

Açúcar União



3º CADERNO COM 30 RECEITAS DO

Açúcar **União**

Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!

Açúcar União



O Açúcar UNIÃO não é apenas mais solúvel e mais branco do que qualquer outro açúcar. Sua principal qualidade não é perceptível a olho nú: chama-se CONFIANÇA e reside nas suas normas de fabricação, irrepreensíveis, desde o moderno processo de filtragem ao maquinário automático de acondicionamento.

O Açúcar UNIÃO serve à Família Brasileira há três gerações. Nesse meio século de existência jamais deixou de ser o melhor açúcar refinado no Brasil.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES

Rua Borges de Figueiredo, 237 — SÃO PAULO

RIO DE JANEIRO - BELO HORIZONTE - PÔRTO

ALEGRE - CURITIBA - FLORIANÓPOLIS - GOIÂNIA

SANTOS - JOINVILLE - LIMEIRA - CAMPINAS - BAURÚ

Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!

Açúcar União

3º CADERNO

de uma série
editada pela

COZINHA EXPERIMENTAL UNIÃO

Rua da Moóca, 2044
Tel. 93-2040 - S. Paulo



Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!

Açúcar União

AS RECEITAS DÊSTE CADERNO...

...não são receitas comuns, dessas que você encontra em qualquer livro de cozinha. São receitas excepcionais, cuidadosamente selecionadas pela Cozinha Experimental União.

A Diretora da Cozinha separa diàriamente as receitas mais meritórias, que nos chegam de todos os Estados do Brasil. Então, os doces são feitos por doceiras peritas e rigorosamente de acôrdo com os termos das respectivas receitas. Uma vez prontos, são enviados para a Junta Degustadora, composta de dez pessoas habilitadas que se incumbem de preencher uma ficha para cada doce, na qual, após cuidadosa degustação, inscrevem suas notas de PALADAR, ORIGINALIDADE, APARÊNCIA, ECONOMIA e FACILIDADE DE FEITURA.

A receita que obtém a melhor nota média na quinzena é comprada por VINTE MIL CRUZEIROS para ser publicada no verso dos pacotes do Açúcar UNIÃO.

Êste Terceiro Caderno contém as trinta últimas receitas adquiridas pela Cozinha Experimental União. Brevemente, publicaremos o "4.º Caderno" contendo trinta novas receitas.

Açúcar União

BEIJINHOS DE COCO E NOZES

Receita enviada por D^ª. Julia B. Lieski, residente na Rua Siqueira Afonso, 71, Parí, São Paulo.

MODO DE FAZER: Com alguma antecipação ponha 100 gramas de passas sem sementes num copo com qualquer licor. Em separado, ponha numa panela 6 gemas, 150 gramas de côco ralado, 3 xícaras de Açúcar UNIÃO e 200 gramas de nozes moídas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até ficar no ponto de poder enrolar. Retire, espere esfriar um pouco, faça bolinhas, introduzindo em cada uma duas das passas retiradas do copo.

GLACÊ: Dilua em banho-maria 250 gramas de chocolate-cobertura e 70 gramas de manteiga de cacau, mexendo constantemente, para que não ferva. Atenção: se ferver, perderá o brilho. Servindo-se de dois garfos passe as bolinhas rapidamente neste glacê. Uma vez secas, coloque as bolinhas em forminhas plissadas

R E C E I T A N.º 61 - A

Açúcar União

PANETONE FOLHADO

Receita enviada por D^ª. Eliana Costa Rizzo, residente na Rua 1 N.º 53, Vila Ademar, São Miguel Paulista, São Paulo.

Ponha uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO em uma xícara (de chá) de leite morno, na qual desmanche 2 tabletes de fermento Fleischmann e uma xícara (de chá) de farinha de trigo. Misture tudo muito bem, cubra e deixe crescer. Depois, junte 4 ovos uma colher (de café) de sal, 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) de manteiga, duas de banha previamente desfeitas em uma xícara (de chá) de leite morno e uma colher (de chá) de canela em pó. Por último, junte 700 gramas de farinha de trigo e sove bem, até levantar bolhas. Deixe crescer novamente, até dobrar de volume. Abra com o rolo na espessura de um centímetro, passe em toda a superfície 150 gramas de manteiga, dobre a massa três vezes, torne a abri-la com o rolo, aplique mais 150 gramas de manteiga, dobre novamente e torne a repetir mais uma vez. Finalmente, abra a massa na espessura de dois centímetros, corte tiras na largura de quatro centímetros, sôbre as quais coloque frutas cristalizadas picadinhas, trance as tiras formando uma rosca, ponha em assadeira untada e deixe crescer. Passe gema e leve ao forno já quente.

RECEITA N.º 62 - A

Açúcar União

Z A B A I O N E D E N A T A L

Receita enviada por Da. Teresa S. Guiomar,
residente na Rua Tupi N.º 728, Ap. 5, S. Paulo.

Faça uma gemada bem batida com 6 gemas e 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Junte 8 colheres (de sopa) de vinho do Pôrto e leve ao fogo em banho-maria até engrossar, mexendo sempre, sem deixar ferver. Espere esfriar, junte 4 claras batidas em neve, 6 folhas de gelatina branca desmanchadas em meia xícara (de chá) de vinho do Pôrto morno.

