DELÍCIAS COM SORVETE





BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Chef Alex Caputo

Glyda® SORVETES NOBRES Cream



BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Prefácio



Chegou o verão!

E este ano parece que ele não vai ser fácil! Muito calor está por vir.

Esta apostila traz uma série de receitas especialmente elaboradas por mim, em parceria com a Glyda Cream, que tem a modesta pretensão de amenizar os efeitos da estação mais quente do ano.

Espero que este material lhe proporcione boas experiências na hora de fazer e degustar cada uma das receitas.

Um grande Abraço,

Chef Alex Caputo

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Ayó

Índice



05..... Affogato ao Café
06..... Bananas Flambadas
07..... Café Moka
08..... Cappuccino Cream
09..... Cassata Napolitana
10..... Coupe Café
11..... Creme de Papaia
12..... Frapê de Sorvete com Café
13..... Irish Cofee
14..... Milk Shake
15..... Moka Frio
16..... Mokaccino
17..... Monkão
18..... Panetone de Sorvete
19..... Pecado
20..... Petit Gâteau
21..... Petit Gâteau de Goiaba
22..... Pizza de Sorvete
23..... Sopa de Jasmim
24..... Sorvete Crocante com Amêndoas e Macadâmias
25..... Sorvete Quente
26..... Submarino
27..... Supremo
28..... Taça Alexander
29..... Taça Vienense
30..... Tentação
31..... Tropical

Afogatto ao Café



Ingredientes

1 xícara de chá de chantilly
6 bolas de sorvete de baunilha Glyda Cream
6 bolas de sorvete de café Glyda Cream
1/2 xícara de chá de brandy
2 xícaras de chá de café expresso
100 gramas de chocolate meio amargo picado



Modo de Preparo

Coloque 6 taças altas, com capacidade para 300ml. cada uma, no congelador. Deixe gelar por 1 hora.

Em seguida, coloque em uma panela o chocolate, o café e o brandy. Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, até o chocolate derreter e a mistura ficar bem quente. Retire do fogo.

Em cada taça coloque uma bola do sorvete de café e uma de baunilha. Despeje a calda quente e decore com chantilly. Se preferir, polvilhe com cacau em pó ou com as raspas de chocolate.

Bananas Flambadas



Ingredientes

2 colheres de sopa de manteiga
1 anelzinho fino de pimenta vermelha (dedo-de-moça sem semente)
3 fatias finas de gengibre fresco
1 pedaço de anis-estrelado
3 bananas nanicas maduras
1 colher de sopa de açúcar
Suco de 2 laranjas
2 colheres de sopa de licor de laranja
2 ou 3 bolas de sorvete de creme Glyda Cream
Canela a gosto para polvilhar.

Modo de Preparo

Em uma frigideira, aqueça a manteiga, o anelzinho de pimenta, o gengibre e o anis-estrelado. Acrescente as bananas e doure-as dos dois lados, em fogo médio por 4 minutos. Coloque o licor de laranja sobre as bananas, inclinando a boca da frigideira em direção ao fogo, para flambar. Deixe o álcool evaporar.

A seguir, acrescente o suco das laranjas e deixe cozinhar por mais ou menos 5 minutos, para encorpar a calda. Sirva com sorvete de creme e polvilhe com canela.

Chef Ale...

BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Café Moka



Ingredientes

1 bola de sorvete sabor Baunilha Glyda Cream
1 bola de sorvete sabor Chocolate Glyda Cream
1 Café expresso quente

Modo de Preparo

Numa taça de vidro adicionar a bola de sorvete de Baunilha e a bola de Chocolate Glyda Cream. Adicione o café expresso.
Sirva sobre um pires com uma colher.

