



4.º CADERNO COM
30 RECEITAS DO

Açúcar

União

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 do Brasil.

COMPANHIA UNIÃO DOS REFINADORES
Rua Borges de Figueiredo, 237 — SÃO PAULO

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União



4.º CADERNO

de uma série
editada pela

**COZINHA
EXPERIMENTAL
UNIAO**

Alameda Fernão
Cardim, 139 - Tel.
31-0351 - S. Paulo



Servindo Qualidade há 53 Anos!

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 têrmos 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.

Este Quarto Caderno contém as trinta últimas receitas adquiridas pela Cozinha Experimental União. Brevemente, publicaremos o "5.º Caderno" contendo trinta novas receitas.

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

BOMBONS SANTA HELENA

Receita enviada por Da. Helena Gaia Cocchi, residente na Estrada do Imirim N.º 680, Santana, São Paulo.

INGREDIENTES: Dez claras, um quilo de amendoim torrado e moído, um côco ralado, 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO e meia colherinha (de café) de essência de baunilha.

MODO DE FAZER: Bata bem as claras, misture-as aos demais ingredientes e leve tudo ao fogo, bem fraco até consistência de enrolar. Depois de frio, enrole na mão e coloque no centro uma tâmara ou uma ameixa sem caroço. Cubra com 250 gramas de chocolate em barra raspado, 50 gramas de manteiga de cacau raspada e 50 gramas de parafina raspada. Derreta esta cobertura em banho-maria, em fogo lento. Passe os bombons e coloque-os em assadeira untada de manteiga. São realmente bombons deliciosos!

RECEITA N.º 91-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

MERENGUE RECHEADO

Receita enviada por Da. Rosa Svartman, residente na R. Vergueiro N.º 2434, Vila Mariana, S. Paulo.

Bata 6 claras em neve, acrescente aos poucos 18 colheres (de sopa) de GLAÇUCAR, ou de Açúcar UNIÃO, para obter um suspiro bem alvo e bem firme. Forre duas fôrmas redondas, de tamanho igual, com papel impermeável untado de manteiga e despeje o suspiro. Leve ao forno médio, deixando o tempo suficiente para dourar. À parte, leve ao fogo, numa caçarola, o conteúdo de um vidro de leite de côco, igual medida de leite de vaca, 3 colheres (de sopa) de açúcar e uma colher (de sopa) de farinha de trigo. Deixe em fogo lento, mexendo sempre, até conseguir consistência de creme. Retire do fogo, acrescente 2 colheres de côco ralado e deixe esfriar. Então, coloque uma xícara (de chá) de creme de leite batido e misture bem. Tire da fôrma o suspiro já frio, passe uma camada bem farta de creme, unindo as duas metades. Passe o restante do creme por cima e dos lados, cobrindo o merengue. Polvilhe com côco ralado e leve à geladeira até a hora de servir. É uma excelente sobremesa!

RECEITA N.º 92-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

SORVETE DE CAFÉ CABOCLO

Receita enviada por Da. Elsa Maria, residente na Rua Marechal Barbacena N.º 577, Água Rasa, São Paulo.

Misture 50 gramas de pó de Café CABOCLO com 4 xícaras de leite, leve ao fogo brando até esquentar bem. Coe e deixe esfriar naturalmente. Junte 6 gemas, 2 xícaras de Açúcar UNIÃO, 1/2 folha de gelatina vermelha e leve ao fogo em banho-maria até engrossar, mexendo de vez em quando, para evitar que talhe.

Retire do fogo e deixe esfriar. Junte 2 xícaras de creme de leite mal batido, misture bem e leve e ponha na geladeira, numa das gavetas de gelo. Quando começar a congelar, retire, despeje no liquidificador e bata muito bem. Finalmente, leve à geladeira e deixe congelar convenientemente.

RECEITA N.º 93-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

SUSPIROS RECHEADOS

Receita enviada por Da. Marlene B. Gonçalves,
residente na Rua da Moóca N.º 2082, apto. 11,
São Paulo.

SUSPIRO: 6 claras em neve, 400 gramas de Açúcar
UNIÃO, bater até dar ponto.

RECHEIO: 6 gemas, um côco ralado, 300 gramas de
Açúcar UNIÃO e 250 gramas de nozes moídas.

MODO DE FAZER: Misture as gemas, o côco, o
açúcar e leve ao fogo até engrossar bem. Junte as
nozes moídas e mantenha no fogo até dar ponto de
enrolar. Espere esfriar muito bem, faça bolinhas, mer-
gulhe-as na massa do suspiro e leve-as para assar em
tabuleiro forrado com papel pardo. Espere corar e
retire do forno.

RECEITA N.º 94-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

PUDIM DE CÔCO REAL

Receita enviada por Da. Maria de Lourdes Bispo, residente na R. Machado de Assis, 789, S. Paulo.

INGREDIENTES: 1 litro de água, 800 grs. de Açúcar UNIÃO, 1 côco ralado, 12 ovos, 100 grs. de passas sem caroço, 100 grs. de ameixas pretas e 200 grs. de frutas cristalizadas (figo, cidra, etc.), partidas em pedaços pequenos.

