
2 claras pequenas
½ colher de café de essência de amêndoa amarga

- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.** Reservar numa tigela pequena.
- Colocar as amêndoas no copo e misturar **50 Seg., Vel,. 10.**
- Juntar o açúcar e misturar **10 Seg., Vel. 3.** Introduzir através do orifício da tampa, as claras e o extracto de amêndoa amarga.
- Colocar a massa no frio durante ½ hora antes de a trabalhar para fazer pequenos frutos ou miniaturas.

Conselho Bimby

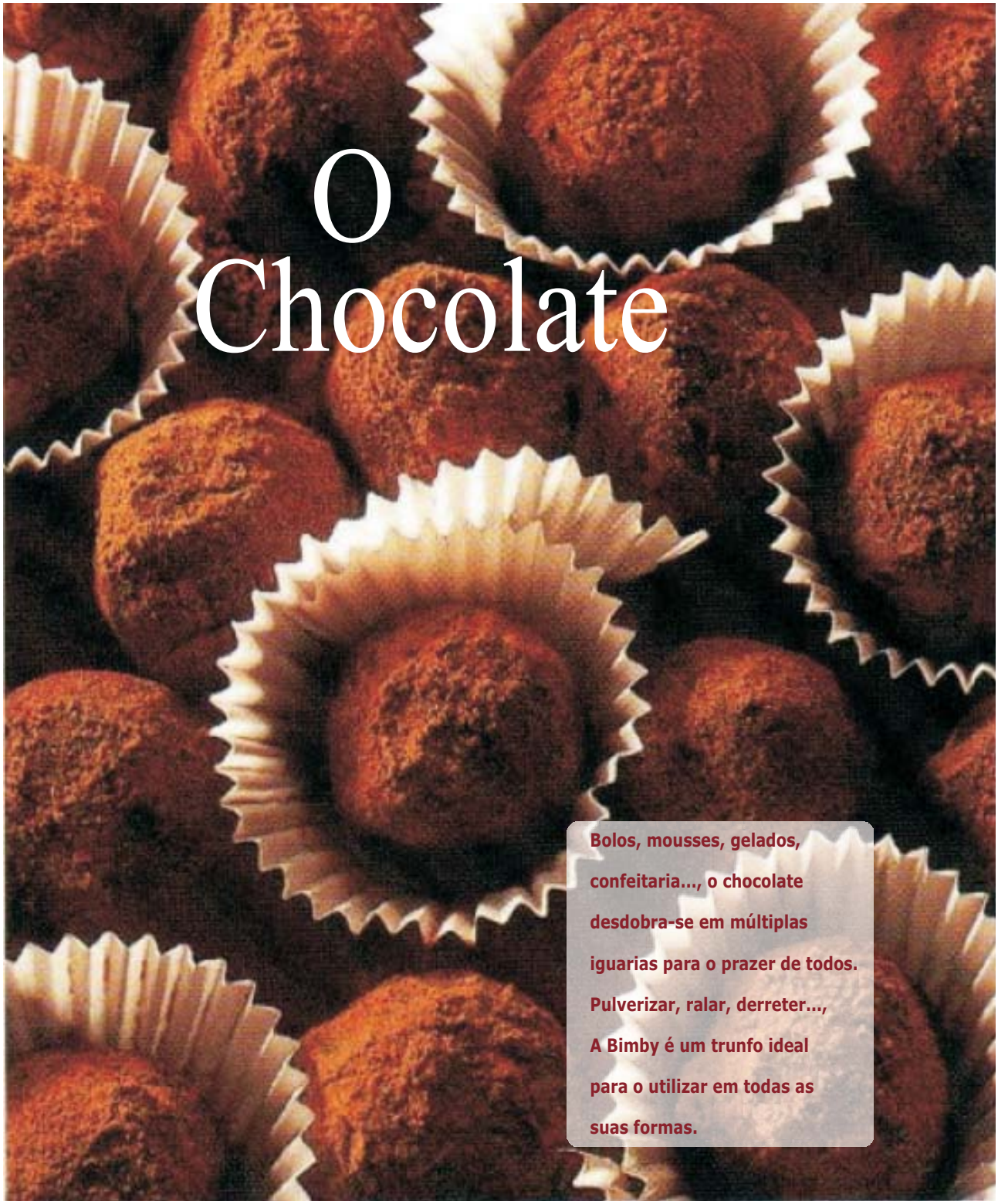
Esta massa conserva-se no frio durante 8 dias em caixa hermética.

Molho de chocolate

Bimby exclusivamente: 4 Min.

120 g de natas espessas
½ colher de sopa de mel
1 saqueta de açúcar baunilhado
50 g de chocolate preto

- Colocar as natas,m o mel e o açúcar baunilhado no copo e misturar **3 Min., Temp.,90º, Vel. 2.**
- Juntar o chocolate em pedaços através do orifício da tampa e misturar **1 Min., Vel. 4.**



O Chocolate

Bolos, mousses, gelados, confeitaria..., o chocolate desdobra-se em múltiplas iguarias para o prazer de todos. Pulverizar, ralar, derreter..., A Bimby é um trunfo ideal para o utilizar em todas as suas formas.

Tronco de chocolate

Tempo de preparação : 5 Min. + Bimby : 12 Min. +

Cozedura no forno : 12 Min. + espera no frigorifico : 6 horas minimo

Para a génoise :
6 ovos
200 g de açúcar
150 g de manteiga
2 pitadas de sal

Para o creme :
70 g de açúcar
120 g de manteiga mole
1 ovo inteiro + 1 gema
1 colher de sopa de cacau amargo

- Pré-aquecer o forno a 220º (term. 7).
- Preparar a génoise : colocar 3 ovos inteiros, 3 gemas (reservar as claras) e o açúcar no copo e misturar **2 Min., Vel. 6.**
- Juntar a farinha e 1 pitada de sal e misturar **10 Seg., Vel. 3.** deitar a mistura numa tigela.
- Lavar o copo em água fria, secar e colocar a borboleta. Colocar as claras no copo e 1 pitada de sal e misturar **4 Min., Vel. 4.**
- Incorporar delicadamente as claras em castelo na mistura reservada.
- Deitar a mistura num tabuleiro forrado com papel vegetal e cozer no forno 12 a15 min.a 220º (term. 7).
- Durante este tempo, preparar o creme de manteiga e chocolate : colocar o açúcar no copo e misturar **15 Seg., Vel. 9.**
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar a manteiga partida em pedaços e misturar **2 Min., Vel. 4.**
- Raspar as paredes do copo com a ajuda da espátula, juntar os ovos e o cacau e misturar **3 Min., Vel. 3.**
- Quando o bolo estiver cozido, desenformá-lo sobre um pano de cozinha húmido (com o papel vegetal se ficar colado) e enrolar imediatamente. Conservar assim durante 30 min. para deixa arrefecer.
- Desenrolar o bolo e barrar com o creme de manteiga e chocolate. Enrolar novamente, e enrolar o tronco em folha de alumínio e colocar no frigorifico pelo menos durante 6 horas.

Conselho Bimby

Para cobrir o tronco com creme de chocolate, dobrar as porções dos ingredientes do creme.
Antes de juntar o cacau à preparação, guarde uma parte do creme branco para poder executar as cores da cobertura.



Fondue de chocolate

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby exclusivamente 50 Seg.

Para 4 a 6 pessoas

1 aparelho de fondue com espetos
200 g de chocolate preto com 60% de cacau minimo
150 g de natas liquidas
1 sortido de frutos frescos em pedaços
(morangos, pêras, bananas, laranjas...)
1 sortido de biscoitos secos
(cigarros russos, biscoitos, línguas de gato...)

- Colocar o chocolate partido em pedaços no copo e misturar **15 Seg., Vel. 9.**
- Raspar as paredes do copo com a espátula juntar as natas liquidas e misturar **5 min., Temp. 50º, Vel. 3** .
- Deitar a mistura na panela do fondue para manter a temperatura e mergulhar os acompanhamentos.

Fondue de chocolate >



Cúpula de chocolate

Tempo de preparação : 5 Min. + Bimby : 11 Min. +

Espera no frigorifico : 12 horas minimo

Para a 10 a 12 pessoas

500 g de chocolate preto
10 g de manteiga
8 ovos
4 folhas de gelatina
200 g de açúcar
50 g de kirsch
1 pitada de sal
Cacau amargo em pó

- Demolhar as folhas de gelatina em água fria.
- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Colocar o chocolate em pedaços no copo e misturar **15 Seg., Vel. 9.**
- Raspar as paredes do copo com a ajuda da espátula juntar a manteiga e misturar **5 Min., Temp. 30 a 50º, Vel. 4.** Durante este te, aquecer 30 g de água numa caçarola, e juntar as folhas de gelatina bem escorridas, e misturar rápidamente até que fiquem completamente dissolvidas.
- Após a paragem do temporizador, juntar a gelatina dissolvida no copo e misturar **15 seg., Vel.3.**
- Juntar as gemas (conservar as claras), o açúcar e o kirsch e misturar **30 Seg., Vel. 3.** Deitar a mistura numa tigela.
- Lavar o copo e escorrê-lo e colocar a borboleta na lâmina, juntar as claras e misturar **5 Min.,Temp.37º, Vel. 3.**
- Misturar delicadamente as claras em castelo ao preparado de chocolate.
- Forrar uma tigela com película aderente, deitar a mousse e colocar no frigorifico durante 12 h.
- Antes de servir, desenformar a cúpula sobre um prato, retirar a película aderente e polvilhar com o cacau amargo.
- Acompanhar com creme inglês.

Brownie

Bimby : 8 Min. + Cozedura no forno :30 Min.

120 g de manteiga mole
120 g de chocolate preto
4 ovos
100 g de açúcar
1 saqueta de açúcar baunilhado
20 g de farinha
30 g de amêndoas ou avelãs cortadas
Sal

- Pré-aquecer o forno a 180º (term.6)
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar as claras e uma pitada de sal e bater **4 Min., Temp. 37º, Vel.3.**
- Colocar o chocolate em pedaços no copo e misturar **10 Seg., Vel. 7.**
- Juntar a manteiga em pedaços e misturar **3 Min., Temp. 50º, Vel. 1.**
- Juntar as gemas, o açúcar, a farinha e as amêndoas ou as avelãs e misturar **20 Seg., Vel. 4.**
- Incorporar delicadamente esta mistura nas claras em castelo reservadas e deitar a mistura numa forma quadrada ou rectangular préviamente untada.
- Cozer no forno 30 min. a 180º (term. 6).
- Deixar arrefecer e cortar em pequenos rectângulos.

Cúpula de chocolate >



Coulants de chocolate

Bimby : 4 Min. + Cozedura no forno :10 Min.

Para a 4 pessoas

4 taças individuais (de cerâmica)
100 g de chocolate preto com mínimo 70 % de cacau
8 quadrados de chocolate
3 ovos
50 g de açúcar
50 g de manteiga
(+ 1 noz para as taças)
15 g de farinha

- Pré-aquecer o forno a 250 º (term. 8).
- Colocar 100 g de chocolate no copo e misturar **8 Seg., Vel. 9.**
- Raspar as paredes do copo com a ajuda da espátula juntar a manteiga em pedaços e misturar **3 Min., Temp. 50º, Vel. 2.**
- Juntar os ovos, o açúcar e a farinha e misturar **15 Seg., Vel. 3.**
- Deitar 1/3 da preparação nas taças e colocar 2 quadrados de chocolate em cada taça e deitar em cima o restante preparado.
- Levar a cozer no forno durante cerca de 10 min. a 250º (term. 8)
- Degustar os coulants mornos ou acompanhados de um creme inglês ou com uma bola de gelado de baunilha ou de um calda de frutos.

Marquise de chocolate

Bimby : 10 Min. + Espera no congelador :2 h mínimo

6 ovos
300 g de chocolate preto
120 g de manteiga mole
150 g de açúcar
50 g de whisky ou de rum a gosto
1 pitada de sal

- Colocar a borboleta na lâmina, colocar no copo as claras e o sal e misturar **5 Min., Temp. 37º, Vel.3.** Reservar as claras em castelo numa tigela.
- Colocar 250 g de chocolate em pedaços no copo e misturar **15 Seg., Vel. 7.**
- Juntar a manteiga em pedaços, o açúcar, o alcoól e as gemas e misturar **4 Min., Temp. 50º, Vel. 4.**
- Misturar delicadamente o preparado nas claras em castelo reservadas e deitar a mistura numa forma. Alisar bem a superfície e levar ao congelador durante pelo menos 2 horas.
- Retirar a marquise do congelador 20 a 30 min. antes de servir, desenformar, e decorar a superfície com o restante chocolate cortado em aparas com a ajuda de um descascador.

Conselho Bimby

Passar a forma alguns segundos por água bem quente para desenformar facilmente.
Servir com creme inglês de baunilha ou café

Creme para barrar

Bimby exclusivamente : 4 Min.

50 g de avelas ou amêndoas cortadas
150 g de chocolate preto
100 g de leite
50 g de açúcar
80 g de manteiga

- Colocar todos os ingredientes no copo, excepto a manteiga e misturar **30 Seg., Vel.10.**
- Rapar as paredes do copo com a ajuda da espátula e misturar **4 Seg., Vel. 3.**
- Misturar **2 Min., Temp. 60º, Vel. 4.**
- Após a paragem, juntar a manteiga em pedaços e misturar **1 Min., Vel. 7.**
- Deitar o preparado numa caixa hermética. Deixar arrefecer e guardar no frigorifico.

Conselho Bimby

Esta creme para barrar é delicioso e energético para as crianças. Conserva-se uma semana no frigorifico.

Coulants de chocolate >

Mocao

Preparação : 5 Min. + Bimby : 9 Min. + Espera no frigorifico : 24 h

220 g de chocolate preto
150 g de açúcar
180 g de manteiga mole
3 ovos
1 pitada de sal
1 pacote de biscoitos tipo de chá, cerca de 40 biscoitos
1 chávena de café grande que suporte bem o calor
1 forma quadrada ou rectangular *(21 x 14 cm por exemplo)* e bordas altas *(mínimo 5 cm)*

- Preparar o mocao de véspera : colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.** Reservar num copo pequeno
- Colocar o chocolate no copo e misturar **15 Seg., Vel. 9.**
- Raspar as paredes do copo com a espátula juntar a manteiga em pedaços e 20 g de água e misturar **4 Min., Temp. 50º, Vel. 2.**
- Juntar o açúcar reservado e as gemas (conservar as claras) e misturar **20 seg., Vel.3.**
- Deitar a mistura numa tigela.
- Lavar e secar o copo, colocar a borboleta na lâmina, juntar as claras e o sal, e misturar **4 Min.,Temp.37º, Vel. 3.**
- Durante este tempo, untar a forma ou aplicar película aderente.
- Após a paragem do temporizador, incorporar delicadamente as claras em castelo na mistura de chocolate da tigela. Conservar 3 4 colheres de sopa de creme numa taça, para a cobertura.
- Embeber as 2 faces dos biscoitos no café, durante uns segundos e revestir o fundo da forma.
- Barrar cerca de 1/3 do creme e alisar. Recomeçar a operação 3 vezes e terminar a operação com uma camada de biscoitos embebidos. Obteve-se assim 5 camadas de biscoitos e 4 camadas de creme.
- Colocar uma folha de alumínio sobre a última camada de biscoitos e colocar um peso em cima para comprimir o preparado (por exemplo um pacote de leite).
- Colocar no frigorifico 24 h, juntamente com a taça do restante creme para barrar.
- 1h antes de servir, retirar a taça do restante creme afim de amolecer.
- Desenformar o mocao numa travessa e barrar com o creme.
- Servir em fatias muito finas.

Conselho Bimby

Esta sobremesa simples e sofisticada, encantará adultos e crianças. Pode no entanto adicionar ao café, 2 colheres de sopa de rum para um aroma ligeiro.

