



Mais de 100
deliciosas

RECEITAS



Sua Receita

Sem
glúten

2017

O maior concurso de receitas
sem glúten está de volta!





Receitas vencedoras

Dê folga para a sua criatividade: a Schär traz para você mais de 100 receitas sem glúten de dar água na boca, separadas pelas categorias pães, pratos salgados e confeitaria. Quando a fome bater, não tem desculpa para cozinhar o de sempre, pois aqui você encontra pratos deliciosos para todas as ocasiões. Aposto que você está tão curioso que não aguenta mais ler esta introdução, então, sem mais delongas, confira as receitas selecionadas em 2017.

Pães



🏆 Focaccia de espinafre	06	Cuca de uva	15
♥ Baguete	07	Pão de alho ao forno	16
♥ Mini pães de cenoura	08	Pão de batata doce	17
♥ Pão de forma bananate	09	Pão de beterraba	18
♥ Pão doce de milho	10	Pão de calabresa e provolone	19
♥ Pãozinho de cenoura, iogurte e mel	11	Pão de forma com azeitonas	20
Açorda al mare	12	Pão de forma multigrãos e ervas de liquidificador	21
Chineque	13	Pão de grão-de-bico	22
Chocotone	14	Pão de sal sem glúten e sem lactose	23

Pratos Salgados



🏆 Nhoque de quatro cores na manteiga com sálvia	25	Croquetes de carne	38
♥ Peito de frango na crosta de Snackers e linhaça dourada ao molho de mostarda	27	Empadinha de frango	39
♥ Schiacciata de shitake com alho-poró	28	Lasanha rústica	40
♥ Peixe crocante au creme de chantilly	29	Nhoque de batatas	41
♥ Penne surpresa (recheado e à milanesa)	30	Pastel dourado	42
♥ Salmão com crosta de biscoitos		Pizza de abobrinha com tomate e manjerição	43
Crackers	31	Pizza de aniversário	44
♥ Tortinhas marajó	32	Pizza de brócolis com bacon e peito de peru com muçarela	45
Abadejo à San Tomé	33	Pizza margherita	46
Bolinhos de abóbora	34	Pizza sem glúten e sem lactose	47
Bolinho de bacalhau	35	Quiche de frango com brócolis	48
Bolinho de pirarucu	36	Quiche de três queijos e bacon	49
Cagçone	37	Salada de tomates com penne	50
		Sufilê de alho-poró	51
		Sufilê de legumes	52
		Torta colorida de pão de forma	53
		Torta cremosa de tomate	54

Receitas vencedoras

Confeitaria



🏆 Carolinas sem glúten	56	🍪 Cookies de banana com chocolate e macadâmias	80
♥️ Bolo de jabuticaba	57	🥞 Crepe de pão com creme de avelã e Banana	81
♥️ Bolo de rolo	58	🍪 Crumble de morango e mirtilo	82
♥️ Strudel de maçã	59	🍏 Cuca de maçã com castanhas	83
♥️ Torta linzer sem glúten	60	🍰 Cupcake 100% cacau da Isabel	84
♥️ Banoffee	61	🍰 Cupcake de amendoim	85
Bolachinha vegana com chocolate	62	🍫 Delícia de chocolate	86
Bolo 1, 2, 3	63	🥥 Doce de coco do céu	87
Bolo de azeite, cacau e melado	64	🍰 Käsekuchen (torta de queijo)	88
Bolo de cenoura com cobertura de chocolate	65	🍰 Mini cuca de goiabada com farofa de Fior di Sole	89
Bolo de fubá	66	🍰 Naked cake de chocolate	90
Bolo de nozes e maçã	67	🥞 Pão dourado com doce de leite	91
Bolo de paçoca sem glúten e sem lactose	68	🍰 Pavê cremoso de amendoim	92
Bolo de pote trufado	69	🍰 Pavê de abacaxi	93
Bolo dos anjos	70	🍰 Petit Gateau sem glúten	94
Bolo três leches sem glúten	71	🥞 Rocambole de churros	95
Bolo verde de limão com cobertura cremosa de mousse de limão	72	🍰 Tiramisù crocante de amendoim	96
Brownie de chocolate com sorvete	73	🍰 Torta Alemã tipo sorvete	97
Vegano de frutas vermelhas	74	🍏 Torta crispy de maçã	98
Casadinho de doce de leite	74	🍰 Torta de amendoim	99
Cheesecake com geleia de frutas vermelhas	75	🍌 Torta de banana tipo banoffee	100
Cheesecake de morango	76	🍫 Torta de chocolate e framboesas	101
Cheesecake romeu e julieta	77	🍰 Torta de limão com Pan Blanco	102
Cheesecake romeu e julieta nas tacinhas	78	🍏 Torta de limão sem glúten e sem leite	103
Cheesecake roxo de jabuticaba	79	🍏 Torta de maçã	104
		🍫 Torta de nozes saudável	105
		😊 Torta mini sorrisi	106
		🍫 Torta rústica de cereal com chocolate e coco	107
		🍰 Torta sorvete alemã com bolacha Maria Schär	108



CATEGORIA

Pães



Receita Vencedora

Autora: Maria Beatriz Nauiack Postal Ivankiw



Focaccia de espinafre

sem glúten



INGREDIENTES

210ml de água morna
10g de fermento biológico para pães
1 colher de sopa de açúcar de coco
1 ovo
1 colher de sopa de biomassa de banana verde
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 colher de sopa de farinha de espinafre
200g de Mix Pan Schär
1 colher de chá de goma xantana

MODO DE PREPARO

Coloque água morna em um bowl junto com o fermento biológico e o açúcar e misture. Deixe descansar por 5 minutos. Em outro recipiente, bata suavemente o ovo, a biomassa e o azeite até que fique uma mistura homogênea. Misture todos os ingredientes secos – farinha de espinafre, farinha Mix Pan e a goma xantana. Acrescente ao primeiro bowl a mistura do segundo recipiente e, então, a mistura dos ingredientes secos. Mexa até ficar uma massa homogênea. Espalhe a massa sobre uma assadeira untada e deixe descansar por 30 minutos, coberta com filme plástico. Passado o tempo de descanso, faça furinhos sobre a massa com o fundo de uma colher. Dica: para a colher não grudar na massa, passe-a na água a cada furo que for fazer. Enfeite com os ingredientes que preferir: fio de azeite, azeitonas, alecrim, cebola roxa, tomate cereja ou sal rosa. Asse em forno preaquecido a 180°C por 25 minutos ou até dourar.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

25 a 30min

RENDIMENTO
4 porções

TEMPO DE PREPARO
40min



Receita Finalista

Autora: Cristina Franco

Baguete

sem glúten

INGREDIENTES

2 xícaras de Mix Pan Schär
1/2 colher de sopa de fermento biológico seco
1 colher de sopa de açúcar demerara ou orgânico
180ml de água morna
1 pitada de sal
120ml de água fria
1 ovo
3 colheres de sopa de óleo de girassol
2 colheres de sopa de castanhas



MODO DE PREPARO

Misture a água morna, o açúcar e o fermento biológico e deixe descansar por 10 minutos, até formar uma “esponja”. Na batedeira, misture todos os ingredientes secos e a “esponja” e bata em velocidade baixa. Depois, adicione o óleo, o ovo e, se necessário, um pouco de água fria para dar consistência. Bata por aproximadamente 3 minutos. Para dar um toque especial ao seu pão, adicione as castanhas no final do processo. A massa deve ficar mole e grudenta, mas resistente. Para uma fermentação prolongada e um pão mais saboroso, coloque-o na geladeira por 3 a 4 horas antes de assar. Retire-o da geladeira, polvilhe farinha em uma superfície reta e limpa, molde as baguetes e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
20 a 25min

RENDIMENTO
6 baguetes

TEMPO DE PREPARO
1h30min



Receita Finalista

Autora: Ione de Carvalho Gracia

Mini pães de cenoura

sem glúten

INGREDIENTES

1kg de Mix Pan Schär
2 ovos
1 colher de chá de sal marinho triturado
3 colheres de açúcar de coco
1 e 1/2 xícaras de água morna
1 sachê de fermento para pão (10g)
2 cenouras grandes
1/2 xícara de óleo de girassol



MODO DE PREPARO

Corte as cenouras em rodela finas e coloque no liquidificador junto com o óleo de girassol. Bata por cerca de 5 minutos até virar um creme. Despeje a mistura em uma tigela junto aos demais ingredientes, exceto o Mix Pan. Com auxílio de uma batedeira em velocidade média, bata até se tornar uma mistura homogênea. Coloque o Mix Pan em uma vasilha grande e despeje o líquido batido por cima dela, misture com uma colher de pau e reserve. Deixe descansar por cerca de 1 hora. Depois, jogue um pouco de Mix Pan sobre uma superfície plana e manuseie a massa até desprender dos dedos. Unte uma assadeira grande somente com óleo de girassol, modele o pão em pequenos formatos e deixe descansar por aproximadamente 2 horas. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por mais ou menos 35 minutos. Retire do forno, polvilhe o Mix Pan e sirva quentinho!

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

35min

RENDIMENTO
10 a 20 unidades**TEMPO DE PREPARO**
3 a 4h



Receita Finalista

Autora: Sonia Regina da Silva

Pão de forma bananate

sem glúten

INGREDIENTES

2 xícaras de Mix Pan Schär
5 bananas maduras
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de manteiga derretida
2 ovos
2 colheres de sopa de leite
1/2 colher de chá de baunilha
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 xícara de gotas de chocolate
1 pitada de sal



MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Unte ligeiramente uma assadeira, de preferência com formato de pão de forma. Numa tigela grande, coloque a farinha, bicarbonato de sódio, fermento em pó e sal. Reserve. Em uma tigela separada, misture manteiga e açúcar. Faça um purê com as bananas. Mexa os ovos, leite, baunilha e o purê até ficar uniforme. Junte a mistura com as gotas de chocolate e a mistura de farinha. Mexa para unificar. Coloque a massa na assadeira de pão preparada. Asse em forno preaquecido por cerca de 50 minutos, até que um palito de dente inserido no centro do pão saia limpo. Deixe o pão esfriar por pelo menos 10 minutos e depois desenforme, fatie e sirva. Variação: você também pode fazer com purê de maçãs no lugar de bananas.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

50min

RENDIMENTO
8 porções**TEMPO DE PREPARO**
Cerca de 1h



Receita Finalista

Autora: Maria Rita Marchi Bello

Pão doce de milho

sem glúten

INGREDIENTES

350g de Mix Pan Schär
150g de fubá
100g açúcar
1 colher de café rasa de sal
80ml óleo de soja
10g de fermento biológico seco
500ml de água morna



MODO DE PREPARO

Numa batedeira, coloque os ingredientes secos, a água e o óleo. Comece misturando com uma colher, depois ligue a batedeira e bata até ficar bem homogêneo. Coloque numa assadeira untada e deixe em um local morno para a massa crescer até dobrar de volume. Depois de crescida, polvilhe fubá sobre a massa. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 35 minutos.

Temperatura do forno:

200°C

Tempo de forno:

35min

RENDIMENTO
1 pão grande**TEMPO DE PREPARO**
Aproximadamente 2h



Receita Finalista

Autora: Marília Cleto Meirelles Ribeiro

Pãozinho de cenoura, iogurte e mel

sem glúten

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de mel
5 colheres de sopa de leite morno
1 e 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco
1 ovo
1 cenoura média sem casca
1 copo de iogurte natural
3 colheres de sopa de óleo de girassol
1 colher de chá de sal
500g de Mix Pan Schär
1 gema de ovo
Sementes de gergelim para polvilhar (opcional)



MODO DE PREPARO

Comece misturando o mel ao leite morno. Depois, adicione o fermento biológico seco e deixe descansar por aproximadamente 5 minutos, até formar uma “esponja”. Reserve. Bata o ovo, a cenoura, o iogurte, o óleo e o sal no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Em outro recipiente, adicione a mistura do liquidificador, o fermento preparado e a farinha Mix Pan Schär aos poucos, até a massa desgrudar das mãos. Sove bem a massa e molde os pãozinhos em uma forma antiaderente. Cubra e deixe descansar por cerca de 30 minutos. Pincele a gema de ovo na massa, polvilhe o gergelim e asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

45min (ou até dourar)

RENDIMENTO

Cerca de 10 pãozinhos

TEMPO DE PREPARO

45min

Autor: Ivaldir Stadler

Açorda al mare sem glúten

INGREDIENTES

Para a massa:

400g de Pan Blanco Schär

Recheio:

1kg de bacalhau
2 colheres de sopa de manteiga sem sal
2 cebolas picadas
3 dentes de alho amassados
3 tomates picados
2 colheres de sopa de massa de tomate
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
1 caixa de creme de leite
Cheiro verde picado a gosto

Cobertura:

300g de queijo muçarela ralado

Para untar:

Manteiga sem sal



MODO DE PREPARO

Coloque o bacalhau de molho na água na véspera do preparo. Troque a água algumas vezes e mantenha na geladeira. No dia seguinte, escorra a água e coloque o bacalhau numa panela, cubra com leite frio e leve ao fogo até levantar fervura. Retire do fogo, escorra, retire a pele e as espinhas e desfie. Reserve. Derreta a manteiga numa panela, acrescente a cebola picada e refogue. Agora, acrescente os alhos e os tomates picadinhos. Refogue. Coloque o bacalhau previamente reservado, o sal, a pimenta do reino e o molho de tomate e mexa. Refogue por alguns minutos. Por último, acrescente o creme de leite e o cheiro verde picadinho. Retire do fogo e deixe esfriar. Agora, pegue um refratário, unte com manteiga e vá colocando fatias do Pan Blanco, uma ao lado da outra. Forre todo o fundo e as laterais do refratário. Despeje o refogado de bacalhau em cima dos pães. Dobre parte da fatia do Pan Blanco sobre o recheio de bacalhau. Na parte central, polvilhe a muçarela ralada. Leve ao forno preaquecido para dourar e sirva.

Temperatura do forno:

200°C

Tempo de forno:

Aproximadamente 20min

RENDIMENTO
6 a 8 porções

TEMPO DE PREPARO
Bacalhau: 12h
Receita: 90min

Autora: Simone Kalbusch

Chineque

sem glúten

INGREDIENTES

160ml de água morna
1 colher de sopa de óleo de coco derretido no micro-ondas
1/2 colher de chá de sal
1/2 copo de açúcar demerara
1 colher de sopa de açúcar de baunilha
2 copos de Mix Pan Schär
1 e 1/2 colher de chá de fermento biológico
1 colher de sopa de óleo de coco
1 e 1/2 colher de açúcar demerara



MODO DE PREPARO

Coloque na máquina de fazer pão nesta ordem:

160ml de água morna
1 colher de sopa de óleo de coco derretido no micro-ondas
1/2 colher de chá de sal
1/2 copo de açúcar demerara
1 colher de sopa de açúcar baunilha
1 e 1/2 copo de Mix Pan Schär
1 e 1/2 colher de chá de fermento biológico

Faça uma esponja usando o fermento, a água e o açúcar. Misture e deixe descansar em local quente por cerca de 15 minutos, como dentro do micro-ondas desligado com uma xícara de água quente ao lado. Disponha os demais ingredientes na batadeira. Por último, acrescente a esponja e bata durante cerca de 15 minutos. Coloque em uma forma untada e enfarinhada e deixe descansar por 30 a 50 minutos. Preaqueça o forno a 200°C, coloque 1 colher de sopa de açúcar demerara sobre a massa e depois a farofa. Para fazer a farofa, utilize 1 colher de sopa de óleo de coco, 1 colher e 1/2 de açúcar demerara e 3 colheres de sopa de Mix Pan Schär. Asse por cerca de 50 minutos, até dourar.

Temperatura do forno:

200°C

Tempo de forno:

50min

RENDIMENTO
1 pão (800g)

TEMPO DE PREPARO
2h

Autora: Cristina Franco

Chocotone

sem glúten

INGREDIENTES

Esponja:

- 1 xícara de água morna
- 1/2 colher de sopa de fermento biológico seco
- 1 colher de sopa de açúcar

Massa:

- 2 xícaras de Mix Pan Schär
- 1/2 xícara de farinha de coco ou araruta ou amaranto
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de óleo
- 1 pitada de sal

- 1 colher de sopa de essência de panetone
- 1 xícara de gotas de chocolate meio amargo



MODO DE PREPARO

Faça a esponja com a água morna, açúcar e fermento biológico e reserve por 20 minutos. Misture na tigela da batedeira todos os ingredientes secos e a esponja e bata levemente. Depois, adicione o óleo, os ovos e a essência. Bata por aproximadamente 10 minutos.

Ao final, adicione as gotas e misture com a espátula. O chocotone precisa de 3 a 4 horas para crescer. Nos primeiros 10 minutos asse no forno a 200°C e depois baixe para 180°C. Coloque uma assadeira com água na prateleira inferior do forno para ajudar na textura da massa. Depois de assado, espere esfriar e corte.

