

Gastronomia

ANGELONI

ANO 4 | Nº21 | SET/OUT 2015

BELA GIL

**Ensina uma
deliciosa torta
de frutas
vermelhas**



**DELÍCIAS DA
PÂTISSERIE**

**DOCES
IRRESISTÍVEIS**

Saiba por que as
docerias francesas
são as melhores do
mundo e aprenda
receitas clássicas

Tudo pra você viver bem

EISENBAHN

A autêntica cerveja

*Amada por cervejeiros,
reconhecida pelos prêmios mais
importantes do mundo.*

Nos últimos três anos, a Eisenbahn conquistou mais de 35 medalhas em prêmios ao redor do mundo. O mais autêntico reconhecimento para a autêntica cerveja.

www.eisenbahn.com.br facebook.com/cervejaeisenbahn @_eisenbahn_ @eisenbahn



PALE ALE



DUNKEL



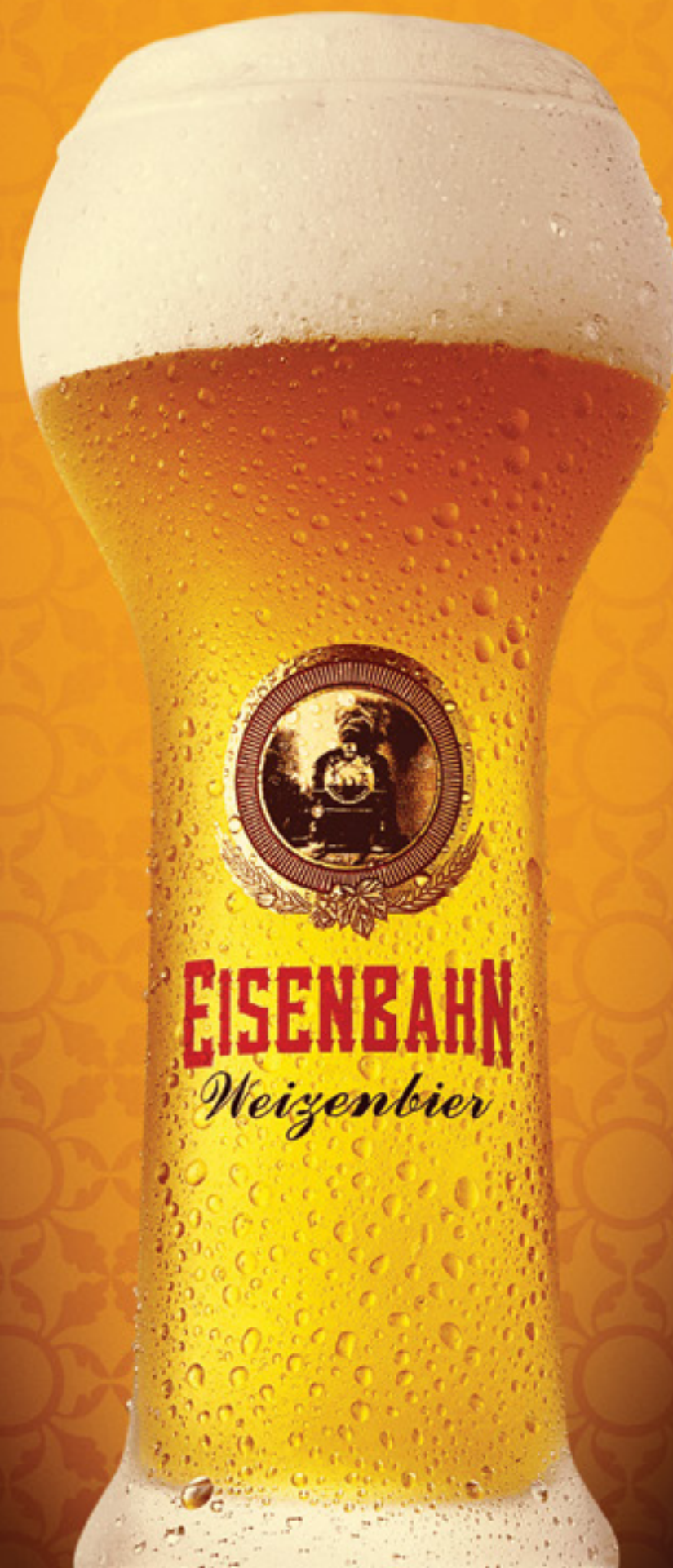
WEGGENBOCK



WEGGENBIER



5 ANOS



EISENBAHN
Weizenbier

EDITORIAL

Tempo da delicadeza

Bienvenue a um mundo cheio de sabores delicados e texturas sutis, que encantam o paladar e os olhos. A tradição da pâtisserie, a arte da confeitaria francesa, foi desenvolvida ao longo dos séculos para tirar o máximo proveito de ingredientes aparentemente simples que, na mão de verdadeiros mestres, transformam-se em obras de arte.