Em separado, bata meio litro de creme de leite, junte 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 250 gramas de frutas cristalizadas bem miudinhas e embebidas por quinze minutos em um licor qualquer. Acrescente 125 gramas de chocolate ralado e misture levemente.

Forre com papel impermeável uma fôrma untada com azeite. Coloque a metade do creme de gemas na fôrma, sôbre esta camada coloque todo o creme de leite e cubra-o com o restante do creme de gemas. Leve à geladeira por 4 horas. Vire em um prato, enfeite com creme Chantilly e com frutas cristalizadas.

R E C E I T A N.º 6 3 - A

Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!

Açúcar União

B Ô L O D A R A I N H A

Receita enviada por D^ª. Conceição de Souza, residente na Rua Baía N.º 151, Gonzaga, Santos, São Paulo.

Sobre dois côcos ralados deite duas xícaras de água fervendo e uma pitada de sal, abafando tudo pelo espaço de dez minutos. Depois, esprema o côco ralado com um pano para retirar o leite.

Em separado, derreta uma colher (de sopa) de manteiga, espere esfriar e junte-a ao leite de côco. Acrescente doze gemas apenas desmanchadas, três xícaras (de chá) de massa de mandioca cozida e meio quilo de Açúcar UNIÃO. Passe tudo por uma peneira e adicione 150 gramas de castanhas de cajú torradas e moidas. Leve ao forno quente em fôrma untada com manteiga.

R E C E I T A N.º 64 - A

Açúcar União

LEGÍTIMOS PASTEIS DE BELÉM

Receita particular do pasteleiro-chefe do vapôr português "Vera Cruz" enviada por Da. Gertraude Steigleder, residente na Rua Joaquim Gustavo N.º 45, Ap. 71, São Paulo.

Faça uma massa com 500 gramas de farinha de trigo, 2 gemas, 100 gramas de manteiga, 1 colher (de café) de sal, uma xícara e meia (de chá) de água. Amasse bem, até levantar bolhas e deixe descansar por uma hora sob um pano. Em separado, divida 375 gramas de banha de porco em três partes iguais. Abra a massa na espessura de um centimetro, passe sôbre tôda superficie uma das partes da banha e polvilhe com uma colher (de sopa) de farinha de trigo. Dobre a massa quatro vezes e deixe descansar por quinze minutos. Repita êsse processo por mais duas vezes, até acabar a banha. Então, abra a massa na espessura de dois milímetros e, com ela, forre forminhas molhadas com água. Recheie com o seguinte creme:

Ferva meio litro de água com um quilo de Açúcar UNIÃO até ponto de fio, junte 150 gramas de farinha de trigo previamente desfeita em um copo e meio de leite. Deixe em fogo brando, mexendo sempre, até formar creme. Espere esfriar, junte 25 gemas, uma colherinha de baunilha, misture tudo muito bem, com uma colher de madeira e recheie as forminhas. Leve ao forno já quente.

RECEITA N.º 65 - A

Açúcar União

Q U I N D I N S

Receita enviada por D^a. Joana de Castro Filhinho, residente na Rua Delfino Cintra N.º 303, Campinas, SP.

Com meio quilo de Açúcar UNIÃO e um copo e meio de água faça uma calda em ponto de fio brando. Tire a calda do fogo e, ainda bem quente, junte duas colheres (de sopa) de manteiga e misture bem. Espere esfriar e acrescente 16 gemas e uma xícara (de chá) de côco ralado e misture tudo muito bem com uma colher de pau. Despeje em forminhas de alumínio, pequeninas, untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar, arrume-as em um tabuleiro e asse os quindins em banho-maria, em forno quente. Depois de frios, retire-os das forminhas e arrume-os, na hora de servir, em caixinhas de papel prateado.

RECEITA N.º 66-A

TORTA DE MORANGOS

Receita enviada por Da. Alzira Estochi Cortelini, residente na Rua Espírito Santo N.º 517, Cornélio Procópio, E. do Paraná.

Faça um creme com um litro de leite, 4 colheres (de sopa) bem cheias de maizena e uma colher (de café) de essência de baunilha. Deixe esfriar. Bata 250 gramas de manteiga sem sal com 250 gramas de Açúcar UNIÃO até esbranquiçar, junte ao creme e bata até ficar de consistência cremosa.

Em separado, amasse um quilo de morangos frescos com 250 gramas de Açúcar UNIÃO, reservando alguns morangos para enfeitar a torta. Em outra vasilha coloque 250 gramas de biscoitos champanhe e regue-os com um copo de vinho do Pôrto ou de vermute doce.

COMO ARMAR A TORTA

1.ª camada = creme — 2.ª camada = biscoitos regados com vinho — 3.ª camada = creme — 4.ª camada = massa de morangos — 5.ª camada = creme — 6.ª camada = biscoitos com vinho — 7.ª camada = creme.

Enfeite com os morangos reservados. Esta torta pode ser armada em vasilha de vidro pirex ou em fôrma desmontável. Leve-a à geladeira e sirva-a gelada.