Cappuccino Cream



Ingredientes

Cobertura de Chocolate Glyda Cream
1 Bola de Sorvete Glyda Cream Baunilha
1 Cappuccino pequeno – QUENTE
Espuma de leite
Canela em pó

Modo de Preparo

Decore a taça com a cobertura de chocolate. Coloque a bola de sorvete de baunilha.
Despeje o cappuccino, coloque espuma de leite e Decore com um pouco de canela em pó.
Sirva com uma colher de cabo longo sobre um pires

Chef Ale...
BIBLIOTECA
PADARIA
Pão d'Avó

Cassata Napolitana

Chef Alex Caputo



Ingredientes

100 gramas de frutas cristalizadas picadas
1 cálice de rum
1/2 litro de creme de leite fresco
4 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
100 gramas de chocolate cortado em lascas
1 kilo de sorvete de creme Glyda Cream

Modo de Preparo

Coloque as frutas com o rum em uma tigelinha e deixe repousar por 30 minutos. A seguir, bata o creme de leite na batedeira até o ponto de chantilly, juntando o açúcar aos poucos, sem parar de bater. Retire o chantilly da batedeira e misture levemente as frutas escorridas e o chocolate em lascas. Numa forma de bolo inglês, arrume camadas alternadas de sorvete e de chantilly com frutas, começando e terminando com o sorvete. Deixe no freezer por 6 horas e desenforme na hora de servir.

Dica:
Sirva a cassata decorada com chantilly, chocolate, cerejas e outras frutas de sua preferência.

Coupe Café



Ingredientes

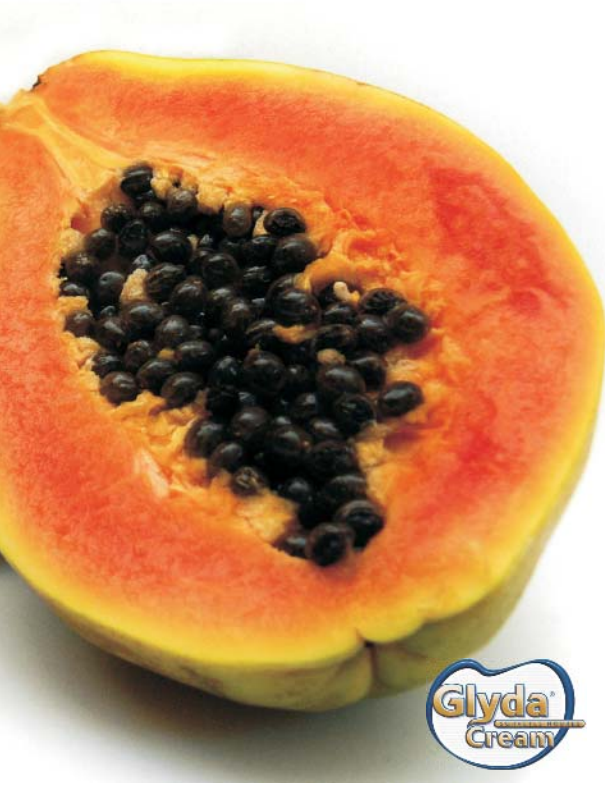
12 morangos
6 folhas de hortelã
400 ml. de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly
6 bolas de sorvete de baunilha Glyda Cream
300 ml. de café frio

Modo de Preparo

Corte os morangos em lâminas e reserve.
Distribua o café em 6 taças (50 ml. em cada uma), coloque as bolas de sorvete e, por cima, complete com o Chantilly e os morangos laminados.
Decore com as folhas de hortelã e sirva em seguida

Dicas:
As taças usadas nesta sobremesa deliciosa e fácil de fazer são as de vinho Borgonha, mas você pode usar outra de sua preferência.

Creme de Papaia



Ingredientes

8 bolas de sorvete de creme **Glyda Cream**
1 mamão-papaia bem maduro
4 colheres (sopa) de creme de cassis

Cobertura
150g de chocolate meio amargo
3 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de mel

Decorar
100g de chocolate branco derretido em banho-maria
Ramos de hortelã.

Modo de Preparo

Bata no liquidificador o sorvete e o papaia.
Distribua o creme entre 4 taças. Já na mesa, regue cada taça com 1 colher de sopa de creme de cassis.