Farinha de trigo, ovos, açúcar, frutas e chocolate se encontram para dar origem a receitas clássicas como macarons, cannelés, madeleines e diversos tipos de bolos e tortas. Cada uma delas com um toque especial, um ingrediente ou um segredo de preparo que a torna única. Claro que, além do talento e de bons ingredientes, muita técnica é necessária para obter um resultado impecável. Por isso conversamos com alguns dos melhores chefs pâtissiers do país para descobrir as receitas, as tradições e, claro, todos os truques que fazem a diferença entre aquele docinho básico e um verdadeiro petit four. Nas próximas páginas você vai encontrar tudo que precisa para criar receitas que vão impressionar os convidados e, mais do que isso, encantar os paladares.

Boa leitura!

Equipe Angeloni

Na próxima edição: **Todo o sabor das aves**

FOUET, PINCEL, BICOS: DOURAL

vitalin
orgânico

Cuscus de Camarão com Quinoa

INGREDIENTES

- 50 gramas de farinha de milho
- 150g gramas de Quinoa Real Mista Orgânica em Grãos Vitalin
- 400 gramas de camarão
- 200 gramas de champignon
- 1 alho poró
- 2 ramos de coentro
- 1 pimenta malagueta
- 1 cebola
- Sal e pimenta à gosto
- 3 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 colheres de sopa de salsinha picada

PREPARO

Em uma panela, aqueça o azeite e refogue a cebola e o alho poró. Em seguida, acrescente os camarões, champignon, Quinoa Real Mista Orgânica em Grãos Vitalin e farinha de milho, misture e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos. A mistura deve estar homogênea e molhada. Tempere com sal e pimenta e misture a salsinha.

5 Porções



A Vitalin tem um controle de todos os produtos que entram na empresa, garantindo assim, que todas as matérias primas sejam isentas de glúten. Dessa forma, a empresa garante que não ocorra a contaminação dos produtos por esse nutriente. Com isso, a Vitalin desenvolve produtos saborosos para seu dia a dia, com a segurança de serem totalmente livre de glúten. É pensando em você que nós trabalhamos.



f vitalin.alimentos
vitalinalim
vitalinalimentos
vitalinalimentos

vitalin
www.vitalin.com.br

Curta as melhores promoções. Comente dicas e receitas. Compartilhe momentos.

Siga
@REDEANGELONI
no Instagram.



Design moderno,
sofisticação
e eficiência
só a **Philco**
faz pra você.



www.philco.com.br

Imagens meramente ilustrativas. Em virtude de constantes aperfeiçoamentos em sua linha de produtos, a Philco reserva-se o direito de proceder, sem aviso prévio, às modificações técnicas que julgar convenientes.

Philco
TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

COLABORARAM NESTA EDIÇÃO



ARNOR PORTO

Nascido em Ibicará, Bahia, começou como auxiliar de confeitaria no Copacabana Palace e foi chef pâtissier do Emiliano (SP). Ganhou os prêmios de melhor apresentação e melhor sabor no World Chocolate Masters Barry Callebaut. Com cursos na França, Itália, Inglaterra e Espanha, é um dos sócios da Sweetthings (SP). É dele a execução das receitas desta edição.



BÁRBARA ROSSI

Graduada em direito, Bárbara descobriu sua vocação ao conhecer o universo das pâtisseries. "As texturas, sabores e perfeição de métodos transformam uma simples torta em uma verdadeira obra de arte." Fez cursos de especialização na Cordon Bleu, França. Em Florianópolis, abriu a Gateaux à la Creme. É dela a receita da tarte normande.



