edu K

Cozinhando *com geleias*

TANEA ROMÃO



Pectina de maçã

RENDIMENTO:
1,5 litro de pectina

VALIDADE:
3 dias na geladeira; 6 meses no congelador

TEMPO DE PREPARO:
2 horas

INGREDIENTES

- 5 kg de maçã (as menores e mais verdes são as melhores)
- 10 litros de água

PREPARO

- Pique a maçã em pedaços pequenos, com casca, cabo e sementes (se quiser, pode usar um cortador de batata palito)
- Acrescente a água e leve ao fogo por, aproximadamente, 1 hora e 30 minutos
- Coe em filtro de musseline ou voal, sem apertar para obter um suco translúcido



Geleia de cachaça

RENDIMENTO:
12 a 15 vidros de 200 g
TEMPO DE PREPARO:
1 hora

VALIDADE:
12 meses fora da geladeira (se seguidas todas as instruções de processamento); 7 dias na geladeira depois de aberto

INGREDIENTES

- 3 litros de suco de maçã (pectina)
- 1,2 kg de açúcar cristal
- 1,5 kg de cachaça
- 200 g de suco de limão coado



PREPARO

- Misture todos os ingredientes, menos o suco de limão
- Leve ao fogo
- Aos 100 ºC acrescente o limão
- Aos 103 ºC, desligue
- Coloque em potes
- Tampe e vire-os de boca para baixo por 5 minutos
- Depois, vire-os para cima e deixe esfriar até solidificar
- Guarde num armário fechado até usar ou comercializar

Dica: os potes para envasar as geleias podem ser usados, mas as tampas devem ser sempre novas.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COZINHANDO COM GELEIAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Geleia de abacaxi com pimenta

RENDIMENTO:
10 a 12 vidros de 200 g

VALIDADE:
3 dias na geladeira; 6 meses no congelador

TEMPO DE PREPARO:
1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

- 2 kg de abacaxi sem o miolo, não tão maduro
- 30 g de pimenta-dedo-de-moça com sementes
- 800 g de açúcar cristal
- 100 ml de água



PREPARO

- Pique o abacaxi em pedaços pequenos
- Bata a pimenta com a água no liquidificador
- Leve ao fogo com o açúcar até atingir a temperatura de 100 ºC , em seguida, desligue
- Distribua em potes
- Tampe e vire-os de boca para baixo por 5 minutos
- Forre uma panela com um pano de prato e coloque os vidros tampados dentro dela
- Acrescente água três dedos acima das tampas
- Ferva por 20 minutos
- Retire do fogo e deixe esfriar
- Guarde num armário fechado até usar ou comercializar

Dica: os potes para envasar as geleias podem ser usados, mas as tampas devem ser sempre novas.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COZINHANDO COM GELEIAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Creme de maracujá

RENDIMENTO:
10 a 12 vidros de 200 g

VALIDADE:
3 dias na geladeira; 6 meses no congelador

TEMPO DE PREPARO:
1 hora e 30 minutos

INGREDIENTES

- 12 ovos
- 600 g de polpa do maracujá com sementes (mais ou menos 8 maracujás)
- 400 g de açúcar cristal
- 200 g de manteiga com sal (não pode ser margarina)



PREPARO

- Bata os ovos no liquidificador por cerca de 5 minutos (até que espumem e mudem de cor)
- Acrescente aos demais ingredientes
- Leve ao fogo em banho-maria até engrossar (deve ficar com consistência de uma mousse)
- Desligue
- Coloque em potes
- Tampe e vire de boca para baixo por 5 minutos
- Forre uma panela com um pano de prato e coloque os vidros tampados dentro dela
- Acrescente água três dedos acima das tampas
- Deixe ferver com as tampas para cima por mais 20 minutos, após levantar fervura
- Retire do fogo e deixe esfriar
- Guarde num armário fechado até usar ou comercializar

Dica: os potes para envasar as geleias podem ser usados, mas as tampas devem ser sempre novas.