Mocao >



Charlotte de chocolate

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 11 Min. + Espera no frigorifico : 6 h

Cerca de vinte palitos La reine ou champagne
400 g de chocolate preto
100 g de açúcar
150 g de manteiga mole
70 g de leite
6 ovos
1 pitada de sal
Rum ou outra bebida alcoólica (facultativo)

- Colocar o chocolate no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar o leite e a manteiga em pedaços no copo e misturar **5 Min., Temp. 50º, Vel. 2.**
- Juntar o açúcar e as gemas (conservar as claras) e misturar **20 Seg., Vel. 3.** Deitar a mistura numa tigela.
- Lavar e secar o copo. Colocar a borboleta na lâmina e juntar as claras e o sal e misturar, **5 Min., Temp. 37º, Vel.3.**
- Incorporar delicadamente as claras em castelo na mistura de chocolate reservada na tigela.
- Untar uma forma de charlotte e decorar o fundo com os palitos cortados em pequenos triângulos , e rapidamente embebê-los com uma mistura de rum e água.
- Cortar as extremidades dos outros palitos embebidos, e colocá--los de pé, bem apertados contra a parede da forma.
- Deitar metade do creme de chocolate na forma, colocar mais alguns palitos embebidos sobre o creme e deitar o restante creme na forma.
- Colocar no frigorifico durante 6 h, no mínimo.
- Desenformar e servir acompanhado de creme inglês.

Trufas de chocolate

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 8 Min. + Espera no frigorifico : 6 h

Para 20 trufas

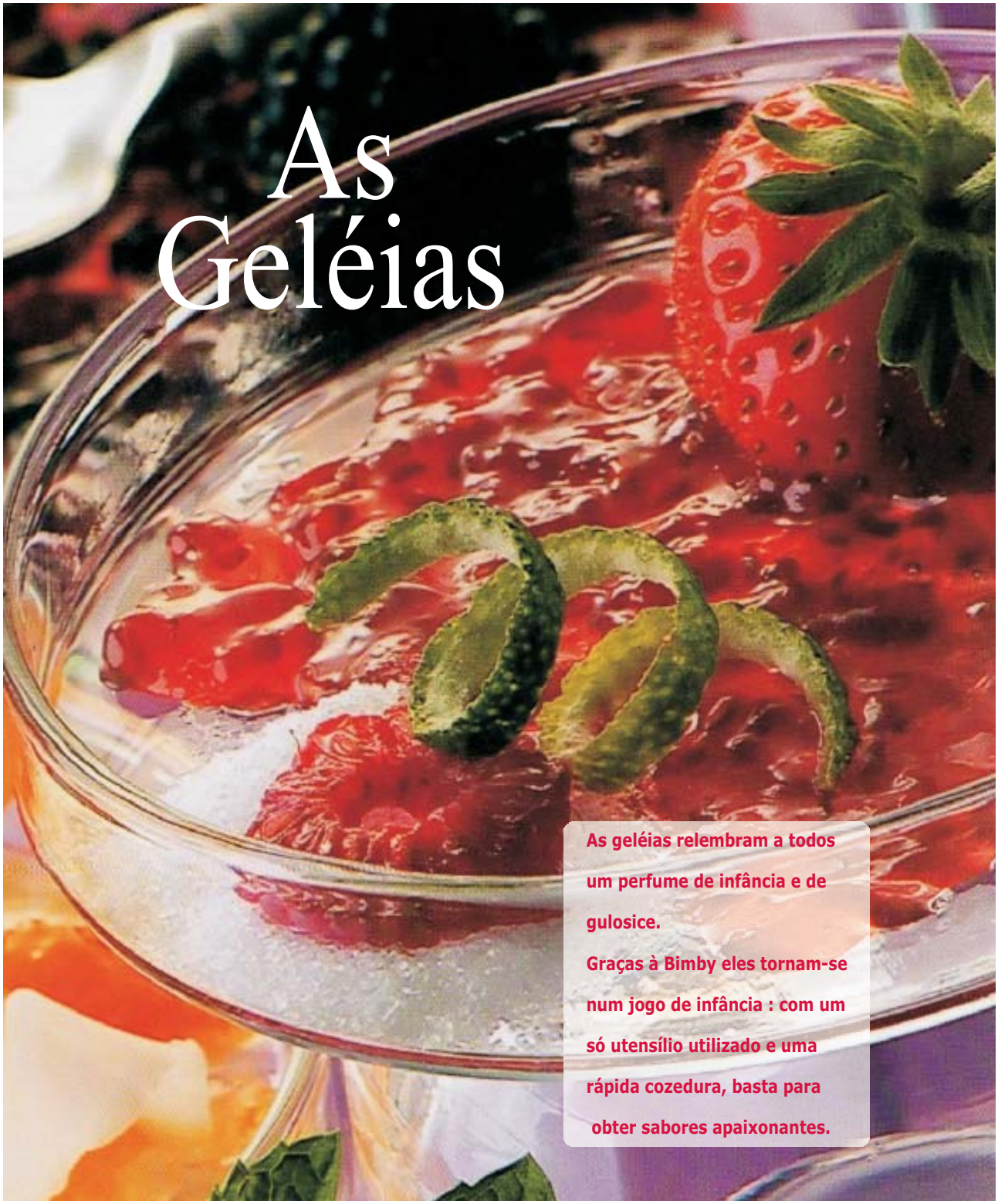
20 formas de papel
200 g de chocolate preto *(55% de cacau mínimo)*
1 pitada de café instantâneo em pó
40 g de açúcar
1 colher de café de açúcar baunilhado ou baunilha líquida
1 gema de ovo
30 g de natas espessas
30 g de whisky
30 g de cacau amargo em pó

- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.** Reservar numa tigela pequena.
- Colocar o chocolate em pedaços no copo e misturar **15 Seg., Vel. 9.**
- Juntar 10 g de água, o café instantâneo e misturar **3 Min., Temp. 50º Vel. 4.**
- Juntar os restantes ingredientes, excepto o cacau e misturar **5 Min., Temp. 50º, Vel. 4.** Deverá ter a consistência de pomada. Deitar numa tigela, e colocar no frigorifico durante algumas horas.
- Quando a massa tiver endurecido o suficiente, retirá-la do frigorifico. Para fazer as trufas, calcular a quantidade de 1 colher de café de massa e enrolar em forma de bola.
  Colocar as bolas no frigorifico durante 1 hora.
- Colocar o cacau dentro de um recipiente de vidro e colocar as bolas 3 a 3 ou mais, consoante o tamanho do recipiente e virar várias vezes até que as trufas fiquem bem cobertas de cacau.
- Conservar no frigorifico em caixa hermética.
- Esperar pelo menos 1 hora antes de degustar.

Conselho Bimby

As trufas conservam-se no frigorifico cerca de dez dias em caixa hermética.

As Geléias



As geléias relembram a todos um perfume de infância e de gulosice.

Graças à Bimby eles tornam-se num jogo de infância : com um só utensílio utilizado e uma rápida cozedura, basta para obter sabores apaixonantes.

Conselho Bimby

• *O açúcar :* nas receitas abaixo indicadas, utiliza-se açúcar para geléia 10 : 8 (800 g de açúcar para 1 kg de fruta).
Pode ser utilizado outro tipo de açúcar, adaptando sempre a sua quantidade ao peso da fruta utilizada.
• A cozedura : juntar sumo de limão no início da cozedura já que é muito rico em pectina, e ajuda á gelificação da geléia.
Para testar se a geléia já está cozida, deixar cair algumas gotas de geléia sobre um guardanapo. Se a geléia prender de imediato então já está boa, senão continuar a cozer.

• *A colocação no frasco :* para esterilizar os frascos para a geleia lavá-los com detergente para louça, e fervê-los (assim como as tampas) alguns minutos numa grande caçarola. Secá-los com cuidado com um pano de cozinha antes de utilizar.
• A conservação : para preservar a cor e a qualidade das geleias, arranjar um local seco e ao abrigo da humidade.
• A criatividade : não hesite em misturar outros frutos e aromas e especiarias para criar as suas próprias composições.

Geléia de Morango e Framboesa com Ricard

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 16 Min.

500 g de morangos
250 g de framboesas
600 g de açúcar para geléia 10 : 8
(por exemplo Gelsuc de Béghin Say), adaptar a quantidade conforme o tipo de açúcar utilizado
1/2 limão verde
25 g de ricard
1 vagem de baunilha

- Lavar os frutos e retirar os pés aos morangos. Colocar os frutos juntamente com o açúcar no copo.
- Partir a vagem de baunilha ao meio no sentido do comprimento, e deitar os grãos no copo juntamente com o sumo do limão verde e misturar **5 Seg., Vel. 4.**
- Programar **9 Min., Temp. Varoma, velocidade colher.**
- Assim que começar a ferver, deitar o ricard através do buraco da tampa com cuidado para evitar salpicos.
- Programar **7 Min., Temp. 100º, Velocidade colher** (ou o tempo indicado no pacote de açúcar para geléia).
- Escumar se necessário a espuma formada á superfície. Deitar a geléia nos frascos esterilizados, tapar, e virar. Deixar repousar pelo menos durante 2 horas.

Geléia de Manga e Pêssego

Tempo de preparação : 20 Min. + Maceração : 1 h + Bimby : 16 Min.

2 mangas maduras descaroçadas *(cerca de 800g)*
3 pêssegos *(cerca de 300 g)*
1 laranja
1 limão
10 g de côco ralado
800 g de açúcar para geléia 10 : 8
(por exemplo Gelsuc de Béghin Say), adaptar a quantidade conforme o tipo de açúcar utilizado

- Descascar as mangas e cortá-las em pedaços em volta do caroço.
- Mergulhar os pêssegos em água a ferver e descascá-los. Cortar em 4 e retirar o caroço.
- Pesar os pedaços da manga e do pêssego no copo, juntar o côco ralado, o sumo da laranja e o sumo do limão. Perfazer 1 kg de fruta e sumo para 800 g de açúcar, se necessário adaptar as quantidades.
- Juntar o açúcar e misturar **8 Min., Vel. 4,** deixar macerar pelo menos durante 1 h.
- Programar **9 Min., Temp. Varoma, Velocidade colher.** (ou o tempo indicado no pacote de açúcar para geléia).
- Deitar a geléia nos frascos esterilizados, tapar, e virar ao contrário. Deixar repousar pelo menos durante 2 horas.

Geléia de Morango e Framboesas com Ricard, Mangas, Pêssegos e Amoras >



Geléia de amoras

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 16 Min.

800 g de amoras
600 g de açúcar para geléia 10 : 8
(por exemplo Gelsuc de Béghin Say), adaptar a quantidade conforme o tipo de açúcar utilizado
15 g de sumo de limão

- Lavar as amoras cuidadosamente, colocar os frutos no copo e misturar **5 Seg., Vel. 4.**
- Programar **9 Min., Temp. Varoma, velocidade lume brando.**
- Assim que começar a ferver, colocar o copo medida no buraco da tampa para evitar salpicos e programar **7 Min., Temp. 100º, Velocidade colher** (ou o tempo indicado no pacote de açúcar para geléia).
- Escumar se necessário a espuma formada á superfície. Deitar a geléia nos frascos esterilizados, tapar, e virar. Deixar repousar pelo menos durante 2 horas.

Geléia de figos

Tempo de preparação : 5 Min. + Bimby : 17 Min.

800 g de figos frescos
600 g de açúcar para geléia 10 : 8
(por exemplo Gelsuc de Béghin Say), adaptar a quantidade conforme o tipo de açúcar utilizado
15 g de sumo de limão

- Lavar os figos e descascá-los grosseiramente, e cortá-los em bocados grandes.
- Colocar os figos no copo e misturar **10 Seg., Vel. 4.**
- Juntar o açúcar e o sumo de limão e programar **10 Min., Temp. Varoma, Velocidade colher.**
- Assim que começar a ferver, colocar o copo medida no buraco da tampa para evitar salpicos e programar **7 Min., Temp. 100º, Velocidade colher** (ou o tempo indicado no pacote de açúcar para geléia).
- Escumar se necessário a espuma formada á superfície. Deitar a geléia nos frascos esterilizados, tapar, e virar. Deixar repousar pelo menos durante 2 horas.

Doce de laranja

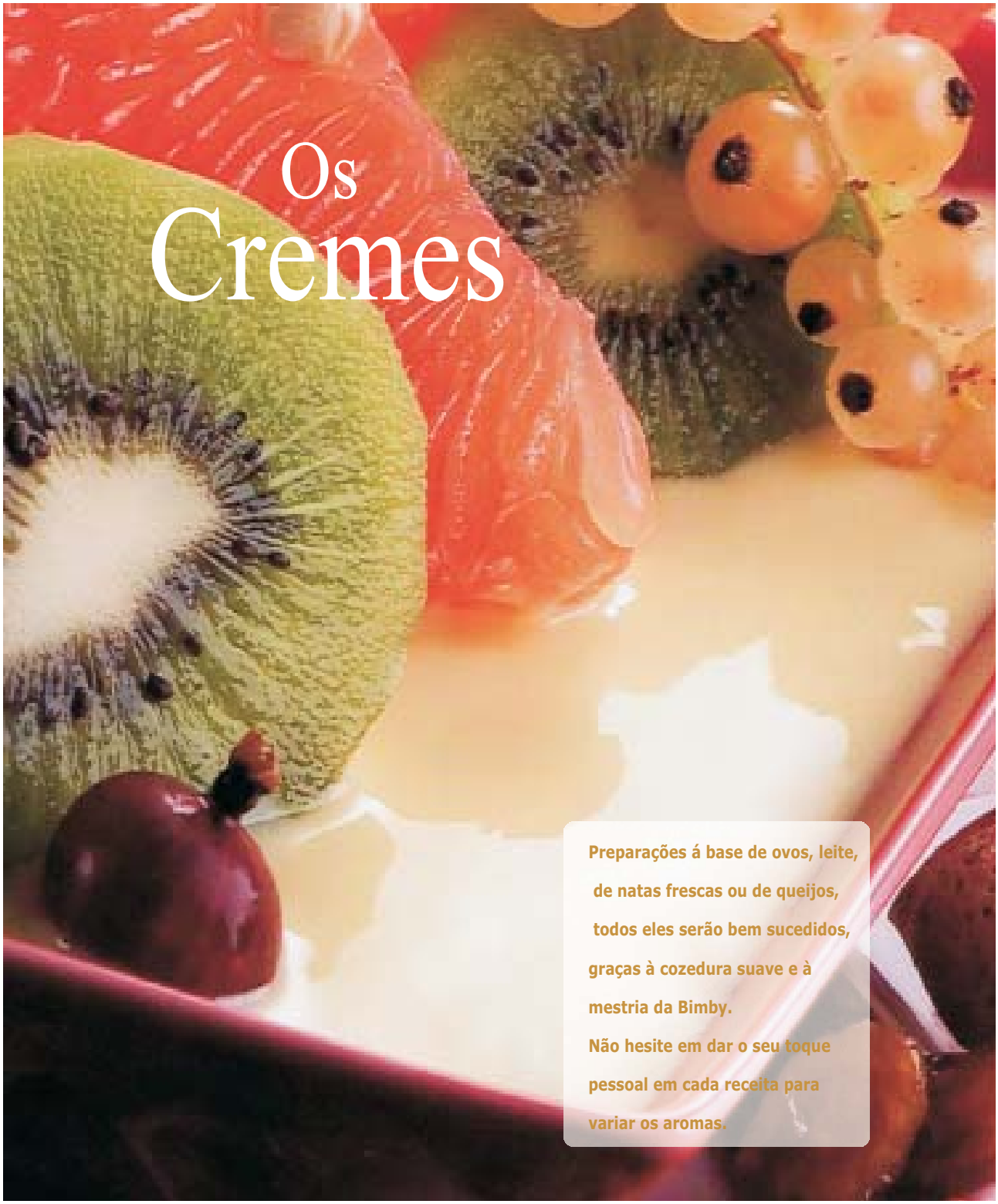
Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 17 Min.

500 g de laranjas
1 limão
1 cenoura
400 g de açúcar para geléia 10 : 8
(por exemplo Gelsuc de Béghin Say), adaptar a quantidade conforme o tipo de açúcar utilizado

- Reservar 60 g de raspa de laranja e limão e retirar a pele dos gomos
- Colocar as raspas dos frutos, a cenoura descascada e cortada em pedaços e o açúcar no copo e misturar **1 Min., Vel. 10.**
- Programar **9 Min., Temp. Varoma, Velocidade colher.** Até começar a ferver, programar em seguida cerca de **7 Min., Temp. 100º, Velocidade colher** (ou o tempo indicado no pacote de açúcar para geléia).
- Deitar a geléia nos frascos esterilizados, tapar, e virar. Deixar repousar pelo menos durante 2 horas.

