

APOSTILA DOCES FINOS



Os docinhos finos são preparados com bebidas como rum, conhaque, uísque, chocolate em pó, especiarias, essências entre outros ingredientes. Além de saborosos, tem todo um acabamento especial, fazendo com que a aparência seja também muito interessante. O que diferencia os doces finos aos doces tradicionais basicamente é o ingrediente. A substituição do chocolate em pó pela barra de chocolate, a margarina por manteiga e um granulado ou cobertura de melhor qualidade fazem toda a diferença no sabor.



BRIGADEIRO GOURMET DE AVELÃ

Para fazer essa delícia você vai precisar de $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite; 2 colheres (sopa) de cacau em pó; 2 colheres (sopa) de açúcar; 1 colher (sopa) de margarina; 400 g de chocolate ao leite picado; $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de avelã moída.

Em uma panela coloque $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de cacau em pó, 2 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sopa) de margarina e 400 g de chocolate ao leite picado e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela, (mais ou menos 5 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar.

Depois adicione $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de avelã moída à mistura de chocolate (feita acima) e misture bem. Transfira a mistura de chocolate com avelã para um prato untado e leve para gelar por 2 horas. Com uma colher pegue pequenas porções de massa, faça bolinhas e passe na avelã moída (ou granulado). Sirva em seguida.

Dicas: Para fazer o brigadeiro de colher, assim que o chocolate derreter desligue o fogo e coloque em copinhos ou taças.

Você pode substituir as avelãs por amendoim, castanha de caju, nozes, avelãs descascadas ou castanhas do Pará.



BROWNIE

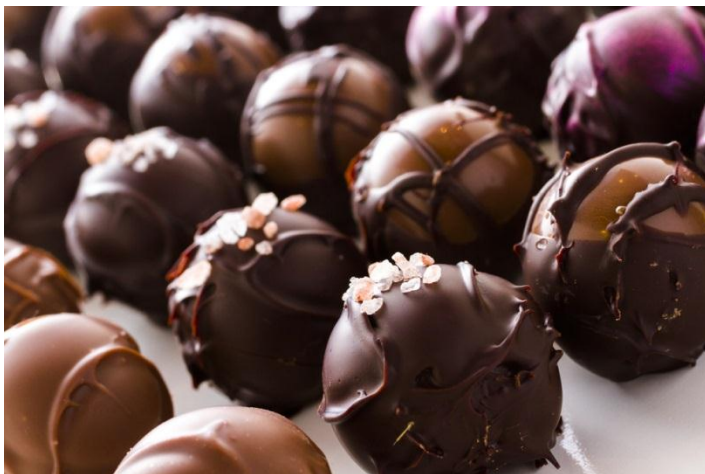
Com pedaços de chocolate na massa, frutas, nozes ou simplesmente puro, o brownie é uma receita que faz sucesso em qualquer mesa. Para prepará-lo você vai precisar de 500g de chocolate meio amargo raspado, 1 tablete e meio de manteiga (sem sal), 8 ovos, 750g de açúcar, 500g de farinha de trigo, 5g de bicarbonato de sódio, 15g de fermento em pó, 100g de nozes e sal. Deixe o chocolate derreter

com a manteiga em banho-maria, mexendo com uma colher de pau. Em um recipiente, bata os ovos com uma pitada de sal, adicionando, aos poucos e o açúcar. Adicione a farinha de trigo, o bicarbonato e o fermento. Mexa até ficar uma massa firme. Despeje o chocolate derretido na massa e misture as nozes picadas. Unte uma assadeira com manteiga e farinha de trigo e despeje a massa, dando uma batidinha para assentar. Em seguida, coloque no forno preaquecido a 160°C, por vinte minutos. Tire do forno e deixe esfriar por, no mínimo, uma hora para desenformar. Dica: Se preferir, pode colocar um pouco na geladeira para dar uma endurecida.



CREME PARIS – RECHEIO DE TORTAS E DOCES FINOS

São poucos os ingredientes que você vai utilizar para fazer esse creme: 1 kg de chocolate em barra e 1 kg de creme de leite. Corte o chocolate em pedacinhos, coloque junto com o creme de leite em uma panela. Depois dissolva as duas partes mexendo com uma colher até que fique um creme firme e homogêneo. Deixe esfriar e misture bem na batedeira.



BOMBOM GELADO

Para preparar essa sobremesa clássica com sorvete e cobertura de chocolate, você vai precisar de 700g de biscoitos, 500g de sorvete, 50g de doce de leite, 300g de cobertura de chocolate em barra e um mix de castanha e amendoim picados a gosto.

Coloque uma porção de doce de leite sobre cada unidade de biscoito da sua preferência. Depois coloque uma bola de

sorvete de chocolate sobre cada um dos biscoitos. Derreta a cobertura em banho-maria. Coloque os bombons sobre uma grade (para que a cobertura escorra e você não precise segurar e marcar os bombons) e cubra com a cobertura. Por fim, passe os bombons para um prato e polvilhe com o mix de castanha e amendoim picados. Leve ao congelador até o momento de consumir.



BOMBOM DE MORANGO

Os ingredientes são: 100 g de morangos, 1 lata de leite condensado, 200 g de leite em pó desnatado, 300 g de chocolate ao leite ou meio amargo.

Lave bem os morangos, retire os talinhos e coloque-os sobre papel absorvente para escorrer o excesso de líquido. Numa tigela média, misture o leite condensado com o

leite em pó e mexa até formar uma massa macia. Se necessário, acrescente mais leite em pó. Com essa massa, molde bolinhas e achate-as com a palma das mãos. Envolver cada morango com a massa. Depois coloque os morangos sobre papel manteiga e deixe secar durante 15 minutos. Derreta o chocolate ao leite ou meio amargo de acordo com as instruções da embalagem. Com um garfo, banhe os bombons no chocolate. Leve à geladeira até secar. Sirva em seguida.

Dica: se quiser, recheie com uvas-passas, nozes ou cereja.



CHEESECAKE DE GELADEIRA COM GANACHE CHOCOLATE

Modo de fazer

Triture a bolacha com a ajuda de um liquidificador até formar uma farinha, coloque em um recipiente e misture a manteiga em temperatura ambiente para que forme uma massa.

Forre o fundo e a parede de um refratário com essa massa de bolachas e leve para o microondas em potência média por 2 minutos (parar na metade do tempo e para ver se não queimou), sua massa deve crescer no microondas, quando retirar ela vai voltar ao

normal e rachar, assim que retirar do microondas arrume novamente com as costas de uma colher e reserve.

No liquidificador misture o cream cheese, leite condensado e ½ lata de creme de leite e bata bem, dilua a gelatina em água conforme instruções da embalagem e junte ao creme, bata mais um pouco e despeje na massa de bolacha, leve para gelar por 2 horas ou até que fique firme.

Coloque o chocolate em um recipiente próprio para microondas e leve por cerca de 1 minuto para derreter, retire e misture com ½ lata de creme de leite até que fique escuro e uniforme. Assim que a camada de creme estiver firme cubra com o ganache de chocolate e espalhe, leve para gelar.





TORTA DE BANANA DELICIOSA

2 xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha
de trigo

1 xícara e meia de leite

Ingredientes:

Creme:

2 copos de leite

2 colheres de maizena

2 gemas

Açúcar a gosto (mais ou
menos 5 colheres)

Leve tudo ao fogo até virar
um creme e deixe esfriar.

Ingredientes da massa:

2 colheres de margarina

3 ovos

1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo:

Primeiro bata as claras em
neve e reserve. Depois bata
as gemas com a margarina
e coloque o açúcar, leite,
farinha de trigo e por último
as claras em neve e o
fermento.

Caramelize uma forma
redonda e depois de esfriar
passe margarina. Coloque
as fatias de banana e
polvilhe com canela em pó.
Ponha a massa do bolo e
por cima colheradas de

creme.

Leve para assar em forno quente, por mais ou menos 45 minutos e depois de assado vire em um suporte.

Dica: Desenforme enquanto estiver morno, não deixe esfriar totalmente. Caramelize a forma, antes de começar a fazer a receita, para que a forma esfrie e você possa untar com a margarina.



TORTINHA DE FIGO, CREAM CHEESE E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

10 tortinhas de massa folhada
 10 colheres (chá) de doce de leite
 10 metades de nozes
 10 colheres (sopa) de cream cheese
 3 figos caramelados cortados em gomos finos

Modo de preparo

1. No fundo de cada tortinha de massa folhada, espalhe 1 colher (chá) de doce de leite.
2. No centro, disponha uma metade de noz e cubra com 1 colher (sopa) de cream cheese.
3. Por cima, arrume dois gomos de figo caramelado e sirva em temperatura ambiente.

TORTINHA DE MAÇÃ E DAMASCO



Ingredientes:

4 tarteletes de massa de empada
 1 maçã
 8 damascos turcos
 8 colheres (sopa) de ricota
 1 colher (sopa) de leite
 1 pitada de canela
 1 pitada de noz-moscada
 1 pitada de cardamomo em pó
 4 colheres (sopa) de açúcar
 Uvas passas a gosto para decorar

Modo de preparo:

Ponha os damascos em uma tigela e cubra com água quente. Deixe hidratar por 1 hora. Despeje em uma panela, adicione mais água o suficiente para cobrir e cozinhe em fogo baixo até ficar macio. Deixe esfriar e bata no liquidificador. Reserve. Corte a maçã em fatias e cozinhe em água fria com 1 colher (sopa) de açúcar. Bata no liquidificador e junte com o damasco. Misture bem e reserve. Deve ficar com a consistência de purê. Misture a ricota com o açúcar restante, o leite e as especiarias até formar um creme. Distribua a ricota entre as forminhas e recheie com 1 colherada do doce de maçã e damasco. Decore com as passas e leve para gratinar.

Dica: Polvilhe com canela em pó na hora de servir.



Brigadeiro metalizado - A novidade da culinária que transforma os queridinhos das festas infantis em doces finos



Como fazer pérolas comestíveis para a decoração de docinhos, bolos e cupcakes

Docinhos, bolos e cupcakes ficam sofisticados e elegantes, além de deliciosos com estas pequenas e delicadas pérolas comestíveis em sua decoração, para casamentos, aniversários, 15 anos e até festas infantis. Você sabia que é super fácil conseguir este efeito em sua decoração de

alimentos? Confira as dicas de como criar as pérolas.

Você pode fazer suas pérolas da cor que preferir, ouro, prata ou bronze. Além disso, você pode usar outras cores também, dependendo do tema de sua decoração e do gosto de seu cliente.

Para começar, você vai precisar daquele tipo de cereal em bolinhas, como o Choco Power Ball, da Mavalério, com cobertura de chocolate, tamanho médio e também de corante alimentício em pó na cor escolhida.

