

Que tal inovar nas festas com receitas **práticas, elegantes e sofisticadas?**



Torta Folhada com Salmão e Gorgonzola

Ingredientes:

- 2 pacotes de Massa Folhada Laminada Arosa 300 g;
- 1 ovo inteiro batido para pincelar.

Recheio:

- 400 g de salmão cortado em cubos pequenos;
- 1 cebola picada;
- 150 g de cream cheese;
- 100 g de gorgonzola;
- Cheiro-verde picado a gosto;
- Sal e pimenta a gosto;
- Azeite para refogar;
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca.

Preparo e Montagem:

1. Descongelar as massas conforme instruções da embalagem;
2. Refogar a cebola no azeite e adicionar o salmão;
3. Polvilhar o cheiro-verde, ajustar os temperos e refogar até que o salmão esteja cozido. Desligar o fogo e esfriar o recheio;
4. Misturar o cream cheese e o gorgonzola;
5. Cortar dois discos de massa com 25 cm Ø cada um;
6. Com o restante da massa, cortar tiras com 2 cm de largura;
7. Umedecer a borda de um disco e dispor as tiras, em três camadas, montando o fundo da torta;
8. Colocar a farinha de rosca no centro, dispor o recheio de salmão e a mistura do cream chesse com gorgonzola por cima;
9. Fazer a decoração desejada no outro disco, umedecer a borda com água e fechar a torta;
10. Pincelar com o ovo inteiro batido;
11. Assar por 30 a 45 minutos em forno preaquecido a 180 °C ou até que esteja dourada.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Médio
Rendimento: Aproximadamente 10 porções

Torta Folhada com Salmão e Gorgonzola



Tartelete Milfolhas com Crostini de Camarão e Maçã Verde

Ingrediente:

- 1 pacote de Tartelete Milfolhas Arosa 25 unidades.

Recheio:

- 250 g de camarão descascado e limpo com classificação 110/130;
- Suco de 1 limão;
- 1 dente de alho picado;
- Sal e pimenta a gosto;
- Salsinha picada a gosto;
- Azeite para refogar;
- 2 maçãs verdes picadas;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 colher (sopa) de açúcar.

Preparo e Montagem:

1. Temperar os camarões com sal, pimenta e o suco de limão. Marinar por 15 minutos;
2. Aquecer o azeite e adicionar o alho;
3. Acrescentar os camarões temperados e refogar;
4. Polvilhar a salsinha picada e ajustar os temperos. Desligar o fogo e reservar;
5. Derreter a manteiga com o açúcar em uma panela. Juntar as maçãs e refogar até que as maçãs estejam macias e caramelizadas. Desligar o fogo;
6. Rechear as tarteletes com uma porção das maçãs e uma porção dos camarões;
7. Se desejar, levar ao forno para aquecer.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Fácil
Rendimento: 25 unidades

Tartelete Milfolhas com Crostini de Camarão e Maçã Verde



Mini Tortinha Milfolhas com Creme de Bacalhau e Cebola Caramelizada

Ingrediente:

- 1 pacote de Mini Tortinha Milfolhas Arosa 27 unidades.

Recheio:

- 200 g de bacalhau cozido e desfiado;
- 1 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 200 g (1 embalagem) de creme de leite;
- Salsinha picada a gosto;
- Sal e pimenta a gosto;
- Azeite para refogar;
- 2 cebolas laminadas;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo.

Preparo e Montagem:

1. Aquecer o azeite e dourar a cebola picada e o alho;
2. Adicionar o bacalhau e refogar;
3. Acrescentar o creme de leite, polvilhar a salsinha e ajustar os temperos. Desligar o fogo e reservar;
4. Derreter a manteiga com o açúcar e juntar a cebola laminada. Cozinhar até o líquido secar e a cebola caramelizar;
5. Dispor uma porção do creme de bacalhau e uma porção da cebola caramelizada por cima;

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Fácil
Rendimento: 27 unidades

Mini Tortinha Milfolhas com Creme de Bacalhau e Cebola Caramelizada



Empanadas
de Lombo
com Abacaxi

Ingredientes:

- 2 pacotes de Massa para Torta Laminada Arosa 300 g;
- 1 ovo inteiro batido para pincelar.

