

LIVRO DE RECEITAS

UNIÃO

Versão Digital

Seleção das Melhores

VOLUME I



Edição exclusiva

Uma doce parceria

Fazer doce é uma arte. E, como toda arte, requer prática, experiência, técnica e muita dedicação. Todos nós temos aquela receita especial da família que em geral leva o nome da autora. São docinhos de aniversário, bolos de casamento e a torta do almoço de domingo que nos revelam doces momentos, ainda melhores com União.

Por isso, já na década de 50, a União teve a idéia de fazer uma cozinha experimental com as receitas enviadas e publicadas nas embalagens. Neste verdadeiro laboratório culinário, muitas consumidoras também aprenderam maravilhas por meio de cursos gratuitos.

Essa interação com o consumidor resultou na criação do Doce Lar União, um clássico editorial e sucesso de público. Assim que era anunciado o lançamento de um novo volume, todos se empenhavam em juntar embalagens para conseguir o seu exemplar mais rápido possível.

Com o passar do tempo, os livros se modernizaram conforme as transformações tecnológicas na área da alimentação. Na década de 80, por exemplo, chegaram o freezer e o microondas.

Hoje em dia, o computador e a internet são ferramentas indispensáveis no trabalho e até em casa. São itens que também chegam na cozinha de milhares de brasileiros e nos lares de diversos cantos do mundo.

Para acompanhar essa mulher contemporânea, sempre ligada na internet, que União e Cyber Cook inauguram a versão digital do Doce Lar União. Nas páginas do maior portal de culinária do país, tortas, musses, cremes e quitutes de todos os tipos, afinal, os tempos mudaram e a culinária também.

É mais uma demonstração de carinho que a União tem com seus consumidores. Empresa sempre presente tanto nos momentos em que a vida se enfeita com festas quanto no cotidiano, em um simples café da manhã.

União, Cyber Cook e você estão ligados pela dedicação à culinária, pela satisfação em reunir a família e os amigos, pelo simples prazer de adoçar a vida.

Bom Apetite!



Edição exclusiva
www.cybercook.com.br

Volume I

2

Índice de Receitas

4	Bavarois de Chocolate	Doce de Figo Maduro	14
5	Ambrosia de Maracujá	Financiers	15
6	Bolo de Damasco	Manjar com Calda de Frutas Secas	16
7	Bolo Construção	Muffins	17
8	Bolo de Rolo do Recife	Musse de Peras ao Molho Tinto	18
9	Bolo de Uísque	Musse Marmorizada	19
10	Bombocado Original	Profiteroles Light de Creme	20
11	Carré de Nozes	Sobremesa de Passas ao Rum	21
12	Creme de Tapioca com Coco	Torta Francesa com Musse de Chocolate	22
13	Delícia Tropical Light	Vermelho e Branco	23





Bavarois de Chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

CAPACIDADE DA FÔRMA: 2.500ml (19 x 8,5cm)

TIPO DA FÔRMA: redonda, com furo central

RENDIMENTO: cerca de 12 porções

Ingredientes

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (165g)
- 8 gemas (cerca de 160g)
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó (100g)
- ½ litro de leite, fervente
- 1 e ½ pacote de gelatina em pó, sem sabor (18g)
- 5 colheres (sopa) de água fria (75ml)
- ½ litro de creme de leite fresco, gelado
- 3 claras (cerca de 120g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR (30g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)

Modo de Preparo

Bata o açúcar com as gemas até dobrar o volume. Junte o chocolate, e aos poucos acrescente o leite. Leve ao banho-maria mexendo sempre até engrossar ligeiramente. Retire do fogo, adicione a gelatina, já hidratada na água, e deixe esfriar. Bata as claras com o GLAÇÚCAR e a baunilha até obter um merengue. Incorpore o creme de leite, batido em picos moles. Reserve até que comece a espessar e coloque na fôrma untada com óleo e passada na água. Leve à geladeira por cerca de 6 horas. Desenforme e sirva gelado.

DICA:

Em preparações de cremes enformados, só enforme quando começar a engrossar para que a gelatina não se deposite no fundo da forma.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.



Ambrosia de Maracujá

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320g)
- 4 xícaras (chá) de leite (800ml)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 6 ovos (cerca de 360g)
- ½ xícara (chá) de suco de maracujá concentrado (100ml)
- Coco ralado, levemente tostado para decorar

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

RENDIMENTO: cerca de 10 porções

Modo de Preparo

Bata os 5 primeiros ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo em panela com capacidade para 3 litros (durante a fervura, a mistura cresce e espuma), mexendo de vez em quando, até talhar. Pare de mexer, reduza o fogo e deixe apurar até obter uma calda espessa.

Depois de fria coloque em compoteira, polvilhe com o coco ralado e sirva gelada.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses.

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.





