Festa

docinhos e salgadinhos

30 deliciosas receitas fáceis de fazer

Su

cake design especial

















CASA DOIS

Editorial

Comemorar é sempre uma delícia! Uma das maneiras de demonstrar nosso carinho pelo homenageado do evento é por meio de presentes e, no caso de quem prepara a festa, o charme fica a cargo da organização de cada detalhe. Da decoração até o cardápio, tudo reflete o nosso afeto pelo aniversariante. Uma festa bem preparada tem tudo para ficar para sempre na lembrança de seus convidados. Por isso, é preciso ter criatividade para inovar nas guloseimas, conquistando os paladares mais exigentes nas próximas páginas, diversos culinaristas sugerem doces e salagados práticos de fazer e extremamente saborosos! Além de receitas clássicas, há propostas inovadoras, que receberão diversos elogios.

Se houver qualquer dúvida na hora de executar as receitas, contate o culinarista responsável! É com imenso prazer que estes profissionais responderão suas perguntas, auxiliando um pouquinho no preparo da sua festa.

Com tantas gostosuras, o "parabéns" será também "a você"!

Sumário

	DOCES		SALGADOS
4	Musse de Abacaxi Flocada	19	Canapé de Grão-de-Bico
5	Tacinha de Brigadeiro com Castanha	20	Enroladinho de Pesto
6	Trufa de Uva	21	Coxinha
7	Mulata Assanhadinha	22	Empadinha de Carne ao Vinho
8	Paraense	23	Minipolenta com Shitake
9	Docinho de Batata	24	Guacamole
10	Trufa Cremosa de Maracujá	25	Bolinho de Aipim com Queijo Coalho
11	Docinho de Cupuaçu	26	Bolinho Recheado com Carne
12	Caixinha de Trufa de Maracujá	27	Bolinho de Arroz
13	Tacinhas Maravilhosas	28	Bolinho de Requeijão
14	Barquinhas de Amendoim	29	Bolinho de Cheddar
15	Queijadinha	30	Doguinho Assado
16	Doce de Morango	31	Travesseirinho de Carne
17	Pirulito de Biscoito	32	Bauruzinho
18	Bombom tipo Dan Top®	33	Petit Four de Gergelim

cake design especial

Festa
docinhos e salgadinhos

CASA DOIS

Diretores
Luiz Fernando Cyrillo
Renato Sawaia Säfadi

Administrativo Natália Seemann
Assinaturas, Atendimento ao Leitor e Revenda Danielle França

Distribuição Dinap SA

FALE CONOSCO

ASSINATURAS, atendimento especial ao assinante: **assinaturas@casadois.com.br**
ATENDIMENTO AO LEITOR, para compra de edições anteriores: **leitor@casadois.com.br**
PUBLICIDADE, anúncios, encartes e ações dirigidas: **publicidade@casadois.com.br**
REDAÇÃO, dúvidas, críticas e sugestões: **editorial@casadois.com.br**
REVENDA, para colocar nossos produtos em seu ponto de venda: **revenda@casadois.com.br**

Cake Design Especial é uma publicação da **CasaDois Editora**, CNPJ 00.935.104/0001-98.
Ninguém está autorizado a representar o nome da revista sem a apresentação do crachá da editora e/ou carta assinada pela diretoria.
Não é permitida a reprodução total ou parcial das matérias, das fotos ou dos textos publicados, exceto com autorização da CasaDois Editora.
Os artigos assinados não refletem necessariamente a opinião da revista. A editora não se responsabiliza por informações ou teor dos anúncios publicados.
IMPRESSO NO BRASIL.