Dica:
Pode-se fazer a mesma sobremesa com morango, manga ou kiwi, com os respectivos licores.

Frapê de Sorvete com Café

Chef Alex Caputo



Ingredientes

6 colheres de sopa sorvete de creme Glyda Cream
2 xícaras de chá de leite gelado
2 colheres de sopa de mel
1 colher de chá de canela
6 colheres de chá de café

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva a seguir.

Irish Cofee



Ingredientes

1xícara de chá de café amargo e bem quente
½ xícara de café de Uísque
½ colher de sopa de açúcar
1 bola de sorvete Baunilha Glyda Cream

Modo de Preparo

Faça um café bem forte.
Coloque o Uísque em um copo alto, dissolva o açúcar, junte o café e acrescente a bola de sorvete

Milk Shake



Ingredientes

2 a 3 bolas de Sorvete Glyda Cream, sabores à sua escolha.
Leite
Cobertura de chocolate Glyda Cream
Farofa crocante Glyda Cream

Modo de Preparo

Coloque no mixer ou num liquidificador o sorvete e o leite. Bata um pouco para misturar. Num copo apropriado decore as paredes do copo com a cobertura de chocolate e despeje o sorvete batido com leite no copo.
Adicione a farofa como decoração e sirva sobre um pires com um canudinho.
Observação: O Milk Shake ficará mais grosso quanto mais sorvete tiver, ficará mais liquido quanto mais leite tiver.

Moka Frio



Ingredientes

3 colheres rasas de café instantâneo
4 1/2 Bolas de sorvete de baunilha Glyda Cream
4 1/2 Bolas de sorvete de chocolate Glyda Cream
1 1/2 Taças de leite
5 colheres de açúcar
5 Cubos de gelo

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes no liquidificador, coe e sirva.

Mokaccino



Ingredientes

1 bola de sorvete Glyda Cream baunilha
1 bola de sorvete Glyda Cream chocolate com raspa de chocolate
1 café expresso pequeno – Quente

Modo de Preparo

Numa taça com asa coloque a bola de sorvete de Baunilha, acrescente a bola de sorvete de chocolate com raspas de chocolate. Adicione o café expresso quente e sirva com uma colher de cabo longo sobre um pires.



Ingredientes

4 bolas de sorvete Glyda Cream de Chocolate c/ Amêndoas
4 bolas de sorvete de Creme com pedaços de Chocolate Glyda Cream
4 bolas de sorvete de Morango Glyda Cream
100 gramas de cobertura de Chocolate Glyda Cream
100 gramas de marshmallow
100 gramas de fios de ovos
8 cerejas para enfeitar

Modo de Preparo

Coloque em taças individuais uma bola de cada sabor de sorvete.
Cubra-as primeiramente com a cobertura de chocolate, em seguida com o marshmallow, depois com os fios de ovos. Decore com as cerejas.

Panetone de Sorvete



Ingredientes

1 Panetone
Calda anticongelante para umedecer
Sorvete Glyda Cream chocolate
Sorvete Glyda Cream creme
Fondant

Modo de Preparo

Corte o fundo do Panetone e retire o miolo.
Umideça o interior do Panetone e o fundo com a calda anticongelante.
Preencha o Panetone com duas camadas de sorvete de creme e de chocolate.
Recoloque o fundo do Panetone e levá-lo ao freezer por 30 minutos à temperatura de -20ºC.



Ingredientes

1 bola de Sorvete Glyda Cream. Escolha o sabor
Cobertura de chocolate Glyda Cream
Farofa crocante Glyda Cream

Modo de Preparo

Num recipiente coloque a bola de sorvete, acrescente a cobertura de chocolate e adicione a farofa por cima.
Sirva sobre um pires com uma colherzinha.

Variação: Você poderá fazer a mesma taça usando uma cestinha de bijou.