ROGERIO VOLTAN

Especializado em gastronomia e turismo, o fotógrafo colabora com as principais revistas do país. Também já atuou em veículos internacionais como Le Figaro (França) e El País (Espanha), entre outros. Nesta edição, revela os detalhes da pâtisserie.

ANGELONI

PRESIDENTE José Augusto Fretta

DIRETORA DE MARKETING Sabrina Angeloni

GERENTE DE MARKETING Marcelo Leão

SUPERVISORA DE MARKETING
Larissa Walendowsky Spricigo

DOXA
CONTEÚDO+DESIGN

Tel. (11) 2628-8455

JORNALISTA RESPONSÁVEL
Jéssica Torrezan (MTB 41.394/SP)

EDITORA-EXECUTIVA Cleide Floresta

DIREÇÃO DE ARTE Tiago Passos

CONSULTORIA Marcelo Katsuki

COLABORADORES

Rogério Voltan (fotografia), Camile Comandini (produção), Marcelo Katsuki e Mariana Botta (texto), Janaina Resende (produção culinária) e Cleusa Sousa Bonfim (assistente de culinária)

Impressão: Gráfica e Editora Posigraf S.A.
Tiragem: 50.000 exemplares

NOSSAS LOJAS

SANTA CATARINA

ARARANGUÁ – Av. Getúlio Vargas, 1259
Bairro Urussanguinha, CEP 88900-000
Tel. (48) 3521-4300, Fax. (48) 3521-4300.

BALNEÁRIO CAMBORIÚ – 4ª Avenida, 880,
Centro, Balneário Camboriú, CEP 88330-110
Tel. (47) 3263-5600, Fax. (47) 3263-5600.

Av. do Estado, 2440, Bairro das Nações
CEP 88338-063, Tel. (47) 3263-4300,
Fax. (47) 3263-4300.

BALNEÁRIO RINCÃO – Av. Florianópolis, 235, Praia
do Rincão, CEP 88820-000, Tel. (48) 3468-1014,
Fax. (48) 3468-1014.

BIGUAÇU – R. Cel. Teixeira Oliveira, 128
CEP 88160-000
Tel. (48) 3279-8500, Fax. (48) 3279-8500.

BLUMENAU – Humberto de Campos, 77,
Bairro da Velha, CEP 89036-050
Tel. (47) 3221-9200, Fax. (47) 3221-9200.
Sete de Setembro, 100, Garcia, CEP 89010-
200, Tel. (47) 3331-7400, Fax. (47) 3331-7400.

CRICIÚMA – Felipe Schmidt, 26, Centro, CEP
88801-240, Tel. (48) 3444-3400, Fax. (48) 3444-3400.
Av. do Centenário, 2699, Centro, CEP 88804-000,
Tel. (48) 3444-3500, Fax. (48) 3444-3500.

FLORIANÓPOLIS – Rod. SC 403, 6375,
Ingleses, CEP 88058-001, Tel. (48) 3331-7100,
Fax. (48) 3331-7100.

Esteves Júnior, 307, Centro, CEP 88015-530,
Tel. (48) 3216-6250, Fax. (48) 3216-6250.

Av. Gov. Ivo Silveira, 2445, Capoeiras, CEP 88085-
001, Tel. (48) 3271-7500, Fax. (48) 3271-7557.

Av. Irineu Bornhausen, 5288, Agronômica, CEP
88025-202, Tel. (48) 3215-6100, Fax. (48) 3215-6100.

Av. Mar. Max Schramm, 3450, Jardim Atlântico,
CEP 88095-000, Tel. (48) 3271-6700, Fax. (48)
3271-6700.

Nirberto Haase, 75, Santa Mônica, CEP 88035-
215, Tel. (48) 3215-6200, Fax. (48) 3215-6200.

ITAJAÍ – Brusque, 358, Centro, CEP 88303-000,
Tel. (47) 3398-5200, Fax. (47) 3398-5200.

JARAGUÁ DO SUL – Barão do Rio Branco,
732, Centro, CEP 89251-400, Tel. (47) 3274-
3700, Fax. (47) 3274-3700. Bernardo Grubba,
247, Centro, CEP 89251-090

Tel. (47) 3275-7900, Fax. (47) 3275-7900.

JOINVILLE – Ministro Calógeras, 1639,
Anita Garibaldi, CEP 89202-005,
Tel. (47) 3451-4400, Fax. (47) 3451-4400.