Colaboradores Codo Meletti, Larissa Scalon, Marcio Cotrim e Tatiana Villa (fotos); e Janete Moraes (produção visual)

A CasaDois Editora não contrata serviços de terceiros para cobranças ou qualquer outro trabalho administrativo-financeiro.
Todos os contatos são feitos pelos nossos departamentos. Qualquer dúvida ligue para (11) 2108-9000 ou mande e-mail para **financeiro@casadois.com.br**

PUBLICAÇÕES DA CASADOIS EDITORA

ARTESANATO: Arte com as Mãos Appliqué, Bolos Decorados, Bonecas de Pano, Bonecas de Pano Bichos, Bonecos de Feltro, Capitonê, Cupcake, E.V.A., Feltro, Fuxico, Fuxico com Feltro, Panos de Prato, Ponto Cruz e Crochê, Tapeçaria, Tricô Bebê, Unhas Decoradas, Arte e Artesanato, Decoração de Natal Especial, Fuxico Passo a Passo, Guia Arte com as Mãos, Guia Arte e Artesanato, Guia da Mamãe Crochê Baby, Guia da Pintura e Tela Passo a Passo. **ARQUITETURA E DECORAÇÃO:** Construir, Construir Especial Banheiros, Construir Especial Cozinhas, Construir Especial Quartos, Construir Especial Salas, Construir Rústicas, Decoração de Interiores Varandas e Espaços Gourmets, Guia Construir Casas Rústicas, Guia Construir Melhores Ideias Banheiros e Cozinhas, Guia de Modelos de Piscinas e Piscinas & Churrasqueiras. **DECORAÇÃO DE FESTAS:** Decoração de Festas Infantis, Guia de Decoração de Festa de Casamento e Guia de Decoração de Natal. **GASTRONOMIA E CULINÁRIA:** Cake Design, Cake Design Cupcakes, Coleção Delícias da Cozinha, Culinária Fácil Bolos, Guia da Cerveja, Guia de Decoração de Festas Infantis Bolos, Guia de Degustação de Cervejas e Guia de Delícias Festas de Aniversário. **JARDINAGEM E PAISAGISMO:** Coleção Cultivo de Orquídeas, Como Cultivar Orquídeas, Guia Como Cultivar Orquídeas para Iniciantes, Guia da Jardinagem, Guia de Orquídeas, Guia Sítio & Cia - Horta & Pomar, Jardins em Pequenos Espaços e Paisagismo & Jardinagem. **PROJETO E CONSTRUÇÃO:** Casas de 50 a 90 m², Construção do Começo ao Fim, Guia Construir Drywall, Guia Construir Economize Água, Guia Construir Iluminação, Guia Construir Portas e Janelas de PVC, Guia Construir Reforma, Guia de Projetos para Construir, Manual da Piscina, Melhores Projetos e Projetos de 100 a 200 m². **SAÚDE:** Coleção Guia Saúde Hoje e Sempre e Saúde Hoje e Sempre.

www.casadois.com.br



Execução: Roberto Kisz, da Mavalério

Musse de Abacaxi Flocada

INGREDIENTES
2 caixas de gelatina sabor abacaxi

Para a musse
200 g de leite condensado
200 g de creme de leite
200 ml de suco concentrado de abacaxi
12 g de gelatina incolor
50 g de flocos sabor chocolate

MODO DE PREPARO
Faça as duas caixas de gelatina com 750 ml de água, diminuindo um pouco a água para ficar mais consistente. Coloque em tacinhas de acrílico e leve à geladeira para ficar firme. **Para a musse:** bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco concentrado. Junte a gelatina em pó hidratada e aquecida. Deixe ficar um pouco firme e acrescente os flocos. Coloque nas tacinhas sobre a gelatina já consistente. Leve à geladeira. Decore com os flocos de chocolate e arabescos feitos com cobertura sabor chocolate branco, sobre papel-manteiga.

Foto: Codo Meletti
Produção visual: Janete Moraes
Agradecimentos: jogo americano, Oren



Tacinha de Brigadeiro com Castanha

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
200 g de creme de leite
200 g de cobertura de chocolate meio amargo
1 colher (sopa) de farinha de trigo
100 g de castanha triturada
200 ml de chantilly batido

MODO DE PREPARO
Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, a cobertura meio amarga, a farinha e as castanhas. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar. Acrescente o chantilly batido. Coloque em copinhos de acrílico. Decore com arabescos feitos com cobertura sabor chocolate meio amargo derretido, sobre papel-manteiga.