RECEITA N.º 67 - A

BALAS DE ALFENIM DE NOZES

Receita enviada por D^a Waldeli Magda Schiavon,
residente na Rua Catarina Braida N.º 479, apt.º
206-A, São Paulo.

Rala-se um côco e escalda-se com 2 copos de água fervente. Espreme-se com um guardanapo para extrair o leite, ao qual se acrescenta um quilo de Açúcar UNIÃO e leva-se ao fogo até tomar ponto de fio. Depois, junta-se uma xícara (de chá) de nozes passadas na máquina, mexe-se bem despeja-se no mármore. Puxa-se a massa, depois de fria, até ficar branca, corta-se em pedacinhos que se embrulham em papel de seda. Para evitar que a massa se açucare, é preferível que os alfenins sejam feitos por duas pessoas.

RECEITA N.º 68 - A

Açúcar União

P ã O D E R I C O T A

Receita enviada por Da. Esther A. Menezes, residente na Rua Minas Gerais N.º 115, São Paulo.

INGREDIENTES DA MASSA: 50 gramas de fermento Fleischmann, uma xícara de leite morno, 2 ovos, 2 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, uma colher (de sopa) de manteiga e meio quilo de farinha de trigo.

INGREDIENTES DO RECHEIO: Meio quilo de ricota fresca, 100 gramas de passas sem sementes, 2 ovos, uma colher (de sopa) de manteiga, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e uma colher (de chá) de baunilha.

MODO DE FAZER: Dissolva o fermento no leite morno e acrescente os demais ingredientes da massa, amassando tudo muito bem. Depois, abra a massa com o rolo, na espessura de meio centímetro, espalhe o recheio por cima e enrole como para rocambole. Para fazer o recheio, misture a ricota com os ovos, a manteiga, o açúcar, a baunilha e as passas. (A receita dá para dois pães). Depois de enrolada a massa com o recheio, espere duas horas para crescer. Passe gema por sobre os pães e ponha-os no forno.

O recheio pode ser substituído por maçãs, nozes ou castanhas do Pará.

R E C E I T A N.º 69 - A

Açúcar União

P U D I M D E L A R A N J A

Receita enviada por D.^a Maria Antônia Sampaio dos Santos, residente na Rua Dr. Tomás Alves N.º 65, São Paulo.

Com 250 gramas de Açúcar UNIÃO faça uma calda queimada. Deixe esfriar um pouco e unte com ela uma fôrma que possa ir ao fogo em banho-maria. Em separado, ponha numa vasilha 12 ovos inteiros, mexa-os ligeiramente, junte 12 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO, um copo e meio de calda de laranja (400 grs. aproximadamente) e uma colher de sopa de farinha de trigo peneirada. Mexa tudo muito bem e passe por uma peneira média. Coloque na fôrma e ponha em banho-maria no forno, durante uma hora mais ou menos. Uma vez pronto, deixe esfriar e sirva, que é uma delícia!

R E C E I T A N.º 7 0 - A

CONFITOS DE AMENDOIM

Receita enviada por D^a. Floriza Santos Colela, residente na Rua Jordão Ferreira N.º 14, São José dos Campos, SP.

Misture uma xícara (de chá) de leite, meio quilo de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de chocolate em pó, quatro gemas e passe tudo por uma peneira. Adicione uma colher (de sobremesa) de manteiga, um côco pequeno ralado, uma xícara (de chá) de amendoim torrado e moido e uma colher (de sopa) de mel.

Leve ao fogo, mexendo sempre, até começar a soltar do fundo da panela. Retire e deixe esfriar. Faça bolinhas e passe-as por chocolate granulado (100 gramas). Arrume em forminhas de papel. São confeitos excelentes para festas familiares.

RECEITA N.º 71-A

Açúcar União

B A L A S B A I A N A S

Receita enviada por D^a. Marcia Giudicissi, residente na Rua Floriano N.º 73, Dourado, S. P.

INGREDIENTES: Cinco gemas, um côco ralado, uma colher (de sopa) de manteiga, um quilo de Açúcar UNIÃO, um copo de leite e um limão médio.

MODO DE FAZER: Misture muito bem as gemas, o côco ralado, a manteiga, metade do açúcar e o leite e leve ao fogo até aparecer o fundo da panela. Tire e deixe esfriar. Faça bolinhas do tamanho que preferir. Em separado, leve ao fogo o restante do açúcar, um copo e meio de água e o caldo do limão, até o ponto de quebrar. Experimente a calda em uma xícara de água fria. Quando estalar, estará no ponto de quebrar. Mergulhe rapidamente as balas na calda, uma a uma. Coloque-as sôbre o mármore ou no fundo de uma fôrma de alumínio untada com manteiga fresca. Se as balas forem pequenas, embrulhe-as em papel celofane. Se forem maiores, coloque-as em fôrminhas de papel prateado.

São balas deliciosas, muito próprias para reuniões caseiras.

RECEITA N.º 72-A

Açúcar União

BOLO INGLÊS

Receita enviada por D^ª. Aurora Marinho Torres,
residente na Rua Oliveira Alves, 699, S. Paulo.