Com os ingredientes à mão, separe as bolinhas pretas das brancas. Em seguida coloque as brancas em um saco plástico limpo. Adicione uma colherinha de corante, feche o saco e sacuda bem. Verifique se a cor pegou em todas as bolinhas. Se necessário, coloque mais corante e repita o processo.

Agora é usar seu talento e bom gosto para criar verdadeiras obras de arte com a decoração de alimentos.



BRIGADEIRO DE MARACUJÁ

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 gema
1 colher (sopa) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de suco natural de maracujá

Cobertura:

Açúcar granulado fino

Polpa de maracujá natural ou geleia de maracujá

Modo de preparo:

Numa panela média, coloque o leite condensado, a gema, a farinha e o suco, misturando bem. Leve ao fogo e mexa até ferver. Reduza a chama e cozinhe, sempre mexendo, até que a massa solte do fundo da panela. Passe para um prato untado com manteiga sem sal e deixe esfriar. Forme bolinhas com as mãos untadas com manteiga e role-as no açúcar, acomodando-as em forminhas de papel. Com o dedo indicador, faça uma pequena depressão em cada uma e preencha com polpa ou com geleia de maracujá. Sirva em seguida.



BOMBOM DE AMEIXA E MAÇÃ

Ingredientes

200 g de ameixa seca sem caroço
100 g de maçã desidratada

Cobertura:

150 g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo:

Ponha a ameixa e a maçã no processador e bata até obter uma pasta. Com uma colher, retire porções e faça bolinhas com as mãos molhadas. Leve à geladeira por 1 hora.

Cobertura:

Coloque o chocolate picado em uma panela pequena e leve ao fogo alto em banho-maria.

Tempere o chocolate e banhe as bolinhas nele, deixe escorrer o excesso e transfira para uma travessa. Deixe endurecer para servir.



DOCINHOS DE DAMASCO COM ÁGUA DE FLOR DE LARANJEIRA

1 xícara (chá) de damascos (165g)

1 colher (chá) de manteiga (5,5g)

2 colheres (sopa) de água de flor de laranjeira (30ml)

1 xícara (chá) de União Premium para passar os doces (190g)

1 xícara (chá) de União Refinado (160g)

250 gramas de chocolate branco picado e derretido para banhar

16 gemas passadas pela peneira (320g)

½ xícara (chá) de damascos para decorar (82,5g)

3 colheres (sopa) de água (45ml)

No processador, triture o damasco. Em uma panela, coloque o damasco triturado e junte a água de flor de laranjeira, o açúcar, as gemas e a água e leve ao fogo brando mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Acrescente a manteiga e mexa. Coloque o doce em um prato untado com manteiga e cubra com filme plástico. Reserve até esfriar. Modele pequenas bolas com 18g cada, passe no PREMIUM e reserve até cristalizar. Derreta o chocolate e proceda a temperagem conforme instruções do fabricante. Banhe os doces no chocolate branco e coloque um filete de damasco para decorar, apoie no papel manteiga e deixe secar.

Congelamento: Só a massa: embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.



DOCE DE MAMÃO

Truques de chef: em vez de uma faca, use o cortador de legumes para deixar as fatias de mamão bem mais finas

Ingredientes da massa

- 1 e ½ litro de água
- 300 g de mamão verde
- 1 e ½ xíc. (chá) de adoçante culinário
- Cravo e canela a gosto

Modo de fazer

Lave o mamão e reparta-o ao meio, no sentido do comprimento. Retire as sementes e corte em fatias bem finas, como se fossem fitas. Enrole as fatias em forma de caracol e coloque, uma a uma, em uma agulha com linha, formando um “colar”. Faça vários “colares” e reserve. Coloque 1 litro de água em uma panela e cozinhe os “colares” até ficarem macios. Escorra e reserve. Em outra panela, despeje o restante da água (½ litro), acrescente o adoçante, o cravo e a canela, e leve para ferver até formar uma calda rala. Coloque delicadamente os “colares” de mamão dentro dessa calda e cozinhe-os até ficarem transparentes. Deixe esfriar e retire as linhas. Coloque tudo em uma compoteira.





TRUFAS DE UVA PASSA AO RUM

1. Ingredientes: 500 gramas de chocolate ao leite; 150 gramas de creme de leite; 1 xícara (chá) de uva-passa; 50 ml de rum; 1 colher (sopa) de margarina sem sal; 1 colher (sobremesa) de essência de rum; Rum a gosto (para embeber as uvas-passas) e Chocolate em pó (para envolver as trufas).

2. Modo de preparo: Deixe as uvas-passas embebidas no rum por 2 dias e reserve. Derreta

o chocolate ao leite em banho maria, junte o creme de leite, misturando bem, e adicione as uvas-passas, o rum, a margarina e a essência de rum, mexendo sempre até ficar homogêneo. Para finalizar, leve as trufas para gelar por cerca de 3 horas, modele-as a gosto e passe-as no chocolate em pó ou envolva-as com chocolate branco.

3. Dicas: Rendimento é de aproximadamente 30 unidades. Evite fazer bombons e trufas em dia de chuva, pois a umidade mancha muito. O chocolate mais brilhante é o meio amargo; é o indicado para os bombons ou trufas com recheios muito doce, o que forma um equilíbrio de sabores.



MOUSSE DE LIMÃO NO COPINHO DE CHOCOLATE

Munida de **1 barra de chocolate** e alguns copinhos de café fui pra cozinha.

Derreta o chocolate no microondas por mais ou menos 1 minuto, e com a ajuda de uma colher de café fui colocar nos copinhos, espalhando bem para ficar no formato direitinho. Deixei uma sobra de mais ou

menos 1 dedo sem chocolate para facilitar na hora de desinformar. Fazer o mousse de limão... No liquidificador misturei **1 lata de leite condensado**, **1 caixa de creme de leite** e **1/2 lata de suco de limão** (usando a medida da lata de leite condensado – isso pode variar de acordo com o gosto de cada um). Depois colocar um pouquinho em cada copinho e colocar na geladeira. Para desinformar, basta quebrar o copinho. Por cima polvilhar chocolate em pó, raspar uns quadradinhos de chocolate e jogar por cima.

TRUFAS DE CHOCOLATE



Ingredientes: 250g de chocolate comum ou meio amargo em pequenos pedaços; cacau em pó; e 6 colheres (sopa) de creme de leite fresco. Caso queira trufas ao licor: 2 colheres (sopa) de aguardente de damasco ou cereja, ou licor de laranja; para trufas cobertas: ao invés de cacau em pó, passe as trufas em questão sobre avelã ou em outro tipo de castanha torrada e bem picada, ou em chocolate ralado.



Modo de Preparo: comece cortando o chocolate em pedaços e, em seguida, leve-o ao fogo numa tigela colocada sobre uma panela de água quente, mexendo de vez em quando e deixando ali até os pedaços de chocolate derreterem. Então, depois de tirá-lo da água quente, adicione ao chocolate o creme de leite e misture bem, deixando esfriar. Feito isso, cubra e leve à geladeira por 35min. até a mistura ficar firme de modo que dê para ser modelada. Peneire, então, uma camada de cacau em pó sobre uma travessa ou um prato. Faça, com uma colher (chá) cheia, uma bolinha com a mistura de chocolate para, posteriormente, rolar a mesma sobre o cacau e cobri-la por igual. Tirando o excesso do cacau, depois, ponha a trufa numa bandeja. Fazendo isso com toda a massa, não deixe as trufas encostarem umas nas outras. Tampe e leve-as para gelar, tirando de lá 15min antes de servir.





TORTA DE BRIGADEIRO

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 1/2 xícara (chá) de manteiga gelada em pedaços
 5 colheres (sopa) de água gelada
 1 lata de leite condensado
 1 lata de creme de leite
 50 g de chocolate meio amargo picado

1 colher (sopa) de manteiga fresca
 Folhas de hortelã para decorar
 6 bolas de sorvete de creme para acompanhar

Modo de preparo

1. Prepare a massa: em uma tigela, misture a farinha de trigo com a manteiga gelada com a ponta dos dedos até obter uma farofa.
2. Coloque a água e amasse ligeiramente com as mãos. Forme uma bola com a massa.
3. Embrulhe em filme plástico e deixe na geladeira por 15 minutos.
4. Divida a massa em 6 porções e forre 6 formas de fundo removível de 10,5 cm de diâmetro.
5. Apare a borda e, com um garfo, fure o fundo da massa em vários lugares.
6. Forre as formas com um quadrado de papel-alumínio e leve ao forno moderado (180 °C), preaquecido, por 15 minutos.
7. Retire o papel e asse mais 10 minutos ou até começar a dourar. Desenforme ao esfriar.
8. Prepare o recheio: leve ao fogo médio o leite condensado com o creme de leite e o chocolate, mexendo sempre até engrossar ligeiramente.
9. Junte a manteiga fresca e misture.
10. Deixe a mistura amornar e recheie as tortinhas.
11. Sirva decorada com a hortelã e o sorvete.



MINITORTA DE LIMÃO E MARACUJÁ

Ingredientes:

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 60 g de margarina
 2 gemas
 1/4 de xícara (chá) de açúcar

Cobertura:

4 ovos
 1/2 xícara (chá) de açúcar
 150 ml de creme de leite fresco

Suco e raspas de 3 limões
1 xícara (chá) de chantilly pronto
Polpa de 1 maracujá

Modo de preparo:

Em uma tigela, peneire a farinha com o sal. Junte a margarina, as gemas e o açúcar. Mexa até ficar homogêneo. Embrulhe em filme plástico e refrigere por 30 minutos. Abra a massa e forme 12 forminhas. Fure-a com um garfo e asse até dourar.

Cobertura:

Bata os ovos, o açúcar, o creme de leite, o suco e as raspas. Ponha sobre as tortas e asse. Decore com o chantilly e a polpa. Sirva em seguida.

Dica:

Se preferir, faça uma torta grande. Use uma forma de 23 cm de diâmetro.



PAVÊ OLHO DE SOGRA

Ingredientes

100 g de coco ralado
1 xícara (chá) de leite de coco
1 xícara (chá) de leite
1 lata de leite condensado
2 gemas
1 colher (sopa) de margarina
1 lata de ameixa em calda
1 caixa de biscoito champanhe

4 colheres (sopa) de creme de leite
Coco ralado para polvilhar

Modo de preparo

Junte o coco ralado, o leite de coco, o leite, o leite condensado e as gemas. Leve ao fogo mexendo até desgrudar do fundo da panela. Retire, misture a margarina e deixe esfriar. Reserve quatro colheres (sopa) do doce de coco. Escorra a ameixa, pique-as e umedeça os biscoitos em sua calda. Em uma fôrma, alterne camadas de biscoito, doce de coco e ameixa picada.