MODO DE FAZER: Com o açúcar e a água faça uma calda não muito grossa. Num pirex ou fôrma despeje um pouco de calda e forre com fatias finas de pão dormido, sem casca. Sobre o pão embebido ponha uma camada das frutas cristalizadas, a ameixa preta e as passas, ambas cortadas em pedacinhos. Depois coloque uma camada de côco ralado (metade) e por cima 6 ovos inteiros batidos ligeiramente. Repita as camadas: um pouco de calda, as frutas, a outra metade do côco ralado, os 6 ovos batidos e o restante da calda que deve ser conservada sempre quente. Não coloque o pirex sobre superfície fria enquanto o doce estiver sendo preparado. Leve ao forno quente durante 20 ou 30 minutos até corar.

RECEITA N.º 95-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

BÔLO DO PAPAÍ

Receita enviada por Da. Joana Evelise Remus,
de Pôrto Alegre, Rio Grande do Sul.

INGREDIENTES: 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO, 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 1 xícara (de chá) de maizena, 1 xícara (de chá) de chocolate em pó, 4 ovos, 1 colher (de café) de fermento em pó, 1 xícara (de chá) de leite, $\frac{1}{4}$ de quilo de manteiga, $\frac{1}{2}$ colher (de café) de açúcar de baunilha, 1 pitada de sal.

MODO DE FAZER: Junte a manteiga, o açúcar, o sal e o açúcar de baunilha e bata tudo muito bem até formar um creme. Adicione um ovo inteiro e 3 gemas (uma por uma) mexendo sempre. Acrescente aos poucos os ingredientes secos, prèviamente peneirados juntos e por último o leite. Continue mexendo ligeiramente, mas sem bater. Unte duas fôrmas de tamanhos diferentes, despeje a massa e asse em forno regular. Depois de assado, recheie o bôlo com pequenos pedaços de pêsego em calda, doce de ameixas pretas e passas sem caroços. Coloque o segundo bôlo sôbre o primeiro e cubra com merengue feito com 3 claras. Enfeite com confeitos prateados e rosinhas de chocolate.

RECEITA N.º 96-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

MONTANHA SUÍÇA

Receita enviada por Dona Alice Albregard Ehrenberg, Caixa Postal, 129, Araçatuba, São Paulo.

CREME: 1 litro de leite, 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO. Ferva o leite com o açúcar, uma colher (de café) de baunilha e casca ralada de $\frac{1}{2}$ limão até engrossar ligeiramente. Passe por peneira fina, deixe esfriar um pouco e acrescente 12 gemas já misturadas. Despeje em fôrma untada com calda queimada e leve ao forno em banho-maria por uma hora. Depois de frio, ponha no refrigerador por uma hora e então desenforme. Em separado, afervente 250 grs. de ameixas pretas em 2 cálices de vinho moscatel, 1 colher (de café) de baunilha e 8 colheres (de sopa) de açúcar. Depois de frio tire os caroços das ameixas e cubra todo o creme. Bata 5 claras em neve, acrescente 10 colheres (de sopa) bem cheias de açúcar até o ponto de suspiro. Cubra o creme dando a forma de montanha.

RECEITA N.º 97-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

MARRONZINHO CANADÁ (Imitação perfeita de "marron glacé")

Receita enviada por Da. Zoê Amaral Osório, residente na Avenida Chibará N.º 249, Moema, São Paulo.

INGREDIENTES: 500 gramas de feijão soja, 800 gramas de Açúcar UNIÃO, uma colher (de chá) de essência de baunilha e três gotas de essência de amêndoas.

MODO DE FAZER: Ponha o feijão soja de molho na água, de um dia para o outro. Tire a casca, esfregando com as mãos. Cozinhe por uma hora com bastante água, em panela de pressão. Escorra e passe por peneira.

Leve ao fogo, em uma panela, a massa de feijão, o açúcar e uma colher (de sopa) de água e vá mexendo sempre, com uma colher de pau, até aparecer o fundo da panela. Acrescente as essências, deixe esfriar e enrole em bolinhas do tamanho de castanhas.

Passe pelo seguinte glacê: 500 gramas de "GLAÇUCAR" (ou de Açúcar UNIÃO peneirado) dissolvido em duas xícaras (de café) de leite frio. Deixe escorrer em uma peneira e, quando estiverem sêcos, embrulhe-os em papel prateado.

Depois . . . divirta-se com suas visitas a ver se alguma delas percebe que se trata de "marrons glacés" falsificados!

RECEITA N.º 98-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

TORTA TRANSPARENTE DE MORANGOS

Receita enviada por Da. Sonia Waitman, residente na Rua José Paulino N.º 524, ap. 26, São Paulo.

MASSA: 150 grs. de farinha de trigo, meia colher (de chá) de fermento em pó, 65 grs. de Açúcar UNIÃO, meia colherinha (de café) de vanilina, uma pitada de sal, um ovo pequeno, 65 grs. de manteiga ou margarina e uma colher (de sopa) de farinha de trigo (para a beirada).