Petit Gâteau

Chef Alex Caputo



Ingredientes

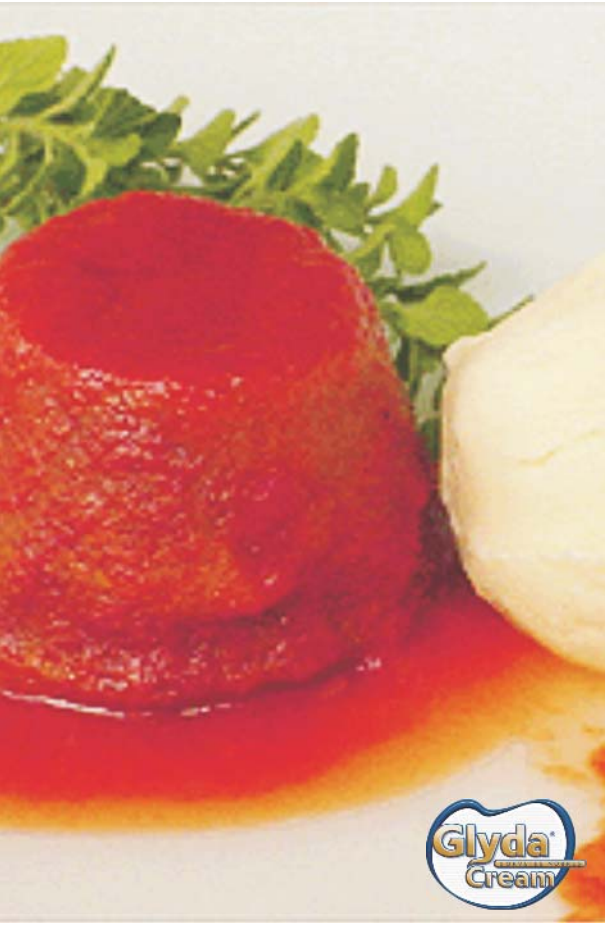
8 ovos
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de manteiga
1 xícara de chá de farinha de trigo
600 gramas de chocolate meio amargo

Modo de Preparo

Bata as claras em neve e reserve.
Misture à mão as gemas, a manteiga o açúcar e a farinha.
Derreta o chocolate em banho-maria. Por fim, coloque as claras em neve.
Coloque em forno pré-aquecido a 180ºC por aproximadamente 7 minutos.
O ponto certo é assado por fora, formando um creme no centro.
Sirva com uma bola de sorvete Glyda Cream de Baunilha.

Petit Gâteau de Goiaba

Chef Alex Caputo



Ingredientes

½ kilo de goiabada lisa
200 gramas de manteiga derretida
100 gramas de açúcar
5 claras de ovos
10 gemas peneiradas
100 gramas de farinha de trigo peneirada

Modo de Preparo

Numa tigela, misture a goiabada lisa com a manteiga derretida. Em seguida, acrescente o açúcar e mexa.
Misture as claras de ovos, as gemas peneiradas e, por último, acrescente a farinha de trigo peneirada.
Mexa até virar uma massa homogênea. Distribua esta mistura em forminhas individuais para Petit Gateau (ou para pudim) untadas e enfarinhadas e leve ao forno a 180ºC por 12 minutos.

Pizza de Sorvete

Chef Alex Caputo



Ingredientes

Massa
1 ovo
2 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de azeite
1 xícara de água morna
1 pitada de sal
1 1/2 colher de sopa de fermento biológico

Calda de Banana Flambada
4 bananas nanicas
2 colheres de sopa de açúcar
Um pedaço de casca de limão e de laranja
Canela a gosto
1 colher de café de manteiga
50 ml. de conhaque
50 ml. de contreau
150 ml. de suco de laranja
8 bolas de sorvete de Baunilha Glyda Cream

Modo de Preparo

Dissolva o fermento na água morna e acrescente a farinha, os ovos, azeite, sal e misture bem até obter uma massa homogênea. Forme três bolas de massa e deixe crescer por cerca de 30 minutos.

