

# LIVRO DE RECEITAS

Versão Digital

**UNIÃO**

*Seleção das Melhores*

VOLUME II



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](http://www.cybercook.com.br)

Volume II

2

# Índice de Receitas

4	Bavarois Light de Abacaxi com Hortelã	Fatias Húngaras	14
5	Amendoim Doce	Gelado Light de Graviola	15
6	Bolo de mel	Milk Shake de Morangos	16
7	Bolo de Milho Verde (Fofo)	Musse de Sagu	17
8	Bolo Madalena	Pastiera Di Grano	18
9	Bombons Brasileiros	Romeu e Julieta Especial	19
10	Brownies	Tarte Maravilha de Marzipã com Chocolate	20
11	Creme de Manga com Merengue de Vinho	Torta Deliciosa de Cupuaçu	21
12	Delícia de Cream Cheese	Torta Gelada de Chocolate	22
13	Doce de Banana em Rodelinhas	Tronco de Nozes	23





## Bavaoiso Light de Abacaxi com Hortelã

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 1.950ml  
**TIPO DA FÔRMA:** redonda, com furo central  
**TEMPO DE GELADEIRA:** cerca de 4h  
**RENDIMENTO:** 10 porções

### Ingredientes

- 1 abacaxi, picado (cerca de 700g)
- quanto baste de hortelã
- 1 xícara (chá) de UNIÃO LIGHT (180g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 lata de creme de leite light (290g)
- 1 e ½ envelope de gelatina em pó, sem sabor (18g)
- 6 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (90ml)
- óleo, para untar

### Modo de Preparo

Ferva o abacaxi com UNIÃO LIGHT e a água até que fique macio. Leve-o ao liquidificador e junte o creme de leite, a hortelã e a gelatina já hidratada e derretida em banho-maria. Passe pela peneira e coloque na fôrma untada e passada rapidamente na água. Leve à geladeira até firmar. Desenforme e sirva gelado.

**DICA:**

Se preferir, decore com folhas de hortelã e pedaços de abacaxi.

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**  
Não aconselhamos.



Edição exclusiva  
[www.cybercook.com.br](http://www.cybercook.com.br)

Volume II

4

# Amendoim Doce

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) de amendoim torrado, sem pele (cerca de 140g)
- $\frac{3}{4}$  de xícara (chá) de açúcar UNIÃO (120g)
- $\frac{1}{2}$  xícara (chá) de água (100ml)
- 1 pitada de fermento químico em pó

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml

**TEMPO DE FOGO:** cerca de 5 minutos

**TEMPO DE FORNO:** cerca de 10 minutos

**RENDIMENTO:** cerca de 2 porções

## Modo de Preparo

Leve os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até açucarar.

Espalhe em uma assadeira e leve ao forno para dourar ligeiramente.

Sirva frio.

### **DICA:**

Se preferir, utilize o amendoim com pele, obtendo assim uma tonalidade rosada.

### **CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**

Não aconselhamos.



# Bolo de Mel da Madeira

## Ingredientes

- 1 colher (café) de fermento fresco
- ½ copo (americano) de água
- ½ copo (americano) de farinha de trigo
- 250 g de açúcar UNIÃO
- 250 g de açúcar mascavo
- 250 ml de melado de cana
- 250 ml de mel de abelha
- 250 g de manteiga com sal
- 250 g de banha
- 1 kg de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de raspas de laranja
- ½ copo (americano) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de vinho madeira
- 1 colher (sopa) de erva doce moída
- 1 colher (sobremesa) de noz moscada ralada
- 1 colher (sobremesa) de cravo em pó
- 3 colheres (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (café) de pimenta-do-reino branca moída
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 200 g de nozes
- 400 g de passas pretas sem sementes
- 400 g de frutas cristalizadas
- Nozes e cidras para decorar

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml  
**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 550 ml  
**TIPO DA FÔRMA:** redonda, baixa  
**TEMPERATURA DO FORNO:** quente (200°C)  
**TEMPO DE FORNO:** cerca de 20 minutos  
**RENDIMENTO:** cerca de 10 unidades

## Modo de Preparo

Unte os três primeiros ingredientes, misture e deixe dobrar o volume (fermento básico).