Foto: Codo Meletti
Produção visual: Janete Moraes
Agradecimentos: jogo americano, Espaço Til; e colher com cristais, acervo da produção



Execução: Roberto Kisz, da Mavalério

Trufa de Uva

INGREDIENTES
500 g de cobertura de chocolate branco
200 g de creme de leite
2 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor uva
Uvas rubi (lavadas, escorridas e secas em papel absorvente)
Açúcar gelado

MODO DE PREPARO
Derreta em banho-maria ou no micro-ondas a cobertura branca. Acrescente o creme de leite com o pó para sorvete já dissolvido. Misture bem. Leve à geladeira para tomar consistência. Enrole a trufa colocando uma uva como recheio. Passe no açúcar gelado. Coloque em forminhas. **Dica:** utilize pasta americana pronta tingida, cortada com cortador, para acomodar os doces.

Foto: Codo Meletti
Produção visual: Janete Moraes
Agradecimentos: tecido, Fernando Maluhy



Mulata Assanhadinha

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
200 g de biscoito champanhe
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de licor de cacau

MODO DE PREPARO
Moa os biscoitos e leve-os ao fogo com o leite condensado, o chocolate em pó e o licor. Mexa até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar, enrole-os e passe no chocolate em pó ou em confeitos coloridos. Decore a gosto

Foto: Tatoana Villa



Paraense

INGREDIENTES
100 g de coco
250 g de castanha-do-pará
6 gemas
½ xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o açúcar e a água e faça uma calda grossa. Deixe esfriar e junte os ingredientes restantes. Volte ao fogo e mexa até apurar e desprender da panela. Depois de frio, enrole e passe os docinhos nas castanhas moídas ou em chumbinhos de chocolate.

Foto: Tatiana Villa



Docinho de Batata

INGREDIENTES
1 xícara (chá) de batata cozida e amassada
1 xícara (chá) de noz pecan moída
2 xícaras (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO
Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo bem até desprender do fundo da panela. Espere esfriar e enrole os docinhos. Passe-os no açúcar e decore com um pedaço de noz ou com glacê real.

Foto: Tatiana Villa



Execução: Dalva Franco Zanforlin, do Trem da Alegria

Trufa Cremosa de Maracujá

Foto: Tatiana Villa

INGREDIENTES

Para as casquinhas
500 g de chocolate ao leite derretido

Para o recheio
500 g de chocolate branco
150 ml de creme de leite
1 colher (sopa) de pó para sorvete de maracujá
Gotinhas de corante amarelo
1 colher (café) de essência de maracujá
1 colher (sopa) de glucose amarela
1 colher (sopa) de rum

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate e vá mexendo com todos os ingredientes restantes. Leve pra gelar por duas horas. Faça casquinhas nas forminhas e deixe secar. Após, encha-as com a massa de trufa, tampe com o chocolate derretido e leve à geladeira até o ponto de desenformar.



Docinho de Cupuaçu

Execução: Lucas Piubelli

INGREDIENTES
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina sem sal
½ xícara (chá) de polpa de cupuaçu
100 g de cobertura branca

Para banhar
600 g de *fondant*

MODO DE PREPARO
Leve todos os ingredientes ao fogo médio e mexa até desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar e modele. Banhe no *fondant* derretido conforme instruções da embalagem. Decore a gosto.

Foto: Tatiana Villa



Execução: Augusta Nani, com colaboração de Dulce Cristina

Caixinha de Trufa de Maracujá

INGREDIENTES

Para as caixinhas
500 g de chocolate branco fracionado

Para a massa da trufa
400 g de chocolate branco
1 caixa de creme de leite
2 colheres (sopa) de suco de maracujá
3 colheres (sopa) de gel de maracujá

MODO DE PREPARO

Para a massa: derreta o chocolate em banho-maria e misture os demais ingredientes. Mexa bem e, por último, coloque o gel de maracujá. Reserve. **Para a casca:** derreta a cobertura em banho-maria e coloque em uma fôrma suíça de bombom tipo Alpino®. Feche com o silicone da fôrma, pressione nas laterais, vire e alise. Leve à geladeira e deixe até começar a esbranquiçar. Retire o silicone e preencha com o recheio. Feche com o confeito de açúcar cristal amarelo e coloque numa forminha.