Calda de banana flambada:
Unte a frigideira com a manteiga e as cascas de limão e laranja. Assim que a manteiga derreter retire as cascas e acrescente o açúcar até virar caramelo. Coloque as bananas picadas e flambe com o conhaque. Adicione o licor e flambe mais um pouco. Por último coloque o suco de laranja e mexa até obter uma calda.

Montagem:
Abra a massa e leve para assar no forno médio até ficar dourada. Retire do forno, corte em oito pedaços e, em cada um deles, coloque uma bola de sorvete. Acrescente por cima a banana flambada ainda quente e sirva a seguir.

Sopa de Jasmin



Ingredientes

Chá de Jasmim gelado
1 bola de sorvete Glyda Cream Gengibre
Frutas: manga e morango
Folhas de hortelã frescas

Modo de Preparo

Em um prato de sopa coloque uma medida de chá de jasmim frio. Sobre ele uma bola de sorvete de gengibre.
Ao redor do sorvete adicione manga e morango bem picado e, sobre as frutas, adicione hortelã picada grosseiramente.
Sirva sobre um prato raso com uma colher.

Sorvete Crocante com Amêndoas e Macadâmias

Chef Alex Caputo



Ingredientes

2 litros de sorvete de creme Glyda Cream
300 gramas de açúcar refinado
100 gramas de amêndoas
100 gramas de macadâmias
5 ml. de essência de baunilha

Modo de Preparo

Em uma panela, leve o açúcar ao fogo médio até obter um caramelo, some as amêndoas, as macadâmias e a essência de baunilha e incorpore no caramelo por 2 minutos.
Em um refratário, misture a calda de caramelo com as amêndoas ao sorvete de creme, rapidamente. Coloque toda a mistura para uma forma de alumínio (com furo no meio). Leve ao freezer por 3 horas. Passe o sorvete para um prato de serviço e decore com castanhas picadas e folhas de hortelã.
Sirva!

Sorvete Quente



Ingredientes

1 Cookie ou pedaço de bolo
1 Bola de Sorvete Glyda Cream. Sabor a sua escolha.
Massa de Suspiro*

*Massa de Suspiro
Você pode preparar a massa de suspiro da seguinte forma:
Para 1 clara de ovo; 1 colher de sopa rasa de açúcar e 1 gota de vinagre ou suco de limão. Bata a clara em ponto de neve acrescente o açúcar e o vinagre, ou limão, e misture delicadamente.

Modo de Preparo

Coloque num refratário o cookie ou o pedaço de bolo. Em cima do Cookie ou do pedaço de bolo, colocar 1 bola de sorvete Glyda Cream, sabor a sua escolha. Recubra o sorvete com a massa de suspiro e leve ao forno quente, a 250ºC, por uns 2 a 3 minutos, até o suspiro ficar com as pontas na cor característica.

Opção: **Use o maçarico e queime o suspiro como se faz com a Crème Brûlé.**

Submarino



Ingredientes

1 Bola de sorvete Glyda Cream sabor chocolate com raspa de chocolate
1 chocolate pequeno – Quente
Chantilly
Chocolate granulado

Modo de Preparo

Numa taça coloque a bola de sorvete. Adicione o Chocolate quente.
Coloque o Chantilly e decore com chocolate granulado.
Sirva com uma colher de cabo longo sobre um pires.



Ingredientes

3 bolas de sorvete, sabor à sua escolha Glyda Cream
Calda de Chocolate Glyda Cream
Calda de Caramelo
Farofa Crocante Glyda Cream
1 torrão de açúcar (açúcar em pedaço)

Modo de Preparo

Numa taça de vidro, de boca larga, coloque as 3 bolas de sorvete que você escolheu. Adicione a cobertura de Chocolate e a de Caramelo. Acrescente a porção de farofa Crocante e coloque no centro da taça o torrão de açúcar embebido em conhaque e acenda-o.
Sirva sobre um pires com uma colher. Leve para a mesa com o açúcar pegando fogo

Taça Alexander



Ingredientes

3 partes de brandy
3 partes de creme de cacau
3 partes de creme de leite
Sorvete de Baunilha ou de Chocolate Glyda Cream
Noz moscada

Modo de Preparo

Bata o brandy, o creme de cacau e o creme de leite na coqueteleira com 3 partes de gelo.
Coloque as bolas de sorvete no recipiente e derrame a calda sobre o sorvete.
Pulverize com noz moscada.