Dr. João Colín, 2500, América, CEP 89204-002,
Tel. (47) 3451-2400, Fax. (47) 3451-2400.

LAGES – Frei Rogério, 587, Centro,
CEP 88502-161, Tel. (49) 3251-9400,
Fax. (49) 3251-9400.

LAGUNA – 13 de Maio, 12, Centro, CEP 88790-
000, Tel. (48) 3647-7300, Fax. (48) 3647-7300.

TUBARÃO – Av. Expedicionário José Pedro
Coelho, 1120, Centro, CEP 88704-201,
Tel. (48) 3631-1800, Fax. (48) 3631-1800.

PARANÁ

CURITIBA – Al. Dr. Carlos de Carvalho, 2050,
Batel, CEP 80730-201, Tel. (41) 3270-8200,
Fax. (41) 3270-8216.

Av. República Argentina, 900, Vila Izabel, CEP
80620-010 Tel. (41) 3312-2300, Fax. (41) 3312-2300.

MARINGÁ – Av. Adv. Horácio Raccanello Filho,
5120, Zona 07, Novo Centro, CEP 87020-035,
Tel. (44) 3301-3600, Fax. (44) 3301-3600.



Confira a versão para tablets da Revista Gastronomia Angeloni
O aplicativo pode ser baixado gratuitamente nas plataformas IOS e Android

f
Facebook
RedeAngeloni

t
Twitter
@redeangeloni

i
Instagram
Redeangeloni

B
Blog
www.blogangeloni.com.br

YouTube
YouTube
RedeAngeloni

Site
www.angeloni.com.br

Siga-nos nas redes

ÍNDICE

40



46



18

Encontre no Angeloni
Crème pâtissière

11

15

Pâte sucrée e pâte sablée

16

Plaisir sucré

18

Tarte au citron

20

Torta de ganache com pistache

22

Millefeuille

26

Baba au rhum

28

Opéra

30

Bolo praliné

35

Tarte normande

36

Napoléon

39

Fraisier

40

Macarons

44

Éclairs

46

Tartelettes

48

Paris-brest

50

Madeleine

52

Saint-honoré

54

Cannelé

56

Tarte tatin

59

Bela Gil

60

LACFREE

ELIMINE DO SEU DIA A DIA
O DESCONFORTO.

- REDUÇÃO DOS GASES INTESTINAIS
- REDUÇÃO DO INCHAÇO ABDOMINAL
- ALTA DIGESTIBILIDADE

ZERO
LACTOSE

+
%
SABOROSO



SINTA-SE BEM COM LACFREE.
SABOR E BEM-ESTAR QUE SURPREENDEM.

MUV

exclusive drink

O MIX IDEAL PARA SEU DRINK.

O PRIMEIRO HARMONIZADOR DE BEBIDAS ALCOÓLICAS DO MUNDO.

EXPERIMENTE E SURPREENDA-SE!



MUV DE UVA COM VODKA

- 1 DOSE (50ML) DE VODKA
- 2 DOSES (100ML) DE MUV DE UVA COM PEDAÇOS DA FRUTA



MUV DE MAÇA E LIMÃO SICILIANO COM WHISKY

- 1 DOSE (50ML) DE WHISKY
- 2 DOSES (100ML) DE MUV DE MAÇA E LIMÃO SICILIANO



www.muvsdrink.com

MUV não contém álcool. Se beber, não dirija.

Acesse e
saiba mais
sobre MUV:



WWW.ANGELONI.COM.BR

ENCONTRE NO ANGELONI

Os melhores produtos para facilitar
seu dia a dia e levar mais sabor
e conforto para a sua cozinha

Cupcakes perfeitos

Quando se fala em doces, é preciso pensar em formas ideais. Não apenas por darem mais charme à receita, mas por ajudarem a garantir o sabor e a textura. Com essa **forma de cupcakes da Unico** você consegue fazer 12 bolinhos perfeitos. A forma em aço de carbono tem revestimento cerâmico e pegadores de silicone. Desta forma, os bolinhos ficam macios por dentro e bem molhadinhos.