Passa por uma peneira as 150 grs. de farinha e o fermento, junte o açúcar, a vanilina, o sal, o ovo e a manteiga (cortada em pedacinhos), amasse tudo com as mãos até obter massa homogênea. Se ficar pegajosa, deixe descansar em lugar frio, por algum tempo e, então, abra a massa com o rôlo.

Com 2/3 da mesma forre o fundo de uma fôrma desmontável e ao restante acrescenta a colher de farinha de trigo, revestindo as paredes laterais até a altura de 2 ou 3 centímetros. Perfure o fundo com um palito e leve ao forno para dourar.

RECHEIO: Um copo de leite, 5 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 25 grs. de manteiga, uma gema, 2 colheres (de sopa) rasas de malzena e 500 grs. de morangos frescos.

Faça um creme com todos os ingredientes (menos os morangos), acrescentando a manteiga depois que tirar do fogo. Deixe esfriar mexendo algumas vezes para não formar película. Espalhe o creme sobre a torta (que já deve estar fria) e arrume os morangos em círculos, cobrindo-os com a seguinte geléia: 3 folhas de gelatina vermelha, um copo de água e 2 colheres (de sopa) de açúcar. Ponha a água e o açúcar para ferver, retire e dissolva na calda a gelatina, que antes deve ficar cinco minutos de molho em água fria para amolecer. Leve ao refrigerador até tomar certa consistência. Se quiser, enfeite com creme de Chantilly.

RECEITA N.º 99-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

TORTA DE SUSPIRO COM MASSA FOLHADA

Receita enviada por Da. Rubia Ruivo Sampaio, residente na Rua Sousa Girão N.º 365, Joaquim Távora, Fortaleza, Ceará.

Faça um suspiro com 12 claras em neve e 600 grs. de Açúcar UNIÃO, colocando-o em duas fôrmas iguais. Leve ao forno regular. Faça, em separado, a seguinte massa folhada: 200 grs. de farinha de trigo, 175 grs. de margarina, meia xícara (de chá) de água gelada, uma gema, uma colher rasa (de chá) de sal e meia colher (de sopa) de vinagre. Misture a farinha com uma colher rasa (de sopa) de manteiga, a gema, o sal e o vinagre, amassando tudo com a água gelada, muito bem amassado, deixando descansar por uma hora. Depois, divida a margarina em três partes iguais, abra a massa com o rolo na grossura de meio centímetro, passe-lhe uma parte da margarina, dobre a massa em três e deixe descansar por dez minutos na geladeira. Repita êsse processo por mais duas vezes, até terminar a margarina. Divida a massa em duas partes iguais, abrindo-as com o rolo, de sorte a que fiquem do mesmo tamanho do suspiro e leve-as ao forno. Uma vez assadas, arme a torta da seguinte maneira: Cubra uma parte da massa folhada com creme de Chantilly e morangos frescos; coloque uma camada de suspiro, nova camada de massa, nova de Chantilly com morangos e, por último, a camada de suspiro restante. Finalmente, cubra a torta com Chantilly, salpique farelo de massa folhada e, se quiser, enfeite com morangos.

RECEITA N.º 100-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

ATAIEF (DOCE SÍRIO)

Receita enviada por Da. Thereza Bassi, residente na Rua do Acre N.º 107, Moóca, São Paulo.

Faça uma massa de consistência regular (nem muito mole nem muito dura) com meio quilo de farinha de trigo, uma pitada de sal e leite o quanto baste. Faça 30 bolinhas com a massa. Abra essas bolinhas com o rôlo, formando pequenos discos. Passe-lhes 200 grs. de manteiga derretida, um a um. Dobre-os exatamente ao meio. Uma vez dobrados, estique-os com o rôlo, dando-lhes o formato de uma tira. Enrole as tiras sobre si mesmas, fazendo canudos. Com as pontas dos dedos vá abrindo uma das extremidades dêesses canudos e fechando a oposta, dando à massa o formato de uma barquinha.

Em separado, faça o seguinte recheio: Amasse uma ricota de 500 grs. com 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e recheie as barquinhas, fechando-as com as pontas dos dedos. Leve-as ao forno e, uma vez assadas, regue-as com a seguinte calda:

Três quartos de litro de água, 400 grs. de Açúcar UNIÃO e caldo de um limão. Leve ao fogo até ponto de fio brando.

RECEITA N.º 101-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

CAMAFEUS

Receita enviada por Da. Aparecida Monteiro,
residente na R. 13 de Maio N.º 288, Amparo, SP.

Faça uma calda em ponto de fio brando, com 300 gramas de Açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água. Acrescente 300 gramas de nozes moídas e dez gemas. Misture tudo e leve ao fogo, mexendo até aparecer o fundo da panela. Espere esfriar e faça bolinhas, às quais aplique meia noz de cada lado. Em separado, faça uma calda em ponto de quebrar, com 500 gramas de Açúcar UNIÃO e duas xícaras (de chá) de água. Passe os camafeus nessa calda e coloque-os sôbre a pedra-mármore untada de manteiga.

RECEITA N.º 102-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

BÓLO DE CÔCO E AMEIXA

Receita enviada por Da. Maria da Silva, residente na Rua 1.º de Maio N.º 84, Blumenau, SC.