Temperatura do forno:

200°C, depois 180°C

Tempo de forno:

30min

RENDIMENTO
1 chocotone

TEMPO DE PREPARO
Cerca de 5h

Autora: Rose Maira Colombo de Souza

Cuca de uva

sem glúten

INGREDIENTES

300g de Mix Pan Schär
1 colher de sopa de fermento biológico seco
1 colher de sopa de fermento em pó químico
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café de goma xantana
3 ovos inteiros
3 colheres de sopa de manteiga
170ml de leite morno
1 xícara de chá de grãos de uvas sem sementes
lavadas e escorridas

Farofa:

1 xícara de chá de Mix Pan Schär
1/2 xícara de chá de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga



MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos da massa, depois acrescente os ovos, a manteiga e o leite morno, misturando bem. Bata por aproximadamente 4 minutos. Por último, acrescente as uvas e misture. Coloque a massa em uma forma untada, espalhando bem. Misture os ingredientes da farofa na mão até que forme grumos e espalhe sobre a massa. Deixe descansar por aproximadamente 20 minutos e asse.

Temperatura do forno:

200°C

Tempo de forno:

40min

RENDIMENTO
24 porções

TEMPO DE PREPARO
1h30min

Autora: Mariane Oliveira de Araújo

Pão de alho ao forno

sem glúten

INGREDIENTES

1 pacote de Ciabatta Schär
6 dentes de alho
150g de maionese
40g de parmesão ralado
Manjericão e alecrim a gosto



MODO DE PREPARO

Pique o alho, o manjericão e o alecrim em formatos pequenos. Depois, misture todos os ingredientes em um recipiente. Corte os pães ao meio e coloque o creme de alho como recheio. Faça dois cortes em cada um dos pães na parte de cima para que o creme de alho espalhe melhor. Asse no forno a 240°C por 10 minutos.

Temperatura do forno:
240°C

Tempo de forno:
10min

RENDIMENTO
4 porções

TEMPO DE PREPARO
30min

Autora: Isabella Conceição Candido de Lima

Pão de batata doce

sem glúten

INGREDIENTES

400g de Mix Pan Schär
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de óleo
1 colher de sopa bem cheia de psyllium
2 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó biológico seco
300ml de água morna
1 batata doce cozida de 200g

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos e reserve. Em outra tigela, amasse a batata doce cozida e coloque o óleo e os ovos até ficar em consistência de purê. Bata tudo em velocidade alta na batedeira e acrescente a água morna com o fermento. Despeje a massa do pão na forma untada com óleo e coloque no forno preaquecido e desligado até crescer. Asse a 180°C por 40 minutos.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

40min



RENDIMENTO
10 a 12 fatias

TEMPO DE PREPARO
1h30min

Autora: Isabella Conceição Candido de Lima

Pão de beterraba

sem glúten

INGREDIENTES

400g de Mix Pan Schär
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de café de sal
2 colheres de sopa de óleo
2 ovos
1 colher de psyllium
1 beterraba media de 200g
300ml de água morna
1 colher cheia de fermento biológico seco

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos em uma batedeira e reserve. Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a água morna e a beterraba descascada e cortada em cubos até formar um creme. Coloque o creme em uma batedeira junto com o fermento e bata em alta velocidade. Despeje em uma forma de pão de sua preferência, leve ao forno preaquecido, porém desligado, para deixar crescer. Depois, ligue o forno e deixe assar até que fique dourado.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

40min



RENDIMENTO
10 a 12 fatias

TEMPO DE PREPARO
1h30min

Autora: Carla Valverde Lapa

Pão de calabresa e provolone

sem glúten

INGREDIENTES

4 xícaras de chá de Mix Pan Schär
2 xícaras de chá de água
3 colheres de sopa de leite em pó
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de orégano
1 colher de chá de azeite
2 colheres de chá de fermento biológico seco
1 e 1/2 xícara de chá de queijo provolone em cubinhos
1 e 1/2 xícara de chá de linguiça calabresa sem pele em cubinhos



MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes secos e então acrescente o parmesão, o azeite e a água. Misture bem até a massa ficar homogênea. Acrescente o provolone e a linguiça e deixe descansar por 40 minutos, cobrindo a massa com um pano.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

50min

RENDIMENTO

12 fatias

TEMPO DE PREPARO

95min

Autora: Gilda Moreira

Pão de forma com azeitonas

sem glúten

INGREDIENTES

2 ovos
3 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de açúcar demerara
1 colher de café de sal
180ml de água morna
350g de Mix Pan Schär
1 colher de sopa de fermento biológico seco
1/2 xícara de azeitonas em rodela

MODO DE PREPARO

Unte e enfarinhe com farinha de arroz uma forma de pão média e reserve. Bata os ovos, o azeite, o sal, o açúcar e a água morna na batedeira. Acrescente a farinha Mix Pan Schär e o fermento aos poucos e bata por 3 minutos, até formar uma massa homogênea. Despeje metade da mistura na forma, distribua as azeitonas por cima e despeje o restante da massa. Alise a massa com as costas de uma colher e pincele uma gema por cima. Deixe descansar por 30 minutos em um local quente e leve ao forno até dourar. Tire o pão do forno, desenforme e espere esfriar para fatiar.

Temperatura do forno:

190°C

Tempo de forno:

30 a 35min



RENDIMENTO

18 fatias

TEMPO DE PREPARO

1h15min

Autora: Angelica Canet

Pão de forma multigrãos e ervas de liquidificador sem glúten

INGREDIENTES

1 ovo
1/2 xícara de azeite
1 colher de sopa de emulsificante
1 colher de sopa de cheiro verde
1 colher de chá de alecrim fresco picado
1 colher de sopa de orégano fresco
2 folhas de manjericão
4 castanhas-do-pará trituradas
1 colher de chá de chia
1 colher de chá de gergelim

250g de Mix Pan Schär
250ml de água morna
3g de fermento seco
1 colher de chá de sal
1 gota de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Coloque o ovo, o azeite, o emulsificante, a essência de baunilha, o cheiro verde, o alecrim fresco, o orégano e o manjericão em água morna, dissolvida com o fermento, no liquidificador. Mexa por cinco minutos. Em uma tigela, acrescente a farinha Mix Pan, a chia, o gergelim, a castanha-do-pará e o sal. Depois, adicione essa mistura também no liquidificador. Unte uma forma, preferencialmente de bolo inglês, e deixe crescer por cerca de 1 hora. Para finalizar, pincele um ovo batido e despeje as castanhas-do-pará trituradas com a chia e o gergelim em cima do pão.

Forno preaquecido:
20min

Tempo de forno:
50min



TEMPO DE PREPARO
30min

Autora: Luana Nunes Caldini

Pão de grão-de-bico

sem glúten

INGREDIENTES

500g de Mix Pan Schär
1 colher de sopa de sal
1 colher de sopa de açúcar
1 xícara de grão de bico cozido
50g de fermento biológico instantâneo seco
1/3 de xícara de óleo
1/2 de xícara de água morna
3 ovos
1 gema de ovo
Semente de girassol a gosto



MODO DE PREPARO

Em uma tigela, coloque o fermento biológico, a água morna e o açúcar e misture até dissolver. Deixe descansar por 5 minutos ou até virar uma espuma e reserve. Bata o óleo, o grão de bico e os ovos no liquidificador até virar uma mistura homogênea. Em outro recipiente, junte a farinha Mix Pan e o sal. Acrescente as duas misturas feitas anteriormente e mexa até ficar uma massa homogênea. Despeje em uma forma untada e enfarinhada com farinha de arroz, pincele a gema de ovo e decore com sementes de girassol. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos. Depois de assar, retire o pão do forno e o deixe esfriar em cima de uma grade.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
30min

RENDIMENTO
1 pão

TEMPO DE PREPARO
50min

Autora: Priscila Marques do Amaral Neri

Pão de sal sem glúten e sem lactose

INGREDIENTES

1 e 3/4 de xícara de água
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá rasa de sal
2 e 1/4 de xícara de Mix Pan Schär
1 colher de sopa de fermento biológico seco
1 colher de chá de goma xantana (este ingrediente é opcional, mas deixa o pão maior e mais macio)



MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes no recipiente da máquina panificadora na sequência da receita. Primeiramente, programe o modo 1 e escolha o tamanho de 600g, que tem como tempo de preparo 2 horas e 50 minutos. Selecione a cor da casca escura e a quantidade de massa I, caso a máquina trabalhe com a opção da quantidade de massa. Você só precisa esperar o barulho final avisando que o seu pão está pronto. Ao finalizar o tempo programado, o pão estará crocante por fora e macio por dentro.

Temperatura do forno:

Temperatura padrão da máquina de fazer pão

Tempo de forno:

2h50min

RENDIMENTO
12 fatias

TEMPO DE PREPARO
2h50min



CATEGORIA

Pratos Salgados



Nhoque de quatro cores na manteiga com sálvia

sem glúten

INGREDIENTES

Para o nhoque de queijo:

200g de batata inglesa cozida
50g de queijo parmesão ralado
1 clara de ovo
100g de Mix Pan Schär

Para o nhoque de abóbora:

200g de abóbora cozida
1 gema
Noz moscada a gosto
100g de Mix Pan Schär

Para o nhoque de espinafre:

50g de espinafre
200g de batata inglesa cozida
100g de Mix Pan Schär

Para o nhoque de beterraba:

100g de beterraba cozida
1 ovo
100g de Mix Pan Schär

Para moldar os nhoques:

200g de farinha de arroz

Para o molho:

80g de manteiga
Folhas de sálvia a gosto



MODO DE PREPARO

Para o nhoque de queijo, amasse as batatas ainda quentes e adicione os demais ingredientes. Faça rolinhos com aproximadamente 1,5cm de diâmetro e corte verticalmente com intervalos de aproximadamente 2cm. Neste processo, vá polvilhando a farinha de arroz na mesa e sobre os nhoques prontos para que não grudem. Reserve.

Para o nhoque de abóbora, amasse a abóbora ainda quente e adicione os demais ingredientes. Faça também rolinhos com aproximadamente 1,5cm de diâmetro e corte verticalmente com intervalos de aproximadamente 2cm. Neste processo, vá polvilhando a farinha de arroz na mesa e sobre os nhoques prontos para que não grudem. Reserve.

Para o nhoque de espinafre, bata em um processador ou liquidificador as folhas de espinafre com as batatas ainda quentes. Coloque esta mistura em uma tigela para misturar manualmente o Mix Pan. Faça rolinhos com aproximadamente 1,5cm de diâmetro e corte verticalmente com intervalos de aproximadamente 2cm. Neste processo, vá polvilhando a farinha de arroz na mesa e sobre os nhoques prontos para que não grudem. Reserve.



Para o nhoque de beterraba, bata em um processador ou liquidificador a beterraba ainda quente e o ovo. Coloque esta mistura em uma tigela para misturar manualmente o Mix Pan. Faça rolinhos com aproximadamente 1,5cm de diâmetro e corte verticalmente com intervalos de aproximadamente 2cm. Neste processo, vá polvilhando a farinha de arroz na mesa e sobre os nhoques prontos para que não grudem. Reserve.

Cozinhe em uma panela grande com água fervente e com fogo alto todos os nhoques misturados, por aproximadamente 8 minutos ou até que boiem. Escorra a água e reserve.

Para o molho, coloque todos os ingredientes em uma frigideira e deixe até a sálvia ficar levemente crocante. Em seguida, despeje os nhoques cozidos para que incorporem o molho. Bom apetite!

Temperatura do fogão:

máxima

Tempo de fogão:

30min

RENDIMENTO
8 porções

TEMPO DE PREPARO
90min



Peito de frango na crosta de snackers e linhaça dourada ao molho de mostarda

sem glúten

INGREDIENTES

2 porções de 200g de filé de peito
5 biscoitos Snackers Schär
1 ovo
1 colher de sopa de farinha de linhaça dourada
Sal e pimenta a gosto

Para o molho:

2 colheres de sopa de mostarda
2 colheres de sopa de creme de leite sem lactose

MODO DE PREPARO

Para começar, tempere os filés de frango com sal e pimenta a gosto e reserve. Em um prato, acrescente o ovo e bata ligeiramente, reserve também. Coloque as 5 unidades de biscoito Snackers Schär em um saco plástico e triture até virar uma farinha. Coloque em um prato e adicione a farinha de linhaça dourada. Passe os filés no ovo e, em seguida, na mistura de Snackers e linhaça, até que o frango esteja totalmente coberto. Repita o mesmo processo mais uma vez. Coloque os filés em uma assadeira e leve ao forno a 180°C por 30 minutos. Para o molho, coloque a mostarda e o creme de leite em uma panela pequena e misture até ferver. Retire os filés do forno e sirva com o molho de mostarda.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

30min



RENDIMENTO

2 filés de peito de frango

TEMPO DE PREPARO

40min



Receita Finalista

Autora: Rosa Fejes

Schiacciata de shitake com alho poró sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

3 xícaras de Mix Pan – B Schär
1 e 1/2 colheres de sopa de açúcar
200ml de leite morno
10g de fermento biológico seco
1 colher de chá de sal
3 colheres de sopa de manteiga

Cobertura:

200g de shitake
1 xícara de alho-poró cortado em rodelas
150g de queijo muçarela em fatias



MODO DE PREPARO

Misture o fermento com o leite morno e o açúcar e deixe fermentar por 10 minutos. Em seguida, acrescente a Mix Pan – B Schär, a manteiga e o sal. Misture bem e regue a massa com um fio de azeite. Cubra com um pano úmido em local morno e deixe crescer por 40 minutos.

Refogue o shitake com um pouco de manteiga e deixe escorrer o líquido. Após o tempo de crescimento da massa, coloque-a em uma assadeira untada com azeite. Estique a massa com os dedos até preencher toda a forma. Por fim, distribua as fatias de muçarela, o shitake e o alho-poró e asse em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

30min

RENDIMENTO
8 fatias grandes

TEMPO DE PREPARO
1h20min



Receita Finalista

Autora: Ivaldir Stadler



Peixe crocante au creme de chantilly

sem glúten

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito Crackers Schär
- 250g de filet de pescada ou outro peixe de sua preferência
- 200ml de creme de leite
- 1 pacote de creme de cebola
- Temperos a gosto (sugestão: pimenta do reino, sal e orégano)
- 200ml de creme de ricota
- 1/2 xícara de chá de queijo muçarela
- 1/2 xícara de chá de queijo minas frescal



MODO DE PREPARO

Para o peixe, coloque no liquidificador o biscoito tipo crackers e triture. Reserve. Em uma tigela, coloque o creme de leite, o creme de cebola e os temperos a gosto. Misture muito bem e reserve. Pegue os filés de peixe e passe no creme de cebolas e em seguida na farinha de biscoito. Dê uma batidinha para retirar o excesso. Acomode-os um ao lado do outro numa forma coberta com papel manteiga. Leve para assar em forno preaquecido até que fiquem bem dourados.

Para o chantilly, bata todos os ingredientes em um liquidificador até obter uma mistura homogênea. Acrescente sal e reserve. Por último coloque o chantilly sobre os filés de peixe e polvilhe salsinha picada. Sirva acompanhado de salada.

Temperatura do forno:

250°C

Tempo de forno:

30min ou até dourar

RENDIMENTO
4 porções**TEMPO DE PREPARO**
60min



PRATOS SALGADOS



Receita Finalista

Autora: Fernanda Cardoso Francisco



Penne surpresa (recheado e à milanesa)

sem glúten

INGREDIENTES

250g Penne Schär
1 Mix Pan – Mix B Schär
1 Pan Grati Schär
50g de queijo fatiado
50g de presunto fatiado
2 ovos
100ml de leite
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Cozinhe o Penne Schär na água fervente com sal por aproximadamente 5 minutos. Em seguida, preencha a massa com tiras finas do queijo e presunto. Passe o macarrão na farinha Mix Pan – Mix B Schär, bata os ovos com o leite e acrescente um pouco de sal. Passe o macarrão na mistura e empane na farinha Pan Grati. Para finalizar, frite e sirva com o molho de sua preferência.

Temperatura do forno:
250°C

Tempo de forno:
30min ou até dourar



RENDIMENTO
5 porções

TEMPO DE PREPARO
1h

30



Receita Finalista

Autora: Galdilei Esteves



Salmão com crosta de biscoitos crackers

sem glúten

INGREDIENTES

Para o filé de salmão:

170g de filé de salmão
1 dente picado de alho
4 sementes de cardamomo
1/4 xícara de chá de salsa picada
1/4 xícara de chá de queijo parmesão ralado
2 pacotinhos de biscoitos crackers triturados
1 colher de mel
Raspas de um limão siciliano
Sal e pimenta a gosto

Para o purê de limão:

2 batatas inglesa
Suco de 1/4 de limão



4 colheres de leite de coco
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de cream cheese
1 colher de sopa de noz pecã trituradas
1 colher de chá de corante verde limão
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture todos os ingredientes, com exceção do filé e do mel, formando uma farofa. Pincele um lado do filé com o mel e acrescente por cima uma camada de farofa. Forre uma assadeira com papel manteiga e coloque o filé. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 15 minutos e está pronto para ser servido.

Para o purê de limão, comece descascando as batatas e colocando-as para cozinhar até ficarem bem macias. Em um processador, coloque as batatas cozidas, a manteiga, o cream cheese e o leite de coco e processe até virar um creme. Em seguida, acrescente as nozes, o corante e coloque o suco de limão aos poucos até ficar do seu agrado. Acerte o sal e a pimenta.