Passe por uma peneira 4 xícaras de farinha de trigo, uma colher (de chá) de fermento inglês e 2 colheres (de chá) de noz moscada. Passe três vezes pela peneira para que fique tudo bem misturado. Misture meia xícara dessa farinha peneirada com 200 grs. de nozes sem casca, picadinhas e 200 grs. de passas sem sementes, lavadas e bem secas. Em separado, bata 2 xícaras de manteiga sem sal com 2 xícaras de Açúcar UNIÃO até obter um creme leve. Junte 6 gemas, uma a uma, batendo sempre depois de cada gema. Adicione os ingredientes peneirados e uma xícara de uísque, alternadamente, pouco a pouco, batendo nos intervalos. Acrescente as nozes e as passas. Bata 6 claras em neve e misture tudo cuidadosamente. Ponha em fôrma bem untada e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno brando e só retire da fôrma depois de frio.

RECEITA N.º 73-A

BOLSA DE MAÇÃ COM MASSA FOLHADA

Receita enviada por Da. Zelinda Thomé Marin,
residente na Rua Alzira N.º 192, Santo André,
São Paulo.

Misture 2 gemas, 50 grs. de margarina e 12 colheres (de sopa) de água misturada com 2 colheres (de sopa) de vinagre. Junte 400 grs. de farinha de trigo, sove bem e deixe descansar por meia hora. Torne a sovar a massa, divida-a em 13 pedacinhos, junte-os novamente e torne a sovar até levantar bolhas.

Em separado, misture 300 grs. de margarina com 2 colheres (de sopa) de farinha de trigo. Divida essa mistura em 3 partes iguais.

Abra a massa com o rolo na espessura de meio centímetro, aplique-lhe uma das partes da mistura, alisando muito bem, com uma faca. Dobre a massa 4 vezes, envolva-a num pano enfarinhado e deixe-a na geladeira por 15 minutos. Repita êsse processo até terminar as 2 partes restantes da mistura.

Descasque 6 maçãs, retire as sementes e faça uma cavidade no centro, ficando as maçãs com a espessura de mais ou menos um centímetro. Recheie-as com 200 grs. de passas sem sementes misturadas com 2 xícaras de Açúcar UNIÃO e meio copo de vinho do Pôrto.

Abra a massa com o rolo, na espessura de 3 milímetros e corte quadrados de 20 centímetros por 20 centímetros. Coloque uma maçã no centro de cada quadrado e junte as quatro pontas, amarrando-as cuidadosamente com uma tira da própria massa, na largura de um centímetro. Leve ao forno quente em assadeira molhada com água. Coloque as maçãs algo distantes umas das outras. Quando assadas, polvilhe com açúcar e canela.

RECEITA N.º 74 - A

Açúcar União

UNIÃO EM ESPIRAIS

Receita enviada por D.^a Diva Pereira Cassiano,
residente na Rua Dr. Felix N.º 117, Aclimação,
São Paulo.

MASSA: 5 xícaras rasas (de chá) de farinha de trigo, 3 gemas, uma colher rasa (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de sal, 50 grs. de fermento Fleischmann e um copo de leite morno. Amasse tudo muito bem e deixe descansar por uma hora.

RECHEIO: 2 colheres (de sopa) de côco ralado, um copo de Açúcar UNIÃO e 2 colheres (de sopa) de manteiga fresca. Bata tudo até ficar como um creme.

CALDA: Um copo de leite, um copo de Açúcar UNIÃO, uma colherinha (de café) de baunilha e uma colher (de chá) de canela em pó. Ferva tudo para engrossar um pouco.

MODO DE FAZER

Uma vez crescida a massa, retire um pedaço pequeno, abra-o com o rolo, na espessura de meio centímetro e forre o fundo de uma fôrma de torta untada de manteiga. Abra a massa restante, também na espessura de meio centímetro, espalhe o recheio sôbre ela, com uma faca, enrole como rocambole e corte em rodela de três centímetros de grossura. Coloque-as bem juntinhas, viradas com o lado do corte para cima, sôbre o fundo da fôrma já forrado de massa. Espere crescer até dobrar de volume e leve ao forno quente. Quando estiver assado, apague o forno, despeje a calda por igual e coloque novamente no forno, até que êste esfrie de vez.

RECEITA N.º 75 - A

Açúcar União

PÃEZINHOS DE CÔCO

Receita enviada por D^a. Consuelo Vasconcelos,
residente na Rua Visconde do Rio Branco N.º 439,
Ribeirão Preto, São Paulo.

INGREDIENTES: Meio quilo de farinha de trigo, 300 grs. de Açúcar UNIÃO, 4 ovos, 250 grs. de côco ralado, 250 grs. de manteiga fresca, 2 tabletes de fermento Fleischmann e uma pitadinha de sal.

PREPARO DA MASSA: Abra a farinha na mesa, ponha metade de Açúcar UNIÃO, 100 grs. de manteiga, a pitadinha de sal e um ovo. Amasse tudo ao centro e, por último, coloque o fermento desmanchado em 1/4 de litro de leite morno. Sove bem a massa e coloque-a num pano bem enfarinhado para crescer durante duas horas.