Conselho Bimby

Aromatizar com 20 g de rum ou whisky no início da preparação.



Os Cremes

Preparações á base de ovos, leite, de natas frescas ou de queijos, todos eles serão bem sucedidos, graças à cozedura suave e à mestria da Bimby.
Não hesite em dar o seu toque pessoal em cada receita para variar os aromas.

Creme queimado

Bimby : 11 Min. + Espera no frigorifico : 6 h

Para a 4 a 6 pessoas

6 gemas de ovo
500 g de leite
80 g de açúcar
25 g de farinha
10 g de açúcar baunilhado
1 vagem de baunilha
60 g de açúcar mascavado

- Colocar o leite no copo.
- Com a ajuda de uma faca, abrir a vagem de baunilha no sentido do comprimento, retirar os grãos, colocá-los no copo e misturar **5 Min., Temp. 100º, Vel. 1.**
- Após a paragem, deitar o leite numa tigela.
- Colocar as gemas e o açúcar no copo e misturar, **20 Seg., Vel.3.**
- Juntar a farinha e misturar **10 Seg., Vel.3.**
- Juntar o leite quente reservado ,e programar **4 Min., Temp., 80º, Vel.,4.**
- Deitar o preparado nas formas, para o creme queimado, deixar arrefecer e colocar no frigorifico cerca de 4 horas.
- No momento de servir, polvilhar com o açúcar mascavado e passar pelo grelhador do forno ou com ferro de queimar, para formar um crosta caramelizada.

Tiramisú

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 4 Min. + Espera no frigorifico : 6 h

500 g de queijo mascarpone
4 gemas de ovo
2 claras de ovo
60 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado
50 g de amaretto ou rum
400 g de café forte
20 a 24 palitos la reine ou champagne
40 g de cacau amargo em pó
1 pitada de sal

Conselho Bimby

O queijo mascarpone é um queijo branco muito cremoso que encontra na prateleira dos queijos embalados nas grandes superfícies.

- Preparar um café forte, juntar o álcool e deixar arrefecer.
- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar as gemas , o mascarpone e o açúcar baunilhado e misturar **15 Seg., Vel. 6.** Deitar o creme de mascarpone numa tigela e limpar o copo.
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar as 2 claras e o sal e misturar **3 Min., Vel. 4.** Incorporar delicadamente as claras no creme de mascarpone.
- Embeber, sem deixar ensopar, 10 a 12 palitos la reine ou champagne e cobrir o fundo de um recipiente rectangular transparente (colocar a face lisa e mais embebida virada para baixo)
- Recobrir os palitos com metade do creme de mascarpone, Colocar outra camada de palitos embebidos em café e acabar de cobrir com o restante creme de mascarpone.
- Recobrir o recipiente com filme plástico e colocar no frigorifico pelo menos durante 6 h. O ideal será fazer o bolo na véspera, para que os palitos embebam bem o café.
- No momento de servir, retirar o filme plástico e polvilhar com uma boa camada de cacau amargo.

Tiramisú >



Sabayon

Bimby exclusivamente : 10 Min.

6 gemas de ovo
100 g de açúcar
230 g de vinho branco maduro
20 g de grand marnier
(licor de laranja)

- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar as gemas e programar **4 Min., Temp. 70º, Vel., 3.**
- Juntar o vinho e o grand marnier através do orifício da tampa e, programar **5 Min., Temp., 70º, Vel.,3.**
- Servir imediatamente em taças individuais, acompanhadas de fruta fresca ou de bolinhos secos.

Sabayon de maçãs e cidra

Tempo de preparação : 5 Min. + Bimby : 29 Min.

Para 8 pessoas

8 maçãs *(de preferência boskoop ou breaburn)*
sumo de ½ limão
Algumas folhas de hortelã fresca *(para a decoração)*

Para o Sabayon :

2 ovos inteiros + 4 gemas
130 g de açúcar
250 de cidra bruta

- Descascar as maçãs, retirar os caroços, e cortar em 8, e borrifar com o sumo de limão.
- Colocar 400 g de água no copo, colocar os pedaços da maçã na Varoma, e colocá-la sobre o copo.
  Programar **20 Min., Temp. Varoma, Vel. 1.**
- Após a paragem, deixar arrefecer as maçãs e dispô-las nos pratos.
- Despejar o copo, e colocar todos os ingredientes do sabayon e programar **9 un., emp. 70º, Vel.3.**
- Regar imediatamente o sabayon sobre as maçãs mornas e decorar com folhas de hortelã fresca.
- Servir de imediato.

Conselho Bimby

Pode retirar algum açúcar e juntar uma bola de gelado de baunilha.

Creme de limão

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 4 Min. + Espera no frigorifico : 6 h

150 g de açúcar
60 g de manteiga mole
2 ovos inteiros + 1 gema
Sumo de 3 limões *(sumarentos)* e a casca ralada

- Retirar as cascas dos limões com o auxilio de um descascador, e colocá-los no copo e programar **5 Seg., Vel. 7.**
- Adicionar o açúcar, o sumo de limão e a manteiga em pedaços e programar **2 Min., Temp. 60º, Vel. 2.**
- Após a paragem, juntar os ovos inteiros e a gema e misturar **10 Seg., Vel.4.**
- Programar **7 Min., Temp. 80º, Vel.,2.**

Conselho Bimby

Guarnição da tarte de limão, este creme serve igualmente para por sobre os pães do pequeno almoço, para biscoitos ou para guarnecer uma génoise.

Sabayon >



Cheese cake

Tempo de preparação : 5 Min. + Bimby : 6 Min. + Cozedura no forno : 1h10 +

Espera no frigorifico : 4 h

Para a massa areada :

120 g de farinha
75 g de manteiga em pedaços
25 g de açúcar
35 g de leite
1 gema de ovo
1 pitada de sal

Para o creme:

400 g de queijo branco 40% de m.g.
5 ovos
250 g de natas liquidas
100 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado
Casca de 1 limão
1 pitada de sal

- Preparar a massa areada : colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar os restantes ingredientes no copo e misturar **15 Seg., Vel. 4.**
- Misturar **10 Seg., função colher inversa, Vel. 2** afim de descolar a massa das paredes do copo.
- Guardar a massa no frigorifico durante cerca de 10 min.
- Pré-aquecer o forno a 150º (term. 5)
- Estender a massa numa camada fina numa forma redonda, untada sem fazer rebordo e cozer no forno 25 min. a 150º (term. 5)
- Durante este tempo, preparar o creme : colocar a borboleta na lâmina e juntar as claras (conservar as gemas) e o sal e programar **4 Min., Temp. 37º, Vel.3.**
- Reservar as claras em castelo numa tigela e retirar a borboleta.
- Colocar as cascas do limão cortadas com um descascador afiado, no copo e programar **10 Seg., Vel.8.**
- Raspar as paredes do copo com auxílio da espátula, juntar todos os outros ingredientes e programar, **10 Seg., Vel. 4.**
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar as claras em castelo no copo, e programar **15 Seg., Vel. 4.**
- Deitar o creme sobre a base de massa areada, préviamente cozida e levar ao forno a cozer cerca de 45 Min. a 150º (term. 5).
- Depois de arrefecer completamente, colocar no frigorifico durante algumas horas.
- Servir bem fresco, natural ou acompanhado de um puré de frutos vermelhos.

Choux ou élcairs com creme

Tempo de preparação : 10 Min. + Bimby : 16 Min. + Cozedura no forno : 30 min

Para a massa choux:

80 g de manteiga
120 g de farinha
10 g de açúcar
3 ovos
1 pitada de sal

Para o creme de recheio:

500 g de leite
40 g de farinha
4 ovos
1saqueta de açúcar baunilhado
70 g de açúcar
Aroma à escolha
(1 colher de sopa de café instantâneo ou cacau em pó)

- Pré-aquecer o forno a 220º (temp 7/8).
- Preparar a massa choux : colocar 150 g de água, a manteiga, o sal e o açúcar no copo e misturar **5 Min., Temp.100º, Vel. 1.**
- Juntar a farinha e misturar **1 ½ Min., Vel. 3.**
- Deixar arrefecer a massa mergulhando o copo num recipiente com água fria, durante alguns minutos.
- Juntar em seguida os ovos através do orifício da tampa, sobre as lâminas em movimento à **Vel.5** e misturar **30 Seg., Vel.5.**
- Untar e polvilhar com farinha um tabuleiro. Com a ajuda de um saco de pasteleiro, dispor nozes de massa ou dispor a massa em tiras de 2 cm de largura por 5 de comprimento.
- Levar ao forno a cozer durante 25 a 30 min. a 220º (term. 7/8)
- Deixar os choux arrefecer no forno com o mesmo desligado para se retire bem a humidade da massa.
- Preparar o creme de confeitaria : colocar os ingredientes no copo excepto as claras e o aroma, e programar **7Min., Temp, 90º, Vel.4.**
- Após a paragem, misturar **5 Seg., Vel. 9.** Reservar o creme e limpar o copo.
- Colocar a borboleta na lâmina, colocar as 2 claras restantes no copo e programar **3 Min. Temp. 37, Vel. 3.**
- Incorporar delicadamente as claras em castelo no creme enquanto este estiver quente.
- Separar um terço do creme para aromatizar com café, e os outros dois para aromatizar com chocolate..
- Fazer incisões nos choux e nos éclairs e recheá-los com o creme com a ajuda de um saco de pasteleiro. Povilhá-los com açúcar glacé.
- Decorar os choux com uma violeta em açúcar. colada com um pouco de caramelo.

Creme expresso aromatizado

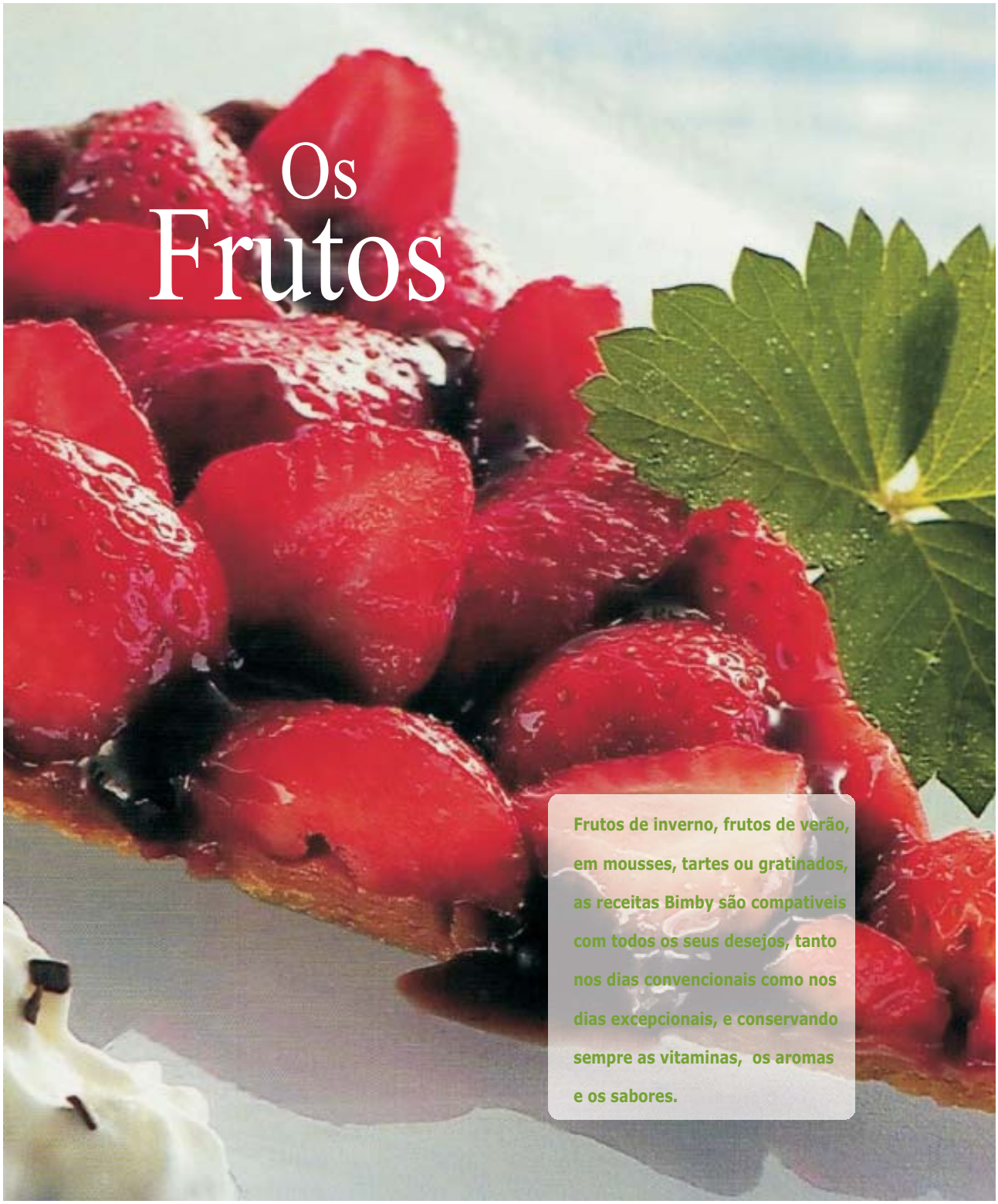
Tempo de preparação : 2 Min. + Bimby : 16 Min. + Espera no frigorifico : 4 h

Para 6 pessoas :
500 g de leite
6 ovos inteiros
80 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado
200 g de natas frescas espessas
200 g de chocolate preto ou 1 dose de caramelo ou
10 g de extracto de baunilha ou 10 g de café instantâneo

Conselho Bimby

Fácil, rápido e económico, este creme é ideal para crianças.

- Para o creme de chocolate. colocar o chocolate em pedaços no copo e misturar **10 Seg., Vel 9.**
- Juntar o leite e os ovos e misturar **12 Min., Temp.80º, Vel. 3.**
- Após a paragem, juntar as natas, os açúcares e o aroma escolhido (para outro aroma que não o chocolate) misturar **3 Min., Vel. 4.**
- Colocar o creme recipiente e deixar arrefecer. Colocar no frigorifico durante 4 h.



Os Frutos

Frutos de inverno, frutos de verão, em mousses, tartes ou gratinados, as receitas Bimby são compatíveis com todos os seus desejos, tanto nos dias convencionais como nos dias excepcionais, e conservando sempre as vitaminas, os aromas e os sabores.

Bavarois de pêras e calda de framboesa

Tempo de preparação :10 min + Bimby : 14 Min. + Espera no congelador : 6h

Para o creme inglês :

250 g de leite
1/2 vagem de baunilha
4 gemas de ovo
100 g de açúcar

Para a bavarois :

500 g de pêras bem maduras
250 g de natas frescas liquidas 35% m.g. mínimo
100 g de açúcar
5 folhas de gelatina
30 g de kirsch ou aguardente de frutos *(facultativo)*

Para o puré de framboesas :

100 g de açúcar
250 g de framboesas

- Demolhar as folhas de gelatina numa tigela com água fria
- Preparar o creme inglês : colocar todos os ingredientes no copo e programar **7 Min., Temp. 80º, Vel., 4.**
- Após a paragem, colocar as folhas de gelatina bem escorridas e programar **10 Seg., Vel.,4.**
- Deitar o creme inglês numa tigela.
- Lavar o copo e passar por água fria, secar e colocar a borboleta na lâmina. Juntar as natas e misturar cerca de **50 Seg., Vel.3.** Observar a consistência do creme e se necessário continuar a bater sob observação cerca de **2 Min.** Reservar no frigorifico em tigela.
- Descascar as pêras, retirar os pés e os caroços e cortar em pedaços. Colocar no copo e programar **30 Seg., Vel. 8.**
- Juntar o creme inglês, o açúcar, o kirsch e o creme batido, e misturar **30 Seg., Vel. 3.**
- Deitar a mistura numa forma de abrir, e colocar no frigorifico cerca de 6 h.
- Preparar o puré de framboesas : colocar no copo as framboesas lavadas, o açúcar e 150 g de água e programar **5 Min., Temp. 90º, Vel.3.**
- Passar o puré por um passador fino, deixar arrefecer e servir fresco com a bavarois desenformada.