Temperatura do forno:

250°C

Tempo de forno:

40min

RENDIMENTO

5 porções

TEMPO DE PREPARO

1h



PRATOS SALGADOS



Receita Finalista

Autora: Denise Rejane Laurindo



Tortinhas marajó

sem glúten

INGREDIENTES

250g de massa Lasagne Schär
2 colheres de sopa de azeite de oliva
1 colher de sopa de azeite de dendê
1 cebola bem picada
1 tomate sem pele e sem caroço bem picado
250g de camarão fresco limpo
1 colher de sopa de salsa picada
200g de aipim cozido e espremido (fazer tipo um purê)
3 colheres de sopa de leite de coco



1/2 xícara de leite quente sem lactose
Sal e pimenta do reino a gosto
300g de queijo muçarela ralado

MODO DE PREPARO

Em uma panela com água fervente, cozinhe a massa de lasanha. Em forminhas de tortinhas, corte a massa de maneira que fique uma sobra de massa dos lados. Reserve. Bata o purê de mandioca com o leite quente no liquidificador e reserve. Em uma panela, aqueça o azeite e frite bem a cebola com o tomate, coloque o camarão e refogue bem até quase desmanchar. Em uma panela, coloque o purê batido com o leite e o leite de coco. Apure bem em fogo brando. Tire do fogo e acrescente o azeite de dendê e a salsa. Deixe esfriar. Coloque o recheio na massa reservada e salpique com o queijo ralado. Leve ao forno preaquecido 180°C por 30 minutos.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
30min

RENDIMENTO
10 porções

TEMPO DE PREPARO
2h



Autora: Elaine Villalva Creatto

Abadejo à San Tomé

sem glúten

INGREDIENTES

500g de filés de peixe abadejo
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto
Gotas de limão
2 ovos
300g de Crostini Schär
400ml de creme de leite
200ml de requeijão cremoso
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado grosso
1 colher de sopa de margarina
2 colheres de sopa de Mix Pan - Mix B Schär
2 gemas
3 cebolas
2 dentes de alho
1/2 xícara de chá de azeite



1 pimentão verde
200g de palmito
150g de camarão pequeno e limpo
Orégano
50g de alcaparras
50g de azeitonas verde sem caroço
50g de champignon cortado em lâminas
Catupiry
Óleo

MODO DE PREPARO

Pegue os filés de abadejo limpos e salpique o sal e a pimenta do reino a gosto. Adicione gotas de limão e reserve. Bata os ovos e reserve. Triture o Crostini no liquidificador. Depois, passe os filés de abadejo nos ovos batidos e em seguida na farinha de Crostini. Frite em óleo quente até dourar. Retire e reserve. Prepare o recheio colocando em uma panela o azeite, as cebolas cortadas em rodela, os alhos e refogue. Acrescente os pimentões cortados em tiras e refogue bem. Acrescente o palmito cortado em rodela e os camarões e tempere com sal, orégano e demais temperos a gosto. Mexa e refogue. Por último, acrescente as azeitonas verde sem caroço, os champignons e as alcaparras. Refogue ligeiramente e retire do fogo. Prepare o creme misturando o creme de leite com as gemas, a margarina, o queijo parmesão ralado, o Mix Pan - Mix B e o sal a gosto. Mexa muito bem. Leve ao fogo médio e vá mexendo até formar um creme. Agora, acrescente o requeijão e misture novamente. Retire do fogo e reserve. Para montar o prato, coloque o creme reservado, depois os filés de abadejo, o recheio de palmito e camarão e espalhe o catupiry a gosto. Leve para gratinar em forno preaquecido a 200°C.

Temperatura do forno:
200°C

Tempo de forno:
aproximadamente 20min

RENDIMENTO
5 porções

TEMPO DE PREPARO
aproximadamente 60min



Autora: Mariza Ruth Vicente Cardoso

Bolinhos de abóbora

sem glúten

INGREDIENTES

2 xícaras de Mix Pan – Mix B Schär
2 xícaras de abóbora paulista cozida na água com sal,
escorrida e amassada
1 ovo
3 colheres de sopa de salsinha picada
1 e 1/2 xícara de leite
1 colher de sobremesa de fermento químico
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Comece misturando o leite, o sal, o ovo e o Mix Pan Schär em um recipiente até ficar bem homogêneo. Depois, acrescente a abóbora e a salsinha à massa e, por último, incorpore o fermento. Forme bolinhas com a massa e frite-as em óleo bem quente até dourar.



RENDIMENTO
50 bolinhos pequenos

TEMPO DE PREPARO
40min



Autora: Nazaré da Silva Almeida

Bolinho de bacalhau

sem glúten

INGREDIENTES

250g de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
2 batatas médias
2 colheres de sopa de Mix Pan – Mix C Schär
1 ovo
1 cebola média picada
2 colheres de chá de sal
1/2 colher de chá de pimenta preta em pó
3 colheres de sopa de salsa picada
2 colheres de chá de alho picado
Óleo para fritar



MODO DE PREPARO

Leve ao fogo um tacho com água. Assim que levantar fervura, junte as batatas descascadas e cortadas em cubos pequenos. Quando as batatas estiverem cozidas, retire do fogo e processe até virar um purê. Em uma tigela grande, junte o purê de batata, o bacalhau já cozido e desfiado e o ovo e misture bem até homogeneizar. Junte a cebola, o alho e a salsa picados e misture. Acrescente uma colher de sopa de Mix Pan – Mix B por vez e vá misturando a massa. Por fim, tempere com o sal e a pimenta moída. Prove para conferir se está ao seu gosto e acrescente mais se necessário. Em uma frigideira coloque o óleo e leve ao fogo para esquentar. Assim que o óleo estiver bem quente (ponto de fritura), vá acrescentando a massa dos bolinhos usando duas colheres de sopa para dar forma à massa. Frite até dourar.

RENDIMENTO
15 unidades

TEMPO DE PREPARO
aproximadamente 50min

Autora: Adenilza Duarte Cordeiro

Bolinho de pirarucu

sem glúten

INGREDIENTES

400g de pirarucu dessalgado, cozido por 10 minutos e desfiado
500g de abóbora cozida espremida (espere esfriar para usá-la)
1/2 xícara de chá de farinha Mix Pan – Mix B Schär
2 ovos
3 colheres de sopa de óleo
2 dentes de alho picados
1 cebola picada
1 tomate em cubos
1 pimentão em cubos
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
Pimenta do reino a gosto
Suco de 1 limão siciliano
Cheiro verde lavado bem picadinho a gosto



MODO DE PREPARO

Comece refogando o alho, a cebola, o tomate e o pimentão em uma panela. Adicione o pirarucu, a pimenta do reino, o suco do limão e o cheiro verde. Deixe esfriar. Misture bem o refogado com a abóbora cozida até ficar uma massa homogênea e adicione os ovos. Faça os bolinhos pequenos. Prepare uma mistura com a farinha Mix Pan – Mix B Schär e o queijo ralado e empane os bolinhos. Asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
40min

RENDIMENTO
30 porções

TEMPO DE PREPARO
1h



Autora: Rodrigo Marques Piva

Cagçone

sem glúten

INGREDIENTES

4 xícaras de farinha Mix Pan – Mix B Schär
1 ovo
1 pitada de sal a gosto
50ml de óleo de soja
200ml de água filtrada morna
1 gema (para pincelar a massa)
5 maços de cebolinha cortada em tiras de 5 centímetros
3 cebolas grandes cortadas em “meia lua”
3 tomates grandes cortados em tiras
100g de aliche

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque 4 xícaras de farinha Mix Pan – Mix B Schär. No centro, deixe um espaço para colocar o ovo, 1 pitada de sal e 50ml de óleo de soja. Misture os ingredientes e aos poucos adicione a água morna, mexendo sempre até deixar todos os ingredientes misturados de forma uniforme. Sove a massa por aproximadamente 3 minutos, divida em duas partes iguais e deixar descansar. Caso queira fazer alguma decoração na parte superior do Cagçone, separe uma parte desta massa para decoração. Para o recheio, leve ao fogo médio uma panela funda com a cebolinha cortada em tiras, os tomates sem casca cortados em tiras, as cebolas cortadas em formato de meia lua e adicione uma pitada de sal. Deixe refogar até que a água acumulada na panela evapore. Quando os ingredientes estiverem cozidos pode desligar o fogo e deixar esfriar o recheio. Abra uma parte da massa reservada sobre uma forma de alumínio, cobrindo-a por completo e fazendo uma bordinha subindo pelas laterais para que o recheio não caia. Pegue o recheio e espalhe sobre a massa. Após rechear, pegue a outra parte da massa reservada e cubra todo o recheio. Caso queira fazer alguma decoração, pegue a massa restante para decorar e usar a criatividade.

Temperatura do forno:
200°C

Tempo de forno:
45min



RENDIMENTO
uma forma de 35 por 23cm

TEMPO DE PREPARO
1h



Autora: Nazaré da Silva Almeida

Croquetes de carne

sem glúten

INGREDIENTES

250g de carne moída de patinho
1/2 xícara de Mix Pan – Mix B Schär
4 unidades de Crostini Schär
5 unidades de biscoito tipo Crackers Schär
15ml de azeite
2 colheres de sopa de cebola picada
1 colher de sopa de pimentão amarelo picado
1 colher de sopa de pimentão vermelho picado
2 dentes de alho picados
1 folha de louro grande
1 colher de sopa de salsinha picada
3 colheres de sopa de vinho branco
1/2 xícara de leite
Pimenta do reino a gosto
Sal a gosto
Óleo para fritar



MODO DE PREPARO

Refogue a cebola, o alho, os pimentões amarelo e vermelho, a folha de louro e a salsinha no azeite. Assim que a cebola estiver translúcida, junte a carne e deixe fritar até que fique bem solta. Coloque o vinho e tempere com sal e pimenta, deixando refogar por mais 5 minutos. Acrescente o leite e a farinha Mix Pan – Mix B Schär de uma só vez, mexendo bem até obter uma massa que descole do fundo da panela. Reserve. Em um processador de alimentos (ou liquidificador), junte as torradas Crostini e os biscoitos Crackers e processe até virar uma farinha grossa (próxima da textura de farinha de rosca). Com a massa já fria, molde os croquetes no formato de pequenos cilindros e passe pela mistura de Crostini com Crackers para empanar. Repita o processo até a massa do croquete acabar. Em uma frigideira, coloque óleo suficiente para cobrir os croquetes e leve ao fogo. Assim que o óleo estiver bem quente, frite os croquetes até dourar.

RENDIMENTO
30 unidades

TEMPO DE PREPARO
1h25min

Autora: Joice Dayane Storch

Empadinha de frango

sem glúten

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha Mix Pan – Mix B Schär
1 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de queijo ralado
1/2 copo de água gelada
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a farinha e a manteiga com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Coloque o queijo, o sal e a água aos poucos e amasse até desgrudar das mãos. Deixe descansar na geladeira por aproximadamente 30 minutos. Abra a massa com as mãos e espalhe pelas forminhas. Adicione o recheio de sua preferência e cubra com mais um pouco de massa, formando uma tampinha. Por fim, pincele a gema e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
aproximadamente 20min



RENDIMENTO
8 porções

TEMPO DE PREPARO
1h

Autora: Sonia Regina da Silva

Lasanha rústica

sem glúten

INGREDIENTES

1/2kg de tomate
1 pimentão verde
1 maço de salsa
1 maço de manjeriço
1 cenoura média
1 taça de vinho
100ml de leite
10g de bacon
1kg de carne moída
Sal e noz moscada a gosto
2 pacotes de Pão Rústico Schär 225g
200g de queijo muçarela fatiado
200g de outro queijo de sua preferência



MODO DE PREPARO

Lave e pique o salsa em cubos finos, rale a cenoura, corte o pimentão em tiras finas, os tomates em pedaços e o manjeriço em ramos. Numa panela alta, aqueça e frite o bacon em cubinhos. Quando estiver soltando a gordura, adicione a cebola, o salsa, o pimentão e a cenoura, mantendo o fogo baixo. Quando a cebola ficar transparente, adicione a carne moída e vá mexendo até misturar com os legumes. Com uma colher de pau, vá despedaçando a carne até ficar bem frita e solta. Adicione sal e noz moscada. Quando a carne estiver quase dourada, faça um “deglasé” com 1 copo de leite (dissolver ou misturar caldo de carne ou vinho às carnes assadas ou fritas com a finalidade de desprender o “fundinho” da panela). Quando a mistura estiver cremosa, faça outro “deglasé” com vinho. Coloque os tomates e vá adicionando água até cobrir a mistura. Deixe em fogo baixíssimo por no mínimo 2 horas.

Para montar, retire a casca do Pão Rústico Schär e monte uma camada de pão, outra de molho e outra de queijo até finalizar o refratário/assadeira. Leve ao forno por alguns minutos antes de servir, retirando assim que o queijo estiver derretido.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
10 a 15min

RENDIMENTO
8 porções

TEMPO DE PREPARO
90min



Autora: Gabriela de Lima Lopes

Nhoque de batatas

sem glúten

INGREDIENTES

6 batatas inglesas médias
1/2 de xícara de farinha Mix Pan – Mix B Schär
1 colher de sopa de azeite
1 alho picado
400g de tomate pelado
100g de queijo parmesão ralado
Sal a gosto
Folhas frescas de manjerição para decorar



MODO DE PREPARO

Refogue o azeite e o alho em uma panela. Quando o alho começar a dourar, acrescente o tomate pelado picado e tampe a panela para cozinhar. Assim que o tomate cozinhar e o molho estiver encorpado, adicione o sal e reserve. Lave as batatas e leve para cozinhar ainda com a casca, assim ela absorverá menos água no processo de cozimento. Quando as batatas estiverem cozidas, descasque-as e amasse-as bem enquanto ainda estiverem quentes. Coloque o purê de batatas em uma tigela e acrescente a farinha Mix Pan – Mix B Schär. Misture bem até ficar uma massa lisa e homogênea. Experimente o sal e, se necessário, adicione mais. Para facilitar, divida a massa em partes para fazer os rolinhos. Jogue um punhado de farinha em uma superfície limpa e reta e faça rolinhos com aproximadamente meio centímetro de diâmetro. Com uma faca, corte os nhoques com o comprimento de aproximadamente um centímetro. Reserve-os em uma forma enfarinhada. Leve para ferver em uma panela grande com aproximadamente 3 litros de água e uma pitada de sal. Quando a água estiver fervendo, coloque os nhoques aos poucos com ajuda de uma espátula. Tire-os com uma escumadeira no momento em que boiarem, pois quer dizer que estão cozidos. Coloque os nhoques na travessa em que vai servi-los e os cubra com o molho de tomate. Salpique o queijo parmesão ralado por cima e, caso queira, coloque folhas de manjerição fresco para enfeitar.

RENDIMENTO
3 porções

TEMPO DE PREPARO
1h10min



Autora: Clarice Ferrari

Pastel dourado

sem glúten

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha Mix B - Mix Pan Schär (300g)
2 pacotes de mistura pronta para pão de queijo sem glúten (250g cada pacote)
4 ovos
200ml de água
1 colher de sopa rasa de fermento químico
6 sobrecoxas desfiadas
1 cebola grande picada
4 tomates picados sem pele e sem sementes
Sal a gosto
2 colheres de sopa de azeite
Salsinha e cebolinha picadas
Orégano
3 ovos cozidos picados
Óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Para o recheio, cozinhe o frango e desfie bem fininho. Em uma panela, coloque o azeite, a cebola, o orégano e frite até dourar a cebola. Junte o frango desfiado e refogue bem. Coloque os tomates e cozinhe por mais ou menos 20 minutos até encorpar. Acrescente o sal. O molho deve ficar bem sequinho. Ao desligar o fogo, junte os ovos picados, a salsinha e a cebolinha. Reserve, pois o molho deve estar frio para colocar na massa. Para a massa, junte a farinha Mix B - Mix Pan Schär com a mistura pronta de pão de queijo, acrescente os ovos ligeiramente batidos, acrescente a água (aos poucos, pois o tamanho do ovo pode interferir na quantidade de líquidos da receita), misture e junte o fermento. Sove a massa até desgrudar das mãos. Caso seja necessário, acrescente mais farinha Mix B - Mix Pan Schär. Polvilhe a mesa com a farinha e abra a massa com o rolo até ficar com uma espessura fina. Corte usando um copo ou xícara de boca larga (em média 10cm de diâmetro). Recheie com a ajuda de uma colher e feche as bordas pressionando com os dedos, pode usar um garfo se desejar. Frite em óleo quente até dourar e coloque em papel absorvente para escorrer o óleo. O pastel fica bem sequinho, dourado e delicioso.

**RENDIMENTO**
35 pastéis**TEMPO DE PREPARO**
90min



Autora: Marciana Marques Porto Moreira

Pizza de abobrinha com tomate e manjericão

sem glúten



INGREDIENTES

Massa:

10g de fermento biológico seco
240ml de água morna
275g de farinha Mix Pan – Mix B Schär
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de sal
2 colheres de chá de açúcar

Molho:

3 dentes de alho
300g de molho de tomate de sua preferência

3 colheres de sopa de azeite
1 colher de chá de orégano

Recheio:

400g de mozzarella
Orégano a gosto
1 abobrinha grande cortada em rodela
finas
2 tomates cortados em rodela
finas
Folhas de manjericão fresco
Queijo parmesão ralado

MODO DE PREPARO

Massa: Primeiro, dissolva o fermento na água morna e deixe descansar por 10 minutos. Depois, misture os ingredientes secos com o fermento. Adicione o azeite e mexa bem até ficar homogêneo. Cubra a massa com um pano úmido e deixe descansar por 30 minutos. Após o período de descanso, divida a massa em dois pedaços e coloque na forma para abrir.

Molho: Refogue o alho com o azeite, adicione o molho de tomate e o orégano.