Leve à geladeira por uma hora. Ao servir, misture o creme de leite no doce de coco reservado e distribua sobre o pavê. Polvilhe com o coco ralado e leve à geladeira até o momento de servir.



OLHO DE SOGRA DE MARACUJÁ

Ingredientes:

500 g de ameixa preta sem caroço
 2 pacotes de coco ralado (220 g)
 1 lata de leite condensado
 3 gemas peneiradas
 $\frac{3}{4}$ de xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Açúcar cristal

Modo de preparo:

Corte as ameixas ao meio, no sentido horizontal, sem chegar até o fim. Reserve. Em uma panela, coloque o coco ralado, o leite condensado, as gemas, o suco de maracujá e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até soltar do fundo da panela. Despeje em um prato untado e deixe esfriar completamente.

Montagem: Faça bolinhas com este doce e coloque dentro das ameixas. Passe a parte do recheio que fica para fora da ameixa no açúcar cristal e coloque em fôrmas para docinhos.



OLHO-DE-SOGRA

Ingredientes:

1 kg de coco ralado fino
 1,75 kg de açúcar refinado
 0,5 kg de gemas peneiradas
 ameixa seca e sem caroço
 glicose de milho dissolvida em água morna
 gemas para dourar

Modo de fazer:

Em um recipiente, coloque o coco, o açúcar e as gemas, misture bem e deixe descansar por três horas. Depois, coloque a massa em uma panela de fundo grosso ou tacho e leve ao fogo mexendo sempre, até desprender do fundo da panela. Coloque em um recipiente e deixe esfriar. Enrole em forma de pequenos rolinhos. Abra uma ameixa, coloque na parte de baixo do doce. A seguir, vá distribuindo em uma forma. Depois de todos enrolados, passe uma camada de glicose e por último pincele com as gemas. Coloque em um forno dourador e deixe até dourar. Retire do forno, deixe esfriar e passe mais uma camada de glicose, coloque em pelotines.



MARZIPAN

O doce fino é feito de massa de amêndoa e açúcar (também conhecidas por maçapão / massapão / marzipan), com um recheio de fios de ovos e moldados em formatos de frutas, pequenos animais ou objetos coloridos.

Esta é uma dupla receita, porque existem 2 maneira de se fazer o maçapão, uma sem levar ao lume, outra levando ao lume, a diferença é que a que não vai ao lume leva clara e a que vai ao lume leva um pouquinho de água.

A dose para fazer maçapão é sempre a mesma quantidade de amêndoa pelada para açúcar, por isso é fácil fazerem muitos ou poucos, os fios de ovos ou criar as figuras também são opcionais, mas sempre divertido e mais delicioso (come-se com os olhos!!!!).

Ingredientes:

Doce Fino

Amêndoa - 250gr (Sem pele)

Açúcar - 250gr (Fino)

Fios de Ovos - A gosto

Se não for ao lume

Clara - 1

Se for ao lume

Água - A olho

Instruções:

Se a amêndoa não estiver pelada, começa por escaldar a amêndoa e secar um pouco ao sol (ou num forno quente mas aberto durante uns 15minutos), quer-se a amêndoa bem seca mas não torrada.

Agora vai-se ralar/triturar bem a amêndoa, quer-se criar um pó de amêndoa

Fazer a Massa sem ir ao Lume

Junta-se a amêndoa com o açúcar, vai amassando bem, deitando um bocadinho de clara de ovo até obteres uma consistência moldável.

Agora deixa-se a massa descansar, o tempo que quiseres, podes moldar logo ou esperar 1 dia para a massa ficar um pouco mais seca.

Se quiseres colorir tens de comprar corantes comestíveis e depois é só moldar e colorir, normalmente o processo é fazer umas bolas do tamanho de bolas de golf, depois fazes um buraco com o polegar e agarras num pouco de fios de ovos e pões dentro, fecha a bola e esta pronta para ser moldada no que quiseres.

Fazer a Massa indo ao Lume

Num pequeno tacho deita o açúcar e um bocadinho de água (tipo 1 ou 2 colheres de sopa de água), o suficiente para absorver o açúcar, agora leva ao lume brando, mexendo de tempos em tempos.

Quando começar a ferver espera uns 2 minutos e junta a amêndoa em pó, mexe bem para não ficar com grumos e ficares com uma massa suave.

Agora retira do lume mas continua a mexer até a massa arrefecer e posas manusear com a mão, agora deita esta no mármore da cozinha e amassa até criares a massa com a consistência moldável, claro que quanto mais fria mais rija fica.

Cria uma bola, põe numa tigela de vidro coberta com película aderente e deixa descansar, de preferência de um dia para outro.

Agora como em cima, crias bolas do tamanho de golf, fazes um buraco com o polegar e agarras num pouco de fios de ovos e pões dentro, fechas a bola e esta pronta para ser moldada e pintada no que quiseres.



Dicas: Podes cobrir os doces finos com açúcar e moldar num disco, assim tornam-se nos chamados queijos de doce fino, também podes não pôr os fios de ovos



Queijinhos de Amêndoa

Feitos simplesmente com açúcar e amêndoas recheadas com ovos moles em vez de fios de ovos.

Ingredientes:

Açúcar - 250gr

Amêndoas - 250gr (Peladas e em pó)

Clara - 2

Ovos Moles - A gosto

Instruções:

Junta o açúcar com as amêndoas e as claras e amassa bem até criares uma massa fácil de trabalhar e moldável.

Agora faz várias bolas, em cada uma destas abre um buraco de deita um pouco de ovos moles dentro, fecha cada bola.

Depois espalma com cuidado cada uma até ficarem tipo um queijo, polvilha com açúcar refinado.

Dica: Tal como os morgados, por vezes põe-se um brilhante de açúcar no meio de cada um.



BEIJINHOS DE AMÊNDOA

Mais outro doce tradicional do Algarve, simples, delicioso e cheio de açúcar e amêndoas

Ingredientes:

Açúcar - 250gr

Amêndoa - 125gr

Gemas - 6

Clara - 1

Instruções:

Começa pelas amêndoas, tens de as pelar, para isso é fácil, só tens de levar elas a uma panela com água a ferver, e deixa lá por uns 2 minutos depois retira da água a ferver e põe numa tigela com água fria, a pele vai-se soltar com facilidade.

Agora pisa as amêndoas para formar uma massa.

Numa pequena frigideira ou tachinho deita o açúcar e cobre com água, deixa derreter e ferver até atingir o ponto fio forte.

Depois baixa o lume para lume brando e junta as amêndoas, sempre mexendo, até ficar bem incorporado e retira do lume.

Bate as gemas e claras e junta a mistura de açúcar e amêndoas, sempre mexendo e volta ao lume brando até a massa secar.

Retira do lume novamente e com os dedos untados com manteiga faz umas bolinhas da massa e põe num tabuleiro untado (ou coberto com papel vegetal) e vai a um forno forte para alourar ao de leve.

Retira do forno, deixa esfriar e põe em pequenas forminhas de papel.

Dicas: Claro podes comprar amêndoas já sem pele.



FIOS DE OVOS CASEIROS

Fios de ovos são basicamente ovos cozidos em fios fininhos numa calda fraca de açúcar.

Ingredientes:

Gemas - 15

Clara - 1

Açúcar - 500gr

Água - 300ml

Essência de Baunilha - A gosto

Instruções:

Primeiro começa por criar a calda fraca com o açúcar, a água e uma toque de essencia de baunilha numa panela.

Depois numa tigela á parte mistura bem as gemas e a clara, não é para bater (não queres pôr ar nas gemas).

Com a ajuda de uma peneira passa as gemas para outra tigela isto ajuda a criar uma gemada mais consistente e retira todas as impurezas que possam existir.

Agora está na altura de fazer os fios, com a calda fraca fervendo em lume brando, e usando um funil com vários bicos (funil só para fazer fios de ovos), vai despejando a mistura em movimentos circulares, não enchas demasiado a panela.

Deixa cozinhar por uns 2 a 3 minutos (depende da grossura), retira com a ajuda de uma escumadeira e coloca estes numa peneira sobre uma tigela grande, fazes isto para deixar os fios de ovos escorrecem.

Repete o processo até já não teres mais gemas, deve dar para umas 250/300 gr de fios de ovos.

Dicas: Claro que podes usar uma série de objetos para substituir o funil para fazer fios de ovos, como um saco com uns furinhos.



MORGADOS

Morgados também conhecidos por morgadinhos, são uns docinhos de amêndoa com um recheio de doce de chila, ovos moles e fios de ovos, cobertos em glacé.

Ingredientes:

Açúcar - 250gr

Amêndoa - 250gr

Gema - 2

Fios de Ovos - Quando baste
Doce de Chila - Quando baste
Ovos Moles - Quando baste
Glacé Real - Quando baste

Instruções:

Num tacho, leva o açúcar com um pouco de água, leva a ferver até atingir quase o ponto pérola.

Pela (levando a água a ferver por uns 20 segundos), seca e mói as amêndoas.

Quando atingir o açúcar tiver perto de atingir o ponto adiciona a amêndoa e ferve mais um pouco, depois retira do lume, adiciona as gemas e mexe rapidamente, trabalhando um pouco a massa.

Agora faz bolas pequenas com a massa, e faz um buraco com o polegar no meio de cada uma, nesse buraco, põe o doce de chila, os ovos-moles e os fios de ovos. Tapa o buraco com um pouco da massa.

Agora coloca estes num tabuleiro untado com manteiga e farinha ou forrado de papel vegetal e leva a um forno médio para alourar.

Por fim retira do forno, deixa arrefecer, Depois de frios cobre estes com glacé real e deixa secar.

DOCE DE ABÓBORA CHILA (GILA)



Doce tradicional português, usado numa série de outros doces e pastelarias como doce ou complemento, demora um pouco a fazer mas não é complicado e é delicioso sozinho ou com bolachinhas e pão.

Ingredientes:

Abóbora Chila - 1

Açúcar - Peso = Ao da Abóbora depois de cozida e escorrida

Canela - 1 Pau

Limão - 1 Casca

Sal - Uma pitada

Instruções:

Começa por abrir a abóbora partido ela, podes usar um martelo ou deixar ela cair ao chão, não uses facas porque estas dão gosto e alteram o sabor do doce final.

Com as mãos separa a abóbora em pedaços com a casca, retira as sementes/pevides e os filamentos amarelos.

Agora passa os pedaços de abóbora por várias águas, até deixar de fazer espuma, depois podes deixar a abóbora mergulhada em água de um dia para outro para amolecer, ou podes passar já a cozedura.