Bavarois de morangos

Tempo de preparação :10 min + Bimby : 14 Min. + Espera no congelador : 6h

500 g de morangos
6 folhas de gelatina

Para o creme inglês :

6 gemas de ovo
500 g de leite
70 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado

Para o chantilly :

350 g de natas frescas liquidas com 30% m.g. muito frias
30 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado

- Demolhar as folhas de gelatina numa tigela com água fria.
- Preparar o creme inglês : colocar todos os ingredientes no copo e programar **7 Min., Temp. 80º, Vel., 4.**
- Após a paragem, colocar as folhas de gelatina bem escorridas e programar **5 Seg., Vel.,6.**
- Deitar o creme inglês numa tigela, e colocar esta dentro de outra maior, com cubos de gelo.
- Lavar o copo e passar por água fria, antes de secar.
- Preparar o chantilly : colocar o açúcar no copo e programar **10 Seg., Vel. 9.**
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar todos os ingredientes e misturar **50 a 55 Seg., Vel.3.** Observar a consistência do creme e se necessário continuar a bater sob observação cerca de **2 Min.** até obter a consistência desejada.
- Incorporar delicadamente, o chantilly no creme inglês arrefecido.
- Lavar os morangos e reservar 8 para a decoração das taças. Retirar os pés aos restantes morangos, cortá-los em dois e dispor no fundo e lados das taças de sobremesa transparentes. Repartir a mousse pelas taças.
- Colocar no frigorifico cerca de 12 h.
- No momento de servir, decorar cada taça com os morangos reservados.

Gratinado de frutos vermelhos

Bimby : 14 Min. + Grelhador do forno : 2 Min.

800 g de frutos vermelhos
(por exemplo 300 g de morangos cortados, 200 g de cerejas sem caroços, 150 g de framboesas, 150 g de cassis ou groselhas)
3 gemas de ovo
100 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado
100 g de natas frescas espessas

- Colocar a borboleta na lâmina, juntar, os ovos, o açúcar e o açúcar baunilhado e misturar **2 Min., Vel. 3.**
- Juntar as natas e programar **6 Min., Temp. 80º, Vel. 3.**
- Deixar arrefecer.
- Dispor os frutos em pratos de sobremesa que possam ir ao forno, deitar o creme sobre os frutos, e gratinar durante cerca de 2 min no grelhador do forno.

Gratinado de frutos vermelhos >



Bolo Maria Cristina

Bimby : 3 Min. + Cozedura do forno : 30 Min.

50 g de farinha
10 g de levedura quimica
20 g de óleo
20 g de açúcar
3 ovos
3 a 4 maçãs, de preferência reinetas
(ou peras, alperces, consoante as estação)
60 g de manteiga + 10 g para a forma

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6)
- Deitar a farinha, a levedura, o óleo, o açúcar, o leite e 2 ovos no copo e misturar **10 Seg., Vel. 5.**
- Deitar a mistura numa forma redonda, bem untada.
- Descascar, retirar os caroços das maçãs e cortá-las em lâminas. Dispô-las sobre a pasta em quantidade suficiente para que fique com uma boa espessura. Polvilhar com açúcar a gosto, tendo em conta a acidez das maçãs utilizadas.
- Colocar a restante manteiga no copo e programar **1 Min., Temp. 50º, Vel. 4.**
- Adicionar o último ovo e programar **1 Min., Temp. 50º, Vel. 4.**
- Deitar a mistura sobre as maçãs e levar a cozer no forno cerca de 30 min. a 180º (term.6).

Tarte de creme de amêndoa com pêras

Tempo de preparação :5 min + Bimby : 9 Min. + Cozedura no forno : 45 min.

4 pêras em calda *(1 lata grande)* ou frescas bem maduras
1 colher de sopa de açúcar glacê Bimby
20 g de manteiga

Para a massa areada :

250 g de farinha
120 g de manteiga mole
50 g de açúcar
25 g de leite
2 gemas de ovo
1 pitada de sal

Para o creme de amêndoa :

30 g de farinha
2 ovos inteiros + 1 gema
10 g de açúcar baunilhado
200 g de leite
50 g de natas frescas liquidas
120 g de manteiga mole
120 g de amêndoas raladas
3 gotas de extracto de amêndoa amarga
50 g de rum

- Pré-aquecer o forno a 180º (temp 6).
- Preparar a massa areada : colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar os restantes ingredientes no copo e programar **20 Seg., Vel.4.**
- Amassar a massa com o rolo até obter uma espessura de 3 mm. Forrar uma forma de tarte com a massa, previamente untada polvilhada com farinha. Picar o fundo da tarte com um garfo e colocar no frigorifico durante 15 min.
- Cozer no forno durante 15 min a 180º (tem. 6)
- Durante este tempo, preparar o creme de amêndoas : colocar a farinha, 1 ovo inteiro e uma gema, o açúcar baunilhado, 50 g de açúcar, o leite e as natas, no copo e programar **7 Min., Temp. 90º, Vel. 4.**
- Após a paragem, juntar os 100 g de açúcar restantes, a manteiga em pedaços, a amêndoa ralada, 1 ovo inteiro, o extracto de amêndoa amarga e o rum e misturar **1 Min., Vel. 8.**
- Retirar a tarte do forno e cobri-la com o creme de amêndoas.
- Escorrer cuidadosamente as pêras e cortar cada uma em lâminas no sentido do comprimento, mas sem chegar ao fim, de modo a formar um leque. Dispô-las sobre o creme de amêndoa
- Cozer no forno durante cerca de 30 min. a 180º (term. 6).
- Polvilhar com açúcar glacé á saída do forno, e servir morno ou frio.

Conselho Bimby

Utilizar alperces em calda em vez de pêras, colocando o lado da pele sobre o creme, para evitar que o sumo molhe demasiado o creme.

Bolo Maria Cristina >



Mousse de abacate com kiwis e lima

Tempo de preparação : 5 Min. + Bimby : 6 Min.

2 abacates bem maduros
6 kiwis
2 limas
20 g de açúcar baunilhado
30 g de açúcar

- Colocar 4 taças de sobremesa no congelador durante 10 min.
- Descascar os abacates, descaroçar e cortar em 4.
- Colocá-los no copo juntamente com o sumo das lima e com os açúcares e misturar **2 Min., Vel. 9.** Raspar as paredes do copo com ajuda da espátula, colocar a borboleta na lâmina e misturar **4 Min., Vel. 3.**
- Descascar, retirar os caroços das maçãs e cortá-las em lâminas. Durante este tempo, descascar os kiwis, cortá-los em rodelas e descascar as limas com a ajuda de um descascador.
- Retirar as taças geladas do congelador, dispor as rodelas dos kiwis nas taças e recobri-las com a mousse de abacate e decorar com as rodelas das limas.
- Servir imediatamente.

Conselho Bimby

Substituir o kiwi por ananás.
Para outra apresentação, decorar com as cascas do abacate ou de ananás da mousse de abacate.

Mousse de frutos vermelhos

Preparação :5 min + Bimby : 1 Min. + Espera no congelador : 4 h

Para 6 pessoas :

300 g de frutos vermelhos
(Morangos, framboesas, bagas...)
250 g de queijo branco
250 g de natas liquidas bem frescas, 30% m.g mínimo
200 g de açúcar
5 folhas de gelatina
Folhas de hortelã para a decoração

- Demolhar as folhas de gelatina em água fria.
- Aquecer 50 g de água numa casserola até ferver. Fora do lume, juntar as folhas de gelatina, bem escorridas e misturar até que a gelatina esteja completamente dissolvida.
- Lavar e retirar os pés dos frutos vermelhos. Reservar 3 ou 4 frutos para a decoração.
- Colocar no copo os restantes frutos, o açúcar, o queijo branco e a gelatina dissolvida, e programar, **20 Seg., Vel. 8.**
- Deitar a mistura numa tigela e colocar no frigorifico até que a preparação começe a ganhar consistência de um creme espesso, (cerca de 30 min).
- Neste momento, colocar a borboleta na lâmina, com o copo lavado e seco, e juntar as natas bem frias e misturar **50 Seg., Vel. 3,** até que o creme ganhe consistência. Prolongar a mistura se for necessário observando a consistência.
- Incorporar delicadamente o chantilly na preparação de frutos.
- Passar as taças por água fria, escorrê-las e deitar a mousse de frutos. Colocar no frigorifico durante 4 h.
- Decorar com os frutos reservados e as folhas de hortelã.
- Servir muito frio acompanhado por exemplo de um molho de frutos vermelhos Bimby.

Mousse de abacate com kiwis e lima >

Tarte folhada com pêras, nozes e chocolate

Tempo de preparação : 10 min + Bimby : 19 Min. + Cozedura no forno : 30 min.

Para a massa folhada :

150 g de farinha
150 g de manteiga congelada em pedaços em preparativo
1 pitada de sal

Para a guarnição :

4 pêras
400 g de açúcar
20 g de açúcar cristalizado
10 g de açúcar baunilhado
1 vagem de baunilha
100 g de manteiga mole
2 ovos inteiros + 1 gema
100 g de nozes raladas
20 g de maizena
20 g de rum
12 miolos de noz

Para cobertura *(facultativo)* :

100 g de chocolate
100 g de natas frescas liquidas

- Preparar a massa folhada : em preparativo, congelar a manteiga em pedaços pequenos.
- Colocar todos os ingredientes no copo com 75 g de água fria e programar **15 Seg., Vel. 6.**
- Estender a massa no plano de trabalho bem polvilhado com farinha na forma de um rectângulo e cortar em 3. Repetir esta operação por 3 vezes ou mais, e amassando a cada vez com o rolo da massa e um pouco de farinha. Conservar no frio.
- Preparar a guarnição : Colocar no copo, 500 g de água, 300 g de açúcar e a vagem de baunilha aberta ao meio, e programar **7 min., Temp. Varoma, Colher Inversa, Vel. Colher.**
- Durante este tempo, descascar as pêras, cortá-las em 2 e retirar as pevides.
- Após a paragem, colocar as pêras no copo e programar **6 Min., Temp. 100º, Colher inversa, Vel. colher.** As pêras estão escalfadas quando estiverem translucidas, prolongar a cozedura se necesssário.
- Retirar a função colher inversa e deixar arrefecer as peras na calda numa tigela.
- Pré-aquecer o forno a 270º (term. 7).
- Colocar a manteiga, o açúcar baunilhado e 100 g açúcar no copo e programar **30Seg., Vel3.**
- Juntar os ovos inteiros e a gema, a Maizena, as nozes raladas e o rum e programar **30 Seg., Vel. 3.**
- Cortar as pêras em fatias espessas.
- Estender a massa folhada numa forma de tarte, forrada com papel vegetal.
- Espalhar metade do creme das nozes por baixo, em seguida uma camada de fatias de pêra, e depois o restante creme
- Cozer no forno durante 10 min. a 210º (term. 7) e depois 20 min. a 180º (term. 6)
- Desenformar a tarte e deixar arrefecer.
- Quando a tarte arrefecer, colocar o chocolate em pedaços no copo e programar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar as natas liquidas e programar **4 Min., Temp, 90º, Vel. .1**
- Deitar a mistura sobre a tarte, e alisar.
- Deixar endurecer a camada de chocolate e servir fresco.

Conselho Bimby

Decorar a tarte com o miolo das nozes humidificadas e enroladas em açúcar cristalizado.

Tarte folhada com pêras, nozes e chocolate >



Tarte de morangos

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 9 Min. + Cozedura no forno : 35 min.

Para uma forma de 31 cm de diametro

500 g de morangos

Para a massa quebrada :

150 g de farinha *(tipo 55)*
80 g de manteiga
1 pitada de sal
1 colher de café de açúcar baunilhado

Para a calda de morangos :

1 colher de sopa de mel
100 g de morangos
1 pitada de pimenta branca
50 g de açúcar mascavado
1 colher de café de vinagre ou de limão
1 colher de café de fécula de batata *(facultativo)*

Conselho Bimby

Substituir a massa quebrada por massa areada.

- Pré-aquecer o forno a 200º (term. 6/7).
- Preparar a massa quebrada : colocar todos os ingredientes e 50 g de água no copo e programar **30 Seg., na função espiga.**
- Estender a massa com o rolo da massa e forrar uma forma de tarte untada com manteiga e polvilhada com farinha. Picar o fundo com um garfo e cozer no forno durante 35 min. a 200º (term. 6/7).
- Desenformar num prato e deixar arrefecer.
- Lavar os morangos e retirar os pés. Reservar 100 g para o puré (escolher os mais maduros e os menos apresentáveis).
  Cortar os restantes em dois e dispô-los no fundo da tarte, bem juntos.
- Colocar os morangos restantes, o vinagre, o açúcar mascavado, o mel, a pimenta, no copo e programar **10 Seg., Vel.,8.**
- Programar **6 Min., Temp. 90º, Vel.4.**
- Deitar o puré numa taça e deixar arrefecer. Se estiver demasiado liquido, juntar uma colher de fécula de batata e programar **2 Min., Temp. 90º, Vel.5.**
- Cobrir a tarte com o puré arrefecido e servir morno ou frio.

Tarte Normanda

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 50 Seg. + Maceração : 30 min. + Cozedura no forno : 35 min.

4 a 5 maçãs *(Boskoop de preferência)*
50 g de calvados
100 g de açúcar
3 gemas de ovo
10 g de açúcar baunilhado
200 g de natas frescas espessas
50 g de amêndoas laminadas

Para a massa areada :

250 g de farinha
50 g de açúcar
125 g de manteiga mole
75 g de leite
2 gemas de ovo
1 pitada de sal

- Descascar as maçãs e cortá-las em quartos e colocá-las a macerar durante 30 min. em calvados.
- Preparar a massa areada : colocar todos os ingredientes no copo e programar **20 Seg., Vel. 4.** Estender a massa e colocá-la numa forma de tarte untada e polvilhada de farinha.
- Pré-aquecer o forno a 210º (term.7).
- Dispor as maçãs escorridas sobre a massa (guardar o sumo da maceração) e polvilhar com 20 g de açúcar.
- Cozer no forno durante 25 a 30 min. a 210º (term. 7).
- Durante este tempo, colocar no copo as 80 g de açúcar restantes, as gemas de ovo, o açúcar baunilhado, o sumo da maceração e as natas e programar **30 Seg., Vel.,6.**
- No final da cozedura, deitar o preparado sobre as maçãs e espalhar as amêndoas cortadas em palitos.
- Cozer no forno durante cerca de 10 min. a 210º (term. 7).
- Servir morno ou frio.

Tarte de morangos >



Pêras recheadas em papelotes

Tempo de preparação : 10 min + Bimby : 26 Min.

4 pêras bem maduras com cerca de 150 g
sumo de 1/2 limão
70 g de alperces secos
70 g de passas
70 g de amêndoa cortada
40 g de manteiga mole
70 g de mel

- Colocar as amêndoas no copo e misturar **40 Seg., Vel. 10.**
- Juntar os restantes ingredientes exepto as pêras e o sumo de limão e programar **6 Seg., Vel.5.**
- Reservar numa tigela.
- Colocar 500 g de água no copo e programar, **5 Min., Temp. Varoma, Vel. 1.**
- Durante este tempo, preparar as pêras, lavando-as bem e cortando um chapéu no topo de cada uma. Com o auxilio de uma colher de café, retirar um pouco do seu interior (o equivalente a 4 colheres de café aproximadamente), e passar o sumo de limão no seu interior para evitar que fiquem negras.
- Colocar as pêras separadamente sobre uma folha de alumínio, fechar para dar a forma de um envelope.
- Colocar as pêras na varoma, em pé ou eventualmente um pouco inclinadas, é importante dar especial atenção à tampa da varoma , para que a mesma fique bem fechada.
- Após a paragem do temporizador, colocar a varoma sobre o copo e programar **20 Min.,Temp. Varoma, Vel.1.**

Pêras recheadas em papelotes >



Terrina de citrinos em geléia

Tempo de preparação : 15 min + Bimby : 5 Min. + Espera no frigorifico : 12 h.