Bolo com Damasco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 2.500ml
TIPO DA FÔRMA: assadeira redonda (25x5,5cm)
TEMPERATURA DO FORNO: moderada (180°C)
TEMPO DE FORNO: cerca de 30 min
RENDIMENTO: cerca de 16 porções

Ingredientes

- 5 colheres (sopa) cheias de açúcar UNIÃO (125g)
- 5 ovos inteiros (cerca de 300g)
- 5 colheres (sopa) cheia de farinha de trigo (150g)

RECHEIO:

- 300g de damascos
- 1 e ½ xícara (chá) de água (300ml)
- 3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (60g)
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 e ½ xícara (chá) de leite (300ml)
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (24g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)

COBERTURA (MERENGUE ITALIANO):

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR (285g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 3 claras batidas em neve (120g)

Modo de Preparo

Bata na batedeira, o açúcar com os ovos até dobrar o volume. Sem bater, junte a farinha delicadamente. Coloque na assadeira untada e asse no forno preaquecido. Desenforme morno e reserve para a montagem.

RECHEIO:

Ferva o damasco com a água e o açúcar. Depois de frio, passe pelo liquidificador e reserve para a montagem.

Misture o leite condensado com o creme de leite, o leite e o amido, e leve ao fogo mexendo até engrossar. Fora do fogo, junte a baunilha. Utilize morno ou frio.

COBERTURA:

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Bata as claras em neve, e sem parar de bater, despeje toda a calda batendo até esfriar. Utilize.

MONTAGEM:

Corte o pão-de-ló em 3 camadas. Distribua metade da pasta de damasco e a metade do creme sobre a 1ª camada do bolo. Cubra com a 2ª camada do bolo e repita a operação; finalize com a 3ª camada de massa. Cubra com o merengue e decore a gosto.

DICA:

Se preferir, cubra o bolo com chantilly, elaborado com 250ml de creme de leite fresco, gelado, 1 colher (sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR (15g) e 1 colher (chá) de essência de baunilha, misturados e batidos na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme espesso. Utilize gelado. O chantilly não é indicado para congelamento.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem embalagem.



Bolo Construção

Ingredientes

MASSA

- 3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (60g)
- 1 tablete de fermento biológico (15g)
- ½ xícara (chá) de leite morno (100ml)
- 3 ovos (cerca de 180g)
- 100g de manteiga, amolecida
- 1 pitada de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440g)

RECHEIO

- 400g de doce de leite
- 50g de manteiga, derretida
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 pacote pequeno de coco ralado (50g)
- 1 colher (chá) de canela em pó (2g)

CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 2.250ml
TIPO DA FÔRMA: redonda (25 x 5cm)
TEMPERATURA DO FORNO: quente (200°C)
TEMPO DE FORNO: cerca de 25 minutos
RENDIMENTO: cerca de 15 porções

Modo de Preparo

MASSA:

Misture o açúcar UNIÃO com o fermento e o leite. Adicione os ovos, a manteiga, o sal e a farinha, sove bem e deixe crescer até dobrar o volume.

RECHEIO:

Reserve o doce de leite e a manteiga para a montagem. Em um recipiente, junte o açúcar, o coco e a canela misturando até obter uma farofa. Reserve.

CALDA:

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter ponto de fio fraco. Utilize.

MONTAGEM:

Abra pequenas porções de massa com as mãos, recheie com o doce de leite e faça bolas do tamanho de uma noz (cerca de 38 unidades). Passe-as na manteiga derretida e, depois, na mistura de açúcar, coco e canela. Coloque-as na fôrma untada. Deixe crescer até dobrar o volume. Despeje metade da calda por cima das bolas e asse no forno pré-aquecido, até dourar. Retire do forno e coloque o restante da calda quente sobre o bolo. Desenforme morno.

DICA:

Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição. Se preferir, depois de pronto cubra com um glacê preparado com ¾ de xícara (chá) de GLAÇÚCAR (86g) batido com 2 claras até obter ponto de merengue firme, e polvilhe coco ralado.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.



Bolo de Rolo do Recife

Ingredientes

MASSA

- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado UNIÃO (320g)
- 1 e ½ xícara (chá) de manteiga (300g)
- 7 ovos (cerca de 420g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330g)
- Manteiga para untar
- Açúcar de confeitado GLAÇÚCAR para polvilhar

RECHEIO

- 500g de goiabada
- 1 xícara (chá) de água (200ml)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 5 unidades de 28cm X 42cm (1,5cm altura)
TEMPERATURA DO FORNO: quente (200°C)
TEMPO DE FORNO: cerca de 5 minutos por fôrma
RENDIMENTO: cerca de 20 porções

Modo de Preparo

MASSA:

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro. Junte os ovos, um a um, batendo bem após cada adição. Adicione a farinha, sem bater, divida a massa em 5 porções e espalhe com uma espátula, sobre as fôrmas untadas. Asse uma por vez no forno pré-aquecido, sem deixar corar.

Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar. Cubra com uma camada fina de goiabada e enrole como um rocambole. Enquanto isso coloque rapidamente a segunda fôrma no forno. Desenforme, cubra com a goiabada e enrole com o primeiro rocambole.