Foto: Tatiana Villa



Tacinhas Maravilhosas

INGREDIENTES
½ litro de leite
3 gemas
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
6 colheres (sopa) de açúcar
2 latas de creme de leite
1 caixa de morangos
2 caixas de gelatina sabor morango
2 xícaras (chá) de água

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo o leite, as gemas, a farinha e o açúcar, mexendo bem até engrossar. Dissolva a gelatina em metade da água fervente e acrescente, em seguida, o restante da água fria. Misture bem. **Montagem:** bata o creme de leite até o ponto de chantili. Em tacinhas, coloque um pouco do creme. Disponha morangos picados e, por último, a gelatina, até completar a taça. Decore com morangos e chantili. Sirva gelado.

Foto: Tatiana Villa



Execução: Kelli Redígolo, do Espaço Giovanni

Barquinhas de Amendoim

INGREDIENTES
Para as barquinhas
300 g de massa folhada
Manteiga para untar
1 ovo para pincelar

Para o recheio
300 g de chocolate ao leite
150 ml de leite morno
2 colheres (sopa) de recheio de caju

MODO DE PREPARO
Para o recheio: derreta o chocolate e acrescente o leite morno e o recheio de caju. Leve para gelar até ficar consistente, porém cremoso. Reserve. **Para as barquinhas:** corte a massa no sentido do comprimento, em tiras, em canudinhos de metal, sobrepondo ligeiramente as bordas. Corte a massa cada vez que terminar de enrolar e aperte-a suavemente nos canudinhos. Preaqueça o forno em temperatura alta (200°C). Unte a assadeira com manteiga. Arrume os canudinhos e pincele o ovo batido. Asse por 20 minutos. Retire do forno e espere esfriar. **Montagem:** remova cuidadosamente a massa dos canudinhos e recheie com o creme de amendoim. Decore com amendoim torrado.

Foto: Tatiana Villa



Queijadinha

Execução: Marina Santana

INGREDIENTES
2 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
6 gemas
300 ml de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
100 g de coco ralado
100 g de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 claras batidas em neve
Açúcar de confeiteiro para decorar

MODO DE PREPARO
Bata no liquidificador a margarina, o açúcar, as gemas e o leite. Coloque em um refratário para agregar os outros ingredientes. Acrescente, pouco a pouco, a farinha de trigo, o coco ralado, o queijo e o fermento. Por último, coloque as claras em neve, mexendo delicadamente para incorporá-las. Despeje a massa em forminhas de empada untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 25 minutos ou até dourar por cima. Assim que sair do forno, polvilhe açúcar de confeiteiro para decorar.

Foto: Tatiana Villa



Execução: Lucas Piubelli

Doce de Morango

INGREDIENTES
200 g de morango
1 lata de leite condensado
1 caixa de gelatina sabor morango
Fondant
Corante alimentício vermelho
Açúcar tingido de vermelho

MODO DE PREPARO
Leve ao fogo os morangos, o leite condensado e a gelatina, misturando bem até desgrudar do fundo da panela. Retire, espere esfriar e modele no formato desejado, banhando no *fondant* derretido e tingido com corante. Salpique o açúcar.

Foto: Tatiana Villa



Pirulito de Biscoito

Execução: Lucas Piubelli

INGREDIENTES
1 pacote de biscoitos maisena redondos
1 lata de doce de leite
500 g de chocolate ao leite
Fondant
Corantes alimentícios

MODO DE PREPARO
Derreta o chocolate. Recheie dois biscoitos com doce de leite. Espete-os no palito e banhe no chocolate. Deixe escorrer. Com *fondant* derretido e os corantes, modele bichinhos e fixe-os com água no centro de cada pirulito.