Leve ao fogo os açúcares com o melado misturado, até aquecer bem. Tire do fogo e acrescente o mel, a manteiga e a banha. Misture e deixe amornar. Acrescente a farinha (dentro de uma tigela grande), o fermento básico e os ingredientes restantes, sendo as frutas picadas grosseiramente. Misture tudo muito bem e deixe descansar por 2 horas. Coloque em fôrmas redondas e baixas, decore com pedaços das frutas reservadas e leve ao forno para assar. Esfrie, embrulhe em papel filme e guarde em lugar fresco e ventilado. Conserva-se por 1 ano.

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**  
Não aconselhamos.





## Bolo de Milho Verde (Fofó)

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 3.000ml

**TIPO DA FÔRMA:** redonda, com furo central (25 x 10.5 cm)

**TEMPERATURA DO FORNO:** quente (200° C) por 10 minutos e moderada (180°C) por 40 minutos

**TEMPO DE FORNO:** cerca de 50 minutos

**RENDIMENTO:** cerca de 12 porções

### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320g)
- 2 xícaras (chá) de fubá (260g)
- 2 e ½ xícara (chá) de manteiga, sem sal (450g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 6 gemas (120g)
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó (7g)
- 2 latas de milho verde (400g)
- 6 claras, em neve (240g)
- 2 vidros pequenos de leite de coco (400ml)
- GLAÇÚCAR para polvilhar

### Modo de Preparo

Bata o açúcar, a manteiga e as gemas.

Junte o milho mal batido no liquidificador com o leite de coco.

Acrescente o fubá, a farinha e o fermento. Por fim, misture as claras, mexendo sem bater.

Coloque na forma untada com margarina e polvilhada com farinha. Asse no forno pré-aquecido.

Desenforme morno e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

#### **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.



# Bolo Madalena

## Ingredientes

### MASSA

- 2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320g)
- 2 xícaras (chá) de manteiga (180g)
- 3 gemas (cerca de 60g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 3 e ¼ de xícara (chá) farinha de trigo (350g)
- 3 claras, em neve (cerca de 120g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10g)

### CALDA DE CHOCOLATE

- 7 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (140g)
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó (100g)
- ½ litro de leite
- 2 pacotes de coco ralado (200g)

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 3.000ml

**TIPO DA FÔRMA:** assadeira retangular (37,5 x 26 x 4cm)

**TEMPERATURA DO FORNO:** moderada (180°C)

**TEMPO DE FORNO:** cerca de 40 minutos

**RENDIMENTO:** 24 porções

## Modo de Preparo

### MASSA:

Bata o açúcar com a manteiga e as gemas até obter um creme fofo e claro. Sem bater, junte o leite e a farinha peneirada. Por último, incorpore as claras e o fermento. Coloque na fôrma untada e asse no forno pré-aquecido. Depois de frio, corte em quadrados, passe na calda e no coco. Sirva frio ou gelado.

### CALDA DE CHOCOLATE:

Misture os ingredientes e ferva até obter uma calda grossa. Depois de fria banhe os pedaços de bolo e passe pelo coco, de forma a cobrir bem todos os lados.

### DICA:

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



# Bombons Brasileiros

## Ingredientes

### MASSA

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160 g)
- 2 xícaras (chá) de amendoins torrados e moídos (200g)
- 1 e ½ xícara (chá) de coco ralado, fresco (cerca de 120g)
- 100 g de leite condensado
- 1 colher (café) de suco de limão (2,5ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

### CHOCOLATE DE COBERTURA

- 500 g de chocolate ao leite, ralado

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200 ml

**RENDIMENTO:** cerca de 50 unidades

## Modo de Preparo

### MASSA:

Misture bem o açúcar UNIÃO com os amendoins, o coco, o suco de limão, a baunilha, e por último o leite condensado. Misture bem e modele pequenas bolas. Reserve por algumas horas, para cristalizar. Espete um palito em cada uma e banhe-as no chocolate.