Repita a mesma operação com as massas restantes, transformando o rolinho inicial num rolo grosso que deve esfriar completamente enrolado no pano bem apertado, para que o rolo fique perfeito.

Sirva polvilhado com GLAÇÚCAR.

RECHEIO:

Pique a goiabada, junte a água e leve ao fogo, mexendo sempre até ficar pastoso e ralo. Deixe esfriar e utilize.

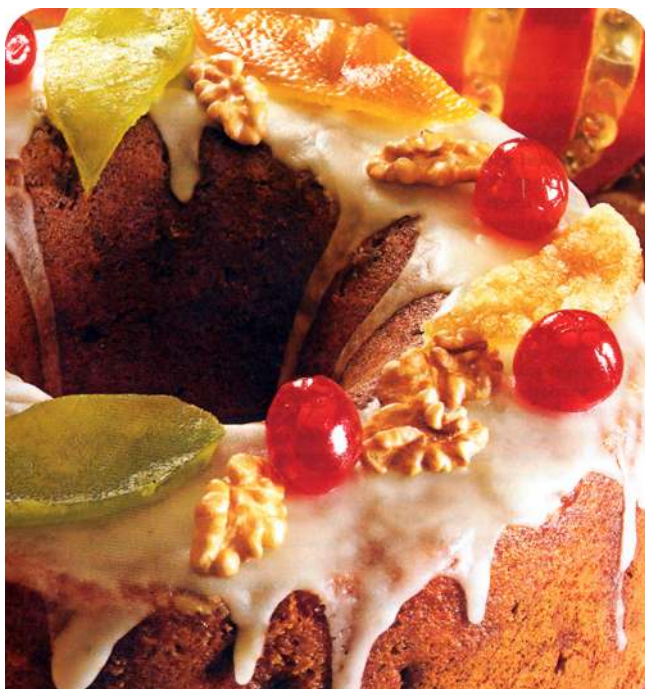
DICA:

A espessura da massa deve ser bem fina, o suficiente para cobrir o fundo das fôrmas. Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Descongele na embalagem, fora da geladeira.





Bolo de Uísque

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 3.500ml
TIPO DA FÔRMA: redonda, com furo central
TEMPERATURA DO FORNO: moderada (180°C)
TEMPO DE FORNO: cerca de 1 hora
RENDIMENTO: cerca de 20 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de nozes sem casca, picadas (cerca de 100g)
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas, cortadas em fatias finas (cerca de 150g)
- 1 xícara (chá) de uva passa (cerca de 130g)
- ½ xícara (chá) de cerejas em calda, picadas (cerca de 75g)
- 1 e ½ xícara (chá) de uísque (300ml)
- 2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320g)
- 1 xícara (chá) de manteiga (200g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (2g)
- 6 ovos (cerca de 360g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330g)
- 1 colher (chá) de noz moscada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

GLACÊ

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR (115 g)
- 3 colheres (sopa) de suco de laranja (45 ml)
- Nozes, cerejas em calda, cidra e laranja cristalizada, para decorar

Modo de Preparo

Numa tigela, coloque as nozes, as frutas cristalizadas, a uva passa e as cerejas. Despeje por cima ½ xícara do uísque e deixe descansar por duas horas. Bata o açúcar, a manteiga e a baunilha até obter um creme claro. Acrescente os ovos, um a um, batendo bem após cada adição. Aos poucos, sem bater, junte a farinha e a noz moscada. Adicione o fermento. Acrescente as frutas maceradas com o uísque e misture bem para que se incorporem à massa. Despeje na fôrma, untada e enfarinhada, e asse no forno pré-aquecido. Tire o bolo do forno e deixe esfriar completamente. Numa tigela, coloque o uísque restante (1 xícara) e nele embeba um pano de algodão. Corte um pedaço grande de papel alumínio e estenda o pano umedecido de uísque sobre o papel. Coloque o bolo no pano e depois no papel. Leve à geladeira por 6 horas.

GLACÊ:

Misture bem o GLAÇÚCAR e o suco. Retire o bolo da geladeira, desembrolhe e espalhe o glacê sobre a superfície, formando uma camada fina. Decore com as frutas.

DICA:

Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.



Bombocado Original

Ingredientes

- 500g de açúcar UNIÃO
- ¼ de litro de água (250ml)
- 50g de queijo ralado
- 200g de coco fresco, ralado
- 3 colheres (sopa) cheias de manteiga (cerca de 70g)
- 2 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (cerca de 60g)
- 6 ovos (cerca de 360g)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 65ml
TIPO DA FÔRMA: bombocado
TEMPERATURA DO FORNO: quente (200°C)
TEMPO DE FORNO: cerca de 50 minutos
RENDIMENTO: 18 unidades

Modo de Preparo

Ferva o açúcar com a água. Junte o coco e o queijo e volte ao fogo até obter ponto de fio grosso. Fora do fogo adicione a manteiga e a farinha, aos poucos para não empelotar. Depois de frio acrescente os ovos inteiros e bem batidos. Distribua entre as fôrmas e asse no forno pré-aquecido.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:
Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses.
Descongele na geladeira, na embalagem.