Bata ligeiramente 5 ovos inteiros, junte um côco ralado, 100 gramas de queijo duro ralado, 100 gramas de farinha de trigo, 350 gramas de Açúcar UNIÃO e 3/4 de litro de leite.

Misture bem e leve ao forno em fôrma caramelada. Depois de assado cubra com uma camada de doce de ameixa, uma de suspiro e leve ao forno só para secar.

DOCE DE AMEIXA: Leve ao fogo 300 gramas de ameixas picadas, 200 gramas de Açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água. Espere engrossar bem.

SUSPIRO: Bata 6 claras em ponto de neve, junte aos poucos 300 gramas de Açúcar UNIÃO. Continue batendo até ponto de suspiro.

RECEITA N.º 103-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

PÃO DE ABÓBORA

Receita enviada por Da. Neuza Bueno, residente na R. Dr. Almeida Lima N.º 369, Brás, S. Paulo

Trata-se de um pão doce original e realmente delicioso. **INGREDIENTES:** 750 grs. de abóbora madura, 300 grs. de Açúcar UNIÃO, 50 grs. de fermento Fleischmann, 200 grs. de margarina, um quilo e 400 grs. de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de leite, uma colher (de chá) de sal e 3 ovos inteiros.

MODO DE FAZER: Cozinhe a abóbora e passe-a pela peneira. Em separado, dissolva o fermento no leite morno, junte 100 grs. de açúcar, 200 grs. de farinha de trigo e, por último, a abóbora. Misture tudo muito bem, cubra com um pano e deixe crescer em lugar tépido. Crescida a massa, junte-lhe os ovos inteiros, a margarina derretida, o sal e o resto do açúcar. Junte também, aos poucos, o restante da farinha e sove a massa até levantar bôlhas. Faça os pães modelando a gôsto. Coloque-os na assadeira untada, deixe-os crescer novamente, pincele-os com 2 gemas misturadas com uma colher de leite, pulverize-os com açúcar cristalizado e leve-os ao forno quente.

RECEITA N.º 104-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

MIL-FÓLHAS

Receita enviada por Da. Marina Müller Paes, residente na Rua Coelho Netto N.º 111, S. Paulo.

PRIMEIRA MASSA: 250 grs. de farinha de trigo, duas colheres (de sopa) de manteiga, 2 gemas, uma pitada de sal diluída em água fria. Misture tudo, até ficar uma massa como para pastel.

SEGUNDA MASSA: 200 grs. de farinha de trigo e 200 gramas de manteiga. Misture muito bem.

MODO DE FAZER: Abra a Primeira Massa com o rôlo, como para pastel. Espalhe sôbre ela, com uma faca, a Segunda Massa. Enrole como rocambole. Corte a massa enrolada em três partes iguais. Torne a abrir cada parte com o rôlo. Não é necessário deixar descansar. Forre uma assadeira com uma parte da massa aberta e leve ao forno para assar. Faça o mesmo com as outras duas partes. Uma vez assadas, recheie as partes com o seguinte creme de baunilha:

CREME: Meio litro de leite, 2 gemas, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 2 colheres (de sopa) de maizena, uma colher (de café) de baunilha, meio cálice de rum, uma colher (de sopa) de manteiga. Leve ao fogo para engrossar. Despeje o creme entre as partes da massa, cubra-o todo com o mesmo e pulverize açúcar.

RECEITA N.º 105-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

TORTA DE NOZES JULIETA

Receita enviada por Da. Julieta Capelli Nogueira, residente na Rua Rosalina Siqueira N.º 158, Jacaré, SP.

INGREDIENTES DO BÔLO: 12 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 12 ovos, 6 colheres (de sopa) de farinha de rosca, 3 colheres (de sopa) de farinha de trigo e meio quilo de nozes com casca.

RECHEIO E COBERTURA: 3 copos de leite, um copo de leite de côco, duas e meia colheres (de sopa) rasas de maizena, uma xícara (de chá) de côco ralado, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e uma lata pequena de pêssego em compota.

FEITURA DO BÔLO: Bata as claras em neve, junte as gemas uma a uma e bata até dobrar de volume. Batendo sempre, junte o açúcar colher por colher e quando tiver obtido um creme esbranquiçado e homogêneo, adicione as colheradas, alternadamente, a farinha de trigo, as nozes raladas e a farinha de rosca. Despeje a massa em uma fôrma grande, redonda, forrada com papel impermeável untado com manteiga. Asse em forno quente. Desenforme e deixe esfriar.

FEITURA DO RECHEIO: Misture o leite com a maizena, passe pela peneira, junte o açúcar e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Afaste um pouco a panela do fogo e, sempre mexendo, vá incorporando ao creme o leite de côco e o côco ralado. Bata tudo rapidamente e leve, de novo, ao fogo, mexendo sempre, até que o creme cozinhe e fique brilhante. Deixe amornar, mas não deixe esfriar.

