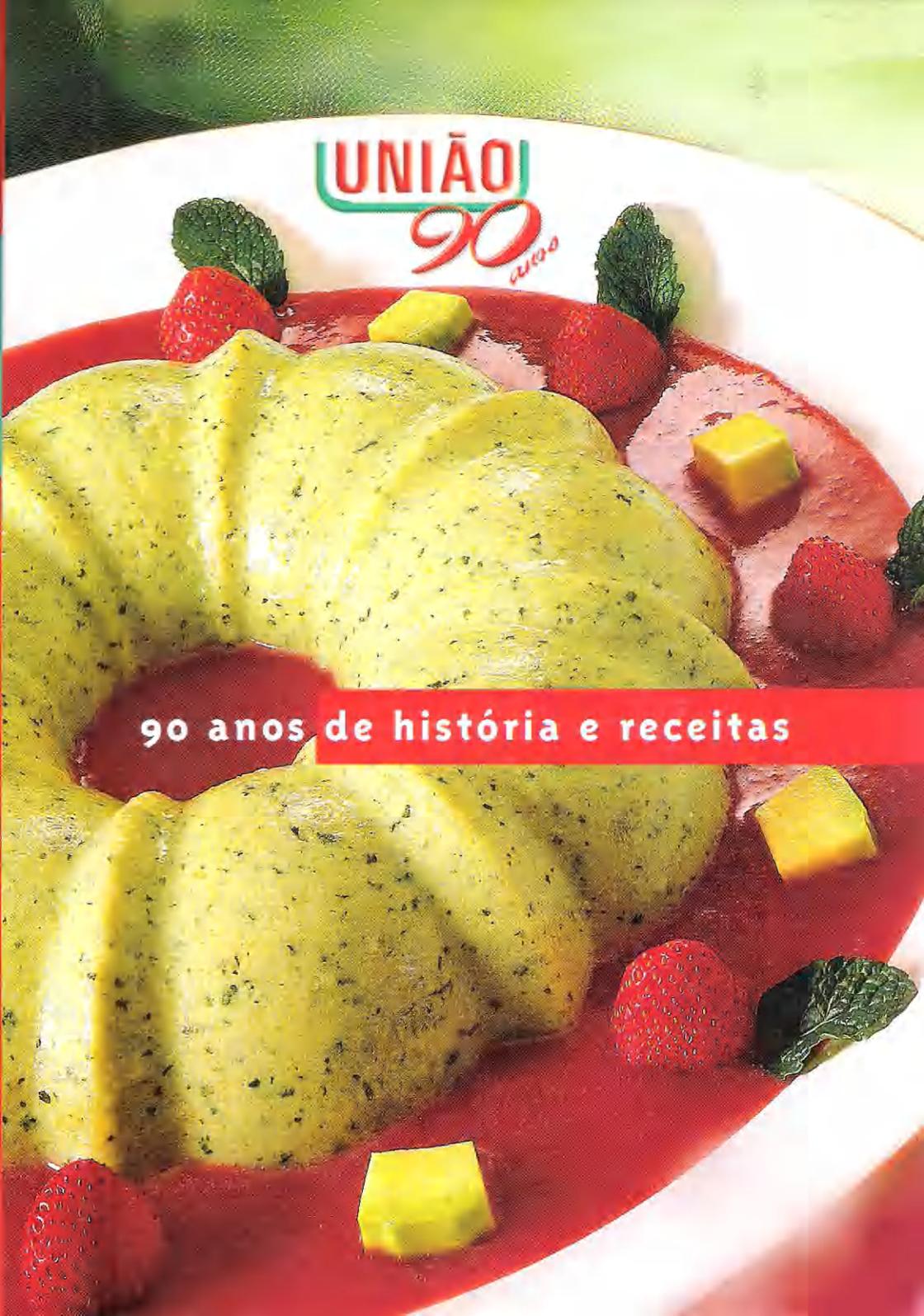
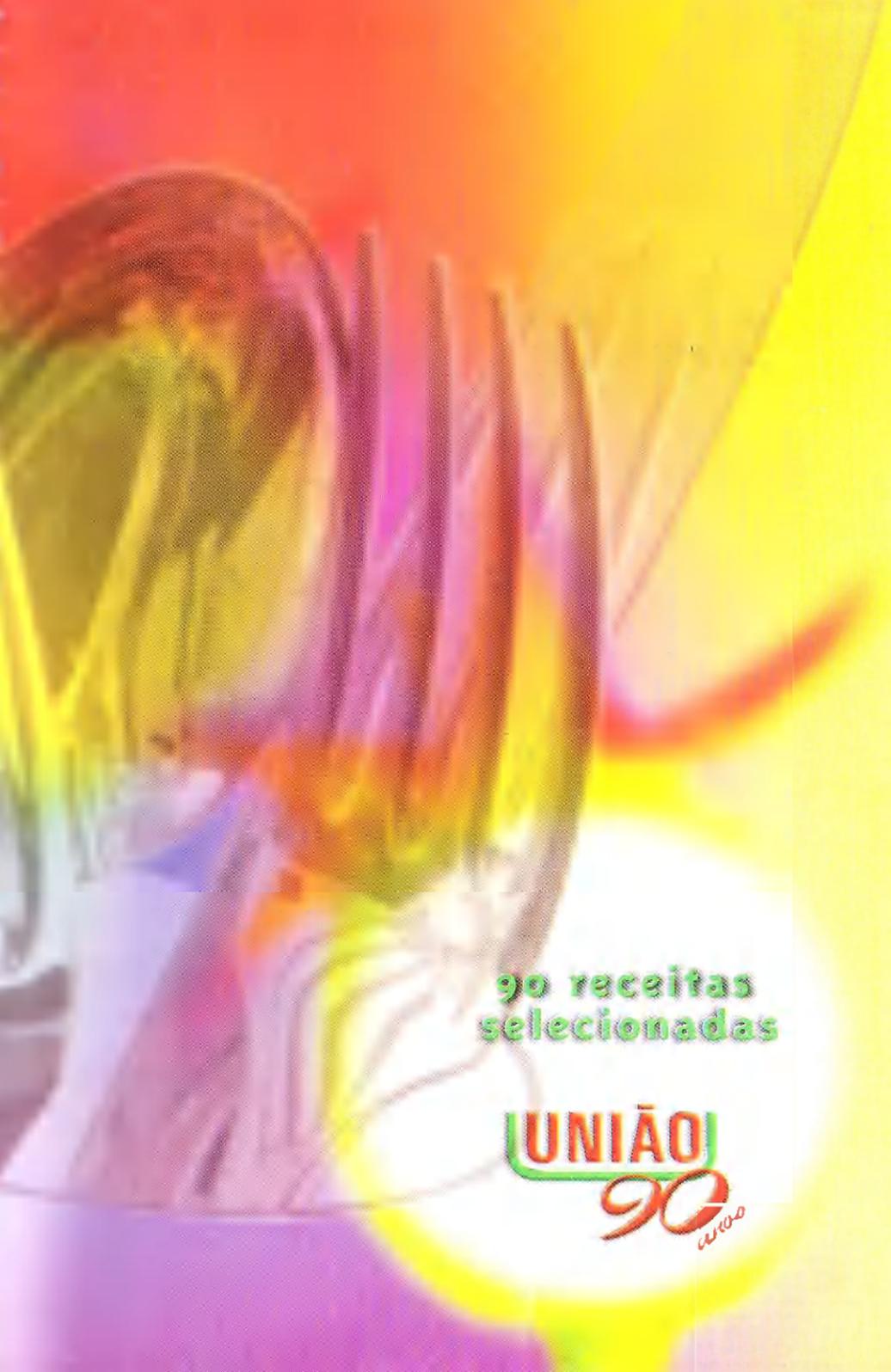


UNIÃO
90
anos

90 anos de história e receitas





90 receitas
selecionadas

UNIÃO
90
www



Mensagem do presidente

A marca União, que comemora 90 anos de existência, tem a satisfação de lançar este novo livro: União, 90 anos de história e receitas.

Nesses anos, o mundo passou por muitas transformações. A tecnologia evoluiu, o papel da mulher na sociedade mudou, a vida ficou mais dinâmica. A União acompanhou essas mudanças, buscando estar atualizada com a vida contemporânea, mas sempre preservando aquilo que lhe é mais caro: a preocupação com a qualidade e o respeito por seus consumidores.

Como tem acontecido ao longo de mais de 40 anos de uma feliz parceria entre público e empresa, a publicação deste volume não seria possível sem a colaboração dos nossos consumidores. Sempre pudemos contar com a criatividade deles, que nos confiam suas descobertas culinárias, seus segredos de família, suas ousadias na cozinha. As receitas que recebemos, testamos e passamos adiante. Dividimos com nossos consumidores a confiança em nós depositada. Desde a primeira receita publicada, enviada por Dona Cecy Maria Vasques, há exatos 40 anos, aprendemos muito e procuramos ensinar um pouco dessas delícias.

Este livro é uma homenagem a todos vocês; representada pelas 90 receitas que aqui trazemos, escolhidas através de rigorosa seleção feita pela cozinha experimental Docelar. Queremos comemorar juntos nove décadas de sucesso.

Feliz aniversário!



*Homero Corrêa de Arruda Filho
Presidente da Copersucar-União*

1910

A história



Há 90 anos, pequenos refinadores de açúcar, liderados pelos irmãos Giuseppe e Nicola Puglisi Carbone, perceberam que, para conquistar o crescente mercado e oferecer um produto de maior qualidade, a união de esforços seria a melhor estratégia. Em 4 de outubro de 1910, presidida por Nicola Puglisi Carbone, fundou-se a Companhia União de Refinadores.

Além do produto tradicional, o açúcar refinado — desde o início líder de mercado — a União também pôde oferecer aos consumidores, em 1939, o Glaçúcar, o "açúcar de confeitiro", de grãos extremamente finos, ideal para a elaboração de glacês, suspiros e chantilly.

Bem estabelecida, liderando o mercado com tranqüilidade, pôde pôr em prática a filosofia que criara e sustentara a empresa: a união! Só que, dessa vez, união direta com os consumidores. A União sabia, e ainda sabe, que toda a tecnologia, todo o aperfeiçoamento comercial, não é nada se não responde aos anseios e reais necessidades de seus consumidores. É preciso estar presente naqueles momentos importantes, marcantes da vida de cada um, festejando, comemorando e também no dia-a-dia, acompanhando os afazeres e os intervalos das atividades diárias. Antecipando em várias décadas os programas de atendimento ao cliente, tão difundidos hoje em dia, criou, em 1958, numa sala do décimo andar do edifício número 162 da rua Boa Vista, em São Paulo, o Doce Lar União, composto pela escola de arte culinária e a cozinha experimental União. O sucesso foi tamanho que alunas e professora tiveram de se mudar, com armas e bagagens, ou melhor, com panelas e formas, para a rua da Mooca, junto à refinaria, num espaço maior, que pudesse acomodar a crescente assistência, composta desde meninas de 10 anos até senhoras mais velhas. Nesses primeiros cursos, além de doces, eram ensinadas também receitas de salgados, já que uma deliciosa sobremesa deve coroar uma refeição igualmente boa. Os tipos de cursos variavam de 13 aulas básicas para o dia-a-dia, até classes de 4 aulas bem mais especializadas.



Ao lado das "aprendizes de feiticeiro", estava a Cozinha Experimental, que, em ritmo alucinado, testava cerca de 300 receitas por mês para julgar e premiar as duas melhores, que seriam publicadas nos pacotes dos produtos União. O sucesso da cozinha experimental não ficou nada a dever ao curso de culinária. As receitas chegavam de todo o país e até do exterior.

Afinal, todo mundo tem sempre aquela receita especial da família que, em geral, leva até o nome da autora: crema mãe Dorothea ou fatias de Braga da vovó.

O Doce Lar União, portanto, sempre teve muito trabalho, testando, escolhendo, ensinando, divulgando, publicando. Tornaram-se um clássico editorial, um enorme sucesso de público, os livros de receitas editados pela companhia. Assim que era anunciado o lançamento de um novo volume, todos se empenhavam em juntar embalagens, recortar cupons. Os mais previdentes, ansiosos por conseguir os primeiros exemplares, tinham sempre embalagens estocadas para poder fazer a troca logo no primeiro dia. Então, era só programar o teste das receitas. Mas... começar com qual? Seguir a ordem e ir da primeira à última? Abrir o livro ao acaso? Ler cada uma e escolher a mais adequada à ocasião? Feliz dilema!

Desde a primeira edição, surgida em 1960, todo cuidado foi dedicado à escolha dos pratos. No pequeno 1º caderno de receitas (só de doces e do tamanho de uma pequena caderneta) advertia-se que eles eram submetidos a um rígido critério de avaliação, composto pelos itens: paladar, originalidade, aparência, economia e facilidade na feitura; avaliados por uma "junta degustadora".





Os livros foram se sucedendo, se modernizando, incorporando novos tipos de açúcar lançados pela União e adotando as novas tecnologias na área da alimentação. Nos anos 80, chegaram ao Brasil novos equipamentos para a cozinha como o freezer e o microondas.

O Docelar também mudou. Instalou-se nos Jardins, à rua Oscar Freire, e passou a chamar-se Centro de Orientação Culinária, Docelar União, mantendo-se em contato com os consumidores através de cursos gratuitos, atendimento telefônico e por carta, além de um site na internet. Oferece esclarecimentos, recebe sugestões e dicas, continua testando as receitas enviadas pelos consumidores. É dentro dessa tradição de 90 anos de refino e distribuição do melhor açúcar do Brasil e de mais de 40 anos de relacionamento direto e diário com o consumidor que a União procura responder às suas demandas, lançando mão dos recursos que a modernidade oferece.

Empresa líder em seu setor, a União mesmo assim não descansa; continua desenvolvendo sua produção, seu sistema de distribuição, sua tecnologia para melhor atender aos consumidores. Encontrá-los mais facilmente, estar sempre perto, disponível em diversos formatos e qualidades, acessível e sempre junto



ao coração tanto nos momentos em que a vida se enfeita com festas e aniversários, como no cotidiano, desde o café da manhã, passando pelo lanchinho até à hora da sobremesa caprichada. Assim, empresa e consumidores estão ligados pela dedicação à culinária, pela satisfação em reunir a família e os amigos, pelo prazer em adoçar a vida.



Todos os dias

11 a 43

2

Grandes famílias

45 a 77

Especial para poucos

79 a 97

4

Aniversários

99 a 113

Dia das mães

115 a 129

6

Dia dos pais

131 a 147

Festas de Natal

149 a 175

7



Todo dia ela faz tudo sempre igual... Que nada! Apesar da correria de todos os dias, do trabalho no escritório, no consultório ou na loja; do leva e traz dos filhos da escola para casa, das filas no banco e de todas as obrigações que preenchem (e como!) nossa vida diária, temos o prazer de colocar deliciosas surpresas no nosso dia-a-dia.

Neste capítulo há sugestões para recheiar nosso cotidiano com doces surpresas. Crocantes cookies de chocolate vão fazer a alegria da garotada no lanche da tarde, já o doce de casca de maracujá é uma sobremesa que agradará a todos pela delicadeza de seu sabor. Noites de frio? Roscas e pães para acompanhar xicaras de chá ou café fumegantes. Dias de calor? Uma musse de sagu geladinha.

Muito da força que precisamos pode vir daí: da energia do açúcar e do carinho depositado em tudo o que se faz.

Todos os dias





Carla Taís Azevedo Fornazari, Castro, PR

Merengue: além de ser o nome de um doce à base de claras, também é usado no Caribe para designar uma dança típica.

Junte 1 xícara (chá) do açúcar com as claras e bata até obter um merengue firme. Com o açúcar restante e a água, faça uma calda até obter ponto de caramelo. Acrescente 1 colher (sopa) de água e deixe no fogo para amolecer o caramelo. Retire do fogo e despeje em fio constante sobre o merengue, sem parar de bater (*use a batedeira na velocidade máxima*) até obter uma consistência firme.

Com duas colheres (sopa) modele porções de merengue, com formato oval, colocando-as lado a lado (*deixe um espaço de 3 cm entre elas*) em uma fôrma untada e forrada com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido até dourar.

Junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando, sem parar de mexer, até começar a encorpar. Retire do fogo e espere esfriar. Retire os merengues da fôrma. Passe para um prato de servir e cubra com o doce de ovos.

- Rendimento: 6 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml (fôrma retangular)
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 20 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto. Depois embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Merengue

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 6 claras
- meia xícara (chá) de água

Doce de ovos

- 1 xícara (chá) bem cheia de AÇÚCAR UNIÃO (cerca de 185 g)
- 6 gemas passadas pela peneira
- 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal
- 6 colheres (sopa) de leite
- cravos da Índia a gosto

Conselho Docelar: com esta mesma receita pode-se fazer um pudim, enformando o merengue em fôrme de camada bem untada. Cubra também com o doce de ovos.

Patricia Regina Christoff Laurina, Belo Horizonte, MG

"É uma delícia de sobremesa! Provamos e aprovamos."

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

Leve ao fogo o DOÇUCAR com 1 xícara (chá) de água e ferva até caramelizar. Acrescente a xícara (chá) de água restante até a calda ficar rala. Junte as bananas (*só amasse a banana minutos antes de usar para que não escureça*) e mexa até os ingredientes estarem bem incorporados (*não há necessidade de cozinhar muito*). Retire do fogo e sirva quente acompanhado do manjar bem gelado. Salpique sobre as bananas a canela e a castanha de caju a gosto.

Manjar de coco

- 1 xícara (chá) de AÇUCAR UNIÃO (160 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de leite
- meia xícara (chá) de amido de milho
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 3 colheres (sopa) de AÇUCAR DE CONFEITEIRO GLAÇUCAR
- 2 claras
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 pacote de gelatina incolor em pó (12 g) (*hidratada em 3 colheres (sopa) de água fria*)

Purê de bananas

- 2 xícaras (chá) de AÇUCAR GRANULADO DOÇUCAR (380 g)
- 2 xícaras (chá) de água
- 4 bananas (*catirra ou nanica*) amassadas
- canela em pó
- castanha de caju moída

- Rendimento: 6 a 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (fôrma com buraco média)
- Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelari: se o purê de banana ficar muito espesso, adicione pequena porção de água e ferva.

Vera Lúcia Palermo, Rio de Janeiro, RJ

O iogurte é obtido através da fermentação do leite, por meio de fermentos especiais (Lactobacillus bulgaricus e Lactobacillus yoghurt). Ele tem sua origem na Bulgária e Turquia, sendo hoje consumido em todo o mundo.

Na tigela da batedeira, dissolva o açúcar com o fermento. Junte o leite, os ovos, a essência de baunilha, a manteiga, a gordura, o iogurte e o sal e bata até obter uma liga homogênea.

Acrescente aos poucos a farinha de trigo. Retire da batedeira, coloque a massa sobre a pedra e trabalhe-a (com a ajuda da farinha de trigo), sovando bem, até obter uma massa lisa e enxuta. Deixe a massa descansar na tigela da batedeira, dentro de um saco plástico (feche a boca do saco plástico com um pregador), até dobrar de volume.

Divida a massa em duas partes e faça dois pães a seu gosto (redondos como uma broa, compridos como uma baguete ou pequenos pãezinhos individuais). Disponha os pães em assadeira untada e enfarinhada, deixando uma distância de 3 cm a 4 cm entre eles. Pincele com ovo a superfície dos pães e deixe crescer até dobrarem de volume. Asse em forno preaquecido.

- 1 xícara (chá) bem cheia de AÇÚCAR UNIÃO (180 g)
- 50 g de fermento biológico fresco (2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g) é igual a 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco)
- 1 xícara (chá) de leite morno (200 ml)
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de gordura vegetal hidrogenada
- 1 pote de iogurte natural (200 g)
- 1 colher (chá) de sal
- 8 xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 960 g)
- 1 ovo batido para pincelar

- **Rendimento:** 2 pães médios ou 1 grande
- **Temperatura do forno:** moderada (180°C)
- **Tempo de forno:** cerca de 40 minutos
- **Congelamento:** aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- **Descongelamento:** na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Decalar: se preferir fazer dois pães com a massa e seu forno não tiver tamanho suficiente para assá-los ao mesmo tempo, asse um de cada vez. Neste caso, ao dividir a massa, guarde uma parte imediatamente na geladeira. A outra você prepara normalmente e leva para assar. Quando estiver quase assada, prepare a parte da massa que estava reservada na geladeira.



Carla Rejane Ramos Natorf, Viamão, RS

"Parabéns ao AÇÚCAR UNIÃO, que todos os dias adoça nosso despertar."

Lave o arroz, coloque numa panela e cubra com água fervente (*duas vezes o volume do arroz*). Cozinhe até "abrir" o arroz (*o termo "abrir" refere-se ao amolecimento do grão*). Escorra o arroz e volte para a mesma panela. Despeje o leite sobre o arroz. Junte 1 e meia xícara (chá) de açúcar e o sal. Tampe a panela e deixe cozinhar em fogo bem baixo, até o arroz estar bem cozido (*a preparação não deve ficar com excesso de líquido*). Junte ao arroz a manteiga e as gemas batidas com o creme de leite, misture bem e acrescente a essência de baunilha. Unte, com a manteiga reservada, uma fôrma com buraco no meio e polvilhe com açúcar. Despeje o arroz doce e deixe esfriar por algumas horas (*para que tome forma*).

Leve ao fogo forte o restante do açúcar com a água (*sem mexer*) até obter uma calda em ponto de fio fraco. Junte os damascos (*sem a água*) e cozinhe até que fiquem transparentes e macios (*não devem oferecer resistência quando espetados com um garfo*). Deixe esfriar, escorra e reserve a calda. Acrescente à geléia de damascos, 4 colheres (sopa) da calda reservada e o rum (*para obter um molho espesso*). Desenforme o arroz (*num prato fundo*), decore as laterais e o centro com os damascos cozidos e cubra com o molho de geléia. Sirva frio.

- 250 g de arroz
- 6 xícaras (chá) de leite fervente (1 200 ml)
- 2 e meia xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (4,00 g)
- 1 pitada de sal
- meia xícara (chá) de manteiga sem sal (*reserve 1 colher (sopa) para untar*)
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de creme de leite
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- AÇÚCAR UNIÃO para polvilhar a fôrma
- 1 xícara (chá) de água
- 250 g de damascos secos (*de molho em água por cerca de 1 hora*)
- 1 pote (grande) de geléia de damascos (320 g)
- 3 colheres (sopa) de rum

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (fôrma com buraco no meio)
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: os damascos secos podem ser substituídos por 1 kg de damascos frescos.



rosca delícia de maçã com chocolate

19

Jandira de Oliveira Fernandes, Campos do Jordão, SP

Rosca pode ser um pão redondo com furo no centro ou um pão comprido. Quando a massa é redonda, maciça e sem buraco, chama-se broa.

Desmanche primeiro o açúcar no fermento. Em seguida, acrescente o sal, o leite morno e um pouco de farinha (*aguarde até a massa líquida começar a fermentar, isto é, formar bolhas*). Junte o restante dos ingredientes e trabalhe a massa até soltar das mãos. Deixe crescer até dobrar de volume. Enquanto a massa cresce, prepare o recheio.

Sobre uma superfície enfarinhada e com a ajuda de um rolo, abra a massa formando um retângulo de dois palmos de comprimento por um palmo e meio de largura. Espalhe a margarina ou manteiga pela superfície da massa e dobre. Abra-a novamente (*formando um retângulo do mesmo tamanho*). Distribua as maçãs e o chocolate (*espalhando na superfície da massa*) e polvilhe com o açúcar e a canela. Dobre as extremidades laterais da massa para dentro (*deve ficar bem fechada*). Pincele com o ovo, enrole como um rocambole no sentido do comprimento. Coloque a massa numa fôrma redonda com buraco no meio, untada e enfarinhada. Deixe crescer e dobrar de volume (*em local aquecido*). Pincele o pão com o ovo e asse em forno preaquecido.

Massa

- 1 colher (sopa) AÇÚCAR UNIÃO
- 2 tabletes de fermento fresco (30 g) (*30 g de fermento fresco é igual a 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco*)
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 4 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo (500 g)
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal (50 g)
- 1 colher (sopa) de leite em pó

Recheio

- 50 g de margarina ou manteiga sem sal
- 3 maçãs pequenas, sem casca, em fatias finas
- 100 g de chocolate meio amargo picado
- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 ovo para pincelar (*ligeiramente batido*)

- Rendimento: 2 rosas
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 45 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: para o formato de rosca de cordeiro com sua criatividade, você pode fazer desde uma baguete (ou rocambole) ou uma terralva (formato de bolo-lua).

Edith de Ferreira de Mello, Rio de Janeiro, RJ

Uma lenda hindu que dizia ser o Ceilão (atual Sri Lanka) o paraíso terrestre, conta que a banana era a fruta proibida de Adão e Eva.

Junte o açúcar, o sal e o fermento. Mexa até dissolver o fermento. Junte as gemas, a manteiga, o leite e a essência de baunilha, misturando bem após cada adição. Acrescente a farinha de trigo, trabalhando a massa até ficar lisa. Deixe descansar, numa tigela, dentro de um saco plástico bem fechado, até dobrar de volume.

Leve ao fogo alto o açúcar, a água, a canela e os cravos até ferver e atingir ponto de fio fraco (não mexa após a fervura). Junte as bananas e cozinhe por 20 minutos. Reserve para esfriar.

Misture bem todos os ingredientes. Reserve.

Massa

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 pitada de sal
- 50 g de fermento biológico fresco (2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g) é igual a 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco)
- 3 gemas
- 50 g de manteiga sem sal
- 1 copo (americano) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 5 copos (americano) de farinha de trigo (500 g)

Doce de banana

- 3 copos (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (450 g)
- 1 e meio copo (americano) de água
- canela em pau e cravos da Índia a gosto
- 12 bananas nanica cortadas em rodela

Recheio

- meio copo (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (75 g)
- 100 g de manteiga sem sal
- 1 colher (chá) de canela em pó





Misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando até ferver. Abaix o fogo e cozinhe por mais 5 minutos ou até ficar como um doce pastoso.