Carré de Nozes

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 3.000ml
TIPO DA FÔRMA: assadeira retangular (36.5 x 25 x 4cm)
TEMPERATURA DO FORNO: moderada (180°C)
TEMPO DE FORNO: cerca de 30 minutos
RENDIMENTO: 36 unidades

Ingredientes

PÃO-DE-LÓ

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 4 ovos, claras em neve (cerca de 240g)
- 1 e ½ xícara (chá) de água (300ml)
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada (275g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10g)

RECHEIO:

- 3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (480g)
- 1 e ½ xícara (chá) de água (300ml)
- 250g de nozes sem casca, moídas
- 9 nozes (36 quartos de nozes)

GLACÊ DE LIMÃO:

- 3 colheres (sopa) de leite (45ml)
- 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR (cerca de 290g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (30ml)

Modo de Preparo

PÃO DE LÓ:

Bata o açúcar com as gemas e ½ xícara de água, até dobrar o volume. Adicione, alternadamente, a farinha de trigo e o restante da água, misturando delicadamente. Acrescente as claras, e por último o fermento. Coloque na fôrma untada, com o fundo forrado com papel manteiga também untado, e asse no forno pré-aquecido. Desenforme o pão-de-ló no dia seguinte.

RECHEIO:

Leve ao fogo forte, o açúcar e a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Desligue o fogo e acrescente as nozes moídas, misturando suavemente. Utilize ainda quente.

GLACÊ DE LIMÃO:

Coloque o leite em um recipiente e acrescente, aos poucos, o GLAÇÚCAR e o suco de limão mexendo sempre, até obter um glacê cremoso. Utilize.

MONTAGEM:

Corte o pão-de-ló ao meio no sentido horizontal, e recheie com o doce de nozes. Aperte, suavemente, o bolo sobre o recheio. Corte o bolo em 6 tiras no comprimento e 6 tiras na largura, formando retângulos de massa. Pincele uma fina camada de glacê e cole na superfície de cada fatia, um quarto de nozes.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.





Creme de Tapioca com Coco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE RECIPIENTE: 125ml
TIPO DO RECIPIENTE: ramequim (mini suflê)
TEMPO DE FOGO: cerca de 20 min
RENDIMENTO: 10 porções

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de tapioca (80g)
- 3 xícaras (chá) de leite (600ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 pau de canela-da-china, pequeno
- 2 gemas, peneiradas (cerca de 40g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 pacote pequeno de coco seco (50g)
- Açúcar UNIÃO para caramelizar

Modo de Preparo

Deixe a tapioca de molho em 2 xícaras (chá) do leite por cerca de 2 horas. Acrescente ao leite restante e ferva até que fique macia. Junte o açúcar UNIÃO, a canela e as gemas e mexa até engrossar. Fora do fogo, junte o creme de leite, a baunilha e o coco. Coloque nas fôrmas e leve à geladeira. Antes de servir, cubra com uma fina porção de açúcar UNIÃO e caramelize com um maçarico ou com as costas de um colher, aquecida diretamente sobre a chama do fogo. Sirva em seguida.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:
Não aconselhamos.



Delícia Tropical Light

Ingredientes

MANJAR DE COCO

- ½ xícara (chá) de UNIÃO LIGHT (90g)
- 2 e ½ xícaras (chá) de leite desnatado (300ml)
- ½ xícara (chá) de amido de milho (50g)
- 1 vidro de leite de coco light (200ml)
- 2 colheres (sopa) de UNIÃO LIGHT (24g)
- 2 claras (80g)
- 1 lata de creme de leite light (300g)
- 1 pacote de gelatina incolor em pó (12g) hidratada em 3 colheres (sopa) de água fria (45ml)

PURÊ DE BANANAS:

- 1 xícara (chá) de UNIÃO LIGHT (180g)
- 2 xícaras (chá) de água (400ml)
- 4 bananas (caturra ou nanica) amassadas (500g)
- Canela em pó e castanha de caju picada, a gosto

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

CAPACIDADE DA FÔRMA: 2500ml

TIPO DA FÔRMA: redonda, com furo central (22cm x 8)

TEMPO DE GELADEIRA: cerca de 3 horas

RENDIMENTO: 6 a 8 porções

Modo de Preparo

MANJAR DE COCO:

Leve ao fogo brando o UNIÃO LIGHT, o leite, o amido de milho e o leite de coco, mexendo sempre até encorpar. Retire do fogo e reserve até esfriar (em temperatura ambiente coberta com filme plástico). Bata o restante de UNIÃO LIGHT (2 colheres) com as claras até obter um merengue firme e acrescente delicadamente o creme de leite. Derreta a gelatina em banho-maria e acrescente ao creme. Junte os dois cremes, misturando delicadamente. Despeje a preparação em uma fôrma untada com óleo e leve à geladeira até firmar. Desenforme e mantenha na geladeira até o momento de servir.