ARRUMAÇÃO DA TORTA: Separam-se os pêssegos da calda, picando-os em pedacinhos. Coloque o bôlo em um prato de cristal e o divida ao meio, horizontalmente. Retire com cuidado a parte superior do bôlo e coloque-a sobre uma folha de papel impermeável. Regue a parte inferior do bôlo com a metade da calda do pêssego e espalhe por cima a metade do creme e, sobre este, arrume cuidadosamente os pedacinhos de pêssego. Com o auxílio da própria folha de papel coloque a parte superior sobre a parte inferior do bôlo. Acerte bem, regue com a calda restante e cubra a torta com o que resta do creme. Alise com uma faca e enfeite a gosto, com nozes ou pêssegos. Leve à geladeira e sirva, de preferência, no dia seguinte.

RECEITA N.º 106-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

BÓLO AMERICANO DE NOZES

Receita enviada por Da. Olgamaria Busatto, residente na Rua Luís Delfino N.º 104, Jardim da Glória, S. Paulo.

INGREDIENTES: 150 gramas de manteiga, 200 gramas de Açúcar UNIÃO, 300 gramas de farinha de trigo, uma xícara (de chá) de leite, 200 gramas de nozes picadas, 6 claras, 3 colheres (de chá) rasas de fermento em pó, uma pitada de sal e raspa de meio limão.

MODO DE FAZER: Bata a manteiga, junte o açúcar e continue batendo até ficar um creme homogêneo. Acrescente o leite, a raspa do limão e as claras batidas em neve. Em separado, passe a farinha e o fermento pela peneira e incorpore à massa. Finalmente, acrescente as nozes picadas. Asse em fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca. Uma vez assado, parta ao meio, horizontalmente, regue ambas as partes com rum ou licor e recheie com suspiro, colocando sobre este figos em compotas. Por fim, cubra o bôlo com o restante do suspiro, cuja receita é a seguinte: Bata 6 claras em neve, acrescentando aos poucos 300 gramas de açúcar e batendo sempre.

Enfeite o bôlo com nozes partidas ao meio e leve ao forno apenas para secar o suspiro.

É um bolo finíssimo, para visitas de paladar exigente.

RECEITA N.º 107-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

SEGREDINHOS DE SUSPIRO

Receita enviada por Da. Maria Aparecida Inácio Rosa, residente na Rua dos Junquinhos N.º 65, Vila Alpina, S. Paulo.

1.ª ETAPA: Com 200 grs. de Açúcar UNIÃO e uma xícara de água, faça uma calda em ponto de fio. Deixe esfriar um pouco, acrescente 12 gemas, uma colher (de chá) de manteiga e uma pitada de vanilina. Leve ao fogo novamente, até ponto de enrolar, isto é, até aparecer o fundo da panela.

2.ª ETAPA: Faça uma calda com 125 grs. de Açúcar UNIÃO e uma xícara (de chá) de água. Quando estiver em ponto de fio acrescente 175 grs. de nozes moídas e 4 gemas. Em separado, coloque 100 grs. de passas sem semente de infusão no rum, por uma hora. MÔa dois terços dessas passas, reservando um terço, que deverão ficar inteiras. Incorpore as passas moídas à massa da segunda etapa. Leve ao fogo novamente até o ponto de enrolar.

3.ª ETAPA: Tome uma passa e a envolva em uma camada fina da massa da 1.ª etapa. A seguir, envolva-a em outra camada, também fina, da massa da 2.ª etapa. Finalmente, envolva-a no seguinte suspiro: Bata 4 claras em neve, acrescentando aos poucos 200 grs. de açúcar e batendo sempre. Faça isso com tôdas as passas, ponha-as em tabuleiro forrado de papel untado de óleo e leve-as ao forno o tempo necessário para secar o suspiro.

RECEITA N.º 108-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

CARIOQUINHAS DE AMEIXAS

Receita enviada por Da. Suzana Rôla Soranço,
residente na Rua Alberto Bacarat N.º 32, Santos,
São Paulo.

INGREDIENTES: Meio quilo de ameixas pretas, um côco ralado e meio quilo de Açúcar UNIÃO.

MODO DE FAZER: Passe as ameixas, sem os caroços, na máquina de moer. Misture as ameixas moídas com o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar em ponto de bala. Junte o côco ralado, misture bem e retire logo do fogo. Ponha para esfriar numa travessa untada com manteiga. Depois de frio, faça bolinhas, enrolando-as nas palmas das mãos: Passe-as em GLAÇUCAR UNIÃO, ou em Açúcar UNIÃO peneirado fino. Coloque em cada "Carioquinha" um confeito prateado e arrume-as em forminhas de papel dourado.

RECEITA N.º 109-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

SORVETE PRALINÊ DE AMÊNDOAS

Receita enviada por Da. Antonieta Franco do Amaral, residente na Rua Tuim N.º 993, Indiapólis, S. Paulo.

INGREDIENTES: Meio litro de creme de leite fresco, 170 gramas de Açúcar UNIÃO, 8 gemas, 230 gramas de pralinês, meio litro de creme de leite batido e morangos frescos que bastem.