### CHOCOLATE DE COBERTURA:

Derreta o chocolate como indicado na embalagem. Depois de frio, utilize.

### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

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

Descongele na geladeira, na embalagem.





# Brownies

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml  
**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 1.000ml  
**TEMPERATURA DO FORNO:** médio (180°C)  
**TEMPO DE FORNO:** 20 minutos  
**RENDIMENTO:** cerca de 16 porções

## Ingredientes

- 1 xícara (chá) chocolate em pó (100g)
- 150g de manteiga sem sal
- 4 ovos (cerca de 240g)
- 2 xícaras (chá) cheias de açúcar União (300g)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (180g)
- 2 colheres (chá) rasas de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de nozes picadas (100g)

## Modo de Preparo

Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria, adicione os ovos ligeiramente batidos.

Junte o açúcar, a farinha e o fermento, previamente peneirados. Por último acrescente as nozes.

Coloque na assadeira untada e asse no forno pré-aquecido. Depois de frio, corte em quadrados e transfira para um prato de serviço.

### **DICA:**

Sirva o brownie acompanhado de sorvete de creme ou com chantilly.

### **CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**

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

Descongele em temperatura ambiente, na embalagem.





## Creme de Manga com Merengue de Vinho

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 350ml  
**TEMPO DE GELADEIRA:** 1 h  
**RENDIMENTO:** cerca de 4 porções

### Ingredientes

#### CREME

- 2 mangas tipo Haden, picadas (cerca de 770g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (80g)
- 2 colheres (chá) de gengibre fresco, ralado (3g)
- ½ xícara (chá) de água mineral (100ml)

#### MERENGUE DE VINHO

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de vinho do Porto (100ml)
- 2 claras, em neve (cerca de 80g)

### Modo de Preparo

#### CREME

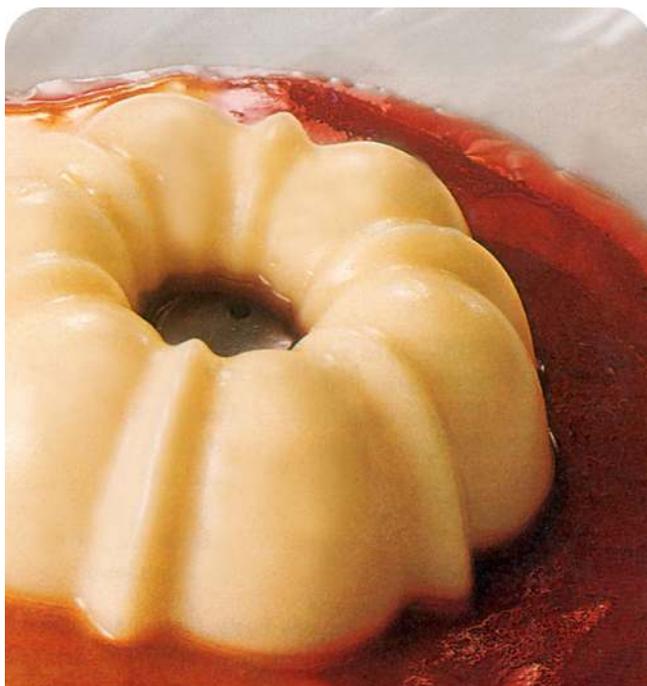
No liquidificador, bata os ingredientes até obter um creme liso. Divida entre os pratos, cubra com filme plástico e leve à geladeira. Sirva com o merengue de vinho.

#### MERENGUE DE VINHO

Ferva o PREMIUM com o vinho até obter uma calda em ponto de fio forte. Despeje sobre as claras e bata até esfriar. Utilize.