6 laranjas com a casca de meia laranja
50 g de grand marnier
(ou 1 chávena de chá aromatizado, Earl Grey por exemplo)
1 boa pitada de pimenta
(de preferência branca)
sumo de 1 limão
5 folhas de gelatina
5 colheres de café de aspartame
(ou 100 g de açúcar)

Conselho Bimby

Para desenformar a terrina, imergir a forma em água muito quente durante alguns segundos .
Decorar com folhas de hortelã e servir com gelado com casca de laranja. Pode também realizar-se esta receita com toranja rosa.

- Com o auxilio de um raspador, obter a raspa de meia laranja.
- Descascar 4 laranjas e retirar a pele dos gomos e separar os quartos para uma tigela para recuperar o sumo. Colocar os quartos da laranja a macerar durante 30 min em grand marnier ou em chá.
- 10 min antes do final da maceração, colocar as folhas de gelatina a demolhar em água fria.
- Escorrer os quartos das laranjas e recuperar o sumo da maceração.
- Colocar no copo o aspartame ou o açúcar, o sumo da maceração bem como as 2 laranjas restantes, o sumo de limão a raspa de laranja e a pimenta e programar **3 Min., Temp. 60º, Vel, 3.**
- Após a paragem, juntar a gelatina escorrida, e programar **2 Min., Temp, 60º Vel.,3.** Deixar arrefecer.
- Deitar metade desta mistura numa forma e levar ao frigorifico ou congelador durante 10 min. em seguida, dispor em forma de rosácea os gomos da laranja conservados e recobrir com o resto da geleia.
- Colocar no frigorifico pelo menos durante 12 h.

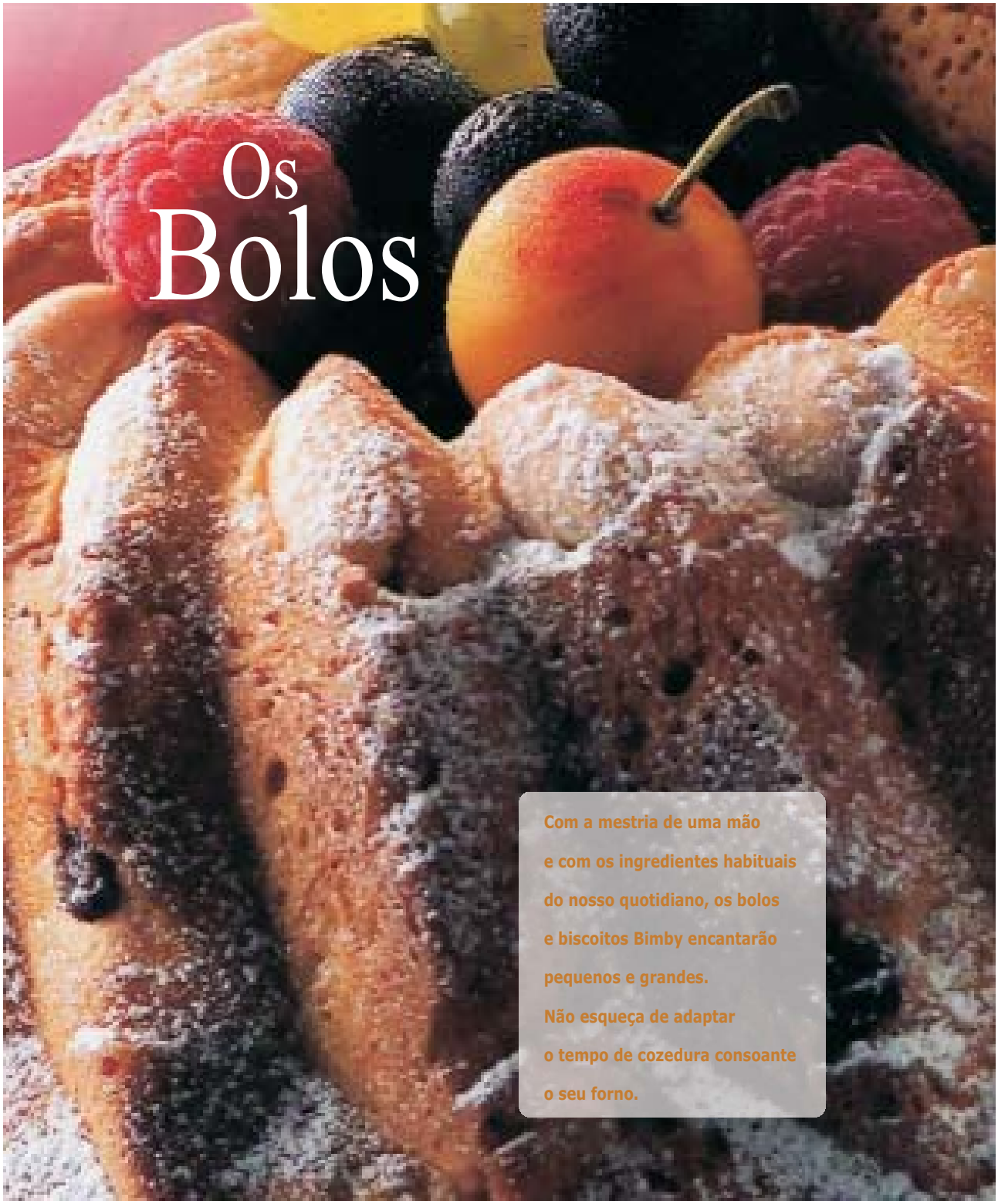


Crumble de maçãs

Bimby : 30 Seg. + Cozedura no forno : 30 Min.

4 a 5 maçãs reinetas
150 g de farinha
100 g de manteiga sem sal ou meio-sal mole
80 g de açúcar amarelo
2 pitadas de canela

- Pré-aquecer o forno a 200º (term. 6/7).
- Colocar a farinha, a manteiga em pedaços e o açúcar amarelo no copo e misturar **50 Seg., Vel. 2.**
- Despejar numa tigela e amassar ligeiramente com aponta dos dedos para homogenizar as migalhas.
- Descascar as maçãs e retirar as pevides, cortá-las em pedaços e dispô-las no fundo de uma travessa untada. Polvilhar com canela e repartir a massa crumble sobre os pedaços das maçãs
- Cozer no forno durante cerca de 30 min. a 200º (term. 6/7).
- Servir morno com natas ligeiramente batidas ou com uma bola de gelado de baunilha.



Os Bolos

Com a mestria de uma mão
e com os ingredientes habituais
do nosso quotidiano, os bolos
e biscoitos Bimby encantarão
pequenos e grandes.
Não esqueça de adaptar
o tempo de cozedura consoante
o seu forno.

Pequenos soufflés de amêndoas com recheio de chocolate

Bimby : 11 Min. + Cozedura no forno : 15 min.

Para 6 pessoas

4 ovos + 1 clara
100 g de amêndoas peladas
200 g de leite
25 g de manteiga + 25 g para as taças em terracota
10 g de Maizena
50 g de açúcar + 2 colheres de sopa para as taças de terracota
6 quadrados de chocolate preto
1 pitada de sal

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar o açúcar no copo e programar **10 Seg., Vel. 9.** Reservar numa tigela pequena.
- Colocar a borboleta na lâmina, colocar as 5 claras (conservar as 4 gemas) e uma pitada de sal no copo e programar **5 min., Temp. 37º, Vel. 3.** Reservar numa tigela e retirar a borboleta.
- Colocar as amêndoas no copo e misturar **15 Seg., Vel. 10.**
- Juntar o leite, a Maizena e a manteiga, e programar **3 Min., Temp. 100º, Vel. 2.**
- Juntar as gemas e programar **10 Seg., Vel.,5.** Deixar amornar a **37º.**
- Colocar a borboleta, juntar as claras em castelo e misturar **2 ½ Min., Vel.2.**
- Repartir o preparado até meio das 6 taças, já untadas e juntar um quadrado de chocolate em cada uma, e cobrir com o creme restante.
- Cozer no forno durante cerca de 15 min. a 180º (term. 6).
- Polvilhar com açúcar glacé e servir em seguida.

Bolo da Bretanha

Bimby : 5 Min. + Cozedura no forno : 35 min.

200 g de açúcar
300 g de farinha
5 gemas de ovo
250 g da manteiga meio-sal mole
25 g de leite
1 pitada de sal
10 g de calvados

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar o açúcar, 4 gemas e uma pitada de sal no copo e programar **30 Seg., Vel. 4.**
- Raspar as paredes do copo com a espátula e misturar **2 Min., Vel. 4.**
- Juntar a manteiga em pedaços, o Calvados e misturar **20 Seg., Vel.5.**
- Juntar a farinha e misturar **2 Min na função Espiga.** Misturar **10 Seg., Vel. 5** afim de obter uma massa homogénea.
- Untar uma forma de bolo, redonda e deitar o preparado. Alisar com uma espátula e com um garfo, desenhar uns riscos na diagonal.
- Colocar a última gema no copo juntamente com o leite, e programar **20 Seg., Vel. 5.** Espalhar a mistura sobre a superfície do bolo.
- Cozer no forno durante cerca de 35 min. a 180º (term. 6).

Conselho Bimby

Servir este bolo como sobremesa com um creme, ou servir no momento acompanhado com compota.

Pequenos soufflés de amêndoas com recheio de chocolate >

Pão de especiarias

Tempo de preparação : 10 Min + Bimby : 5 Min. + Cozedura no forno : 1 h 40 min.

Para 2 formas de bolo inglês médias

150 g de leite
½ colher de café de sal
400 g de mel liquido
500 g de farinha *(tipo 55 de preferência)*
1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
3 colheres de café de açúcar louro
Raspa de uma laranja
1 colher de café de gengibre em pó
1 colher de canela em pó
1 colher de aniz em pó
½ colher de café de noz moscada em pó
1 botão de cravinho
20 g de água de flor de laranjeira

- Colocar o leite e o sal no copo e programar **3 Min., Temp. 100º., Vel. 4.**
- Após a paragem, juntar o mel e misturar **10 Seg., Vel. 5.**
- Juntar os restantes ingredientes e misturar **1 Min., função Espiga.**
- Untar as formas, polvilha-las com farinha e deitar a mistura.
- Deixar repousar durante 1 hora antes de meter no forno.
- Um quarto de hora antes do final do tempo de reposo, pré-aquecer o forno a 140º (term. 4/5).
- Cozer no forno durante 1h 30 a 140º (term. 4/5) depois cerca de 10 min. a 180º (term. 6).
- Verificar a cozedura com o auxilio de um palito, que deve sair seco.

Conselho Bimby

Congelar em fatias para conservar por mais tempo. Utilizar as fatias duras para fazer pão ralado, delicioso com creme inglês, mas também em pratos salgados para engrossar um molho

Bolo de Cenoura

Bimby : 7 Min. + Cozedura no forno : 40 min.

300 g de cenouras
300 g de amêndoas em palitos ou raladas
4 ovos
200 g de açúcar
60 g de farinha
Sumo e raspa de ½ laranja
1 colher de café de levedura química
1 pitada de sal

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar as amêndoas no copo e programar **50 Seg., Vel. 10.** Reservar numa tigela.
- Descascar as cenouras, cortá-las em pedaços grandes, e colocá-los no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.** ajudando com a espátula . Reservar com as amêndoas e limpar o copo.
- Colocar a borboleta na lâmina, deitar as claras no copo juntamente com o sal e misturar **4 Min.,Temp. 37º, Vel.4.** Reservar as claras em castelo.
- Retirar a borbleta, deitar no copo as gemas e o açúcar e misturar **1 ½ Min., Vel. 3.**
- Juntar o sumo e a raspa da laranja, as cenouras raladas, a amêndoa ralada, a farinha e a levedura e programar **1 Min., Vel. 3,** ajudando com a espátula
- Deitar a mistura numa tigela, e incorporar delicadamente as claras em castelo.
- Deitar a mistura numa forma untada e polvilhada com farinha e levar a cozer no forno durante 40 a 50 min. a 180º (term. 6).

Conselho Bimby

Após o arrefecimento, com a ajuda de uma trincha, cobrir o bolo com uma cobertura glaçé, deixar endurecer

Bolo de cenoura >



Bolo dos Reis Bimby

Preparação : 10 min + Bimby : 2 Min. + Cozedura no forno : 40 min.

1 gema de ovo
25 g de açúcar glacê Bimby
1 fava

Para a massa folhada Bimby :

300 g de farinha
300 g de manteiga previamente congelada em pedacinhos
2 pitadas de sal

Para o creme de amêndoas :

160 g de açúcar
200 g de manteiga mole em pedaços
4 gemas de ovo
200 g de amêndoas em palito ou ralada
50 g de conhaque

- Pré-aquecer o forno a 210º (term. 7).
- Preparar a massa folhada : congelar previamente a manteiga em pedacinhos.
- Colocar todos os ingredientes e 150 g de água no copo e misturar **30 Seg., Vel. 6.**
- Estender a massa em forma de recângulo no plano de trabalho bem polvilhado com farinha e reparti-la em 3, juntando sempre farinha para evitar que a massa não se cole.
- Repetir esta operação 3 vezes ou mais, amassando sempre com o rolo da massa e um pouco de farinha.
- Reservar a massa no frigorifico cerca de 10 min.
- No final dos 10 min., preparar o creme de amêndoa : Colocar no copo o açúcar e as amêndoas e misturar, **30 Seg., Vel. 9.**
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar os restantes ingredientes e misturar **15 Seg., Vel. 4.**
- Estender a massa folhada em dois discos de tamanhos diferentes. Forrar uma forma de tarte com o disco maior deixando passar bem as bordas.
- Deitar o creme de amêndoa na forma e colocar a fava, cobrir com o segundo disco de massa, e soldar as bordas, criando uma orla para o interior.
- Pincelar a parte de baixo com uma mistura de gema de ovo batida com água e com a ponta de uma faca, desenhar cortes em forma de losango.
- Cozer no forno durante 30 min a 210º (temp. 7).
- Polvilhar com açúcar glacê, e voltar a cozer de novo por mais 10 min- A Bolacha deverá estar volumosa e dourada.
- Servir morno.

Bolacha dos Reis Bimby >



Kougelhopf

Bimby : 5 Min. + Espera :1 h 30 + Cozedura no forno : 45 min.

Para 1 forma de kougelhopf grande ou 2 médias :

200 g de leite
650 g de farinha
120 g de manteiga mole
120 g de açúcar
42 g de fermento de padeiro fresco
2 ovos
1 colher de café de sal
120 g de passas de uva *(facultativo)*
10 g de rum
1 dúzia de amêndoas peladas
50 g de açúcar glacê Bimby para polvilhar

Conselho Bimby

Guardar previamente um frasco com passas maceradas em 10 g de rum, além do rum da receita.

- Colocar no copo, o leite, o fermento desfeito, o açúcar o rum e a manteiga em pedaços, e programar **1 Min. 30, Temp. 50º. Vel. 4.**
- Juntar os ovos, a farinha e o sal e misturar **8 Seg.,Vel. 6,** ajudando com a espátula.
- Misturar **3 Min., Vel. Espiga.**
- Adicionar as passas e misturar **10 Seg., Vel. 2.**
- Deixar repousar a massa durante 45 min. Deverá chegar ao cimo da tigela. Agora com a ajuda de uma espátula, deverá fazê-la baixar novamente.
- Barrar uma ou duas formas de kougelhopf e colocar uma amêndoa inteira no fundo de cada ranhura. Verter a massa na forma, e deixar levedar a massa novamente, por mais 50 min. num local morno, (ou no forno aquecido a 40º).
- Quando a massa estiver bem levedada, aumentar a temperatura do forno para 180º (term. 6) e cozer durante cerca de 45 min.
- Desenformar o kougelhopf e pousar sobre uma grelha. Polvilhar com açúcar glacê.



Bolo de mármore

Bimby : 3 Min. + Cozedura no forno : 40 min.