Montagem

Enfarinhe o mármore e abra a massa com um rolo na espessura de 2 milímetros. Sobre a superfície da massa aberta, espalhe o doce de banana. Sobre o doce, salpique a mistura do recheio. Enrole como se fosse um rocambole. Corte em fatias com 8 cm de comprimento. Distribua-as em fôrma com buraco untada e enfarinhada, com a parte cortada voltada para cima. Deixe descansar até dobrarem de volume (*os rolos ficarão colados uns nos outros*). Asse em forno preaquecido. Ainda na fôrma, despeje a calda sobre a superfície da massa quente.

Calda

- 1 copo (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 2 copos (americano) de leite
- 1 colher (chá) de canela em pó



- Rendimento: 16 porções
- Capacidade da fôrma: 3 500 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: 45 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Doceira: se preferir, substitua o doce, mas o de banana é o mais perfumado.

Maria Aparecida Furtado da Silva, Búzios, RJ

Sobremesa feita com arroz cozido em leite, adoçado com açúcar, às vezes acrescido de gemas de ovos. Foi trazido para o Brasil pelos portugueses, que usavam esse nome genericamente para as sobremesas feitas com arroz, açúcar, leite de vaca, de cabra ou de coco.

Leve ao fogo a água, a casca de limão e o sal. Quando levantar ferver, acrescente o arroz. Cozinhe em fogo brando até enxugar a água. Acrescente a manteiga, o leite, metade do açúcar e cozinhe até ficar macio. Retire do fogo e, aos poucos, junte as gemas batidas com o açúcar restante. Volte ao fogo e cozinhe, mexendo sempre, até começar a ferver. Retire a casca de limão.

- 3 xícaras (chá) de água
- casca de 1 limão cortada fina (somente a parte verde do limão)
- 1 pitada de sal
- 250 g de arroz lavado e escorrido
- 3 e meia colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 4 xícaras (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (480 g)
- 6 gemas ligeiramente batidas
- 1 colher (chá) de canela em pó (opcional)

Bata o GLAÇÚCAR e as claras até obter um merengue firme (use a batedeira na velocidade máxima).

Merengue

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (230 g)
- 6 claras

Montagem

Despeje o arroz doce num refratário e polvilhe canela. Cubra o doce com o merengue e leve ao forno preaquecido até começar a dourar. Sirva gelado.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade do refratário: 3 000 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: cerca de 15 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelast: se preferir, faça uma camada de merengos sobre o arroz, antes de cobrir com o merengue.

Luciana D. Silveira, Santa Maria, RS

O morangueiro é uma planta da família das rosas, originária das regiões temperadas da Europa. A fruta é carnuda, de cor vermelha, com sementes escuras, e de aroma bastante forte. Há duas espécies de morango: o rústico e o de quatro estações (ou do ano todo).

O primeiro presta-se mais para preparações como geléias, compotas e doces, enquanto o segundo é melhor para ser comido ao natural.

Leve ao fogo forte o açúcar e a água, até obter uma calda em ponto de fio forte. Junte os morangos e cozinhe até a calda ficar apurada (*ponto de geléia*). Desligue o fogo, deixe esfriar e coe (*na peneira*) separando os morangos da calda. Reserve os dois (*calda e morango*).

Com o leite e o amido de milho, faça um mingau (*misture e leve ao fogo brando mexendo sempre até encorpar, sem adicionar açúcar*). Quando estiver quase pronto, acrescente metade da calda de morango. Cozinhe até ferver e retire do fogo. Despeje o creme num refratário (*baixo e largo ou em taças transparentes*) e espere esfriar.

Numa panela, junte o leite condensado, as gemas e a margarina. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até levantar fervura. Retire do fogo.

Bata as claras em neve e acrescente o restante da calda de morango quente, batendo até obter picos. Retire da batedeira e acrescente o creme de leite, misturando delicadamente.

Montagem

Distribua os morangos reservados sobre o mingau (*que já está no recipiente escolhido*). Despeje por cima o creme de leite condensado (*ainda quente*). Finalize a preparação fazendo pitangas por toda a superfície da torta com a cobertura (*use saco de confeitar e bico pitanga*). Leve à geladeira até o momento de servir.

Mingau de morango

- 3 e meio copos (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (cerca de 500 g)
- metade do volume de AÇÚCAR UNIÃO de água (250 ml)
- 1 kg de morangos lavados e sem folhas
- 1 litro de leite
- 5 colheres (sopa) de amido de milho

Creme de leite condensado

- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal

Cobertura

- 3 claras
- 1 lata de creme de leite com soro gelado

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade do refratário: 3 000 ml
- Tempo de geladeira: cerca de 2 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: a calda de morango deve corresponder a 250 ml no total.

ERRATA:

BOLO DE MILHO (PÁG. 25)

A capacidade da fôrma é de 4.000 ml,
ou se preferir, faça metade da receita
usando então a fôrma de 2.500 ml.



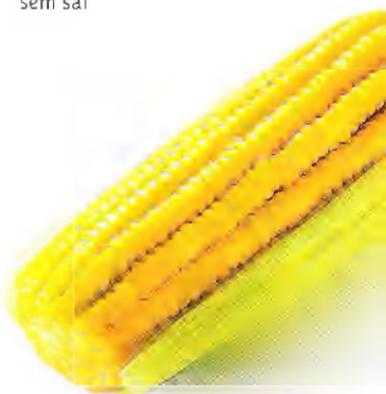
Teresa Cristina Albano Rizzato, Fortaleza, CE

*"Este bolo é facilímo de fazer
e você jura que é feito com milho verde fresco!
Maravilhoso! Delicioso!"*

Numa tigela (ou bacia plástica de tamanho médio) misture a farinha de milho, a água e o sal. Deixe descansar até ficar bem úmida ou até que a farinha absorva toda a água. Numa panela, misture o açúcar e o leite e leve ao fogo. Quando levantar fervura, acrescente a farinha de milho (que estava descansando) e cozinhe em fogo brando, mexendo sempre. Retire do fogo e junte o leite de coco e a manteiga. Despeje a massa numa fôrma com buraco sem ser untada. Asse em forno preaquecido até o bolo dourar. Desenforme somente depois de frio.

- 1 pacote de farinha de milho (500 g) (aquela que vende em pacotes no supermercado, tipo flocos de milho pré-cozidos)
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 pitada de sal
- 6 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (960 g)
- 2 litros de leite
- 2 vidros de leite de coco (400 ml)
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal

- Rendimento: 8 a 10 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 45 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem



Conselho Doceira: não deixe de experimentar. D. Teresa tem razão ao dizer que "parece ser feito com milho verde".

Zagêri C. do Nascimento, São Luís, MA

Biscoito é uma massa doce ou salgada, com forma e sabor variados. Pode ser feito só com a massa ou recheado, com ou sem cobertura. O biscoito doce em francês é chamada de biscuit.

Peneire junto os ingredientes secos e reserve.

Bata os ovos e a margarina e junte aos ingredientes secos. Se for preciso, acrescente um pouco de leite (a massa deve ficar firme, mas macia, em ponto de enrolar).

Faça bolinhas (ou rosquinhas) pequenas e distribua em fôrma retangular untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido, até ficarem levemente douradas.

Dissolva o amido de milho no leite e junte o restante dos ingredientes. Leve ao fogo brando, mexendo sempre até começar a engrossar. Passe os biscoitos nessa calda de chocolate e depois no coco ralado.

- Rendimento: cerca de 100 unidades
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 30 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Biscoito

- 4 colheres (sopa) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO
- 4 copos (americano) de farinha de trigo (400 g)
- 50 g de queijo tipo parmesão ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina sem sal, derretida
- leite, se necessário

Calda

- meia colher (sopa) de amido de milho
- 1 e meia xícara (chá) de leite
- 1 copo (americano) mal cheio de AÇÚCAR UNIÃO (120 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 e meia colher (sopa) de margarina sem sal
- cerca de 1 pacote de coco ralado seco (100 g) (para passar os biscoitos)

Conselho Docelar: guarde os biscoitos em latas bem fechadas se consumir em uma semana.

Ilda Gomes de Sousa Arruda, Goiânia, GO

O queijo é um ingrediente que combina muito bem com massas doces ou salgadas.

Numa tigela misture o açúcar, o fermento, a água, a margarina e o ovo. Acrescente o leite, mexendo bem (*trabalhe com as mãos*), até derreter completamente a margarina.

Junte a farinha de trigo aos poucos, amassando a massa até soltar-se das mãos.

Abra a massa com um rolo ou cilindro, corte em tiras e vá enrolando no queijo, de maneira a "fechar" completamente o queijo. Pincele com o ovo, arrume na fôrma untada e enfarinhada, deixando espaço entre eles. Coloque a fôrma dentro de um saco plástico e deixe fermentar até dobrar de volume.

Asse em forno preaquecido.

Cozinhe o açúcar, o leite e a água em fogo brando, mexendo sempre até começar a engrossar. Espere amornar. Passe os enroladinhos na calda e polvilhe com o coco.

Massa

- meio copo (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (75 g)
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15 g) é igual a 1 colher (sobremesa) de fermento biológico seco
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 1 ovo
- 1 copo (americano) de leite morno
- 5 copos (americano) de farinha de trigo (500 g)
- cerca de 400 g de queijo branco cortado em bastões (de 0,5 cm x 5 cm)
- ovo para pincelar

Calda

- 2 copos (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (300 g)
- 3 copos (americano) de leite
- 1 copo (americano) de água
- coco ralado para polvilhar

- Rendimento: cerca de 60 unidades
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: 20 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, substitua o queijo branco por outro queijo de sabor mais acentuado, isso dará um toque completamente diferente à mesma receita.



Elizabeth Cristina Joanine Nascimento, Campinas, SP

Cookies: tipo de bolinhos doces, ao mesmo tempo crocantes e amanteigados.

A palavra cookie vem do holandês koekje, que significa pequeno bolo.

Nos EUA, são muito difundidos, há vários tipos de cookies, que vão do mais macio ao mais crocante. Na Inglaterra são chamados biscuits, galletas na Espanha e na Argentina, keks na Alemanha, biscotti na Itália e biscoito no Brasil e em Portugal.

Misture o açúcar, a margarina e o ovo. Acrescente a essência, a farinha de trigo, o bicarbonato, o sal e o fermento. Junte a aveia, as gotas de chocolate e a castanha, e ligue bem a massa. Faça bolinhas (do tamanho de uma noz) e achate-as levemente. Coloque as bolinhas em fôrma untada e enfarinhada (deixe um espaço de 1 cm entre eles para não grudarem). Asse em forno preaquecido até dourarem levemente. Espere esfriar para retirá-los da fôrma.



- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- meia xícara (chá) de margarina sem sal
- 1 ovo
- meia colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (120 g)
- 1 colher (café) bem rasa de bicarbonato
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) bem rasa de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de aveia em flocos (grossa)
- 1 xícara (chá) de gotas de chocolate
- meia xícara (chá) de castanha de caju picada

- Rendimento: 64 unidades
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 35 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho: Doce! Se preferir, substitua as gotas de chocolate por passas, pedacinhos de nozes, amêndoas ou avelãs. Também pode usar só a castanha de caju sem o chocolate, aumentando a porção para 1 e meia xícara.

delícia de gelatina com cream cheese

Creuza Braga de Freitas, Recife, PE

"Fantasia de gelatina em taças: a taça fica colorida (por baixo é vermelha, com textura firme, e por cima é amarela, com textura mais delicada)."

Prepare a gelatina de morango conforme a recomendação da embalagem. Distribua em oito taças e leve à geladeira até firmar. Numa panela, junte o açúcar, o abacaxi e a água. Cozinhe por cerca de 5 minutos, após o início da fervura. Escorra e reserve.

Dissolva a gelatina incolor em banho-maria. Bata no liquidificador a gelatina, o leite, o cream cheese, o mel e a essência de baunilha até obter uma mistura homogênea. Misture o abacaxi reservado. Distribua a preparação sobre a gelatina já firme e leve novamente à geladeira até o creme firmar.

- 1 pacote de gelatina sabor morango
- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 2 xícaras (chá) de abacaxi fresco picado, sem o miolo
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) bem cheia de gelatina incolor em pó (hidratada em 4 colheres (sopa) de suco de laranja)
- meia xícara (chá) de leite morno
- 1 embalagem de cream cheese
- 4 colheres (sopa) de mel
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha



- Rendimento: 8 taças (tamanho médio)
- Tempo de geladeira: cerca de 2 horas (gelatina) 30 minutos (creme de abacaxi)
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelari sempre que uma receita contiver ovos, creme de leite ou mesmo leite e utilize abacaxi fresco, deixado jerrê-lo para só obter um bom resultado.

Marina Silveira Sabino, Matipó, MG

"Essa receita é tradicional na família do meu marido. Os avós dele vieram da Itália – de Ravello – como imigrantes, no tempo de Terra Nostra. É um tipo de bolo saboroso, leve, suave, para ser servido com café, leite ou chá. É nutritivo e excelente como alimento de recuperação de convalescentes e parturientes."

Bata bem o açúcar e as gemas (use a batedeira) até obter uma gemada fofo e clara.

Misture as claras à gemada e junte as raspas de limão. Continue batendo até obter um creme encorpado (claro e fofo). Retire da batedeira (daqui em diante, não use mais a batedeira) e misture (de preferência com colher de pau) a farinha de trigo, aos poucos, penelando na hora (use uma peneira fina). Mexa bem (até formar bolhas na massa).

Despeje a massa em uma fôrma com buraco no meio, untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido. Espere esfriar, desenforme e polvilhe a superfície com o GLAÇÚCAR e a canela em pó.

- 3 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO (500 g)
- 8 gemas grandes, de preferência caipiras
- 8 claras em neve (batidas com 1 pitada de sal)
- raspas de 1 limão
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (300 g)
- AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR e canela em pó a gosto para polvilhar

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 3 750 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 40 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: este bolo pode ser conservado ao longo de dias sem ser congelado.

Aracy Lacerda, Porto Alegre, RS

No Brasil, o preparo da rosca (tradição mineira) se misturou à tradição européia do uso das frutas secas ou em calda. Como na receita que lemos a seguir.

Misture o leite com o vinho (*para que o leite azede*). Numa tigela, coloque a farinha de trigo e abra um buraco no centro, coloque o fermento e o sal. Misture muito bem.

Acrescente o leite azedo e a manteiga. Bata o açúcar e os ovos até obter um creme bem leve.

Misture aos demais ingredientes e sove até a massa ficar suave e leve. Deixe descansando por cerca de 2 horas ou até dobrar de volume (*utilize saco de plástico bem fechado*). Retire a massa da tigela e coloque sobre uma mesa enfarinhada. Sove até que não grude mais na mesa. Volte a massa à tigela e deixe descansar novamente até dobrar de volume. Sobre uma superfície enfarinhada abra a massa (*com um rolo*) com 1 cm de espessura, formando um retângulo de 70 cm de comprimento por 30 cm de largura.

Massa

- 2 colheres (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de vinho branco seco
- 5 copos (americano) de farinha de trigo (500 g)
- 1 e meio tablete de fermento biológico fresco (25 g) (*2 tabletas de fermento biológico fresco (30 g) é igual a 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco*)
- meia colher (sopa) rasa de sal
- 2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- meio copo (americano) de açúcar União (75 g)
- 2 ovos



Sobre toda a superfície da massa, espalhe a geléia até cobrir bem. Sobre a geléia, espalhe as nozes, as passas, o pêssego, o figo e o coco ralado. Enrole a massa como se fosse um rocambole e disponha numa fôrma redonda com buraco largo, untada e enfarinhada. Una as duas pontas (*colando-as com clara de ovo*), dando o formato de uma rosca. Deixe fermentar até dobrar de volume e asse em forno preaquecido. Misture o GLAÇUCAR e o leite e leve ao fogo em banho-maria até formar um mingau ralo. Desenforme a rosca e ainda quente decore a superfície com a cobertura e as frutas. Sirva morno ou frio.

- **Rendimento:** 1 rosca
- **Capacidade da fôrma:** 3 000 ml
- **Temperatura do forno:** quente (200°C)
- **Tempo de forno:** 35 minutos
- **Congelamento:** aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- **Descongelamento:** na geladeira, sem retirar da embalagem

Recheio

- 125 g de geléia de figo ou de outro sabor a gosto
- 75 g de nozes picadas
- 75 g de uva passa sem sementes
- 75 g de pêssego em calda picado
- 75 g de figo em calda picado
- 75 g de coco ralado

Cobertura

- 2 copos (americano) bem cheios de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇUCAR (230 g)
- 5 colheres (sopa) de leite
- frutas para decorar (*iguais às do recheio*)

Conselho Docelar: se preferir, pode assar a rosca nas costas de uma assadeira. As laterais ficarão mais douradas.

Elza de Lourdes Silva da Mata, Atibaia, SP

"Fica uma delícia! Além de fácil, é uma receita muito barata de se fazer e as crianças adoram."

Peneire o açúcar, a farinha e o fermento. Acrescente as bananas amassadas com a manteiga (*amasse com um garfo*). Amasse e sove bem a massa. Abra a massa na mesa com o auxílio de um rolo (*e um pouco de farinha*) na espessura de 0,5 cm (*aproximadamente*). Com um cortador de pastel (*carretilha*), corte a massa em tiras de 1 cm e torne a cortar a massa em sentido contrário a cada 4 cm. Frite em óleo (*de girassol*) quente até que fique douradinha. Retire e coloque em papel absorvente para ficar bem sequinha.

Misture os dois ingredientes e passe as bolachas ainda quentes nessa mistura.

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 g)
- 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó
- 2 bananas nanica bem maduras
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Para polvilhar

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 1 colher (sopa) rasa de canela em pó



- Rendimento: cerca de 100 unidades
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir acrescentar um pouco (cerca de 2 colheres (sopa) rasas) de chocolate ao açúcar em vez de canela.

Orídes M. Santos, Barueri, SP

A mandioca, também conhecida como aipim ou macaxeira, é uma raiz de casca rugosa e parda e polpa branca ou amarelada. Essa polpa, depois de ralada, resulta na farinha de mandioca, que também pode ser torrada. Da mandioca também se extrai o polvilho.

Bata o açúcar, a margarina e as gemas até obter um creme fofo. Junte o leite de coco e a farinha de mandioca. Retire da batedeira e acrescente delicadamente as claras, o sal e o fermento em pó. Despeje numa fôrma untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido. Desenforme morno.

- 2 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO (360 g)
- 100 g de margarina sem sal
- 4 ovos (claras em neve)
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de mandioca crua peneirada
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (fôrma com buraco média)
- Temperatura do forno: moderado (180°C)
- Tempo de forno: 40 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem



Conselho Docelart: trata-se de um bolo caseiro, muito indicado para lanche de crianças ou para o café da manhã. Se não congelar, mantenha-o sempre guardado em lata fechada ou embrulhado em filme plástico.



Karen Alvite, São Bernardo do Campo, SP

Sagu: bolinhas feitas de polvilho de mandioca, encontrado em todo Brasil. É servido como sobremesa, cozido com açúcar e leite, fruta ou suco de fruta.

Cozinhe o sagu 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 à massa de sagu (*não faça movimentos circulares para não tirar a leveza da massa*). Reserve.

Ferva o DOÇUCAR com a água até obter ponto de caramelo. Junte a manteiga, misture. Jogue o caramelo numa pedra untada (*ou fundo de uma assadeira*) e espere esfriar.

Passa o rolo em movimentos de vaivém sobre o crocante (*até ficar moído*).

Montagem

Despeje a musse numa taça transparente. Espalhe o crocante sobre o doce e polvilhe canela em pó sobre o crocante.

Musse

- 8 colheres (sopa) de sagu (*posto de molho na véspera em 1 250 ml de leite*)
- 1 lata de leite condensado
- 4 ovos (*claras em neve*)
- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- canela em pó para polvilhar

Crocante

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇUCAR
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal

- Rendimento: cerca de 20 porções
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, distribua a musse por taças individuais. Experimente servir esta sobremesa com fruta fresca ou em compota. Deliciosa!



Rafaela Camilo Jeremias, Duque de Caxias, RJ

Antigo e tradicional bolinho inglês, era vendido por ambulantes em toda a cidade de Londres. Feito com massa de fermento e açúcar, era assado em tabuleiro com cavidades próprias. Atualmente apresenta enorme variação de ingredientes.

Numa tigela, misture a farinha de trigo, o fermento e o sal. Reserve. Numa outra tigela, bata o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Junte o ovo e as raspas de laranja. Acrescente alternadamente o leite e a mistura de farinha reservada. Reserve.

Numa tigela, misture o GLAÇUCAR e o cream cheese. Reserve na geladeira.

Montagem

Unte e enfarinhe fôrminhas próprias para muffins. Preencha as fôrminhas colocando a massa no fundo da fôrma, subindo pelas laterais, de maneira que toda a fôrminha fique forrada. Na cova central coloque 1 colher (chá) da mistura de queijo e 1 colher (chá) de geléia. Cubra com mais massa (evitando a saída do recheio) e polvilhe com as nozes picadas, na superfície. Asse em forno preaquecido.

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 colher (café) bem rasa de sal
- 6 colheres (sopa) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO (180 g)
- 3 colheres (sopa) de margarina sem sal
- 1 ovo
- 2 colheres (chá) de raspas de laranja
- 7 colheres (sopa) de leite

Recheio

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇUCAR
- meia xícara (chá) de cream cheese amolecido
- meia xícara (chá) de geléia de laranja
- 3 colheres (sopa) de nozes picadas

- Rendimento: 16 unidades
- Capacidade da fôrma: cerca de 100 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: cerca de 25 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: Se não encontrar facilmente as fôrmas de muffins, use fôrmas de empada, desde que tenham, no mínimo, a capacidade indicada.

Fabiana Kucht Trindade, Vitória, ES

Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR e a água. Misture bem até ferver (*depois não mexa mais*). Cozinhe até ficar cor de caramelo. Despeje numa fôrma refratária e reserve até esfriar.

Numa tigela, junte o chocolate derretido, o creme de leite, o marshmallow, os morangos e a gelatina fria (*previamente derretida em banho-maria*). Misture bem. Despeje sobre o caramelo. Leve à geladeira até firmar.

Leve o açúcar com os morangos ao fogo e cozinhe até o açúcar começar a se dissolver. Em seguida, adicione a água e cozinhe até obter uma calda espessa. Depois de fria, despeje sobre o creme firme. Leve novamente à geladeira.

Leve ao fogo forte o açúcar, a água e a glicose até obter uma calda em ponto de fio forte. Acrescente a calda em fio, sobre as claras, sem parar de bater, até o creme esfriar. Coloque esse creme (*marshmallow*) num saco de confeitar com bico e decore a superfície da preparação com morangos frescos cortados ao meio. Leve à geladeira por mais 4 horas, no mínimo, antes de servir.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (refratário de 22 cm x 29 cm)
- Congelamento: não aconselhamos

Caramelo

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (190 g)
- meia xícara (chá) de água

Creme

- 1 tablete de chocolate branco derretido (200 g)
- 1 caixinha de creme de leite
- meia xícara (chá) de cobertura de marshmallow (*retirada da receita abaixo*)
- 1 xícara (chá) de morangos picados grosseiramente
- meio pacotinho de gelatina incolor em pó (6 g) (*hidratada em 3 colheres (sopa) de água*)

Calda

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
- 1 caixa de morangos limpos e lavados
- meia xícara (chá) de água

Cobertura de marshmallow

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de xarope de glicose de milho
- 2 claras em neve
- morangos frescos

Conselho Docelar: se preferir a sobremesa menos doce, não faça o caramelo inicial. Pode-se fazer o marshmallow antecipadamente (quando estiver preparando o creme que pede meia xícara de chá), ele se mantém em boas condições até ser utilizado na cobertura. Isto desde que você seja rápida!

bolo de farinha de kibe crocante

41

Maria do Carmo F. da Silva Costa, São Paulo, SP

A farinha de kibe é também conhecida como trigo para kibe. Ela é muito utilizada na cozinha árabe, sendo a base de dois pratos típicos: o tabule e o kibe.

Bata bem os ovos. Junte o açúcar, a margarina e o sal. Continue batendo até a mistura ficar bem leve. Acrescente a farinha de kibe (*bem espremida*), a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos (*misture os ingredientes secos e peneire antes de acrescentar ao creme*). Junte o coco alternando com o leite e o leite de coco. Misture bem e acrescente a erva doce. Despeje numa fôrma untada e polvilhada com farinha de kibe. Asse em forno preaquecido. Desenforme e polvilhe com o açúcar e canela juntos. Sirva frio.

- 4 OVOS
- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (240 g)
- 100 g de margarina sem sal
- 1 colher (café) de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de kibe (*deixe de molho coberta com água por 30 minutos*)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 50 g de coco ralado
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de erva doce
- AÇÚCAR UNIÃO e canela em pó para polvilhar

- **Rendimento:** 20 porções
- **Capacidade da fôrma:** 2 500 ml
- **Temperatura do forno:** moderada (180°C)
- **Tempo de forno:** 40 minutos
- **Congelamento:** aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- **Descongelamento:** na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: o que é especial na receita é a textura crocante em função do uso da farinha de kibe. Especial para o lanche e café da manhã.



doce de casca de maracujá

43

Selma de Souza Melo Santos, Cubatão, SP

Normalmente classifica-se como doce de fruta o doce feito com frutas frescas ou secas, inteiras ou em pedaços, cozidas em calda de açúcar. Aromatizados com especiarias ou bebidas alcóolicas, passa a ter nomes específicos conforme a concentração do açúcar (geléia, compota, conserva etc.).

Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR, a água e os cravos até obter uma calda em ponto de fio fraco.

Junte as pétalas de maracujá escorridas e cozinhe por cerca de 20 minutos ou até ficarem macias. Acrescente o suco de maracujá e cozinhe até ferver. Quando atingir a fervura, cozinhe por mais 5 minutos. Sirva gelado.

- 3 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (500 g)
- 3 xícaras (chá) de água
- cravos da Índia a gosto
- 6 a 8 cascas de maracujá azedo (descascadas e cortadas em pétalas. De véspera, deixe as pétalas de molho em água, trocando a água (cerca de 3 vezes) para o doce não amargar)
- meia xícara (chá) de suco de maracujá (retire a polpa dos maracujás, bata no liquidificador e peneire)



- Rendimento: 6 porções
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: este doce pode ser guardado em um pote ou compoteira na geladeira por uma semana.



