



SOBREMESAS GELADAS

As melhores receitas de
sorvetes e sobremesas
geladinhas!



INTRODUÇÃO

Para refrescar qualquer um durante o verão.

Bom apetite!





ÍNDICE





ÍNDICE





ÍNDICE





SORVETE DE CHOCOLATE



Ingredientes

155g de açúcar refinado
4 gema grandes (se forem pequenas, coloque 5 unidades)
375 mL de leite integral
375 mL de creme de leite fresco
185g de chocolate em barra meio amargo, ralado ou cortado em pedaços bem pequenos
3 colheres (sopa) de cacau em pó
2 colheres (chá) de extrato ou essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Em uma tigela grande, usando um batedor de ovos (fouet), bata bem as gemas com o açúcar até formar um creme esbranquiçado e fofo.
2. Coloque o leite e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo até ferver. Quando ferver, desligue o fogo e coloque o chocolate picado e o cacau em pó. Misture bem até que o chocolate derreta e seja incorporado ao leite e creme de leite.
3. Junte o leite com chocolate ao creme de gemas, misture rapidamente e muito bem. Depois de bem misturado, volte tudo para a panela e leve ao fogo bem baixo, mexendo sem parar até que o líquido fique um creme espesso. Este processo leva em torno de 10 a 15 minutos. Importante! É imprescindível que o conteúdo seja cozido em fogo baixo. Se for cozido em fogo alto, as gemas cozinham muito rápido e formam grumos no sorvete.
4. Quando engrossar ligeiramente, retire do fogo. Adicione a essência de baunilha e leve para a geladeira até gelar completamente.
5. Leia as instruções da sua máquina de sorvete e, se necessário, deixe o bowl da máquina na geladeira por no mínimo 12 horas. Algumas máquinas não exigem este procedimento.
6. Quando a mistura de sorvete estiver bem gelada, coloque-a no bowl da máquina de sorvete e bata por aproximadamente 40 minutos ou até adquirir consistência de sorvete. Lembre-se de que o sorvete caseiro fica com um aspecto mais cremoso que o comprado pronto.
7. Leve ao freezer por no mínimo 6 horas antes de servir.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 1 hora para o preparo + 6 horas de freezer

Dificuldade: Difícil



SMOOTHIE DE FRUTAS VERMELHAS



Ingredientes

2 xícaras (chá) de frutas vermelhas variadas (framboesa, amora, morango)

1 kiwi

8 amêndoas cruas, sem casca

2 colheres (sopa) de farelo de aveia

1 colher (sopa) de sementes de girassol sem sal

1 colher (sopa) de sementes de abóbora sem sal

300mL de leite desnatado, de soja ou de arroz

Modo de Preparo

1. Descasque o kiwi e coloque no liquidificador.
2. Adicione os demais ingredientes e bata bem. Caso queira, pode coar. Se quiser uma consistência mais líquida, ajuste a quantidade de leite.

Rendimento: 1 porção

Tempo de Preparo: 10 minutos

Dificuldade: Fácil



Picolé de Manga, Maracujá e Gengibre



Ingredientes

- 1 manga Palmer
- 1 maracujá azedo
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de suco de gengibre fresco, ralado e espremido
- Açúcar ou mel a gosto
- 8 palitos de sorvete

Modo de Preparo

1. Lave bem e descasque a manga. Corte-a em pedaços grandes (descarte o caroço) e bata no liquidificador até formar uma polpa lisa. Reserve.
2. Retire a polpa do maracujá e coloque-a em uma panela. Leve ao fogo com $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de água e cozinhe por 5 minutos, contados a partir do momento que começar a ferver.
3. Coe a polpa de maracujá e esfregue as sementes na parede da peneira com uma colher (esse processo irá remover a película que envolve as sementes). Devolva as sementes à polpa.
4. Em uma tigela, misture a polpa de manga, polpa de maracujá e sementes, suco de gengibre, água e adoce a gosto.
5. Coloque em forminhas para picolé e leve ao freezer por 3 horas. Espete os palitos quando o picolé ainda não estiver totalmente congelado. Cuidado para não encostar os palitos no fundo da forma, se não eles grudam. Depois de colocar os palitos, volte ao freezer e deixe gelando por no mínimo 10 horas.

Rendimento: 8 picolés (usamos forminhas de alumínio para picolés redondos).