100 g de manteiga mole
150 g de açúcar
1 saqueta de açúcar baunilhado
3 ovos
50 g de leite
270 g de farinha
10 g de fermento de padeiro fresco
50 g de cacau amargo em pó

Conselho Bimby

Guardar previamente um frasco com passas maceradas em 10 g de rum, além do rum da receita.

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar a manteiga em pedaços, os açúcares, os ovos e o leite no copo, e misturar **2 Min., Vel. 5.**
- Juntar a farinha e o fermento e misturar **20 Seg., Vel. 5.**
- Deitar metade do preparado numa forma de bolo inglês, untada e polvilhada com farinha.
- Juntar o cacau no restante preparado, e misturar **10 Seg., Vel 7,** e deitar na forma
- Passar delicadamente com um garfo na mistura para obter o efeito marmoreado.
- Cozer no forno cerca de 40 min. a 180º (term. 6)

Kougelhopf >



Pavé de limão

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 36 Min.

150 g de açúcar
150 g de manteiga mole
120 g de leite
2 ovos
200 g de farinha
1 pitada de sal
1 colher de café de fermento
sumo e raspa de 2 limões

Para o glacê *(facultativo)* :

100 g de açúcar
120 g de sumo de limão
Algumas rodelas de limão muito finas

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar no copo, o açúcar, a manteiga em pedaços e o leite e misturar **10 Seg., Vel 5.**
- Juntar os ovos e misturar **5 Seg., Vel. 5.**
- Juntar a farinha, o sal, o fermento, a casca e o sumo dos limões, e misturar **10 Seg., Vel. 5.**
- Deitar a massa numa forma quadrada (22 x 22 cm) ou numa forma de bolo inglês, e levar a cozer no forno 50 a 60 min. a 180º (term. 6).
- Deixar arrefecer e desenformar sobre uma grelha.
- Preparar o glacê : lavar e secar o copo. Deitar o açúcar e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar o sumo dos limões e programar **2 Min., Temp. 90º, Vel. 2.**
- Colocar numa travessa, e fazer vários picos com o bico de uma faca, e estender a cobertura de glacê com a ajuda de uma trincha.
- Decorara superficíe com as rodelas de limão, e deixar arrefecer pelo menos durante 3 horas.

Bolo de nozes

Bimby : 35 Seg. + Cozedura no forno : 40 min.

5 ovos
200 g de miolo de noz *(150 + 50)*
150 g de açúcar
½ saqueta de fermento
1 pitada de sal

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar todos os ingredientes no copo excepto as 50 g de nozes, e misturar **30 Seg., Vel. 6.** juntar o miolo de noz em pedaços e misturar **5 Seg., Vel. 1.**
- Deitar o preparado numa forma redonda, untada e levar a cozer no forno 40 min. a 180º (term. 6). Verificar a cozedura com um palito, que deve sair seco.
- Saborear este bolo frio ou morno, acompanhado de creme inglês.

Queque Mousseline

Bimby : 3 min. + Espera : 12 h + Cozedura no forno : 30 min.

Para 1 queque grande ou 2 mais pequenos :

350 g de farinha
4 ovos
100 g de açúcar
170 g de manteiga mole em pedaços
20 g de fermento de padeiro fresco
1/2 colher de café de sal fino

- Deitar ao fermento desfeito e 20 g de água no copo e misturar **30 Seg., Vel 3.**
- Juntar os restantes ingredientes no copo e programar **2 Min. na função Espiga.**
- Deitar a massa num recipiente hermético grande e deixar repousar durante 12 h no frigorifico.
- No dia seguinte, enfarinhar a massa e colocá-la numa forma de queque grande, ou em 2 pequenas.
- Cobrir, e deixar levedar novamente a massa durante 2 horas num ambiente seco.
- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6)
- Cozer no forno cerca de 30 min. a 180º (term. 6).



Biscoitos antilhanos

Bimby : 6 min. + Cozedura no forno : 30 min.

1 forma redonda de 26 cm de diâmetro máximo
125 g de coco ralado
15 g de manteiga
120 g de açúcar
4 ovos
90 g de farinha
1 pitada de sal

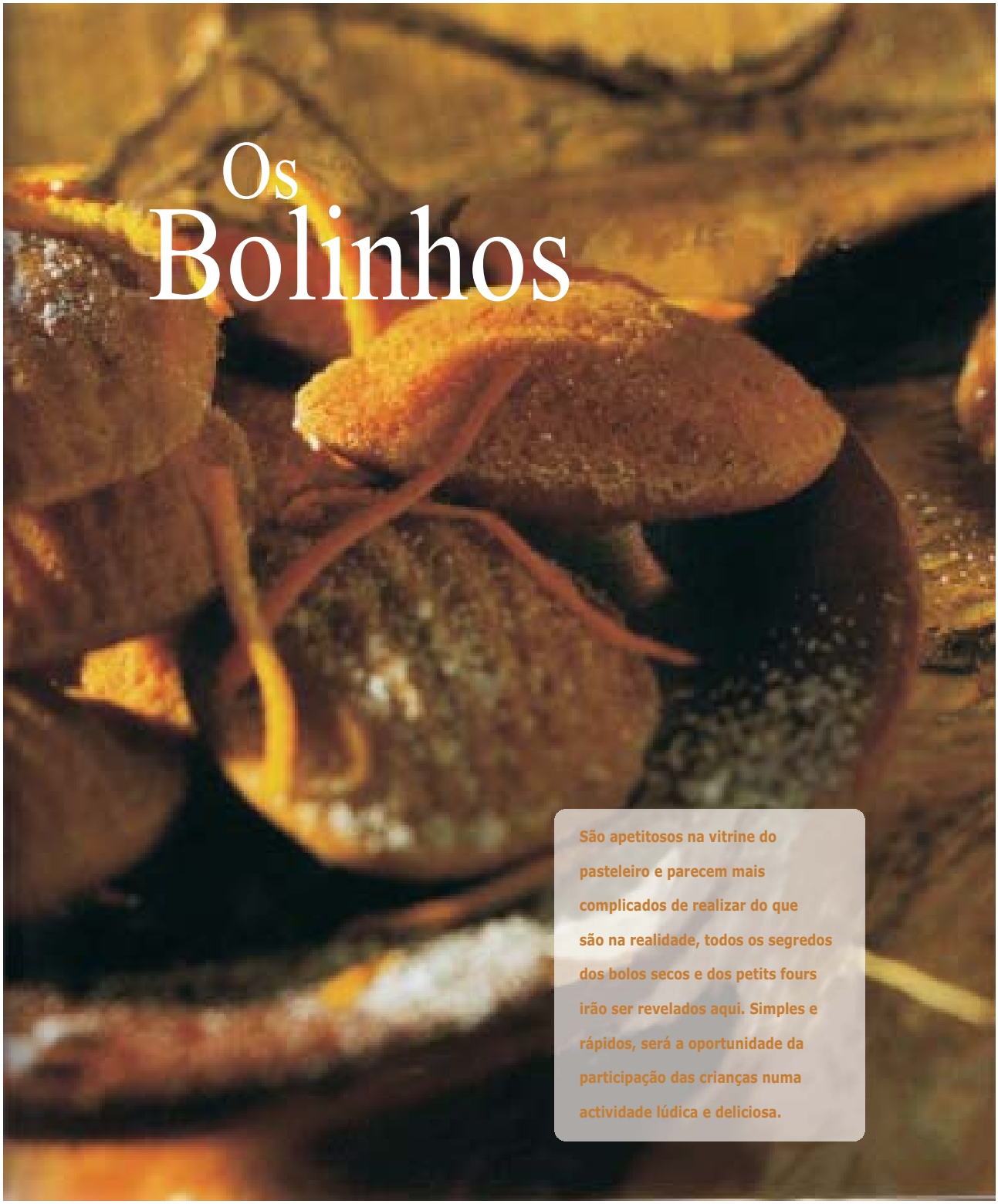
- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar a borboleta na lâmina, deitar no copo, os ovos, o açúcar e uma pitada de sal e misturar **1 Min., Vel. 3.**
- Programar **3 Min., Temp. 50º, Vel.3.**
- Misturar sem o copo medida da tampa durante **1 Min., Vel. 3** para arrefecer o preparado
- Adicionar o coco ralado e a farinha, e misturar **40 Seg., Vel. 3.**
- Deitar o preparado numa forma redonda, untada e levar a cozer no forno cerca de 30 min. a 180º (term. 6).
- Acompanhar com creme inglês.

Bolo de iogurte

Bimby : 20 seg. + Cozedura no forno : 40 min.

1 iogurte natural
380 g de farinha
3 ovos
120 g óleo
350 g de açúcar
1/2 saqueta de açúcar baunilhado
1 pacote de fermento
20 g de rum ou de cointreau
10 g de manteiga para barrar a forma

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar todos os ingredientes no copo, e misturar **20 Seg., Vel. 5.** com a ajuda da espátula.
- Deitar o preparado na forma previamente untada e levar a cozer no forno cerca de 40 min. a 180º (term. 6)



Os Bolinhos

São apetitosos na vitrine do pasteleiro e parecem mais complicados de realizar do que são na realidade, todos os segredos dos bolos secos e dos petits fours irão ser revelados aqui. Simples e rápidos, será a oportunidade da participação das crianças numa actividade lúdica e deliciosa.

Muffins com mirtilos

Tempo de preparação : 2 min + Bimby : 20 seg. + Cozedura no forno : 35 min.

Para cerca de 12 muffins

200 g de mirtilos frescos ou congelados
150 g de manteiga mole
130 g de açúcar
150 g de farinha
160 g de leite
2 ovos
1 saqueta de fermento
1/2 colher de café de sal
5 g de extracto de baunilha ou 1 saqueta de açúcar baunilhado

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6) e untar e polvilhar com farinha as formas para os muffins.
- Colocar todos os ingredientes no copo excepto os mirtilos e misturar **20 Seg., Vel. 3.**
- Encher as formas com 2/3 de massa, repartir os mirtilos com a ajuda de uma colher de café e mergulhá-las na massa.
- Cozer no forno durante 35 min a 180º (term. 6).
- Deixar arrefecer 5 min, e desenformar sobre uma grelha.

Conselho Bimby

Estes bolos de origem inglesa, são deliciosos para o pequeno almoço ou simplesmente para apreciar

Cornos de gazela

Tempo de preparação : 10 min + Bimby : 3 min. +
Espera : 1 h + Cozedura no forno : 20 min.

Para cerca de 20 cornos

Para a massa :

350 g de farinha
1 ovos
120 g de manteiga mole em pedaços
50 g de água morna

Para o recheio de amêndoas :

200 g de açúcar
200 g de amêndoas peladas
2 claras de ovo pequenas
20 g de água de flor de larnjeira

- Preparar a massa com pelo menos 1 h de avanço : Colocar no copo todos os ingredientes e misturar **1 Min., Vel. Espiga.**
- Colocar a massa em forma de bola numa tigela e deixar repousar.
- Preparar o recheio de amêndoa : colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.** Reservar num a tigela pequena..
- Colocar as amêndoas no copo e misturar **50 Seg., Vel.9.**
- Juntar o açúcar glacê, as claras, a água de flor de laranjeira e misturar **30 Seg., Vel. 3.**
- Após o repouso da massa, pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Estender a massa numa camada fina com o rolo. Fazer rectângulos de 12 cm por 8, e dispô-los sobre um "chouriço" de recheio de amêndoa, enrolar, e dar a forma de croissant. Espetar um palito em cada corno, para segurar bem a massa.
- Dispor os cornos num tabuleiro coberto com papel vegetal e levar a cozer no forno durante 20 min. a 180º (term. 6). Polvilhar com açúcar glacê e servir morno ou frio.

Conselho Bimby

Acompanhar os cornos de gazela com um saboroso chá de menta.

Muffins com mirtilos >

Cookies

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 25 seg. + Cozedura no forno : 15 min.

Para 15 bolinhos médios

1 ovo
100 g de açúcar
60 g de manteiga mole
180 g de farinha
100 g de pepitas de clocolate
1 saqueta de açúcar baunilhado
1/2 saqueta de fermento
1 pitada de sal

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar todos os ingredientes no copo excepto as pepitas de chocolate e misturar **15 Seg., Vel. 5.**
- Juntar as pepitas de chocolate e misturar de novo **10 Seg., Vel 4.**
- Formar pequenas bolas de massa e dispô-las num tabuleiro forrado com papel vegetal.
- Cozer no forno durante 15 min a 180º (term. 6).
- Deixar arrefecer, e saborear.

Conselho Bimby

Antes da cozedura, juntar à massa coco ralado ou passas maceradas em rum.

Madalenas

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 50 seg. + Cozedura no forno : 10 min.

Para cerca de 60 madalenas

Massa de madalenas
300 g de farinha
300 g de açúcar
4 ovos
250 g de manteiga mole
10 g de açúcar baunilhado ou a casca de 1 limão

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar no copo o açúcar, o açúcar baunilhado ou a casca de limão e os ovos e misturar **30 Seg., Vel. 4.**
- Juntar a manteiga em pedaços e a farinha e misturar de novo **20 Seg., Vel 5.**
- Deitar o equivalente a uma colher de café em cada forma de madalena untada e cozer no forno durante 10 min a 180º (term. 6). Prolongar se for necessário.
- Desenformar e deixar arrefecersobre uma grelha.

Conselho Bimby

Conservar as madalenas numa caixa hermética.

Pequenos areados

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 30 seg. +
Espera no frio : 1 h + Cozedura no forno : 15 min.

250 g de farinha
2 gemas de ovo
130 g de manteiga mole
120 g de açúcar
20 g de leite
1 pitada de sal

- Colocar o açúcar no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar os restantes ingredientes no copo e misturar **20 Seg., Vel. 6.**
- Retirar a massa do copo e dar-lhe a forma de um chouriço. Colocar sobre uma folha de aluminio, e deixar no frigorifico 1 h.
- Pré-aquecer o forno a 210º (term. 7)
- Após o repouso da massa, pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Cortar o chouriço em rodelas, polvilhá-las com açúcar glacê e cozer no forno durante cerca de 15 min. a 210º (term. 7). Os areados devem ficar com um tom dourado.

Conselho Bimby

Aromatizar os areados com uma gota de água de flor de laranjeira, ou com uma casca de limão.



Brisas de freira

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 7 seg. + Espera : 10 min. + Fritura : 15 min.

120 g de farinha
80 g de manteiga mole
½ colher de café de sal
10 g de açúcar
3 ovos
1 colher de sopa de água de flor de laranjeira
Açúcar glacê Bimby

- Preparar a massa choux :colocar no copo, 150 g de água, a manteiga em pedaços e o sal, e programar **4 Min 30., Temp. 100º, Vel. 1.**
- Deixar arrefecer a massa, mergulhando o copo num recipiente com água fria durante alguns minutos.
- Em seguida juntar os ovos um a um através do orifício da tampa sobre as lâminas em movimento na **Vel. 5,** depois, misturar **30 Seg., Vel 5.**
- Retirar pequenas quantidades de massa utilizando uma colher de café e fritar em óleo quente.
- Virar com uma escumadeira assim que as brisas de freira subam à superfície.
- Escorrer assim que estiverem dourados.
- Polvilhar com açúcar glacê e servir de imediato.

Bolinhos de coco

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 4 min. + Cozedura no forno : 20 min.

Para cerca de 15 rochers

5 claras de ovo
200 g de açúcar
250 g de coco ralado
1 pitada de sal

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar a borboleta na lâmina e colocar no copo as claras, o açúcar e o sal e misturar **4 Min., Temp. 37º., Vel. 3.**
- Após a paragem, juntar o coco ralado e misturar **5 Seg., Vel 4.**
- Forrar um tabuleiro com papel vegetal, e colocar pequenas porções de massa, com a ajuda de uma pequena colher.
- Cozer no forno cerca de 20 min. a 180º (term. 6)
- Se os rochers estiverem muito pálidos, colocar mais 5 min. no forno a 210º (term. 7).