Famílias grandes, com muitos filhos, já não são tão comuns como antigamente. Mesmo assim, quando elas resolvem se reunir... Avós, sogros, tios e tias, netos, aquele amigo que é como um irmão. Pronto! É preciso pensar em algo que dê conta do recado.

Se dispomos de pouco tempo, podemos optar por uma cuca rápida de maçãs em camadas ou pela leveza dos cremes com chocolate e damasco. Caso contrário, tortas mais apetitosas como a de abóbora e pecans ou a de batata doce com nozes, uma deliciosa combinação.

Não importa qual a escolha feita. Todas as receitas vão colaborar para animar ainda mais a reunião, entreter velhos e moços, fazer desse convívio uma ocasião inesquecível, que desejamos repetir sempre.

2

Grandes famílias





Maria Eneida Monteiro Marques, São Paulo, SP

"Este folhado foi feito, por muito tempo, no aniversário do meu avô. Não me lembro mais como vovó fazia a cobertura, por isso, hoje em dia, tenho usado maria-mole, que fica bem ao gosto das crianças. Acho abacaxi com coco uma combinação perfeita! Espero que gostem."

Pão-de-ló

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada

Bata na batedeira, o açúcar e os ovos até obter uma gemada clara e fofo. Retire da batedeira e junte aos poucos, a farinha de trigo (*mexa delicadamente*). Despeje numa fôrma retangular untada e forrada com papel manteiga untado (*forre somente o fundo*). Asse em forno preaquecido. Depois de frio, divida o pão-de-ló ao meio, no sentido horizontal.

Recheio – Doce de abacaxi

- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (285 g)
- 5 xícaras (chá) de abacaxi tipo pérola cortado em cubinhos (1 kg)
- 150 g de coco seco ralado

Numa panela grande, misture o DOÇÚCAR, o abacaxi e o coco. Leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um doce cremoso e brilhante. Reserve.

Recheio – Creme

- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (285 g)
- 1 xícara (chá) de água
- 3 gemas passadas por peneira
- 4 xícaras (chá) de leite
- 5 colheres (sopa) de amido de milho

Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR e a água até obter uma calda em ponto de fio grosso. Deixe esfriar. À parte, junte as gemas, o leite e o amido de milho. Acrescente essa mistura à calda e leve novamente ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme (*cubra o creme com filme plástico bem colado na preparação, para evitar que se forme uma nata na superfície*). Reserve.

folhado de abacaxi e coco

Folhado

400 g de massa folhada industrializada

Com o auxílio de um rolo, abra a massa folhada (*sem fazer muita pressão*) e corte 2 lâminas de 27 cm por 42 cm. Asse em forno preaquecido a massa até crescer, depois, diminua a temperatura (*passa para moderada: 180°C*) para secá-la.

Obs: a massa folhada é cortada com 2 cm a mais para compensar a redução no forno.

Cobertura

- 1 pacote de maria-mole (85 g)
- 50 g de coco seco ralado

Prepare a maria-mole conforme a recomendação da embalagem.

Montagem

Numa bandeja, inicie a montagem com um pão-de-ló (*serve como base da preparação*). Cubra com um terço do doce de abacaxi e um terço do creme. Em seguida, faça camadas alternadas de massa folhada, doce de abacaxi e creme. Finalize com a outra parte do pão-de-ló. Acerte as laterais (*deixando-as retas*) e cubra com a maria-mole e o coco. Leve à geladeira até o momento de servir.



- Rendimento: 18 a 20 porções
- Capacidade da fôrma para o pão-de-ló:
fôrma retangular (25 cm x 40 cm)
- Temperatura do forno:
moderada (180°C) (para o pão-de-ló)
quente (200°C) (para a massa folhada)
- Tempo de forno:
25 minutos (para o pão-de-ló)
30 minutos (para a massa folhada)
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: a maria-mole deve ser trabalhada rapidamente sobre o folhado, pois endurece com facilidade. Se preferir, substitua a maria-mole por chantilly.

Eraldina Zoike, Jundiaí, SP

"Esta torta é uma delícia, vale a pena provar."

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 2 copos (americano) de farinha de trigo (200 g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina sem sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 6 a 8 maçãs tipo Fuji sem casca
- meio copo (americano) de uva passa
- meia lata de creme de leite sem soro
- 10 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (250 g)

Misture o açúcar, a farinha, o fermento, o ovo, a manteiga ou a margarina e a essência de baunilha até dar liga (*não sovar*). Descanse a massa (*na geladeira*) por 30 minutos. Abra a massa em fôrma de fundo removível untada, cobrindo o fundo e a lateral.

Descasque as maçãs, corte-as ao meio e tire as sementes (*miolo*). Faça golpes na superfície côncava das maçãs, para obter gomos, sem separá-los (*retire um gomo da lateral de cada maçã para que abra em leque*). Distribua os gomos (*retirados de cada maçã*) sobre a massa e por cima as maçãs em leques (*de modo que fique bem bonitinho*). Acrescente a uva passa nos espaços entre as maçãs. Asse em forno preaquecido.

Misture bem o creme de leite com o açúcar (*10 colheres*). Despeje sobre as maçãs e leve novamente ao forno, para obter uma camada transparente. Desenforme a torta e sirva fria.

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno:
 - 50 minutos (para a massa com as maçãs)
 - 5 minutos (para o creme)
- Congelamento: aconselhamos.
 - Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: apesar da preparação ser simples, apresenta um paladar delicioso e é extremamente clássica. É especialmente indicada para o lanche.



Reinadi M. Deimling, São Carlos, SC

Compota de kinkan

- 25 laranjas kinkans (*as kinkans são pequenas e arredondadas. Ao comprá-las, procure as cheias e firmes, de casca alaranjada, com cor uniforme e brilhante*)
- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 2 xícaras (chá) de água

Corte 12 kinkans no sentido vertical (*sem separar as metades inteiramente*) até quase chegar na base (*servirão de decoração*). Corte o restante das laranjinhas em rodela finíssimas (*é importantíssimo usar uma faca bem afiada*) e tire as sementes ou caroços. Leve ao fogo brando com água (*o suficiente para cobrir as frutas*) e cozinhe por 3 minutos. Escorra a água. Leve novamente ao fogo, com água suficiente para cobrir as frutas e cozinhe por mais 7 minutos. Escorra as frutas e reserve a água amarga. Leve ao fogo forte o açúcar e a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Acrescente as laranjas (*em rodela e inteiras*) e cozinhe por meia hora. Reserve.

Creme

- 2 pacotes de gelatina sabor limão
- 3 xícaras (chá) de água (*sendo metade de água fervente e metade de água fria*)
- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água amarga de kinkan
- 1 e meia xícara (chá) de leite
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) rasas de amido de milho
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal



Dissolva a gelatina na água (*dissolva primeiro na água fervente e depois adicione a água fria*). Despeje numa compoteira ou refratário e leve à geladeira para endurecer. Bata o açúcar, a água amarga, o leite, as gemas, o amido de milho e a manteiga no liquidificador até obter uma mistura homogênea. Leve ao fogo, mexendo sempre, até ficar cremoso. Depois de frio, acrescente as rodellinhas de laranja (*reserve as inteiras para decorar*) e distribua o creme sobre a gelatina.

Glacê

- 2 claras
- 1 xícara (chá) da calda (*em que foi cozida a fruta*)

Bata as claras em neve. Jogue a calda fervente (*em ponto de fio forte*) e continue batendo até esfriar. Distribua o glacê sobre o creme. Decore a sobremesa com as kinkans (*reservadas*) cortadas em forma de flor.

• Rendimento: 12 porções - Capacidade da taça: 3 000 ml - Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, monte a sobremesa em taças individuais.

Vandina Negreiros Heidolph, Osório, RS

"Não deixem de provar pois esta sobremesa é muito gostosa, aqui em nossa casa ela é feita há 50 anos."

Creme

- 6 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 6 gemas
- 1 xícara (chá) de leite

Bata o açúcar com as gemas até obter uma gemada. Junte o leite e misture. Distribua o creme num refratário untado. Asse em forno preaquecido, em banho-maria (*coloque o refratário numa forma alta com água quente, pela metade. O creme fica com a superfície bem escurinha*).

Merengue

- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (cerca de 170 g)
- 6 claras
- creme de leite fresco ou em lata com soro para acompanhar

Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR e as claras até obter um merengue firme. Distribua sobre a sobremesa (*para a sobremesa ficar bonita, coloque o merengue no saco de confeitar e faça pitangas na superfície do creme cozido*) e volte novamente ao forno.

Deixe esfriar e leve à geladeira até o momento de servir. Sirva com nata batida (*creme de leite fresco ou em lata*).

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade do refratário: 2 500 ml (22 cm x 29 cm canelado)
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: cerca de 1 hora e 30 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, você pode servir com frutas frescas ou bolo simples. E também pode ser feito em taças individuais de material refratário.

Dorian Herek, Curitiba, PR

Esta é uma forma interessante e agradável de aproveitar a safra de morangos.

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 800 g de morangos inteiros limpos
- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal

Leve ao fogo brando o açúcar e os morangos. Cozinhe, mexendo de vez em quando, até obter uma geléia. Reserve até esfriar.

Misture à geléia de morangos o restante dos ingredientes e volte ao fogo, mexendo sempre, até obter uma massa em ponto de brigadeiro mole. Despeje num refratário untado e deixe esfriar.

Cobertura

- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco gelado (400 ml)
- 150 g de chocolate ao leite ralado grosso

Bata o GLAÇÚCAR e o creme de leite na batedeira (*em velocidade mínima*) até obter um creme de consistência firme (*chantilly*). Espalhe o chantilly sobre o brigadeiro de morangos, e decore com o chocolate. Leve para gelar.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade do refratário: 2 000 ml
- Tempo de geladeira: 2 horas
- Congelamento: não aconselhamos



Conselho Docelar: se preferir, monte o doce em taças individuais.



Silmara Império dos Santos, Santos, SP

A framboeseira é um arbusto espinhoso. Originária da Ásia, dá frutinhas pequenas e vermelhas, de sabor característico. São consumidas frescas ou em doces.

Massa

- 1 pacote de biscoito tipo maisena triturado (200 g)
- 100 g de manteiga sem sal, amolecida

Misture o biscoito e a manteiga até obter uma massa compacta. Distribua no fundo de uma fôrma de fundo removível. Asse em forno preaquecido por pouco tempo (*até secar*). Reserve até esfriar para rechear.

Recheio

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- meio litro de creme de leite fresco gelado
- 250 g de ricota fresca (*passada pelo processador ou peneira antecipadamente*)
- 400 g de polpa de framboesa descongelada (*compra-se no supermercado em saquinhos*)
- 4 colheres (chá) de gelatina incolor em pó (*hidratada em 5 colheres (sopa) de água fria*)

Bata na batedeira (*use a velocidade mínima*) o GLAÇÚCAR com o creme de leite até obter um creme de consistência firme, mas cremosa. Junte a ricota e misture até obter um creme homogêneo. Acrescente ao creme de ricota a polpa de framboesa e a gelatina derretida em banho-maria. Misture tudo delicadamente até integrar todos os ingredientes. Espalhe sobre a massa e leve à geladeira para firmar.

Cobertura

- 1 copo (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 200 g de polpa de framboesa
- chantilly (*opcional*)
- framboesas frescas (*opcional*)

Leve ao fogo brando o açúcar e a polpa de framboesa, até obter uma geléia. Quando a geléia esfriar, cubra a torta. Desenforme a torta, decore com o chantilly e as framboesas frescas se preferir. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 15 a 20 minutos
- Tempo de geladeira: 5 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: o cheesecake tradicionalmente é um bolo de queijo que vai ao forno, mas que também pode ser feito em geladeira. Nesse caso, usa-se gelatina como espessante, substituindo os ovos e a farinha (tradicional).

Maria Eglantina Epifânio da Silva, Ribeirão Preto, SP

Creme é o nome dado a preparações de consistência lisa, doces ou salgadas. Sua espessura é variável e com grande variedade de sabores.

Merengue

- 3 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÚCAR (380 g)
- 5 claras
- raspas de 1 limão (*bem verdinho*)

Bata o GLAÚCAR com as claras na batedeira até obter um merengue firme. Acrescente as raspas. Num refratário baixo e largo (*não é necessário untar*), distribua o merengue no centro. Asse em forno preaquecido até a superfície começar a dourar. Retire do forno e espere esfriar.

Creme

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) rasas de amido de milho

Numa panela, misture os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar.

Calda

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 2 gemas (batidas) (*dissolvidas em 1 e meia xícara (chá) de leite*)
- 1 colher (chá) bem cheia de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de uva passa

Em fogo alto, ferva o açúcar com 1 xícara (chá) de água, sem mexer, até caramelar. Junte a água restante para amolecer o caramelo. Junte as gemas com o leite, a manteiga e as passas. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre, até engrossar (*não deixe ferver para não talhar o creme*). Retire do fogo e reserve.

Montagem

Distribua o creme em volta do merengue cozido. Por cima do creme, despeje a calda. Leve à geladeira até o momento de servir.

- Rendimento: cerca de 10 porções
- Capacidade do refratário: 4 000 ml
- Tempo de geladeira: 1 hora
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, prepare a sobremesa em fôrmas individuais.

Suely Gouvêa Ghanem, Florianópolis, SC

Ao preparar receitas que tenham laranja como ingrediente, não utilize laranja lima, por ser bem doce, mas menos saborosa. Prefira as laranjas do tipo pêra ou seleta.

Calda

- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (285 g)
- 1 xícara (chá) de água

Ferva o DOÇÚCAR com a água até o ponto de caramelo. Jogue na fôrma e forre com o caramelo até à borda (se precisar leve a fôrma ao fogo baixo para se manter mole). Reserve.

Pudim

- 3 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (480 g)
- 9 ovos (claras em neve)
- 1 coco grande ralado (330 g)
- 1 e meia xícara (chá) de caldo de laranja
- 1 e meia colher (sopa) de manteiga sem sal, amolecida
- 3 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 1 colher (café) de raspas de limão

Misture o açúcar, as gemas, o coco, o caldo de laranja, a manteiga, a farinha e as raspas, ligando-os muito bem. Adicione as claras (batidas mole) e mexa até obter uma massa homogênea. Despeje na fôrma e cozinhe, em banho-maria no fogo, fechando a parte superior com papel alumínio. Desenforme frio e sirva gelado.

- Rendimento: cerca de 10 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml
- Tempo de fogo: 1 hora e 30 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: não deixamos a massa descansar para que o coco não subisse e a farinha com o açúcar e as gemas descessem. O pudim ficou ótimo.





Claudete Pugliese Diotaiuti, Vinhedo, SP

Massa

- 1 pacote de biscoito ao leite moído (200 g) (*bata no liquidificador ou processador*)
- 2 colheres (sopa) de nozes moídas
- 3 colheres (sopa) de margarina sem sal

Misture todos os ingredientes até obter uma massa ligada. Forre uma fôrma de fundo removível. Asse em forno preaquecido. Retire do forno e reserve até esfriar na fôrma.

Recheio de maçã

- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 6 maçãs grandes, descascadas e cortadas em gomos (*deixar de molho em água com limão para não escurecer*)
- 2 colheres (sopa) de geléia de laranja
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de amido de milho (*dissolvido em meia xícara (chá) de água*)

Leve ao fogo o açúcar, as maçãs, a geléia de laranja e o suco de limão. Cozinhe até as maçãs ficarem transparentes (*separe algumas fatias para usar como decoração*). Leve novamente ao fogo com o amido de milho, mexa até encorpar. Retire do fogo e deixe esfriar.

Creme de queijo

- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 pacote de cream cheese
- 5 colheres (chá) de gelatina incolor em pó (*hidratada em 3 colheres (sopa) de conhaque*)
- 400 ml de chantilly (*bata 250 g de creme de leite fresco gelado com 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR, na velocidade mínima da batedeira, até obter um creme de consistência firme — chantilly*)

Bata bem o açúcar com o cream cheese. Derreta a gelatina em banho-maria. Acrescente ao creme de queijo a gelatina e depois o chantilly, mexendo delicadamente.

Montagem

Distribua o recheio de maçã sobre a massa fria e cubra com o creme de queijo. Alise bem e leve à geladeira até ficar firme. Desenforme e decore a torta com as maçãs reservadas. Conserve em geladeira até o momento de servir.

- Rendimento: 12 porções
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de geladeira: 1 hora
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml
- Tempo de forno: 10 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: você pode substituir as maçãs por goiabas, que também combinam perfeitamente com a preparação.



Daniela Cristina Lourenço, Sorocaba, SP

O creme bávoro é um clássico doce de colher, de consistência macia, sempre constituído por gelatina e creme de leite, conhecido pelo nome original de bavaoais.

- 8 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (200 g)
- 4 gemas
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó peneirado (80 g)
- 250 ml de leite quente
- 1 pacote de gelatina incolor em pó (12 g) (*hidratada em meia xícara (chá) de água fria*)
- 500 ml de creme de leite fresco gelado
- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 1 colher (café) de essência de baunilha (*ou meia fava de baunilha. A fava depois de colhida e seca, adquire uma cor negra e brilhante, exalando um aroma característico. Pode ser usada fervida nas caldas ou mergulhada em açúcar para virar açúcar baunilhado*)
- raspas de chocolate branco e preto

Bata na batedeira, o açúcar e as gemas. Acrescente o chocolate dissolvido no leite, pouco a pouco. Passe a preparação por uma peneira. Cozinhe o creme em banho-maria, mexendo sempre, até começar a encorpar (*vire as costas da colher de pau. Deve ficar com uma película cremosa*). Tire do fogo, acrescente a gelatina. Quando estiver morno, adicione o creme de leite batido com o GLAÇÚCAR (*deve ficar espesso, mas ainda mole*), misture cuidadosamente ao creme. Junte a essência de baunilha.

Numa fôrma untada, coloque o creme (*deve estar cremoso, mas firme*) e leve à geladeira (*o doce pode ser colocado em uma única fôrma ou em fôrmas individuais, com furo central. É bom untar com óleo de girassol. Vire a fôrma sobre uma folha de papel absorvente, por alguns minutos, para que o óleo em excesso possa descer*). Desenforme no momento de servir (*mergulhe a fôrma rapidamente em água quente*). Decore com raspas de chocolate (*o último toque é a decoração, que fica a seu gosto, porém é de extrema importância para o sucesso do prato*).

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml
- Tempo de geladeira: 4 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: é importante o creme de leite estar grosso, mas ainda mole (se inclinar a tigela da batedeira, ele escorre) para evitar que a preparação final, ao ser colocada na fôrma, faça bolhas, não ficando uniforme.

Ligia Carreta, Porto Alegre, RS

"A cuca tradicional tem um aspecto bem diferente desta. Mas pelo fato de ser montado com farofa e com fruta fresca, cria-se uma fantasia que remete à cuca."

- 4 maçãs grandes, descascadas e fatiadas mergulhadas em 1 litro de água com suco de 1 limão grande (*peneirado*)
- meia xícara (chá) de uva passa preta, sem sementes
- 3 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR UNIÃO (440 g)
- 1 colher (sopa) rasa de canela em pó
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal, derretida
- 4 ovos
- 1 maçã ralada (*no ralo grosso, como batata palha*)

Escorra as maçãs. Forre o fundo de uma fôrma com fundo removível untada, com todas as maçãs (*sem deixar vazios*). Sobre as maçãs, espalhe as passas e polvilhe meia xícara (chá) de açúcar misturado com a canela. Peneire a farinha de trigo, o fermento e 1 xícara (chá) de açúcar. Polvilhe sobre a preparação. Espalhe (*com cuidado*) a manteiga.

Bata o açúcar restante com as claras até obter um merengue firme. Junte as gemas (*uma a uma*), delicadamente, e a maçã ralada. Despeje esta mistura sobre a torta. Asse em forno preaquecido. Sirva morno.



- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 1 hora
- Congelamento: aconselhamos.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: sirva a cuca acompanhada de chá, preparado com as cascas e o miolo das maçãs.

Juliana Magalhães Adjafre, Fortaleza, CE

Quanto mais se viaja pelo Brasil, mais receitas diferentes encontramos. Damasco que não é ingrediente comum no Nordeste foi parar em Fortaleza.

Creme de damascos

- 100 g de damascos secos (*aferventados em um pouco de água, escorridos e picados*)
- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida de leite
- 4 gemas

Numa panela, misture os damascos aos outros ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Despeje numa fôrma refratária redonda. Reserve.

Creme de chocolate

- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 tablete de chocolate meio amargo picado (200 g)

Misture o creme de leite e o chocolate e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até o chocolate derreter (*ou em forno de microondas, em potência alta por 2 a 3 minutos*). Despeje quente sobre o creme de damascos.

Cobertura e decoração

- 4 colheres (sopa) bem cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 2 claras
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão
- raspas de chocolate e cereja para decorar

Bata na batedeira o GLAÇÚCAR, as claras e o suco de limão até obter um merengue firme. Espalhe sobre o creme de chocolate e leve ao forno preaquecido, por alguns minutos, só para o merengue dourar. Retire do forno e espere esfriar. Sirva gelado, decorado com raspas de chocolate e cerejas.

- **Rendimento:** 8 porções
- **Capacidade do refratário:** 2 500 ml
- **Temperatura do forno:** moderada (180°C)
- **Tempo de forno:** cerca de 20 minutos
- **Congelamento:** aconselhamos. Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- **Descongelamento:** na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, substitua os damascos por pêssegos, morangos ou ameixas.



Clarita Mitiko I. Klober, Joinville, SC

Uma única massa se transforma em vários tipos de pães com formatos e recheios diferentes.

Massa

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15 g)
(2 tabletes de fermento biológico fresco (30 g)
é igual a 1 colher (sopa) rasa de fermento biológico seco)
- meia xícara (chá) de leite morno
- 2 ovos (1 ovo para pincelar)
- 2 colheres (sopa) de iogurte natural
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, derretida
- 1 colher (café) de sal
- 4 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo (450 g)

Dissolva no açúcar o fermento e acrescente o leite. Junte 1 ovo, o iogurte, a manteiga e o sal. Acrescente a farinha de trigo aos poucos e trabalhe a massa até desgrudar das mãos. Deixe a massa crescer até dobrar de tamanho. Divida a massa em quatro partes iguais.

Recheio de queijo

- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 100 g de cream cheese
- 1 colher (sobremesa) de suco de limão

Misture bem todos os ingredientes. Abra (com a ajuda de um rolo) a massa (um quarto do total) formando um retângulo (de 21 cm por 29 cm) com meio centímetro de espessura. Espalhe metade do recheio de queijo pela superfície da massa. dobre a massa ao meio. Espalhe o restante do recheio e dobre novamente. Corte a massa em 8 tiras (no sentido do comprimento). Torça e junte as pontas de cada tira (formando círculos). Coloque-as em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido para que a massa volte a crescer.

Recheio de coco

- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- meia xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga sem sal

Misture bem todos os ingredientes. Abra outra parte da massa (um quarto do total) formando um retângulo igual ao primeiro. Espalhe o recheio de coco, enrole como um rocambole e corte em 8 fatias de aproximadamente dois dedos. Coloque-as ao alto (com o recheio voltado para cima) em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido, para que a massa volte a crescer.

Recheio de goiabada e cream cheese

- 100 g de goiabada em pedaços
- 100 g de cream cheese

Faça 8 bolinhas com outra parte da massa (*um quarto do total*). Recheie cada uma com um pedacinho de goiabada e 1 colher (chá) de cream cheese. Enrole bem, para obter 8 pães redondos. Coloque-os em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido, para que a massa volte a crescer.

Recheio de passas

- meia xícara (chá) de uva passa picada

Abra a última parte da massa (*um quarto do total*) num retângulo igual aos outros e espalhe as passas. Corte triângulos e enrole como croissant (*comece da base do triângulo e enrole em direção à ponta, que deve ficar no centro do pão*). Coloque-os em fôrma retangular untada e enfarinhada, em local aquecido, para que a massa volte a crescer. Pincele a superfície de todos os pães com o ovo e asse em forno preaquecido até dourar.



- Rendimento: 8 unidades de cada tipo
- Capacidade da fôrma retangular: 3 000 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: cerca de 25 minutos por fornada
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: asse os pães em duas assadeiras, escolhendo dois tipos de pães por vez. Enquanto os dois primeiros tipos de pães crescem, você prepara os outros dois. Enquanto assa os dois primeiros tipos de pães, os outros dois crescem.

Zilca Nunes Koch, Palhoça, SC

A laranja é uma das frutas cítricas mais difundidas do mundo. É originária da Ásia e foi trazida para o Brasil no decorrer do século 16. Existem inúmeras variedades, algumas mais doces, outras mais amargas, de sabor suave ou forte, próprias para suco, para comer ao natural, ou para doces e conservas.

Pudim

- 6 colheres (sopa) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO (180 g)
- 1 copo (americano) de suco de laranja
- 6 ovos
- meio copo (americano) de leite

Misture todos os ingredientes e passe por uma peneira. Despeje num refratário quadrado untado e asse em banho-maria em forno preaquecido. Quando a massa do pudim estiver quase cozida, mas ainda mole na parte superior, retire do forno.

Cobertura

- 6 colheres (sopa) bem cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (150 g)
- 4 claras
- 18 biscoitos tipo champanhe (150 g) (*umedecidos no suco de duas laranjas*)

Bata o GLAÇÚCAR e as claras até obter um merengue firme.

Montagem

Cubra a massa de pudim (*ainda mole*) com uma camada de biscoitos. Espalhe o merengue sobre a superfície. Leve novamente ao forno para dourar. Espere esfriar e leve à geladeira até o momento de servir.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade do refratário: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno:
 - 20 minutos (para o pudim)
 - 10 minutos (para a cobertura)
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: apesar de ser uma receita extremamente simples, é indicada como uma boa sobremesa.



torta chic de abóbora e pecans

69

Denize Correa Mercante, São Paulo, SP

Pecan é uma variedade de noz norte-americana muito comum na região Nordeste do Brasil.