Recheio: Coloque as rodela de abobrinha em um tabuleiro com sal e pimenta e leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos. Se desejar, tempere as rodela de tomate com sal e azeite.

Montagem: Com a massa pré-assada, espalhe o molho, a muçarela, o orégano e as rodela de abobrinha. Em cada rodela de abobrinha coloque uma de tomate, duas ou três folhas de manjericão e, por último, o queijo parmesão ralado.

Temperatura do forno:

200°C

Tempo de forno:

10min para o pré-cozimento da massa e
mais 10min para derreter o queijo

RENDIMENTO

dois tabuleiros de 30cm de
diâmetro servem 8 fatias

TEMPO DE PREPARO

60min



Autora: Paloma dos Santos Zaccani

Pizza de aniversário

sem glúten

INGREDIENTES

2 ovos
150ml de água morna
1 colher de sopa de açúcar demerara
1 colher de sopa de fermento biológico seco
1/4 xícara de óleo de girassol
2 xícaras de Mix Pan – Mix B Schär
1 xícara de polvilho doce
Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Misture o fermento com a água morna e o açúcar e deixe descansar até formar uma espuma. Bata os ovos com o óleo na batedeira e acrescente a mistura de fermento. Coloque o Mix Pan – Mix B Schär e o polvilho doce e bata mais um pouco até ficar homogêneo. Acrescente o sal e misture. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por aproximadamente 30 minutos em ambiente quente. Depois abra a pizza e coloque o molho e a cobertura de sua preferência. Leve ao forno preaquecido a 230°C por 30 minutos.

Temperatura do forno:

230°C

Tempo de forno:

30min

**RENDIMENTO**

1 pizza de 22cm diâmetro

TEMPO DE PREPARO

1h



Autora: Fabiana Rocha da Silva

Pizza de brócolis com bacon e peito de peru com muçarela

sem glúten

INGREDIENTES

300g de Mix Pan Schär + 3 colheres cheias para sovar
180g de água morna
15g de fermento biológico seco (1 pacote)
15 gramas de fermento biológico fresco (1 tablete)
1 colher de sopa de açúcar cristal
1 colher de chá de sal
1 ovo
2 colheres de óleo de soja
1 brócolis japonês pequeno
50g de bacon cortado em cubos
2 colheres de molho de tomate

150g peito de peru fatiado
300g de muçarela
1 tomate cortado em fatias finas
1/2 cebola grande fatiada
Azeitonas a gosto
Orégano a gosto
Manjerição desidratado a gosto
Sal a gosto



MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, despeje a água morna, o fermento biológico fresco, o fermento biológico seco e o açúcar e deixe por aproximadamente 10 minutos, até que a mistura fermente e aumente de volume. Em outro recipiente, misture 300g de Mix Pan, o ovo, o sal e o óleo de soja. Na sequência, despeje a mistura do fermento anteriormente preparada e homogeneíze a massa com a ajuda de um fuê. Deixe a massa descansar por 40 minutos. Enfarinhe uma superfície lisa com 1 colher da Mix Pan e despeje a massa. Sove a massa. Enfarinhe a superfície novamente com uma colher de Mix Pan e abra a massa com auxílio de um rolo de massa, enfarinhando a parte superior com 1 colher de Mix Pan para que não grude no rolo. Coloque em uma assadeira untada e ajeite a massa se for necessário. Faça furos por toda a massa com um garfo. Asse no forno a 180°C por aproximadamente 25 minutos ou até que a massa comece a dourar e as bordas desgrudem da forma. Espalhe 2 colheres de molho de tomate e manjerição desidratado a gosto sobre a massa pré-assada. Em uma metade da pizza distribua o brócolis previamente refogado na gordura do bacon com sal e pimenta a gosto e o bacon já frito. Na outra metade distribua o peito de peru. Sobre as duas partes da massa distribua a muçarela, o tomate, a cebola fatiada, as azeitonas e o orégano. Leve novamente ao forno até que a massa esteja crocante e a muçarela derretida.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
45min

RENDIMENTO
1 pizza grande

TEMPO DE PREPARO
aproximadamente 2h

Autora: Ilda Maria Cidral de Carvalho

Pizza margherita

sem glúten

INGREDIENTES

Para espuma de fermento:

1/2 xícara de água morna

1/2 colher de chá de açúcar

1/2 colher de chá de fermento biológico

Preparar o fermento e aguardar formar a espuma/esponja

Massa:

500g de Mix Pan Schär

100g de batata cozida e amassada

2 ovos

1 colher de sopa de vinagre de maçã

1 colher de sobremesa de sal

6 colheres de azeite de oliva

Recheio:

Queijo muçarela ralado a gosto

Rodelas de tomate

Orégano

Manjericão



MODO DE PREPARO

Bata ligeiramente os ovos, acrescente o vinagre, misture bem e acrescente a batata amassada. Misture a espuma de fermento. Vá incorporando aos poucos o Mix Pan Schär até desgrudar das mãos. Forre a bancada com filme plástico, coloque a massa, cubra com outro filme plástico e estique a massa. Passe o molho de tomate e pré-asse em forno preaquecido por 15 minutos forno 200°C. Depois de pré-assada, recheie e asse.

Temperatura do forno:

200°C

Tempo de forno:

15 a 20min (até dourar)

RENDIMENTO

10 fatias bem servidas

TEMPO DE PREPARO

40min



Autora: Gabriela Marcelino da Silva

Pizza sem glúten e sem lactose

INGREDIENTES

4 ovos
80ml de óleo de soja
300ml de água
10g de açúcar
10g de sal
6g de farinha de linhaça
100g de farinha de arroz integral
90g de farinha Mix Pan - Mix B Schär
90g de polvilho doce
60ml de vinagre de maçã
30g de fermento em pó
10g de gelatina animal
6g de quinoa em flocos
50g de farinha de feijão branco



MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os líquidos. Depois, acrescente as farinhas e misture bem até fermentar. Em fogo baixo, aqueça uma frigideira antiaderente untada com óleo. Adicione a massa e asse até ficar dourada de um lado. Depois a vire e asse do outro lado. Espere esfriar e monte sua pizza com o molho e recheio que preferir. Se desejar, coloque a pizza no forno até o queijo derreter.

RENDIMENTO
aproximadamente 500g de
massa pronta

TEMPO DE PREPARO
entre 40min e 1h



Autora: Fernanda Ferraz Barbosa dos Santos

Quiche de frango com brócolis

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

3 xícaras de Mix Pan – Mix B Schär
200g de manteiga
1 ovo inteiro
2 gemas de ovo
1 colher de chá de sal
150g de queijo provolone ralado

Recheio:

1 e 1/2 de peito de frango desfiado
1 tomate picado sem semente
100g de bacon em cubos
150g de brócolis (apenas as flores)
50g milho

200g de requeijão
50g de provolone ralado

Cobertura:

1 caixa de creme de leite
1 ovo inteiro



MODO DE PREPARO

Recheio: Cozinhe o frango e tempere-o conforme sua preferência. Depois o desfie e acrescente o milho, o requeijão, o bacon (previamente frito), o tomate, o queijo provolone e os brócolis. Reserve.

Massa: Em uma tigela, acrescente o Mix Pan – Mix B Schär a manteiga, as gemas, o ovo inteiro, o queijo provolone e o sal. Misture até a massa ficar lisa e homogênea.

Cobertura: Misture o creme de leite e o ovo em um recipiente e reserve.

Montagem: Em uma forma de fundo removível, coloque a massa e modele até que o fundo da forma e as laterais fiquem completamente cobertas. Faça pequenos furos na massa com um garfo e acrescente o recheio até que ele fique quase da mesma altura das laterais da forma. Cubra o recheio com a cobertura e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

40min

RENDIMENTO

1 forma de 30cm de
diâmetro

TEMPO DE PREPARO

1h30min



Autora: Carla Valverde Lapa

Quiche de três queijos e bacon sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

30 bolachas Crackers Schär
3 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de creme de leite

Recheio:

3 ovos
1 xícara de chá de leite
1 xícara de creme de leite
100g de bacon frito em cubos
1 xícara de chá de muçarela

1 xícara de chá de provolone
Parmesão ralado
Sal a gosto
Pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO

Para a massa, triture as bolachas no liquidificador até formar uma farofa. Em uma tigela, misture a bolacha triturada, a manteiga e o creme de leite até formar uma massa consistente. Em uma forma de fundo removível (20cm de diâmetro e 4cm de altura), espalhe a massa e estique com as pontas dos dedos. Faça furos com o garfo na massa e leve ao forno preaquecido a 180°C por 10 minutos. Deixe esfriar. Para o recheio, junte os ovos, o leite e o creme de leite e bata com um fuê até ficar homogêneo. Tempere com sal e pimenta. Cubra o fundo da massa com bacon, queijo provolone e muçarela. Despeje o creme de ovos e jogue queijo parmesão ralado por cima. Leve ao forno para assar em forno preaquecido a 180°C por 20 minutos.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

30min



RENDIMENTO
10 pedaços

TEMPO DE PREPARO
1h



Autora: Sonia Regina da Silva

Salada de tomates com penne sem glúten

INGREDIENTES

400g de tomate cereja
4 dentes de alho
2 filés de anchova em óleo (mas pode ser
atum/sardinha)
Pimenta calabresa em flocos
Sal rosa a gosto
Manjeriço verde (folha pequena) a gosto
50ml de azeite extra virgem
200g muçarela de búfala (bolinhas)
50g de Penne Schär

MODO DE PREPARO

Esmague os filés de anchova, corte os tomates em quatro e o alho em cubinhos. Misture-os numa tigela, tempere com pimenta, manjeriço, azeite e sal. Esmague tudo até formar um molho saboroso e rústico. Acrescente as bolinhas de muçarela cortadas em quatro e reserve. Cozinhe o penne em água fervente abundante. Quando a massa estiver “al dente”, escorra e misture ao molho. Pode ser servido quente ou gelado. Variação: Pode ser feito com tomate pêra amarelo ou tomate cereja roxo para dar mais cor ao prato.



RENDIMENTO
2 porções

TEMPO DE PREPARO
20min



Autora: Nazaré da Silva Almeida

Suflê de alho-poró

sem glúten

INGREDIENTES

1 alho-poró médio
1 cenoura média
1 cebola pequena
Pimentão vermelho a gosto
1 xícara de leite
1 colher de sopa de Mix Pan – Mix B Schär
2 ovos
2 colheres de sopa de azeite
Sal a gosto



Pimenta a gosto
Queijo parmesão para polvilhar a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue o azeite, a cebola e o pimentão picados. Assim que a cebola ficar translúcida, junte o alho-poró fatiado bem fino e a cenoura ralada. Deixe a panela em fogo médio/baixo e salteie os legumes por 10 minutos. Junte o leite, o Mix Pan – Mix B Schär e as gemas ao salteado e mexa a panela sem parar até ferver e a mistura engrossar. Tempere com sal e pimenta a gosto. Junte as claras e uma pitada de sal e bata em neve. Com o creme já frio, junte as claras em neve aos poucos e mexa com cuidado para que elas não percam o ar, caso contrário o suflê irá abater depois de cozido. Divida a massa em 4 ramequins individuais ou coloque em uma travessa grande. Polvilhe com queijo parmesão e leve ao forno até crescer e dourar.

Temperatura do forno:

230°C

Tempo de forno:

10min

RENDIMENTO
4 porções

TEMPO DE PREPARO
aproximadamente 40min



Autora: Juliana Moreira Costa

Suflê de legumes

sem glúten

INGREDIENTES

1/2 cebola branca picada
1 dente de alho amassado
1 colher de sopa de azeite
2 colheres de sopa de Mix Dolci - Mix C Schär
3 ovos (gemas e claras separadas)
100ml de água filtrada

Legumes:

1 cenoura cozida (cortada em cubinhos)
10 unidades de vagem cozida (cortada em pedacinhos)
1 chuchu pequeno cozido (cortado em cubinhos)

1 batata baroa/cenoura média cozida (cortada em cubinhos)
1 lata de milho
1 lata de ervilha
Tomilho, orégano, cheiro verde e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o azeite e refogue a cebola e o alho. Com o fogo ainda ligado, adicione a Mix Dolci - Mix C Schär, os legumes e a água. Misture e desligue o fogo. Acrescente as gemas e os temperos. Bata as claras em neve e adicione à panela. Pincele com azeite uma tigela de vidro (que possa ir ao forno) e despeje a mistura. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos ou até dourar.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

15min



RENDIMENTO
1 tigela média
(4 a 5 pessoas)

TEMPO DE PREPARO
45min

Autora: Marília Cleto Meirelles Ribeiro

Torta colorida de pão de forma

sem glúten

INGREDIENTES

2 pacotes de Pan Blanco Schär
12 colheres de sopa de creme de ricota
1 xícara de chá de cenoura ralada
1 xícara de chá de beterraba ralada
1 xícara de chá de espinafre picado
1 xícara de chá de frango desfiado
1 colher de sopa de alho picado
1 colher de sopa de cebola picada
Sal e pimenta do reino a gosto
Azeite para refogar
Salsinha para decorar (opcional)



MODO DE PREPARO

Corte as bordas dos pães para obter 20 fatias de pão sem casca em formato retangular, com aproximadamente 8 por 5cm. Reservar. Prepare 3 camadas de recheios: refogue cada um dos vegetais separadamente (cenoura, beterraba e espinafre) com azeite, alho, sal e pimenta do reino a gosto. Após esfriar, adicione a cada um dos vegetais refogados 3 colheres de sopa de creme de ricota e misture bem. Prepare a cobertura: refogue o frango desfiado com azeite, cebola, alho, sal e pimenta do reino a gosto. Depois que esfriar, adicione 3 colheres de creme de ricota e misture bem. Monte as tortinhas com camadas alternadas de pão e recheio, seguindo a ordem: pão, recheio de cenoura, pão, recheio de beterraba, pão, recheio de espinafre, pão e cobertura de frango.

RENDIMENTO
5 tortinhas individuais

TEMPO DE PREPARO
30min



Autora: Ariadne Bühler Difert

Torta cremosa de tomate

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

- 1 xícara de Mix Dolci – Schär
- 150ml de leite
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo de milho ou girassol

Recheio:

- 6 tomates maduros
- 1 lata de milho verde
- Um maço de cheiro verde
- 300g de palmito
- 1 colher de sopa de sal
- 200g em cubos de queijo muçarela
- 1 colher de sopa de fermento em pó



MODO DE PREPARO

Massa: Na batedeira, inicie batendo os ovos e acrescente os demais ingredientes. A massa ficará mais pesada, dificultando um pouco para bater.

Recheio: Corte os tomates em pedaços bem pequenos, misturando com o milho verde, cheiro verde bem picadinho, palmitos cortados e o sal. Deixe descansar por uns 5 minutos para soltar a água do tomate. Misture o recheio com a massa, acrescentando o fermento em pó. Unte com o óleo um refratário médio e polvilhe com o Mix Dolci Schär, colocando uma camada da massa pronta, depois o queijo muçarela e por último o restante da massa. Outra opção é fazer em formas redondas pequenas (tipo cupcake) para formar pequenas porções. Sendo assim, coloca-se 1 cubo de queijo em cada porção.

Temperatura do forno:

230°C por 30min e 180°C por mais 30min

Tempo de forno:

60min

RENDIMENTO
12 pedaços

TEMPO DE PREPARO
25min (sem assar)



CATEGORIA

Confeitaria



Receita Finalista

Autora: Gabriela de Lima Lopes

Carolinas

sem glúten

INGREDIENTES

150ml de água
5 colheres de sopa de manteiga
1/2 xícara de Mix Dolci Schär
1 colher de sopa de açúcar
1 colher de chá de fermento químico
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de essência de baunilha
2 ovos médios
300g de doce de leite
100g de chocolate meio amargo derretido em banho-maria



MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C. Cubra uma forma retangular com papel manteiga. Em uma panela, misture a água, o açúcar, a manteiga e a essência de baunilha. Leve para ferver. Quando ferver, desligue o fogo e acrescente a farinha Mix Dolci Schär. Misture até a massa ficar homogênea e lisa, sem nenhum grumo. Volte a panela para o fogo baixo e cozinhe a massa por aproximadamente 3 minutos, mexendo sempre com uma espátula. Transfira a massa para uma tigela e espere esfriar. Quando esfriar, acrescente o bicarbonato e o fermento e misture. Continue misturando e acrescente um ovo de cada vez até a massa ficar homogênea. Coloque a massa em uma manga de confeitar e faça bolinhas com aproximadamente 3cm de diâmetro e 2cm de altura. Leve para assar a 180°C por 10 minutos. Após esse tempo, diminua a temperatura para 170°C e asse por mais 20 minutos ou até que estejam douradas. Só retire do forno quando estiverem douradas para não murcharem. Derreta o chocolate em banho maria. Faça um furo em baixo das carolinas e, com a manga de confeitar ou com uma colher de chá, recheie as carolinas com doce de leite e cubra-as com chocolate meio amargo derretido.