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**  
Não aconselhamos





## Delícia de Cream Cheese

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml  
**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 1.750ml  
**TIPO DA FÔRMA:** redonda, com furo central  
**TEMPO DE GELADEIRA:** cerca de 2 horas  
**RENDIMENTO:** cerca de 12 porções

### Ingredientes

#### CREME

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 500 ml de creme de leite fresco
- 1 cream cheese (200g)
- 1 colher (sopa) de gelatina incolor em pó (12g)
- ½ xícara (chá) de água, para hidratar a gelatina (100ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (2g)

#### CALDA

- 1 copo de geléia de damasco (175g)
- 1 copo de geléia de framboesa (175g)

### Modo de Preparo

#### CREME

Leve ao fogo brando o açúcar, o creme de leite e o cream cheese. Quando levantar ferver, mexa até obter um creme homogêneo. Tire do fogo, junte a gelatina, já hidratada na água, e a essência. Misture e espere amornar. Distribua o creme na fôrma, untada com óleo e passada na água. Leve à geladeira até firmar.

#### CALDA

Aqueça as geléias, separadamente, em fogo brando, com um pouco de água (cerca de 4 colheres de sopa para cada geléia) até derreterem. Espere esfriar.

#### MONTAGEM

Forre o fundo de um prato com 1 colher (sopa) de cada geléia (coloque uma ao lado da outra).

Desenforme o doce e coloque - o no centro do prato de serviço. Sirva gelado.

#### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos



# Doce de Banana em Rodelinhas

## Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de açúcar granulado DOÇÚCAR (570g)
- 4 e ½ xícaras (chá) de água (900ml)
- 6 bananas prata, cortadas em rodela com 1,5cm de espessura (cerca de 550g)
- 2 cravos-da-índia
- 1 pau de canela, pequeno

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml

**TEMPO DE FOGO:** cerca de 50 minutos

**RENDIMENTO:** cerca de 10 porções

## Modo de Preparo

Ferva o DOÇÚCAR com 1 e ½ xícara da água até obter uma calda em ponto de caramelo claro. Junte as bananas, o restante da água, o cravo e a canela. Abaixar o fogo e cozinhe até que as bananas obtenham um tom avermelhado e a calda fique densa.

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**  
Não aconselhamos.



# Fatias Húngaras

## Ingredientes

### MASSA

- 3 colheres (sopa) de açúcar refinado UNIÃO (60g)
- 2 tabletes de fermento para pão (30g)
- 5 gemas (100g)
- 7 xícaras (chá) de farinha de trigo (770g)
- 1 colher (chá) de sal (4g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400ml)
- 2 pacotes de coco ralado seco

### RECHEIO E COBERTURA

- 3 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (480g)
- $\frac{3}{4}$  xícara (chá) de leite (150ml)
- 100g de manteiga derretida

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml  
**TEMPERATURA DO FORNO:** 180°C (moderada)  
**TEMPO DE FORNO:** cerca de 30 minutos  
**RENDIMENTO:** cerca de 12 unidades

## Modo de Preparo

### MASSA

Junte todos os ingredientes, menos o coco. Bata bem e deixe descansar por 15 minutos. Divida a massa em 4 partes iguais e abra com o rolo, retângulos com espessura de 0,5cm. Intercale camadas da massa com o recheio e o coco, e enrole como um rocambole. Corte em fatias com 3 cm de largura e coloque-as numa assadeira untada.

Deixe crescer até dobrarem o volume. Asse no forno pré-aquecido até dourarem. Depois de prontas, cubra as fatias com o glacê e volte ao forno, já desligado, somente para secar.

### RECHEIO E COBERTURA

Bata 1 xícara bem cheia do açúcar com a manteiga, até obter um creme liso. Utilize conforme indicado na massa. Misture o açúcar restante com o leite, até obter uma pasta grossa, e passe sobre as fatias já assadas.