Massa

- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
- 1 pitada de sal
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal (120 g)
- 3 colheres (sopa) de água

Misture todos os ingredientes e amasse até obter uma massa homogênea. Leve à geladeira para descansar por 30 minutos no mínimo (*fechada em plástico para não secar a superfície da massa*). Com a ajuda de um rolo, abra a massa e forre o fundo e a lateral de uma fôrma untada redonda de fundo removível. Fure-a com um garfo (*para evitar que estufe durante o cozimento*). Reserve.

Recheio

- 5 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 ovos
- meia xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de purê de abóbora (200 g) (*cozida no vapor, depois amassada*)
- 1 colher (café) de gengibre moído
- 1 colher (café) de canela em pó
- meia colher (café) de noz moscada ralada
- 1 pitada de cravo da Índia moído
- 1 xícara (chá) de nozes pecans **moídas** (*moa as nozes no liquidificador ou no processador*)
- nozes pecans e cerejas para decorar

Misture o açúcar com o amido de milho. Acrescente os ovos, um a um. Junte o leite condensado, o purê de abóbora, o gengibre, a canela, a noz moscada, o cravo e as nozes, misturando bem a cada adição. Coloque o recheio sobre a massa e asse em forno preaquecido. Desenforme a torta e sirva fria. Decore com nozes pecans e cerejas.

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 40 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: você pode substituir as nozes pecans por nozes comuns ou castanha (do Pará ou de caju) ou por macadâmias.



torta de batata doce com nozes

71

Rosmary Moreira Waechter, Santa Cruz do Sul, RS

Esta massa de torta é bem úmida, por isso não precisa de recheio. A cobertura funciona como um grande acompanhamento.

Massa

- 3 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO (500 g)
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 5 ovos (*claras em neve*)
- 3 ovos inteiros
- 500 g de batata doce cozida ralada na parte grossa do ralador (*cozinhe a batata e rale depois de fria*)
- 100 g de nozes trituradas no processador
- nozes para decorar a torta

Coloque o açúcar, a essência, as gemas e os ovos inteiros na tigela da batedeira e bata por cerca de 15 minutos ou até dobrar de volume e obter um creme fofo. Acrescente ao creme a batata doce, as nozes e por último as claras (*envolva os ingredientes delicadamente para que as claras em neve não percam o volume*). Unte uma fôrma redonda de fundo removível e forre o fundo com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme a massa quando estiver fria, pressionando o fundo com cuidado.

Cobertura

- 2 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (200 g)
- 1 pacote de manteiga sem sal (200 g)
- 5 gemas
- 4 colheres (sopa) de CAFÉ PILÃO COADO, frio e bem forte

Coloque o GLAÇÚCAR e a manteiga na tigela da batedeira e bata até obter um creme claro. Junte as gemas uma a uma, batendo sempre. Acrescente o café e bata rapidamente até obter um creme homogêneo (*é importante o café estar bem frio, para que o creme não desande*). Cubra a massa com a cobertura e decore com as nozes.

- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 40 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: escolhemos esta receita pela combinação de ingredientes tão diferentes, batata doce (ingrediente comum) e nozes (ingrediente mais nobre).

Iraklis R. Hatziefstratiou, Peruíbe, SP

"Receita em homenagem à minha mãe. É uma receita típica grega."

- 3 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (480 g)
- 1 litro de leite
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de semolina de trigo (*grossa*)
- 1 xícara (chá) de amêndoas descascadas, fatiadas e torradas
(coloque as amêndoas em água fervente por 5 minutos, escorra e tire as cascas. Corte-as em pedaços longitudinais e torre levemente com 1 colher (sopa) de manteiga numa frigideira)
- canela em pó a gosto

Numa panela, leve para ferver o açúcar com o leite. Em seguida, numa outra panela, derreta a manteiga e acrescente a semolina, mexendo sempre *(com uma colher de pau)*, até que a semolina escureça, adquirindo tom castanho *(com cheiro característico de cereal torrado)*. Acrescente as amêndoas e misture bem. Junte o leite *(de uma só vez)*, mexendo vigorosamente com uma colher de pau, até que o creme comece a desgrudar da panela. Distribua o creme num refratário retangular. Corte em quadrados quando estiver bem firme e polvilhe canela. Sirva morno.



- Rendimento: cerca de 15 porções
- Capacidade do refratário: 1 250 ml
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se você preferir a preparação mais mole (cremosa), acrescente mais leite adoçado.

Maria do Socorro Maia Rocha Moniz, São Paulo, SP

Não se trata de um bolo gelado, mas pela sua brancura, cria uma imagem refrescante!

Massa

- 5 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 8 ovos
- 250 g de farinha de rosca
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 cálices de vinho do porto

Bata o açúcar com os ovos inteiros até obter uma massa clara e fofo. Retire da batedeira e misture a farinha de rosca e o fermento. Despeje a massa numa fôrma redonda untada, forrada com papel manteiga também untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme o bolo (*depois de frio*) e corte ao meio. Umedeça as camadas com o vinho do porto.

Recheio

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite sem soro gelado

Bata o GLAÇÚCAR, a manteiga e a essência de baunilha. Junte o creme de leite e bata mais um pouco até obter um creme homogêneo.

Cobertura (chantilly)

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 250 ml de creme de leite fresco gelado
- 1 colher (café) de essência de baunilha

- Bata o GLAÇÚCAR, o creme de leite e a essência de baunilha (*use a batedeira na velocidade mínima*) até obter um creme de consistência firme. Guarde na geladeira até utilizar.

Montagem

Sobre um disco de massa, espalhe o recheio e cubra com o outro disco. Decore a superfície e a lateral do bolo com chantilly (*use saco de confeitaria ou espátula*).

- Rendimento: 16 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 45 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir um único tipo de creme para rechear e cobrir, aumente a receita do recheio.

Angelina Di Loreto Lourenção, Pedrinhas Paulistas, SP

"Esta receita é antiga, veio da Itália, trazida pela minha avó paterna, e foi adaptada por mim que sempre a fiz com geléia de uva, porém já testei com outras e também ficaram ótimas."

Massa

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 250 g de gordura vegetal hidrogenada, em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 5 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (cerca de 650 g)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Na batedeira, bata o açúcar com a gordura até obter um creme. Adicione os ovos, um a um e continue batendo (até ligar bem). Retire da batedeira (passe a misturar a massa com uma colher de pau) e acrescente o leite e a essência de baunilha. Junte a farinha, o sal e por último, o fermento. Trabalhe a massa numa mesa enfarinhada até desgrudar das mãos. Cubra a massa e reserve por 10 minutos. Divida a massa em 4 partes e volte a amassar cada uma. Sobre uma superfície enfarinhada (a massa tem tendência a colar na superfície), abra cada parte de massa (com um rolo de macarrão), em retângulos de aproximadamente 30 cm por 40 cm.

Recheio

- 4 copos de geléia de uva (230 g cada)
(ou geléia de jabuticaba, goiaba, acerola ou outro sabor de sua preferência)
- 500 g de amendoim torrado e sem pele
(ou 250 g de nozes e 250 g de castanha-do-pará)
- raspas de 1 laranja
- 200 g de uva passa sem sementes
- 200 g de frutas cristalizadas
- 4 maçãs vermelhas descascadas e sem sementes
(cortadas em cubos pequenos)
- 1 pacote de biscoito tipo maisena (200 g)
(batido no liquidador)
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó (dividido em 4 porções)
- 1 xícara (chá) de xarope de groselha (dividido em 4 porções)
- 1 ovo batido para pincelar



- Numa panela, junte a geléia de uva, os amendoins, as raspas de laranja, a uva passa, as frutas cristalizadas e as maçãs. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até a geléia derreter (10 minutos aproximadamente). Desligue o fogo e acrescente o biscoito moído (para engrossar o recheio). Espere esfriar completamente para utilizar. Divida em 4 partes.

Cobertura

- 1 clara
- meia xícara (chá) de xarope de groselha
- AÇÚCAR REFINADO GRANULADO GRANÇÚCAR para polvilhar

Misture a clara com a groselha e pincele sobre os strudels.

Montagem para cada strudel

Espalhe uma porção de groselha sobre um retângulo de massa. Polvilhe uma parte do chocolate e coloque uma parte do recheio, como um rolo, na base do retângulo. Dobre 2 cm da massa ao longo da lateral e sobre o recheio. Pincele com o ovo e enrole como se faz com rocambole. Coloque em assadeira untada e enfarinhada (em cada assadeira coloque no máximo dois strudels) e pincele a cobertura. Polvilhe com o GRANÇÚCAR e asse em forno preaquecido. Sirva frio.

- Rendimento: 40 porções
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 50 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: este strudel não é parecido com a receita alemã, sobretudo a massa, que é crocante.



Maria de Lourdes Moreira da Costa, São Paulo, SP

A avelã é uma amêndoa originária de regiões temperadas. França, Itália, Espanha e Turquia são seus principais produtores. Tem casca dura e forma redonda. É comercializada com ou sem casca, inteira, picada, crua ou torrada. A combinação de avelã com chocolate é perfeita.

- 2 e meio copos (americano) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (250 g)
- 250 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 6 gemas
- 250 g de chocolate ao leite picado (*derretido em banho-maria ou microondas em potência alta por cerca de 2 minutos com meio copo (americano) de CAFÉ PILÃO forte*)
- 250 g de avelãs torradas, secas e moídas (*moa as avelãs no processador ou liquidificador na tecla pulsar*)
- 250 g de creme de leite (*batido em ponto mole de chantilly*)
- 4 claras em neve
- chocolate ralado e cerejas em calda para decorar

Bata bem o GLAÇÚCAR e a manteiga até obter um creme claro. Sem parar de bater, acrescente as gemas e o chocolate. Desligue a batedeira e junte as avelãs, o creme de leite e as claras (*delicadamente para que não percam o volume*). Despeje numa fôrma, com buraco central, untada com óleo e molhada com água. Leve à geladeira. Desenforme a musse e decore com o chocolate ralado e as cerejas.



- Rendimento: cerca de 12 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml
- Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, decore a musse com chocolate ralado e creme de chantilly.



Sempre há momentos em que desejamos criar uma atmosfera íntima e aconchegante. Uma refeição a dois, uma pequena comemoração entre casais, o retorno de um velho amigo. Nessas ocasiões, precisamos ter redobrada atenção no preparo de uma receita que demonstre toda a nossa alegria pela presença de pessoas tão especiais.

Delícia de cream cheese e omelete de pera vão surpreender seus convidados. Sobremesas geladas e refrescantes também são boas opções, como o sorvete bicolor com creme de hortelã e cassis ou o rocambole de sorvete, que mistura a massa leve de um bolo com a cremosidade do sorvete.

Assim, com poucas pessoas compartilhando dessas delícias, podemos ouvir aquele hum!!! de satisfação que tanto prazer nos dá.

3

Especial para poucos





Vanilda Helena da Costa, Barbacena, MG

O estrogonofe (strogonoff) é um prato originalmente salgado e de origem russa. Este estrogonofe é diferente, é doce e preparado com morangos. É servido quente como acompanhamento de sorvete.

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 250 g de morangos maduros, lavados, escorridos e secos (1 caixa pequena)
- 1 cálice de licor de morango (opcional)
 - 1 xícara (chá) de água
- 1 pacote de gelatina sabor morango
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 lata de creme de leite com soro

Polvilhe meia xícara (chá) do açúcar sobre os morangos (até que estejam bem envolvidos). Regue-os com o licor e reserve.

Faça uma calda em ponto de fio médio (ponto entre fio fraco e fio forte) com o restante do açúcar e a água. Acrescente a gelatina em pó (sem dissolver) e o fermento. Misture bem a cada adição. Junte o creme de leite e cozinhe em fogo brando até o início da fervura (quando começar a ferver, desligue o fogo imediatamente para que o creme de leite não talhe). Enquanto isso, ferva os morangos (com o caldo que se formou) em fogo baixo até amolecerem, por cerca de 5 minutos (se usar o microondas, cozinhe por 2 minutos, mexa-os e espere mais 2 minutos descansando). Junte os morangos ao creme já pronto. Sirva quente acompanhando sorvete de creme.



- Rendimento: 10 porções ou 1 litro de molho (acompanha 2 000 ml de sorvete)
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho: pode-se preparar, substitua o licor de morango por licor de frutas silvestres.

Alessandra Sorio Ribeiro, Corumbá, MS

A palavra pudding era usada, antigamente, para todas as preparações fervidas. Em francês a palavra usada era boudin. Na Idade Média as preparações nada tinham de semelhante ao que se definiu somente após o século 17. Eram preparações "endurecidas", ricas em gordura, cereais e frutas onde o paladar doce e salgado se misturavam.

- 1 copo (americano) de
 - AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 6 ovos (*claras em neve*)
- 4 colheres (sopa) de miolo de pão tipo italiano (*ralado*) (*use pão comprado de véspera*)
 - cerca de meio copo (americano) de suco de laranja coado (*suco de 2 laranjas*)
 - cerca de 5 colheres (sopa) de suco de limão coado (*suco de 1 limão*)
 - raspas de 1 limão
- AÇÚCAR UNIÃO para polvilhar a fôrma
- casca de laranja em calda para decorar
- calda ou geléia de laranja para decorar

Bata o açúcar com as gemas, até obter uma gemada. Junte o miolo de pão, os sucos e as raspas do limão. Acrescente delicadamente as claras. Unte e polvilhe com açúcar uma fôrma de pudim e despeje aí a mistura. Asse em forno preaquecido, em banho-maria.

Quando o pudim estiver com consistência de coalhada (*firme ao toque*), retire-o do forno. Desenforme, somente depois de frio (*completamente frio*). Decore com as cascas de laranja e sirva-o regado com geléia ou calda de laranja.

- Rendimento: 6 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 1 hora
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto. Embale, etiquete, extraia o ar e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Especial: não bata as claras em neve **firme**. Deixe-as em ponto mole e misture muito bem à massa do pudim.

Marly Vasconcelos, Cabo Frio, RJ

Omelete vem do francês omelette, mas a origem do prato é controversa. Aquela que parece mais provável mostra o preparo de claras e gemas batidas com mel, cozidas em travessa de argila, entre os romanos. Este prato recebia o nome de ova mellita.

- 2 litros de água
- suco de 1 limão grande
- 6 peras (não muito maduras)
- 2 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR UNIÃO (300g)
 - 3 ovos + 3 gemas
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 5 colheres (café) de rum
 - 3 claras em neve
- 1 colher (sopa) bem cheia de manteiga sem sal (30 g)
 - 1 colher (sopa) de AÇÚCAR REFINADO GRANULADO GRANÇÚCAR

Num litro de água junte o suco de limão. Descasque as peras, corte-as ao meio tirando o miolo e mergulhe na água com limão (para não escurecerem). Dissolva 1 e meia xícara (chá) de açúcar na água restante. Ferva em fogo forte até obter uma calda rala (como um xarope). Escorra as peras e mergulhe-as na calda que está no fogo e cozinhe por 20 minutos, em fogo baixo, até que fiquem transparentes. Escorra as peras depois de frias.

Bata os ovos e as gemas da mesma forma usada para preparar uma omelete (ovos e gemas apenas bem ligados, se bater muito a omelete ficará seca). Junte o restante do açúcar, a essência de baunilha e o rum. Amasse 4 metades de peras com um garfo e acrescente à massa da omelete. Junte as claras (batidas em neve não muito firmes) e misture (delicadamente para não perderem o volume).

Corte o restante das peras em fatias grossas e forre o fundo de quatro refratários individuais untados com a manteiga e polvilhados com o GRANÇÚCAR (para que desenforme mais facilmente). Despeje a omelete e asse em forno preaquecido. Sirva morna

- Rendimento: 4 porções
- Capacidade dos refratários: cerca de 250 ml cada
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: cerca de 15 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docejar: esta é uma receita clássica, diferenciada. Apesar de ser extremamente simples, esta sobremesa é uma escolha de bom gosto.



Marcia Rodrigues da Silva, BARRIGA, SP

"Para dar um gosto inesquecível ao sorvete, junte algumas gotas de creme de cassis ao molho de hortelã."

Sorvetes

- 125 g de chocolate meio amargo picado
- cerca de meia xícara (chá) de creme de leite fresco (9 colheres de sopa)
 - 6 gemas
- 6 colheres (sopa) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente (120 g)
- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
 - 12 claras
- 150 g de chocolate branco picado
- 150 g de chocolate ao leite picado

Em um refratário, coloque o chocolate meio amargo e 3 colheres (sopa) de creme de leite. Leve ao banho-maria até o chocolate derreter e obter um creme liso (você também pode derreter o chocolate no microondas em potência alta durante 2 a 3 minutos. Retire do microondas, aguarde alguns segundos e mexa com uma espátula até ficar liso). Espere o creme de chocolate esfriar e acrescente 2 gemas, uma a uma, mexendo bem após cada adição. Junte 2 colheres (sopa) de manteiga aos poucos e mexa até obter uma mistura homogênea.

Na batedeira, bata o açúcar com 4 claras até obter um merengue firme. Misture à massa de chocolate. Despeje o sorvete de chocolate meio amargo numa fôrma retangular alta untada com óleo (tipo bolo inglês) com a base forrada de papel manteiga untado com óleo (para o sorvete não grudar no fundo da fôrma), alise bem e leve ao freezer por 30 a 40 minutos ou até começar a ficar firme.

Repita o mesmo modo de preparo para o sorvete de chocolate branco e o sorvete de chocolate ao leite. Despeje o sorvete de chocolate branco sobre o sorvete de chocolate meio amargo (já firme) e leve ao freezer por mais 30 a 40 minutos. Finalize a preparação com a camada de sorvete de chocolate ao leite (deve ficar sobre a camada de chocolate branco já firme). Cubra o sorvete com uma tira de papel manteiga e leve ao freezer até endurecer.



sorvete bicolor com creme de hortelã e cassis

→ Creme de hortelã

- 1 xícara (chá) de hortelã fresca picada
- meio litro de leite fervente
- 2 colheres (sopa) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO
- 6 gemas
- 1 e meia colher (sopa) de amido de milho
- folhas de hortelã para decorar

Esquente a hortelã com o leite (*deixe tomar gosto por 10 a 15 minutos*). Coe o leite, junte o açúcar e reserve. Bata as gemas com o amido de milho e junte ao leite perfumado. Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre, até engrossar.

Montagem

Desenforme o sorvete (*para desenformar o sorvete, mergulhe rapidamente o fundo da fôrma em água quente*). Sirva as fatias de sorvete sobre o creme de hortelã e decore com folhas de hortelã.



- Rendimento: 8 a 10 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml
- Tempo de freezer: 8 horas
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer até servir

Conselho Docelar: assim que firmar o sorvete, corte-o em fatias grossas, embale-as individualmente e congele-as para serem utilizadas quando desejar.

Josefa Nunes de Lacerda, Campo Grande, RJ

"Servir no dia seguinte, tirando o pano cuidadosamente. Bom apetite!"

Massa

- 7 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (175 g)
- 5 ovos (claras em neve)
- 3 colheres (sopa) de fécula de batata
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Recheio

- sorvete no sabor de sua preferência (*napolitano, por exemplo, fica bem colorido*)

Bata bem o açúcar com as gemas até obter um creme esbranquiçado. Junte a fécula de batata e bata mais um pouco. Por fim junte as claras e o fermento, misturando sem bater. Asse em forno preaquecido em fôrma retangular untada e forrada com papel manteiga untado. Umedeça um pano de prato com água, polvilhe açúcar por todo pano e desenforme o pão-de-ló quente sobre o pano.

Com a massa ainda morna, coloque colheradas do sorvete na superfície da massa. Enrole com a ajuda do pano. Passe para o prato escolhido e leve ao freezer até o momento de servir.

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: 20 minutos
- Tempo de freezer: 8 horas
- Descongelamento: não descongele, sirva em seguida

Dica: Para não se, ao desenformar, a crosta fina do rocambole não ficar ressecada e quebrada, cubra com calda de chocolate ou morangos batidos com açúcar.



Francis Solange V. T. Pereira, Limeira, SP

"As surpresas foram inventadas para os meus gêmeos que todo dia me pedem uma surpresa (sobremesa) e queriam uma 'surpresa de moranguinho'."

Doce

- 1 lata de leite condensado
- 3 gemas

Merengue

- 2 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (250 g)
- 4 claras

Recheio

- 15 morangos grandes, maduros, lavados e secos

Numa panela, junte o leite condensado e as gemas. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até desprender do fundo da panela (*ponto de brigadeiro — inclinando-se a panela, o doce solta do fundo de uma só vez*). Retire do fogo, despeje num prato untado e espere esfriar.

Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR e as claras até obter um merengue firme (*se bater à mão, bata primeiro as claras e depois acrescente o GLAÇÚCAR aos poucos*). Reserve.

Montagem

Divida o doce em 15 porções, faça uma bolinha de cada porção (*passa margarina nas mãos para facilitar o trabalho*) e achate formando uma base. Coloque no centro dessa base um morango e envolva-o todo, com a massa do doce. Numa fôrma retangular untada e forrada com papel manteiga também untado, faça uma base oval de merengue (*uma para cada morango*), coloque um morango deitado (*envolvido pelo doce*) no centro. Com a ajuda de um saco de confeitar com bico pitanga (*se não tiver saco de confeitar pode usar colher de sopa*), cubra o morango com o merengue (*o morango deve ficar totalmente coberto pelo merengue, para que não cozinhe e solte líquido na preparação*) dando um formato ovalado. Asse em forno preaquecido até o merengue começar a dourar. Espere esfriar, retire da fôrma e sirva.



- Rendimento: 15 unidades
- Capacidade da fôrma: fôrma retangular
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 25 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docista: não aconselhamos o congelamento porque o morango congelado não acompanha o descongelamento do resto da preparação. Ele fica muito duro.



Tenise A. Medeiros, Maceió, AL

A massa folhada deve ser trabalhada com delicadeza, mantendo-a sempre fria para que as camadas de gordura não derretam.

- 400 g de massa folhada (comprada pronta)

Caramelo

- 1 xícara (chá) mal cheia de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (150 g)
- meia xícara (chá) de água

Recheio

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 300 ml de creme de leite fresco gelado
- 1 colher (sopa) de coco fresco ralado
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- abacaxi descascado e cortado em lâminas (suficiente para decorar as 6 unidades, cerca de 2 rodelas)

Abra a massa folhada em um retângulo de 40 cm por 30 cm, corte em 12 retângulos com 2 mm de espessura e faça alguns furos com o palito na massa (para que, ao assar, cresça de maneira uniforme). Deixe descansar por 15 minutos na geladeira e asse sobre as costas de uma assadeira molhada, em forno preaquecido.

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter o ponto de caramelo claro. Passe de leve no rebordo (extremidades) dos quadrados da massa já assada para depois rechear.

Bata o GLAÇÚCAR e o creme de leite até obter um creme de consistência firme (*chantilly*). Retire da batedeira e misture delicadamente o coco e o queijo.

Montagem

Sobre cada quadrado (6 unidades) espalhe uma farta camada do recheio e cubra com outro quadrado. Espalhe mais recheio sobre o segundo e finalize com as lâminas de abacaxi. Polvilhe um pouco de canela em pó. Sirva em seguida.

- Rendimento: 6 unidades
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: 20 minutos
- Congelamento: aconselhamos (só a massa). Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho: Docelart só permitirão usar o queijo e o coco, substituindo pela mesma porção de abacaxi. Nesse caso, dê-lhe uma fervura de 5 minutos.

Carla Huhne, Rio de Janeiro, RJ

"Faça quantos trançados desejar, e com o que sobrar da receita, faça biscoitinhos e passe ainda quentes no açúcar."

Massa (trançado)

- 4 colheres (sopa) de
AÇÚCAR UNIÃO (100 g)
- 2 copos (americano) de
farinha de trigo (200 g)
- 1 pacote de fécula de batata
(200 g)
- 100 g de manteiga com sal, em
temperatura ambiente
- 100 g de manteiga sem sal, em
temperatura ambiente

Misture o açúcar, a farinha de trigo e a fécula de batata. Peneire sobre uma bancada e faça um buraco no centro. Coloque as manteigas (com e sem sal) no centro e misture tudo com as mãos até obter uma massa homogênea. Deixe descansar por meia hora (se a temperatura ambiente estiver quente deixe a massa descansar na geladeira).

Para fazer o trançado, coloque um pouco da massa (cerca de um quarto) entre dois plásticos. Abra com o rolo (se estiver muito calor deixe a massa na geladeira por 10 minutos), retire o plástico e corte seis tiras com aproximadamente 2 cm de largura, 9 cm de comprimento e 3 mm de espessura. Pegue as tiras com cuidado e faça um trançado direto nas costas de uma fôrma (sobre papel manteiga untado), da seguinte forma: primeiro faça uma cruz. Com as 4 tiras que sobraram, entrelaça cada ponta, de forma a obter um trançado quadrado.

Asse em forno preaquecido até começar a dourar. Retire (com cuidado) a massa com o auxílio de uma espátula e deixe esfriar. ➔

Musse de manga

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 1 xícara (chá) de suco de manga, em temperatura ambiente (200 ml)
- 2 colheres (chá) de gelatina incolor em pó (*hidratada em 1 colher (sopa) de água fria*)
- 200 ml creme de leite fresco gelado, batido com 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (*bata na batedeira, na velocidade mínima, os dois ingredientes até obter consistência firme e cremosa – chantilly*)
- mangas em fatias pequenas para a decoração

Misture o GLAÇÚCAR com o suco de manga. Junte a gelatina derretida em banho-maria, batendo bem. Acrescente um quarto do chantilly e continue batendo. Por último, com uma colher, misture delicadamente o resto do chantilly ao creme de manga. Mantenha na geladeira por algumas horas ou faça de véspera (*a musse fica espessa e mais fácil de trabalhar*).

Montagem

Monte porções individuais: com o auxílio de um saco de confeitar com bico pitanga grande (*po-de ser feito com uma colher de sopa*) monte uma porção de musse em cima do trançado e decore com as fatias de manga. Sirva em seguida.