Numa panela grande com água e uma pitada de sal, junta a abóbora e deixa cozer por uns 40 minutos até ficar tenra e começar a separar da casca.

Tira do lume e deixa arrefecer, retira a casca que deve sair facilmente e retira com as mãos ou uma colher de pau (outra vez não uses utensílios metálicos) todos os fios e desfaz bem a abóbora, põe esta num escurridor e deixa ela a escorrer bem, pelo menos uns 30 minutos até sentires que tá bem escorrida.

Agora pesa a abóbora, o valor que obtiveres é o mesmo que vais usar de açúcar.

Numa panela, leve ao lume o açúcar, uns 100ml de água, a canela e o limão, mexe e deixa ferver até atingir o ponto pérola, o que deve demorar uns 8 minutos.

Agora junta a abóbora e sempre com uma colher de pau mexe sem parar, separando sempre os fios, até que quando passares a colher de pau pelo fundo da panela esta fizer uma estrada, então está no ponto certo, retira do lume e deixa arrefecer antes de guardares em frascos esterilizados.



OVOS MOLES DE AVEIRO

Ingredientes:

Gema - 8

Açúcar - 150gr (+/- 8 Colheres de Sopa)

Água - 150ml

Instruções:

Começa por tratar do açúcar, num pequeno tacho junta o açúcar e a água e leva ao lume, vais aquecer o açúcar até atingir o Ponto Estrada até o Ponto Rebuçado (Depende do gosto pessoal, da doçura e caramelização que queres), o preferível é um ponto intermédio tipo Ponto de Espadana, depois de atingires o ponto retira do lume.

Agora numa panela á parte põe as gemas batidas em lume brando, e vai-se deitando aos poucos o açúcar morno nas gemas, mexendo sempre com uma colher de pau até atingir a espessura necessária (levanta a colher com o preparado e este deve ser bastante espesso e escorrer com dificuldade), se passares a colher pelo fundo e vires o fundo, então não cozinhes mais esse é o ponto máximo que deves cozinhar as gemas.

Agora com os ovos moles podes usar formas pré-feitas de hóstia (só pôr um bocadinho dos ovos moles em cada metade e depois usa uma clara de ovo como cola para unir as duas partes das hóstias, usa uma tesoura para recortar as formas e já está) e simplesmente pôr o

doce lá, podes usar para recheio de variados doces e bolos ou guardar numa caixinha e comer às colheradas :P

Dica: Se precisares de ajuda a engrossar, podes dissolver um pouco de farinha maizena (2 a 3 colheres de sopa rasas ou 40gr) em um pouco de água e juntar isto no lume com o açúcar já no ponto escolhido, isso vai ajudar a engrossar.

CALDAS E PONTOS DE AÇÚCAR



A calda de açúcar é uma parte essencial de como transformar o açúcar, uma se não a mais importante parte da doçaria, desde doces até caramelos, a calda pode ser útil para dissolver de uma forma homogênea o açúcar até simplesmente transformar o

açúcar em vários tipos de caramelos.

A base para uma calda tende a ser 1 de açúcar para 1/4 de água, logo para uma calda de 100gr de açúcar pões 25ml de água, não mexas no tacho e deixa simplesmente atingir o ponto que pretendes.

Pontos do Açúcar	Temperatura	Processo
Ponto de Pasta (Calda de Açúcar, Ponto de Fio Leve, Ponto de Fio Fino ou Calda Fraca)	101° C	Leva ao lume o açúcar e a água e deixa ferver cerca de 1 minuto. O Ponto atinge quando começar a borbulhar a volta do tacho. Podes também verificar com uma colher de pau, introduz na calda e se escorrer mas aderir uma pequena camada de açúcar então o ponto foi atingido.
Ponto de Fio Fraco	103° C	Por vezes confundido com o comum Ponto de Fio, este ponto é ligeiramente depois do Ponto de Pasta, podes ver mergulhando os dedos em água fria e com a ajuda da colher de pau tocando um pouco da calda esta deve formar um fio entre os dedos.
Ponto de Cabelo (Ponto de Nata)	106° C	Passados 2 minutos a ferver deve-se atingir este ponto, podes verificar mergulhando a colher de pau e deixando correr se correrem fios finos e estaladiços, então o ponto foi atingido.
Ponto de Pérola (Ponto Gota)	108° C	Podes verificar este ponto quando com a ajuda de uma colher deixas escorrer e da extremidade corre um fio mais espesso com uma bola suspensa na extremidade.
Ponto de Estrada (Ponto de Fio Forte ou Ponte Bala Mole)	110° C	Ponto de estrada é atingido quando ao passares uma colher pelo fundo do tacho, a calda tem viscosidade suficiente para veres o fundo do tacho, podes também ver pondo o polegar e indicador em água fria e tira um pouco da calda com a ajuda da colher de pau e juntando ambos

Pontos do Açúcar	Temperatura	Processo
		os dedos ele deve criar um fio espesso entre os dedos.
Ponto Assoprado (Ponto Voar Fraco ou Ponto Voo Fraco)	112° C	Soprando nos furos de uma escumadeira que passou na calda, formam-se bolhas que rebentam rapidamente.
Ponto Assoprado Forte	115° C	Podes verificar este ponto com uma escumadeira, passa pela calda e assopra, ela deve formar pequenas bolhas de açúcar que arrebentam.
Ponto de Espadana (Ponto Voar Forte)	117° C	Para este ponto usa também uma escumadeira, passa pela calda e assopra, ela deve formar grandes bolhas de açúcar que se desprendem, também podes ver com a colher de pau, retira um pouco da calda e deixa escorrer se escorrer como fitas largas (como lâminas) então atingiu o ponto.
Ponto de Bola Mole	125° C	Podes verificar deitando um pouco da calda num recipiente com água fria, ele deve formar uma bola de açúcar consistente e moldável.
Ponto de Rebuçado (Ponto de Bola Dura ou Ponto Bola Rija)	129° C	Também deitando um pouco de calda para um recipiente com água fria, esta deve formar uma bola consistente que depois de retirada da água deve ficar rija como vidro.
Ponto de Areia	134° C	Este ponto é quando a calda começa a secar e a agarrar-se às bordas do tacho com uma consistência areada.
Ponto de Caramelo	140° C	Neste ponto o açúcar começa a tornar-se em caramelo, ganhando uma cor dourada e um cheiro torrado de caramelo.
Ponto Vidrado (Ponto de Vidro)	+140° C	Começa a ficar com uma consistência viscosa e translúcida (similar a vidro), podes ver esse ponto, pingando com a ajuda de uma colher de pau para dentro de um recipiente com água fria, ele deve solidificar de imediato fazendo um barulho de vidro a partir.



1 colher(es) (sopa) de vinagre branco

Modo de Preparo

BALA BAIANA

Ingredientes

lata(s) de leite condensado

250 gr de coco

3 unidade(s) de gema de ovo

1 colher(es) (sopa) de açúcar

1 colher(es) (sopa) de manteiga

Calda

400 gr de açúcar

1 copo(s) de água

Derreta a manteiga numa panela e acrescente o leite condensado, as gemas e o açúcar. Misture, abaixe o fogo e acrescente os cocos ralados (200 g de coco ralado fino e 50 g de coco ralado grosso) e mexa com cuidado sem parar. Quando descolar do fundo da panela retire do fogo, despeje numa tigela untada com manteiga e deixe esfriar. Depois de frio faça bolinhas e deixe em geladeira por 6 horas seguidas.

Calda

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio. É importante não mexer até o caramelo estar dourado. Sabe-se o ponto colocando um fio na água gelada, se ao morder este quebrar está bom. Imediatamente tire do fogo, passe as bolinhas, uma a uma e vá colocando numa mesa untada. Após secar embrulhe-as. Para conservar mais deixe em geladeira.

DOCINHO DE LEITE NINHO E LEITE CONDENSADO



Ingredientes

2 xícaras de leite ninho
2 xícaras de açúcar de confeitiro
1 lata de leite condensado
corante alimentício em gel de cores variadas

Modo de Preparo

Em uma vasilha grande, coloque o leite ninho, o açúcar e o leite condensado. Misture tudo muito bem até dar o ponto de moldar. Caso necessite, vá acrescentando mais açúcar de confeitiro aos poucos até dar o ponto de enrolar

Separe a massa em várias porções e tinja-as nas cores desejadas. Modele o que a sua imaginação permitir.

Importante: A durabilidade desses docinhos é de 7 dias, mas quanto mais frescos melhor. Coloque os docinhos em caixas de papelão fechadas para que não ressequem. Para "colar" as modelagens use um pouquinho de água. Essa massa pode ser congelada.



DOCINHO DE LEITE NINHO E LEITE CONDENSADO

Ingredientes

2 xícaras de leite em pó
1 xícaras de açúcar de confeitiro
1/2 vidro pequeno de leite de coco
aproximadamente

Modo de preparo

Misture os ingredientes secos e a seguir adicione aos poucos o leite de coco até dar um ponto firme na massa.

Faça bolinhas ou rolinhos e modele os docinhos.

Dica: Recheie as bolinhas com uvas, passas, pedacinhos de coco, de chocolate, etc. Use corante vegetal comestível de cores variadas para colorir as massas.



RECEITA DE DOCINHOS DECORADOS - MASSA BÁSICA

Ingredientes

1 kg de açúcar impalpável
1 kg de leite em pó integral (Ninho)
1 lata de leite condensado (Nestlé)
1 vidro de leite de coco

Dicas de Modelagem e Pintura

Modele pequenas porções de massa no formato de bichinhos, frutinhas e legumes como: maçã, pera, banana, laranja, abacaxi, fatia de mamão, mamão inteiro faltando

uma fatia, fatia de melancia, metade de melancia, moranga, cenoura, cacho de uva, etc. As frutinhas se forem pintadas com matiz de cor, como por ex. na maçã dando pinceladas de laranja e amarelo em cima dela vermelha, fazendo pintinhas pretas na banana amarela, esverdeando perto do cabinho na pêra amarela clara, fica mais natural. O ideal para pintar as frutinhas é usar uma fruta natural como modelo.

DOCINHOS DECORADOS - CENTOPÉIA



Ingredientes

Massa

1 kg de açúcar impalpável
1 kg de leite em pó integral (Ninho)
1 lata de leite condensado (Nestlé)
1 vidro de leite de coco

Centopéia

Faça pequenas bolinhas e vá juntando uma na outra, formando o corpo.

Para fazer a cabeça, coloque outra bolinha sobre a última.

Para formar o rabinho e as antenas, utilize

pistilo de flores.

O rostinho deve ser desenhado com um pincel, usando chocolate em barra derretido.