Tempo de Preparo: 20 minutos + 13 horas de freezer

Dificuldade: Fácil



SORBET DE LIMÃO E MANJERICÃO



Ingredientes

2 xícaras (chá) de suco de limão Tahiti coado

1 xícara (chá) de água

4 colheres (sopa) de açúcar refinado

1/3 xícara (chá) de folhas de manjeriço

Modo de Preparo

1. No liquidificador, bata o suco de limão com a água, o açúcar refinado e o manjeriço.
2. Transfira para um recipiente e leve a mistura para a geladeira e deixe gelar por no mínimo 5 horas.
3. Coloque a mistura em uma máquina de sorvete e bata por aproximadamente 30 minutos.
4. Sirva imediatamente.

*O uso da máquina para sorvetes é imprescindível.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 50 minutos

Dificuldade: Fácil



SOPA DE BERRIES



Ingredientes

- 1 xícara de morango
- 2 xícaras de amora ou blueberry (pode ser congelada)
- 2 xícaras de framboesa (pode ser congelada)
- ½ xícara de laranja ou ¼ xícara de limão
- ½ copo de açúcar
- ¼ copo de vinho do porto
- 1 xícara de iogurte natural sem açúcar
- ½ xícara de aveia

Modo de Preparo

1. Lave as frutas.
2. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata até ficar homogênea.
3. Refrigere e sirva gelada.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 30 minutos

Dificuldade: Fácil



FAROFA PARA SORVETE



Ingredientes

Para caramelizar as amêndoas:

- 1 xícara (chá) de amêndoas em lascas sem pele
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1/3 xícara (chá) de água

- 1 xícara (chá) de leite ninho
- 1 xícara (chá) de castanha do pará
- 1 xícara (chá) de nozes
- 1 xícara (chá) de castanha de caju triturada (xerém)

Modo de Preparo

1. Prepare as amêndoas caramelizadas: Em uma panela coloque o açúcar e a água e, antes de levar ao fogo, mexa bem para que água e açúcar se misturem. Leve ao fogo médio/baixo e não mexa mais (senão irá cristalizar). Deixe cozinhando até formar uma calda levemente dourada.
2. Fora do fogo, misture as amêndoas com o caramelo, despeje o caramelo sobre uma assadeira untada com um pouco de óleo. Deixe esfriar para endurecer.
3. Quebre as amêndoas caramelizadas e processe junto com todos os outros ingredientes no liquidificador.

Rendimento: 12 porções
Tempo de Preparo: 1 hora
Dificuldade: Média



CRUMBLE DE MAÇÃ



Ingredientes

Recheio:

8 maçãs Fuji
1/2 xícara (chá) e 4 colheres (sopa) de açúcar
60ml de suco de laranja

Farofa:

1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de farinha de amêndoas
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 tablete de manteiga
1 colher de sopa de canela

Caramelo:

1/2 xícara (chá) e 4 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo

Farofa:

1. Misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos até que se forme uma farofa.

Recheio:

2. Descasque as maçãs e corte em cubos (não muito pequenos).
3. Leve ao fogo uma panela com as maçãs, o açúcar e o suco de laranja.
4. Deixe cozinhar até que as maçãs estejam "pré-cozidas" e a calda ligeiramente encorpada.

Montagem:

5. Leve ao fogo o açúcar e a água até formar um caramelo.
 6. Com o caramelo ainda quente, caramelize 6 forminhas de suflê (ramequin). Obs: Colocar bem pouquinho caramelo em cada forminha.
 7. Primeiro coloque a maçã até cobrir 2/3 das forminhas e por cima coloque a farofa (bem soltinha).
 8. Leve ao forno pré-aquecido (180 graus) até dourar.
- *Sirva acompanhado de sorvete de creme.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 1 hora

Dificuldade: Fácil



MILKSHAKE DE NEGRESKO



Ingredientes

1 xícara (chá), cheia, de sorvete de flocos ou outro de sua preferência

½ xícara (chá) de leite integral

1 xícara (chá) de biscoito Negresco quebrado em pedaços pequenos

Modo de Preparo

1. Coloque o sorvete, o leite e metade do biscoito no copo do liquidificador ou mixer.
2. Bata até que todos os ingredientes fiquem bem misturados.
3. Misture com uma colher o restante do biscoito quebrado e sirva imediatamente.