MODO DE FAZER: Leve ao fogo o creme de leite com o açúcar e as gemas, mexa devagar e retire antes que ferva. Espere esfriar. Junte o pralinê preparado da seguinte maneira: Numa caçarola ponha açúcar e amêndoas em partes iguais. (As amêndoas deverão ser peladas, ligeiramente torradas e picadas). Leve ao fogo até ponto de caramelo. Despeje sôbre o mármore e espere esfriar bem. Depois, com o rôlo de macarrão, triture os pralinês, passe-os por uma peneira média e acrescente-os ao creme, misturando bem. Coloque em fôrma de sorvete forrada com papel impermeável e leve ao congelador por uma hora e meia. Retire o papel e corte em tabletes. Sirva com morangos frescos, previamente postos de infusão em licor de fina qualidade.

É uma sobremesa deliciosa, própria para grandes ocasiões.

RECEITA N.º 110-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

SEGREDINHOS DE AMOR

Receita enviada por Da. Elisabete Araújo, residente na Rua Boa Morte N.º 939, Limeira, SP.

Trata-se de receita de fácil feitura, de excelente paladar e muito própria para festas.

INGREDIENTES: Meio quilo de nozes picadas, meio quilo de Açúcar UNIÃO, 7 gemas, 3 claras, um copo de água e 250 grs. de ameixas pretas.

MODO DE FAZER: Misture o açúcar com as gemas, as nozes picadas, a água e as claras batidas em neve. Leve ao fogo e quando despregar do fundo da panela, retire e faça pequenos croquetes, colocando dentro de cada um meia ameixa preta. Passe-os no seguinte glacê: Misture muito bem 500 grs. de GLAÇUCAR ou de Açúcar UNIÃO peneirado bem fino com 8 colheres (de sopa) de leite. Uma vez passados os segredinhos no glacê, coloque-os em tabuleiro untado para secar. Se quiser, confeite-os a seu gosto.

RECEITA N.º 111-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

TORTA DE CÔCO DELICIOSA

Receita enviada por Da. Julieta Martins, residente na Travessa do Triunfo N.º 19, Tatuapé, S. Paulo.

Prepare uma massa com 2 ovos inteiros, 300 grs. de manteiga, uma colher (de sopa) de fermento em pó, 150 grs. de Açúcar UNIÃO, engrossando-a com 400 grs. de farinha de trigo. Parta metade da massa e abra-a com o rôlo, mas que fique grossa. Coloque esta metade na assadeira untada com manteiga e faça, em separado, o seguinte creme: Meio litro de leite, 2 gemas, 2 colheres (de sopa) de maizena, 150 grs. de Açúcar UNIÃO e casca de um limão, retirando esta assim que o creme, levado ao fogo, esteja pronto. Despeje êsse creme em cima da massa e, sôbre êle, disponha a seguinte cocada mole: Meio quilo de Açúcar UNIÃO, 2 xícaras (de chá) de água, 3 gemas e um côco ralado. Faça uma calda com o açúcar e a água, em ponto de fio, junte o côco, as gemas e uma pitada de vanilina. Deixe cozinhar até ficar uma cocada grossa que possa ser espalhada sôbre o creme. Com o restante da massa, aberta prèviamente com o rôlo, faça tiras de um centímetro de largura, com a carretilha de cortar pastel e cubra a torta dispondo as tiras bem perto umas das outras. Assim, as tiras cobrirão a cocada, mas tenha o cuidado de deixar o creme sempre por baixo desta. Asse em forno bem quente e só retire da fôrma depois de absolutamente fria.

RECEITA N.º 112-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

TORTA DE LARANJA CELESTIAL

Receita enviada por Da. Joaquina Suarez, residente na Rua Coronel Dulcídio N.º 1973, Ponta Grossa, Paraná.

INGREDIENTES DA MASSA: 300 grs. de biscoitos moídos (Maria ou Champanhe), meia xícara (de chá) de leite, 75 grs. de manteiga e 2 colheres (de sopa) mal cheias de Açúcar UNIÃO.
MODO DE FAZER: Misture bem os biscoitos moídos com a manteiga, o açúcar e o leite. Forre com a massa assim obtida o fundo e os lados de uma travessa pirex e ponha para gelar. Enquanto a crosta gela prepare o recheio.

INGREDIENTES DO RECHEIO: 3 ovos, uma xícara (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de suco de laranja, 3 folhas de gelatina branca, um quarto de xícara (de chá) de água quente, 2 colheres (de sopa) de casca de laranja ralada, meia xícara (de chá) de côco ralado e uma pitada de sal.

MODO DE FAZER: Bata as gemas, acrescente dois terços da xícara de açúcar e o suco de laranja. Adicione a água quente e cozinhe até engrossar, mexendo constantemente. Amoleça a gelatina em água fria e acrescente-a depois à mistura quente. Junte a casca de laranja ralada e o sal e espere esfriar. Quando a mistura começar a ficar gelatinosa, junte o côco ralado e as claras batidas em neve com o açúcar restante. Cubra a torta com o recheio e leve à geladeira para gelar muito bem. Enfeite com creme de Chantilly e gomos de laranja.

RECEITA N.º 113-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

FATIAS HUNGARAS

Receita enviada por Da. Arismar Lara, residente em Araraquara, SP.