Temperatura forno:

180°C nos primeiros 10min, depois 170°C

Tempo de forno:

30min

RENDIMENTO
22 carolinas

TEMPO DE PREPARO
1h30min



Receita Finalista

Autora: Cairo de Paula Vieira

Bolo de jabuticaba

sem glúten

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de jabuticabas médias
60ml de leite integral
100g de manteiga sem sal
1 xícara de chá de açúcar
3 ovos
2 xícaras de chá de farinha Mix Dolci Schär
1 colher de sopa de fermento químico



MODO DE PREPARO

Bata as jabuticabas inteiras com o leite em um processador ou liquidificador e reserve. Em uma tigela, misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar e bata usando um batedor de arame até que tudo se torne um creme esbranquiçado e fofo. Adicione os ovos um a um, batendo a cada adição. Vá incorporando a farinha e a mistura das jabuticabas com o leite intercaladamente, ou seja, adicione um pouco da farinha, um pouco da mistura de jabuticabas, e assim sucessivamente até que fique tudo homogêneo. Por fim, adicione o fermento e misture bem. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos. Espere esfriar, desenforme e, se quiser, polvilhe açúcar de confeitado em cima antes de servir.

Temperatura forno:
180°C

Tempo de forno:
40min

RENDIMENTO
12 fatias

TEMPO DE PREPARO
20min



Receita Finalista

Autora: Marciana Marques Porto Moreira

Bolo de rolo

sem glúten

INGREDIENTES

6 ovos
1 e 1/2 xícara de açúcar light
2 e 1/2 xícaras de Mix Dolci Schär
200g de manteiga
1 lata de leite condensado



MODO DE PREPARO

Para a massa, misture a manteiga e o açúcar, usando uma batedeira, até ficarem homogêneos. Acrescente as gemas, reservando as claras que serão batidas no ponto de neve. Acrescente a farinha e, com ajuda de uma espátula, vá misturando e batendo até a massa ficar homogênea. Por último, misture lentamente as claras em neve com uma espátula. Para o recheio, cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão por 35 minutos.

Para montar utilize dois tabuleiros. Asse em forma untada e polvilhada. A forma deve medir cerca de 37cm. Espalhe uma camada fina da massa no tabuleiro com a ajuda de uma espátula. Asse por 6 minutos. Pegue um pano de prato limpo, molhe, torça bem, forre-o na mesa e polvilhe um pouco de açúcar. Retire a massa do forno e vire imediatamente no pano. Espalhe bem o recheio e, com a ajuda do pano, vá enrolando cuidadosamente. Reserve. Quando o segundo tabuleiro estiver pronto, faça o mesmo procedimento, colocando o primeiro rolinho no início e enrolando. Reserve. Asse 5 tabuleiros e faça o mesmo procedimento até o último.

Temperatura forno:
200°C

Tempo de forno:
6min para cada tabuleiro

RENDIMENTO
20 fatias

TEMPO DE PREPARO
90min



Receita Finalista

Autora: Rose Maira Colombo de Souza

Strudel de maçã

sem glúten

INGREDIENTES

Para a massa:

- 2 xícaras de chá de Mix Dolci Schär
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite morno
- 1 gema para pincelar

Recheio:

- 2 maçãs descascadas e cortadas em fatias finas
- Suco de 1 limão
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1/2 xícara de amêndoas laminadas
- Noz-moscada e gengibre a gosto

MODO DE PREPARO

Reserve a gema e misture os demais ingredientes da massa, sovando bem. Coloque a massa entre dois plásticos e espiche com o rolo formando um quadrado de 25cm. Misture os ingredientes do recheio e distribua na faixa central da massa. Com a ajuda do plástico de baixo, role um lado sobre o recheio e depois o outro. Coloque em uma forma untada, pincele a gema e coloque para assar.

Temperatura forno:

180°C

Tempo de forno:

25min ou até dourar

**RENDIMENTO**
6 porções**TEMPO DE PREPARO**
1h30min



Receita Finalista

Autora: Nancy Carolina Peris Acquisti

Torta Linzer

sem glúten



INGREDIENTES

1 xícara de chá de amêndoas
1 xícara de chá de castanha de licuri (ou outra castanha de sua preferência)
1 e 1/2 xícara de chá de Mix Dolci Schär
1 colher de chá de canela em pó
1/2 colher de chá de cravo em pó
1 pitada de sal
9 colheres de sopa de manteiga sem sal gelada e cortada em quadrados (125g)
3/4 de xícara de chá de açúcar mascavo
1 ovo médio
Raspas de 1 limão siciliano
450g da geleia de sua preferência

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C. Unte uma forma de torta de 25cm com óleo de coco. Em um processador de alimentos, coloque as castanhas e 1 colher de sopa cheia de Mix Dolci Schär. Processe até virar uma farinha não muito fina. Em um bowl grande, coloque o restante do Mix Dolci, a canela, o cravo e o sal. Misture para formar uma farinha única. Junte a farinha de castanhas e misture mais um pouco. Adicione as raspas de limão e, em seguida, a manteiga em pedaços. Com a ponta dos dedos, misture bem a manteiga com as farinhas até obter uma textura de areia molhada. Coloque o ovo e misture até obter uma massa homogênea. Forme uma bola com a massa e divida em 2 partes, uma com 2/3 da massa e o restante com 1/3. Com essa parte maior, forre a forma preparada no fundo e nas bordas. Deixe essa massa descansar por uns 15 minutos. Depois, leve para assar por 15min. Pegue um papel filme e abra o restante da massa (1/3), formando um retângulo. Feche bem a massa enrolando o papel filme. Coloque dentro de uma assadeira e leve à geladeira até o momento de usar. Após a massa ter assado por 15 minutos, retire do forno e coloque a geleia do recheio. Retire o restante da massa que estava na geladeira e corte fatias, para decorar a torta. Faça um xadrez com tirinhas de massa. Leve para assar por mais 40 minutos.

Temperatura forno:
200°C

Tempo de forno:
55min

RENDIMENTO
10 fatias

TEMPO DE PREPARO
35min

Autora: Ilda Maria Cidral de Carvalho

Banoffee

sem glúten

INGREDIENTES

Para a massa:

200g de manteiga gelada
2 ovos gelados
1/2 colher de chá de vinagre de maçã
290g de Mix Dolci Schär
50g de farinha de amêndoas
1/2 xícara de água gelada

Recheio:

1 pote de doce de leite
2 colheres de sopa de açúcar
3 bananas
1 lata de creme de leite fresco
Canela para polvilhar



MODO DE PREPARO

Bata os ovos ligeiramente e acrescente o vinagre. Misture bem e reserve. Numa vasilha, coloque a manteiga e acrescente aos poucos o Mix Dolci Schär e a farinha de amêndoas. Misture com as mãos até virar uma farofa, acrescente a mistura de ovos com o vinagre e misture bem. Se precisar, acrescente mais uma colher do Mix Dolci Schär e, caso a massa fique muito seca, acrescente água gelada aos poucos até chegar ao ponto de esticar com rolo. Em uma bancada, misture bem a massa até soltar das mãos e a envolva em um saco plástico. Deixe descansar na geladeira por 1 hora. Forre uma superfície limpa e reta com plástico filme. Divida a massa em duas e estique-a com o rolo. Coloque em uma forma com fundo removível e asse em forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 20 minutos ou até a massa ficar levemente dourada. Retire do forno, espere esfriar e cubra a massa com doce de leite. Corte as bananas em rodela, cubra o doce de leite e polvilhe canela. Bata o creme de leite fresco com o açúcar até ficar em ponto de chantilly. Com o auxílio de um saco de confeiteiro ou uma colher, espalhe o creme sobre a torta. Polvilhe canela a gosto e leve à geladeira.

Temperatura forno:

200°C

Tempo de forno:

20min

RENDIMENTO
12 fatias

TEMPO DE PREPARO
20 min



Autora: Gabriela de Lima Lopes

Bolachinha vegana com chocolate

sem glúten

INGREDIENTES

1 xícara de farinha Mix Dolci Schär
4 colheres de sopa de margarina
1 colher de chá de essência de baunilha
1/4 de xícara de açúcar
1/8 de xícara de água
40 gotas de chocolate meio amargo sem
glúten e sem lactose
Margarina para untar a forma



MODO DE PREPARO

Misture levemente a margarina com o açúcar. Acrescente a essência de baunilha e a farinha Mix Dolci Schär e misture novamente. Coloque água aos poucos e vá misturando a massa até ficar lisa e homogênea. Faça bolinhas com aproximadamente 1cm de altura e coloque em uma forma untada com margarina. Com o dedo, dê uma leve achatada nas bolinhas até que fique com aproximadamente 1cm de diâmetro. Coloque uma gota de chocolate em cima de cada bolachinha. Em uma forma untada, asse no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 20 minutos.

Temperatura forno:
180°C

Tempo de forno:
20 min

RENDIMENTO
40 bolachinhas

TEMPO DE PREPARO
20min

Autora: Natália Schlatter Burato

Bolo 1, 2, 3

sem glúten

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de Mix Dolci Schär
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de leite ou suco natural de laranja
- 2 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de fermento



MODO DE PREPARO

Primeiramente, bata a manteiga, os ovos, o leite ou suco de laranja e o açúcar. Acrescente o Mix Dolci Schär e bata novamente. Coloque o fermento e mexa com uma colher. Coloque um pouco mais da metade da massa na forma. Acrescente o achocolatado no restante da massa e mexa. Coloque o que sobrou da massa na forma e misture levemente, para que não fique homogêneo. Asse em forno preaquecido a 200°C por 30 minutos. Espere esfriar e desenforme.

Temperatura forno:
200°C

Tempo de forno:
35min

RENDIMENTO
10 fatias

TEMPO DE PREPARO
20min



Autora: Stéphanie Perrone

Bolo de azeite, cacau e melado

sem glúten



INGREDIENTES

Para a massa:

2 xícaras de Mix Dolci Schär
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de cacau em pó
1 colher de sopa de canela em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
1 potinho de iogurte natural
1/3 de xícara de azeite de oliva extravirgem
1/2 xícara de água
1/2 xícara de melado
2 colheres de chá de vinagre de maçã
1 colher de chá de essência de baunilha

Calda:

1/2 xícara de cacau em pó
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de leite
1/2 colher de sopa de óleo de
coco ou manteiga

Decoração:

1/2 xícara de castanhas-do-pará
picadas

MODO DE PREPARO

Massa:

Comece misturando todos os ingredientes secos. Acrescente os líquidos e misture bem. Coloque em uma forma untada de 23cm de diâmetro com aro removível. Asse em forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos. Espere esfriar e desenforme. Decore com a calda de cacau e as castanhas-do-pará picadas.

Calda:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver e encorpar levemente.

Temperatura forno:

180°C

Tempo de forno:

20 a 25min

RENDIMENTO
12 fatias**TEMPO DE PREPARO**
60min



Autora: Solange Rodrigues de Oliveira Moreira

Bolo de cenoura com cobertura de chocolate

sem glúten



INGREDIENTES

Para a massa:

3 cenouras médias picadas
1 xícara de chá de óleo de coco
1 xícara de chá de açúcar mascavo
2 xícaras de chá de Mix Dolci Schär
3 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó

Calda de chocolate:

1 xícara de chá de água
1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
1/2 xícara de chá de cacau em pó 100%
1 colher de chá de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Bolo:

Primeiramente, bata a cenoura, os ovos, o açúcar e o óleo de coco no liquidificador até ficar homogêneo. Em seguida, despeje a mistura em uma tigela e acrescente o Mix Dolci Schär e o fermento. Misture bem com uma colher de pau ou de silicone, para que a massa fique bem homogênea. Depois, despeje a mistura em uma forma de fundo removível untada e leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Calda de chocolate:

Em uma panela, coloque a água e o açúcar e leve ao fogo, deixando ferver por cinco minutos. Acrescente o cacau em pó e misture até incorporar. Deixe ferver em fogo baixo por mais 5 minutos aproximadamente, até engrossar e formar uma calda. Desligue o fogo e adicione a baunilha, misture bem e despeje a calda em cima do bolo já desenformado.

Temperatura forno:

180°C

Tempo de forno:

40min

RENDIMENTO
8 porções

TEMPO DE PREPARO
60min

Autora: Amarilis Calçada

Bolo de fubá

Schär

sem glúten

INGREDIENTES

3 ovos médios
250ml de leite de coco
300g de açúcar mascavo
150ml de óleo de milho (2/3 de xícara de chá)
250g de Mix Pan Schär
250g de fubá orgânico
50g de sementes de chia
1 colher de sopa de erva-doce (opcional)
1 colher de sopa de fermento químico seco



MODO DE PREPARO

Bata os ovos e o leite de coco no liquidificador por aproximadamente 3 minutos. Acrescente o açúcar, o fubá, o Mix Pan Schär e o óleo e bata até virar uma massa homogênea. Adicione o fermento e bata mais um pouco. Com o liquidificador desligado, adicione a chia e a erva-doce e mexa com uma colher. Asse em forma untada em forno preaquecido a 230°C por 35 minutos. Espere esfriar, desenforme e polvilhe uma mistura de farinha de amêndoas e açúcar com uma peneira. Se desejar, enfeite com blueberry, goji berry e cranberry desidratados.

Temperatura forno:
230°C

Tempo de forno:
35min

RENDIMENTO
20 porções

TEMPO DE PREPARO
50min



Autora: Viviane Costa Nickel

Bolo de nozes e maçã

sem glúten

INGREDIENTES

4 maçãs raladas com casca
1 xícara de uvas passas
1 xícara de nozes picadas
1 xícara de açúcar mascavo
2 ovos
1/2 xícara de óleo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de fermento químico seco
2 colheres de chá de baunilha
2 colheres de chá de canela em pó
1 pitada de sal
2 xícaras de Mix Dolci Schär



MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos a farinha. Depois, acrescente a farinha à mistura e mexa até ficar homogêneo. Em uma forma untada e enfarinhada, despeje a massa do bolo uniformemente. Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 30 a 40 minutos. Espere esfriar e desenforme.

Temperatura forno:
180°C

Tempo de forno:
30 a 40min

RENDIMENTO
10 porções

TEMPO DE PREPARO
60min



Autora: Gladis Battirola

Bolo de paçoca

sem glúten e sem lactose

INGREDIENTES

Para a massa:

6 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
3 xícaras de chá de farinha Mix Dolci Schär
9 paçocas sem glúten esfareladas
1 colher de sopa de fermento

Montagem:

250g de chocolate meio amargo sem glúten e sem lactose
10 paçocas esfareladas



MODO DE PREPARO

Montagem:

Na batedeira, coloque os ovos e o açúcar e bata por aproximadamente 8 minutos, até formar um creme fofo e esbranquiçado. Diminua a velocidade, acrescente 1 xícara de chá de água e bata até ficar homogêneo. Desligue a batedeira e adicione 3 xícaras de chá da farinha Mix Dolci Schär, as paçocas esfareladas, o fermento e misture bem. Divida a massa em 2 formas redondas de 20,5cm de diâmetro por 5cm de altura ou em uma forma de 25,5cm de diâmetro por 10cm de altura, forrada com papel manteiga. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.

Recheio:

Em uma panela coloque a lata de leite condensado sem lactose cozida e o creme de leite sem lactose e mexa bem com um batedor de claras até formar um creme. Leve ao fogo médio por 20 minutos, mexendo até ficar consistente. Apague o fogo, deixe esfriar e reserve.

Montagem do Bolo:

Desenforme a massa e corte no meio. Umedeça a massa com uma mistura de leite condensado e água e depois coloque o recheio. Cubra com o outro disco de massa e continue formando as camadas até terminar. Reserve. Em banho-maria, derreta o chocolate sem glúten e sem lactose, adicione 2 paçocas esfareladas e misture. Com uma espátula, espalhe o chocolate derretido com a paçoca sobre um retângulo de acetato de cerca de 10cm de altura e deixe em uma superfície plana até o chocolate começar a endurecer. O chocolate não pode escorrer quando levantar. Envolve a lateral do bolo já montado com o chocolate que está junto ao acetato com uma fita adesiva para segurar. Leve à geladeira por 10 minutos ou até o chocolate endurecer e desgrudar do acetato. Para finalizar, salpique as 8 paçocas sobre o bolo.

Temperatura forno:
180°C

Tempo de forno:
40min

RENDIMENTO
20 porções

TEMPO DE PREPARO
50min

Autora: Marina Koçowski

Bolo de pote trufado

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

5 gemas
5 claras batidas em ponto de neve
3/4 de xícara de açúcar
1 xícara de Mix Dolci Schär
1/2 colher de café de goma xantana
ou CMC

Recheio:

500g de morangos picados em cubos
100g de manteiga
395g de leite condensado
200g de creme de leite
1 xícara de leite em pó

Ganache:

200g de chocolate meio amargo
100g de creme de leite

MODO DE PREPARO

Massa:

Em uma batedeira, bata as claras em neve e acrescente o açúcar aos poucos até obter uma mistura homogênea. Acrescente as gemas uma por uma. Com a batedeira desligada e com a ajuda de uma espátula ou fuê, acrescente o Mix Dolci Schär e, por último, o CMC. Em uma forma untada, asse o bolo em forno preaquecido a 180°C por 25 a 30 minutos.

Recheio:

Bata o leite condensado por aproximadamente 5 minutos. Depois, acrescente a manteiga em temperatura ambiente. Sem parar de bater, junte o creme de leite e, por último, o leite em

Ganache:

Derreta o chocolate em banho-maria e acrescente o creme de leite aos poucos até obter uma mistura homogênea.

Montagem:

Corte as camadas do bolo. No fundo do pote, coloque uma camada de recheio, morangos e a massa, intercalando até encher o pote. Por último, cubra com o ganache e morangos.