PURÊ DE BANANAS:

Leve ao fogo o UNIÃO LIGHT com 1 xícara de água e ferva até obter ponto de caramelo claro. Acrescente a xícara de água restante, mexendo em fogo brando até a calda ficar rala. Junte as bananas (só amasse a banana minutos antes de usar para que não escureça) e mexa até os ingredientes estarem bem incorporados (não há necessidade de cozinhar muito). Retire do fogo e sirva quente acompanhando o manjar bem gelado. Cubra a calda de bananas com canela e a castanha de caju.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.



Doce de Figo Maduro (Ramy)

Ingredientes

- 16 figos maduros
- 3 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR (570g)
- 1 colher (chá) de café solúvel
- 1 cálice de aguardente de cana (75ml)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

TEMPO DE FOGO: cerca de 2 horas e 30 minutos

RENDIMENTO: cerca de 15 porções

Modo de Preparo

Lave os figos e seque-os com um pano. Arrume-os, lado a lado, dentro de uma panela. Cubra com o DOÇÚCAR e o café dissolvido na aguardente. Tampe e cozinhe em fogo baixo até obter uma calda densa e brilhante. Sirva frio.

DICA:

Se preferir, utilize panela de pressão e cozinhe por cerca de 45 minutos contados após a fervura, em fogo baixo. Abra a panela somente 12 horas após o término do cozimento. Volte ao fogo até obter uma calda em ponto de bala mole (densa e brilhante).

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.





Financiers

CAPACIDADE DA FÔRMA: 35ml
TIPO DA FÔRMA: barquetes ou brioches
TEMPERATURA DO FORNO: quente (200°C)
TEMPO DE FOGO: cerca de 20 min
RENDIMENTO: 15 unidades

Ingredientes

MUSSE

- ¾ de xícara (chá) de manteiga (135g)
- 3 claras em neve (cerca de 120g)
- ¾ de xícara (chá) de amêndoas sem pele, torradas e moídas (cerca de 75g)
- 1 e ¼ de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (144g)
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo (55g)
- manteiga, para untar
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

Modo de Preparo

Derreta a manteiga até obter um tom dourado e despeje-a ainda quente sobre as claras já misturadas com as amêndoas, o GLAÇÚCAR e a farinha. Coloque nas fôrmas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Asse no forno pré-aquecido até dourar. Desenforme morno e polvilhe com GLAÇÚCAR.

DICA:

Sirva com sorvete.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.



Manjar com Calda de Frutas Secas

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de amido de milho (110g)
- 1 litro de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 vidro de leite de coco (200ml)

CALDA:

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- 1 xícara (chá) de água quente (200ml)
- 1 colher (chá) de gelatina vermelha, sem sabor (4 g)
- 3 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (45ml)
- 1 cálice de vinho do Porto (30ml)
- 1 xícara de frutas secas variadas (nozes, passas, damasco, etc.) (cerca de 100g)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 1.500ml
RENDIMENTO: cerca de 12 porções

Modo de Preparo

Dissolva o amido no leite frio. Adicione o açúcar e o leite de coco. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Coloque na fôrma untada com óleo e passada em água. Leve à geladeira até ficar bem firme. Desenforme e sirva com calda.

CALDA:

Com a água e o açúcar, preparar uma calda em ponto de caramelo. Junte a água quente, a gelatina hidratada na água e o vinho. Ainda no fogo, mexa até derreter o caramelo e a gelatina. Acrescente as frutas secas e mantenha fora da geladeira para servir.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:
Não aconselhamos.



Muffins

Ingredientes

MASSA

- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 2 ovos (cerca de 120g)
- ½ xícara (chá) de leite (100ml)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110g)
- 1 colher (chá) de casca de laranja ralada
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó (6g)
- ½ xícara (chá) de manteiga amolecida (90g)
- 1 xícara (chá) de geleia de morango (260g)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 100ml
TEMPO DE FORNO: cerca de 35 minutos
TEMPERATURA DO FORNO: moderada (180°C)
RENDIMENTO: cerca de 10 unidades

Modo de Preparo

Na batedeira bata o açúcar com os ovos e o leite. Adicione a farinha, a casca de laranja, o sal, o fermento e a manteiga. Misture bem e distribua a massa pelas forminhas sem enchê-las completamente para que não transbordem ao assar. Asse no forno pré-aquecido, até dourar ligeiramente. Retire do forno, desenforme ainda morno, e com a ajuda de um saco de confeitar com bico perlê fino, introduza a geleia pela parte superior, no centro do muffin. Sirva frio ou morno.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:
Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses.
Descongele em temperatura ambiente, na embalagem.