FEITURA: Jogue a massa na mesa enfarinhada, estique-a com um pau de macarrão até ficar na grossura de um centímetro, esparrame sôbre ela o restante da manteiga e dobre-a em quatro partes. Torne a esticá-la e aplique-lhe uma camada de côco ralado bem misturado com os três ovos restantes. Corte em quadrados de 10 centímetros por 10 centímetros, divida êsses quadrados ao meio, pela diagonal, formando triângulos. Enrole êsses triângulos por uma das pontas, deixe crescer por meia hora e leve ao forno. Retire os pãezinhos, uma vez assados e regue-os com uma calda feita com as 150 gramas de açúcar restantes e meio copo de água. Deixe a calda ferver até ponto de fio forte.

RECEITA N.º 76 - A

Açúcar União

BOMBONS DE ABÓBORA E COCO

Receita enviada por Da. Maria Pierangeli, residente na Estrada do Vergueiro, 89, S. Bernardo do Campo, S. Paulo.

Descasque 2 quilos de abóbora madura, corte em pedaços, junte meio quilo de Açúcar UNIÃO e leve ao fogo brando em panela tampada. Quando cozida, passe por uma peneira não muito fina, junte cravo e canela em pau à gosto e leve novamente ao fogo, mexendo sempre com uma colher de pau, até ficar em ponto de soltar da panela. Junte 100 grs. de côco ralado, misture bem, deixe por uns dez minutos ao fogo, retire e espere esfriar. Faça os bombons e passe-os no seguinte glacê:

Leve ao fogo, em banho-maria, meio quilo de açúcar com dez colheres (de sopa) de água, deixe esquentar bem e passe os bombons, colocando-os em prato untado com manteiga. São realmente deliciosos!

RECEITA N.º 77 - A

PAVÊ DE CREME E PASSAS

Receita enviada por D.^a Carlota Maria de Jesus,
residente na Rua Álvaro Müller, 784, Campinas,
São Paulo.

INGREDIENTES: 200 gramas de Açúcar UNIÃO,
250 gramas de manteiga sem sal, 250 gramas de
biscoitos maizena, 100 gramas de uvas-passas sem
sementes, 50 gramas de chocolate granulado, 250
gramas de creme de leite batido e 4 gemas.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga até espumar,
junte o açúcar, torne a bater, junte as gemas, bata
mais uma vez, junte as passas e, por último, o creme
de leite batido. Coloque uma camada dessa mistura
em um pirex, cubra com uma camada de biscoitos,
torne a colocar outra camada de mistura e assim
sucessivamente. Cubra bem o pavê com a mistura
restante, polvilhe com o chocolate granulado e leve
para gelar. Sirva algumas horas depois.

RECEITA N.º 78 - A

Açúcar União

FOLHADO DE MAMÃO

Receita enviada por D^a. Marija Horácio, residente na Rua Serra de Japí N^o. 145, Tatuapé, SP.

MASSA: Misture 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 50 grs. de manteiga fresca, uma colher (de chá) de sal e outra bem cheia de canela em pó, 2 colheres (de sopa) bem cheias de Açúcar UNIÃO, 2 gemas e água que baste para ligar a massa. Sove até levantar e deixe descansar por uma hora. Em separado, divida 300 grs. de manteiga sem sal em 4 partes iguais. Também em separado, divida 100 grs. de farinha de trigo em 4 partes iguais. Abra a massa com o rolo na espessura de meio centímetro, aplique uma das partes de manteiga, alisando com uma faca, polvilhe com uma das partes de farinha, dobre 4 vezes e leve à geladeira por 15 minutos. Torne a abrir a massa, aplique nova camada de manteiga, polvilhe, dobre 4 vezes e torne a levar à geladeira. Repita tudo isso até acabar a manteiga e a farinha.

DOCE DE MAMÃO: Leve ao fogo um quilo e meio de mamão não muito maduro, cortado em pedaços, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 10 cravos da índia e uma colher (de chá) de canela em pó. Quando estiver pronto, retire os cravos.

CREME: Bata 50 grs. de manteiga fresca, uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de maizena, 2 gemas, 4 claras batidas em neve e uma xícara (de chá) de côco ralado. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar.

FEITURA: Abra a massa com o rolo na espessura de meio centímetro e divida em 4 partes do tamanho da fôrma, que deve ter uns 25 centímetros de diâmetro. Coloque uma folha de massa na fôrma, sem untar, cubra com a metade do doce de mamão, coloque outra folha de massa, cubra com o creme, torne a colocar outra folha de massa, aplique o resto do doce de mamão e coloque, por último, a folha de massa restante. Polvilhe com meia xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO e leve ao forno quente por 40 minutos.

RECEITA N.º 79-A

Açúcar União

BOMBINHAS DE CHANTILLY

Receita enviada por D.^a Luzia M. M. Capelletto, residente na Estrada do Vergueiro N.º 1.172, Rudge Ramos, São Bernardo do Campo, S.P.