CAMAFEU DE NOZES



Ingredientes

1 lata de Leite MOÇA® Tradicional
2 gemas
2 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®
1 xícara (chá) de noz moída
300 g de foudant
manteiga para untar
nozes picadas para decorar

Modo de Preparo

Em uma panela, misture o LEITE MOÇA® com as gemas, o açúcar e o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desprender da panela (cerca de 10 minutos). Acrescente as nozes, misture bem e retire do fogo. Despeje a massa em um prato untado e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole em bolinhas e reserve. Derreta o foudant em banho-maria, até ficar com consistência cremosa. Pingue água, se necessário. Coloque os docinhos no foudant, retire com o auxílio de um garfo e escorra o excesso. Decore-os com um pedacinho de noz e coloque o docinho sobre uma superfície para secar.

Congelamento

Se desejar, congele os docinhos antes de banhá-los. Para isso, disponha-os em camadas, em uma embalagem de plástico rígido, separados por filme plástico. Cubra com filme plástico e feche bem a embalagem. Etiquete e leve ao freezer ou duplex por até 3 meses. Para descongelar, retire-os da embalagem e deixe-os em temperatura ambiente por cerca de 4 horas. A seguir, banhe-os na calda de caramelo ou foudant.

DOCINHOS FINOS - BEIJO DE NOIVA



Ingredientes

1 lata de leite moça
50 g de nozes ou castanha-do-pará
50 g de damasco cortado em tiras para colocar dentro dos docinhos
1 colher de sopa de margarina
1 gema
Chocolate para banhar os docinhos

Modo de Preparo

Leve ao fogo o leite condensado, as nozes trituradas, a margarina e gema, até desgrudar totalmente do fundo da panel.

Deixe esfriar completamente. Modele os docinhos e deixe descansar por no mínimo 2 horas, para depois banhar no chocolate

Dica: se necessário ferva rapidamente o damasco para que ele não fique muito desidratado.

DOCINHOS FINOS - DOCINHO DE OVOS



Ingredientes

250 g de açúcar
14 gemas passadas por peneira
50 g de manteiga

Modo de Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sempre até que solte da panela. Passe para um prato untado e reserve até o dia seguinte. Faça bolinhas e coloque em forminha.



DOCINHOS FINOS - TÂMARAS RECHEADAS

Ingredientes

1/2 kg de tâmaras
2 latas de leite condensado
1 vidro de leite de coco
5 gemas passadas por peneira
2 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

Corte as tâmaras em cruz. Coloque o leite condensado numa panela e acrescente o leite de coco, as gemas e a manteiga. Leve ao fogo, mexendo sempre até que se solte da panela. Deixe esfriar e recheie as tâmaras.

DOCINHOS FINOS - PRESUNTINHO



Ingredientes

1º Doce

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de nozes moídas
2 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga
2 gemas passadas por peneira

2º Doce

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de amêndoas sem pele moídas
1 colher (sopa) de manteiga

3 gemas passadas por peneira

Modo de Preparo

1º doce

Leve os ingredientes ao fogo, até que solte da panela. Deixe esfriar.

2º Doce

Coloque tudo em uma panela e leve ao fogo, até que solte da panela. Deixe esfriar.

Faça pequenas bolinhas do doce de nozes e do doce de amêndoas, uma as 2 bolinhas e passe no açúcar refinado.

DOCINHOS FINOS - AMOR AOS PEDAÇOS



Ingredientes

Massa

3 ovos 2 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento em pó
farinha de trigo especial cheio
1 coco grande ralado 1 abacaxi
1 colher (sopa) de manteiga
4 gemas
400 g de açúcar refinado

Modo de Preparo

Massa

Bata as claras em neve coloque as gemas o açúcar, a manteiga, o fermento e a farinha de trigo até o ponto em que a massa desgrude das mãos. Deixe descansar por 20 minutos. Em seguida forre uma forma untada com metade da massa, aberta com rolo numa espessura bem fina; espalhe o recheio e cubra com a outra metade da massa também aberta em espessura bem fina. Depois leve ao forno médio (180°C) para assar. Sirva polvilhado com açúcar refinado.

Recheio

Leve todos os ingredientes ao fogo brando até que solte do fundo da panela. Deixe esfriar.



Bala de Brigadeiro

Ingredientes

Calda

2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de vinagre de maçã

Brigadeiro

2 latas de leite condensado
1 1/2 colher (sopa) de margarina
5 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo

Calda

Misture os ingredientes e leve ao fogo alto por dez minutos ou até começar a amarelar. Retire do fogo e teste o ponto: ponha um pouco da calda em uma xícara (chá) de água e veja se ela fica dura e crocante.

Brigadeiro

Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, sem parar de mexer até se soltar do fundo da panela. Despeje em um prato umedecido e deixe esfriar. Enrole os brigadeiros com as mãos untadas e, espetando cada um a um palito, passe na calda.

BICHO DE PÉ



Ingredientes

1 caixinha de leite condensado
1 pacote de gelatina (do sabor que preferir)
Manteiga para untar
Açúcar impalpável para decorar

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, mexendo com uma

colher de pau até que desprenda do fundo da panela (ponto de brigadeiro).

Deixe esfriar num prato e faça bolinhas com as mãos levemente untadas com manteiga.

Passe os docinhos no açúcar impalpável e coloque em forminhas de papel.

CHAPÉU DE BRUXA



Ingredientes

6 casquinhas de sorvete
60 g de chocolate derretido
6 biscoitos e chocolate
1 caixinha de pudim de chocolate em pó (tipo instantâneo)
Confeitos para decorar

Modo de Preparo

Cubra as casquinhas todas com o chocolate derretido e deixe secar. Prepare o pudim em pó, e quando começar a firmar, encha as

casquinhas com ele.

Coloque as casquinhas de cabeça para baixo em cima dos biscoitos.

Decore a gosto com confeitos.



ARANHA DE CHOCOLATE

Ingredientes

170 g de chocolate em gotas (ou picado)
1 colher (chá) de manteiga sem sal
24 marshmallows
170 g de salgados palitinhos tipo stick
340 g de confete de chocolate

Modo de Preparo

Derreta o chocolate e a manteiga no micro-ondas. Misture para ficar bem liso e transfira para um saco tipo de plástico zip ou um saco de confeiteiro. Reserve.

Coloque os marshmallows numa assadeira forrada com papel vegetal e enfie os palitinhos dos lados para ficar parecendo as pernas das aranhas. Corte os palitinhos se necessário.

Faça um furo no saco de plástico e cubra as aranhas com o chocolate derretido. Coloque dois confetes de chocolate em cada um para fazer os olhos e deixe secar.



GELEIA DE LARANJA

Ingredientes

Para a geleia

4 unidades de laranja-baía (1 kg)
¼ xícara (chá) de Tal e Qual (5 g)

Para o biscoito

1 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo (150 g)
4 colheres (sopa) de Tal e Qual (8 g)
1 pitada de canela

raspas de ½ laranja-baía

3 colheres (sopa) de óleo de canola (39 g)

4 colheres (sopa) de suco de laranja (60 g)

Modo de Preparo

Prepare a geleia: com o auxílio de uma pequena faca afiada, descasque 1 laranja, tomando cuidado para retirar apenas a casca, sem a parte branca. Pique a casca em pedacinhos bem pequenos, coloque em uma panela junto com 1 xícara (chá) de água (200 ml) e cozinhe, em fogo médio, durante 10 minutos, ou até o líquido reduzir pela metade.

Enquanto isso, descasque as outras laranjas, deixando somente os gomos à mostra. Sobre uma vasilha, separe cada gomo de laranja da membrana que o envolve com uma facinha afiada, passando a faca dos dois lados de cada gomo, entra a polpa e a membrana. Depois de ter retirado todos os gomos da laranja, esprema o bagaço sobre a vasilha, para retirar todo o suco. Junte às cascas cozidas os gomos de laranja e o suco que se formou durante o

processo de corte. Polvilhe o Tal e Qual e volte ao fogo baixo, com a panela semitampada, para cozinhar por cerca de 20 minutos, ou até que o líquido reduza e se forme uma geleia brilhante. Durante o processo, mexa a geleia de vez em quando. Prepare o biscoito: misture a farinha de trigo, o Tal e Qual, a canela e as raspas de laranja. Junte o óleo e misture, até formar uma farofa. Adicione o suco, aos poucos, enquanto mistura, até obter uma bola de massa que desgrude com facilidade do recipiente. Cubra a massa com filme plástico e leve à geladeira durante 30 minutos.

Montagem

Coloque a massa entre 2 sacos plásticos e abra-a, com o auxílio de um rolo, até ficar bem fina (2 mm de espessura). Corte-a, com o auxílio de um cortador de biscoitos, no formato que desejar e passe os biscoitinhos para uma assadeira. Amasse as rebarbas até formar uma bola e repita o processo. Se necessário, volte a massa para a geladeira, para descansar. Leve os biscoitos ao forno pré-aquecido (180 °C) e asse por cerca de 30 minutos, ou até que fiquem firmes.

Retire a assadeira do forno e, sobre cada biscoitinho, coloque um pouco da geleia de laranja, utilizando duas colherinhas de café para facilitar o trabalho. Volte a assadeira ao forno e asse por mais 10 minutos, ou até os biscoitinhos ficarem levemente dourados e a geleia de laranja, bem dourada. Sirva-os acompanhando café ou chá.



PÉROLAS COM AMÊNDOAS

Ingredientes

300 g de chocolate branco
700 g de amêndoas
150 g de coco ralado
150 g de açúcar refinado
250 ml de água
3 unidades de gema
30 g de margarina

Modo de preparo

Recheio

Inicie pelo preparo do recheio, colocando uma panela no fogo para adicionar a água, o açúcar refinado, o coco ralado e a margarina. Misture tudo para dissolver o açúcar, derreter a margarina e para incorporar todos os ingredientes. Deixe a panela no fogo e continue misturando até engrossar (reduzir a quantidade de líquido) e o coco adquirir uma tonalidade de caramelo.

Feito isso, bata as gemas com um garfo para, em seguida, adicioná-las lentamente na panela. Faça isso, misturando levemente todos os ingredientes, até obter uma mistura homogênea. Assim que o excesso do líquido evaporar e a massa se tornar ligeiramente seca, desligue o fogo, retire o recheio da panela e coloque-o em um recipiente apropriado para que ele possa esfriar e ser utilizado.

Preparação da Pérola de coco com amêndoas

Retire porções do doce do recheio e modele bolinhas, com as mãos. Procure achatá-las fazendo uma leve pressão com as mãos. Depois de modelar todas as bolinhas, derreta o chocolate branco para banhar as pérolas de coco com amêndoas, posteriormente. Faça isso com a ajuda de um garfinho apropriado para banhar bombons. Você deverá banhar apenas a metade inferior das bolinhas que foram modeladas anteriormente.