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**  
Não aconselhamos





## Gelado Light de Graviola

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 1.000ml

**TEMPO DE GELADEIRA:** 4 h

**RENDIMENTO:** cerca de 8 porções

### Ingredientes

#### CREME

- 1 xícara (chá) de UNIÃO LIGHT (190g)
- 500g de polpa de graviola
- 1 lata de creme de leite light (290g)
- 1 e ½ envelope de gelatina em pó, sem sabor (18g)
- 5 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (75ml)
- óleo, para untar

#### CALDA DE MARACUJÁ

- ½ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (100ml)
- 2 colheres (sopa) de UNIÃO LIGHT (28g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (8g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)

### Modo de Preparo

#### CREME

No liquidificador, bata o UNIÃO LIGHT com a graviola, o creme de leite e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Coloque em fôrma untada com óleo e passada na água. Leve à geladeira. Desenforme e sirva acompanhado da calda de maracujá.

#### CALDA DE MARACUJÁ

Leve os ingredientes ao fogo, mexendo até engrossar. Utilize fria ou gelada.

#### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos



# Milk Shake de Morangos

## Ingredientes

- 3 colheres (sopa) rasas de açúcar UNIÃO (30g)
- 1 xícara (chá) de morangos frescos, picados (160g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 2 bolas de sorvete de creme

**CAPACIDADE DO COPO:** 320ml

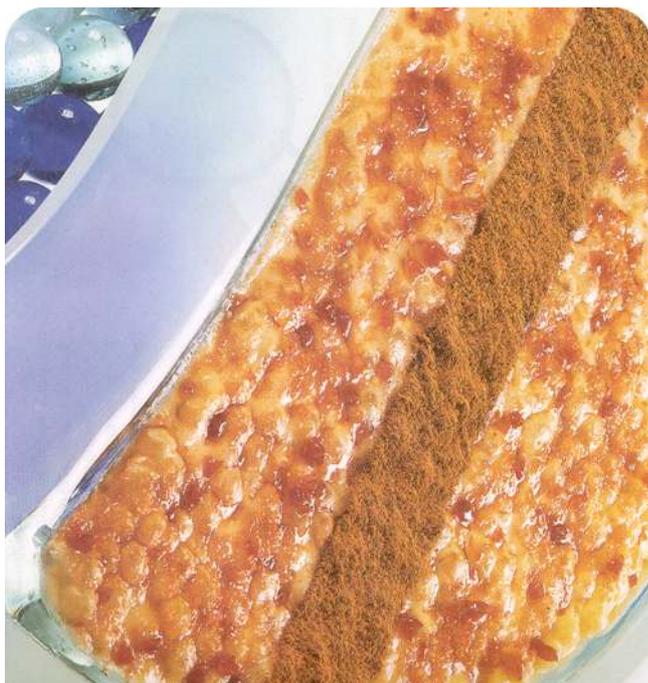
**RENDIMENTO:** 2 copos

## Modo de Preparo

Bata, no liquidificador, o açúcar, os morangos e o leite. Distribua em 2 copos e coloque 1 bola de sorvete dentro de cada um deles. Sirva com canudo.

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**  
Não aconselhamos.





## Musse de Sagu

**CAPACIDADE DO RECIPIENTE:** 2.000ml

**TIPO DO RECIPIENTE:** taça

**RENDIMENTO:** cerca de 20 porções

### Ingredientes

#### MUSSE

- 8 colheres (sopa) de sagu
- 1.250ml de leite
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 4 gemas (cerca de 80g)
- 4 claras (cerca de 160g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (80g)
- canela em pó, para polvilhar

#### CROCANTE

- 4 colheres (sopa) de açúcar granulado DOÇÚCAR (120g)
- 4 colheres (sopa) de água (60ml)
- 1 colher (chá) de manteiga, sem sal (15g)

### Modo de Preparo

#### MUSSE

Misture o sagu com o leite e reserve por 12 horas. Cozinhe-o com o leite (em que ficou de molho) por cerca de 15 minutos ou até que fique transparente. Junte o leite condensado e as gemas, previamente batidas e cozinhe por mais 5 minutos. Bata as claras com o açúcar até obter um merengue firme. Misture delicadamente o merengue ao creme de sagu e distribua na taça. Decore com o crocante e polvilhe com a canela. Sirva gelado.