Taça Vienense



Ingredientes

1 xicara de café forte e frio
1 colher de sopa de conhaque
2 bolas de sorvete de Café ou Crocante Glyda Cream
1 colher de Chantilly

Modo de Preparo

Coloque em um copo alto o sorvete de Café ou o Crocante.
Adicione o café, o conhaque e enfeite com chantilly



Ingredientes

2 bolas de sorvete, sabor à sua escolha Glyda Cream
Calda de Chocolate Glyda Cream
Farofa Crocante Glyda Cream

Modo de Preparo

Numa taça de vidro colocar as 2 bolas de sorvete que você escolheu.
Adicione a cobertura de Chocolate
Acrescente a porção de farofa Crocante.
Sirva sobre um pires com uma colher.

Tropical



Ingredientes

1 bola de Sorvete Glyda Cream. Escolha o sabor.
Salada de frutas

Modo de Preparo

Num recipiente coloque a salada de frutas. Acrescente a bola de sorvete.
Sirva sobre um pires com uma colher
Variação: Você poderá fazer esta mesma taça usando uma cesta de bijou.



Glyda Cream nasce com 17 anos de experiência. Existindo desde 1990, sempre vendemos os nossos sorvetes em lojas do litoral, na Riviera de SãoLourenço.

Hoje lança no mercado esta delícia em diversas embalagens para melhor atender às suas necessidades.

Os sorvetes Glyda Cream estão disponíveis em embalagem de 4 litros, de 5,5 litros e de 10 litros. E no ultimo semestre de 2007, foi desenvolvida uma parceria com o Chef Alex Caputo que esteve presente durante o processo de criação de vários sabores especiais que levam a sua assinatura.

Em breve você irá encontrar todos estes sabores no mercado em embalagem de ½ litro.

O respeito aos métodos artesanais de fabricação, a escolha criteriosa das matérias primas e a busca do sabor, são preocupações constantes.

Você encontra os sorvetes Glyda by Alex Caputo nos seguintes sabores:s

Chocolate c/ Amêndoas

Banana c/ Nozes

Cupuaçu

Capim Santo

Strudell

Rosas

Café

Damasco

Gengibre

Graviola

Macadâmias

Gianduia

Erva Doce

Cajá

Cappuccino

Chocolate Triplo

Iogurte Blueberry

Chocolate com Pêra

Vanilla

Canela

Cookie's Cream

www.glydacream.com.br

Chef Alex Caputo

ATENÇÃO

No dia 12/01/2008, às 19hs,
o Chef Alex Caputo vai promover uma
degustação especial dos seus novos sabores.

Faça sua inscrição pelo e-mail
chef@alexcaputo.com.br
e compareça a este evento.

LOCAL: Sorveteria Glyda Cream – By Chef Alex Caputo
Espaço Cultural VEJA SÃO PAULO
Avenida Riviera s/nº
Riviera de São Lourenço - SP

Glyda Cream Sorveteria Nobre

Autor

Chef Alex Caputo

Contato: **[11] 4341-5522**

www.alexcaputo.com.br

Projeto Gráfico e Editorial

cia de marketing
consultoria e design

Contato:**[11] 4425-5233**

www.ciademarketing.com.br

Chef Alex Caputo

...o Chef que vai até você!



Faça seu evento conosco!

Festival de Massas, Paella
e Cozinha Oriental.

Curso básico para iniciantes
Curso intensivo Sushi e Sashimi
Aulas Temáticas



www.alexcaputo.com.br
4341-5522 • 9201-8915