Açúcar extrafino

O **União Impalpável** é um açúcar refinado moído com amido, o que garante grãos extremamente finos e de brancura incrível. Como absorve menos umidade, não empedra, tornando-o perfeito para o polvilhamento –tão presente na pâtisserie. Ele também é ideal para o preparo de pasta americana e pastilhagem. Sua secagem é bem rápida. Mais sabor aos seus doces e um fino acabamento!



Linda e funcional

A **batedeira Colors, da Cadence**, une design e praticidade. Compacta e de alta performance, ela trabalha com o sistema de rotação orbital, com duplo movimento simultâneo dos batedores. Também tem tampa com fechamento total, evitando que o alimento se espalhe, e três batedores exclusivos, para massas leves, médias e pesadas. Ainda tem controle eletrônico de velocidades e está disponível em diversas cores. Além de eficiente, vai ficar linda na sua cozinha!





ENCANTOS DA PÂTISSERIE

*Os segredos de
receitas milenares que
conquistaram o mundo*

“
**A arte de misturar sabores e texturas
com um acabamento impecável**

”

Farinha, frutas, chocolate, ovos, manteiga. A base da pâtisserie é uma lista de ingredientes simples. Mas então de onde vem a fama de que esses doces são difíceis de fazer? Na realidade, a complexidade deles – e, por que não, a beleza – está nas diversas etapas e no cuidado que exigem para serem perfeitos. O primeiro segredo é a escolha dos ingredientes: quanto melhor a procedência, melhor o resultado! Mas um bom doce também vem das medidas precisas e da consistência correta, que varia dependendo da massa, do creme e do acabamento. Para ser um pâtissier, ou mesmo um bom doceiro, é necessário ter dedicação. As mãos estão muito presentes no preparo, seja para amassar a massa ou bater uma clara em neve. Alguns equipamentos também são indispensáveis, como uma balança de alimentos, um termômetro culinário e formas ideais para cada preparo. Para Arnor Porto, chef pâtissier da Sweetthings e responsável pela execução de boa parte das delícias desta edição, a produção da receita em todas as suas etapas é que garante a qualidade e um produto final de alto nível. Da massa ao recheio, ele gosta de fazer tudo. Esse é só o início. O grande segredo desses doces está em como são preparados. Por isso, separe os ingredientes antes de começar, tenha os utensílios certos à mão, pratique e, acima de tudo, siga sua intuição. Certamente, será uma viagem saborosa!



Você não é obrigado a acordar **feliz** TODOS OS DIAS. MAS A GENTE NUNCA VAI DESISTIR DE TENTAR.

Comece o dia bem com a Linha de Pães Nutrella. Dos pães tradicionais aos integrais, sempre tem uma novidade deliciosa pra deixar seu dia um pouco mais agradável.



nutrella

DESPERTA UM SORRISO EM VOCÊ.

WWW.NUTRELLA.COM.BR

O CORAÇÃO DA RECEITA

Ingrediente de diversas receitas, o crême pâtissière, ou creme de confeiteiro, é versátil e tem ingredientes simples. Seu segredo é a doçura equilibrada, o sabor suave e a consistência perfeita para cada uma de suas aplicações. A receita básica é feita com baunilha –as favas, não a essência–, mas é possível aromatizá-lo com licores, frutas e até chantilly.

Crême pâtissière (creme de confeiteiro) (rende aprox. 500 g de creme)

Ingredientes

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 4 gemas | 500 ml de leite integral |
| 40 g de farinha de trigo | ½ fava de baunilha cortada no sentido do comprimento |
| 80 g de açúcar | |

Preparo

Abra a fava de baunilha no sentido do comprimento e raspe as sementes. Reserve. Em seguida, bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura cremosa, depois acrescente a farinha. À parte, coloque o leite em uma panela com as sementes da fava e leve ao fogo para ferver. Adicione o leite quente lentamente à mistura das gemas, mexendo sempre. Leve o creme ao fogo baixo por 3 minutos, mexendo até engrossar. Retire da panela, deixe esfriar para poder usar em suas receitas. Ele pode ser conservado em geladeira por até dois dias.