#### CROCANTE

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de caramelo. Junte a manteiga e misture. Despeje o caramelo numa pedra untada (ou fundo de uma assadeira) e espere esfriar. Passe o rolo de massa sobre o crocante, até ficar moído. Utilize.

#### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos



# Pastiera Di Grano

## Ingredientes

### MASSA

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 e ½ xícara (chá) de manteiga (300g)
- 3 ovos (cerca de 180g)
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (550g)
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR para polvilhar a torta
- manteiga suficiente para untar

### RECHEIO

- 250g de trigo em grão (deixado de molho em água fria, de véspera)
- ½ litro de leite quente
- 1 pitada de sal
- casca de limão
- 1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO (20g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (320g)
- ½ kg de ricota fresca e amassada
- 3 gemas (cerca de 60g)
- 1 pitada de canela em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (2g)
- 200g de frutas cristalizadas picadas
- 200g de passas sem sementes
- 3 claras em neve (cerca de 120g)

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200 ml

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 2 unidades com 2.500 ml

**TIPO DA FÔRMA:** redonda, aro removível (25x5cm)

**TEMPERATURA DO FORNO:** moderada (180°C)

**TEMPO DE FORNO:** cerca de 30 minutos

**RENDIMENTO:** 2 tortas com 12 porções cada

## Modo de Preparo

### MASSA:

Misture todos os ingredientes sem trabalhar muito a massa. Deixe descansar por 30 minutos. Forre o fundo e a lateral das fôrmas, untadas com manteiga. Coloque o recheio, faça tiras finas com as aparas da massa e monte uma treliça na superfície. Asse no forno preaquecido. Depois de frio, polvilhe com o GLAÇÚCAR.

### RECHEIO:

Passo o trigo por água fresca, leve ao fogo com bastante água e deixe ferver por 15 minutos. Escorra e leve ao fogo com o leite, o sal, o limão e a colher do açúcar. Tampe a panela e deixe cozinhar lentamente até secar o leite. Deixe esfriar e retire a casca de limão. Separadamente, junte os ingredientes restantes, menos as claras. Misture com o trigo reservado e bata bem. Por fim, junte as claras. Utilize.

### DICA:

Se preferir, substitua o trigo em grão por 150 g trigo para kibe deixado de molho por 30 minutos (não é necessário ferver com a água). 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 3 meses. Descongele na embalagem, na geladeira.





## Romeu-e-Julietta Especial

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 7x 4cm

**TIPO DA FÔRMA:** aro tipo gota

**TEMPO DE GELADEIRA:** cerca de 30 minutos.

**RENDIMENTO:** cerca de 4 porções

### Ingredientes

- 3 goiabas vermelhas, descascadas (cerca de 450g)
- 1 xícara (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (190g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 200g de queijo branco
- óleo, para untar
- canela-da-china em pau, para decorar
- pedaços de goiaba, para decorar

### Modo de Preparo

No liquidificador, bata as goiabas com o CRISTALÇÚCAR e a água. Passe-as pela peneira e cozinhe, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Triture o queijo até obter um pasta e reserve. No aro de metal untado com óleo e passado na água, envolva a lateral e o fundo com a pasta de queijo (cerca de 0,8cm de espessura), reservando uma porção para a cobertura. Recheie com a goiabada e cubra com a pasta de queijo reservada. Leve à geladeira coberto com filme plástico. Sobre o prato escolhido, desenforme e decore com a canela e os pedaços de goiaba.

#### **DICA:**

Utilize um queijo macio e úmido, caso contrário, adicione 2 colheres (sopa) de creme de leite (30ml) ao queijo triturado. Se preferir, substitua-o por cream cheese.