- Rendimento: 10 trançados (com 6 tiras cada)
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 30 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Doceleiro: se você não for usar a massa trançada no mesmo dia, conserve-a em um recipiente bem fechado, para que se mantenha crocante.

Alex Toledo, Maracá, SP

Praliné é o açúcar caramelado com frutas secas oleaginosas (nozes, avelãs, amendoim, castanha etc.) endurecido e picado, num preparado que pode, depois de pronto, ser usado em várias sobremesas.

Praliné (crocante)

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 xícara (chá) de água
- 200 g de nozes picadas grosseiramente

Creme

- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 4 gemas
- 2 claras
- 1 cálice de licor de amêndoas
- 10 colheres (sopa) de creme de leite fresco (cerca de 135 ml)

Leve ao fogo alto o açúcar e a água até atingir ponto de caramelo. Adicione as nozes e mexa. Retire do fogo e espalhe o caramelo sobre uma superfície lisa (*pedra ou fundo de uma assadeira*) untada. Espere esfriar e moa fino (*com processador*) ou moa grosso (*com o rolo de macarrão*).

Bata metade do GLAÇÚCAR com as gemas até obter uma gemada. Junte o GLAÇÚCAR restante às claras, batendo bem, até obter um merengue firme. Junte a gemada e o licor. Em seguida, junte o creme de leite. Desligue a batedeira e acrescente o praliné. Misture e leve ao freezer em uma fôrma retangular (26 cm x 16 cm) untada e forrada de papel alumínio. Deixe gelando por no mínimo 4 horas. Desenforme e corte em 6 fatias quadradas para formar o recheio do sanduíche.



Molho

- AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR a gosto
 - 2 mangas tipo Haden (descascadas e cortadas em pedaços. Reserve cubos de manga para decorar)
 - 1 xícara (chá) de água

Massa

- 3 colheres (sopa) mal cheias de AÇÚCAR UNIÃO
 - 100 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- meia xícara (chá) de farinha de trigo (60 g)
 - 70 g de nozes moídas
- AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR para polvilhar

Bata tudo junto no liquidificador (ou processador).

Em uma tigela, junte o açúcar, a manteiga e a farinha de trigo. Misture e amasse até obter uma massa ligada e homogênea. Adicione as nozes. Enrole num plástico e leve à geladeira por 30 minutos (para que a massa fique firme).

Em uma superfície enfarinhada, abra a massa (retângulo de 20 cm por 30 cm) com espessura de aproximadamente 0,3 cm. Corte em 12 quadrados e distribua-os nas costas de uma fôrma retangular untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido. Retire do forno e polvilhe com o GLAÇÚCAR.

Montagem

Sobre cada quadrado de massa coloque um quadrado do sorvete e cubra com outro quadrado de massa (formando um sanduíche). Sirva com o molho de manga e enfeite com a manga em cubos.

- Rendimento: 6 porções
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 5 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: não descongele, sirva em seguida

Conselho Docelar: se preferir, substitua o recheio da massa por sorvete crocante.



Érica Maria de Souza, Pouso Alegre, MG

"Essa receita é bonita para se servir, fácil de fazer e uma delícia."

Creme

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- meio litro de creme de leite fresco
- 1 embalagem de cream cheese cortado em pedaços
- 1 colher (sopa) de gelatina incolor em pó (hidratada em meia xícara (chá) de água)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 gotas de essência de amêndoas (opcional)

Calda

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

Leve ao fogo brando o açúcar, o creme de leite e o cream cheese. Quando levantar fervura, mexa até obter um creme homogêneo. Tire do fogo, junte a gelatina já hidratada e as essências. Misture. Espere amornar. Distribua o creme em forminhas individuais untadas com óleo e molhadas com água. Leve à geladeira até firmar.

Aqueça as geléias (separadamente) em fogo brando, com um pouco de água (cerca de 4 colheres (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. Sirva gelado.

- Rendimento: 9 copinhos descartáveis (110 ml)
- Tempo de geladeira: 2 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: apesar de ser uma sobremesa extremamente simples, torna-se sofisticada pela maneira como é apresentada. Se preferir, use creme de leite em lata ou caixinha.



Um dia especial só acontece uma vez por ano, aguardado com ansiedade pelos pequenos e, por que não, pelos grandes também. É hora de reunir a família e os amigos para comemorar. Para retribuir os votos de felicidades, sugerimos algumas delícias que vão transformar sua festa de aniversário numa ocasião memorável.

Uma cremosa torta musse de chocolate escuro e branco com certeza vai agradar a todos os paladares. Se desejar dar um toque diferente à festa, nada melhor que o bolo com recheio de pinhas e cobertura crocante ou o pudim de mandioca com abacaxi, uma feliz combinação. Ou quem sabe aquela receita com ares de segredo de família como as fatias de Braga da vovó.

Qualquer uma delas, servida com carinho e um sorriso, dará boas-vindas a todos nessa data tão querida.



pudim de mandioca e abacaxi na assadeira

IOI

Vilma Stein da Cruz, Suzano, SP

"Este pudim é uma preparação muito brasileira, pois combina dois ingredientes tipicamente nacionais."

- 6 xícaras (chá) de bagaço de mandioca crua (730 g – peso bruto 2 kg)
(rale a mandioca. Coloque a mandioca ralada num pano seco e esprema de maneira que o excesso de líquido (polvilho) seja eliminado)
 - 9 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (1 440 g)
- 1 abacaxi médio e maduro, sem casca e sem miolo, picado bem miúdo (1 kg)
 - 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
 - 9 ovos
 - 1 xícara (chá) de mel

Numa tigela grande, misture o bagaço da mandioca, o açúcar, o abacaxi, a manteiga e os ovos. Distribua a massa numa assadeira retangular untada e forrada com papel manteiga untado. Sobre a massa espalhe uma leve camada de mel. Asse em forno preaquecido até crescer e solidificar (*quando a superfície da massa estiver com uma cor dourada diminua a temperatura do forno*). Desenforme morno, deixe esfriar e corte em quadrados.

- Rendimento: 48 unidades
- Capacidade da assadeira: 3 500 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C) no início moderada (180°C) no final
 - Tempo de forno: 1 hora
 - Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir fazer a receita em forma de pudim, aconselhamos a redução dos ingredientes pela metade.

É difícil encontrar forma de pudim com capacidade para a porção de massa total



Andréia Viana Cardoso Fávero, Mogi-Mirim, SP

Trufa é um tipo de cogumelo subterrâneo, comestível, do tamanho de uma pequena batata, de excelente aroma e sabor.

As trufas de chocolate são uma mistura de chocolate, manteiga ou creme, açúcar e um aromatizante como licor, especiarias, baunilha, café ou ainda nozes.

Receberam esse nome por seu formato e cor lembrarem o fungo famoso.

Massa

- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (240 g)
 - 4 ovos
 - 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal, derretida
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
 - meia xícara (chá) de amido de milho
 - meia xícara (chá) de chocolate em pó
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó

Junte o açúcar e os ovos, e bata até obter um creme claro. Acrescente o leite e a manteiga, e continue batendo até ligar. Retire a vasilha da batedeira e peneire os ingredientes secos sobre a massa, em pequenas porções, misturando delicadamente. Despeje a massa em fôrma redonda untada com o fundo forrado com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme frio. Corte o bolo no sentido horizontal de modo a obter três discos.

Recheio

- 200 g de chocolate meio amargo picado
 - 200 g de chocolate ao leite picado
 - meia lata de creme de leite sem soro
 - 300 ml de creme de leite fresco gelado
- (batido com 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR)
 - 2 colheres (sopa) de licor de cacau
- 1 e meia xícara (chá) de morangos limpos picados
- meia xícara (chá) de pêssegos em calda picados e bem escorridos

Derreta os dois chocolates com o creme de leite em banho-maria (ou em microondas por 3 a 4 minutos, mexendo uma vez). Deixe esfriar (somente quando os chocolates estiverem totalmente derretidos adicione os outros ingredientes). Adicione delicadamente o chantilly e o licor. Misture e junte as frutas. Reserve.

bolo trufado com frutas

Para umedecer a massa do bolo

- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 2 xícaras (chá) mal cheias de leite
- 2 colheres (sopa) de licor creme de cacau

Misture o açúcar, o leite e o licor. Reserve.

Cobertura

- 2 colheres (sopa) rasas de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
 - 200 ml de creme de leite fresco gelado
 - 2 colheres (sopa) rasas de cacau em pó
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó para polvilhar
 - alguns morangos para decoração

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite (*use a batedeira na velocidade mínima*) até obter um creme de consistência firme. Misture delicadamente o cacau.

Montagem

Coloque o primeiro disco de massa numa fôrma (*a mesma em que você assou o bolo*) e umedeça-o. Espalhe metade do recheio de chocolate. Cubra com o segundo disco de massa, umedeça-o e distribua o restante do recheio. Finalize com o terceiro disco e umedeça-o também. Leve à geladeira para firmar. Desenforme e cubra todo o bolo com o chantilly, polvilhe com chocolate em pó e decore com os morangos.



- Rendimento: 16 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 40 minutos
- Tempo de geladeira: cerca de 4 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: quando misturar o cacau com o creme de leite, faça-o muito delicadamente, à mão, para que o chantilly não desande.

Irê Guedes Rodrigues, Juiz de Fora, MG

"Braga é uma das cidades minhotas (Minho, Portugal) com farta tradição culinária. Fatias de Braga é uma das mais conhecidas receitas portuguesas, sua versão original tem como base amêndoas, doce de cidra, açúcar, manteiga, ovos e farinha. Eu adaptei a receita, substituindo as amêndoas pelo coco."

Massa

- 3 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (500 g)
 - 3 xícaras (chá) de água
 - 1 coco grande ralado
- 2 xícaras (chá) de doce de cidra (cerca de 400 g, escorrido)
 - 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
 - 1 ovo
 - 8 gemas

Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR e a água até obter uma calda em ponto de fio médio (*fica entre o ponto de fio fraco e fio forte*). Reserve. Quando a calda estiver morna, junte os outros ingredientes (*misturando a cada adição*). Leve ao fogo brando, mexendo sempre (*até aparecer o fundo da panela*). Reserve. Enquanto o doce esfria, unte e forre com papel manteiga o fundo de uma assadeira média. Despeje o doce e asse em forno preaquecido até a superfície dourar.

Cobertura

- 1 colher (sopa) bem cheia de manteiga sem sal
- AÇÚCAR REFINADO GRANULADO GRANÇÚCAR para polvilhar
 - canela em pó

Quando o doce sair do forno, espalhe a manteiga e polvilhe o GRANÇÚCAR sobre toda a superfície. Corte em quadrados (*6 tiras na largura e 4 tiras no comprimento*) e passe-os numa mistura de GRANÇÚCAR e uma pitada de canela (*é um delicioso docinho cristalizado*).

- Rendimento: 24 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 35 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: como a cidra não é fácil de encontrar, você pode usar o doce comprado pronto.



Viviane Clajus Cremonese, Florianópolis, SC

Musse é uma preparação de origem francesa, doce ou salgada, de textura leve, cremosa, feita com claras em neve e creme de leite.

Massa

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 pacote de biscoito de leite moído (200 g)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 150 g de margarina sem sal (*gelada*)

Misture o açúcar, o biscoito, o amido de milho e o chocolate em pó. Acrescente a margarina e trabalhe a massa até ficar ligada e homogênea. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de fundo removível (*abra a massa entre dois plásticos, recorte o fundo e use a sobra para a lateral*). Leve ao forno preaquecido até começar a dourar. Espere esfriar.

Recheio

- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 250 g de damascos secos picados
(*hidratados em 1 xícara (chá) de água*)

Leve ao fogo brando, o açúcar e os damascos (*com a água*) até começarem a desmanchar. Reserve e deixe esfriar.

Musse de chocolate branco

- 1 xícara (chá) mal cheia de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
 - meia xícara (chá) de água
 - 3 claras em neve
- 1 tablete de chocolate branco picado (200 g)
 - 1 lata de creme de leite com soro
 - 1 colher (chá) de gelatina incolor em pó
(*hidratada em 2 colheres (sopa) de água fria*)

Leve ao fogo forte o açúcar e a água e ferva até obter uma calda grossa (*em ponto de fio forte*). Na batedeira, despeje a calda (*em fio e constante*) sobre as claras; continue batendo até que o merengue esfrie (*esta é a técnica de preparo de merengue italiano*). Em banho-maria, derreta o chocolate branco com o creme de leite (*ou no microondas por cerca de 3 minutos*) e mexa até obter um creme homogêneo. Acrescente esse creme de chocolate ao merengue. Junte a gelatina derretida em banho-maria ainda quente à musse de chocolate. Misture bem.

Musse de chocolate meio amargo

- 1 tablete de chocolate meio amargo (200 g)
 - 1 lata de creme de leite com soro
- 2 colheres (chá) de gelatina incolor em pó (hidratada em 3 colheres (sopa) de água fria)
 - 2 claras em neve

Em banho-maria, derreta o chocolate meio amargo com o creme de leite (ou no microondas por cerca de 3 minutos), mexa até obter um creme homogêneo. Junte a gelatina derretida em banho-maria e ainda quente. Acrescente as claras ao creme de chocolate (mexa delicadamente para que não percam o volume).

Cobertura

- 6 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
 - meio litro de creme de leite fresco gelado
 - 1 colher (chá) de essência de baunilha
 - 3 damascos cortados ao meio e abertos
 - raspas de chocolate branco e meio amargo

Bata (use a batedeira na velocidade mínima) o GLAÇÚCAR, o creme de leite e a essência de baunilha até obter um creme de consistência firme (*chantilly*).

Montagem

Sobre a massa da torta, espalhe metade dos damascos. Cubra-os com a musse de chocolate branco. Leve para gelar até adquirir consistência firme. Retire da geladeira, distribua o restante dos damascos e cubra-os com a musse de chocolate meio amargo. Leve à geladeira até ficar firme. Finalize a torta com o chantilly (use saco de confeitar e faça pitangas, dispostas lado a lado, formando círculos). No centro, monte uma flor com os damascos. Decore com as raspas de chocolate.

- Rendimento: cerca de 16 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
 - Tempo de forno: 20 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: apesar de ser uma receita longa, não deixe de experimentar, pois, além de deliciosa, é (resistível).

Wilma Jeromin, São Paulo, SP

"A fôrma de bolo inglês tem um nome tão forte que, apesar da preparação não ser a clássica receita de bolo inglês, por ter sido assada nesta fôrma, levou este nome."

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (cerca de 175 g)
 - 225 g de manteiga sem sal
- 1 lata de salada de frutas em calda (500 g)
(escorra as frutas e despreze a calda)
 - raspas de 1 limão
 - 1 colher (sopa) de suco de limão
 - 2 OVOS
 - 250 g de ricota (peneirada)
- 1 pacote de pó para pudim sabor baunilha
 - 25 g de pistache picado sem sal
- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
 - cerejas e abacaxi para decorar

Misture com metade do açúcar, a farinha de trigo e 150 g de manteiga até obter uma farofa. Numa fôrma de bolo inglês untada e forrada com papel manteiga untado, distribua metade da farofa (*apertando bem na fôrma*). Espalhe as frutas sobre a farofa.

Bata **bem** (na *batadeira*) o restante do açúcar e o restante da manteiga, até obter um creme. Junte as raspas de limão, o suco de limão e os ovos (*um a um*) batendo sempre. Por último, acrescente a ricota e o pó para pudim, mexendo bem. Espalhe essa mistura sobre as frutas, cubra com a farofa restante misturada ao pistache e aperte-a. Asse em forno preaquecido. Desenforme frio e sirva em temperatura ambiente, polvilhado com o GLAÇÚCAR (e decorado com as frutas).

- Rendimento: 12 porções
 - Capacidade da fôrma: 2 000 ml
 - Temperatura do forno: moderada (180°C)
 - Tempo de forno: 55 minutos
 - Congelamento: aconselhamos.
- Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, pode substituir as frutas em calda por frutas frescas levemente cozidas.



bolo com recheio de pinhas

Ana Brunehilde C. W. Marques, Natal, RN

Pinhas são chamadas de frutas do conde no Sul e de ata no Norte.

Massa

- 3 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (480 g)
- 200 g de margarina sem sal
- 4 OVOS
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada (360 g)
- 2 colheres (chá) bem cheias de fermento em pó peneirado
- 1 pote de iogurte natural

Bata o açúcar com a margarina até obter um creme homogêneo. Acrescente os ovos, um a um, sem parar de bater. Acrescente a farinha de trigo e o fermento (*misture a farinha e o fermento e torne a peneirar sobre o creme*), aos poucos (*peneira-se para arejar ainda mais a massa*). Por último, e sempre batendo, junte o iogurte. Distribua a massa em duas fôrmas de camada do mesmo tamanho untadas, o fundo forrado com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme os bolos ainda mornos. Quando os bolos estiverem frios, corte cada um deles pela metade no sentido horizontal, obtendo quatro discos de bolo. Reserve.

Recheio e cobertura

- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (240 g)
- polpa de 5 pinhas grandes e bem maduras, sem sementes (750 g)
(para se obter a polpa das pinhas: abra-as ao meio e com uma colher retire a polpa com as sementes, sem raspar a casca. Com uma faca pequena, faça um corte nos gomos para que as sementes saiam)
- meia xícara (chá) de água
- 200 g de manteiga sem sal
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- meio litro de creme de leite fresco gelado

Junte o açúcar, a polpa das pinhas e a água. Leve ao fogo brando, mexendo sempre (*para não grudar*) até obter uma pasta. Espere esfriar e leve à geladeira. Bata na batedeira a manteiga até obter uma pasta clara. Junte o creme de leite aos poucos (*use velocidade baixa*) e bata só até misturar. Retire da batedeira e acrescente a pasta de pinha gelada e misture até ligar (*se o tempo estiver quente, reserve o doce na geladeira até à hora de aplicar no bolo*). Reserve 1 xícara (chá) do doce de pinha para a decoração e divida o restante em três porções iguais. (*Recheie os discos de massa com cada porção do doce, montando o bolo. Decore as laterais com o chantilly (na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite fresco, em velocidade mínima, até obter consistência firme e cremosa) e trabalhe a superfície decorando com o doce reservado e o chantilly (nossa sugestão é a da foto). Finalize espalhando o crocante.*)

bolo com recheio de pinhas

Crocante de açúcar

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (95 g)
- 3 colheres (sopa) de água
- 1 colher (café) de manteiga sem sal

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter um caramelo claro (*depois que abrir fervura, não mexa mais a calda*). Junte a manteiga e mantenha um pouco mais no fogo para acentuar a cor. Jogue na pedra untada e espere esfriar. Triture fino o crocante (*você pode usar um moedor ou rolo de macarrão – passe o rolo em cima do crocante, com força, fazendo movimentos de vaivém*).



- Rendimento: 16 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (2 fôrmas de 25 cm de diâmetro)
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: cerca de 35 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docejar: este bolo deve ser consumido no mesmo dia, para que não perca o sabor da fruta e conserve a estrutura do recheio.

Vera Lúcia Strechar, Florianópolis, SC

"Espero que gostem, fica uma delícia servida com nata."

Ovos moles

- 9 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (225 g)
- 6 gemas passadas pela peneira
 - 4 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (chá) de margarina sem sal

Leve ao fogo brando o açúcar, as gemas, o leite e a margarina, mexendo sempre (*não mexa em círculos para não açucarar, faça movimentos de vaivém, de cima para baixo e da esquerda para direita*) até aparecer o fundo da panela (*ponto de brigadeiro*). Reserve até esfriar.

Massa

- 3 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (480 g)
- 1 coco médio ralado (*com a casca*) (320 g)
 - 6 claras em neve

Leve ao fogo brando o açúcar e o coco, mexendo sempre, até obter uma farofa (*de cor marrom claro*). Espere esfriar e junte as claras. Distribua a massa numa fôrma de fundo removível untada e asse em forno preaquecido. Desenforme morna e reserve até esfriar. Corte a massa no sentido horizontal obtendo dois discos. Espalhe uma parte dos ovos moles sobre o primeiro disco de massa e cubra com o segundo disco. Com o restante do doce de ovos, cubra todo o bolo. Sirva em seguida.

- Rendimento: 8 porções
 - Capacidade da fôrma: 2 500 ml
 - Temperatura do forno: moderada (180°C)
 - Tempo de forno: 35 minutos
 - Congelamento: aconselhamos.
- Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: torta de massa cremosa, com textura de musse o que torna a receita bastante original. Não leve à geladeira. Sirva em temperatura ambiente.



É dia das mães! Onde vai ser a festa? Não importa. O que vale é reconhecer a dedicação e o carinho que elas colocam em cada pequeno gesto.

Para um dia tão especial, há muitas possibilidades como a torta de marzipã com chocolate, divinamente decorada, ou o elegante carré de nozes, uma massa de pão-de-ló recheada com nozes e coberta por uma fina camada de glacê de limão.

Morangos, vermelhos e doces, cobertos com chantilly, recheiam suspiros branquinhos na deliciosa cesta de amor. Um prato de maçãs decoradas, além de saboroso, alimenta também o olhar.

O importante é experimentar. Se for o caso, faça duas sobremesas. Sua mãe merece.

5

Dias das mães





Mariella Carvalho de Farias Aires, Goiânia, GO

Suspiro

- 6 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (750 g)
- 9 claras
- 1 colher (chá) de suco de limão

Bata o GLAÇÚCAR, as claras e o suco de limão até obter um merengue firme (*use a batedeira na velocidade máxima*). Unte um refratário redondo e alto. Distribua o merengue no refratário dando-lhe o formato semelhante ao de uma cesta (*as laterais da cesta devem ter cerca de 2 dedos de largura*) e sobre as paredes laterais, faça pitangas de merengue, formando um colar. Leve ao forno quente por 15 minutos e depois bem baixo até que o suspiro fique seco (*o verdadeiro suspiro é aquele que assa em temperatura baixa, por bastante tempo, para ir secando por dentro e por fora*). Depois de assado, espere o suspiro esfriar no próprio refratário onde será servido.

Recheio e cobertura

- 1 coco ralado em fios ou coco seco e hidratado (250 g)
(*use a lateral do ralador que tem furinhos arredondados*)
- 3 caixas de morangos limpos e picados (800 g)
(*reserve alguns bonitos para a decoração*)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) mal cheia de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (100 g)
- meio litro de creme de leite fresco gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Misture o coco ralado (*se usar o coco fresco, deixe secar um pouco para tirar o excesso de umidade*), os morangos e o leite condensado. Com esse recheio, preencha a cavidade da cesta de suspiro. Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a essência de baunilha até obter uma consistência firme e cremosa (*use a batedeira na velocidade mínima*). Cubra o recheio com o creme (*chantilly*) e decore com morangos inteiros reservados. Mantenha na geladeira até servir.

- Rendimento: 20 porções
- Capacidade do refratário: 3 000 ml
- Temperatura do forno: baixa (120°C) para secar o merengue
- Tempo de forno: cerca de 2 horas

Conselho Docelar: escolhemos esta receita pois é simples de preparar e causa um grande efeito.



Edméia Maria Guimarães Rocha, Belo Horizonte, MG

Pão-de-ló

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 4 ovos (claras em neve)
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada (300 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata o açúcar com as gemas e meia xícara de água até a mistura dobrar de volume. Adicione, alternadamente, a farinha de trigo e o restante da água sem bater muito. Acrescente o fermento e, por fim, as claras (*misture delicadamente para que não percam o volume*). Coloque a massa em fôrma untada, com o fundo forrado com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme o pão-de-ló no dia seguinte (*para ficar firme*).

Recheio

- 3 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (480 g)
 - 1 e meia xícara (chá) de água
- 250 g de nozes sem casca, moídas
 - 9 nozes (36 quartos de nozes)

Leve ao fogo forte, o açúcar e a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Desligue o fogo e acrescente as nozes moídas, misturando suavemente. Aplique esse recheio enquanto estiver quente. →



Glacê

- 3 colheres (sopa) de leite
- 2 e meia xícaras (chá) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (cerca de 290 g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão

Numa tigela, coloque o leite e vá acrescentando o GLAÇÚCAR e o suco de limão (*aos poucos*) mexendo sempre, até que o glacê atinja o ponto de cobertura rala ou ponto de leite condensado (*utilize pequenas porções de GLAÇÚCAR ou leite para endurecer ou amolecer o glacê*).

Montagem

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



- Rendimento: 36 unidades
- Capacidade da fôrma: 3 500 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 30 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: não passe o glacê de uma só vez no bolo inteiro, porque quando for cortar ele vai rachar e se soltar todo (seca muito rápido).

torta de chocolate com queijo

121

Ana Carolina Luchiari, Botucatu, SP

Semelhante a um cheesecake, tem como particularidade o uso do pó para pudim como espessante, o que lhe dá um toque criativo.

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 2 xícaras (chá) de biscoito tipo maisena moído no liquidificador (cerca de 1 pacote)
- 100 g de margarina sem sal

Misture todos os ingredientes até obter uma massa homogênea. Forre o fundo e a lateral de uma fôrma de fundo removível (não é preciso untar).

Recheio

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
- 1 pacote de pó para pudim sabor chocolate
 - 1 xícara (chá) de leite
 - 3 ovos (claras em neve)
 - 250 g de queijo cremoso
 - raspas de chocolate

Misture o açúcar, o pó para pudim e o leite. Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até ferver. Retire do fogo, misture as gemas e o queijo (*bata vigorosamente para as gemas não cozinham*). Junte as claras ao creme de chocolate, misture delicadamente, até obter um creme homogêneo. Despeje o creme de chocolate sobre a massa e asse em forno preaquecido. Deixe esfriar e sirva coberto com as raspas de chocolate.

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (fundo removível)
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 20 minutos
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: cheesecake é uma torta tradicionalmente de queijo. A consumidora variou seu sabor acrescentando chocolate à preparação.



Maria Inês Moraes Boing Marques, Itu, SP

Cheesecake: sobremesa muito difundida nos Estados Unidos, é uma torta feita basicamente de queijo (cremoso, ricota ou cottage) que tem diversas alternativas na sua elaboração, a começar pela massa, que pode existir ou não. O modo de fazer varia de região para região.