Após o banho, utilize o restante do chocolate derretido para fazer uma decoração nos bombons. Para isso, utilize um saco plástico com o canto cortado ou uma manga de confeitar equipada com um bico bem fino. Primeiro, coloque uma amêndoa sobre cada pérola de coco. Em seguida, aplique o chocolate branco sobre pérolas de coco por meio de movimentos suaves e aleatórios de forma a proporcionar uma decoração dos docinhos. Assim, eles estarão prontos para serem servidos.

DOCINHOS DECORADOS - PINTINHO AMARELINHO



Ingredientes

Massa

- 1 kg de açúcar impalpável
- 1 kg de leite em pó integral (Ninho)
- 1 lata de leite condensado (Nestlé)
- 1 vidro de leite de coco

Pintinho

Modele a massa colorida de amarelo, dando o formato do bichinho e decore o bico e os olhos, com anilina vermelha diluída em água.



CESTINHA DE DELÍCIAS

Ingredientes

Massa

- 5 colheres de sopa de margarina
- 1 Gema
- 2 colheres de sopa de Açúcar
- 1 xícara de chá de Farinha de Trigo
- 1/2 xícara de chá de Chocolate ao leite picado

Brigadeiros

- 1 lata de Leite condensado

1 colher de sopa de margarina
1/2 colher de sopa de Chocolate em pó
1/2 colher de sopa de Coco ralado
1/2 colher de sopa pó para preparo de bebidas sabor Morango
21 Balas de goma

Modo de Preparo

Massa

Numa vasilha, misture a Qualy, a gema, o açúcar, a farinha e misture com as pontas dos dedos até obter uma massa homogênea. Cubra com papel filme e deixe na geladeira por 30 minutos.

Preaqueça o forno em temperatura média (180 graus).

Cubra o fundo e as laterais de 7 forminhas para torta individuais com aro removível (6 cm de diâmetro) e leve-as ao forno por 25 minutos ou até dourar ligeiramente.

Espere esfriar e desenforme com cuidado para não quebrar.

Derreta o chocolate no banho-maria, fora do fogão, em água quente, mas não fervente. Mexa sem parar até o chocolate esfriar e cubra internamente a massa das cestinhas. Leve para a geladeira para o chocolate secar, retire e reserve.

Brigadeiros

Numa panela média, coloque o leite condensado e a Qualy e leve ao fogo médio mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela (cerca de 10 minutos).

Divida o brigadeiro ainda quente, em 3 vasilhas pequenas. Acrescente o chocolate em pó na primeira parte, o pó sabor morango na segunda e o coco ralado na terceira. Mexa separadamente até ficar uniforme. Deixe esfriar.

Enrole mini brigadeiros do tamanho de balas de goma, obtendo no total 42 bolinhas, 14 de cada sabor.

Passe os mini brigadeiros de chocolate pelo chocolate picado, os de coco no coco ralado e os de morango no açúcar cristal.

Retire as cestinhas da geladeira e acomode em cada uma 2 mini brigadeiros de cada sabor e 3 balas de goma de cores diferentes. Sirva em seguida.



PIRULITO DE UVA DIVERTIDA

Ingredientes

Uvas grandes da qualidade preferida (sem sementes)
chocolate preto meio amargo (pode usar o branco também)
confeitos coloridos e de chocolate
palitos de dente

Modo de Preparo

Lave as uvas sem os talinhos e congele, não

para ficarem duras demais, apenas para ficarem firmes. Derreta o chocolate escolhido em banho maria e reserve. Retire as uvas do congelador e seque com um paninho limpo. Enfie o palito no pé da uva, mergulhe metade dela no chocolate derretido e depois finalize encostando a pontinha do pirulito nos confeitos, assim ele ficará com 3 camadas: uva, chocolate e confeitos. Coloque os pirulitos numa xícara com açúcar ou espete-os em meia bola de isopor.

DOCINHOS DE MORANGO



Ingredientes

1 envelope de gelatina em pó sabor morango (35g)
1 coco fresco ralado (cerca de 300g)
1 e ¼ de xícara (chá) de água fervente para dissolver a gelatina (250ml)
5 ovos (cerca de 300g)
4 xícaras (chá) de açúcar refinado UNIÃO (640g)
açúcar granulado União Premium para passar os doces

Modo de preparo

Dissolva a gelatina na água conforme indicação do fabricante. Junte o açúcar, o coco e os ovos. Em uma panela com fundo grosso, leve ao fogo brando, e cozinhe, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela. Passe para um prato untado e, depois de frio, modele doces no formato de pequenos morangos. Passe-os pelo PREMIUM e sirva-os em forminhas de papel.



DOCINHO DE FESTA COM LEITE EM PÓ: PALHAÇINHOS

Ingredientes:

2 xícaras de leite ninho ou outro leite em pó
1 xícara de água
2 colheres de manteiga
4 xícaras de açúcar

Modo de preparo:

Em uma panela adicione o leite em pó, açúcar e a água e misture bem.
Leve ao fogo médio por 15

minutos, mexendo sempre. Ao levantar fervura, abaixe o fogo e continue mexendo. Depois dos 15 minutos, o doce de leite ninho precisa estar com uma cor mais escura. Desligue o fogo, adicione a manteiga, e mexa por mais 2 minutos, até que o doce comece a endurecer. Jogue a mistura no mármore ou em uma forma untada com manteiga e corte os pedaços da massa para modelar em seguida.

Para fazer o palhaço:

- Faça a bolinha para fazer o rostinho e decore,
- Use uma casquinha pequena de sorvete para fazer o chapéu do palhacinho.

BRIGADEIRO DE CAFÉ



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 xícara de café bem forte
2 colheres de sopa de chocolate em pó

Modo de Preparo

Coloque os ingredientes numa panela com fundo grosso e leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar um pouco. Leva uns 40

minutos até o café evaporar e chegar ao ponto. Espere amornar um pouco e transfira para tacinhas pequenas ou enrole e decore a seu gosto. Sirva frio ou gelado.



PUDIM DE TAPIOCA

Ingredientes

1 litro de leite desnatado
1 xícara (chá) de tapioca (grão fino)
200 g de coco fresco ralado
4 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 lata (395 g) de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga
1 pitada de sal

Modo de Preparar

Preaqueça o forno à temperatura

média (180°C). Numa panela, coloque o leite e leve ao fogo até ferver.

Retire do fogo, despeje numa tigela, misture a tapioca e deixe hidratar por 30 minutos.

Bata no liquidificador o coco, os ovos e um pouco do leite com a tapioca já frio.

Bata por 3 minutos, adicione o restante do leite com a tapioca, 1 xícara (chá) de açúcar, o

leite condensado, a manteiga e o sal.

Coloque o açúcar restante numa fôrma com furo no meio, com capacidade para 2 litros e caramelize.

Despeje o creme batido e leve ao forno, em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.

Retire o pudim do forno, espere amornar e desenforme.



DOCINHO FERRERO ROCHER

Ingredientes

280g de chocolate bis (2 caixas);
200g de nutella;
castanhas de caju trituradas e torrada para decorar;

Modo de Preparo

Triture o bis no liquidificador ou processador. Misture a nutella com o bis já triturado e faça bolinhas do tamanho que desejar. Enrole-os e decore com castanha de caju.

TORTINHAS DE MAÇÃ



Ingredientes

200g de massa para pastel

Recheio

2 maçãs
suco de 1 limão
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de canela
½ xícara (chá) de água
1 colher (sopa) de amido de milho

Para fritar e Polvilhar

2 xícaras (chá) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de canela

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o açúcar e acrescente as maçãs. Coloque a canela e o amido de milho dissolvido em água. Deixe apurar, e em seguida desligue o fogo e deixe esfriar.

Montagem

Corte a massa em quadrados, espalhe o recheio sobre a massa, feche e frite em óleo bem quente. Passe a tortinha na mistura de açúcar com canela.

DOCINHO ROMEU E JULIETA



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1/2 xícara (chá) de goiabada mole
1 embalagem de Cream Cheese Philadelphia (150g)
1 colher (sopa) de manteiga
açúcar cristal para empanar

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, a goiabada, o Cream Cheese Philadelphia e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar e soltar do fundo da

panela. Passe para um prato e deixe esfriar. Enrole bolinhas de massa e passe-as pelo açúcar cristal. Coloque em forminhas de docinhos e sirva.



BEIJINHO PHILADELPHIA

Ingredientes

1 lata de leite condensado
150g de Cream Cheese Philadelphia
1 pacote de coco ralado (100g)
2 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
manteiga para untar as mãos
coco ralado para empanar
mini Confetis para decorar

Modo de Preparo

Relembre as festas de criança com seus amigos! Em uma panela, coloque o leite condensado, o Cream Cheese Philadelphia, o coco ralado, as gemas e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Agora, passe para um prato e deixe esfriar. Unte as mãos com manteiga, pegue pequenas porções da massa e enrole formando bolinhas. Por fim, passe as bolinhas pelo coco ralado e decore com mini Confetis. Ninguém vai conseguir recusar essa delícia!

FLORES DE LIMÃO



Ingredientes

1 pacote de massa comprada pronta congelada
1 receita de mousse de limão (1/2 lata de leite condensado, batido no liquidificador com suco de 2 limões tahiti)
2 colheres de açúcar de confeiteiro em pó

Equipamento:

forma para mini cupcakes com 24 lugares
cortador de biscoitos em forma de flor

Como fazer:

1 . Desenrole a massa de torta . Corte 12 flores de massa.
2 . Coloque cada flor dentro da cavidade dos cupcakes
Dobre pétalas alternados 1 pétala para fora, outra para dentro como mostra a foto e

encaixe a massa para dentro da cavidade do 'cupcake'.

3. Empurre cuidadosamente as 3 pétalas exteriores contra os lados da bandeja e em seguida empurre as outras três pétalas internas também contra as paredes da forma.

4 . Espete, faça furinhos com o garfo em cada um dos fundos da massa da tortinha ainda crua, por, duas vezes.

Asse em forno a 180 graus por cerca de 5-7 minutos ou até dourar . após esfriar retire da forma para um prato.