Panquecas

Bimby : 1 min. + Cozedura na frigideira : 2 a 3 min. por crepe

170 g de farinha
200 g de leite
20 g de açúcar
10 g de fermento
1/2 colher de café de sal
20 g de óleo
1 ovo

- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar **1 Min., Vel. 9.** A preparação deve ficar espessa.
- Cozer em frigideira anti-aderente, em temperatura moderada, crepes pequenos, de 7 ou 8 cm de diâmetro.
- Virar as panquecas assim que se começarem a formar pequenas bolhas na superficíe.
- As panquecas devem devem ficar com um tom dourado.

Conselho Bimby

Acompanhar com xarope de ácer, de mel, de compota, de creme de barrar, ou com calda de frutos Bimby, ou juntar mirtilos na massa antes da cozedura.

Panquecas >



Financeiros

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 5 min. + Cozedura no forno : 20 min.

100 g de farinha
120 g de amêndoas peladas *(ou raladas)*
280 g de açúcar
230 g de manteiga mole
5 claras
10 g de compota de alperce *(sem bocados grandes)*

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6)
- Colocar as amêndoas no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Colocar a borboleta na lâmina, deitar a farinha e o açúcar e misturar **10 Seg., Vel 2.**
- Adicionar as claras e misturar **1 Min., Vel.3** depois, programar **3 Min., Temp 60º, Vel. 2.**
- Após a paragem, juntar a compota de alperce e a manteiga em pedaços e misturar **40 Seg., Vel. 3.**
- Deitar a massa nas formas de financeiros (rectângulares), untadas e levar ao forno a cozer cerca de 20 min a 180º (term. 6), até que os financeiros estiverem dourados.

Bolachas de amêndoa

Tempo de preparação : 15 min + Bimby : 3 min. + Cozedura no forno : 8 min.

Para cerca de 20 financeiros

35 g de manteiga
2 claras
100 g de açúcar
50 g de farinha
80 g de amêndoa laminada
1 pitada de sal

Conselho Bimby

Conservar as bolachas ao abrigo da humidade, numa caixa hermética porque elas amolecem rapidamente.

- Pré-aquecer o forno a 180º (term. 6).
- Colocar a manteiga no copo e misturar **4 Min., Temp. 70º., Vel. 2.**
- Após a paragem, juntar o açúcar, a farinha, os ovos e o sal, e misturar **10 Seg., Vel 4.**
- Forrar um tabuleiro com papel vegetal, e colocar pequenas porções de massa, com a ajuda de uma pequena colher, deixando um espaço de 5 cm entre eles. Salpicar com as amendoas lâminadas.
- Cozer no forno cerca de 8 min. a 180º (term. 6). As bolachas estão cozidas, quando as bordas estiverem tostadas (não muito escuras), enquanto que o meio fica claro.
- À saída do forno, colocar as bolachas num cartucho de pastelaria, o num frasco.
- Preparar uma nova fornada.



Os Gelados e as Sobremesas geladas

A magia de Bimby permite realizar gelados e sorvetes apenas com alguns segundos de preparação! Pense em congelar os frutos no final da estação, para desfrutar de deliciosos sorvetes durante todo o ano e não hesite em lançar-se à descoberta de novas sobremesas geladas que se tornarão fáceis com a ajuda de Bimby.

Gelado de chocolate

Bimby : 10 min. + Espera no frigorifico : 24 h

200 g de chocolate preto *(55 % de cacau)*
1 pitada de café instantâneo
6 gemas
500 g de leite meio gordo
250 g de creme fraîche liquido
100 g de açúcar

- Colocar o chocolate e o café no copo e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Juntar 50 g de leite e programar **3 Min., Temp. 60º, Vel. 5.**
- Juntar os restantes ingredientes excepto o creme fraîche, e programar **6 Min., Temp. 80º, Vel 3.**
- Após a paragem, adicionar o creme fraîche e misturar **7 Seg., Vel. 5.**
- Retirar o copo da base e deixar arrefecer.
- Quando o creme estiver frio, deitar numa couvete de gelo e colocar no congelador durante pelo menos durante 24 h.
- No momento de servir, colocar os cubos de creme no copo e misturar cerca de **40 Seg.** ou mais **na Vel. 6,** ajudando com a espátula.

Gelado de morangos

Bimby : 5 min. + Espera no congelador : 24 h.

500 g de morangos
2 claras
250 g de creme fraîche liquido
150 g de açúcar

- Preparar o gelado na véspera : colocar no copo os morangos lavados e sem os pés, o açúcar e misturar **30 Seg.,Vel. 8.**
- Juntar o creme fraîche liquido no copo e misturar **20 Seg., Vel. 3.**
- Deitar o preparado numa tigela, limpar e secar o copo.
- Colocar a borboleta na lâmina, juntar as claras e programar **3 Min., Temp 37º, Vel. 3.**
- Incorporar delicadamente as claras em castelo no puré dos frutos.
- Deitar numa couvete de gelo ou numa forma, e colocar a arrefecer no congelador durante 24 h.
- No momento de servir, colocar no copo o gelado em pedaços e misturar **1 Min., na Vel. 6,** ajudando com a espátula.

Sorvete light de framboesa

Bimby exclusivamente: 30 seg.

400 g de framboesas congeladas
1 iogurte fermentado com bifidus activo
10 g de aspartame em pó
40 de fructose

- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar **30 Seg., Vel. 9** até obter um creme homogéneo.
- Degustar imediatamente, ou colocar no congelador e retirar 15 min antes de servir.

Conselho Bimby

O aspartame e a frutose encontram-se na parte dietética das grandes superfícies.

Gelado de banana, morangos, chocolate, amêndoas e alperces s >



Gelado de banana

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 2 min. + Espera no frigorifico : 24 h

2 bananas bem maduras
400 g de leite
80 g de açúcar
40 g de creme fraîche liquido ou 100 g de leite meio gordo
Sumo de 1/2 limão

- Congelar previamente as bananas sem casca, cortadas em pedaços.
- Deitar o leite nas couvetes do gelo, e congelar igualmente.
- Na véspera, colocar o açúcar no copo e misturar **10 Min., Vel 9.**
- Adicionar o creme fraîche (ou o leite), os cubos de leite, os pedaços de banana congelados e o sumo de limão e misturar cerca de **1 Min., Vel. 6 a 10** com ajuda da espátula até obter uma mistura homogénea.
- Para obter um gelado consistente, colocar a borboleta na lâmina e misturar **20 Seg., Vel. 3.**
- Servir em seguida.

Conselho Bimby

Juntar à receita pedaços de banana seca ou pepitas de chocolate.

Gelado indiano de amêndoas e alperces

Preparação : 5 min + Bimby : 2 min. + Espera no congelador : 24 h.

500 g de alperces
350 g de creme fraîche liquido
50 g de açúcar
30 g de amêndoas laminadas

- Torrar as amêndoas laminadas na frigideira.
- Mergulhar os alperces em água a ferver durante alguns minutos para que amoleçam.
- Retirar a casca e o caroço, e cortá-los em 4.
- Colocar os pedaços de alperce no copo e misturar **30 Seg., Vel. 8.**
- Juntar os restantes ingredientes e misturar **15 Seg., Vel. 5.**
- Deitar o preparado numa couvete de gelo ou numa forma em uma camada fina, e colocar a arrefecer no congelador durante 24 h.
- No momento de servir, colocar no copo os cubos de gelado e misturar **1 Min., na Vel. 6,** ajudando com a espátula.



Sorvete de melão

Bimby exclusivamente: 2 min.

500 g de polpa de melão congelado
Sumo de 1/2 laranja
70 g de açúcar
50 g de moscatel ou porto branco
1 clara

- Congelar previamente a polpa de melão em pedaços pequenos.
- No momento de servir, colocar o açúcar no copo e misturar **15 Seg., Vel 9.**
- Juntar os restantes ingredientes no copo e misturar **1 Min., Vel 6,** com a ajuda da espátula.
- Para um sorvete mais espumoso, colocar a borboleta na lâmina, e misturar **20 Seg., Vel. 3.**

Conselho Bimby

Para as crianças, substituir o moscatel por sumo de 1/2 laranja (suplementar).
Se o melão for muito doce, reduzir ou suprimir o açúcar obterá assim uma sobremesa light.
Para uma apresentação mais elaborada, congelar a casca do melão, e servir o gelado no seu interior.

Sorvete de melão >

Gelado de café

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 8 min. + Espera no frigorifico : 24 h

6 gemas
500 g de leite meio gordo
250 g creme fraîche liquido
100 g de açúcar
1 colher de sopa de café instantâneo *(tipo Nescafé)*
1 pitada de cacau em pó

Conselho Bimby

Para um gelado mais consistente, pulverizar 2 colheres de sopa de café em grão, regulando 20 seg., vel 9 e juntar ao café na etapa.

- Colocar no copo, as gemas, o açúcar, o café, o cacau e o leite, e programar **6 Min., Temp. 80º, Vel. 3.**
- Após a paragem, adicionar o creme fraîche e misturar **7 Ser., Vel. 5.**
- Retirar o copo da base e deixar arrefecer.
- Quando o creme estiver frio, deitar numa couvete de cubos de gelo e colocar no congelador pelo menos durante 24 h.
- Antes de servir, colocar os cubos de gelado no copo e misturar cerca de **1 Min., Vel. 6** com ajuda da espátula.
- Para obter um gelado consistente, colocar a borboleta na lâmina e misturar de novo **20 Seg., Vel. 4.**

Gelado de Liége

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 15 min. + Espera no congelador : 24 h.

Para 5 ou 6 pessoas

250 g de café preto
50 g de açúcar
50 g de grãos de café de confeitaria *(facultativo)*

Para o gelado de café :

6 gemas
500 g de leite meio gordo
250 g de creme fraîche liquido
100 g de açúcar
1 colher de sopa de café instântaneo *(tipo Nescafé)*
1 cacau em pó

Para o creme de chantilly :

350 g de creme fraîche liquido com 30% de m.g. minímo
40 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado

- Na véspera, preparar o gelado de café : colocar no copo todos os ingredientes excepto o creme e programar **6 Min., Temp. 80º, Vel. 3.**
- Após a paragem, adicionar o creme fraîche e misturar **7 Seg., Vel.5.**
- Retirar o copo da base e deixar arrefecer.
- Quando o creme estiver frio, deitar numa couvete de cubos de gelo, e colocar no congelador durante 24 h.
- Preparar previamente o café : misturar o café forte com o açúcar e deixar arrefecer, quando estiver frio, colocar no frigorifico.
- Preparar o chantilly : colocar a borboleta na lâmina, juntar todos os ingredientes no copo, e misturar **50 Seg., Vel. 3.** Observar a consistência do chantilly, se houver necessidade, prosseguir a mistura sob observação até cerca de 2 min, consoante a consistência obtida.
- Colocar 5 ou 6 copos de cocktail, ou taças de sobremesa, no frigorifico.
- Antes de servir, colocar no copo os cubos de gelado e misturar**1 Min., Vel. 6,** ajudando com a espátula.
- Produção das taças : colocar 2 colheres de sopa de café açucarado no fundo das taças, completas com bolas de gelado de café e enfeitar com chantilly e grãos de café.

Café de Liége >



Pêras Bela Helena

Tempo de preparação : 5 min + Bimby : 24 min.

4 pêras bem maduras
1 colher de sopa de sumo de limão
4 bolas de gelado de baunilha Bimby
Amêndoas laminadas
Creme chantilly Bimby

- Descascar as pêras e cortá-las em dois e regá-las com sumo de limão.
- Colocar 500 g de água no copo, dispor as pêras na Varoma e colocar esta sobre o copo. Programar **20 Min., Temp. Varoma, Vel. 1.**
- Durante este tempo, torrar as amêndoas numa frigideira.
- Após a paragem, retirar a Varoma e despejar o copo. Deixar arrefecer as pêras.
- Após o arrefecimento completo das pêras, Preparar o molho de chocolate : colocar no copo, o creme fraîche, o açúcar baunilhado, o mel e programar, **3 Min., Temp. 90º, Vel. 2.**
- Juntar o chocolate em pedaços através do orifício da tampa e misturar **1 Min., Temp. 50º, Vel. 4.**
- Dispor em 4 pratos 2 metades de pêra e uma bola de gelado de baunilha (com chantilly conforme gosto). Cobrir com chocolate quente, polvilhar com as amêndoas laminadas e servir imediatamente.

Granizado expresso de café

Bimby exclusivamente : 1 min

20 g de café instantâneo em pó
210 g de leite evaporado sem açúcar
130 g de açúcar
800 g de cubos de gelo

- Colocar as taças no congelador 45 min antes da preparação
- Colocar todos os ingredientes no copo e misturar **1 Min., Vel. 9**, ajudando com a espátula.
- Saborear imediatamente.

Conselho Bimby

Esta receita, entre o gelado e o sorvete, oferece uma sobremesa rápida e fácil de realizar com ingredientes do quotidiano.

Banana split

- Colocar numa taça uma banana cortada no sentido do comprimento, algumas bolas de gelado Bimby (baunilha, chocolate, morango), de molho de chocolate, ou puré de frutos vermelhos, de amêndoas laminadas ou nozes trituradas e torradas e creme de chantilly.

Laranjas geladas

Bimby : 2 min. + Espera no congelador : 4 h

4 laranjas grandes
(de preferência sem tratamento ou biológicas)
Sumo de 1 limão
150 g de açúcar
1 clara de ovo

- Lavar as laranjas cuidadosamente. Cortar um chapéu na parte superior de cada uma das laranjas e retirar delicadamente a polpa para uma tigela com atenção para não furar a casca. Para isso, use uma colher para toranja e uma pequena colher, raspando bem todo o interior das laranjas afim de retirar todas as peles.
- Colocar as laranjas ocas e os chapéus no congelador.
- Colocar a polpa e o sumo recolhidos no copo, e misturar,**20 Seg., Vel. 8.**
- Passar por um cesto de cozedura.
- Lavar o copo e secá-lo. Colocar a borboleta na lâmina e colocar no copo a clara programar, **1 Min., Temp. 37º, Vel. 3.**
- Após a paragem, adicionar o sumo de limão, o sumo de laranja filtrado e o açúcar, e misturar **10 Seg., Vel. 5.**
- Encher as cascar das laranjas geladas, com o preparado. Sobrará cerca de um copo (Bimby) de sumo. Colocar tudo no congelador pelo menos durante 4 horas.
- Uma vez que o sorvete tenha ganho consistência dentro das laranjas, adicionar mais 1 a 2 colheres de café de sorvete retirado do copo, e fazer uma cúpula com as costas da colher. Colocar o chapéu sobre a respectiva laranja.
- Retirar as laranjas do congelador 10 min antes de servir para que o sorvete amoleça.

Pêssegos Melba

Tempo de preparação : 15 min + Bimby : 8 min

Para 8 pessoas

4 pêssegos médios
20 g de sumo de limão
Gelado de baunilha Bimby
Calda de frutos vermelhos Bimby
Chantilly Bimby
Amêndoas laminadas

- Lavar os pêssegos, cortá-los e dois e regá-los com o sumo de limão.
- Colocar os pêssegos com o lado redondo sobre a base da Varoma. Colocar 600 g de água no copo, colocar a Varoma sobre o copo e programar **8 Min., Temp. Varoma. Vel.1.**
- Após a paragem, retirar os pêssegos e descascá-los.
- Preparar as taças individuais com meio pêssego, chantilly, 2 bolas de gelado de baunilha e decorar com calda de frutos vermelhos e amêndoas torradas.

Gelado de noz-pecã e xarope de ácer

Preparação : 10 min. + Bimby : 8 min. + Espera no congelador : 24 h

Para o gelado :

6 gemas
80 g de xarope de ácer
500 g de leite meio gordo
250 g de creme fraîche liquido
40 g de whisky

Para o caremlo :

130 g de nozes pecã
100 g de açúcar

- Na véspera preparar o gelado : colocar no copo todos os ingredientes excepto o creme e o whisky e programar **7 Min., Temp. 80º, Vel. 4.**
- Após a paragem, adicionar o creme fraîche e o whisky e misturar **7 Seg., Vel. 5.**
- Retirar o copo da base, e deixar arrefecer.
- Quando o creme estiver frio, deitar numa couvete de cubos de gelo e colocar no congelador durante 24 h.
- No dia seguinte, preparar o caramelo numa caçarola com o açúcar e 50 g de água.
- Dispor as nozes pecã sobre um tabuleiro forrado com papel vegetal e deitar o caramelo por cima. Deixar arrefecer e depois, esmagar o caramelo com nozes.
- No momento de servir, colocar os cubos de creme no copo juntando as nozes pecã caramelizadas e misturar cerca de **40 Seg.,** ou mais **Vel.6** ajudando com a espátula.
- Servir de imediato acompanhado eventualmente de chantily ou com caramelo liquido.