Foto: Tatiana Villa



Execução: Dalva Franco Zanforlin, do Trem da Alegria

Bombom tipo Dan Top®

INGREDIENTES
500 g de chocolate ao leite
1 pote de *marshmallow* industrializado
1 placa de *waffle*

MODO DE PREPARO
Derreta o chocolate e dê o choque térmico. Faça as casquinhas aplicando o chocolate nas fôrmas de bombonstipo Dan Top®. Deixe secar por cinco minutos na geladeira, retire e coloque o *marshmallow* dentro das casquinhas. Cubra com um pedaço de *waffle*. Tampe com o restante do chocolate derretido. Retorne à geladeira até a fôrma ficar esbranquiçada.

Foto: Larissa Scalon



Execução: Cristine Maccarone

Canapé de Grão-de-Bico

INGREDIENTES
30 torradas de pão sírio
170 g de grão-de-bico seco, deixado de molho e cozido até ficar tenro
1 pitada de cominho
Pimenta calabresa triturada a gosto
1 dente de alho descascado e amassado até virar pasta
Suco de 1 limão
Sal e pimenta a gosto
Azeite
Cebolete
Pimenta rosa para decorar

MODO DE PREPARO
Processe o grão-de-bico com o cominho, a pimenta calabresa, o alho e o suco de limão. Tempere com sal, pimenta e azeite. Coloque uma colher (sopa) em cada torrada de pão sírio e decore com cebolete e pimenta rosa.

Foto: Larissa Scalon



Enroladinho de Pesto

Execução: Cristine Maccarone

INGREDIENTES
1 embalagem de massa folhada laminada pronta
1 maço de manjericão
3 dentes de alho
50 g de queijo parmesão ralado
50 g de noz
60 ml de azeite de oliva
Sal a gosto

MODO DE PREPARO
Bata no liquidificador o manjericão, os dentes de alho, o parmesão, o sal, as nozes e o azeite até formar uma pasta. Abra a massa folhada, espalhe a pasta de manjericão e enrole como um rocambole, apertando suavemente. Pincele a borda final com clara para melhor acabamento. Corte em rodelas de 1 cm. Coloque-os em uma assadeira untada, deixando uma distância de 3 cm entre eles. Asse em forno moderado até ficarem ligeiramente dourados.

Foto: Larissa Scalon



Execução: Lucas Piubelli

Coxinha

INGREDIENTES
Para a massa
3 xícaras (chá) de água
100 g de margarina
3 tabletes de caldo de galinha
3 xícaras (chá) de farinha de trigo

Para o recheio
1 cebola grande picada
Azeite a gosto
1 peito de frango cozido e desfiado
1 tomate grande picado
Salsa e sal a gosto
Farinhas de trigo e de rosca a gosto

MODO DE PREPARO
Para a massa: ferva a água, a margarina e o caldo de galinha. Coloque de uma só vez a farinha e mexa até soltar do fundo da panela. **Para o recheio:** em uma panela, misture a cebola e o azeite e deixe dourar. Acrescente o frango, o sal, o tomate e a salsa. Deixe esfriar. Pegue pequenas porções da massa e faça bolinhas. Abra-as e recheie. Modele, afinando a ponta. Misture a farinha de trigo e um pouco de água e passe as coxinhas, Em seguida, passe-as na farinha de rosca. Frite-as em óleo bem quente.

Foto: Tatiana Villa



Empadinha de Carne ao Vinho

INGREDIENTES
Para a massa
500 g de farinha de trigo
250 g de margarina
1 colher (chá) de sal
½ xícara (chá)
de vinho tinto seco
1 gema para pincelar

Para o recheio
2 colheres (sopa) de óleo
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
2 tomates picados
½ kg de carne moída
Sal, pimenta e cheiro-verde a gosto
1 xícara (chá) de vinho tinto seco
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de
azeitona picada
2 ovos cozidos e picados

MODO DE PREPARO
Para a massa: mescle os ingredientes. **Para o recheio:** refogue a cebola, o alho, o tomate e a carne moída no óleo. Junte os temperos. Dissolva a farinha no vinho e despeje no refogado, mexendo até engrossar. Retire do fogo e junte as azeitonas e os ovos. **Montagem:** abra a massa e forre as fôrmas para empada. Recheie e tampe com a massa. Pincele a gema e asse até dourar.