5. Encha cada tortinha com mousse de limão .

6. Polvilhe o açúcar de confeiteiro sobre as flores
e Voila !

Outras sugestão de recheios: nutella, doce de leite, geléia, creme de baunilha, creme de gemas coberto com frutas ... infinitas possibilidades

TRUFA DE MARACUJÁ



Ingredientes

1 lata concentrado
500 g de GALAK® picado
3 tabletes de NESTLÉ CLASSIC® Meio Amargo de Creme de Leite NESTLÉ®
1 colher (sopa) de glucose de milho
100 g de manteiga
meia xícara (chá) de suco de maracujá

meia xícara (chá) de Chocolate em Pó DOIS FRADES®

Modo de Preparo

Em uma panela colocar o Creme de Leite NESTLÉ®, a glucose e a manteiga e aqueça, sem deixar ferver. Acrescentar o suco de maracujá, e o chocolate GALAK® picado, misturando bem até obter uma mistura homogênea. Retire da panela, coloque em um recipiente e leve à geladeira por 12 à 24 horas. Faça bolinhas e banhe-as no Chocolate Meio Amargo já temperado adequadamente. Passe-as no Chocolate em Pó DOIS FRADES® e coloque-as em forminhas de papel, conservando-as em local fresco. Validade: 10 dias.

Dica: Temperagem do chocolate: Divida o Chocolate Meio Amargo em três partes, repique uma das partes e reserve. Coloque as outras duas partes numa tigela. Leve ao fogo em banho-maria (48°C) e sem parar de mexer, deixe até derreter o chocolate. Retire do fogo e adicione o Chocolate repicado. Mexa bem até derreter completamente o Chocolate. Resfrie até ficar quase frio (cuidado para não endurecer), mergulhe as trufas, uma a uma.

CANUDINHO DE CHOCOLATE



Massa:

- . 250 ml de leite morno
- . 3/4 de xícara (chá) de óleo
- . 3 ovos
- . 2 tabletes de fermento biológico (30g)
- . 7 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 5 colheres (sopa) de açúcar
- . 1 pitada de sal
- . 1 gema batida para pincelar

Recheio:

- . 1 lata de leite condensado
- . 1 lata de creme de leite
- . 1 colher (sopa) de margarina

- . 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- . Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de Preparo

No liquidificador bata o leite, o óleo, os ovos e o fermento esfarelado. Reserve. Em uma tigela, coloque a farinha, o açúcar e o sal. Aos poucos acrescente a mistura do liquidificador e mexa bem com uma colher de pau. Polvilhe uma superfície lisa com farinha de trigo, coloque a massa e trabalhe até desgrudar das mãos. Cubra com um pano e deixe descansar até dobrar de volume.

Em seguida abra a massa com um rolo e corte em tiras de 0,5cm de largura. Enrole cada tira em canudinhos de alumínio e deixe descansar por 20 minutos. Distribua em assadeiras levemente untadas com margarina e asse no forno preaquecido a 180° até dourar. Deixe esfriar e desenforme.

Recheio: Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, a margarina e o chocolate em pó. Leve ao fogo brando e mexa sem parar até engrossar. Deixe esfriar. Recheie os canudos e polvilhe o açúcar de confeiteiro.

Dicas: As formas de alumínio para canudinhos são encontradas em lojas de produtos para festa.



SUFLÊ ITALIANO

Ingredientes

1 1/2 copo americano de Doçúcar (240g)
 1 copo americano de água
 2 colheres (chá) rasas de gelatina em pó sem sabor
 1 colher (sopa) de água para hidratar a gelatina
 5 claras em neve
 1/2 litro de polpa de fruta (morango, manga, framboesa, pêssego, etc.)
 1/2 litro de creme de leite fresco gelado
 Pedacos de fruta para decorar

Modo de preparo

Ferva o Doçúcar com a água em ponto de fio forte.

Jute a gelatina hidratada e jogue sobre as claras, continuando a bater até amornar.

Adicione a polpa de fruta e o creme de leite batido ainda mole.

Quando o creme começar a "prender", coloque em uma fôrma molhada com água e com a altura aumentada por uma tira de cartão (2 dedos) também molhada.

Leve á geladeira até que fique firme.

Na hora de servir retire a tira e decore com pedaços de fruta.

CONE DE DOCE DE LEITE



Ingredientes

10 discos médios de massa de pastel (9 cm)
 manteiga para untar
 100 g de doce de leite
 4 unidades de paçoca esfarelada

modo de preparo

1°- Corte 10 discos médios de massa de pastel ao meio enrole uma extremidade em direção a outra, formando cones.

2°- Numa assadeira untada com manteiga disponha os 20 cones com a abertura para baixo e leve ao forno médio, 180°C, até dourar (+/- 15 minutos). Deixe esfriar.

3°- Depois de frio, recheie os cones com 100 g de doce de leite, salpique 4 unidades de paçoca esfarelada e sirva em seguida.

DICA: Para manter os cones em pé coloque açúcar dentro de copos e encaixe os canudos.



EMPADINHAS DE DOCE DE LEITE

400 g de doce de leite (ou 1 lata de leite

condensado cozido)

1 lata de creme de leite sem o soro

1 envelope de gelatina em pó sem sabor, hidratada e dissolvida conforme o fabricante

150 g de muçarela ralada em ralo grosso

150 g de queijo meia cura ralado

1 colher (sopa) de leite condensado

canela em pó a gosto para polvilhar

modo de preparo

1- Num liquidificador coloque 400 g de doce de leite (ou 1 lata de leite condensado cozido), 1 lata de creme de leite sem o soro, 1 envelope de gelatina em pó sem sabor hidratada e dissolvida conforme o fabricante, bata bem até ficar uma mistura homogênea. Reserve o creme.

2- Numa tigela coloque 150 g de muçarela ralada em ralo grosso, 150 g de queijo meia cura ralado, 1 colher (sopa) de leite condensado. Misture bem com as mãos até ficar uma massa homogênea.

3- Em forminhas de empada forradas com saco plástico coloque uma porção de massa de queijos e com a ponta dos dedos modele na fôrma. Com auxílio de uma colher, pegue porções do creme (reservado acima) preencha as forminhas e leve para gelar por +/- 1 hora. Sirva polvilhando um pouco de canela em pó.



QUINDIM

Ingredientes

650 g de coco fresco ralado fino

1 kg de açúcar refinado

120 g de manteiga sem sal derretida e morna

36 gemas peneiradas duas vezes em peneira fina

1 colher (chá) de essência de baunilha

Brilho

400 g de glucose líquida branca

1/4 de xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Quindim

1º- Numa tigela coloque 650 g de coco fresco ralado fino e 1 kg de açúcar refinado e amasse com as mãos até que o açúcar esteja totalmente dissolvido. Adicione 120 g de manteiga sem sal derretida e morna e misture bem. Deixe a tigela coberta com filme plástico e leve para a geladeira por 12 h. Depois deste tempo acrescente 36 gemas (peneiradas duas vezes em peneira fina) e 1 colher (chá) de essência de baunilha e misture bem até ficar homogêneo.

Brilho

2º- Numa panela coloque 400 g de glucose líquida branca e 1/4 de xícara (chá) de água e leve ao fogo baixo até aquecer e derreter. Desligue o fogo e coloque 1 colher de sobremesa dessa mistura no fundo de cada forminha de quindim e espalhe bem em todo fundo e borda.

Montagem

3º- Coloque a mistura do quindim (feita acima) nas forminhas preenchendo até a borda e leve para assar em banho maria em forno médio pré aquecido a 180° até que fiquem firmes e dourados. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme e sirva em seguida.

BOLACHINHA DE DOCE DE LEITE



Ingredientes

5 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
300 g de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 ovos
500 g de doce de leite
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, a margarina, o açúcar e os ovos. Trabalhe a massa até ficar lisa e homogênea.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada até atingir 8 mm de espessura. Faça círculos com um cortador de 7 cm de diâmetro. Coloque-os em uma assadeira e asse no forno preaquecido a 220°C durante 30 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.

Distribua o doce de leite em metade dos círculos e cubra com os restantes. Alise a borda com uma faca, retirando o excesso e polvilhe o açúcar de confeiteiro.

Dica: Para variar o recheio, experimente usar brigadeiro ou doce de abóbora.



VIDRADO DE AMEIXA

- 9** colheres (sopa) bem cheias de União Refinado (cerca de 250g)
- 1** colher (chá) de manteiga sem sal (5,5g)
- 16** gemas passadas pela peneira (cerca de 320g)
- 1** colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 3** colheres (sopa) de água (45ml)
- 2/3** xícara (chá) de ameixa preta

sem caroço bem picada (100g)

CALDA DE CARAMELO

- 4** xícaras (chá) de União Doçúcar (760g)
- 1** colher (sopa) de vinagre branco (15ml)
- 2** xícaras (chá) de água (400ml)

Misture o açúcar com as gemas e a água e leve ao fogo brando, mexendo sempre até soltar-se da panela. Retire do fogo, acrescente a manteiga e a baunilha. Coloque num prato untado, e cubra a massa com filme plástico para não criar película. Deixe esfriar, faça pequenas bolas, cole alguns pedaços de ameixas e espete um palito de dente na lateral de cada uma delas. Deixe secar ao ar por cerca de 6 horas ou de um dia para outro.

Banhe na calda de caramelo e coloque sobre papel alumínio untado. Depois de secos, retire os palitos e coloque os vidrados em forminhas de alumínio ou de tecido.

CALDA DE CARAMELO

Leve ao fogo o DOÇÚCAR com a água e mexa até dissolver o açúcar. Quando levantar fervura adicione o vinagre e ferva sem mexer, até obter ponto de caramelo bem claro. Retire do fogo, e utilize rapidamente.

Se preferir, substitua o vinagre por suco de limão coado.

Congele em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer, por até 3 meses.

Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

QUEIJINHOS DE AMÊNDOA COM UNIÃO FIT



- 1** xícara (chá) de União FIT (160g)
- 6** gemas (cerca de 120g)
- 1/2** xícara (chá) de água (100ml)
- 1** colher (café) de essência de baunilha (2,5ml)
- 11** colheres (sopa) de purê de batatas, bem enxuto (cerca de 130g)

1 gota de essência de amêndoas

1 e ½ xícara (chá) de amêndoas, sem pele, moídas fino (135g)

União Premium em quantidade suficiente para passar os doces

Ferva o União FIT com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Junte o purê de batatas, as amêndoas e as gemas. Leve ao fogo e mexa até se soltar da panela. Aromatize com as essências, deixe esfriar completamente e modele como queijinhos (com 20g cada).

Passe no União Premium e deixe secar ao ar por 1 hora.

Sirva em forminhas para doce.