TECIDO: SPAZIO DONATELLI



PÂTE SUCRÉE E PÂTE SABLÉE

CONFEITARIA CLÁSSICA

Conheça as massas básicas da confeitaria francesa e suas dicas de preparo

Pâte sucrée

(rende 500 g de massa)

Ingredientes

250 g de farinha de trigo

100 g de manteiga cortada em cubos e ligeiramente amolecida

100 g de açúcar

de confeito peneirado

2 ovos em temperatura ambiente

Preparo

Coloque a farinha na bancada e faça um monte com um buraco ao centro. Acrescente a manteiga e o açúcar no meio e misture-os com a ponta dos dedos. Junte a farinha gradualmente à pasta de manteiga e açúcar, misturando com os dedos até formar uma massa granulada. Mais uma vez, abra um buraco e junte os ovos, incorporando-os até a massa ficar uniforme. Amasse tudo com a palma da mão até ficar uma massa homogênea. Forme uma bola, envolva em filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 1 hora. Após o descanso, desembulhe e abra a massa em superfície enfarinhada, deixando-a com 2 ou 3 mm de espessura. Asse na hora de usar, conforme a receita escolhida.

Pâte sablée

(rende 550 g de massa)

Ingredientes

250 g de farinha de trigo

200 g de manteiga cortada em cubos e ligeiramente amolecida

100 g de açúcar de confeito peneirado

1 pitada de sal

2 gemas

Preparo

Disponha a farinha sobre uma bancada, de preferência de mármore, e faça um monte com um buraco no meio. Acrescente a manteiga, o açúcar e uma pitada de sal no centro e misture esses ingredientes com os dedos até formar um creme. Adicione as gemas, misture delicadamente com os dedos e vá juntando a farinha até obter uma massa homogênea. Use a palma da mão para sovar a massa, umas 3 ou 4 vezes, até ficar completamente lisa. Forme uma bola, envolva em filme plástico e leve à geladeira até a hora em que for utilizar. Asse na hora de usar conforme a receita escolhida.



BÁSICO INDISPENSÁVEL

As pâtisseries encantam com seus doces de massa dourada e brilhante. O que poucos sabem é que a base de muitas delas são duas receitas de pâte (massa, em francês). Pâte sablée e pâte sucrée são massas-base da confeitaria e, embora de características distintas, utilizam praticamente os mesmos ingredientes. O que difere é o preparo e a pitada de sal da sablée, que reduz a doçura. A partir delas, os pâtisseries criam variações, como massas com amêndoas, cacau ou farinha de castanhas.



DICAS PARA O PREPARO*

- Manipule a massa o mínimo possível, ou você terá uma massa pesada e dura
- Abra a massa em superfície enfarinhada, entre dois plásticos, para evitar que ela grude



DICAS DE USO*

- Pâte sucrée: para recheio de frutas ácidas ou chocolate amargo
- Pâte sablée: para recheios doces, como creme ou doce de leite

* Fonte: chef pâtissière Vivianne Wakuda, da Sweet Deli Patisserie, de São Paulo

Segredo da receita

A manteiga uruguaia Conaprole agrega mais sabor à receita





PLAISIR SUCRÉ

DOCE TENTAÇÃO

Em camadas, o “plaisir sucré” tem massa de avelã e ganache entremeados

Plaisir sucré (rende 10 pedaços)

Ingredientes

Para o bolo de avelãs

115 g de açúcar de confeiteiro
105 g de avelãs torradas em pó (torrar no forno a 150 °C por 15 min)
115 g de claras
37 g de açúcar refinado
50 g de avelãs torradas e trituradas (ou nozes)

Para o praliné de avelãs batido

37 g de chocolate ao leite
15 g de manteiga normal ou de cacau
75 g de praliné (caramelo de açúcar com nozes ou castanhas)
75 g de pasta de avelãs puras
75 g de biscoito crepe dentelle esfarelado ou similar (tubetes de baunilha, sem cobertura)

Para a ganache

115 g de creme de leite fresco líquido
125 g de chocolate ao leite

Para o chantilly de chocolate

150 g de creme de leite
105 g de chocolate ao leite

Para as barras de chocolate

100 g de chocolate ao leite
Folha de acetato para uso culinário
Termômetro de uso culinário

Preparando o bolo de avelã

Peneire juntos o açúcar de confeiteiro e as avelãs em pó. Reserve. Bata as claras em neve, incorporando, aos poucos, o açúcar refinado. Assim que estiver firme, acrescente a mistura de avelã peneirada. Coloque essa massa em um saco de confeiteiro com bico liso e espalhe em uma forma quadrada, de cerca de 16 cm x 16 cm, forrada com papel-manteiga. Polvilhe as avelãs trituradas e leve ao forno preaquecido a 170 °C por 30 minutos. Deixe esfriar e reserve.