Foto: Tatiana Villa



Execução: Cristine Maccarone

Minipolenta com Shitake

INGREDIENTES
1 e ½ xícaras (chá) de fubá mimoso
6 xícaras (chá) de água
2 colheres (chá) de sal
200 g de cogumelo shitake
½ cebola picada
Salsa picada
Azeite

MODO DE PREPARO
Em uma panela média, leve ao fogo a água e o fubá, mexendo até que ele esteja dissolvido, e comece a engrossar. Tampe a panela e deixe que a polenta cozinhe por, aproximadamente, 30 minutos, misturando de dez em dez minutos com uma colher de pau ou batedor de arame. Espalhe em uma assadeira com 4 cm de altura e deixe esfriar. Enquanto isso, pique o cogumelo e refogue no azeite junto com a cebola e o sal. Para montar, corte a polenta com um cortador redondo de 4 cm de diâmetro e no centro faça uma cavidade usando o boleador. Coloque o recheio de shitake na cavidade e decore com salsa picadinha.

Foto: Larissa Scalon



Guacamole

Execução: Fabrízio Naturalli

INGREDIENTES
2 tomates médios sem sementes
1 pimenta dedo-de-moça média
1 abacate médio
Suco de 1 limão médio
1 cebola média picada
3 colheres (sopa) de azeite de oliva
Sal e coentro a gosto
Tortillas prontas ou salgadinhos de milho para acompanhar

MODO DE PREPARO
Pique o tomate em cubos bem pequenos. Abra a pimenta ao meio, elimine as sementes com os filamentos brancos e pique-a em pedaços bem pequenos. Descasque o abacate, retire o caroço e coloque a polpa no liquidificador. Junte o suco de limão, o sal e um pouco de azeite. Triture tudo. Adicione o tomate, a pimenta, o coentro, a cebola, o azeite de oliva e o sal e misture. Sirva em seguida.

Foto: Tatiana Vilta



Bolinho de Aipim com Queijo Coalho

INGREDIENTES
½ kg de mandioca amarela
2 colheres (sopa) de manteiga
Farinha de trigo o suficiente para dar ponto
Sal a gosto
Farinha de trigo para empanar
30 pedaços de queijo coalho

MODO DE PREPARO
Cozinhe a mandioca com sal e amasse com o garfo. Junte a manteiga e a farinha em quantidade suficiente até que a massa solte das mãos. Faça bolinhas e amasse com as mãos. Coloque um pedaço de queijo no centro. Enrole novamente, passe na farinha de trigo e frite em óleo quente.

Foto: Larissa Scalon



Bolinho Recheado com Carne

Execução: Ana Paula Lacerda

INGREDIENTES
1 litro de caldo de galinha ou legumes
½ xícara (chá) de manteiga
700 g de farinha de trigo
300 g de carne moída refogada com tempero a gosto
Farinha de rosca
2 ovos
1 xícara (chá) de leite
Sal e gosto

MODO DE PREPARO
Em uma panela, coloque a manteiga e deixe derreter. Acrescente o caldo, o sal e a farinha e cozinhe até que solte do fundo da panela. Deixe amornar, sove bem e reserve. Em uma tigela, misture os ovos com o leite e reserve. Abra a massa em bolinhas e recheie com a carne. Passe na mistura já preparada e na farinha de rosca e frite em óleo quente.

Foto: Larissa Scalon



Execução: Ana Paula Lacerda

Bolinho de Arroz

INGREDIENTES
3 xícaras (chá) de arroz pronto
2 xícaras (chá) de leite
2 ovos
½ xícara (chá) de queijo prato
3 colheres (sopa) de cheiro-verde
Sal a gosto
1 colher (café) de fermento em pó
½ xícara (chá) de farinha de trigo
½ cebola pequena

MODO DE PREPARO
Coloque no liquidificador o leite, os ovos, o arroz, o queijo, o sal e a cebola. Bata tudo por dois minutos. Despeje em uma tigela e acrescente a farinha, o cheiro-verde e o fermento até formar uma massa como uma papinha. Pingue em óleo quente com a ajuda de duas colheres e frite.