Todas as receitas elaboradas com União FIT seguem como padrão de medida, colheres rasadas com capacidade de:

15 ml: colher de sopa

7,5 ml: colher de sobremesa

5 ml: colher de chá

1,25 ml: colher de café



CENOURINHAS DE CHOCOLATE

a 300 gramas de chocolate meio amargo picado

300 gramas de chocolate ao leite picado
RECHEIO

1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO DOÇUCAR (190g)

2 colheres (chá) de gelatina em pó incolor sem sabor (8g)

½ xícara (chá) de água (100ml)

2 colheres (sopa) de água para hidratar gelatina (30ml)

2 claras (cerca de 80g)

1 colher (café) de essência de baunilha (2,5g)

Junte os chocolates, derreta-os e proceda a temperagem conforme instruções do fabricante. Preencha completamente os moldes com o chocolate temperado e, em seguida, vire-os sobre um prato para escorrer o excesso. Reserve na geladeira por alguns minutos até o chocolate secar. Com o recheio, preencha ¾ da cavidade das casquinhas. Bata levemente para nivelar, cubra com mais chocolate e leve novamente à geladeira por cerca de 20 minutos ou até que o molde fique opaco, indicando que os bombons podem ser desenformados. Desenforme dando algumas batidinhas no molde e virando-o sobre a mesa. Aguarde até que fiquem bem secos e embrulhe-os com papel-chumbo (próprio para bombons).

RECHEIO

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio grosso e, com a batedeira ligada, despeje-a sobre as claras em neve. Adicione a gelatina previamente hidratada e derretida em banho-maria ainda quente e a essência. Bata até esfriar, passe para um saco de confeitar com bico perlê pequeno e utilize imediatamente.



ALFAJORES DECORADOS

500 g de amido de milho
150 gramas de farinha de trigo
220 gramas de açúcar
300 gramas de manteiga
2 ovos
4 gemas
1 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de chá de essência de baunilha

Para o recheio do alfajor:

1 lata de leite condensado cozida por 30 minutos

Para cobrir:

500 g de chocolate branco para derreter

150 g de chocolate preto para derreter

MODO DE PREPARO

1. Peneire a farinha com o amido de milho e o fermento
 2. Reserve
 3. Misture o açúcar com a manteiga, os ovos, as gemas e a essência de baunilha
 4. Junte as duas misturas
 5. Com a ajuda de um rolo, abra a massa sobre uma mesa enfarinhada
 6. Corte círculos de 4 cm de diâmetro
 7. Para facilitar o corte da massa em círculos pode se usar um copo de boca para baixo cortando a massa com o próprio copo
 8. Asse em fôrma untada e enfarinhada, com o forno em temperatura baixa
 9. A massa está no ponto quando levantada com a ponta da faca e ela se soltar inteira
 10. Deixe esfriar e recheie com o doce de leite feito com o leite condensado cozido
 11. Após recheado cubra cada alfajor com chocolate branco derretido e deixe escorrer o excesso de chocolate branco
 12. Espere a cobertura secar e por cima do chocolate branco faça desenhos agora com o chocolate preto derretido
 13. Para fazer os desenhos com o chocolate preto coloque-o dentro de um saquinho de plástico resistente e faça um furinho na ponta do saquinho, assim você conseguirá fazer os desenhos que quiser sobre seu alfajor e ficará lindo
-

BRIGADEIRO DIFERENTE



Ingredientes

1 lata de creme de leite com soro

1 kg de chocolate em barra ao leite ou branco

1 colher (sopa) manteiga forno e fogão sem sal

Modo de Preparo

Esquente em banho-maria o creme de leite.

Junte a manteiga e, aos poucos, vá acrescentando o chocolate em barra picado, mexendo sempre, em banho-maria

Fica bem líquido.

Deixe esfriar, leve à geladeira por 30 minutos, passe manteiga nas mãos e faça bolinhas. Passe em pistache moído, ou nozes moídas, ou castanhas do Pará moídas, ou granulados de chocolate, ou coco ralado, ou confeitos diversos, etc.

MANJAR BRANCO



Ingredientes

Manjar:

600 ml de leite de vaca

1 lata leite condensando

1 vidro de leite de coco

1 caixinha de creme de leite

100 g de coco ralado

8 colheres de amido de milho

Calda:

1 xícara e 1/2 de açúcar

1 xícara de água

150 g de ameixa preta

Modo de Preparo

Manjar

Misture em uma panela todos ingredientes, menos o creme de leite que vai ser usado por último, mexa até formar um creme, continue cozinhando por uns 3 minutinhos
Desligue o fogo e adicione o creme de leite, molhe com água uma forma de buraco no meio coloque o creme, deixe esfriar e leve para a geladeira

Calda

Leve ao fogo o açúcar até que derreta e fique moreninho coloque a água e as ameixas deixe ferver até as ameixas ficarem macias e o açúcar caramelizado derreta
Na hora de derreter o açúcar cuidado para que ele não queime, pois pode ficar amargo, tem que ficar clarinho como um caramelo

BOLO DE TAPIOCA



Ingredientes

2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos grandes
1/2 xícara (chá) de coco fresco ralado
5 1/2 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de tapioca
150 g de manteiga em temperatura ambiente

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture a tapioca com 3 1/2 xícaras do leite e deixe repousar por 1 hora para que absorva o líquido e amoleça.
No liquidificador, bata o coco ralado e o leite restante por 3 minutos. Reserve.
Na batedeira, coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e bata por 10 minutos.
Despeje a mistura de coco e bata rapidamente.
Adicione a tapioca e deixe descansar por 5 minutos.
Misture tudo com uma colher de pau e despeje em uma fôrma de buraco no meio, de 22 cm de diâmetro, untada com manteiga.
Leve para assar em forno quente (200°C), preaquecido, na grade de baixo do forno, por 45 a 50 minutos, ou até dourar ou enfiando um palito, ele saia limpo.
Deixe amornar e desenforme.

BOLO DE NOZES



Ingredientes

6 ovos (gemas e claras separadas)
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de manteiga
1 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
1 pacote de biscoito tipo maisena triturado

Recheio:

2 latas de leite condensado
1 colher (sopa) de chocolate em pó
1 gema

Modo de Preparo

Aqueça o forno a 180°C. Bata as claras em neve com a metade do açúcar. Reserve. Bata as gemas, a manteiga e o açúcar restante. Junte as claras reservadas, as nozes e o biscoito e misture delicadamente até ficar homogêneo. Despeje em uma assadeira untada e enfarinhada. Leve ao forno por 30 minutos aproximadamente. Deixe esfriar e corte ao meio. Reserve. Recheio Leve ao fogo o leite condensado, o chocolate e a gema e cozinhe até engrossar, sem parar de mexer. Espalhe o recheio sobre uma das partes do bolo e sobreponha a outra metade do bolo. Use o restante do creme como cobertura.

BOLO DE PUBA



Ingredientes

500 gr de puba
4 ovos
250 gr de manteiga
2 xic de açúcar
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Primeiro é só bater açúcar com a manteiga e ficar um creme, agora só acrescentar os ovos e vai batendo e vai colocando a puba aos poucos e o leite de coco. Agora só colocar o leite condensado e no fim o fermento e misture. Coloque em uma forma para assar em forno médio e pronto. Uns 40min.

COBERTURA DE LEITE CONDENSADO



Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de emulsificante
1/2 lata de creme de leite gelado e sem soro

Bata tudo na batedeira em velocidade máxima por aproximadamente 20 minutos, se preferir pode por corante líquido comestível.

BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO



Ingredientes

8 colheres (1 stick) de manteiga derretida, além de mais 8 colheres (1 stick) de manteiga derretida, mais manteiga adicional, para untar pan
1 (18.25 onças) mistura de bolo de chocolate pacote
1 ovo, mais 2 ovos
1 (8 onças) pacote de cream cheese, amolecido
3 a 4 colheres de sopa de cacau em pó
De açúcar 1 (16 onças) caixa de pó
1 colher de chá de essência de baunilha

Instruções

1. Aqueça o forno a 350 graus (325 convecção) e preparar e 9 polegadas bandeja de bolo redondo.
2. Combine a mistura de bolo, 1 ovo e 1 stick manteiga derretida e mexa até ficar bem misturado. Pat a mistura na fôrma preparada e reserve.
3. Em uma batedeira em velocidade média, bata o cream cheese até ficar homogêneo. Adicionar os restantes dois ovos, e o pó de cacau.
4. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o açúcar em pó. Misture até que tudo esteja bem combinados. Lentamente adicione o restante 1 stick de manteiga derretida e a baunilha e continue a bater a mistura até ficar homogêneo.
5. Despeje sobre a mistura de bolo de enchimento na panela. Asse por 40 a 50 minutos. Tenha cuidado para não cozinhar demais o bolo; o centro ainda deve ser um pouco pegajosos quando terminar de assar. Deixe o bolo esfriar parcialmente sobre uma gradinha antes de cortar em pedaços.

BOLO DE ABACAXI COM CREME



Ingredientes

Massa:

3 ovos
2 xícara de açúcar
3 xícaras de farinha
1 xícara de leite fervendo
1 colher do pó royal

Creme:

1 litro de leite
1 lata de leite condensado
2 gemas
3 colheres de maizena

Glacê:

3 claras
3 colheres de açúcar refinado
Será necessário 1 abacaxi grande
1 pacote de coco ralado pequeno

MODO DE PREPARO

Comece pelo abacaxi, pique em pedaços bem pequenos e coloque em uma assadeira grande, em seguida salpique 1 xícara de açúcar e reserve

Bata os ingredientes da massa à mão

Coloque por cima do abacaxi picado e leve para assar

Em uma panela coloque o ingrediente do creme lembrando (que a maizena tem que ser dissolvida em um pouco de água) e leve ao fogo até engrossa

Feito isso coloque em cima do bolo já assado

Em seguida é só bater o glacê na batedeira e colocar por cima do bolo também, salpicar coco.

CREME DE LEITE FRESCO



Ingredientes

1/2 litro de leite tipo B
200 g de manteiga ou
margarina sem sal em
temperatura- ambiente
200 g de
gordura vegetal hidroge-
nada
1 gema peneirada

MODO DE PREPARO

Numa panela grande misture a gema e o leite.

Leve ao fogo e deixe esquentar sem ferver, mexendo bem. Desligue o fogo e junte a manteiga e a gordura mexendo até derreter completamente.

Coloque esta mistura no liquidificador ainda quente e bata por exatos 3 minutos em velocidade máxima. Transfira para uma tigela (que não pode ser de alumínio e nem inox) e leve a geladeira por 24 horas. Está pronto o creme de leite fresco.

BOLO DE BANANA COM SEMENTES



Ingredientes

3 bananas picadas
2 ovos
1 xícara de chá de azeite de
oliva extravirgem
2 xícaras de chá de açúcar
mascavo
3 colheres de sopa de semente
de linhaça dourada
50 g de castanha-do-pará

1 colher de sopa de fermento

2 xícaras de chá de farinha integral

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes juntos no liquidificador.

Unte uma forma para o bolo e deixe assar por quarenta e cinco minutos a 180 graus.