Recheio:

- 350 g de lombo suíno picado;
- ½ abacaxi picado;
- 1 cebola picada;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- Canela em pó a gosto;
- 4 folhas de manjericão picadas;
- 1 ½ colheres (sopa) de amido de milho;
- Sal e pimenta a gosto.

Preparo e Montagem:

1. Descongelar a massa conforme instruções da embalagem;
2. Levar ao fogo a manteiga, o açúcar e após derreter adicionar o abacaxi;
3. Refogar por 10 minutos e adicionar a cebola e o lombo;
4. Acrescentar a canela e o manjericão. Cozinhar até que o lombo esteja macio;
5. Ajustar os temperos, adicionar o amido e refogar até que o recheio fique consistente;
6. Desligar o fogo e esfriar o recheio para utilizar;
7. Cortar discos de massa com aproximadamente 12 cm Ø;
8. Dispor uma porção do recheio no centro do disco e fechar fazendo as dobras de empanadas;
9. Pincelar com o ovo inteiro batido e assar por aproximadamente 30 minutos em forno preaquecido a 180 °C.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Fácil
Rendimento: Aproximadamente 12 unidades

Empanadas de Lombo com Abacaxi



Canudinhos de Fillo
com Creme
Três Queijos e Geleia
de Pimenta

Ingredientes:

- 1 pacote de Massa Fillo Arosa 300 g;
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina) derretida para pincelar;
- Manteiga (ou margarina) para untar.

Recheio:

- 200 g (1 embalagem) de creme de leite;
- 100 g de queijo parmesão ralado;
- 100 g de ricota ralada;
- 100 g de queijo muçarela ralado;
- Sal a gosto;
- 200 g de geleia de pimenta.

Preparo e Montagem:

1. Descongelar a massa conforme instruções da embalagem;
2. Levar ao fogo o creme de leite com os três tipos de queijo e cozinhar até que os queijos derretam;
3. Ajustar o sal, dispor no saco de confeitar e reservar;
4. Untar as forminhas com manteiga (ou margarina) e enrolar o papel manteiga;
5. Cortar a massa em quadrados de 8 cm;
6. Pincelar um quadrado com manteiga (ou margarina) derretida e sobrepor com outro;
7. Enrolar os quadrados sobrepostos na forminha, pincelar a ponta com manteiga (ou margarina) derretida e dispor na assadeira com a ponta fechada virada para baixo;
8. Assar em forno preaquecido a 170 °C por aproximadamente 10 minutos;
9. Retirar o canudinho assado das forminhas enquanto ainda estiver morno;
10. Rechear os canudinhos com o creme de queijos e dispor uma porção da geleia de pimenta.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Médio
Rendimento: Aproximadamente 60 unidades

Canudinhos de Fillo com Creme Três Queijos e Geleia de Pimenta



Nhoque Suíço
Com Ragu de Pernil

Ingredientes:
- 1 pacote de Nhoque Suíço Arosa 500 g;
- 2 colheres (sopa) de manteiga (ou margarina).

Preparo Nhoque Suíço:
1. Descongelar o Nhoque Suíço conforme instruções da embalagem;
2. Em uma frigideira, colocar a manteiga (ou margarina) e o Nhoque Suíço;
3. Deixar fritar até o nhoque dourar levemente. Reservar.

RAGU DE PERNIL
Ingredientes:
- 400 g de pernil desfiado;
- 1 cebola picada;
- 1 dente de alho picado;
- 2 tomates picados;
- Suco de 1 limão;
- ½ xícara (chá) de extrato de tomate;
- 1 colher (chá) de páprica doce;
- Sal e pimenta a gosto;
- Salsinha picada a gosto.
- Orégano a gosto.