Preparando o praliné

Derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga. À parte, misture o praliné e a pasta de avelãs. Junte as duas preparações e acrescente os biscoitos, mexendo com uma espátula. Derrame tudo sobre o bolo de avelã já frio, ainda na forma, alise com uma espátula e leve à geladeira para esfriar.

Preparando a ganache

Aqueça o creme de leite em uma panela. Em seguida, derrame-o quente sobre o chocolate e misture tudo com um fouet, começando do centro para as bordas. Deixe esfriar em temperatura ambiente (cerca de 2 horas). É preciso que a ganache fique quase líquida.

Preparando o chantilly

Aqueça o creme de leite. Derrame-o sobre o chocolate e misture com o fouet, com movimentos do centro para as bordas. Cubra com filme plástico e deixe uma noite na geladeira. No dia seguinte, bata como chantilly.



Preparando as barras de chocolate

Aqueça o chocolate em banho-maria até 40-45 °C. Coloque a travessa com o chocolate em uma bacia de água fria, para baixar a temperatura até 25 °C. Em seguida, reaqueça o chocolate em banho-maria, até os 30 °C. Coloque-o em uma assadeira forrada com uma folha de acetato. Em cima do chocolate, coloque uma segunda folha e cubra com outra assadeira para ficar liso. Leve à geladeira por 1 hora. Corte 30 retângulos de 2,5 cm x 8 cm –use o cortador quente (aquecido em fogo ou água quente).

Montagem

Corte o quadrado com o bolo e o praliné em 10 retângulos de 2,5 cm x 8 cm. Sobre cada retângulo, com a ajuda de um saco de confeiteiro, coloque a ganache e o chantilly, da seguinte maneira: uma camada fina de ganache > uma barrinha de chocolate > uma segunda camada de ganache > uma segunda barra de chocolate > três porções de chantilly, colocadas lado a lado > uma terceira barra de chocolate. Decore com raspas de chocolate.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Vinho do Porto Quinta de Santa Eufêmia Reserva

Origem: Portugal

Cor: Vermelho

Aromas: Frutas secas

Paladar: Doce, com boa acidez





Prato disponível
no Angeloni



TARTE AU CITRON

EQUILÍBRIO PERFEITO

A doçura do creme aliada à acidez do limão dá o equilíbrio perfeito à receita da tarte au citron, um clássico da pâtisserie

Tarte au citron (rende 8 pedaços)

Ingredientes

Para a massa

Pâte sucrée

(ver receita página 17)

Para o recheio

5 ovos

200 g de açúcar refinado

Raspas da casca e suco de 4 limões-sicilianos

250 ml de creme de leite fresco

Açúcar de confeiteiro para decorar

Raspas de casca de limão-siciliano para decorar

Para o merengue

3 claras de ovo

9 colheres (sopa) de açúcar

Suco de um limão

Raspas de limão a gosto

Preparando a massa

Prepare a massa como indicado na página 16. Abra a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada, formando um círculo grande o suficiente para forrar o fundo e as laterais da forma de 24 cm (de preferência uma forma desmontável). Leve para gelar por no mínimo 30 minutos.

Preparando o recheio

Bata os ovos com o açúcar. Acrescente as raspas e o suco dos limões e depois adicione o creme de leite. Leve à geladeira por cerca de uma hora.

Preparando o merengue

Em uma tigela, bata as claras com o açúcar (é importante que a mistura não atinja o ponto neve). Transfira os ingredientes para uma panela e cozinhe em banho-maria até as claras atingirem uma temperatura morna. Coloque a mistura morna na batedeira e bata até atingir o ponto neve, depois acrescente o suco de limão e as raspas e bata mais um pouco. Reserve.

Finalização

Preequeça o forno a 190 °C. Faça diversos furos na massa com um garfo e forre com papel-manteiga. Encha a forma com feijão cru e leve para assar por 10 minutos. Retire o feijão e o papel-manteiga e deixe assar por mais 5 minutos. Reduza o forno para 150 °C. Coloque a forma de torta sobre uma assadeira para não queimar o fundo da massa ao ir novamente para o forno. Adicione o recheio gelado, sem deixar uçar pelas bordas. Asse por 30 minutos ou até ficar levemente dourada. Retire do forno e deixe esfriar. Coloque o merengue com o saco de confeiteiro e doure com um maçarico ou no forno quente por 3 a 5 minutos. Finalize com raspas de limão.