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COZINHANDO COM GELEIAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Legumes assados com geleia de abacaxi com pimenta

RENDIMENTO:
6 porções

VALIDADE:
3 dias na geladeira; 6 meses no congelador

TEMPO DE PREPARO:
30 minutos

INGREDIENTES

- 100 g de geleia de abacaxi com pimenta
- 100 g de abóbora cabotiá
- 100 g de berinjela
- 100 g de batatas com casca
- 100 g de tomate-cereja
- 1 alho-poró (parte branca)
- ½ pimentão amarelo
- ½ pimentão vermelho
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho inteiros e grandes
- 100 ml de óleo de girassol
- 1 folha de louro
- 1 ramo de alecrim
- Sal (Q.B)

PREPARO

- Higienize todos os ingredientes
- Corte em pedaços grandes, deixando as cascas da abóbora, da berinjela e das batatas
- Misture todos os ingredientes e leve ao forno bem quente, com fogo alto
- Quando estiverem dourados e macios, desligue o forno
- Retire as folhas de louro e de alecrim
- Sirva com carnes, saladas e como antepasto



Filé-mignon suíno com geleia de cachaça e purê de mandioquinha

RENDIMENTO:
6 porções
TEMPO DE PREPARO:
15 minutos

VALIDADE:
3 dias na geladeira, embalado em filme plástico ou pote bem fechado; 2 meses congelado

INGREDIENTES

- 6 medalhões grandes de filé-mignon suíno
- Pimenta-do-reino moída na hora (Q.B)
- Sal (Q.B)
- 75 ml de azeite extra-virgem
- 12 fatias de presunto cru
- 50 ml de água
- 100 g de geleia de cachaça

PREPARO

- Tempere os filés com pimenta-do-reino, sal e azeite, deixe descansar por 30 minutos
- Enrole o presunto cru em volta da carne e amarre com barbante
- Sele a carne em frigideira quente (caso queira bem passado, comece com a frigideira fria)
- Retire da frigideira e reserve embrulhando em papel alumínio para não esfriar
- Acrescente à frigideira ainda quente a água e a geleia de cachaça
- Reduza o molho, acerte o sal
- Jogue sobre os filés
- Sirva com purê de mandioquinha

Dica: se preferir, substitua o presunto cru por fatias finas de bacon.



Purê rústico de mandioquinha

RENDIMENTO:	VALIDADE:	TEMPO DE PREPARO:
6 porções	2 dias na geladeira; não congela	30 minutos

INGREDIENTES

- 1,2 kg de mandioquinhas (batata-baroa)
- 1 ramo de alecrim
- 80 g de manteiga com sal
- Sal (Q.B)
- 1 litro de leite

PREPARO

- Cozinhe a mandioquinha sem casca no leite com o ramo de alecrim
- Amasse bem, com o garfo
- Acrescente a manteiga e o sal
- Se precisar, junte um pouco do leite do cozimento
- Sirva com o medalhão de filé suíno



ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COZINHANDO COM GELEIAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)

Mil folhas de pastel

RENDIMENTO:
6 porções

VALIDADE:
1 hora na geladeira

TEMPO DE PREPARO:
30 minutos

INGREDIENTES

- 300 ml de creme de leite fresco
- 100 g de geleia de abacaxi com hortelã
- 18 tiras de massa de pastel de 14 x 6 cm
- Óleo de girassol (Q.B)
- Açúcar de confeiteiro (Q.B)
- 100 g de creme de maracujá

PREPARO

- Bata o creme de leite bem gelado
- Quando estiver cremoso, mas antes do ponto de chantilly, acrescente a geleia de abacaxi com hortelã
- Continue batendo até atingir o ponto de chantilly
- Deixe na geladeira até o momento de servir
- Frite a massa de pastel em óleo de girassol quente e deixe esfriar

MONTAGEM

- Em um prato raso, polvilhe açúcar de confeiteiro
- Monte em camadas, na seguinte ordem: massa de pastel / chantilly / creme de maracujá / massa de pastel / chantilly/ creme de maracujá / massa de pastel
- Polvilhe o açúcar de confeiteiro por cima



Lista de fornecedores

VIDROS
Embavidro - Av. Santa Marina, 247, Água Branca, São Paulo (SP), tel. (11) 3871-1000

TAMPAS NOVAS, VIDROS E PEÇAS DE DECORAÇÃO
Rua Tabatinguera, Centro, São Paulo (SP)

TECIDOS
Rua 25 de Março e arredores

DICA PARA QUEM NÃO É DE SÃO PAULO
buscar informações de fornecedores com quem vende doces

ESTE MATERIAL É PARTE INTEGRANTE DO CURSO ONLINE "COZINHANDO COM GELEIAS" DA EDUK (WWW.EDUK.COM.BR)
CONFORME A LEI Nº 9.610/98, É PROIBIDA A REPRODUÇÃO TOTAL E PARCIAL OU DIVULGAÇÃO COMERCIAL DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO PRÉVIA E EXPRESSA DO AUTOR (ARTIGO 29)