Preparo do Ragu de Pernil:
1. Aquecer o azeite e dourar a cebola e o alho;
2. Adicionar os tomates e refogar;
3. Juntar o pernil desfiado e o suco do limão;
4. Acrescentar o extrato de tomate, a páprica doce e o restante dos temperos;
5. Refogar até que o caldo do ragu fique espesso;
6. Ajustar os temperos e desligar o fogo.

Montagem:
- Montar os pratos com uma porção de Nhoque Suíço e uma porção do ragu de pernil.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Fácil
Rendimento: 2 porções

Nhoque Suíço Com Ragu de Pernil



Bolo Milfolhas com creme de Champanhe e Geleia de Frutas Vermelhas

Ingrediente:

- 1 pacote de Massa Folhada Laminada Arosa 300 g.

Recheio:

- 400 g (aproximadamente 3 tabletes) de chocolate branco derretido;
- 1 ½ xícara (chá) de champanhe seco;
- 1 pacote de gelatina em pó sem sabor;
- 5 colheres (sopa) de água;
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco batido em ponto de chantilly.

Geleia de frutas vermelhas:

- 200 g de amora (congelada ou in natura);
- 200 g de framboesa (congelada ou in natura);
- 100 g de morango picado;
- 1 ½ xícaras (chá) de açúcar.

Fondant:

- 3 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro;
- ½ xícara (chá) de água;
- Frutas para decorar.

Utensílios:

- Saco e bico de confeitar.

Preparo e Montagem:

1. Descongelar a massa conforme instruções da embalagem;
2. Dividir a massa em 3 retângulos de 25 x 13 cm;
3. Furar a superfície de cada retângulo com o auxílio de um garfo e assar por aproximadamente 25 minutos em forno preaquecido a 180 °C ou até que a massa esteja levemente dourada. Reservar;
4. Dissolver a gelatina em pó na água e derreter em banho-maria ou em forno micro-ondas;
5. Misturar o chocolate branco derretido, o champanhe e a gelatina dissolvida. Adicionar o chantilly delicadamente;
6. Manter o recheio no congelador até uma consistência de mousse não muito firme, dispor no saco de confeitar e colocar na geladeira até rechear o bolo. Cuidar para que o recheio não endureça muito;
7. Para a geleia, levar todos os ingredientes ao fogo brando e cozinhar até ganhar consistência. Desligar o fogo e esfriar;
8. Dispor uma porção da geleia sobre uma placa de massa assada e uma porção do recheio, com o auxílio do saco de confeitar por cima;
9. Sobrepor outra placa de massa assada e repetir a sequência do recheio;
10. Misturar o açúcar de confeiteiro com a água para formar o fondant, espalhar sobre a última placa de massa e finalizar a montagem do bolo com ela;
11. Decorar com as frutas, servir em seguida ou manter o bolo refrigerado.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Médio
Rendimento: Aproximadamente 8 porções

Torta de Nozes



Torta de Nozes

Ingrediente:

- 1 pacote de Massa para Torta Integral Laminada Arosa 300 g.

Recheio:

- 400 g de nozes;
- 2 xícaras (chá) de manteiga sem sal;
- 1 ¼ xícaras (chá) de açúcar mascavo;
- ½ xícara (chá) de mel;
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco;
- 1 colher (café) de sal.

Utensílios:

- Assadeira para torta de fundo falso com 25 cm Ø;
- Feijões crus;
- Papel alumínio.