Coloque meia xícara (de chá) de manteiga fresca em uma xícara (de chá) de água fervendo. Junte uma xícara (de chá) de farinha de trigo e uma pitada de sal. Cozinhe, mexendo vagarosamente, até formar uma bola fôfa, que não se separe. Espere esfriar um pouco, junte três ovos inteiros, um de cada vez, batendo vigorosamente depois de cada ovo, até formar massa uniforme.

Em assadeira untada com manteiga pingue a massa em pequenas porções do tamanho de uma noz. Leve ao forno bem quente por 15 minutos, passando para forno lento por mais 25 minutos. Depois de frias, corte as bombinhas de lado e recheie-as com 1/4 de litro de creme de leite batido com 50 grs. de Açúcar UNIÃO e cubra-as com o seguinte glacê: Leve ao fogo em banho-maria meio copo de anizete, uma clara de ovo sem bater, 250 grs. de Açúcar UNIÃO e deixe derreter bem. Cubra as bombinhas com o glacê ainda quente. Sirva no mesmo dia.

RECEITA N.º 80 - A

Açúcar União

PANETTONE MILANÊS

Receita enviada por D^a. Zelinda Z. Sangiorato, residente na Rua Brasil, 689, Vila Vivaldi, São Bernardo do Campo, SP.

Dissolva uma colher (de chá) de Açúcar UNIÃO e 6 tabletes de fermento Fleischmann em uma xícara (de chá) de água morna. Junte uma xícara (de chá) de farinha de trigo, misture bem e deixe crescer até dobrar de volume. Em separado, bata muito bem 4 ovos com 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, adicione 3 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga, 1 colher de banha, meio litro de leite morno e uma colher (de café) de sal. Misture tudo ao fermento já crescido, junte um quilo de farinha de trigo aos poucos, sovando muito bem, até abrir bôlhas. Abra com as mãos, junte 400 grs. de cidra e laranja cristalizadas picadinhas, 250 grs. de passas sem sementes e 100 grs. de nozes picadas. Misture bem e coloque em formas altas, untadas de manteiga e polvilhadas de farinha. Ponha a massa pela metade da forma, deixando crescer até dobrar de volume. Faça um corte em cruz, pincele com gema e leve ao forno já quente, por cerca de meia hora.

RECEITA N.º 81-A

Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!

Açúcar União

BOMBONS DE LEITE E AMEIXA

Receita enviada por D.^a Alda Gesualdi Fernandes Neto, residente na Rua Custódio Ribeiro N.º 208, Santa Rita do Sapucaí, Minas Gerais.

MASSA: Leve ao fogo 4 copos de leite com 2 copos de Açúcar UNIÃO, mexendo sempre e, quando aparecer o fundo da panela, pingue um pouco numa xícara com água. Se conseguir pegar a massa com facilidade, está no ponto certo. Retire do fogo e bata até formar uma bola. Deixe esfriar. Quando o leite fôr magro, acrescente uma colher de manteiga, no momento de bater.

RECHEIO: Pique 200 grs. de ameixas em pedacinhos e leve-as para cozinhar em um copo de água com 100 grs. de Açúcar UNIÃO. Espere esfriar.

FEITURA: Pegue pequenos bocados de massa, abra-os na mão, recheando-os com um pouco de ameixa. Enrole em forma oval. No dia seguinte, passe-os no seguinte banho: 250 grs. de chocolate próprio para banho, 50 grs. de parafina raspada e 50 grs. de manteiga de cacau. Ponha tudo em banho-maria. Passe os bombons nesse banho, virando-os de um lado para outro. Ponha para secar na pedra mármore untada com manteiga e coloque-os em fôrminhas de papel prateado.

R E C E I T A N.º 82 - A

Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!

Açúcar União

CANUDOS FOLHADOS

Receita enviada por D^a. Amélia Aniz Thomé, residente na Rua Brejauva N.º 77, Diadema, SP.

Ponha sôbre a mesa 400 grs. de farinha de trigo peneirada, deite no centro 80 grs. de manteiga fresca, uma gema, 2 xícaras (de chá) de água, uma colher (de chá) de sal, misture tudo muito bem e sove até levantar bolhas. Cubra a massa com um pano e deixe descansar por uma hora. Em separado, misture 175 grs. de manteiga fresca com 175 grs. de banha e 80 grs. de farinha de trigo. Divida essa mistura em quatro partes iguais. Abra a massa com o rolo, na espessura de meio centímetro e passe sôbre ela uma das quatro partes da mistura. A seguir, dobre a massa em quatro partes, embrulhe-a num pano e leve-a à geladeira por dez minutos. Então, torne a abri-la, passe-lhe outra parte da mistura, dobre-a e assim por diante, até terminar a massa. Finalmente, abra a massa na grossura de apenas dois milímetros, corte-a em tiras de 20 centímetros por dois centímetros, enrole essas tiras em canudinhos cônicos de alumínio apropriados, os quais devem ser prèviamente molhados com água. Coloque os canudinhos de pé na assadeira e leve-os ao forno bem quente. Depois de assados e já frios, recheie-os com o seguinte creme: Faça uma calda com 300 grs. de Açúcar UNIÃO, 1/4 de litro de creme de leite, 1/4 de litro de leite de vaca, um copo bem cheio de leite de côco fresco e leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar bem. Deixe esfriar, acrescente 5 gemas batidas, leve ao fogo, mexendo sempre, até formar creme. Recheie os canudos e polvilhe-os com açúcar.