#### **CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:**

Não aconselhamos.





## Tarte Maravilha de Marzipã com Chocolate

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml  
**CAPACIDADE DA FORMA:** 2.000ml (28cm)  
**TIPO DA FÔRMA:** canelada, baixa, fundo removível  
**RENDIMENTO:** 16 porções

### Ingredientes

#### MARZIPÃ

- 250g de amêndoas sem pele, moídas
- 1 clara (40g)
- 1 e ½ xícara de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (172g)
- Açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

#### CREME DE CHOCOLATE

- 250g de chocolate meio amargo picado
- 250g de chocolate ao leite picado
- ½ xícara (chá) de suco de laranja (100ml)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 100g de manteiga, sem sal
- 200g de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de licor creme de cacau (30ml)

### Modo de Preparo

#### MARZIPÃ

Misture as amêndoas e a clara com um pouco do GLAÇÚCAR até formar uma pasta. Acrescente o restante do GLAÇÚCAR aos poucos, até a massa se soltar das mãos (se o marzipã ficar duro, molhe as mãos em clara e se ficar mole acrescente mais GLAÇÚCAR aos poucos). Forre o fundo e a lateral de uma forma redonda baixa de fundo removível polvilhada com GLAÇÚCAR (para facilitar no momento de desenformar). Reserve 3 colheres (sopa) de marzipã para fazer as florzinhas (para decoração).

#### CROCANTE

Derreta os chocolates em banho-maria com o suco de laranja e o creme de leite. Retire do banho-maria e reserve para esfriar. Bata o açúcar e a manteiga até obter um creme claro. Junte o cream cheese e o creme de chocolate. Bata até obter um creme homogêneo. Retire da batedeira, junte o licor e misture. Despeje na forma forrada com o marzipã e leve à geladeira até ficar firme. Desenforme a torta e decore com as florzinhas de marzipã.

#### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Congele em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele, por até 3 meses.  
 Descongele na geladeira, retirando da embalagem.



# Torta Deliciosa de Cupuaçu

## Ingredientes

### MASSA

- 300g de biscoito maisena
- 3 colheres (sopa) cheias de gordura vegetal (cerca de 90g)

### CREME DE CUPUAÇU

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g)
- 1 lata de creme de leite (300ml)
- 300g de polpa de cupuaçu
- 1 lata de leite condensado (396g)
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó, sem sabor (8g)
- 2 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (30ml)

### CHANTILLY

- 2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR (30g)
- 250ml de creme de leite fresco, gelado

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 3.000ml (aro removível)

**TEMPERATURA DO FORNO:** moderada (180°C)

**TEMPO DE FORNO:** cerca de 5 minutos

**RENDIMENTO:** cerca de 15 porções

## Modo de Preparo

### MASSA

Triture o biscoito, junte a gordura e misture até obter uma farofa. Forre a lateral e o fundo da fôrma e asse no forno preaquecido até dourar levemente. Reserve.

### CREME DE CUPUAÇU

Bata no liquidificador os 4 primeiros ingredientes, junte a gelatina hidratada na água e derretida em banho-maria e misture bem.

### CHANTILLY

Na batedeira, com a velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite até obter um creme espesso e uniforme.

### MONTAGEM:

Mantenha a massa na fôrma. Coloque o creme de cupuaçu, e leve à geladeira no mínimo por 2 horas. Cubra com o chantilly, desenforme e sirva gelada.

### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.