Preparo e montagem:

1. Descongelar a massa conforme instruções da embalagem;
2. Cortar um disco e 3 tiras de massa conforme o tamanho da assadeira;
3. Dispor as tiras na lateral da assadeira e, em seguida, o disco no fundo;
4. Fazer furos com o auxílio de um garfo por toda a base da massa, dispor uma folha de papel alumínio e colocar os feijões crus até a borda, para evitar que a massa forme bolhas durante o assamento;
5. Assar por aproximadamente 25 minutos em forno preaquecido a 180 °C;
6. Retirar a torta do forno, remover o papel alumínio e os feijões. Reservar;
7. Levar ao fogo a manteiga, o açúcar mascavo, o mel e o sal. Cozinhar em fogo médio até engrossar;
8. Adicionar o creme de leite fresco, cozinhar até atingir a consistência de caramelo sem parar de mexer;
9. Acrescentar as nozes, cozinhar por mais 5 minutos e desligar o fogo;
10. Rechear a torta e levar ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 15 – 20 minutos ou até o recheio borbulhar. Esfriar completamente antes de servir.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Fácil
Rendimento: Aproximadamente 15 porções

Rosca
com Frutas Cristalizadas



Ingrediente:

- 1 pacote de Massa para Croissant Congelada Placa Arosa 750 g.

Recheio:

- 1 xícara (chá) de açúcar cristal;
- 400 g de frutas cristalizadas;
- Pó para Cobertura Arosa 30 g.

Utensílio:

- Rolo de massa.

Preparo e Montagem:

1. Descongelar a placa conforme instruções da embalagem;
2. Polvilhar o açúcar cristal sobre a placa de massa e passar o rolo de massa levemente para fixar;
3. Dispor uma porção das frutas cristalizadas e enrolar como se fosse um rocambole no sentido da largura;
4. Cortar o rocambole ao meio deixando uma das pontas sem cortar;
5. Trançar as duas partes e juntar as extremidades formando uma rosca;
6. Repetir o mesmo procedimento para as demais placas de Massa para Croissant;
7. Fermentar conforme instruções da embalagem;
8. Assar por aproximadamente 30 minutos em forno preaquecido a 170 °C;
9. Polvilhar o Pó para Cobertura Arosa.

Tempo de Preparo: 1 h 30 min a 2 h 30 min
Nível de Dificuldade: Médio **Rendimento:** 6 unidades

Rosca com Frutas Cristalizadas


Mini
Cheesecake
de Cereja

Ingrediente:

- 1 pacote de Massa para Torta Arosa 300 g.

Recheio:

- 130 g de cream cheese;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- Raspas de 1 limão;
- ½ colher (sopa) (5 g) de gelatina em pó sem sabor;
- 2 ½ colheres (sopa) de água;
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco;
- 150 g de cereja em calda;
- 3 colheres (sopa) de geleia de cereja;
- Folhas de hortelã para decorar.

Utensílios:

- Forminhas com aproximadamente 6 cm Ø.

Preparo e Montagem:

1. Descongelar a massa conforme instruções da embalagem;
2. Cortar quadrados de 8 cm da massa e acomodar nas forminhas retirando o excesso de massa;
3. Furar bem o centro com auxílio de um garfo;
4. Assar por aproximadamente 25 minutos em forno preaquecido a 180 °C. Reservar;
5. Misturar o açúcar, o cream cheese e as raspas de limão até formar um creme homogêneo;
6. Bater o creme de leite fresco até ponto de chantilly;
7. Dissolver a gelatina em pó na água e derreter em banho-maria ou em forno microondas;
8. Juntar a gelatina dissolvida e o chantilly ao creme;
9. Rechear as tortinhas e refrigerar até que o recheio esteja firme;
10. Levar ao fogo as cerejas com a calda e acrescentar a geleia de cereja. Em fogo brando, cozinhar até que a mistura fique consistente;
11. Dispor sobre as tortinhas e decorar com as folhas de hortelã;
12. Servir em seguida ou reservar na geladeira.

Tempo de Preparo: 1 hora **Nível de Dificuldade:** Médio
Rendimento: Aproximadamente 15 unidades

Mini Cheesecake de Cereja



AROSA

Receitas, dicas e segredos para se tornar um verdadeiro Chef Arosa.
Em breve nas lojas o receituário de Massa Fillo.

www.arosa.com.br

Fotografias com utensílios por:

CAMICADO
casa com seu estilo.