Nougat gelado

Bimby : 7 min + Espera no congelador : 12 h

100 g de frutos secos
(amêndoas peladas, avelãs ou pistachios descascados)
100 g de frutas cristalizadas
100 g de açúcar
100 g de mel de acácia
3 ovos
400 g de natas liquidas com 35 % m. g. minimo
1 pitada de sal

- Colocar a borboleta na lâmina, e juntar as claras e o sal e programar **4 Min., Temp 37º, Vel. 3.** Deitar as claras em castelo numa tigela.
- Colocar a borboleta na lâmina, deitar as gemas no copo juntamente com o mel e o açúcar e misturar **2 Min., Vel. 3.**
- Retirar a borboleta, juntar as frutas cristalizadas e os frutos secos e misturar **10 Seg. Vel. 4.**
- Incorporar delicadamente o preparado nas claras em castelo.
- Lavar o copo com água fria, secá-lo e colocar a borboleta na lâmina Deitar as natas no copo e misturar cerca de **50 Seg., Vel. 3,** até ganhar consistência. Prolongar a mistura se necessário, sob vigilância.
- Incorporar o chantilly na mistura da saladeira e deitar tudo numa forma de bolo inglês forrada com película aderente.
- Colocar no congelador durante 12 h.
- Desenformar e servir em fatias espessas acompanhadas de calda de frutos vermelhos ou de alperces.

Nougat gelado >



Omelete norueguesa

Preparação : 10 min. + Bimby : 17 min. + Cozedura no forno :17 min
Espera no congelador : 30 min

Para o gelado de baunilha :

6 gemas
100 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado
500 g de leite meio gordo
250 g de creme fraîche liquido

Para o bolo :

6 ovos
200 g de açúcar
150 g de farinha
10 g de conhaque
Casca de 1 limão
2 pitadas de sal
30 g de amêndoas

Para o o merengue à italiana :

6 gemas
100 g de açúcar
1 pitada de sal

- Preparar o gelado de baunilha na véspera: colocar no copo todos os ingredientes excepto o creme e o whisky e programar **6 Min., Temp. 80º, Vel. 3.**
- Após a paragem, adicionar o creme fraîche e o whisky e misturar **7 Seg., Vel. 5.**
- Retirar o copo da base, e deixar arrefecer. Quando o creme estiver frio, deitar numa couvete de cubos de gelo e colocar no congelador.
- Algumas horas antes, começar a omelete, colocar o gelado no copo e misturar **1 Min., Vel. 6** ajudando com a espátula. Voltar a colocar no congelador.
- Preparar o bolo : pré-aquecer o forno a 210º (term. 7)
- Colocar no copo, 3 ovos inteiros, 3 gemas (reservar as claras), o açúcar, a casca de limão e o conhaque e misturar **2 Min.,Vel. 6.**
- Juntar a farinha e uma pitada de sal e misturar **10 Seg., Vel 3.** Deitar a mistura numa tigela.
- Lavar o copo com água fria, secá-lo e colocar a borboleta na lâmina. Deitar no copo as claras reservadas e uma pitada de sal e misturar **4 Min., Temp. 37 º, Vel.3.**
- Incorporar delicadamente as claras em castelo na mistura reservada.
- Deitar a mistura num tabuleiro forrado com papel vegetal e polvilhar com amêndoas laminadas.
- Cozer no forno durante 152 a 15 min a 210º (term. 7)
- Deixar arrefecer o bolo.
- Forrar uma forma de bolo inglês com película aderente. Forrar o fundo da forma com um pedaço de bolo da dimensão da forma. Repartir as bolas de gelado de baunilha e cobrir com o restante bolo.
- Colocar no congelador para evitar que o gelado se derreta.
- Preparar o merengue à italiana : colocar a borboleta na lâmina com o copo bem limpo, e deitar as claras, o sal e 50 g de açúcar e programar **4 Min., Temp. 37º, Vel. 3.** Ao fim de **2 Min,** adicionar mais 50 g de açúcar através do orifício da tampa.
- Desenformar o bolo numa travessa. Colocar o merengue num saco de pasteleiro com um bico canelado e cobrir a totalidade do bolo.
- Dourar no forno 5 a 7 min. (term. 7) e servir a omelete em seguida, cortada em fatias generosas.

Omelete norueguesa >



Profiteroles

Tempo de preparação : 10 min. + Bimby : 18 min. + Cozedura no forno :25 min.

Para a massa choux :

80 g de manteiga mole
120 g de farinha
10 g de açùcar
3 ovos
1 pitada de sal

Para o gelado de baunilha :

6 gemas
500 g de leite meio gordo
250 g de creme fraîche liquido
100 g de açúcar
10 g de açúcar baunilhado

Para o molho de chocolate :

250 g de chocolate preto com 70 % de cacau min.
40 g de manteiga mole
200 g de leite

Conselho Bimby

Rechear os choux com chantilly em vez de gelado.

- Preparar o gelado de baunilha na véspera: colocar no copo todos os ingredientes excepto o creme e o whisky e programar **6 Min., Temp. 80º, Vel. 3.**
- Após a paragem, adicionar o creme fraîche e misturar **7 Seg., Vel. 5.**
- Retirar o copo da base, e deixar arrefecer.
- Quando o creme estiver frio, deitar numa couvete de cubos de gelo ou numa camada fina em forma, e colocar no congelador.
- Previamente, preparar a massa choux : pré-aquecer o forno a 220º (temp. 7/8).
- Colocar no copo,150 g de água, a manteiga, o sal e o açúcar e programar **5 Min., Temp. 100º, Vel. 1.**
- Após a paragem, adicionar a farinha e misturar **1 Min. 30, Vel. 3.**
- Deixar arrefecer a massa, mergulhando o copo em água fria durante alguns minutos.
- Adicionar em seguida os ovos através do orifício da tampa sobre as lâminas em movimento **em Vel.5** e misturar **30 Seg., Vel.3.**
- Forrar um tabuleiro com papel vegetal. Colocar nozes de massa com um saco de pasteleiro.
- Cozer no forno 25 a 30 min. Deixar os choux no forno desligado, com a porta aberta para que sequem bem.
- Após o arrefecimento dos choux, preparar o molho de chocolate : colocar no copo o chocolate em pedaços e misturar **10 Seg., Vel. 9.**
- Adicionar a manteiga e o leite e programar **4 Min., Temp. 100º, Vel. 2.** Deitar o chocolate numa molheira.
- Retirar o gelado de baunilha do congelador , colocar no copo lavado em água fria e misturar **1 Min., Vel. 6.** ajudando com a espátula.
- Cortar os choux em dois, e recheá-los de baunilha e regá-los com molho de chocolate.
- Servir o restante molho na molheira.

Profiteroles >

Indíce temático

O B.A. -BA

- Açúcar baunilhado 8
- Calda de frutos vermelhos 8
- Creme de chantilly 10
- Creme de manteiga 10
- Creme de pastelaria 10
- Creme inglês 10
- Génoise 8
- Glacê branco 14
- Glacê de chocolate 14
- Iogurte 8
- Massa areada 11
- Massa choux 12
- Massa de crepes 12
- Massa de fritos 12
- Massa de gaufres 12
- Massa de tarte light 11
- Massa folhada 11
- Massa quebrada 11
- Massapão 14
- Molho de chocolate 14

As Compotas

- Geléia de morangos e framboesas com Ricard ...26
- Geléia de manga e pêssego 26
- Geléia de amoras 28
- Geléia de figos....28
- Doce de laranja 28

Os Cremes

- Cheese cake 34
- Choux ou éclairs com creme 35
- Creme de limão 32
- Creme expresso aromatizado 36
- Creme queimado 30
- Sabayon 32
- Sabayon de maçãs e cidra 32
- Tiramissú 30

O Chocolate

- Brownies 18
- Charlotte de chocolate 24
- Coulants de chocolate 20
- Creme para barrar 20
- Cúpula de chocolate 18
- Fondue de chocolate 16
- Marquise de chocolate 20
- Mocao 22
- Tronco de chocolate 16
- Trufas de chocolate 24

Os Frutos

- Bavarois de morangos 40
- Bavarois de pêras e calda de framboesa 38
- Bolo Maria Cristina 42
- Calda de Framboesas 38
- Calda de morangos 38
- Crumble de maçãs 54
- Gratinado de frutos vermelhos 40
- Mousse de abacates com kiwis e lima 44
- Mousse de frutos vermelhos 44
- Pêras recheadas em papelotes 50
- Tarte de amêndoa com pêras 42
- Tarte de morangos 48
- Tarte folhada com pêras, nozes e chocolate 46
- Tarte Normanda 48
- Terrina de citrinos em geléia 52

Os Bolos

- Bolo dos Reis Bimby 60
- Bolo da Bretanha 56
- Bolo de cenoura 58
- Bolo de iogurte 66
- Bolo de mármore 62
- Bolo de nozes 64
- Kougelelhopf 62
- Pão de especiarias 58
- Pavé de limão 64
- Pequenos soufflés de amêndoas com recheio de chocolate 56
- Queques mousseline 65

Os Gelados e as sobremesas geladas

- Banana split 86
- Gelado de banana 78
- Gelado de café 80
- Gelado de chocolate 76
- Gelado de Liége 80
- Gelado de morangos 76
- Gelado de noz-pecã e xarope de ácer 84
- Gelado indiano de amêndoas e alperce 78
- Granizado expresso de café 82
- Laranjas geladas 83
- Nougat gelado 84
- Omelete Norueguesa 86
- Pêras Bela Helena 82
- Pêssegos Melba 83
- Profiteroles 88
- Sorvete de melão 78
- Sorvete light de framboesa 76

Os Bolinhos

- Bolachas de amêndoa 74
- Bolinhos de coco 24
- Brisas de freira 72
- Cookies 70
- Cornos de gazela 68
- Financeiros 74
- Madalenas 70
- Muffins com mirtilos 68
- Panquecas 72
- Pequenos areados 70


Receitas rápidas


Receitas económicas


Receitas ligeiras


Receitas criativas

Indíce alfabético

A

- Açúcar baunilhado 8

B

- Banana split 82
- Bavarois de morango 40
- Bavarois de pêras e calda de framboesa 38
  Biscoitos antilhanos 65
- Bolo dos Reis Bimby 60
  Bolachas de amêndoa 74
- Bolinhos de coco 72
- Bolo da Bretanha 56
- Bolo de cenoura 58
- Bolo de iogurte 66
- Bolo de mármore 62
- Bolo de nozes 64
- Bolo Maria Cristina 42
  Brisas de freira 72
  Brownies 18

C

- Calda de frutos vermelhos 8
- Charlotte de chocolate 24
  Cheese cake 34
- Choux ou éclairs com creme 35
  Cookies 70
- Cornos de gazela 68
- Coulants de chocolate 20
  Creme de chantilly 56
- Creme de limão 32
  Creme de manteiga 10
  Creme de pastelaria 10
- Creme expresso aromatizado 64
  Creme inglês 10
- Creme para barrar 20
  Creme queimado 30
- Crumble de maçãs 54
  Cúpula de chocolate 18

D

Doce de laranja 28

F

- Financeiros 74
- Fondue de chocolate 16

G

Gelado de banana 78
Gelado de café 80
Gelado de chocolate 76
Gelado de Liége 80
Gelado de morangos 76
Gelado de nozes-pecã e xarope de acér 84
Gelado indiano de amêndoas e alperces 78
Geléia de amoras 28
Geléia de figos 28
Geléia de Manga e Pêssego 26
Geléia de Morango e Framboesa com Ricard 26
Génoise 8
Glacê branco 14
Glacê de chocolate 14
- Granizado expresso de café 82
- Gratinado de frutos vermelhos 40

I

Iogurtes 8

K

Kougelhopf 62

L

Laranjas geladas 83

M

Madalenas 70
Marquise de chocolate 20
Massa areada 11
Massa choux 12
Massa de crepes 12
Massa de fritos 12
Massa de gaufres 12
- Massa de tarte light 11
  Massa folhada 11
  Massa quebrada 11
  Massapão 14
- Mocao 22
  Molho de chocolate 14
- Mousse de abacate com kiwis e lima 44
  Mousse de frutos vermelhos 44
- Muffins com mirtilos 68

N

- Nougat gelado 84

O

- Omelete Norueguesa 86

P

- Panquecas 72
  Pão de especiarias 58
- Pavé de limão 64
  Pequenos areados 70
- Pequenos soufflés de amêndoas com recheio de chocolate 56
- Pêras Bela Helena 82
  Pêras recheadas em papelotes 50
- Pêssegos Melba 83
- Profiteroles 88

Q

Queque Mousseline 65

S

- Sabayon 32
  Sabayon de maçãs e cidra 32
- Sorvete de melão 78
- Sorvete light de framboesa 76

T

- Tarte de amêndoa com pêras 42
  Tarte de morangos 48
  Tarte folhada com pêras, nozes e chocolate 46
  Tarte normanda 48
  Terrina de citrinos em geléia 52
- Tiramisú 30
  Tronco de chocolate 16
  Trufas de chocolate 24


Receitas rápidas

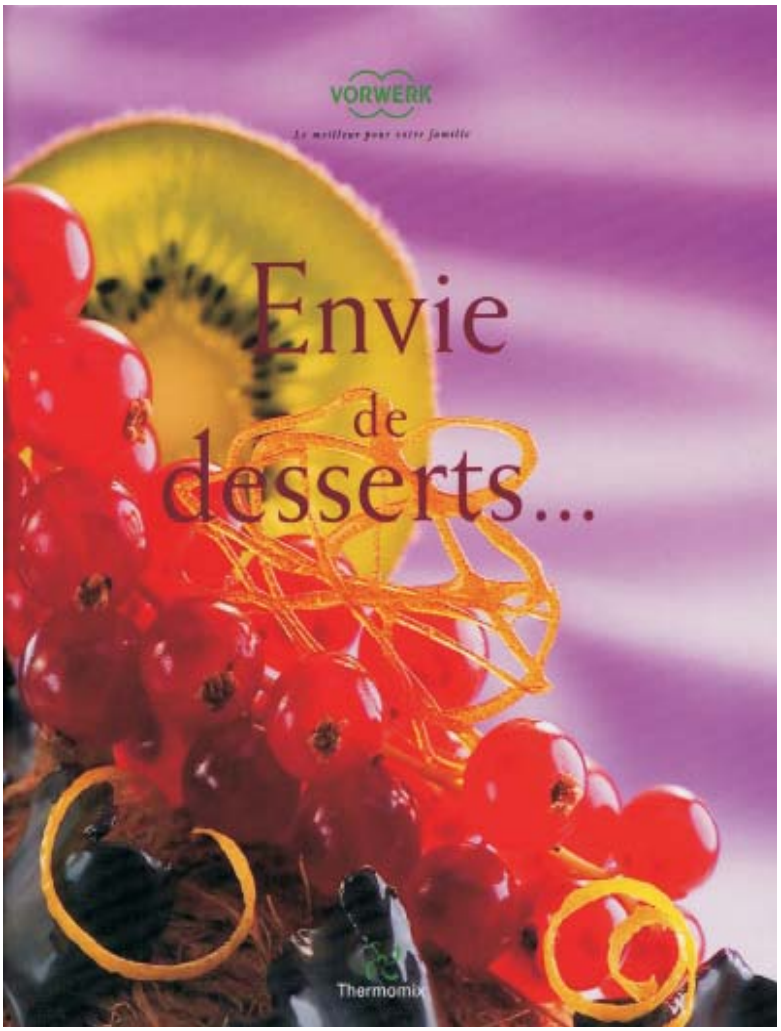

Receitas económicas


Receitas ligeiras


Receitas criativas

VORWERK

o nosso melhor para a sua família



Traduzido do livro
original Thermomix
"Envie de desserts"

T. Seixas
2008

Bimby