INGREDIENTES: 8 xícaras (de chá) de farinha de trigo, 5 gemas, 3 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma colherinha (de chá) de sal, 200 grs. de côco ralado e 2 xícaras (de chá) de leite, sendo que uma deve ser morna e na qual se dissolvem dois tabletes de fermento Fleischmann.

MODO DE FAZER: Faça a massa com todos os ingredientes citados, menos o côco ralado, e deixe descansar por quinze minutos. Enquanto isso, prepare o seguinte recheio: Misture 100 grs. de manteiga derretida com 200 grs. de Açúcar UNIÃO. Leve ao fogo por dois minutos, apenas para amolecer. Volte à massa e divida-a em quatro partes iguais, abrindo cada uma com o rôlo, de sorte a ficarem meio grossas. Arme um rocambole, cobrindo cada parte de massa com o recheio e polvilhando o côco. Uma vez enrolado o rocambole, corte-o em fatias de dois dedos de grossura. Coloque-as na assadeira e deixe-as crescerem. Depois que as fatias estiverem assadas, tome um copo e meio de leite misturado com 3 xícaras (de chá) de Açúcar UNIÃO e derrame sôbre elas, levando-as ao forno para secarem.

RECEITA N.º 114-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

CASSATA

Receita enviada por Da. Cacilda Fernandes Credidio, residente na Rua Almirante Marques Leão, 775, Bela Vista, S. Paulo.

1.ª ETAPA: Faça o seguinte rocambole: Bata 8 claras em neve, junte as respectivas gemas, uma a uma, batendo sempre, até formar uma massa esbranquiçada. Acrescente, aos poucos, 8 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, sem parar de bater e, por último, junte 8 colheres (de sopa) de farinha de trigo peneirada. Misture tudo cuidadosamente e asse em assadeira untada com manteiga e forrada com papel impermeável também untado. Quando assada, coloque a massa em um pano úmido polvilhado com açúcar e enrole com cuidado. Espere esfriar, desenrole e recheie com o seguinte:

2.ª ETAPA: Tome meio litro de Chantilly e tinja metade de rosado, com uma colher (de sopa) de xarope de groselha. Aplique ao rocambole aberto o Chantilly branco. Disponha, sobre este, 100 grs. de frutas cristalizadas (laranja, cidra, figo) bem miudinhas e 50 grs. de passas sem semente. A seguir, aplique o Chantilly rosado e, por último, mais 100 grs. de frutas cristalizadas bem picadinhas e 50 grs. de passas. Enrole novamente o rocambole, cubra-o com uma barra de chocolate (250 grs.) derretida em banho-maria, mas tenha o cuidado de colocar o rocambole sobre papel impermeável, para embrulhá-lo antes de levar ao congelador, onde permanecerá por uma hora ao menos.

RECEITA N.º 115-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

“CHARLOTTE RUSSE”

Receita enviada por Da. Yolanda Mezzalira, residente na Rua Prudente de Moraes N.º 446, Jundiaí, SP.

INGREDIENTES: 6 folhas de gelatina branca, 200 grs. de Açúcar UNIÃO, 6 ovos, 200 grs. de creme de leite fresco (ou uma lata), meio litro de leite, uma xícara (de chá) de água fervendo, uma colher (de café) de vanilina e 250 grs. de biscoitos Champanhe.

MODO DE FAZER: Forre uma assadeira retangular, ou um pirex, com papel manteiga. Disponha os biscoitos no fundo e nos lados da assadeira. Em separado, dissolva a gelatina na xícara de água fervendo. Bata as gemas com o açúcar. Despeje o leite fervendo, mexa bem e leve ao fogo para engrossar, mas não deixe ferver. Acrescente a gelatina dissolvida e leve à geladeira. Quando começar a congelar, acrescente as claras batidas em neve e o creme de leite e bata tudo muito bem. Despeje essa mistura na fôrma forrada com biscoitos e leve novamente à geladeira. No dia seguinte, desenforme e enfeite com creme de leite.

É uma sobremesa deliciosa!

RECEITA N.º 116-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

PUDIM DE MILHO VERDE

Receita enviada por Da. Ely Seixas, residente na Rua Tabor N.º 302, Ipiranga, S. Paulo.

Rale seis espigas de milho verde, junte 3 copos de leite e passe tudo por uma peneira, desprezando o bagaço. Pode espremer com uma colher para aproveitar melhor o amido. Acrescente 400 gramas de Açúcar UNIÃO e uma colherinha (de café) de sal, misturando muito bem. Espere até assentar. Retire a parte líquida, que sobrenada, e leve-a ao fogo para engrossar, fazendo um curau ralo. Deixe esfriar e misture muito bem com a parte mais sólida, que ficou no fundo da panela. A seguir, acrescente um côco ralado, 5 ovos inteiros, apenas misturados e 125 gramas de manteiga derretida em banho-maria. Misture tudo muito bem e leve ao forno em fôrma untada com manteiga. Uma vez assado, retire o pudim, espere esfriar e ponha-o na geladeira. Sirva gelado, mas não guarde para o dia seguinte, porquanto, milho verde, não se conserva por muito tempo.