Temperatura forno:

180°C

Tempo de forno:

25 a 30min

RENDIMENTO
5 porções

TEMPO DE PREPARO
50min





Autora: Raquel Soares dos Anjos

Bolo dos Anjos

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

8 gemas
420g de manteiga
200g de Hoops Schär trituras
720g de açúcar
350ml de suco de maracujá concentrado
260g de Mix Dolci Schär
26g de fermento em pó
8 claras em neve

Recheio e cobertura:

1 lata de leite condensado
3 xícaras de chantilly
200ml de suco de maracujá concentrado
1 envelope de gelatina sem sabor

Calda:

1 xícara de água
1 colher de sopa de açúcar

Calda da Cobertura:

1 maracujá com sementes
1 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Massa:

Para começar, preaqueça o forno a 180°C. Em uma batedeira, adicione a manteiga com as gemas e bata em velocidade alta. Vá acrescentando o açúcar e depois o suco, até misturar bem. Em um processador, triture o Hoops até formar uma farofa bem fina. Depois, bata as claras em neve e reserve. Com a batedeira desligada, acrescente a Mix Dolci Schär e a farofa. Quando estiver bem homogêneo, acrescente as claras em neve e o fermento. Coloque em uma forma retangular forrada com papel manteiga e asse em 180°C por cerca de 40 minutos. Para fazer a cobertura e o recheio, dissolva a gelatina sem sabor e misture com o suco. Acrescente o leite condensado e o chantilly misturando até ficar homogêneo. Leve à geladeira até ficar firme. Para fazer a calda, misture todos os ingredientes e reserve. Para finalizar, prepare a calda da cobertura, misturando todos os ingredientes e levando ao fogo baixo, até formar uma calda espessa. Assim que o bolo esfriar, corte ao meio e regue ambas as partes com a calda de açúcar. Coloque metade do creme de chantilly e use a outra metade para cobrir o bolo. Por cima, coloque a calda das sementes de maracujá. Sirva gelado.

Temperatura forno:

180°C

Tempo de forno:

Aproximadamente 40min

**RENDIMENTO**
12 fatias**TEMPO DE PREPARO**
1h30min aproximadamente

Autora: Natália Froner dos Santos

Bolo três leches

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos
2 xícaras de Mix Dolci – Mix C
Schär
1 xícara de açúcar demerara
3/4 de xícara de leite
3/4 de xícara de óleo
1 colher de fermento químico seco
1/2 colher de chá de canela em pó

Calda:

1 caixa de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 xícara de leite evaporado



MODO DE PREPARO

Massa:

Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar um creme esbranquiçado e dobrar do tamanho inicial. Acrescente os ingredientes restantes exceto o fermento e bata o suficiente para que tudo se incorpore. Adicione o fermento e misture com a mão. Asse por 45 minutos em forno preaquecido a 180°C.

Para preparar a calda, comece pelo leite evaporado. Leve ao fogo baixo duas xícaras de leite (de preferência integral) e deixe até que o líquido reduza pela metade. Não é necessário mexer, apenas deixar em fogo baixo. Quando terminar de reduzir, acrescente o leite condensado e o creme de leite e misture.

Espere o bolo esfriar e desenforme. Faça furinhos com um palito e regue aos poucos com a calda, para que o líquido seja absorvido. Leve à geladeira por no mínimo 5 horas.

Temperatura forno:

180°C

Tempo de forno:

45 a 50min

RENDIMENTO
16 fatias

TEMPO DE PREPARO
cerca de 6h

Autora: Priscila da Silva de Araujo Leal

Bolo verde de limão com cobertura cremosa de mousse de limão sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

4 ovos
250ml de leite
250g de Mix Dolci Schär
100g de açúcar
11g de fermento em pó
3g de raspas de limão
25g de gelatina de limão

Cobertura cremosa:

2 caixas de leite de condensado
80ml de suco de limão

MODO DE PREPARO

Comece separando as claras das gemas. Bata as claras em ponto de neve e reserve. Em outra vasilha, misture as gemas com o leite e reserve. Enquanto isso, misture os ingredientes secos em outro recipiente. Acrescente os ingredientes secos e as gemas nas claras em neve, sempre intercalando e mexendo delicadamente. Faça isso até as misturas virarem uma só. Despeje a massa em uma forma de 25cm de diâmetro untada com margarina e enfarinhada com um pouco do Mix Dolci Schär. Leve ao forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 45 minutos. Espere esfriar e desenforme. Para a cobertura, coloque o leite condensado e o suco de limão no liquidificador e bata por aproximadamente 3 minutos ou até que fique bem firme e cremoso. Cubra o bolo com a cobertura e, por fim, enfeite com raspas de limão.

Temperatura forno:

200°C

Tempo de forno:

45min



RENDIMENTO
16 fatias

TEMPO DE PREPARO
1h10min

Autora: Fernando da Silva Ferreira

Brownie de Chocolate com Sorvete Vegano de Frutas Vermelhas sem glúten

INGREDIENTES

Brownie:

1 e 1/2 xícara de chá de farinha Mix Dolci Schär
1 e 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo
1 xícara de chá de cacau em pó
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 colher de chá de fermento químico
1 xícara e 2 colheres de sopa de óleo de canola
1 colher de sopa de essência de baunilha
1 e 1/2 colher de chá de vinagre de maçã
1/2 xícara de chá de água quente
1 xícara de chá de chocolate vegano picado
3/4 de xícara de chá de néctar de coco
1 pitada de sal

Sorvete vegano:

1 xícara de chá de castanha de caju crua e sem sal
(deixar de molho por 8 horas)
1/4 de xícara de chá de melado de cana de açúcar
1/4 de xícara de chá de óleo de coco
1/4 de xícara de chá de água
2 xícaras de chá de frutas vermelhas

MODO DE PREPARO

Brownie:

Peneire todos os itens secos em uma tigela. Em outro recipiente, misture os itens molhados e acrescente à mistura dos itens secos. Adicione a água quente e, por último, o chocolate picado e misture até ficar uma textura lisa e homogênea. Forre uma assadeira com papel manteiga e asse a 180°C em forno preaquecido por 45 minutos.

Sorvete:

Junte todos os ingredientes num liquidificador e processe até ficar com uma textura cremosa. Leve ao congelador por no mínimo 4h.

Temperatura forno:

180°C

RENDIMENTO

Brownie – 8 fatias
(forma retangular 18x8x4)
Sorvete – 8 bolas

TEMPO DE PREPARO

Brownie – 80min de preparo
Sorvete – 4h aproximadamente



Autora: Gabriela de Lima Lopes

Casadinho de doce de leite

sem glúten

INGREDIENTES

4 ovos
4 colheres de sopa de açúcar refinado
1 colher de chá de fermento químico
10 colheres de sopa de Mix Dolci – Mix C Schär
300g de doce de leite
1/2 xícara de açúcar de confeiteiro



MODO DE PREPARO

Para começar, preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma retangular grande. Depois disso, peneire a farinha Mix Dolci Schär na forma. Junte a farinha e o fermento e misture. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme fofo. Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a mistura da farinha Mix Dolci Schär com o fermento, mexendo delicadamente até ficar uma massa homogênea. Coloque a massa em um bico de confeitar e faça círculos com aproximadamente 2 cm de diâmetro, deixando espaço entre eles. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 10 minutos. Retire-os da assadeira ainda quentes e, quando esfriarem, use o doce de leite como recheio. Passe-o em um biscoito e coloque outro biscoito por cima. Após rechear todos os casadinhos, role-os no açúcar de confeiteiro.

Temperatura forno:
180°C

Tempo de forno:
7 a 10min

RENDIMENTO
35 casadinhos

TEMPO DE PREPARO
1h10min



Autora: Mariane Torraga Bruno dos Santos

Cheesecake com geleia de frutas vermelhas

sem glúten



INGREDIENTES

1 pacote de Maria Schär
100g de margarina culinária ou manteiga derretida
500ml de creme de leite fresco ou pasteurizado gelado
300g de cream cheese
1 pacote de gelatina em pó sem sabor
1 lata de leite condensado

1 colher de sobremesa de essência de baunilha
400g de frutas vermelhas congeladas de sua preferência (morango, framboesa e amora)
200g de açúcar refinado
Suco de 1/2 limão
12 unidades de Biscotti con Cioccolato Schär
Frutas vermelhas frescas para decorar
Folhas de hortelã para decorar



MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180°C. Enquanto o forno aquece, leve as frutas congeladas e o açúcar a uma panela pequena em fogo baixo e cozinhe por aproximadamente 20 minutos, mexendo de vez em quando para não grudar. Em outra panela, derreta a manteiga e reserve. Em um liquidificador ou processador, bata os biscoitos Maria Schär até formar uma farofa bem fina e junte com a manteiga derretida. Coloque a mistura em uma forma de aro nº 22 e de fundo e laterais removíveis. Forre todo o fundo da forma com a farofa. Leve ao forno por 10 minutos. Retire e espere esfriar. Depois que cozinhar as frutas, desligue o fogo e acrescente o suco de 1/2 limão. Despeje essa mistura em um prato para esfriar e reserve. Faça a gelatina sem sabor conforme as indicações da embalagem e reserve. Em uma batedeira, coloque o cream cheese e bata em velocidade mínima por um minuto, só para desmontar o cream cheese. Depois, acrescente o leite condensado e bata mais um pouco em velocidade baixa até misturar tudo. Em outra tigela, acrescente o creme de leite e a baunilha e bata em velocidade mínima até virar ponto de chantilly (ele vai dobrar de volume). Reserve. Misture a gelatina com o cream cheese e mexa com um fuê até ficar homogêneo. Coloque o chantilly aos poucos e mexa delicadamente com o fuê de baixo para cima. Coloque todo o creme dentro da forma e vá alisando e alinhando com uma colher. Em seguida, coloque a geleia sobre o creme (a geleia deve estar em temperatura ambiente). Cubra com papel alumínio e leve à geladeira por 12 horas. Decore com as frutas frescas e folhas de hortelã. Decore as laterais com as 12 unidades de Biscotti con Cioccolato Schär.

Temperatura forno:
180°C

Tempo de forno:
20min

RENDIMENTO
12 porções

TEMPO DE PREPARO
20min de cozimento e 12h de geladeira



Autora: Nazaré da Silva Almeida

Cheesecake de morango

sem glúten

INGREDIENTES

150g de cream cheese
300g de creme de leite
1 iogurte grego sem sabor
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
5 colheres de sopa de água
125g de biscoito Maria Schär
3 colheres de sopa de manteiga sem sal
1 caixa de morangos
6 colheres de sopa de açúcar



MODO DE PREPARO

Processe o biscoito Maria Schär até virar uma farinha. Em uma forma redonda de fundo removível ou tipo refratário de vidro, junte a farinha de biscoito com a manteiga derretida e misture bem até formar uma farofa. Preencha o fundo da forma com a farofa e pressione com a ajuda de uma colher para compactar a base do cheesecake. Reserve. Bata o cream cheese com 3 colheres de sopa de açúcar. Junte o creme de leite, o iogurte e o extrato de baunilha e continue batendo até obter um creme homogêneo. Em um potinho que possa ir ao micro-ondas, junte o envelope de gelatina incolor, 5 colheres de sopa de água e misture, deixando descansar por 5 minutos ou até a gelatina hidratar. Leve a mistura ao micro-ondas por 15 segundos. Junte a mistura de gelatina ao preparado do cream cheese e bata até incorporar e homogeneizar a mistura. Deite o preparado final sobre a base do biscoito, já na forma, e leve à geladeira por 3 horas. Lave e corte os morangos em pedaços pequenos e leve ao fogo com 3 colheres de sopa cheias de açúcar. Deixe os morangos cozinharem por aproximadamente 15 minutos, até virarem uma geleia. Deixe esfriar. Na hora de servir, deite a geleia por cima do cheesecake.

Tempo de geladeira:

3h

RENDIMENTO
8 porções**TEMPO DE PREPARO**
aproximadamente 30min



Autora: Luciani Simões

Cheesecake romeu e julieta

sem glúten

INGREDIENTES

Base:

220g de Cereal Bisco Schär
150g de goiabada diet picada
2 colheres de sopa de água

Recheio:

400g de cream cheese sem lactose
3 colheres de sopa de adoçante culinário
1 colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de leite desnatado sem lactose
1 e 1/2 colher de sopa de gelatina incolor
e sem sabor

Calda:

120g de goiabada cascão picada
4 colheres de sopa de água



MODO DE PREPARO

Para começar, coloque os biscoitos Cereal Bisco em um saco plástico e amasse, deixando-os bem miúdos. Misture a goiabada com a água e aqueça até amolecer. Depois, em uma vasilha, coloque o biscoito e a goiabada e misture bem. Depois de misturar, coloque em uma forma com fundo removível. Despeje esta mistura no fundo da forma. Leve à geladeira por 30 minutos. Para preparar o recheio do cheesecake, coloque a gelatina no leite e leve ao micro-ondas por 10 segundos para hidratar. Em uma panela, coloque o cream cheese, o adoçante, a essência de baunilha e a gelatina já hidratada no leite. Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo até formar um creme. Desligue o fogo e deixe esfriar um pouco. Para montar a sobremesa, retire da geladeira a forma com a base do cheesecake. Acrescente o recheio em cima da base e volte para a geladeira por duas horas. Finalize a sua receita com uma calda. Misture a goiabada com a água e leve ao fogo baixo até amolecer e virar um creme grosso, deixe esfriar e, depois, acrescente a goiabada picada. Depois de 2 horas, retire o cheesecake da geladeira e acrescente a calda de goiabada cascão derretida e resfriada por cima do cheesecake. Desenforme e sirva.

RENDIMENTO
4 pedaços grandes

TEMPO DE PREPARO
3h



Autora: Marília Cleto Meirelles Ribeir

Cheesecake romeu e julieta na tacinhas

sem glúten

INGREDIENTES

5 biscoitos Digestive Schär
2 caixas de cream cheese
1/2 xícara de leite condensado
1 colher de sopa de suco de limão
1/2 xícara de goiabada em barra
1/2 xícara de creme de leite
Goiabada e folhinhas de hortelã, para decorar (opcional)



MODO DE PREPARO

Quebre os biscoitos Digestive Schär em pedaços pequenos e distribua no fundo das taças. Com um mixer, bata o cream cheese com o leite condensado e o suco de limão, até ganhar consistência. Coloque o creme de queijo batido sobre os biscoitos. Numa panela, derreta a goiabada. Retire do fogo e junte o creme de leite com a goiabada ainda quente. Coloque a ganache de goiabada sobre o creme de queijo batido. Se desejar, decore com pedacinhos de goiabada e folhinhas de hortelã. Cubra cada tacinha com plástico filme e leve ao refrigerador para gelar.

Tempo de geladeira:

2h

RENDIMENTO
6 taças**TEMPO DE PREPARO**
2h20min

Autora: Cairo de Paula Vieira

Cheesecake roxo de jabuticaba

sem glúten



INGREDIENTES

1kg de jabuticabas
300g de açúcar
Água suficiente para cobrir a panela
Suco de 1/2 limão taiti
600g de cream cheese
180g de açúcar
50ml de suco de jabuticaba

1 colher de chá de extrato ou essência de baunilha
1 colher de sopa de Mix Pan Schär
4 ovos
1 pacote de Maria Schär
1 pitada de canela
60g de manteiga sem sal derretida
3 flores



MODO DE PREPARO

Para a geleia, lave bem as jabuticabas, escorra e coloque numa panela. Amasse as frutas com as mãos ou com as costas de uma colher de pau, coloque numa panela e cubra com água. Cozinhe em fogo médio até levantar fervura. Deixe ferver por aproximadamente 10 minutos. As jabuticabas vão estourar e o caldo ficará bem roxo. Coe tudo em um recipiente para separar as cascas do suco, retire 50ml do mesmo em um copinho e volte o restante para a panela. Adicione o açúcar e o limão e cozinhe por aproximadamente 20 minutos até dar o ponto de geleia, mexendo sem parar. Deixe esfriar e reserve. Para a base, triture os biscoitos em um processador ou liquidificador até obter uma farofa fina. Adicione a canela. Derreta a manteiga e jogue por cima da farofa, misturando tudo até que a massa se forme. Forre uma forma redonda de 20cm de diâmetro de fundo removível com a massa e arrume-a com as costas de uma colher para que ela fique bem compacta. Asse em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos e espere esfriar totalmente. Para o recheio, certifique-se de que todos os ingredientes estão em temperatura ambiente. Em um recipiente, coloque o cream cheese, o suco de jabuticaba retirado da geleia, o açúcar, a baunilha e a farinha e misture até que fique homogêneo. Acrescente os ovos, um a um, batendo a cada adição para que tudo fique uniforme. Forre o exterior da forma com papel alumínio para evitar que entre água e despeje o recheio por cima da massa. Coloque a forma dentro de outra maior e complete com água fervente até a metade da altura da forma da torta. Cubra com papel alumínio e asse em banho maria no forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 2 horas ou até que o cheesecake esteja firme. Na metade do tempo, retire o papel alumínio para dourar a superfície da torta. Deixe esfriar e coloque na geladeira por 4 horas, no mínimo. Para a montagem, remova o cheesecake da forma e coloque-o em um prato para bolos. Espalhe a geleia em toda a superfície, decore com as jabuticabas e as flores e sirva.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
2h20min

RENDIMENTO
8 fatias

TEMPO DE PREPARO
40min e 4h na geladeira

Autora: Daniela Pereira

Cookies de banana com chocolate e macadâmias

sem glúten

INGREDIENTES

1 xícara de chá de Mix Dolci Schär
1 xícara de chá de farinha de aveia sem glúten
1/2 xícara de chá de farinha de arroz integral
1/2 xícara de chá de banana madura amassada
150g de manteiga sem sal
1 ovo
1 e 1/2 colher de chá de essência de baunilha
1/2 xícara de chá de açúcar demerara triturado
1/2 de xícara de chá de açúcar mascavo
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de café de sal
200g de chocolate meio amargo em gotas
70g de macadâmias picadas



MODO DE PREPARO

Misture a manteiga em temperatura ambiente com o açúcar demerara e o açúcar mascavo na batedeira, utilizando a raquete. Bata até incorporar e dissolver bem os açúcares, sempre observando se não fica manteiga nas bordas do bowl da batedeira. Adicione o ovo e a essência de baunilha e bata mais rápido até esbranquiçar a mistura (não precisa aumentar de volume, só esbranquiçar) e homogeneizar. Pare a batedeira, adicione as farinhas, o bicarbonato de sódio e o sal. Bata mais um pouco para incorporar. Pare novamente a batedeira e adicione a banana amassada, as gotas de chocolate e as macadâmias picadas. Bata só mais um pouco para incorporar os últimos ingredientes. A massa pronta deve ficar na consistência de sorvete. Disponha as bolas da massa do cookie em uma forma forrada com papel manteiga ou de silicone, intercalando e espaçando a massa para não grudar umas nas outras. Molhe as mãos e achate os cookies levemente. Asse por cerca de 16 minutos em forno preaquecido a 200°C. Retire do forno e coloque-os delicadamente em uma grade para esfriar.