Musse de Pêras ao Molho de Vinho Tinto

CAPACIDADE DA FÔRMA: 1.600ml
TEMPO DE GELADEIRA: 4h
RENDIMENTO: cerca de 12 porções

Ingredientes

MUSSE

- 2 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (380g)
- 3 xícaras (chá) de água (600ml)
- 1 cravo-da-índia
- 6 pêras tipo Willians, descascadas e sem sementes (cerca de 600g)
- 2 claras em neve (cerca de 80g)
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó, sem sabor (8g)
- 3 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (45ml)

MOLHO DE VINHO TINTO

- 2 xícaras (chá) de vinho tinto suave (400ml)
- ½ xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 cravo-da-índia
- 1 colher (sopa) rasa de amido de milho (8g)

Modo de Preparo

MUSSE:

Ferva o PREMIUM com água e o cravo até obter uma calda em ponto de fio fraco. Junte as pêras e cozinhe até ficarem macias. Reserve 1 xícara (chá) da calda. Escorra as pêras, liquidifique-as ou amasse até obter um purê e reserve. Despeje a calda reservada e fervente sobre as claras, batendo sempre até esfriar. Acrescente o purê e a gelatina já hidratada e derretida em banho-maria. Misture delicadamente até obter um creme homogêneo. Coloque no recipiente escolhido e leve para gelar. Sirva bem gelada com o molho de vinho tinto.

MOLHO DE VINHO TINTO:

Ferva o vinho com o açúcar UNIÃO, o cravo e o amido, mexendo sempre até engrossar. Utilize frio.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.





Musse Marmorizada

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

CAPACIDADE DA FORMA: 3.000ml (25 x 8 cm)

TIPO DA FÔRMA: redonda, com furo central

RENDIMENTO: cerca de 20 porções

Ingredientes

CHANTILLY ESTABILIZADO:

- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR (45g)
- ½ litro de creme de leite fresco, gelado
- 1 colher (chá) de gelatina em pó, sem sabor (3g)
- 1 colher (sopa) de água fria, para hidratar a gelatina

MUSSE DE CHOCOLATE:

- 1 tablete de chocolate meio amargo (200g)
- 1 colher (sopa) de manteiga (13g)
- 7 colheres (sopa) de açúcar de confeitiro GLAÇÚCAR (105g)
- 4 gemas, peneiradas (cerca de 80g)
- 4 claras, em neve (cerca de 160g)
- 2 colheres (chá) rasas de gelatina em pó, sem sabor (6g)
- 3 colheres (sopa) de água fria, para hidratar a gelatina (45ml)

PASTILHAS DE CHOCOLATE:

- 250 g de chocolate cobertura meio amargo, derretido e morno
- 1 colher (chá) de vodka (5ml)

Modo de Preparo

CHANTILLY ESTABILIZADO:

Na velocidade mínima da batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite até obter um creme em picos moles. Sempre batendo, adicione a gelatina, previamente hidratada na água e derretida no banho-maria, e ainda quente, até obter um creme espesso. Reserve na geladeira.

MUSSE DE CHOCOLATE:

Derreta o chocolate com a manteiga, em banho-maria. Reserve. Bata o GLAÇÚCAR com as gemas, até obter um creme leve. Adicione o chocolate reservado e misture bem. Junte as claras, delicadamente e incorpore a gelatina, previamente hidratada na água e derretida no banho-maria. Utilize.

PASTILHAS DE CHOCOLATE:

Misture os dois ingredientes. Coloque no saco de confeitar com o bico perlê e faça, sobre papel alumínio, discos finos com 3 e 4,5 cm de diâmetro. Leve à geladeira para firmar. Destaque do papel e guarde, em potes fechados, na geladeira homogêneo. Coloque no recipiente escolhido e leve para gelar. Sirva bem gelada com o molho de vinho tinto.

MONTAGEM:

Na forma untada com óleo e passada por água fria, coloque o chantilly estabilizado e a musse de chocolate, em colheradas alternadas ou misturando os dois. Leve à geladeira até firmar. Desenforme, decore com o chantilly e as pastilhas de chocolate.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.



Profiteroles Light de Creme

Ingredientes

MASSA:

- 1 colher (chá) de UNIÃO LIGHT (5g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 pitada de sal
- ¼ de xícara (chá) de margarina light (47,5g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110g)
- 3 ovos (cerca de 180g)

CREME DE CONFEITEIRO:

- ½ xícara (chá) de UNIÃO LIGHT (90g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- 2 xícaras (chá) de leite desnatado (400ml)
- 4 colheres (sopa) de amido de milho (32g)
- 3 gemas (cerca de 80g)
- 1 colher (sopa) de margarina light (14g)
- 1 colher (café) de essência de baunilha (2,5ml)

GLACÊ:

- 2 colheres (sopa) de UNIÃO LIGHT (28g)
- 100g de manteiga, sem sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (2,5ml)

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml

TEMPERATURA DO FORNO: quente (200°C)

TEMPO DE FORNO: cerca de 45 minutos

RENDIMENTO: cerca de 16 unidades

Modo de Preparo

MASSA:

Junte o UNIÃO LIGHT, a água, o sal e a margarina e leve ao fogo até ferver. Jogue a farinha peneirada, reduza o fogo e mexa até que a massa fique homogênea e se solte da panela. Retire do fogo, trabalhe a massa até amornar e adicione os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição. Com a ajuda de 2 colheres (sobremesa) modele bolas com a massa sobre assadeira levemente untada. Asse no forno pré-aquecido, até ficarem dourados, firmes e sequinhos. Depois de frios, recheie com o creme e decore com o glacê.