## Torta Gelada de Chocolate

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml  
**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 1.500ml (com aro removível)  
**TEMPERATURA DO FORNO:** quente (200°C)  
**TEMPO DE FORNO:** cerca de 20 minutos  
**RENDIMENTO:** cerca de 10 porções

### Ingredientes

#### MASSA

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (172,5g)
- 1 xícara (chá) de manteiga, sem sal (180g)
- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó (200g)
- ¼ de xícara (chá) de rum (25ml)
- 2 ovos (cerca de 120g)
- farinha de rosca para polvilhar

#### RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (40g)
- 1 xícara (chá) de framboesas frescas ou congeladas (120g)

#### COBERTURA

- 2 xícaras (chá) de creme, reservadas
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 colher (sopa) rasa de gelatina incolor, sem sabor (11g)
- 3 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (45g)
- cacau suficiente para polvilhar a torta

### Modo de Preparo

#### MASSA

Bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até obter um creme leve. Acrescente, aos poucos, o chocolate e o rum. Reserve 2 xícaras (chá) deste creme para a cobertura e, na porção restante, adicione os ovos, batendo até obter uma massa homogênea. Despeje na fôrma untada com manteiga e polvilhe com farinha de rosca. Leve para assar no forno preaquecido. Retire do forno e, ainda na fôrma, coloque o recheio e a cobertura.

#### RECHEIO

Leve ao fogo até dissolver o açúcar, e as framboesas fiquem ligeiramente macias. Utilize.

#### COBERTURA

Às 2 xícaras do creme reservado, misture o creme de leite e a gelatina já hidratada e derretida em banho-maria. Cubra a torta e leve para geladeira por, no mínimo 2 horas. Desenforme na altura de servir e polvilhe com o cacau em pó.

#### DICA:

Caso queira substituir a manteiga por margarina, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição. Caso preferir, substitua o recheio por morangos frescos (neste caso, não aconselhamos o congelamento).

**CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:** Congele em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer, por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem a embalagem.



# Tronco de Nozes

## Ingredientes

### MASSA

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g)
- 12 claras (cerca de 480g)
- 400g de nozes moídas
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

### RECHEIO

- 9 colheres (sopa) bem cheias de açúcar UNIÃO (cerca de 250g)
- 16 gemas passadas pela peneira (cerca de 320g)
- 3 colheres (sopa) de água (45ml)
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (16g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (2g)

**CAPACIDADE DA XÍCARA:** 200ml

**CAPACIDADE DA FÔRMA:** 5.000ml

**TIPO DA FÔRMA:** assadeira retangular (30 x 45 x 5cm)

**TEMPERATURA DO FORNO:** moderada (180°C)

**TEMPO DE FORNO:** cerca de 30 minutos

**RENDIMENTO:** cerca de 20 porções

## Modo de Preparo

### MASSA

Bata o açúcar com as claras até obter um merengue firme. Misture as nozes. Coloque na assadeira untada, o fundo forrado com o papel também untado. Asse no forno preaquecido. Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar. Recheie e enrole com o auxílio do pano. Depois de frio polvilhe com GLAÇÚCAR.

### RECHEIO

Misture o açúcar com as gemas e a água e leve ao fogo brando, mexendo sempre até soltar-se da panela. Retire do fogo, acrescente a manteiga e a baunilha. Utilize morno.

### DICA:

Se preferir, cubra o tronco de nozes com chantilly, batendo na velocidade mínima da batedeira 250ml de creme de leite fresco, gelado, com 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (30g) e 1 colher (café) de essência de baunilha (2,5ml), até obter um creme espesso. Utilize gelado.

### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

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

Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.



# Ficha Técnica

## **Projeto Gráfico**

Henrique Garcia

## **Editoração Eletrônica**

Marco Moreira e Gustavo Macedo

## **Fotos**

Peter Michael

Bavarois Light de Abacaxi com Hortelã

Creme de Manga com Merengue de Vinho

Gelado Light de Graviola

Romeu e Julieta Especial

Luis Sergio Chvaicer

Bolo de Milho Verde

Delícia de Cream Cheese

Musse de Sagu

Tarte Maravilha de Marzipã com Chocolate

Romulo Fialdini

Brownies

Letéia Pricila Gomes

Torta gelada de chocolate

## **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](http://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](http://www.cybercook.com.br)

Volume II

24