Foto: Larissa Scalon



Bolinho de Requeijão

Execução: Ana Paula Lacerda

INGREDIENTES
1 litro de caldo de galinha ou legumes
½ xícara (chá) de manteiga
700 g de farinha de trigo
200 g de requeijão cremoso mais consistente
2 xícaras (chá) de farinha de rosca
2 ovos
1 xícara (chá) de leite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO
Em uma panela, coloque a manteiga e leve ao fogo até derreter. Acrescente o caldo, o sal e a farinha de trigo e cozinhe até que solte do fundo da panela. Deixe amornar e sove bem. Abra bolinhas e recheie com o requeijão. Passe no ovo e na farinha de rosca e frite em óleo quente até dourar.

Foto: Larissa Scalon



Execução: Ana Paula Lacerda

Bolinho de Cheddar

INGREDIENTES
300 g de cheddar
3 ovos
2 xícaras (chá) de amido de milho
2 xícaras (chá) de macarrão cabelo de anjo
3 ovos
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO
Em uma tigela, coloque o cheddar picado e misture os ovos e o amido. Sove bem e faça bolinhas. Com as mãos, triture o macarrão e passe as bolinhas no ovo e depois no macarrão. Frite em óleo quente.

Foto: Larissa Scalon



Doguinho Assado

Execução: Márcia Machado

INGREDIENTES

Para a massa
250 g de farinha de trigo especial
250 g de ricota peneirada
200 g de manteiga
Sal e tempero pronto a gosto
Gema e óleo para pincelar
Queijo parmesão ralado para polvilhar

Para o recheio
500 g de salsicha cortada ao meio e fatiada

MODO DE PREPARO

Misture a farinha, a ricota, a manteiga, o sal e o tempero, até obter uma massa bem lisa e homogênea. Abra-a com um rolo e corte com cortador em quadradinhos. Coloque a salsicha no centro e dobre duas pontas sobre ela para fechar. Pincele gema e um fio de óleo, polvilhe queijo ralado e leve ao forno para assar até dourar.

Foto: Evelyn Müller



Execução: Ana Paula Lacerda

Travesseirinho de Carne

INGREDIENTES
1 receita da massa do bauruzinho
300 g de carne moída
1 cebola ralada
3 colheres (sopa) de óleo
Temperos a gosto
Sal a gosto
3 gemas para pincelar
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
150 ml de água

MODO DE PREPARO
Em uma panela, coloque o óleo e a cebola. Deixe dourar, acrescente a carne, refogue bem, coloque todos os temperos, acrescente a água e a farinha e cozinhe até que vire um creme. Deixe esfriar, faça a massa como indicado, abra com um rolo, corte um quadrado, recheie e pincele com a gema. Deixe crescer e asse em forno preaquecido a 180°C até dourar.

Foto: Tatiana Villa



Bauruzinho

Execução: Ana Paula Lacerda

INGREDIENTES

Para a massa
1 kg de farinha de trigo
½ xícara (chá) de açúcar
4 ovos
80 g de manteiga
1 colher (chá) de sal
200 ml de água
30 g de fermento biológico

Para o recheio
200 g de presunto fatiado
150 g de queijo prato fatiado
2 tomates fatiados
Orégano e sal a gosto
1 ovo para pincelar

MODO DE PREPARO

Misture a água com o fermento até dissolver bem. Acrescente o açúcar e mexa novamente, coloque os outros ingredientes e, por último, a farinha. Abra a massa com a ajuda de um rolo ou cilindro. Depois, corte-a em retângulos pequenos, coloque uma fatia de presunto, uma de queijo e uma de tomate, já temperado com sal e orégano, e feche as pontas. Coloque-os em uma assadeira untada e deixe crescer por uma hora. Pincele ovo e leve ao forno até dourar. Sirva em seguida.