Rendimento: 1 copo grande

Tempo de Preparo: 10 minutos

Dificuldade: Fácil



MOUSSE DE MARACUJÁ



Ingredientes

200g de manteiga sem sal
2/3 xícara (chá) de açúcar refinado
2/3 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
9 gemas peneiradas*
*Para peneirar as gemas: passe-as por uma peneira e apenas fure as gemas e deixe que a gema escorra. Evite raspar a pele da gema na parede da peneira, a mousse pode ficar com aquele gostinho indesejável de ovo.
Chantilly:
500ml de creme de leite fresco
3 colheres (sopa) de açúcar
Para montar:
5 maracujás azedos

Modo de Preparo

1. Coloque em uma tigela a manteiga, o açúcar, as gemas e o suco de maracujá. Leve ao fogo (em banho maria), mexendo sempre, até que a mistura engrosse levemente (demora um pouquinho). Reserve e espere esfriar.
2. Chantilly: coloque o creme de leite e o açúcar na tigela da batedeira e bata até formar um chantilly* (com consistência semelhante a clara em neve, não pode ficar muito duro).
*Sempre que bater creme de leite fresco na batedeira até virar chantilly você deve tomar cuidado e verificar sempre o ponto, pois quando batemos demais o creme de leite fresco ele vira manteiga e perdemos o ponto de chantilly.
3. Misture o chantilly, delicadamente, ao creme de gemas e manteiga.
4. Montagem: corte as duas extremidades do maracujá, tomando cuidado para não cortar demais e rasgar o fundo (esses cortes ajudam a apoiar o maracujá no prato). Corte o maracujá ao meio, formando duas "tigelinhas". Retire a polpa com o auxílio de uma colher e reserve. Retire também a pele branca que envolve o centro dos maracujás. Coloque o creme dentro das "tigelinhas" feitas de maracujá. Leve para gelar por no mínimo 5 horas.

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 1 hora de preparo e 5 horas de refrigeração

Dificuldade: Média



CREME BRÛLÉE



Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite integral
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- 5 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 4 gemas ou 100g de gemas
- 1 fava de baunilha
- 2 colheres (sopa) de açúcar cristal

Modo de Preparo

1. Ferva 2/3 do leite (reserve 1/3) com a fava de baunilha, o creme de leite e 2 colheres de açúcar.
2. Em uma vasilha à parte, bata as gemas com o restante do leite e as 3 colheres restantes de açúcar.
3. Quando o leite ferver, adicione uma concha à mistura de gemas, misture bem e coloque a mistura na panela junto com o leite. Esse procedimento é feito para que as gemas não talhem, se adicionadas diretamente ao leite fervente na panela.
4. Cozinhe até engrossar, mexendo sempre.
5. Despeje em forminhas e asse por aproximadamente 20 minutos em banho-maria a 150 graus, sem cobrir. Tire do forno e leve para gelar.
6. Polvilhe o açúcar cristal nas forminhas e caramelize com um maçarico.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 25 minutos + 40 minutos no forno

Dificuldade: Média



RASPADINHA DE UVA



Ingredientes

1 xícara (chá) de suco de uva integral

1 xícara (chá) de água

Açúcar refinado a gosto

Leite condensado para servir

Modo de Preparo

1. Misture o suco de uva com a água e adoce a gosto.
2. Leve ao freezer por no mínimo 10 horas ou até congelar.
3. Na hora de servir, raspe com um garfo e coloque em uma taça. Regue um pouco de leite condensado e sirva imediatamente.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 10 minutos + 10 horas de freezer

Dificuldade: Fácil



BOLO GELADO DE COCO



Ingredientes

Massa:

- 5 gemas
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, peneirada
- 5 claras
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

Para untar a forma:

Manteiga sem sal e farinha de trigo

Para a calda:

- 500mL de leite integral
- 200mL (1 vidrinho) de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 200g de coco ralado seco ou fresco para salpicar

Modo de Preparo

Massa:

1. Unte uma forma retangular grande e pré-aqueça o forno a 180°C.
2. Bata a gema com o açúcar na batedeira até formar um creme esbranquiçado e fofo. Continue batendo e coloque metade do suco de laranja. Adicione metade da farinha, o restante do suco e, por fim, o restante da farinha.
3. Em um outro recipiente, bata as claras em neve até ficarem bem firmes.
4. Incorpore metade das claras em neve com a massa do ítem 1 com delicadeza, usando uma espátula. Tome o máximo de cuidado para as claras em neve não perderem a aeração. Incorpore a outra metade da clara em neve. A clara é adicionada em duas etapas, pois a primeira parte ajuda na mistura, mas perde bastante ar.
5. Por último, incorpore o fermento delicadamente com uma espátula.
6. Transfira a massa para a forma untada e leve ao forno pré-aquecido.
7. Asse até que um palito de dente espetado no meio da massa saia limpo.
8. Espere o bolo esfriar completamente.
9. Para a calda: coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até ferver. Quando ferver, desligue o fogo e deixe esfriar completamente.
10. Corte o bolo em quadrados e molhe, um a um, na calda. Em seguida, passe os quadrados de bolo no coco ralado. Embrulhe cada pedaço de bolo com papel alumínio.
11. Leve para gelar por no mínimo 5 horas antes de servir.

Rendimento: 20 pedaços

Tempo de Preparo: 2 horas (+5 horas para gelar)

Dificuldade: Média



MOUSSE DE LIMÃO SICILIANO



Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 caixa (200mL) de creme de leite (UHT, de caixinha)

$\frac{3}{4}$ xícara (chá) de suco de limão siciliano, coado

Para decorar:

Raspas de limão siciliano

Raspas de chocolate branco

Modo de Preparo

1. No copo do liquidificador, coloque: o leite condensado, creme de leite e o suco de limão. Bata bem até que todos os ingredientes se misturem.
2. Coloque a mistura em tacinhas (ou qualquer outro recipiente para servir) e leve para gelar por no mínimo 4 horas.
3. Na hora de servir, salpique raspas de limão siciliano e chocolate branco.
4. Sirva imediatamente.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 15 minutos + 4 horas de geladeira

Dificuldade: Fácil



MOUSSE DE CAQUI



Ingredientes

5 folhas de gelatina incolor sem sabor

5 colheres (sopa) de água

1 lata de leite condensado

2 ¼ xícaras (chá) de caqui, batido no liquidificador (sem água)

Para a calda:

1 xícara (chá) de caqui, batido no liquidificador (sem água)

1 ½ colher (sopa) de mel

Modo de Preparo

1. Hidrate a gelatina na água até amolecer. Escorra o excesso de água.
2. Derreta a gelatina em banho-maria ou microondas de acordo com as instruções da embalagem. Tome cuidado para não aquecer muito.
3. Bata no liquidificador o leite condensado com a polpa de caqui e acrescente a gelatina derretida aos poucos, sem parar de bater.
4. Coloque em tacinhas. Leve à geladeira até ficar firme.

Para a calda:

5. Misture a polpa de caqui com o mel.
6. Coloque sobre a mousse depois que ela estiver firme. Volte para gelar por no mínimo 1 hora.

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 1 hora + 4 horas para gelar

Dificuldade: Fácil



MOUSSE DE CHOCOLATE E FRAMBOESA



Ingredientes

200g de chocolate amargo

5 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar

150ml de creme de leite

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate, cortado em pedaços, em banho maria. Reserve.
2. Separe as gemas das claras. Bata as gemas com o açúcar até que forme uma mousse clara. Junte o chocolate e misture bem.
3. Bata o creme de leite em ponto de chantilly e junte ao creme de chocolate.
4. Bata as claras em neve e junte aos poucos ao creme, delicadamente.
5. Refrigere por pelo menos quatro horas e sirva. Pode-se decorar com framboesa ou morango. Além de enfeitar, fica super gostoso para quebrar o chocolate.

Rendimento: 6 porções

Tempo de Preparo: 1 hora

Dificuldade: Média



MOUSSE DE NUTELLA



Ingredientes

Creme:

3 unidades de gemas

5 colheres (sopa) de açúcar refinado

200g de Queijo Mascarpone

200g de Nutella

--

Confeitos coloridos

Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, bata as gemas com o açúcar até dobrar de volume.
2. Acrescente delicadamente o mascarpone e incorpore com uma colher/espátula.
3. Junte a nutella e misture até formar um creme homogêneo.
4. Coloque o creme em taças intercalando com os confeitos. Leve para gelar por no mínimo 2 horas.

Rendimento: 4 porções

Tempo de Preparo: 20 minutos

Dificuldade: Fácil



contato@dedodemoca.net