RECEITA N.º 83-A

Açúcar União

BOLO RICO DE LORENA

Receita enviada por D^ª. Genésia Di Domênico Ignácio, residente na Avenida Bernardino de Campos N^º. 313, Lorena, SP.

INGREDIENTES: Meio quilo de Açúcar UNIÃO, 6 ovos, meio quilo de farinha de trigo, 2 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga fresca, 2 xícaras (de chá) de leite, 2 colheres (de sopa) de fermento em pó e 250 grs. de frutas cristalizadas picadinhas.

MODO DE FAZER: Bata bem a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Junte as gemas, uma a uma, batendo sempre. Em separado, misture a farinha com o fermento, passe-os pela peneira e junte-os à massa, aos poucos, alternando com o leite. Passe as frutas cristalizadas num pouco de farinha de trigo e coloque-as na massa. Bata bem e acrescente as claras batidas em neve, misturando tudo perfeitamente. Coloque a massa em uma assadeira grande, bem untada de manteiga e forrada com papel impermeável. O forno deve estar bem quente quando o bolo fôr colocado, mas, depois, o calor deve ser reduzido. Uma vez assado, corte o bolo em três pedaços iguais, recheiando-o com o seguinte creme: Ferva duas garrafas de leite e meio quilo de Açúcar UNIÃO, mexendo sempre, até ficar uma pasta grossa. Espere esfriar um pouco, acrescente duas gemas e leve novamente ao fogo para cozinhar os ovos. Junte, então, 200 grs. de castanhas do Pará moidas. Com êste recheio cubra também o bolo.

RECEITA N^º. 84-A

TORTA MISS BRASIL

Receita enviada por D.^a Carmen Rezende, residente em Rio Pardo, Rio Grande do Sul.

Faça o seguinte pão-de-ló: Bata 8 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma, batendo sempre, junte aos poucos 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e torne a bater muito bem. Acrescente vagarosamente 8 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada com uma colherinha (de café) de fermento e 5 colheres (de sopa) de chocolate em barra ralado. Asse em duas fôrmas iguais untadas com manteiga e forradas com papel impermeável untado. Em separado, faça o seguinte suspiro: Bata 5 claras em neve, junte 15 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO aos poucos, sem parar de bater, até ficar de consistência bem firme. Asse em uma das fôrmas do pão-de-ló, untada com manteiga e forre com papel impermeável também untado.

Em separado, faça o seguinte doce de ovos: Leve ao fogo brando 10 gemas com 10 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO mexendo sempre até engrossar.

Ainda em separado, faça a seguinte merengada: Bata 5 claras em neve, junte aos poucos 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, batendo sempre, até ficar como suspiro. Caramele 1/2 xícara (de chá) de açúcar e despeje aos poucos na merengada, sem parar de bater.

Arme a torta da seguinte maneira: 1.^a camada: pão-de-ló — 2.^a: doce de ovos — 3.^a: suspiro — 4.^a: doce de ovos — 5.^a: pão-de-ló. Cubra a torta, totalmente, com doce de ovos e enfeite com a merengada.

RECEITA N.º 85 - A

Açúcar União

BOLO DE LIMÃO

Receita enviada por D^a. Arlette Gazza, residente na Rua Dr. Faustino Ribeiro da Silva N^o. 19, Piratininga, SP.

INGREDIENTES: 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 2 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 3 colheres (de sopa) bem cheias de manteiga fresca, uma colher (de sopa) de fermento, uma colher (de sobremesa) de casca de limão ralada, 2 ovos inteiros, 2 gêmas, uma xícara (de chá) de leite e uma pitada de sal.

MODO DE FAZER: Bata o açúcar com a manteiga até branquear. À parte, bata os 2 ovos inteiros e as 2 gemas, guardando as 2 claras. Junte os ovos batidos à mistura anterior e adicione os demais ingredientes. Continue batendo até levantar bolhas. Divida a massa em 2 partes e asse em duas fôrmas iguais, redondas. Espere esfriar, cubra e recheie o bolo com a seguinte mistura:

GLACÊ DE LIMÃO: Bata bem 2 colheres (de sopa) de manteiga até ficar fôfa. Aos poucos, vá adicionando uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO e uma colher (de sobremesa) de casca de limão ralada. Em separado, bata as duas claras restantes, como para suspiro e acrescente uma xícara e meia (de chá) de Açúcar UNIÃO. Junte êsse suspiro à mistura da manteiga e acrescente o caldo de um limão. Depois de cobrir e rechear o bolo rale um pouco de casca de limão por cima.

RECEITA N^o. 86-A

Açúcar União

PUDIM BRASILEIRO

Receita enviada por Da. Isaltina Ribeiro Lopes, residente na Rua Batista Pereira N.º 137, Santos, São Paulo.