Foto: Tatiana Villa



Execução: Ana Paula Lacerda

Petit Four de Gergelim

INGREDIENTES
650 g de manteiga
100 g de creme de leite
50 g de queijo ralado
1 kg de farinha de trigo
3 ovos inteiros
3 gemas para pincelar
Cortadores no formato desejado
100 g de gergelim

MODO DE PREPARO
Em uma tigela, coloque todos os ingredientes para preparo, amasse bem e, com o auxílio de um rolo, abra a massa com uma espessura de 1 a 2 cm. Corte, pincele gema e coloque o gergelim. Leve para assar a 180°C até dourar.

Foto: Tatiana Vilia

Contatos

CULINARISTAS

Adriana Fazolin
Centro Culinário Walita
São Paulo/SP
(11) 2125-0925
www.centroculinariowalita.com.br

Adriana Maeda
São Paulo/SP
(11) 5927-3535/ 97195-0272

Amanda Bryant
Sucré et Salé
São Paulo/SP
(11) 3507-4973
www.sucresale.com.br

Ana Paula Lacerda
São Paulo/SP
(11) 2021-2910

Augusta Nani
São Paulo/SP
(11) 5071-1981
www.augustanani.com.br

Cristine Maccarone
Madame Aubergine
São Paulo/SP
(11) 3168-7389

Dalva Franco Zanforlin
Buffet Trem da Alegria
São Paulo/SP
(11) 2971-2568/ 2971-3695

Dulce Cristina
São Paulo/SP
(11) 3499-8999

Fabrízio Naturalli e
Raquel da Silva Moreira
Palmiers Gastronomia
São Paulo/SP
(11) 5565-0900
www.palmiers.com.br

Ícaro Bezerra
São Paulo/SP
(11) 3097-9950

Juliana Abud
Studio Gourmet
São Paulo/SP
(11) 3375-9356
www.studiogourmet.com.br

Kelli Redígolo
São Paulo/SP
(11) 99237-8264/ 96665-5317

Laura Tânia
São Paulo/SP
(11) 2240-5506/ 96152-5681

Lucas Piubelli
Recife/PE
(81) 9656-4776

Marcelo Néri
São Paulo/SP
(11) 99699-2151

Márcia Machado
Itaquaquecetuba/SP
(11) 4648-6161/ 99792-8900

Maria Carneló́z
Escola Angaturama
São Paulo/SP
(11) 2940-3758

Maria Lúcia da Silva
Casa Gourmet Arno
0800-119933
www.vivercasaegourmet.com.br

Marina Santana
São Paulo/SP
(11) 99580-5640
www.mundodaculinaria.com

Projeto Bem Viver
Igreja São Judas Tadeu
São Paulo/SP
(11) 5072-9928

Rita Corsi
São Paulo/SP
(11) 3672-8079/ 99332-6560

Roberto Kisz
Indústria de Produtos
Alimentícios Mavalério Ltda.
0800-195155
www.mavalerio.com.br

Rose Vitiello
São Paulo/SP
(11) 3871-0266

Samir Moysés
Restaurante Folha de Uva
São Paulo/SP
(11) 3062-2564

Sandra Nogueira
São Paulo/SP
(11) 3675-8970

AGRADECIMENTOS ÀS EMPRESAS

Alimport
www.alimport.com.br

Biagallo Presentes
São Paulo/SP
(11) 3673-3248
(loja Shopping Bourbon)
www.biagallo.com.br

Doural
São Paulo/SP
(11) 3328-6228

Espaço Til
São Paulo/SP
(11) 3885-9917 (loja Jardins)
www.espacotil.com.br

Fernando Maluhy Tecidos
São Paulo/SP
(11) 3325-2015
www.fernandomaluhy.com.br

Helvétia House
São Paulo/SP
(11) 3559-8449
www.helvetiahouse.com.br

Mix Indústria de
Produtos Alimentícios
São Bernardo do Campo/SP
(11) 2169-1900

Oren
São Paulo/SP
(11) 3062-8669
www.oren.com.br

Pepper
São Paulo/SP
(11) 3073-0333
www.pepper.com.br

Rica Festa
São Paulo/SP
(11) 3045-4700
www.ricafesta.com.br

Utilplast
São Paulo/SP
(11) 3088-0862
www.utilplast.com.br