- meio pacote de biscoito integral moído (100 g)
- 450 g de queijo tipo cottage
- 450 g de cream cheese
- 1 e meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (240 g)
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- meia xícara (chá) de margarina sem sal
- meio litro de creme de leite fresco gelado

Unte uma fôrma de fundo removível. Forre o fundo da fôrma com o biscoito e reserve. Bata na batedeira o queijo cottage e o cream cheese até obter um creme homogêneo. Acrescente o açúcar e os ovos batidos (*velocidade mínima*), em seguida junte o suco de limão, a essência de baunilha e o amido de milho. Acrescente a margarina e o creme de leite. Continue batendo até obter uma mistura de consistência cremosa e suave. Despeje o creme na fôrma reservada. Asse em forno preaquecido. Desligue e mantenha o cheesecake no forno até amornar (*para não baixar a massa*). Desenforme completamente frio e decore a superfície com os morangos.



Glacê de morangos

- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de xarope de glicose de milho
- 4 colheres (sopa) de morangos amassados
- 1 colher (chá) de suco de limão
- morangos frescos para decoração

Misture o amido de milho, a água, a glicose de milho e os morangos amassados e leve ao fogo brando, mexendo sempre, por 5 minutos. Retire do fogo, acrescente o suco de limão. Decore o cheesecake com os morangos frescos e cubra com o glacê de morangos (*quando estiver frio*). Leve à geladeira por 3 horas.



- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml (22 cm de diâmetro)
- Temperatura do forno:
moderada (180°C) por 30 minutos
baixa (150°C) o tempo restante
- Tempo de forno: 1 hora e 10 minutos
- Tempo de geladeira: 3 horas
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto.
Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: o cheesecake pode ser decorado com geléia de framboesa no lugar dos morangos, nesse caso não é preciso usar o glacê.

Maria Cristina Martins Botelho Giorgetti, Limeira, SP

Apesar de ser uma sobremesa simples, ela se torna uma preparação de grande efeito, dependendo da finalização. Você pode variar o desenho da cobertura fazendo pitangas, treliças ou outra decoração usando sua criatividade e dando um toque pessoal à sobremesa.

Pão-de-ló

- 4 ovos
- 2 copos (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (300 g)
- 2 copos (americano) de farinha de trigo (200 g)
- 1 copo (americano) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar, as gemas e o leite aos poucos e continue batendo até obter uma massa fofo. Desligue a batedeira e misture delicadamente a farinha e o fermento. Asse em forno preaquecido em fôrma untada e forrada com papel manteiga untado. Retire do forno e reserve.

Recheio

- 3 caixas de morangos
(limpe os morangos, lave bem e pique em pedaços pequenos)
 - 8 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (200 g)
 - 1 lata de leite condensado
 - a mesma medida de leite
 - 1 colher (sopa) de amido de milho
 - 1 colher (sopa) de margarina sem sal
 - 800 ml de creme de leite fresco
- com 5 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
(batido em ponto de chantilly)

Polvilhe sobre os morangos o açúcar e deixe descansar (*macerar*) por cerca de 1 hora. Escorra os morangos. Reserve o caldo (*se o caldo não for suficiente para regar a massa, faça uma calda de açúcar rala e misture ao caldo do morango*) e os morangos bem escorridos. Numa panela misture o restante dos ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre até obter um creme espesso. Deixe esfriar. Junte os morangos e o chantilly.

Cobertura (ganache)

- 250 g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- morangos para decorar

Derreta o chocolate e o creme de leite em banho-maria (ou microondas por cerca de 4 minutos), mexendo de vez em quando, até obter um creme homogêneo (ganache).

Montagem

Em um recipiente transparente e grande, faça uma camada de massa esfarelada em pedaços médios, regue com metade do suco de morangos e distribua por cima metade do creme de morangos. Faça outra camada de massa, regue com o restante do suco e cubra com o creme de morangos. Cubra a superfície com o ganache (use saco de confeitar e faça fios entrelaçados) e decore com os morangos. Sirva gelado.



- Rendimento: 30 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 25 minutos
- Tempo de geladeira: 3 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se o creme não ficar tão espesso quanto o esperado, hidrate 1 colher (sopa) rasa de gelatina incolor em pó em 5 colheres (sopa) de água fria e derretida em banho-maria e adicione ao creme.

Sirley Loriato Kucht, Vila Velha, ES

Esta receita é uma deliciosa combinação do sabor levemente ácido da maçã com o doce da groselha, da geléia e do merengue.

- 10 maçãs ácidas pequenas
- 1 e meia xícara (chá) de groselha (300 ml)
- 1 pacote de gelatina de morango
- 1 xícara (chá) de água (*metade água fervente e metade água fria*)
- 1 vidro de geléia de morango

Descasque as maçãs, retire o miolo (*use utensílio apropriado*) sem cortá-las ao meio (*a maçã deve se manter inteira*). Coloque-as em uma tigela cobertas com água e suco de limão (*para que não fiquem escuras*). Numa panela larga, leve ao fogo brando as maçãs (*disponha as maçãs lado a lado na panela*) com a groselha e cozinhe com a panela tampada, até as maçãs ficarem vermelhas e macias (*o garfo deve entrar sem dificuldade nas maçãs*). Reserve. Prepare a gelatina, dissolvendo primeiro o pó na água fervente e depois acrescentando a água fria. Mexa bem (*a preparação ficará com textura de clara de ovo*). Não é necessário deixar a gelatina na geladeira. Passe as maçãs na gelatina para ganhar brilho. Coloque-as em uma travessa e recheie cada maçã com a geléia de morango. Regue-as com um pouco da groselha do cozimento. Reserve.

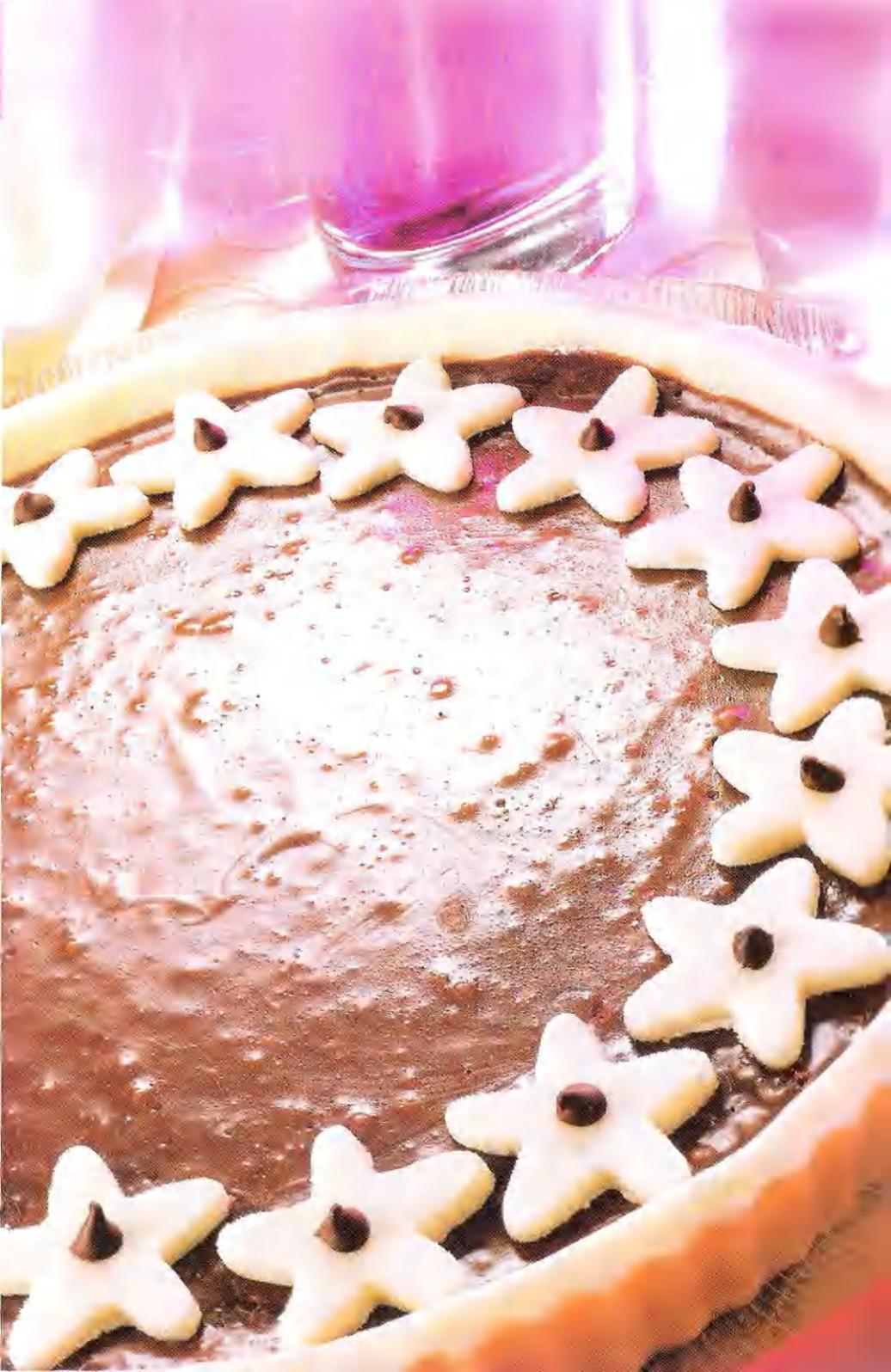
Merengue italiano

- 2 claras
- 2 e meia xícaras (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DO AÇÚCAR (cerca de 480 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de xarope de glicose de milho

Bata as claras em neve. Enquanto isso, leve ao fogo forte o DO AÇÚCAR, a água e a glicose de milho até obter uma calda em ponto de fio grosso. Despeje a calda em fio constante sobre as claras, batendo sempre, até esfriar. Coloque o merengue em um saco de confeiteiro e envolva cada maçã de maneira que fique toda coberta, num bonito desenho. Feche bem cada maçã. Sirva as maçãs regadas com um pouco da calda de groselha restante.

- Rendimento: 10 porções
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: monte esta preparação individualmente (numa taça ou prato de sobremesa), fica mais fácil de modelar o merengue (em volta da maçã), além de proporcionar uma decoração personalizada para cada convidado. Sirva a maçã com uma bola de sorvete de creme.



Keli Cristina de Paiva e Silva, Salvador, BA

O marzipã surgiu em Veneza, no século 13, como uma alternativa para aproveitar o grande carregamento de amêndoas que chegava da Ásia. Foi levado para a França por Catarina de Médici. Era muito preparado nos mosteiros, já que as monjas completavam sua alimentação com doces.

Marzipã

- 250 g de amêndoas sem pele, moídas
- 1 clara (grande)
- 2 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (200 g)
- AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR para polvilhar

Misture as amêndoas e a clara e 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 fôrma 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*).

Creme de chocolate

- 250 g de chocolate meio amargo picado
 - 250 g de chocolate com leite picado
 - meia xícara (chá) de suco de laranja
 - 1 caixa de creme de leite (250 g)
- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
 - 100 g de manteiga sem sal
 - 200 g de cream cheese
- 2 colheres (sopa) de licor creme de cacau

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 fôrma forrada com o marzipã e leve à geladeira até ficar firme. Desenforme a torta e decore com as florzinhas de marzipã.

- Rendimento: 16 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml (28 cm de diâmetro) (canelada fundo falso)
- Tempo de geladeira: 3 horas
- Congelamento: aconselhamos. Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselhos Docelar: foi escolhida pela extrema delicadeza e pela forma menos habitual de se utilizar o marzipã. A palavra *tarte* corresponde a uma torta de massa sempre baixa.



Depois da difícil tarefa de escolher um presente diferente para o pai, você pode se dedicar a agradá-lo pelo paladar. "Ajudando" as crianças a decorar a sobremesa ou dedicando um cuidado especial para preparar um doce que leve aquele ingrediente de que ele gosta tanto. Com certeza esse dia vai ser um sucesso.

Apresentamos algumas idéias que vão unir ainda mais a família. A exótica combinação do maracujá com a leveza da musse de chocolate e o flã latino-americano de abacate com calda de frutas são opções para quem quer inovar na sobremesa, mas se seu pai não gosta muito de mudanças, recomendamos a clássica torta francesa com musse de chocolate ou a torta festiva com frutas e cremoso recheio de queijo. Não tem erro.

Com tantas novidades à mesa, alguma vai pegar seu pai pelo estômago, e será impossível não pedir bis.

6

Dia dos pais





Jeane Nadie Bergstron, São Paulo, SP

Coulis é, segundo o Larousse Gastronomique: "molho preparado com frutas carnudas e perfumadas; preparado cru ou cozido rapidamente, pode ser feito com frutas vermelhas (groselhas, morangos ou framboesas), amarelas (damascos) ou exóticas. Serve para acompanhar sobremesas quentes ou frias, sorvete ou frutas cozidas".

Flã

- 1 e meio pacote de gelatina incolor em pó (18 g)
(hidratada em meia xícara (chá) de água fria)
- 1 abacate grande e maduro, batido no liquidificador (800 g)
 - 1 xícara (chá) de hortelã fresca picada
 - 1 colher (sopa) de raspas de limão
- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (230 g)
- 1 lata de creme de leite com soro gelado
 - 3 claras em neve
- abacate, morango e hortelã para decorar

Leve a gelatina ao fogo em banho-maria (utiliza-se o banho-maria porque o calor indireto é mais suave e não prejudica as propriedades da gelatina) até derreter. Retire a gelatina do banho-maria e acrescente os outros ingredientes, mexendo bem a cada adição. Acrescente o creme de leite e as claras (as claras em neve devem ser envolvidas delicadamente para que a preparação não perca o volume). Leve para gelar em fôrminhas individuais (escolha fôrminhas com desenho, para deixar seu flã divertido) ou apenas em uma fôrma com furo central (as fôrmas devem ser untadas com óleo e molhadas).

Coulis

- 1 xícara (chá) de suco de caju
- 1 xícara (chá) de morangos limpos, batidos no liquidificador
 - 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
 - 2 colheres (sopa) de mel
 - 1 colher (chá) de raspas de gengibre (opcional)
- 1 colher (chá) de pimenta dedo de moça, sem sementes, picada (opcional)

Misture bem todos os ingredientes do coulis. Leve para gelar. Desenforme o flã, decore com as frutas e com o coulis. Sirva bem gelado.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 2 750 ml
- Tempo de geladeira: 3 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: o uso da pimenta nesta preparação é interessante, pois faz um contraste muito grande de sabor (picante com o refrescante do flã).



Marcia Coracini, Vargem Grande do Sul, SP

O maracujá ou fruta da paixão é originário da América Tropical e tem esse nome por causa de sua flor, que tem em seu miolo um desenho que lembra uma coroa de espinhos com martelos e pregos e remete à Paixão de Cristo.



Musse de chocolate

- 1 pacote de chocolate em pó (200 g)
- 1 pacote de manteiga sem sal, em temperatura ambiente (200 g)
- 6 ovos
- 3 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (320 g)
- 4 colheres (sopa) de creme de leite sem soro

Junte o chocolate e a manteiga. Leve ao banho-maria (*não deixe a água do banho-maria espirrar no chocolate; use uma tigela alta e fogo brando*), mexendo sempre, até obter uma mistura homogênea. Desligue o fogo e reserve até esfriar. Bata as claras e metade do GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Reserve. Bata as gemas e o restante do GLAÇÚCAR, até obter uma gemada fofo. Despeje a mistura de chocolate e manteiga sobre a gemada. Acrescente o creme de leite e misture. Junte o merengue aos poucos e mexa delicadamente (*com movimentos de baixo para cima, para que a preparação não perca volume*). Reserve na geladeira.

Creme de maracujá

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 xícara (chá) mal cheia de suco de maracujá

Misture todos os ingredientes e deixe na geladeira por 15 minutos antes de usar.

musse de chocolate com creme de maracujá

Chantilly

- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- meio litro de creme de leite fresco gelado

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite na batedeira (*em velocidade mínima*) até obter consistência firme e cremosa.

Calda de maracujá

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (190 g)
- meia xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) rasas de amido de milho
- meia xícara (chá) de suco de maracujá
- sementes de 1 maracujá

(espalhe as sementes numa fôrma e leve-as por alguns minutos ao forno quente para secarem e ficarem crocantes)

Junte o DOÇÚCAR e a água e leve ao fogo forte até atingir ponto de fio fraco. Acrescente o amido de milho dissolvido no suco de maracujá e mexa até engrossar. Por último, junte as sementes do maracujá. Deixe esfriar.

Montagem

Num recipiente grande e fundo (*use uma taça transparente*), alterne camadas de musse, chantilly e creme de maracujá sucessivamente, até terminarem os ingredientes. Finalize com uma camada de chantilly regada pela calda de maracujá. Sirva gelado.



- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da taça: 4 000 ml
- Tempo de geladeira: 6 a 8 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: uma receita fácil de fazer com uma combinação de sabor maravilhosa.

Andresa P. Cirino e Silva, São José dos Campos, SP

"Aqui está minha receita de sucesso! Espero que gostem."

Creme de chocolate

- 1 tablete de chocolate branco ralado (200 g)
- meia lata de creme de leite sem soro
- 1 pacote de polpa de cupuaçu (100 g)
- 1 xícara (chá) de água

Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria. Bata no liquidificador a polpa de cupuaçu e a água. Junte um quarto de xícara (chá) desse suco ao chocolate derretido. Reserve.

Creme de doce de leite

- 1 lata de doce de leite
- 1 lata de creme de leite com soro

Numa tigela, misture o doce de leite e o creme de leite. Reserve.

Merengue

- 2 xícaras (chá) bem cheias de
AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (250 g)
- 4 claras

Bata o GLAÇÚCAR e as claras até obter um merengue firme e homogêneo. ➔

Creme de cupuaçu

- 4 pacotes de polpa de cupuaçu (400 g)
- 1 e meia lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite com soro
- 1 pacote de gelatina incolor em pó (12 g)
(hidratada em 5 colheres (sopa) de água fria)
- 24 biscoitos tipo maisena

Bata no liquidificador a polpa de cupuaçu, o leite condensado e o creme de leite até obter uma mistura homogênea. No momento da montagem, derreta a gelatina em banho-maria e acrescente ao creme de cupuaçu, misturando bem.

Montagem

Numa fôrma, monte a torta (*pavê*) em camadas na seguinte ordem: metade do creme de cupuaçu, os biscoitos de maisena (*umedecidos com o restante do suco*), o creme de chocolate, o creme de doce de leite e o restante do creme de cupuaçu. Finalize com o merengue e leve ao forno rapidamente (*somente para dourar um pouco o merengue*).
Leve à geladeira e sirva bem gelado.

- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
 - Tempo de forno: 10 minutos
- Congelamento: aconselhamos.

Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele

- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, use um pacote de biscoito champanhe ou até fatias de pão-de-ló.

Luiz Fernando de Melo Brettas, Brasília, DF

"Apesar de, no Brasil, o consumo de sorvete industrial ser enorme, é sempre bom ter uma receita de sorvete caseiro."

Sorvete de pistache

- 8 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (200 g)
- 10 gemas
- 200 g de pistache cru (*cortados ao meio e levemente torrados no forno*)
 - 1 cálice de licor de amêndoas
- meio litro de creme de leite fresco gelado

Leve ao fogo, em banho-maria, o açúcar e as gemas e bata bem (*com o auxílio de um batedor de varas – fouet*) até dobrar de volume. Misture os pistaches e o licor. Reserve para esfriar. Bata o creme de leite (*em ponto de chantilly mole*) e incorpore delicadamente ao creme reservado. Forre uma fôrma de bolo inglês com filme plástico. Despeje o creme e cubra com filme plástico. Leve ao freezer.

Ganache

- 1 tablete de chocolate ao leite picado (200 g)
- meio tablete de chocolate meio amargo picado (100 g)
- meio litro de creme de leite fresco (*se preferir, use creme de leite em lata com soro*)

Derreta os chocolates com o creme de leite em **banho-maria**. Misture bem e leve à geladeira.

Calda de framboesa

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
- 300 g de framboesas frescas (*ou congeladas em saquinhos, vendidas em supermercado*)
- 1 xícara (chá) de água

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador. Passe por uma peneira fina (*ou chinóis*). Leve ao fogo brando e cozinhe até ferver (*reduzir um pouco*).

Montagem

Desenforme o sorvete. Sirva fatiado, acompanhado de calda de framboesa e ganache.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml
- Tempo de freezer: 4 horas
- Congelamento: aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, substitua a calda de framboesa por uma mistura feita com 1 xícara (chá) de geléia de framboesa dissolvida em meia xícara (chá) de água.



cheesecake folhado de café e nozes

141

Mariana Godinho Capanema Barbosa, Belo Horizonte, MG

Cream cheese: utilizado em vários países, é preparado com mais ou menos gordura.

Massa

- 400 g de massa folhada industrializada

Abra a massa e forre o fundo e a lateral de uma fôrma de fundo removível.

Recheio

- 1 copo (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 2 embalagens de cream cheese (454 g)
- 2 ovos grandes
- 5 colheres (sopa) de CAFÉ PILÃO coado forte sem açúcar
- 60 g de nozes moídas

Na batedeira, bata o açúcar e o cream cheese até obter uma mistura homogênea. Junte os ovos e continue batendo. Acrescente o café e bata até ligá-lo à mistura. Retire da batedeira e junte as nozes. Reserve.

Cobertura

- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 200 ml de creme de leite fresco gelado (ou uma embalagem de caixinha para chantilly)
- 1 colher (chá) de CAFÉ PILÃO fortíssimo

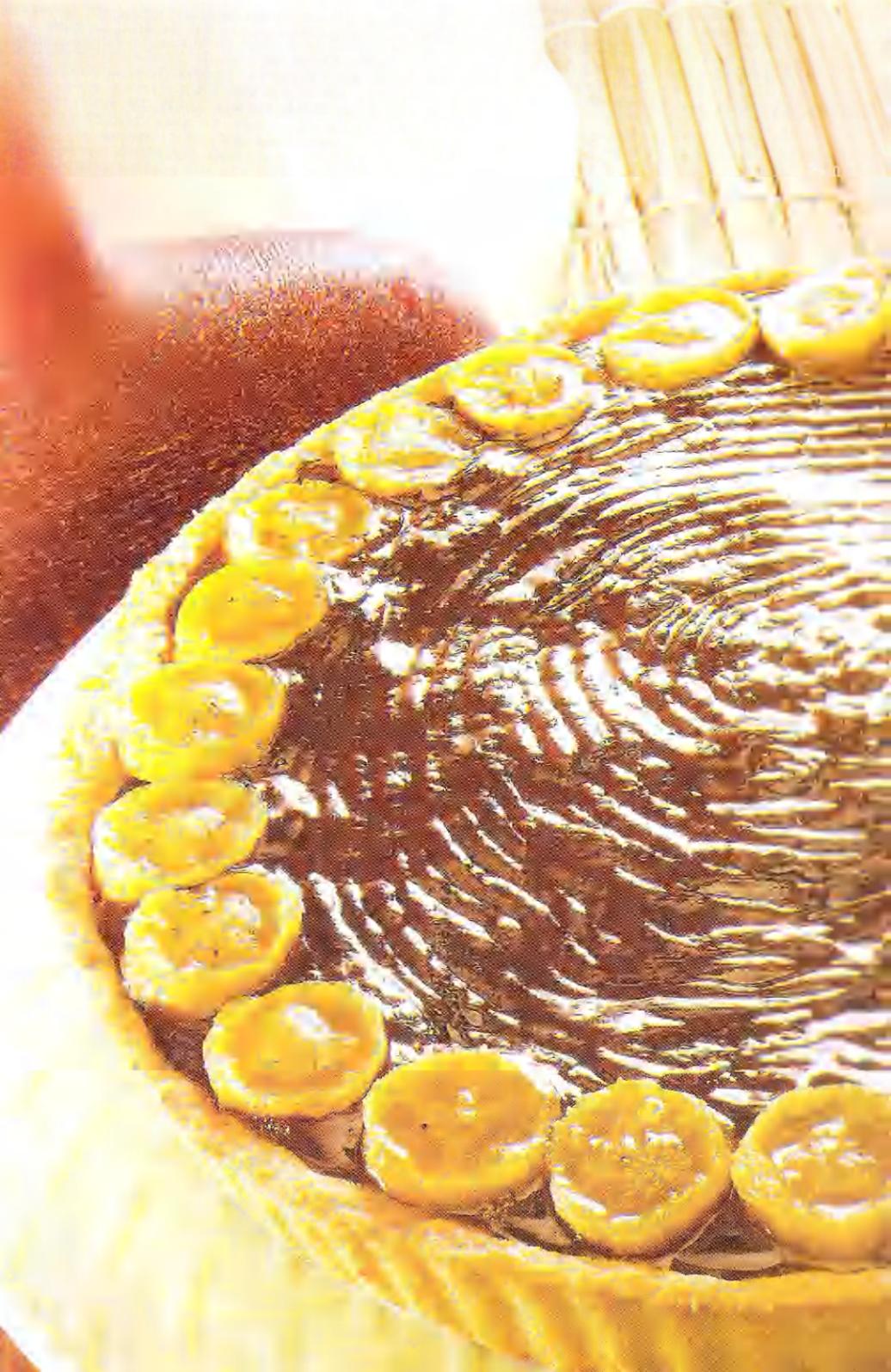
Bata o açúcar e o creme de leite até obter um creme de consistência firme (chantilly). Retire da batedeira e acrescente o café, misturando delicadamente.

Montagem

Recheie a massa. Asse em forno preaquecido (o recheio estará cozido quando, ao mergulhar um palito, esse sair limpo). Retire do forno e deixe esfriar. Decore a torta fazendo pitangas na superfície com a cobertura de café. Sirva gelado.

- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 40 minutos
- Congelamento: aconselhamos (sem a cobertura).
Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, monte em fôrmas individuais.



torta francesa com musse de chocolate

143

Luciana Casagrande, Porto Alegre, RS

Massa

- 1 xícara (chá) bem cheia de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (130 g)
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (300 g)
 - 40 g de nozes pecans moídas
- 200 g de manteiga ou margarina sem sal, gelada
 - 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 ovo

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

Recheio de banana

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 1 xícara (chá) de água fria
- 4 bananas caturra ou nanica maduras, em rodelas
 - meia xícara (chá) de nozes pecans picadas
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

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

Merengue italiano

- 3 claras
- 5 colheres (sopa) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR
- 3 colheres (sopa) de água (75 ml)
- meia colher (sopa) de xarope de glicose de milho



torta francesa com musse de chocolate

Bata as claras em neve e enquanto isso faça a calda. Leve ao fogo forte o açúcar, a água e a glicose até obter uma calda em ponto de fio grosso. Despeje a calda fervente sobre as claras em fio constante, batendo sempre, até obter um merengue firme (*merengue italiano*).

Musse de chocolate

- 4 colheres (sopa) cheias de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 e meia xícara (chá) de creme de leite fresco (ou 1 lata com o soro)
 - 3 gemas
 - meia xícara (chá) de leite
- 50 g de chocolate meio amargo ralado
- * 150 g de chocolate de cobertura ralado (3 tijolinhos)
- * 4 colheres (café) de gelatina incolor em pó (*hidratada em 3 colheres (sopa) de água fria*)

Leve ao fogo brando o açúcar, o creme de leite, as gemas e o leite, mexendo até engrossar. Acrescente os chocolates e continue mexendo até derreterem. Retire do fogo e junte a gelatina hidratada. Misture delicadamente a musse de chocolate ao merengue italiano (*primeiro misture um pouco de merengue na musse e mexa energicamente. Quando estiver mole, acrescente o restante do merengue, mexendo delicadamente*). Reserve.

Cobertura

- meia xícara (chá) de xarope de glicose de milho
- * 1 e meia xícara (chá) de creme de leite fresco (ou 1 lata com o soro)
 - 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- * 2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga sem sal
 - 250 g de chocolate meio amargo ralado
 - rodela de bananas carameladas para decorar

Numa panela junte a glicose de milho e o creme de leite. Leve ao fogo, mexendo sempre até aquecer. Junte o açúcar, a manteiga e o chocolate. Mexa mais um pouquinho para dissolver bem.

Montagem

Cubra o fundo da massa com o recheio de banana e preencha com a musse de chocolate. Leve à geladeira até firmar. Sobre a musse, despeje a cobertura de chocolate. Decore com as rodela de banana caramelada.

- Rendimento: 12 a 15 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 30 minutos
- Tempo de geladeira: 3 a 4 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, substitua o chocolate meio amargo (da cobertura) pelo chocolate ao leite ou chocolate branco.

Maria Filianoti, São Paulo, SP

Pistache é uma noz verde clara, recoberta por uma pele avermelhada.

Com sabor característico, é utilizado em doces ou salgados.

É muito encontrado no sul da Europa e na Ásia Menor.

- 8 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (200 g)
 - 150 g de manteiga sem sal
 - 3 ovos (2 claras em neve)
- 1 colher (café) de essência de baunilha
 - 1 pitada de sal
 - meia xícara (chá) de suco de laranja
- 100 g de pistaches verdes (*triturados grosseiramente*)
- 1 xícara (chá) bem cheia de farinha de trigo (150 g)
 - 1 colher (sopa) rasa de amido de milho
 - 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR para polvilhar o bolo

Bata o açúcar com a manteiga. Junte um ovo, as gemas, a essência de baunilha e a pitada de sal. Sempre batendo, junte o suco da laranja e os pistaches. Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento (*peneirados juntos*). Por último, junte (*delicadamente para não perder volume*) as claras, misturando sem bater. Despeje em fôrma untada e asse em forno preaquecido. Desenforme morno. Polvilhe com GLAÇÚCAR depois de frio.



- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: 1 hora
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
 - Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: embora o pistache seja delicioso nesta receita, se preferir, pode substituí-lo por nozes, pecans, amêndoas ou avelãs.



Rosângela Tanabe, São Paulo, SP

Massa

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
 - 2 gemas
 - 150 g de manteiga sem sal
- 1 colher (sopa) de raspas de limão
- 3 colheres (sopa) de leite

Numa tigela, misture rapidamente todos os ingredientes. Abra a massa com o rolo. Unte e forre com a massa, o fundo e a lateral de uma fôrma redonda canelada, de fundo removível. Fure a massa com um garfo e asse em forno preaquecido. Retire do forno e espere esfriar na própria fôrma.

Recheio

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
 - 250 g de ricota
- 1 lata de creme de leite com soro
 - 200 g de cream cheese
- frutas para decorar: pêssegos em calda, uvas vermelhas, uvas verdes e morangos

Bata os ingredientes no liquidificador, até obter um creme homogêneo.

Espelho (cobertura)

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
- 1 xícara (chá) da calda do pêssego em lata (200 ml)

Numa panela, junte o AÇÚCAR UNIÃO e a calda dos pêssegos. Leve ao fogo brando até ferver. Ao ferver, mantenha a fervura por 3 minutos. Desligue o fogo e reserve.

Montagem

Sobre a massa, espalhe o recheio. Coloque os morangos inteiros no centro da torta. Faça um círculo de uvas verdes (*com a casca voltada para cima*) ao redor dos morangos. Repita o mesmo procedimento com as uvas vermelhas (*forme outro círculo ao redor das uvas verdes*). Corte os pêssegos em fatias e disponha-as lado a lado (*finalizando a torta com outro círculo ao redor das uvas vermelhas*). Espalhe sobre as frutas o "espelho" frio. Leve à geladeira por 1 hora ou até firmar. Sirva gelada.

- Rendimento: 12 porções
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Capacidade da fôrma: 2 000 ml (28 cm de diâmetro)
- Tempo de forno: 20 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: é uma torta saborosa, leve e extremamente decorativa.



Festa de Natal. É hora de confraternizar e reunir a família e os amigos. Dentre as lembranças mais queridas de nossa infância, certamente estão as de algum Natal passado. Talvez aquele em que um tio, vestido de Papai Noel, nos deu a certeza de que todos os sonhos podem se realizar ou da pilha de presentes embaixo da árvore, no canto da sala, que enchia nossos olhos de admiração.

E a ceia? A sobremesa coroa a escolha dos pratos preparados com todo o cuidado e decorados com capricho. Reservamos uma atenção especial para ela. Afinal, ela é especial, confeccionada com ingredientes nobres como avelãs, nozes, amêndoas, damascos e tâmaras. Eles têm o sabor do Natal e estão presentes no bavaois português de nozes, no espumone de amêndoas e na torta de avelãs com musse de chocolate.

Uma festa mágica, que se repete todo ano, mas que nunca perde o encanto para crianças ou adultos, porque é feita para renovar os votos de amor entre os homens.

7

Festas de Natal





Amauri Marcon, Curitiba, PR

É uma preparação que, apesar de ter muitos ingredientes, se transforma numa sobremesa delicada. Os vários sabores são percebidos e combinam-se de forma perfeita.

Massa

- 6 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 6 ovos
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo (120 g)

Bata o açúcar e os ovos até dobrar de volume (*a mistura fica clara e fofo*). Junte a essência de baunilha. Acrescente a farinha de trigo delicadamente. Coloque a massa em uma fôrma redonda untada, com o fundo forrado com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido (*até que a massa se desprenda da fôrma*). Deixe esfriar e corte a massa em três discos (*é importante cortar a massa depois de fria, para facilitar o corte e não estragar a sua textura*).

Creme de ovos

- 3 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (500 g)
- 1 e meia xícara (chá) de água
- 50 g de manteiga ou margarina sem sal
- 6 gemas passadas na peneira (*passa as gemas pela peneira para retirar a película que as envolve*)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)

Leve ao fogo forte, o DOÇÚCAR com a água, mexendo até dissolver. Pare de mexer e ferva até atingir ponto de fio médio (*entre o ponto de fio fraco e fio forte*). Desligue o fogo e acrescente a manteiga ou margarina. Deixe amornar e misture as gemas e o leite de coco. Leve novamente ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Brigadeiro branco

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sobremesa) de manteiga ou margarina sem sal
- 150 g de chocolate branco ralado

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre (*ou leve ao micro-ondas*) até atingir o ponto de brigadeiro.

Chantilly

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- meio litro de creme de leite fresco gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a essência de baunilha (*use a batedeira na velocidade mínima*) até obter um creme de consistência firme.





Cobertura

- meio quilo de uvas Itália, lavadas e cortadas ao meio, sem sementes

Montagem

Distribua sobre um disco de massa, uma camada de chantilly e por cima espalhe o creme de ovos (*reserve um pouco para a decoração*). Cubra com o outro disco de massa. Sobre o bolo espalhe o brigadeiro branco e por cima coloque a uva Itália com a parte cortada para baixo, ponha outra camada de chantilly e finalize com o último disco de massa. Cubra a superfície da torta com chantilly e decore as bordas com pitangas de creme (*use o saco de confeitar com o bico pitanga*). Faça um círculo de uvas e no centro coloque um pouco de creme de ovos. Sirva a torta gelada.

- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 25 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir cobrir toda a torta com chantilly, aumente 250 ml de creme de leite fresco, 1 colher (sopa) de GLAÇUCAR e algumas gotas de essência de baunilha.

Manoel Ribeiro Abreu, Salvador, BA

Se for usar avelãs sem pele, leve-as ao forno e toste-as por cerca de 5 minutos. Esfregue-as para sair a pele.

Massa

- 12 claras em neve
- 3 gemas
- 2 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR UNIÃO (300 g)
- 4 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
- 250 g de avelãs moídas

Na batedeira, sobre as claras, coloque as gemas uma a uma e continue batendo. Junte o açúcar e bata até ficar bem claro e firme. Retire da batedeira e misture (com uma espátula de borracha) a farinha de trigo alternando com a avelã. Distribua a massa em 3 fôrmas de pizza untadas e forradas com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido por 20 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Coloque a massa nas costas da assadeira e leve novamente ao forno por 5 a 8 minutos (esta técnica é utilizada para que a massa fique crocante). Reserve.

Musse de chocolate

- 6 ovos (claras em neve firme)
- 6 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- meio cálice de licor de amêndoas
- 2 tabletes de chocolate meio amargo ralado (400 g)
- 1 e meio pacote de gelatina incolor em pó (18 g) (hidratada em meia xícara (chá) de água fria)
- meio litro de creme de leite fresco batido com 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (bata na velocidade mínima da batedeira, até obter consistência firme e cremosa — chantilly)

Bata as gemas com o açúcar até dobrar de volume. Acrescente o licor de amêndoas. Derreta o chocolate em banho-maria (ou no microondas por 3 a 4 minutos). Misture ao chocolate um terço das claras (apenas envolvendo com uma espátula de borracha), as gemas batidas e a gelatina (derretida em banho-maria). Misture o restante das claras batidas em neve (delicadamente, para que não percam o volume) e o chantilly (leve à geladeira se a temperatura ambiente estiver quente).



torta de avelãs e musse de chocolate

Cobertura de chocolate

- 1 tablete de chocolate meio amargo ralado (200 g)
- meia xícara (chá) de creme de leite com soro

Derreta o chocolate com o creme de leite em banho-maria (*esta preparação recebe o nome de ganache*).

Crocante de avelã

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (95 g)
- meia xícara (chá) de água
- meia xícara (chá) de avelã picada

Ferva o DOÇÚCAR e a água até o ponto de caramelo. Junte as avelãs. Despeje sobre uma pedra (*ou fundo de assadeira*) untada. Espere esfriar e moa.

Montagem

Num prato de serviço redondo, monte camadas alternadas de discos de massa e de musse. Finalize com um disco de massa. Leve para gelar. Desenforme e cubra a superfície da torta com o ganache. Polvilhe crocante de avelã nas bordas da torta.



- Rendimento: 16 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: cerca de 30 minutos
- Congelamento: aconselhamos apenas das placas de massa. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: é mais fácil montar a torta numa fôrma alta que tenha a mesma medida (30 cm de diâmetro). No final passe uma espátula na lateral para acertar o excedente de musse (que sobra durante a montagem).

Leve à geladeira e só desenforme depois de fria.

Maria Elizabeth Nascimento, Vitória, ES

Bavarois

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (115 g)
- 4 gemas sem a película (*passar na peneira sem passar a colher*)
- meia xícara (chá) de suco de laranja
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 colheres (sopa) de licor de laranja
- raspas da casca de 1 laranja
- raspas da casca de 1 limão
- 1 pacote de gelatina incolor em pó (12 g) (*hidratada em 4 colheres (sopa) de água fria*)
- 3 claras em neve (*batidas com 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR*)
- 300 ml de creme de leite fresco gelado (*batido com 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR*)

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas até dobrarem de volume. Leve ao banho-maria até encorpar (*sem parar de mexer*). Espere esfriar e acrescente os sucos, o licor e as raspas. Misture bem e junte a gelatina derretida em banho-maria. Acrescente delicadamente as claras e o creme de leite batido (*como chantilly ainda mole*). Despeje a mistura em fôrma untada (*com óleo*) e passada por água. Leve à geladeira até firmar.

Chantilly

- 2 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 200 ml de creme de leite fresco gelado

Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite (*use a batedeira na velocidade mínima*) até obter um creme de consistência firme.

Crocante de laranja

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- meia xícara (chá) de água
- meia xícara (chá) de nozes picadas
- 1 colher (sobremesa) de raspas de laranja bem secas (*para não amargar*)
- 2 colheres (sopa) de leite em pó

Leve o açúcar com a água ao fogo e cozinhe até atingir o ponto de caramelo claro. Retire do fogo e misture as nozes e as raspas de laranja. Jogue sobre uma pedra (*ou fundo de uma assadeira*) untada e deixe esfriar. Moa (*no liquidificador ou processador*) o crocante e misture o leite em pó. Reserve.

Molho de chocolate

- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 1 lata de creme de leite com soro
- 200 g de chocolate com leite picado

Leve ao fogo brando todos os ingredientes e mexa até obter um molho homogêneo.

Montagem

Desenforme o bavarois, cubra com o chantilly e salpique o crocante por cima. Sirva o bavarois com o molho de chocolate.

- Rendimento: 8 porções

- Capacidade da fôrma: 2 000 ml (fôrma de pudim)
- Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: para secar as raspas de laranja, coloque-as em papel absorvente, ao sol ou pelo menos, ao ar. Ficarão crocantes.



Heloisa M. Martins Gomes, Barra de São João, RJ

Creme

- 2 e meio copos (americano) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (250 g)
- 6 gemas passadas pela peneira
- 1 cálice de marsala (*é um importante vinho de sobremesa da Itália, produzido em Marsala, no noroeste da Sicília. É um vinho encorpado, de sabor forte, com cor acastanhada. Pode ser doce ou seco*)
- 1 cálice de conhaque
- 4 colheres (chá) de gelatina incolor em pó (*hidratada em 3 colheres (sopa) de água fria*)
- 50 g de uva passa preta (*macerada no marsala*)
- 50 g de amêndoas, sem pele e moídas
- 500 ml de creme de leite fresco gelado (*batido com 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR, sem atingir o ponto de chantilly*)
- cerejas e amêndoas levemente torradas para decorar

Bata o GLAÇÚCAR com as gemas até dobrar de volume. Adicione os vinhos. Leve ao banho-maria, mexendo sempre até aerar (*aumentar de volume*) e engrossar ligeiramente. Junte a gelatina e misture bem. Acrescente as passas e as amêndoas. Misture bem até esfriar. Misture delicadamente o creme de leite batido ao creme de gemas. Despeje numa fôrma untada (*com óleo*) e passada por água. Leve à geladeira. Desenforme e decore com cerejas e amêndoas.



- Rendimento: 8 porções
- Capacidade da fôrma: 1 750 ml (pudim)
- Tempo de geladeira: cerca de 3 horas
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, acrescente 2 a 3 claras batidas com 2 colheres (sopa) de GLAÇÚCAR. Nesse caso, aumente a gelatina (mais 1 colher (café) de gelatina). O doce ficará mais aerado ainda.

Maria Muxfeldt Basso, Tapejara, RS

Na Antiguidade, na Grécia, ambrosia se referia a uma bebida tomada pelos deuses do Olimpo, que tinha o poder de imortalizar o humano que a tomasse.

Creme

- 2 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR UNIÃO (350 g)
- 4 gemas
- 3 ovos
- 500 ml de leite
- 1 pacote de açúcar de baunilha ou 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sobremesa) de manteiga sem sal

Bata todos os ingredientes na batedeira, até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura em um refratário. Asse em forno preaquecido até atingir o ponto de pudim mole.

Merengue

- 2 xícaras (chá) bem cheias de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (300 g)
- 6 claras

Bata o GLAÇÚCAR e as claras até obter um merengue firme.

Molho de baunilha

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
- 2 gemas
- 1 e meia xícara (chá) de leite
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 1 colher (sobremesa) rasa de amido de milho

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar. Reserve.

Montagem

Sobre o creme assado, distribua o merengue em colheradas (como bolas de sorvete) e leve novamente ao forno para dourar. Retire do forno, espere esfriar e despeje o molho de baunilha sobre o merengue. Sirva gelado.

- Rendimento: 7 ou 8 porções
- Capacidade do refratário: 3 000 ml
- Temperatura do forno: quente (200°C)
- Tempo de forno: ambrosia (cerca de 30 minutos)
merengue (cerca de 10 minutos)
- Congelamento: aconselhamos (sem o creme de baunilha).
Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, divida a ambrosia em porções individuais. Fica mais fácil para descongelar.

Terezinha Sallet Ruzzarin, Santa Maria, RS

Um sacerdote-poeta de Palermo, na Sicília, Itália, em meados de 1600, louvava a magnificência dos cannoli em um poema: "Cetro de todos os reis e cajado de Moisés".

Massa

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo (300 g)
- 50 g de cacau em pó
- 50 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 2 ovos
- cerca de 4 colheres (sopa) de água
- óleo de girassol para fritar
- tubos de inox ou alumínio de 8 cm de diâmetro por 12 cm de comprimento (pode-se usar também fôrminhas para canudinho)

Misture o açúcar, a farinha, o cacau, a manteiga, os ovos e a água. Trabalhe a massa até obter ponto de massa para macarrão (amasse até ficar bem lisa). Enrole em filme plástico e deixe a massa descansar por 1 hora. Com um rolo (ou cilindro para massa de macarrão), abra a massa na espessura de 2 a 3 mm e corte-a em quadrados de 8 cm. Enrole cada quadrado de massa diagonalmente nos tubos metálicos. Molhe as duas extremidades dos quadrados de massa, sobreponha-as e pressione-as para que grudem. Frite os rolos (com os tubos metálicos) em óleo bem quente. Escorra em papel

absorvente e deixe-os esfriar antes de retirá-los dos tubos (faça isto com muito cuidado).

Recheio

- 2 xícaras (chá) mal cheias de AÇÚCAR UNIÃO (cerca de 300 g)
- 3 colheres (sopa) de vinho branco de boa qualidade
- 1 xícara (chá) mal cheia de leite
- 500 g de ricota fresca peneirada
- meio tablete de chocolate ralado em ralo grosso (100 g)
- 50 g de pistache triturado grosseiramente
- cascas de laranja em calda cortadas em tiras, suficientes para decorar os cannoli (ou outra fruta em calda)
- AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR para polvilhar

No liquidificador, junte o açúcar, o vinho, o leite e a ricota. Bata bem até obter uma mistura homogênea. Retire do liquidificador e misture o chocolate e o pistache. Recheie as casquinhas e com uma faca (umedecida em água) acerte as pontas do recheio. Na parte superior dos cannoli (pontas sobrepostas) disponha as tirinhas de cascas de laranja de fôrma decorativa. Polvilhe com o GLAÇÚCAR.

- Rendimento: 50 unidades (massa aberta com rolo)
70 unidades (se a massa for aberta no cilindro de fazer macarrão)
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: trata-se de uma receita regional, que certamente será muito apreciada por italianos da Sicília.



torta de damascos com amêndoas

161

Olenka Milad de Oliveira, São Paulo, SP

"Esta é minha colaboração para o livro dos 90 anos da União."

Massa

- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal, amolecida (125 g)
- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de vinho branco

Junte todos os ingredientes e misture até obter uma massa lisa e homogênea. Abra a massa em fôrma de fundo removível untada. Forre o fundo e faça as laterais de 2 a 3 cm (*abra a massa entre dois plásticos; corte o fundo e com os retalhos faça as laterais*). Asse em forno preaquecido. Reserve até esfriar.

Recheio

- 5 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (125 g)
- 5 colheres (sopa) de manteiga sem sal (125 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 4 ovos (*claras em neve*)
- 125 g de amêndoas, sem pele e moidas

Bata bem o açúcar com a manteiga, a essência de baunilha e as gemas. Misture delicadamente as claras e as amêndoas.

Espalhe sobre a massa. Leve para assar e deixe esfriar.

Cobertura

- 500 g de damascos secos (*deixados de molho em meio litro de água até incharem*)
- meia xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (80 g)
- 2 colheres (chá) de gelatina incolor em pó (*hidratada em 3 colheres (sopa) de água fria*)
- 250 ml de calda dos damascos
- 2 colheres (sopa) de amêndoas cortadas em lâminas, levemente torradas

Leve os damascos com a água ao fogo brando até ferver. Junte o DOÇÚCAR e mantenha a fervura baixa até ficarem macios e a calda atingir o ponto de fio fraco. No final do cozimento, a calda deve corresponder aos 250 ml solicitados para preparar a cobertura da torta. Separe os damascos da calda. Distribua os damascos pela superfície da torta. Derreta a gelatina na calda quente (*conforme a gelatina vai esfriando, atinge o ponto para cobrir a torta, que é o de clara de ovo*). Cubra os damascos e decore com as amêndoas junto à borda. Leve à geladeira até servir.

- Rendimento: cerca de 16 porções
- Capacidade da fôrma: 26 cm de diâmetro
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
 - Tempo de forno: 15 minutos (massa)
 - 15 minutos (recheio)
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: escolhemos esta receita por ser uma torta clássica, sendo o recheio, a parte mais interessante, muito delicado.

Regina Célia dos Santos Nazareth, Itanhaém, SP

Massa

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 7 ovos
- 7 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada (140 g)

Na batedeira, bata o açúcar com os ovos até obter um creme claro e fofo. Retire da batedeira e acrescente a farinha aos poucos, mexendo delicadamente. Coloque a massa em fôrma untada e forrada com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido. Desenforme e reserve.

Recheio

- + 1 xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (190 g)
- 2 xícaras (chá) de água
- 2 colheres (sopa) rasas de margarina sem sal
- + 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá
- + 3 colheres (sopa) de amido de milho (dissolvido em meia xícara (chá) de água)
- + 8 gemas peneiradas

Leve ao fogo o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio médio (*ponto entre fio fraco e fio forte*). Quando a calda estiver morna, acrescente a margarina, o leite de coco, o suco de maracujá, o amido de milho e as gemas. Volte ao fogo baixo e cozinhe, mexendo sempre, até obter um creme. Deixe esfriar e leve à geladeira (*para encorpar*).

Para umedecer o bolo

- meia lata de leite condensado
- meia lata de leite

Misture bem os dois ingredientes.

Cobertura

- 2 pacotes de coco seco ralado (200 g) (*hidratado por 15 minutos com 1 vidro de leite de coco (200 ml) e a mesma medida de leite*) ou 250 g de coco fresco ralado
- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- meio litro de creme de leite fresco gelado

Se usar o coco hidratado, esprema-o num pano seco (*para retirar o excesso de umidade do coco*). Reserve. Bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite (*use a batedeira na velocidade mínima*) até obter uma consistência firme (*chantilly*). Reserve.

Montagem

Corte a massa do bolo ao meio, no sentido horizontal, formando dois discos. Umedeça o primeiro disco de massa e espalhe uma camada de chantilly. Cubra com o recheio de baba de moça gelado e espalhe mais uma camada de chantilly. Coloque o outro disco de massa sobre o chantilly e umedeça-o. Cubra todo o bolo com o restante do chantilly e distribua o coco ralado pela superfície e pelos lados do bolo. Sirva gelado.

- Rendimento: 16 porções

- Capacidade da fôrma: 3 000 ml

- Tempo de forno: cerca de 30 minutos

- Temperatura do forno: moderada (180°C)

- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se usar coco fresco e estiver muito úmido, esprema um pouco para que não umedeça o chantilly.

Jandyra A. D. N. Bini, Jaguariúna, SP

"É com muita satisfação que estou enviando a minha receita para sua avaliação e desta forma participando da promoção UNIÃO MAIS VOCÊ."

Massa

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- meia xícara (chá) de óleo de girassol
- 3 ovos
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 g)
- 2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
- 4 maçãs picadas com casca
(use preferencialmente aquelas com casca verde)
- 1 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 xícara (chá) de uva passa branca, sem sementes

Bata bem o açúcar, o óleo, os ovos, a canela, o sal, a essência de baunilha. Junte a farinha de trigo e o bicarbonato. Acrescente as maçãs, as nozes e as passas. Despeje a massa em fôrma com buraco untada e asse em forno preaquecido.

Cobertura/glacê

- 6 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 5 colheres (sopa) de leite

Enquanto o bolo assa, misture o GLAÇÚCAR e o leite e reserve. Desenforme o bolo ainda quente e cubra a superfície com o glacê.



- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da fôrma: 3 500 ml
- Temperatura do forno:
quente (200°C) nos primeiros 30 minutos
moderada (180°C) no tempo restante
- Tempo de forno: 1 hora

- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
- Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: se preferir, congele em fatias, embrulhadas uma a uma. Descongeie no microondas por poucos segundos e consuma conforme precisar.



Gastine Silveira, Guarapari, ES

Ovos moles: doce português da região de Aveiro à base de gemas e calda de açúcar. Depois de pronto tem a consistência de um creme.