RECEITA N.º 117-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

FRANK

Receita enviada por Da. Carla Pereira Silva,
residente na Praça Dom Epaminondas N.º 14,
Taubaté, S.P.

RECHEIO: 5 gemas, 250 grs. de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) rasa de manteiga, um pouquinho de cravo e de canela em rama e um côco ralado. Misture tudo, de preferência em vasilha esmaltada e leve ao fogo até aparecer o fundo. Guarde, porque êste recheio deve ser feito de véspera.

MASSA: 250 grs. de farinha de trigo, uma colher (de sopa) rasa de manteiga, uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO e 2 ovos inteiros. Sôbre mesa própria para sovar, ou mesmo numa vasilha, ponha os ingredientes e vá amassando. Se fôr necessário, adicione um pouquinho de água. A massa deverá ficar bem soxada, desprendendo das mãos, mas não deverá ficar dura. Deixe-a descansar por alguns minutos e divida em cinco ou seis pedaços iguais, consoante o tamanho do tabuleiro de alumínio que, mais tarde servirá para assá-los.

MODO DE ARMAR: Abra com o rôlo todos os pedaços de massa, de sorte a que fiquem finos como papel e a que adquiram o formato do fundo do tabuleiro. A seguir, unte o tabuleiro com manteiga e coloque o primeiro pedaço de massa distendida. Sôbre esta, coloque uma parte do recheio, depois outra camada de massa e assim por diante até terminar tôda a massa e todo o recheio. A camada de cima deverá ser de massa. Leve ao forno temperado, mas retire antes de começar a corar. Enquanto quente, passe manteiga por cima, cubra com um pano úmido e guarde para o dia seguinte. Então, corte em quadradinhos. São deliciosos, próprios para festas.

RECEITA N.º 118-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

ROLOS DE FRUTAS

Receita enviada por Da. Margarida Pereira, residente na Rua Onze N.º 40, Bairro do Paulistano, Santo André, SP.

INGREDIENTES: Duas xícaras e meia (de chá) de farinha de trigo, uma colher (de sopa) de Açúcar UNIÃO, 4 colheres (de chá) de fermento em pó, uma colher rasa (de café) de sal, 5 colheres (de sopa) de manteiga, um ovo, 2/3 de xícara de leite, 150 grs. de passas sem sementes, 150 grs. de nozes picadinhas e meia xícara (de chá) de açúcar cristalizado.

MODO DE FAZER: Passe pela peneira os quatro primeiros ingredientes e junte a manteiga, o ovo e o leite. Misture tudo muito bem e despeje sobre uma mesa polvilhada com farinha de trigo. Amasse levemente e estenda fino com o rôlo. Derreta em banho-maria 100 gramas de manteiga e espalhe-a sobre a massa. Coloque, a seguir, as nozes picadinhas, as passas e o açúcar cristalizado. Corte em quadros de dez centímetros, enrole, um a um, apertando as extremidades com as pontas dos dedos. Pincele cada rôlo com gema dissolvida em um pouquinho de água e salpique-os com nozes picadas e açúcar cristalizado. Deixe-os descansar por 20 minutos no tabuleiro e leve-os a assar em forno moderado.

RECEITA N.º 119-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

TORTA ESCOCESA

Receita enviada por Da. Eunice A. da Silva, residente na Rua Damásio de Brito N.º 88, Itajaí, Sta. Catarina.

MASSA: 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo, uma xícara e meia (de chá) de Açúcar UNIÃO, uma colher (de sopa) de manteiga e uma colher (de sopa) de rum. Junte leite até fazer uma massa que se possa estender com o rôlo.

RECHEIO: Meio litro de leite, 3 colheres (de sopa) de maizena, 3 gemas, 4 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO, uma xícara (de chá) de côco ralado e a casca ralada de meio limão.

MODO DE FAZER: Misture bem os ingredientes da massa, sove-a um pouco, abra-a com o rôlo na grossura de meio centímetro e forre um pirex. Quanto ao recheio, misture os ingredientes e leve ao fogo para engrossar. A seguir, despeje o recheio na fôrma forrada e leve ao forno. Quando a torta estiver corada, cubra-a com o seguinte suspiro: Bata 3 claras em neve, acrescente aos poucos, batendo sempre, 6 colheres (de sopa) de Açúcar UNIÃO e misture um pires de côco ralado. Leve novamente ao forno, apenas para corar.

RECEITA N.º 120-A

Servindo Qualidade há 53 Anos!

Açúcar União

Os melhores doces do mundo!

No DOCE-LAR-UNIÃO (Escola de Arte Culinária da Companhia União dos Refinadores), você aprenderá gratuitamente a fazer holos e pudins magníficos, sorvetes deliciosos, salgadinhos e docinhos de festa e uma infinidade de sobremesas maravilhosas. Se você deseja, para a alegria dos seus, tornar-se uma doceira de "mão-cheia", não perca tempo: matricule-se enquanto há vagas!

DOCE-LAR-UNIÃO



Servindo Qualidade há 53 Anos!



53

Anos de
Qualidade