CREME DE CONFEITEIRO:

Ferva o UNIÃO LIGHT com a água, até obter o ponto de fio grosso. Adicione o leite misturado com o amido e as gemas, passado pela peneira, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo, junte a manteiga e a essência. Esfrie para utilizar.

GLACÊ:

Bata o UNIÃO LIGHT com a manteiga e a baunilha até obter um creme leve e claro. Utilize.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Somente a massa assada:

Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.





Sobremesa de Passas ao Rum

CAPACIDADE DA FÔRMA: 80ml
TIPO DA FÔRMA: bom-bocado
TEMPO DE GELADEIRA: 4h
RENDIMENTO: cerca de 6 porções

Ingredientes

CREME

- ½ xícara (chá) de passas (65g)
- ½ xícara (chá) de rum (100ml)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (57,5g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 colher (chá) rasa de gelatina em pó, sem sabor (4g)
- 2 colheres (sopa) de água. Para hidratar a gelatina (30ml)
- óleo, para untar

CALDA

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)

Modo de Preparo

CREME:

Junte as passas com o rum e reserve por ½ hora. Despreze o rum e adicione as passas ao creme de leite com o GLAÇÚCAR, a baunilha e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Espere cerca de 5 minutos e coloque nas fôrmas untadas com óleo e passadas na água. Leve à geladeira até firmar. Desenforme e sirva as sobremesas geladas, cobertas com a calda de caramelo.

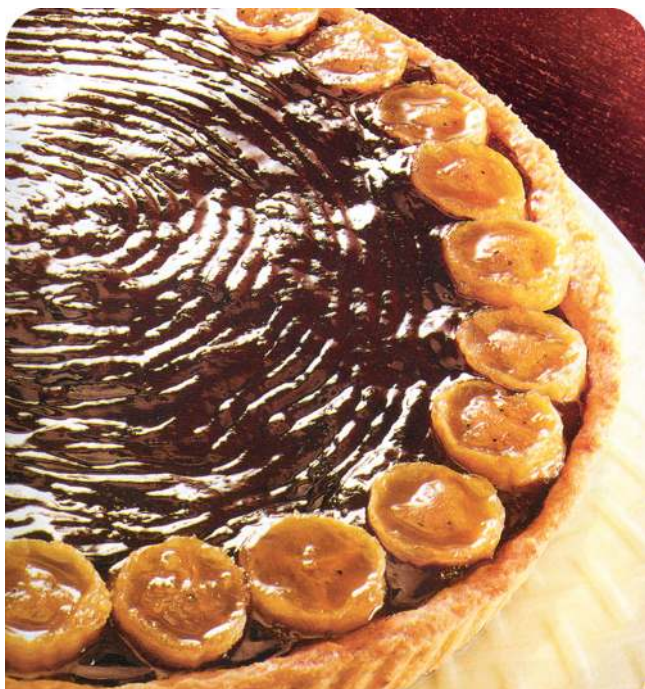
CALDA:

Ferva o PREMIUM com a água até obter uma calda em ponto de caramelo. Utilize fria.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos





Torta Francesa com Musse de Chocolate

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 3.000ml
TIPO DA FÔRMA: redonda, baixa, aro removível
TEMPERATURA DO FORNO: moderada (180°C)
TEMPO DE FORNO: cerca de 30min
RENDIMENTO: 12 a 15 porções

Modo de Preparo

Misture o GLAÇÚCAR, a farinha de trigo, as nozes e a manteiga até obter uma farofa. Junte delicadamente a essência de baunilha e o ovo. Embrulhe a massa num saco plástico e deixe descansar por 30 minutos (se o tempo estiver quente deixe descansando na geladeira). Divida a massa em duas partes (uma parte maior que a outra). Com o auxílio de um rolo, abra a massa entre dois plásticos. Forre o fundo e a lateral de uma forma de fundo removível untada. Fure a massa do fundo (com o auxílio de um garfo). Asse em forno pré-aquecido até dourar ligeiramente (proteja as laterais com uma tira de papel alumínio, para evitar que elas escureçam facilmente). Retire do forno e reserve.

RECHEIO DE BANANA:

Leve ao fogo forte o açúcar e metade da água até obter uma calda em ponto de caramelo. Junte a água restante e mexa até ficar cremoso. Acrescente as bananas, as nozes e a manteiga. Cozinhe em fogo brando, mexendo para ficar homogêneo. Reserve até esfriar.