- 2 e meia xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (400 g)
- 1 xícara (chá) de água
- 10 gemas passadas pela peneira
- 150 g de nozes sem casca moídas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 e meio pacote de gelatina incolor em pó (18 g) (*hidratada em meia xícara (chá) de água fria*)
- 7 claras em neve

Leve ao fogo alto o açúcar e a água até obter uma calda em ponto de fio médio (*entre o fio fraco e o fio forte*). Quando a calda amornar (*espere a calda esfriar para não cozinhar as gemas*) junte as gemas, mexendo vagarosamente. Acrescente as nozes e volte ao fogo até engrossar, mexendo sempre para não pegar no fundo da panela (*quando estiver mexendo o doce, faça movimentos com uma espátula (ou colher reta) de madeira, para a frente e para trás, nunca em círculos, para o doce não açucarar*). Retire do fogo, junte a essência de baunilha e misture (*é importante que o doce de gemas não fique muito encorpado, basta que fique cremoso*). Acrescente a gelatina derretida em banho-maria. Espere esfriar um pouco e misture as claras (*delicadamente para não perderem o*

volume). Coloque em fôrma para pudim, untada com óleo (*de girassol*) e passada por água fria. Leve à geladeira até firmar.

Ovos moles

- 10 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO (250 g)
- 8 colheres (sopa) de água
- 1 colher (café) de suco de limão (*para não açucarar a calda*)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 10 gemas passadas pela peneira
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 4 colheres (sopa) de leite

Numa panela, misture o açúcar, a água e o suco de limão. Leve ao fogo forte (*não mexa mais*). Ferva a calda até o ponto de fio fraco. Desligue o fogo, junte a manteiga e espere amornar. Acrescente as gemas à calda e leve novamente ao fogo. Mexa sempre até obter uma mistura de consistência cremosa (*ovos moles*). Retire do fogo e junte essência de baunilha. Depois de frio (*quando for utilizar*) acrescente o leite (*se não estiver completamente fria a preparação açucarada*).

Montagem

Desenforme (*sobre um bonito prato de serviço*) e cubra com os ovos moles.

- Rendimento: 15 porções
- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (fôrma com buraco no meio, torcida)
 - Tempo de geladeira: 4 horas
 - Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se, ao invés das claras em neve, colocássemos meio litro de creme de leite fresco gelado, batido encorpado (mais mole e cremoso que o ponto de chantilly), teríamos um creme bávaro de nozes.

Wilma Jensen Ribeiro, Campinas, SP

Massa

- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 6 ovos (*claras em neve*)
- meia xícara (chá) de óleo de girassol
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (240 g)
- 1 xícara (chá) de suco de morango (*feito com 300 g de morango batido puro e peneirado*)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata o açúcar com as gemas. Junte o óleo e continue batendo até obter um creme esbranquiçado. Acrescente a farinha de trigo alternando com o suco de morango. Bata bem. Por último, junte o fermento e as claras (*mexa delicadamente, para que não percam volume*). Despeje a massa em fôrma retangular untada com o fundo forrado com papel manteiga untado. Asse em forno preaquecido. Retire do forno e espere esfriar para desenformar.

Massa folhada

- 1 pacote de massa folhada industrializada (400 g)

Abra a massa folhada de maneira que fique com a superfície do mesmo tamanho que o bolo. Asse nas costas da fôrma (*a mesma em que assou o bolo*) untada, até folhar e dourar. Reserve para esfriar.

Para embeber

- meia xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (80 g)
- 1 caixa de morangos, lavados, sem folhas

Junte no liquidificador o açúcar e os morangos. Bata até obter um suco.

Recheio

- chantilly (*1 litro de creme de leite fresco batido com 6 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR e 2 colheres (chá) de essência de baunilha*)
- 4 caixinhas de morangos (700 g) (*frescos, lavados, sem folhas e picados*)
- 1 vidro (grande) de geléia de morango (*ou 2 pequenos*)

Decoração

- 500 g de morangos limpos e lavados

Montagem

Corte o bolo frio ao meio para obter dois retângulos de massa. Embeba-os com o suco de morango. Disponha uma parte da massa no prato de servir. Faça uma camada de chantilly e outra de morangos picados. Sobre os morangos, coloque a massa folhada (*já fria*), a geléia de morango, mais um pouco de chantilly e o restante dos morangos picados. Para finalizar, cubra a outra parte da massa (*já embebida com o suco de morango*). Decore o bolo com o restante do chantilly e os morangos inteiros. Sirva gelado.

- Rendimento: 12 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
 - Tempo de forno: 40 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: os morangos (1,5 kg) utilizados foram divididos da seguinte maneira: 300 g para o suco; 700 g picados para o recheio e 500 g para decoração.

Ruth Kessler Wolf, Porto Alegre, RS

Massa

- 1 copo (americano) de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 225 g de tâmaras cortadas em tiras finas
- 250 g de amêndoas sem pele, moídas
(para retirar a pele das amêndoas: escale as amêndoas por 5 a 10 minutos, escorra e aperte a pele amolecida com a ponta dos dedos, descascando a amêndoa)
- 7 claras
- 1 copo (americano) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (100 g)

Numa tigela, misture o açúcar e as tâmaras. Junte as amêndoas. Bata as claras com o GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Acrescente *(com o auxílio de uma colher de pau)* o merengue aos outros ingredientes. Unte duas fôrmas e forre *(apenas o fundo)* com papel manteiga untado. Divida a massa entre as fôrmas e asse em forno preaquecido. Desenforme e deixe esfriar.

Ovos moles

- 1 e meio copo (americano) de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (240 g)
- meio copo (americano) de água
- 7 gemas passadas pela peneira
- 1 colher (sobremesa) rasa de manteiga sem sal
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Junte o DOÇÚCAR com a água e leve ao fogo forte até obter uma calda em ponto de fio forte. Retire a calda do fogo e espere amornar *(para que a calda não cozinhe as gemas)*. Acrescente as gemas e leve novamente ao fogo brando, mexendo sempre, para engrossar. Retire do fogo e misture delicadamente a manteiga, o leite, o sal e a essência de baunilha. Reserve para esfriar.

Merengue

- 1 copo (americano) mal cheio de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (150 g)
- meio copo (americano) de água
- 3 claras em neve
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de amêndoas sem pele, torradas, em lascas finas para decorar

Ferva o DOÇÚCAR com a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Despeje a calda em fio constante, sobre as claras, sem parar de bater. Junte a essência de baunilha e continue batendo até esfriar e ficar firme.

Montagem

Sobre um dos bolos, distribua metade do doce de ovos moles. Cubra com o outro bolo e o doce de ovos restante. Decore as laterais da torta com o merengue *(use saco de confeitar com bico pitanga)*. Salpique as amêndoas sobre o merengue.

- Rendimento: 10 porções

- Capacidade da fôrma: 2 500 ml (duas fôrmas de 25 cm de diâmetro)

- Temperatura do forno: quente (200°C) - Tempo de forno: 25 minutos

- Congelamento: aconselhamos. Em aberto. Embale, extraia o ar, etiquete e congele

- Descongelamento: na geladeira, retirando da embalagem

Conselho Docelar: sempre que fizer um doce de gemas que tenha uma calda por base, não mexa em círculos (para não açucarar) faça movimentos de vaivém (cima para baixo e esquerda para direita).



Therezinha Vicenti Gaspar, São Paulo, SP

O uísque é uma bebida produzida pela destilação de vários cereais fermentados.

A diferença entre os vários tipos de uísque está no cereal usado, no processamento, nas diversas formas empregadas para seu amadurecimento, na mistura do blend e na água da fermentação.

- 1 xícara (chá) de nozes sem casca, picadas
- 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas cortadas em fatias finas
- 1 xícara (chá) de uva passa sem sementes
- meia xícara (chá) de cerejas (*em calda*) picadas
- 1 e meia xícara (chá) de uísque
- 2 xícaras (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (320 g)
- 1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 6 ovos, em temperatura ambiente
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 g)
- 1 colher (chá) de noz moscada ralada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Numa tigela, coloque as nozes, as frutas cristalizadas, a uva passa e as cerejas. Despeje por cima meia xícara (chá) de uísque e deixe descansar por duas horas. Bata o açúcar, a manteiga ou margarina e a essência de baunilha (*até obter um creme claro*). Acrescente os ovos, um a um, batendo bem após cada adição. Aos poucos, junte a farinha de trigo e a noz moscada (*bata em velocidade baixa para que a massa fique aerada*). Retire da batedeira, junte o fermento e misture. Acrescente as frutas maceradas com o uísque e misture bem para que se incorporem à massa. Despeje a massa do bolo em uma fôrma redonda, com buraco no meio, untada e enfarinhada. Asse em forno preaquecido. Tire o bolo do forno e deixe esfriar por cerca de 20 minutos. Desenforme e deixe o bolo esfriar completamente. Numa tigela, coloque o uísque restante (1 xícara chá) e nele embeba um pano (*bem limpo e fino*). Corte um pedaço grande de papel alumínio e estenda o pano umedecido de uísque sobre o papel. Coloque o bolo no centro (*com a base maior apoiada sobre o pano*). Embrulhe primeiro o bolo no pano e depois no papel alumínio. Leve a geladeira por 6 horas (*para que o sabor do uísque penetre totalmente na massa*). Retire o bolo da geladeira, desembulhe e decore.

Decoração

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR (115 g)
- 3 colheres (sopa) de suco de laranja
- nozes, cerejas em calda, cidra e laranja cristalizada

Misture bem o GLAÇÚCAR e o suco de laranja (*esta preparação chama-se glacê*). Retire o bolo do papel alumínio e do pano. Com uma colher, espalhe o glacê sobre a superfície do bolo formando uma camada fina. Decore o bolo de uísque com as frutas e as nozes (*colocando-as imediatamente no glacê antes que seque*). Utilize para a decoração do bolo, os mesmos tipos de frutas que foram usados na massa do bolo.

- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da fôrma: 3 500 ml (redonda com buraco no meio)
 - Temperatura do forno: moderada (180°C)
 - Tempo de forno: cerca de 1 hora
- Congelamento: aconselhamos. Embale, extraia o ar, etiquete e congele
 - Descongelamento: na geladeira, sem retirar da embalagem

Conselho Docelar: além de ser uma massa bastante saborosa, tem uma decoração que a torna bastante sugestiva para o Natal.

Patrícia Schimabukuro Moreno, São Bernardo do Campo, SP

"A torta é especial por causa de seu recheio, pois a musse é preparada com dois tipos de chocolate e frutas frescas."

Massa

- 2 colheres (sopa) AÇÚCAR UNIÃO
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina com sal
- 1 gema
- 4 colheres (sopa) de água

Numa tigela peneire os três primeiros ingredientes. Faça um buraco no meio e junte a margarina e a gema. Amasse, juntando a água aos poucos até obter uma massa lisa. Deixe descansar por 20 minutos. Abra a massa com um rolo. Forre o fundo e as laterais de uma fôrma de fundo removível (*fure o fundo com um garfo, para que a massa não estufe*). Asse em forno preaquecido.

Recheio

- 2 tabletes de chocolate ao leite picados (400 g)
- 2 tabletes de chocolate meio amargo picados (400 g)
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 3 claras em neve

- 300 g de morangos limpos e inteiros (*reserve alguns para decorar*)
- 300 g de uva Rubi, sem sementes (*reserve algumas para decorar*)

Derreta os chocolates em banho-maria com o creme de leite (*ou no microondas na potência alta por 4 minutos*), até derreterem completamente. Misture até obter um creme espesso e deixe esfriar. Acrescente o GLAÇÚCAR batido com as claras e por último os morangos e as uvas. Despeje sobre a massa já assada.

Cobertura

- 1 xícara (chá) mal cheia de AÇÚCAR GRANULADO DOÇÚCAR (180 g)
- meia xícara (chá) de água
- 2 claras em neve
- uvas e morangos para decorar (*opcional*)

Ferva o DOÇÚCAR com a água em ponto de fio forte. Jogue em fio constante sobre as claras, batendo sempre até obter um merengue firme. Distribua sobre o creme de chocolate, decore com as uvas e os morangos e leve à geladeira por aproximadamente 1 hora. Sirva gelado.

- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
- Tempo de forno: 30 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: se preferir, não use a decoração com frutas. Cubra apenas com o merengue, podendo acrescentar 1 colher (sopa) de hortelã picadinha.

Iolanda A. Sallorenzo, Rio de Janeiro, RJ

A batata doce é uma raiz de textura semelhante à da batata comum, mas de polpa doce. As duas variedades mais conhecidas são a branca e a roxa.

Massa

- 2 xícaras (chá) de batata doce cozida (400 g)
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 100 g de margarina sem sal, em temperatura ambiente
- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 3 ovos (*claras em neve*) (*em temperatura ambiente*)
- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (120 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Bata no liquidificador as batatas (*corte as batatas para facilitar o batimento*) com o leite de coco até obter um creme liso (*se engrossar muito, junte um pouco de leite comum*). Reserve. Na batedeira, bata a margarina e o açúcar. Adicione as gemas e bata bem. Acrescente o creme de batata frio, o coco ralado e a essência de baunilha e continue batendo. Acrescente aos poucos a farinha peneirada com o fermento e o sal. Junte as claras, misturando delicadamente (*para que não percam o volume*). Despeje a massa numa fôrma redonda untada e polvilhada com farinha de rosca e asse em forno preaquecido (*o bolo estará bom quando colocar um palito na massa e ele sair limpo*). Desenforme no prato escolhido e reserve.

Caramelo

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR UNIÃO (160 g)
- 1 xícara (chá) de água
- polpa de 1 maracujá (*com sementes*)
- cerca de meia xícara (chá) de água
- 6 bananas nanica cortadas em rodelas com cerca de 1 cm

Leve o açúcar com metade da água ao fogo até obter a cor de caramelo. Adicione a polpa de maracujá. Junte a água restante e dissolva bem o caramelo mexendo com uma colher de pau. Acrescente as rodelas de banana e espere que fiquem macias e douradas (*não mexa com colher para não desmanchar as bananas, apenas sacuda a panela de vez em quando*). Desligue o fogo e reserve até esfriar. Separe algumas rodelas de banana para a decoração e amasse o restante (*despeje novamente na calda*). Reserve.





Marshmallow

- 1 xícara (chá) de AÇÚCAR GRANULADO
DOÇÚCAR (190 g)
- 1 xícara (chá) de água
- 2 claras em neve
- 1 pacote de gelatina incolor em pó (12 g)
(hidratada em 4 colheres (sopa) de
água fria)

Leve ao fogo forte o DOÇÚCAR com a água e ferva até obter ponto de fio forte. Despeje sobre as claras, sem parar de bater, juntamente com as bananas amassadas. Junte a gelatina derretida em banho-maria e continue batendo até obter um creme homogêneo.



Montagem

Cubra o bolo com o marshmallow (*em colheradas*) e decore com as rodela de bananas reservadas na calda com as sementes de maracujá. Mantenha na geladeira até o momento de servir.

- Rendimento: 20 porções
- Capacidade da fôrma: 3 000 ml
- Temperatura do forno: moderada (180°C)
 - Tempo de forno: 45 minutos
- Congelamento: não aconselhamos

Conselho do Docelar: prefira a batata roxa porque é mais doce e macia.



Isolde Siewerdt, Itajaí, SC

"Ainda que elogio em causa própria seja desaforo, posso afirmar que não conheço quem que, tendo provado a torta, não a tivesse achado um es-pe-tá-cu-lo!"

Massa

- 4 colheres (sopa) de AÇÚCAR UNIÃO
- 3 xícaras (chá) mal cheias de farinha de trigo (360 g)
- 3 colheres (chá) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 150 g de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1 ovo e 1 gema

Numa tigela, misture o açúcar, a farinha de trigo, o fermento e a pitada de sal. Em seguida, junte a manteiga. Misture bem, usando as mãos. Acrescente o ovo e a gema. Trabalhe a massa até ficar homogênea. Divida a massa e forre o fundo de duas fôrmas de fundo removível (*untadas e enfarinhadas*).

Cobertura

- 1 clara levemente batida (*que sobrou da massa*)
- 130 g de castanha-do-pará
- 1 xícara (chá) mal cheia de AÇÚCAR UNIÃO (150 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Passe metade da clara sobre cada massa (*aos salpicos, ajeitando com as costas de*

um garfo) e espalhe, por cima de cada uma, a metade da mistura de castanhas (*finamente fatiadas para ficarem com aspecto de escamas*), açúcar e essência de baunilha. Leve as duas fôrmas ao forno preaquecido (*coloque as fôrmas na grade superior, protegidas por uma assadeira contendo água na grade de baixo*) até adquirir uma cor dourada. Retire do forno e deixe esfriar completamente na fôrma. Com as massas já frias, abra as fôrmas, levante cuidadosamente os discos de massa. Coloque um disco de massa no prato em que será servida.

Recheio

- 1 colher (sopa) de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO GLAÇÚCAR
- 250 g de creme de leite fresco gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Bata o GLAÇÚCAR, o creme de leite e a essência de baunilha, até adquirir consistência de chantilly. Distribua sobre a primeira massa que está no prato e cubra com a segunda massa já fria, comprimindo levemente, para a massa não quebrar. Gele por 2 horas antes de servir.

- Rendimento: 15 porções

- Capacidade da fôrma: redonda de fundo removível (25 cm de diâmetro)

- Temperatura do forno: quente (200°C)

- Tempo de forno: 40 minutos

- Congelamento: não aconselhamos

Conselho Docelar: esta receita foi escolhida pela extrema simplicidade e ótima qualidade.

Fôrmas

Nas receitas apresentadas neste livro, encontram-se referências ao tipo de fôrma utilizada e sua capacidade, de acordo com a massa e as características de cozimento. Essas informações valem também para as receitas que não vão ao forno, mas sim à geladeira para solidificar através de espessantes como creme de leite e gelatina.



• PARA BOLOS
"TIPO INGLÊS",
AS MELHORES SÃO AS
FÔRMAS RETANGULARES
ALTAS



• PARA TORTAS
EM CAMADAS,
O MELHOR TIPO DE FÔRMA
É A REDONDA BAIXA



• PARA BOLOS
CUJAS RECEITAS
INDICAM O CORTE EM
FATIAS, USE ASSADEIRAS
RETANGULARES



• PARA BOLOS
SIMPLES E SEM RECHEIO,
UTILIZE AS FÔRMAS COM
BURACO NO MEIO

Para tortas em camadas, a melhor massa é o pão-de-ló ou genoise (massa leve com um pequeno percentual de manteiga).

Para as massas mais pesadas, que demoram mais tempo para assar, use uma fôrma com buraco no meio, que permite a circulação do calor do centro para as laterais. Neste caso, não é necessário forrar com papel manteiga.

Na escolha de uma fôrma retangular alta para os bolos de massa pesada e com frutas ("tipo inglês"), recomenda-se forrar toda a fôrma com papel manteiga. A crosta externa fica perfeita e mesmo depois de desenhado deve-se manter o papel para que a massa não seque.

Capacidade das fôrmas

Para medir a capacidade das fôrmas deve-se enchê-las de água até à borda, conforme o volume indicado. Ex.: capacidade da fôrma = 2 000 ml (2 litros). Isso significa que a massa vai crescer e ocupar o espaço previsto, sem derramar. Uma porção menor de massa não deve ou pode necessariamente assar em uma fôrma com capacidade maior. Essa massa vai crescer menos do que tendo a fôrma de acordo com o seu volume, ou seja, menor.



Podemos concluir que o volume da fôrma ideal para assar a maior parte das massas é aquele que reserva cerca de metade da fôrma para a expansão da massa.

Quanto aos cremes (mousses, pudins, bavaoís etc.), o critério é completamente diferente: a capacidade da fôrma é para ser totalmente ocupada. O ideal é que o creme encha a fôrma até a borda. Isso permite desenhado a sobremesa com maior facilidade.

Pesos e medidas padronizados

Para 1 copo americano cheio (175 ml):
AÇÚCAR UNIÃO 150 g
GLAÇÚCAR 100 g
DOÇÚCAR 160 g
GRANÇÚCAR 160 g
CRISTALÇÚCAR 160 g
PREMIUM 160 g



Para 1 xícara de chá cheia (200 ml):

- AÇÚCAR UNIÃO 160 g
- GLAÇÚCAR 115 g
- DOÇÚCAR 190 g
- GRANÇÚCAR 190 g
- CRISTALÇUCAT 190 g
- PREMIUM 190 g



Como não existe entre nós, brasileiros, o hábito de pesar, mas sim de medir, optamos pelas medidas de capacidade. Apesar disso, para o açúcar e a farinha sempre colocamos o peso correspondente. Como nem sempre o copo americano ou a xícara de chá têm a equivalência certa com o peso, usamos o "copo mal cheio" ou o "copo bem cheio" para acertar a medida com o peso. O mesmo vale para a xícara e para a colher: "mal cheia" e "bem cheia".

• MAL CHEIO:



• CHEIO:



• BEM CHEIO:



Fogão convencional

Para se obter um rendimento maior em nosso fogão a gás vale a pena lembrar algumas informações úteis:

- Preaqueça sempre o forno antes de utilizá-lo. Para isso use a mesma temperatura indicada para a receita.
- Mantenha o fogão bem regulado, chamando a assistência técnica sempre que necessário. Um fogão mal regulado modifica o resultado final de uma receita.
- Coloque a fôrma bem no centro do forno em relação à sua altura, largura e profundidade. Nunca use o fundo do forno.
- Se utilizar 2 fôrmas ao mesmo tempo, coloque-as em grades diferentes, ou na mesma, uma mais para trás e outra mais para frente. Isso garante uma circulação de calor adequada entre elas.
- O tipo de massa determina a necessidade de mais ou menos calor no forno. O seu volume e o tipo de fôrma também determinam o grau de calor e o tempo para assar.
- Ao utilizar a chama, escolha o tamanho do queimador de acordo com o recipiente. A chama que ultrapassa a base das panelas queima as pegas e os cabos, desperdiça gás e não reduz o tempo de cozimento.
- Mantenha a fervura em fogo baixo. Com exceção das caldas de açúcar e dos óleos para fritura, a maior ou menor ebulição não altera o tempo de cocção dos demais líquidos.
- Com relação à calda de açúcar, o aumento de temperatura faz com que elas fiquem mais grossas (densas) e sofram alteração de cor (caramelo). Nos óleos, o aumento de temperatura modifica a cor e o sabor.

Temperaturas ideais

Escolher a temperatura adequada para assar bolos, tortas, bolinhos etc. é fundamental para o seu resultado final.

- Bolos grandes: demoram mais tempo para assar. Quando a massa do bolo atingir a metade do seu tempo total no forno (ou quando a parte superior começar a adquirir uma leve cor), a temperatura inicial deve ser reduzida. Assim o bolo cresce sem queimar e não corre perigo de ficar com excesso de umidade, diminuindo o seu tamanho depois de assado.
- Rocamboles: devem ser assados em assadeiras amplas para que a massa fique fina e possa ser facilmente enrolada. A temperatura deve ser mantida sem redução para que asse rápido e não seque.
- Bolos assados em fôrminhas pequenas: devem ser escolhidas temperaturas moderadas e sem redução.
- Biscoitos e bolachinhas: assam em menos tempo e com temperaturas moderadas.
- Pudins: podem ser feitos em dois tipos de banho-maria: no forno e no fogo. O mais perfeito e original é no fogo. O banho-maria no forno é mais rápido, mas requer um aumento no nível de água onde se mergulha a fôrma. A temperatura deve ser moderada para que a água não entre em ebulição, molhando o pudim ou sacudindo a fôrma e causando o desnivelamento da massa.

Caldas de açúcar

Ao preparar uma calda de açúcar, jogue um pouco da calda em um copo com água fria e observe o ponto obtido de acordo com as seguintes características:

- Fio fraco: quando a calda se mistura rapidamente com a água (103°C).
- Fio forte: quando a calda demora um pouco para se misturar com a água (103,5°C).
- Pérola: quando a calda se deposita, espalhando-se no fundo do copo e não se misturando com a água (105°C).
- Bala mole: quando a calda não se espalha e quando retirada do copo, não cola nos dedos. Forma uma bala macia (115°C).
- Bala dura: quando a calda não se espalha e, quando retirada do copo, não cola nos dedos. Forma uma bala firme (121°C).
- Vidrado: quando a calda se solidifica, fazendo barulho de vidro quebrado (168°C).
- Caramelo: quando a calda toma coloração (180°C).



Microondas

A função do microondas não é substituir o fogão, mas ser um complemento importante na cozinha para a mulher que muitas vezes precisa economizar um de seus bens mais preciosos: o tempo. E, para quem gosta de fazer doces, ele oferece inúmeras facilidades no preparo tanto de receitas como de seus complementos (caldas, compotas etc.).

Freezer

Sugerimos que os doces congelados sejam consumidos no prazo de 1 mês. Não que a validade não vá mais além. O prazo indicado permite que as receitas sejam renovadas com maior frequência. Isso evita que haja um excesso de armazenamento, que interfere na necessária circulação de ar podendo até comprometer o congelamento.



União Premium
Açúcar Refinado Granulado



União
Açúcar Refinado Especial



Torrões de Açúcar União
Açúcar Refinado
Granulado em Cubos



Doçúcar
Ideal para caldas,
doces vidrados, quindins,
fios de ovos



Glaçúcar
Ideal para chantilly,
glacês, cremes



Cristalçúcar
Açúcar Cristal Peneirado



Grançúcar
Ideal para decoração,
cristalização de docinhos

Projeto editorial
DBA Dórea Books and Art

Produção executiva
Adriana Amback

Design
Suli Kabiljo (SK2)

Diagramação e produção gráfica
Shadow Design

Fotografias
Luis Sérgio Chvaicer

Assistentes de fotografia
Luciana Muratori
Steve Cristian Nielsen
Paulo Jordan

Produção de fotografia
Danielle P. Bernardes
Roberta Zrycki

Assistentes de produção de fotografia
Fernanda Nunes
Clodoaldo Amaral

Produção culinária
Maria Manuela Costa

Assistente de produção culinária
Cecília de Aguirre Carvalho

Revisão de texto
Cook Estúdio
Isabel Fernandes

Fotolito
Postscript

Comercialização
Panini Brasil Ltda.
CNPJ 58732058/0001-00

Impressão e acabamento
Oceano Indústria Gráfica e Editora Ltda.

Copyright © 2000 Copersucar-União
Todos os direitos reservados, sendo proibida sua reprodução total ou parcial.

UNIÃO
90
ANOS

PREÇO DO LIVRO

5 frentes da embalagem do açúcar União + R\$ 5,00



ISBN 85-7351-068-4



9 788573 510683