Temperatura do forno:
200°C

Tempo de forno:
16min

RENDIMENTO
10 cookies grandes de 70g

TEMPO DE PREPARO
30min



Autora: Hannan Freitas Ahmed

Crepe de pão com creme de avelã e Banana

sem glúten

INGREDIENTES

2 unidades de banana-nanica madura
4 fatias de Pane Casereccio Schär sem casca
4 colheres de sopa de creme de avelã
4 colheres de sopa de leite
4 bolas de sorvete de creme
Açúcar a gosto
Canela a gosto
Folhas de hortelã para decorar



MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C por 10 minutos. Corte as bananas ao meio, em seu comprimento. Depois, abra as fatias de Pane Casereccio Schär com a ajuda de um rolo de massas, até ficarem finas. Passe 1 colher de creme de avelã e coloque metade de uma banana em cada fatia. Enrole como um rocambole e passe o creme de avelã na borda para fixar a massa. Com o auxílio de uma colher, umedeça com um pouco de leite e coloque em uma assadeira untada. Coloque para assar no forno preaquecido a 200°C por aproximadamente 30 minutos. Polvilhe o açúcar misturado com a canela, decore com folhas de hortelã e sirva com uma bola de sorvete.

Temperatura do forno:
200°C

Tempo de forno:
20 a 30min

RENDIMENTO
4 porções

TEMPO DE PREPARO
30 a 45min



Autora: Viviane Gomes de Oliveira Farias

Crumble de morango e mirtilo

sem glúten

INGREDIENTES

150g de mirtilos e morangos fatiados
Raspas da casca de 1/2 limão siciliano
6 colheres de chá de açúcar cristal (de preferência orgânico)
1/4 colher de chá de farinha Mix Dolci Schär
50g de farinha Mix Dolci Schär
35g de manteiga sem sal, gelada e cortada em cubinhos
33g de farinha de amêndoas

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 200°C. Unte com manteiga e separe dois potinhos refratários com capacidade para 200ml cada. Em uma tigela, misture os mirtilos, os morangos, as raspas de limão, o açúcar e a farinha Mix Dolci Schär. Divida igualmente e forre cada um dos potinhos. Para a cobertura, em uma tigela média misture a farinha Mix Dolci, a manteiga em cubinhos, a farinha de amêndoas, o açúcar e, usando as pontas dos dedos, vá unindo os ingredientes até obter uma farofa. Espalhe esta farofinha sobre os mirtilos e morangos e leve ao forno por 20 minutos, até dourar a farofa e as frutas borbulharem. Sirva com sorvete de creme!



RENDIMENTO
2 porções

TEMPO DE PREPARO
30min



Autora: Juçara Imhof Ullrich

Cuca de Maçã com Castanhas

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

2 ovos
100g de margarina com sal
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de chá de fermento de bolo
3 xícaras de Mix Dolci Schär

Cobertura 2:

200g de margarina
200g de açúcar
350g de Mix Dolci Schär
Açúcar
Baunilha e canela a gosto
150g de castanha

Cobertura 1:

5 maçãs fatiadas finas
Canela a gosto
2 colheres de sopa de açúcar

Cobertura 3:

2 xícaras de creme de leite fresco
4 colheres de açúcar



MODO DE PREPARO

Bata os ovos, a margarina e o açúcar até formar um creme bem branquinho. Acrescente o leite, a farinha Schär e, por último, o fermento. Coloque os ingredientes da cobertura 1 por cima da massa, já na forma. Misture todos os ingredientes da cobertura 2 até formar uma farofa e coloque por cima, finalizando com as castanhas. Leve ao forno. Quando sair do forno, bata as 2 xícaras de creme de leite fresco com as 4 colheres de açúcar e espalhe por cima das duasucas.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

40min

RENDIMENTO
2ucas redondas

TEMPO DE PREPARO
1h30min



Autora: Isabel Cristina Ferreira de Oliveira

Cupcake 100% cacao da Isabel

sem glúten

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo de coco
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 xícara de água morna
- 1 xícara Mix Dolci Schär
- 1 colher de sopa de fermento em pó



MODO DE PREPARO

Para começar, coloque na batedeira os ovos e o açúcar, até formar um creme homogêneo. Acrescente o óleo e o cacau e bata até dissolver. Acrescente a água morna e bata novamente. Depois, acrescente o Mix Dolci Schär e bata. Por último, coloque o fermento e misture sem bater. Para finalizar, coloque em forminhas para cupcake, sem encher a forma completamente. Leve ao forno preaquecido a 180°C.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
20min

RENDIMENTO
20 unidades

TEMPO DE PREPARO
35min

Autora: Amanda Aparecida Barbosa Cazzaro Rodrigues

Cupcake de amendoim

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

3 xícaras de Mix Dolci Schär
2 xícaras de açúcar demerara
3 ovos inteiros
1 xícara de leite vegetal
1/2 xícara de óleo vegetal
3 colheres de sopa de farinha de amendoim
1 colher de sopa de fermento em pó químico
Forminhas para cupcake

Cobertura:

1 lata de leite condensado vegetal
1/2 xícara de farinha de amendoim



MODO DE PREPARO

Para começar, prepare a farinha de amendoim. Basta bater o amendoim torrado e descascado no processador até virar farinha. Depois, misture todos os ingredientes secos em uma tigela (Mix Dolci, açúcar demerara e a farinha de amendoim) e reserve. Bata no liquidificador os ingredientes líquidos (ovos, leite vegetal e óleo). Misture o conteúdo do liquidificador na tigela que foi reservada com os ingredientes secos. Adicione o fermento. Distribua a massa até 3/4 da forminha de cupcake. Asse em forno preaquecido em temperatura média por aproximadamente 20 minutos ou até dourar. Para finalizar, faça o brigadeiro de amendoim, adicionando o leite condensado e a farinha em fogo baixo, mexendo sem parar. Confeite como preferir.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

20min

RENDIMENTO
24 unidades

TEMPO DE PREPARO
30min

Autora: Leandro De Souza Francisco

Delícia de chocolate

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

- 2 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de cacau
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de Mix Dolci Schär
- 1 colher de sobremesa de fermento químico

Recheio e a cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres de sopa de cacau
- 1 colher de sobremesa de manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, exceto o fermento, que deverá ser incorporado apenas com a colher. Coloque em forma pequena e untada, leve ao forno preaquecido por aproximados 20 minutos na temperatura de 250°C. Para o recheio e a cobertura, faça um brigadeiro juntando o leite condensado, o cacau e a manteiga numa panela. Tire do fogo antes de chegar no ponto de enrolar. Corte o bolo já frio no meio, coloque o recheio e cubra com a outra metade do bolo. Coloque a cobertura e decore como quiser.

Temperatura do forno:

250°C

Tempo de forno:

20min aproximadamente



RENDIMENTO
1 bolo pequeno

TEMPO DE PREPARO
50min



Autora: Denise Rejane Laurindo

Doce coco do céu

sem glúten

INGREDIENTES

2 ovos
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de Mix Dolci Schär
1 xícara de coco ralado
4 maçãs descascadas cortadas em cubinhos
1 canela em rama
1 xícara de água
1 lata de leite condensado
Suco de 2 limões espremidos na hora



MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, cozinhe a maçã com meia xícara de açúcar, canela em ramo e água. Mexa até virar uma geleia. Reserve. Em uma tigela, coloque o coco, os ovos, meia xícara de açúcar e a meia xícara de Mix Dolci Schär e misture com uma colher até que todos os ingredientes fiquem bem misturados. Reserve. Coloque o leite condensado em uma tigela e misture com o suco de limão. Reserve. Em uma forma untada, coloque a mistura do coco, a geleia de maçã e espalhe bem. Asse em forno preaquecido por 30 minutos, tire do forno e deixe esfriar. Coloque por cima a mistura do limão com o leite condensado e sirva geladinho.

Temperatura do forno:
180°C

Tempo de forno:
30min

RENDIMENTO
10 porções

TEMPO DE PREPARO
30min



Autora: Miriam de Souza Schwarz

Käsekuchen

(torta de queijo)

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de açúcar cristal
- 1 e 1/2 colher de sobremesa de fermento em pó químico
- 1 e 1/2 xícara de Mix Dolci Schär
- 3 colheres de sopa de margarina derretida

Recheio:

- 2 xícaras de açúcar cristal
- 2 xícaras de leite integral
- 4 gemas
- 1 pacote de pó de baunilha
- 500g de ricota
- 1/2 xícara de óleo
- 4 claras em neve

MODO DE PREPARO

Para a massa, misture todos os ingredientes e coloque em uma forma redonda com fundo removível de 25cm de diâmetro com o fundo e as laterais forrados. Para o recheio, bata as claras em neve e reserve. Bata o restante dos ingredientes no liquidificador até formar um creme bem homogêneo. Misture o creme com as claras em neve, mexendo delicadamente com uma colher. Transfira o recheio para a forma forrada com a massa e leve para assar em forno preaquecido a 200°C.

Temperatura do forno:
200°C

Tempo de forno:
50min



RENDIMENTO
10 fatias

TEMPO DE PREPARO
70min



Autora: Natália Froner dos Santos

Mini cuca de goiabada com farofa de fior di sole sem glúten

INGREDIENTES

2 ovos
2 xícaras de Mix Dolci Schär
1 xícara de açúcar demerara
1/2 xícara de leite
1/2 xícara de goiabada picada em cubos
3 colheres de sopa de óleo de coco
1 colher de sopa fermento em pó
1 pacote de Fior di Sole Schär
2 colheres de sopa de óleo de coco
2 xícaras de açúcar cristal
2 xícaras de leite integral
4 gemas
1 pacote de pó de baunilha
500g de ricota
1/2 xícara de óleo
4 claras em neve

MODO DE PREPARO

Para começar, misture os ovos, o leite e o óleo de coco até homogeneizar. Em seguida, acrescente os ingredientes secos. Transfira a massa para uma forma retangular, forrada com papel manteiga. Esfarele os biscoitos e adicione o óleo de coco. A mistura ficará na consistência de uma farofa úmida. Com a massa na forma, espalhe os cubos de goiabada e, por cima, cubra com a farofa. Leve para assar em forno preaquecido por 35 minutos.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

35min

**RENDIMENTO**
8 fatias**TEMPO DE PREPARO**
50min



Autora: Regina Pinho Gomig

Naked cake de chocolate

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar demerara
- 1/2 xícara de óleo
- 1 e 1/2 xícara de Mix Dolci Schär
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 xícara de chocolate em pó
- 75ml de café solúvel ou passado
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate
- 2 colheres de sopa de creme vegetal ou gordura de coco
- 1 xícara de leite vegetal
- Açúcar de confeiteiro a gosto
- Morangos e mirtilos frescos

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar e a gordura por 3 minutos. Acrescente o Mix Dolci- Mix C Schär e o amido de milho, o chocolate, o café solúvel quente e, por último, o fermento em pó. Despeje o conteúdo em uma forma untada e enfarinhada. Preaqueça seu forno a 180°C e, depois, aumente para 250°C para finalizar a receita. Para fazer a cobertura, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio, até ficar no ponto de brigadeiro de colher. Derrame a cobertura sobre a massa e finalize a decoração com os morangos e mirtilos.

Temperatura forno:

25min

**RENDIMENTO**
15 porções**TEMPO DE PREPARO**
30min

Autora: Mariane Oliveira de Araújo

Pão dourado com doce de leite

sem glúten

INGREDIENTES

1 pacote de Pan Blanco (não utilizar o primeiro e o último pão)
2 colheres de manteiga
100g de doce de leite de sua preferência
60g de açúcar de confeitado para polvilhar
500g de ricota
1/2 xícara de óleo
4 claras em neve



MODO DE PREPARO

Retire as cascas dos pães e separe-os de dois em dois. Coloque uma colher de doce de leite no meio do pão e tampe com outro pão. Derreta um pouco da manteiga em uma frigideira. Coloque os pães para tostarem na manteiga até que fiquem dourados de todos os lados, tomando cuidado para que não abram ao virar. Polvilhe açúcar nos pãezinhos e sirva.

RENDIMENTO
4 porções

TEMPO DE PREPARO
30min



Autora: Ariadne Bühler Difert

Pavê cremoso de amendoim

sem glúten

INGREDIENTES

125g de biscoito Maria Schär
1 lata de creme de leite
2 gemas
1 colher de sopa de açúcar
5 paçocas de amendoim
Essência de baunilha a gosto
500g de ricota
1/2 xícara de óleo
4 claras em neve



MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a gema com o açúcar. Acrescente o creme de leite e 4 paçocas de amendoim, batendo novamente. Coloque algumas gotinhas de essência de baunilha. Para montar o pavê, intercale o creme com o biscoito Maria Schär. A primeira camada e a última camada devem ser do creme. Para decorar, coloque a paçoca de amendoim moída com as mãos. Deixe gelar por 12 horas.

Tempo de geladeira:

12h

RENDIMENTO
4 porções**TEMPO DE PREPARO**
20min

Autora: Ana Maria Fernandes Aguilera

Pavê de abacaxi

sem glúten

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha Maria Schär
1 abacaxi
500g de leite de amêndoas
4 gemas peneiradas
200g de açúcar demerara
40g de amido de milho



MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em cubos e acrescente 100 gramas de açúcar. Leve ao fogo por 30 a 40 minutos, mexa até engrossar e reserve. Para fazer o creme, dissolva o amido de milho no leite de amêndoas, acrescente as gemas e o restante do açúcar. Leve ao fogo em temperatura mínima e mexa até engrossar. Para montar o pavê, basta intercalar o creme, a bolacha e o doce de abacaxi.

Tempo de forno:
30 a 40min

RENDIMENTO
6 porções

TEMPO DE PREPARO
60min

Autora: Ana Paula Ullrich

Petit Gâteau

sem glúten

INGREDIENTES

2100g de chocolate meio amargo picado
90g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
2 ovos inteiros
85g de açúcar de confeiteiro
15g de açúcar refinado
85g de Mix Dolci Schär



MODO DE PREPARO

Misture a manteiga sem sal e o chocolate picado e derreta em banho-maria. Bata os ovos e o açúcar até virar uma espuma. Junte todos os ingredientes delicadamente. Despeje a massa em forminhas de silicone previamente untadas. Atenção: pode colocar bastante massa na forminha, pois, como a receita não leva fermento em pó, a massa não irá crescer muito. Asse em forno preaquecido a 200°C por 3 a 5 minutos, para que ele fique mole por dentro. Observação: a massa pode ser mantida na geladeira por até 7 dias em recipiente fechado. Outra opção é fazer o petit gâteau e depois congelar. Quando for servir, é só aquecer no micro-ondas e servir com o sorvete de sua preferência.

Tempo de forno:
200°C

Temperatura forno:
3 a 5min

RENDIMENTO
12 porções

TEMPO DE PREPARO
40min



Autora: Flávia Valverde Lapa

Rocambole de churros

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

6 ovos

10 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de canela em pó

4 colheres de sopa de fécula de batata

3 colheres de sopa de Mix Dolci Schär

Recheio:

400g de doce de leite

Açúcar de confeiteiro

Canela em pó

MODO DE PREPARO

Para a massa, comece batendo as claras em neve. Acrescente as gemas uma a uma com a batedeira ligada em alta velocidade e então o açúcar e a canela aos poucos. Por último, acrescente as farinhas e misture delicadamente. Despeje a massa em forma retangular (40x28cm) untada e polvilhada com Mix Dolci Schär, leve ao forno já preaquecido a 180°C. Depois de pronto, desenforme ainda quente sobre o pano de prato úmido. Cubra o rocambole com o doce de leite e o enrole com o auxílio do pano de prato. Leve à geladeira por 1 hora. Antes de servir, polvilhe com açúcar de confeiteiro e canela em pó.