MERENGUE ITALIANO:

Ferva o DOÇÚCAR com a água e a glicose até obter uma calda em ponto de fio forte. Despeje sobre as claras, batidas em neve e bata até esfriar. Utilize.

MUSSE DE CHOCOLATE:

Leve ao fogo brando, o açúcar, o creme de leite, as gemas e o leite mexendo até engrossar. Acrescente os chocolates e continue mexendo até obter um creme homogêneo. Fora do fogo, junte a gelatina previamente hidratada na água e derretida no banho-maria. Incorpore o merengue italiano. Reserve.

COBERTURA:

Numa panela junte a glicose de milho e o creme de leite. Mexa até levantar fervura. Junte o açúcar, a manteiga e o chocolate, e misture até obter um creme homogêneo.

MONTAGEM:

Distribua sobre a massa reservada, o recheio de banana e cubra com a musse de chocolate. Leve à geladeira até firmar. Coloque a cobertura de chocolate, e decore com as rodela de banana carameladas.

Ingredientes

MASSA

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeitador GLAÇÚCAR (115g)
- 2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo (275g)
- 40g de nozes pecans, moídas
- 200g de manteiga, sem sal, gelada
- 1 colher (café) de essência de baunilha (2,5ml)
- 1 ovo

RECHEIO DE BANANA

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 xícara (chá) de água fria (200ml)
- 4 bananas caturra ou nanica maduras, em rodela
- ½ xícara (chá) de nozes pecans, picadas
- 1 colher (sobremesa) de manteiga, sem sal

MERENGUE ITALIANO

- 3 claras (cerca de 120g)
- 5 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR
- 3 colheres (sopa) de água (75ml)
- ½ colher (sopa) de xarope de glicose de milho

MUSSE DE CHOCOLATE

- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 e ½ xícara (chá) de creme de leite, fresco
- 3 gemas (cerca de 60g)
- ½ xícara (chá) de leite (100ml)
- 50g de chocolate meio amargo, ralado
- 150g de chocolate ao leite, ralado
- 4 colheres (café) de gelatina em pó, sem sabor (12g)
- 3 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina (45ml)

COBERTURA

- ½ xícara (chá) de xarope de glicose de milho
- 1 e ½ xícara (chá) de creme de leite, fresco
- 2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (40g)
- 3 colheres (sopa) de manteiga, sem sal (39g)
- 250g de chocolate meio amargo, ralado rodela de bananas carameladas para decorar





Vermelho e Branco

CAPACIDADE DA XÍCARA: 200ml
CAPACIDADE DA FÔRMA: 200ml
TIPO DA FÔRMA: redonda, com furo central (22.5 x 9cm)
RENDIMENTO: cerca de 10 porções

Ingredientes

CREME

- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (45g)
- 3 claras (120g)
- ½ litro de creme de leite fresco e gelado, batido em ponto de chantilly
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 envelopes de gelatina em pó (24g)
- 1 xícara (chá) de água fria, para hidratar a gelatina (200ml)
- 1 xícara (chá) de morangos

CALDA DE MORANGOS

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR (190g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 3 xícaras (chá) de morangos

Modo de Preparo

CREME:

Faça um merengue bem firme, batendo o GLAÇÚCAR com as claras. Junte ao creme de leite. Acrescente o leite condensado e a gelatina já hidratada na água e derretida no banho-maria. Despeje na fôrma untada com óleo e passada por água fria. Espalhe os morangos ao acaso. Deixe na geladeira até firmar. Desenforme e sirva com a calda de morangos.

CALDA DE MORANGOS:

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Reserve. À parte, bata no liquidificador metade dos morangos, passe pela peneira e junte à calda, acrescentando os morangos restantes, inteiros. Cozinhe por 10 minutos. Use frio.

DICA:

Se preferir, utilize morangos picados para o creme.

CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.



Ficha Técnica

Projeto Gráfico

Henrique Garcia

Editoração Eletrônica

Marco Moreira e Gustavo Macedo

Fotos

Peter Michael

Sobremesas de passas ao rum

Creme de tapioca com coco

Financiers

Musse de peras ao molho tinto

Romulo Fialdini

Bavarois de chocolate

Vermelho e branco

musse marmorizada

Luis Sergio Chvaicer

Carré de nozes

Torta francesa com musse

Bolo de uísque

Texto de Introdução

Juliana Lopes

Revisão de Texto

Andressa Dias e Fabiane Gomes

Direção de Produção

Alessandra Spinelli, Paulo Pucci e Patrícia Savino

Direção Geral

Alexandre Canatella, Luiz Lapetina e Sérgio Almeida

Distribuição on-line

Cyber Cook – www.cybercook.com.br

Copyright © 2007 – Nova América e Cyber Cook

Todos os direitos reservados, sendo proibida sua reprodução total ou parcial.



Edição exclusiva
www.cybercook.com.br

Volume I

24