FEITURA DO PUDIM: Com a própria água de um côco grande retire dêste, a frio, o leite, espremendo num guardanapo forte. Com êsse leite e 450 gramas de Açúcar UNIÃO faça uma calda em ponto de pasta e, ainda quente, junte duas colheres (de sopa) de manteiga fresca. A seguir, acrescente doze gemas, misture bem e leve ao banho-maria em fôrma untada com manteiga. Espere esfriar, retire da fôrma e cubra com a Farinha Baiana.

FARINHA BAIANA: Mexa bem um quilo de farinha de mandioca fina, um côco grande ralado, duas colheres (de sopa) de manteiga, uma pitada de sal e Açúcar UNIÃO à vontade. Ponha num taboleiro e leve ao forno para torrar. Com essa farinha cubra o pudim.

RECEITA N.º 87 - A

Açúcar União

FATIAS FOLHADAS

Receita enviada pelo Sr. Luiz das Dores, residente na Rua Vigário Albernaz N.º 575, Vila Gumercindo, São Paulo.

Faça uma massa com 400 grs. de farinha de trigo, uma gema, 80 grs. de margarina e 2 xícaras (de chá) de água fria. Sove até levantar bolhas e deixe descansar por uma hora.

Em separado, misture 300 gramas de margarina com 100 grs. de farinha de trigo. Divida essa mistura em quatro partes iguais. Abra a massa com o rolo na espessura de meio centímetro, aplique-lhe uma das partes da mistura, alisando com uma faca, dobre-a quatro vezes e envolva-a num pano enfarinhado. A seguir, leve a massa à geladeira por quinze minutos. Repita esse processo até terminar a mistura.

Abra a massa novamente, com o rolo, na espessura de meio centímetro e corte tiras de 8 centímetros por 4 centímetros. Cubra tais tiras servindo-se de um saco de confeitaria, com a seguinte massa: Leve ao fogo 1 4 de litro de água com 100 grs. de margarina, deixe ferver, acrescente 200 grs. de farinha de trigo, mexendo rapidamente com uma colher de pau, até soltar da panela. Espere esfriar, junte 6 ovos inteiros, um de cada vez, mexendo sempre e muito bem para que a massa fique homogênea. Ponha as tiras em assadeira molhada com água e leve ao forno quente. Quando as tiras estiverem frias, abra-as com a ponta da faca, recheie-as com creme de Chantilly e cubra-as com a seguinte cobertura: Leve ao fogo, em banho-maria, 250 grs. de chocolate-cobertura ralado, 50 grs. de manteiga de cacau raspada e 50 grs. de parafina raspada. Deixe derreter bem e aplique enquanto quente.

RECEITA N.º 88 - A

Açúcar União

PETITS FOURS DE TÂMARAS

Receita enviada por Da. Olga Dias dos Santos, residente em Moçambique, África Oriental Portuguesa (Caixa Postal N.º 221).

INGREDIENTES: 125 gramas de manteiga, uma xícara (de chá) de farinha de trigo, meia xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, um ovo inteiro, uma colher (de chá) de essência de baunilha, uma colher (de chá) de fermento em pó, uma xícara (de chá) de tâmaras picadas, bem miudás, meia xícara (de chá) de nozes picadinhas, uma xícara (de chá) de pão torrado e moido bem fino.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga e o açúcar até ficar um creme. Junte o ovo, a essência de baunilha, misture bem, junte a farinha de trigo e o fermento, torne a misturar, junte as tâmaras e as nozes, misturando uma vez ainda. Faça bolinhas, envolva-as na farinha de pão torrado e coloque-as em fôrminhas de papel N.º 4. Coloque-as num tabuleiro e leve ao forno moderado. São “petits fours” deliciosos !

RECEITA N.º 89-A

Açúcar União

SURPRESA DE LARANJA

Receita enviada por Da. Dora Faria, residente na
Rua Augusta N.º 115, São Paulo.

Misture um copo de caldo de laranja, 6 ovos inteiros, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e meio copo de leite. Passe tudo por uma peneira e cozinhe em banho-maria no forno, em pirex de mais ou menos 17 x 17 centímetros, untado com manteiga. Quando estiver quase cozido, mas ainda bem mole na parte superior, tire do forno e faça o seguinte:

Cubra com uma camada de biscoitos diplomata ou champanhe (cerca de 150 grs. de biscoitos), umedecidos no caldo de 2 laranjas. Depois, torne a cobrir com massa de suspiro feita com duas claras batidas com quatro colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Leve novamente ao forno para dourar o suspiro.

RECEITA N.º 90-A

Açúcar União

É fazendo suspiros que se conhece o bom açúcar. Com o açúcar "União" fazem-se suspiros alvíssimos, que derretem na boca! Com outro açúcar qualquer os suspiros não ficam tão claros nem tão solúveis.

Compare e certifique-se!

O Açúcar UNIÃO é insubstituível, em se tratando de doces e confeitos finos. No verso dos pacotes você encontrará sempre uma receita nova, deliciosa, selecionada após rigoroso "test" pela Cozinha Experimental União.



União

O AÇÚCAR DAS GRANDES DOCEIRAS

Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!

Açúcar União

*52 Anos
de Qualidade!*



GRÁFICOS BLOCH S. A. - SÃO PAULO - RIO

Desde 1910, o melhor açúcar que o Brasil produz!