Tempo de forno:

180°C

Temperatura forno:

30 a 40min



RENDIMENTO

15 fatias

TEMPO DE PREPARO

1h50min

Autora: Marina Frey Prestes Wall

Tiramisu crocante de amendoim

sem glúten

INGREDIENTES

Estrutura:

1 pacote de Savoiardi Schär
1 xícara de chá de café forte passado e
levemente adoçado, já frio
1 xícara de chá de amendoim levemente
torrado e triturado

Creme:

4 gemas
4 claras
10 colheres de açúcar de confeiteiro
500g de queijo mascarpone*

Cobertura:

300ml de creme de leite fresco
1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
1/2 xícara de chá de cacau em pó 50%

* O queijo mascarpone pode ser feito facilmente
em casa ou substituído por outro queijo cremoso
como cream cheese ou cottage, menos creme de
ricota.

Para fazer 500g queijo mascarpone:

800ml de creme de leite fresco (nata) bem gelado
2 colheres de sopa de suco de limão



MODO DE PREPARO

Para o creme, peneire as gemas e junte com metade do açúcar. Bata em velocidade média e vá acrescentando aos poucos o restante do açúcar. Bata até o creme ficar amarelo bem clarinho. Junte o queijo mascarpone e bata mais um pouco até ficar homogêneo. Separadamente, bata as claras em ponto de neve firme. Incorpore as claras em neve misturando delicadamente com uma espátula (ou colher), em movimentos de baixo para cima, até o creme ficar homogêneo. Reserve.

Tempo de geladeira:

4h

RENDIMENTO
Serve 6 pessoas

TEMPO DE PREPARO
35 a 45min



Autora: Gabriela Custódio de Medeiros

Torta Alemã tipo sorvete sem glúten

INGREDIENTES

2 pacotes de bolachas Maria Schär
160g de açúcar
220g de margarina sem sal
3 gemas
400g de creme de leite
200ml de leite
165g de achocolatado em pó sem glúten



MODO DE PREPARO

Para começar, coloque a margarina e uma xícara e meia de açúcar em uma batedeira. Bata até misturar e acrescente as gemas, uma de cada vez. Depois disso, adicione o creme de leite e reserve. Coloque 50ml de leite em um prato pequeno e molhe as bolachas Maria. Para montar, faça camadas de bolacha Maria e de creme, em um refratário de vidro. Para finalizar, faça a cobertura. Junte o achocolatado, duas colheres de açúcar, uma colher de margarina e 150ml de leite e leve ao fogo até engrossar e despeje por cima. Coloque no freezer por cerca de 4 horas.

RENDIMENTO
12 fatias

TEMPO DE PREPARO
50min



Autora: Nazaré da Silva Almeida

Torta crispy de maçã

sem glúten

INGREDIENTES

Base:

150g de Mix Pan Schär
70g de manteiga
25ml de água
1 pitada de sal
1 colher de café de açúcar

Crosta Crispy:

200g de Mix Dolci da Schär
150g de açúcar cristal
150g de manteiga em temperatura ambiente
4 biscoitos
Cereal Bisco Schär
Nozes e castanhas a gosto

Recheio

2 ovos
100g de açúcar refinado
2 colheres de sopa de Mix Dolci Schär
1 colher de sopa de manteiga
250ml de leite
2 maçãs médias
1 colher de sopa de açúcar mascavo
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de café de açúcar



MODO DE PREPARO

Para começar, misture o sal e o açúcar na água e reserve. Em uma superfície, coloque o Mix Pan Schär e a manteiga em cubos. Misture até formar um granulado. Coloque água aos poucos e amasse, até obter uma massa homogênea. Estique a massa e a prepare em uma forma de torta. Pique bem com um garfo o fundo e as laterais da massa para ela não criar ar e reserve. Para preparar o recheio, basta descascar as maçãs e cortá-las em pequenos pedaços. Coloque em uma panela para ir cozinhando junto ao açúcar mascavo e a canela. Deixe cozinhar por 15 minutos e reserve. Junte em uma panela os ovos inteiros, o açúcar refinado, a Mix Dolci Schär e a manteiga, misture bem e junte com o preparado de 250ml de leite em fio. Leve ao fogão em fogo baixo/médio e não pare de mexer até engrossar. Deixe esfriar e reserve. Agora, prepare a Crosta Crispy. Em um pote, junte a manteiga, o açúcar e a farinha. Misture até formar uma farofa. Para decorar, pique as nozes, castanhas e os biscoitos Cereal Bisco em cima da torta.

RENDIMENTO
10 porções

TEMPO DE PREPARO
1h

Autora: Bianca Berwig Silva

Torta de amendoim

sem glúten

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite
200g de açúcar
2 pacotes de 125g de biscoito Maria Schär
100g de margarina
150g de amendoim torrado e moído



MODO DE PREPARO

Primeiramente, bata o açúcar com as gemas e a margarina. Em seguida, acrescente o creme de leite e o amendoim torrado e moído. Pegue uma assadeira e coloque uma camada deste creme batido. Molhe as bolachas Maria no leite e as disponha em cima do creme. Repita o processo e faça camadas de creme e bolacha até acabar. Coloque na geladeira e deixe por pelo menos duas horas.

RENDIMENTO
9 taças

TEMPO DE PREPARO
2h30min



Autora: Ana Paula Alberton Bet Bussolo

Torta de banana tipo banoffee

sem glúten

INGREDIENTES

Massa base:

125g biscoito Maria Schär
60g de manteiga derretida

Recheio:

1 lata de leite condensado
3 bananas nanicas
Suco de 1/2 limão
1/2 colher de chá de canela em pó
1/2 colher de sopa de açúcar

Cobertura:

250g de nata
1/3 de xícara de leite quase congelado
Canela
2 colheres de sopa de açúcar



MODO DE PREPARO

Para começar, prepare a massa base. Em um liquidificador, triture os biscoitos e coloque-os em um recipiente. Acrescente a manteiga derretida, amasse com as pontas dos dedos e espalhe em uma assadeira somente no fundo. Pressione levemente e leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 15 minutos. Reserve. Para preparar o recheio, cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 40 minutos, espere esfriar e espalhe sobre a massa. Pique as bananas, tempere com o açúcar, a canela e o suco de limão e distribua as rodela bem próximas umas das outras sobre o leite condensado cozido. Finalize com a cobertura. Em uma cúpula da batedeira coloque a nata e o açúcar e ligue o aparelho, logo que começar a engrossar adicione aos poucos o leite quase congelado. Continue batendo até que o ponto fique firme (ponto de chantilly). Uma opção é apenas espalhar sobre as bananas ou utilizar uma manga com bico pitanga e decorar a torta e, por último, polvilhar canela. Leve à geladeira por 3 a 4 horas, desenforme e sirva.

Temperatura do forno:

200°C



Autora: Luiza Ferreira Lopes

Torta de chocolate e framboesas

sem glúten

INGREDIENTES

Base da torta:

200g de Choco Chip Cookies Schär (2 pacotes)
40g de manteiga sem sal derretida

Recheio da torta:

1 e 1/2 xícara de chocolate meio amargo sem glúten picado ou em gotas
1 lata de 300g de creme de leite
1 xícara de framboesas



MODO DE PREPARO

Para a massa, coloque os biscoitos em um processador. Adicione a manteiga derretida. Processe novamente junto com os biscoitos. Pressione a massa úmida no fundo da forma de 24 a 26cm de diâmetro até cobrir toda a superfície interna. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 12 minutos. Retire do forno e deixe a massa esfriar em temperatura ambiente dentro da forma.

Para o recheio, coloque o creme de leite em uma panela e aqueça em fogo baixo até ferver. Quando iniciar a fervura, desligue o fogo e adicione o chocolate. Misture o chocolate no creme de leite, conforme o chocolate derrete até o creme ficar homogêneo.

Para montar a torta, espere a massa esfriar e preencha com todo o recheio, ainda dentro da forma. Leve à geladeira por 30 minutos. Decore com as framboesas e polvilhe açúcar cristal por cima.

Tempo de forno:

12 minutos

Tempo de geladeira:

30min

RENDIMENTO

Serve até 12 pessoas

TEMPO DE PREPARO

40min



Autora: Marilene Oliveira de Araújo

Torta de limão com Pan Blanco

sem glúten



INGREDIENTES

Base da torta:

- 1 pacote de Pan Blanco (Não usar o primeiro e o último pão do pacote)
- 1 lata de leite condensado
- 400g de chocolate meio amargo sem glúten
- 1 e 3/4 xícara de leite
- 1 e 1/2 de limão
- Raspas de limão a gosto



MODO DE PREPARO

Para começar, retire as cascas do pão e molhe em uma xícara de leite. Coloque os pães embebidos em um refratário. Reserve. Bata o leite condensado com o suco dos limões e despeje o creme formado sobre os pães. Derreta o chocolate com 3/4 de xícara de leite, lembrando que o creme de chocolate deve ser só derretido e não ficar no fogo. Em fogo baixo e coloque sobre o creme de limão. Espalhe as raspas sobre o chocolate. Por fim, coloque o refratário na geladeira comum por 40 minutos. Sirva gelado.



Autora: Jéssica do Carmo de Santana

Torta de limão

sem glúten e sem leite

INGREDIENTES

Para a massa:

- 4 colheres de sopa de margarina cremosa
- 1 colher de sopa de água
- 2 colheres de sopa de açúcar ou 1 colher de sopa de adoçante em pó culinário
- 1 xícara de chá de farinha de amaranto
- 1 xícara de chá de Mix Dolci Schär

Para o recheio:

- 1 e 1/2 xícaras de chá de leite de arroz
- 3 colheres de sopa de Mix Dolci Schär
- 6 colheres de sopa de açúcar ou 2 colheres de sopa de adoçante em pó culinário
- 1/2 xícara de chá de suco de limão

MODO DE PREPARO

Para a massa, misture a margarina com a água e o açúcar. Adicione a farinha de amaranto, amasse e vá adicionando o Mix Dolci Schär até que fique uma massa firme que solte das mãos. Forre o fundo e os lados de uma forma de torta de fundo removível média. Fure com um garfo e leve ao forno médio alto (200°C) preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até ficar firme.

Para o recheio, coloque o leite de arroz, o Mix Dolci Schär e o açúcar em uma panela e leve ao fogo até engrossar. Retire e adicione o suco de limão. Coloque sobre a torta assada.

Para a cobertura, bata as claras em neve e vá juntando o açúcar aos poucos até ficar um suspiro firme. Coloque sobre o recheio e volte ao forno quente (250°C) por mais 5 minutos. Espere amornar e leve à geladeira até a hora de servir.

Temperatura do forno:

Primeiro 200°C e depois 250°C

Tempo de forno:

25min

RENDIMENTO
12 porções





Autora: Gabriela de Lima Lopes

Torta de maçã

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

300g de farinha Mix Dolci Schär
100g de açúcar cristal
1 colher de sopa de fermento químico
2 ovos
120g de margarina

Recheio:

12 maçãs descascadas
1/2 xícara de açúcar
2 colheres de chá de canela em pó

MODO DE PREPARO

Comece preaquecendo o forno a 180°C. Unte com margarina uma forma redonda com fundo removível. Para preparar a massa, misture a farinha Mix Dolci Schär com o açúcar e o fermento. Acrescente os ovos e a margarina e misture até formar uma massa lisa e uniforme. A massa deve desgrudar das mãos. Espalhe a massa na forma, deixando com 0,5cm de espessura tanto na base quanto nas laterais. Abra a massa que sobrar com um rolo e corte círculos de 2 e 1cm para decorar. Com um garfo, fure toda a base da massa e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos. Retire a massa do forno, recheie com as maçãs e decore com os círculos da massa que sobrou. Leve novamente para assar a 180°C por 7 a 10 minutos. Retire a massa e espere esfriar para retirar a lateral da forma removível. Polvilhe açúcar de confeiteiro para decorar.

Para preparar o recheio, leve ao fogo uma panela com 12 maçãs picadas e 1/2 xícara de açúcar para cozinhar. Cozinhe por aproximadamente 10min em fogo médio e, quando estiverem cozidas, desligue o fogo e acrescente a canela. Misture e reserve. Com um garfo, fure toda a base da massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 15 minutos.

Temperatura do forno:

180°C

Tempo de forno:

22 a 25min

**RENDIMENTO**
12 pedaços**TEMPO DE PREPARO**
1h30min



Autora: Ana Paula Ruiz Pessenda

Torta de nozes saudável

sem glúten

INGREDIENTES

1 xícara de nozes moída
1/2 xícara de cacau 100%
150g de Digestive Choc Schär
1/2 xícara de leite de coco
1/2 xícara de biomassa de banana verde
3/4 xícara açúcar de coco
3 colheres de sopa de mel (ou a gosto)
2 ovos caipira
1/2 cálice de conhaque
Nozes para decorar
1/2 xícara leite coco
1/2 xícara açúcar coco
1/4 cacau em pó



MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, misture as nozes moídas e os biscoitos moídos, reserve. Leve ao fogo o leite de coco, o cacau, o açúcar de coco, o mel, a biomassa e os ovos. Mexa com o fuê até atingir o ponto de creme aveludado. Coloque por último o conhaque, quando começar a engrossar. Quando atingir o ponto de creme espere esfriar e, em seguida, misture na vasilha com as nozes e biscoitos moídos. Mexa até que tudo se misture de forma homogênea. Reserve.

Para a cobertura, aqueça em uma vasilha o leite de coco, o açúcar de coco e o cacau e mexa até engrossar a ponto de calda. Coloque a massa da torta na vasilha escolhida. Após esfriar, decore com os biscoitos e as nozes a gosto. Leve à geladeira por 6h ou até atingir consistência para corte. Sirva gelado.

RENDIMENTO
5 porções

TEMPO DE PREPARO
30min



Autora: Gardênia Silva Bezerra

Torta mini sorrisi

sem glúten

INGREDIENTES

Massa:

100g de biscoito Mini Sorrisi (1 pacote)
40g de manteiga

Ganache:

100g de chocolate de sua preferência
60g de creme de leite
50g de coco ralado

Chantilly:

200ml de chantilly
80g de leite condensado
40g de leite em pó de sua preferência



MODO DE PREPARO

Para a massa base, triture o biscoito em um processador e adicione a manteiga derretida até formar uma massa úmida. Depois, espalhe a massa em uma assadeira de fundo falso de aproximadamente 15cm de diâmetro, formando uma base para a sua torta e preenchendo o fundo e as laterais. Leve a massa à geladeira por aproximadamente 15 minutos. Para o preparo da ganache, coloque o chocolate e o creme de leite em uma tigela de vidro e derreta em banho maria. Depois, adicione o coco ralado e mexa levemente até o creme encorpar. Retire a base da torta da geladeira e despeje a ganache, depois leve tudo novamente à geladeira por mais 20 minutos. Para o preparo do chantilly, bata-o em velocidade média até formar ondas no creme. Adicione o leite condensado e o leite em pó e bata em velocidade máxima até o creme chegar a consistência ideal de chantilly. Para a montagem da torta, desenforme cuidadosamente e decore com o chantilly batido e com biscoitos Mini Sorrisi.

RENDIMENTO
4 porções

TEMPO DE PREPARO
50min

Autora: Ivaldir Stadler

Torta Rústica de cereal com chocolate e coco

sem glúten

INGREDIENTES

200g de Corn Flakes Schär
3 colheres de sopa de margarina
400g de chocolate meio amargo
100g de coco ralado
2 gemas
1 lata de leite condensado
1 caixa de creme culinário



MODO DE PREPARO

Para começar, derreta o chocolate em banho maria e reserve. Numa panela, coloque a margarina e derreta, acrescente o chocolate derretido e misture. Retire do fogo, acrescente o Corn Flakes e mexa novamente. Unte com manteiga uma forma de quiche com fundo removível. Despeje sobre esta forma a mistura de cereal e chocolate, cobrindo o fundo e as laterais, deixando uniforme com a ajuda de uma colher. Leve à geladeira. Para preparar o recheio, coloque em uma panela o leite condensado, o creme culinário, o coco ralado e as gemas. Misture bem e leve ao fogo baixo. Mexa para não grudar e, quando engrossar, retire do fogo e deixe amornar. Para a montagem, despeje o recheio sobre a massa de torta reservada. Para decorar, polvilhe coco ralado e sirva.

RENDIMENTO
6 fatias

TEMPO DE PREPARO
90min



Autora: Ilda Maria Cidral de Carvalho

Torta sorvete alemã com bolacha Maria Schär sem glúten

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha Maria Schär
- 1 pacote de creme de leite fresco
- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara de leite
- 8 colheres de chocolate em pó
- 2 colheres de açúcar
- 1 colher cheia de manteiga ou margarina



MODO DE PREPARO

Forre uma forma de aro removível com papel filme para facilitar a retirada da sobremesa. Acomode as bolachas no fundo e na lateral da forma. Bata na batedeira o creme de leite fresco com o leite condensado até formar um creme firme, com ponto de chantilly. Coloque o creme em cima das bolachas e leve ao freezer de um dia para o outro ou até congelar. Misture bem numa panela o leite, o chocolate, o açúcar e acrescente a manteiga. Leve ao fogo e mexa até formar um creme encorpado. Coloque em cima do creme branco e volte ao freezer até gelar novamente. Tire do freezer alguns minutos antes de servir.

RENDIMENTO
12 a 14 fatias

TEMPO DE PREPARO
30min



 /SCHAER.BR
 @SCHAR_BR
WWW.SCHAER.COM