PRATO COM PÉ: IDEIA ÚNICA



ACERTE NO LIMÃO

A torta de limão tradicional francesa é feita com limão-siciliano. E, ao contrário da versão brasileira da torta de limão, a francesa não usa leite condensado em sua composição, mas sim ovos –daí a coloração amarelada, vinda das gemas. Por isso, o sabor é levemente diferente, menos adocicado. A tradição da cobertura de merengue só surgiu no século 19 e é atribuída ao chef pâtissier suíço Alexander Frehse. E vai deixar sua torta com uma apresentação impecável!

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Espumante Argentino Deseado

Origem: Argentina

Cor: Amarelo com borbulhas pequenas

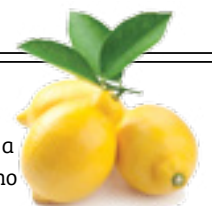
Aromas: Frutas cítricas

Paladar: Ótima acidez, com final doce



Segredo da receita

Nas nossas lojas você encontra a melhor seleção de limão-siciliano



© ISTOCKPHOTO

SOFISTICAÇÃO NA SOBREMESA

Dos ingredientes à apresentação,
torta de ganache com pistache
é escolha certa para agradecer



**TORTA DE GANACHE
COM PISTACHE**

SABOR INESQUECÍVEL

Ganache de chocolate, pistache e uma massa fina e crocante fazem desta torta uma sobremesa marcante

Torta de ganache com pistache (rende 10 pedaços)

Ingredientes

Para a massa

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de castanha

de caju triturada

¼ de xícara (chá) de cacau em pó

1 pitada de sal

100 g de manteiga gelada

2 ovos

3 g de baunilha

Para a ganache

450 g de chocolate

meio amargo

1 xícara (chá) de leite integral

10 colheres rasas (sopa)

de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de glucose

4 colheres (sopa) de manteiga

Para o creme de pistache

50 g de pasta de pistache*

350 g de creme de confeiteiro

5 g de gelatina em pó diluída

em um pouco de água morna

Para a montagem

50 g de pistache picado

Lascas de chocolate

Preparando a massa

Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos. Misture com a ponta dos dedos até formar uma farofa granulosa. Faça um buraco ao centro, junte os ovos e misture até ficar homogêneo. Envolva a massa em papel-filme e leve à geladeira por 10 minutos. Retire da geladeira. Divida a massa em 3 partes iguais. No fundo de uma forma com fundo removível de 22 cm, abra a primeira parte e reserve. Com o resto da massa, forre o fundo e as laterais de uma outra forma de 22 cm. Leve as duas formas ao forno preaquecido em 180° C por 15 minutos. Espere esfriar. Reserve.

Preparando a ganache

Pique o chocolate meio amargo e coloque em uma tigela. Reserve. Em uma panela, coloque todos os outros ingredientes no fogo para derreter, até ficar uma mistura homogênea. Acrescente essa mistura quente na tigela com o chocolate picado e misture tudo até que o chocolate derreta por completo. Deixe no congelador por 15 minutos, para o creme ficar mais consistente. Reserve.

Preparando o creme de pistache

Misture a pasta de pistache ao creme de confeiteiro. Dissolva a gelatina em um pouco de água e vá incorporando aos poucos ao creme. Leve à geladeira por alguns minutos para firmar.



Montagem

Na forma com a massa, acrescente metade da ganache, em seguida o disco já assado da massa e o creme de pistache. Por cima, coloque o restante da ganache. Leve à geladeira por duas horas ou até que esteja gelado. Remova o aro lateral e decore com pistache e lascas de chocolate.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

*Tinto licoroso do Porto
Quinta de Santa Eufêmia
Late Bottled Vintage*

Origem: Portugal

Cor: Vermelho rubi intenso

Aromas: Frutas
negras e chocolate

Paladar: Doce com
álcool bem dosado



Segredo da receita

Deixe sua ganache mais saborosa com o cacau em pó da Garoto



NOVA LINHA DE GELADEIRAS CONSUL

Bem pensada para se adaptar a todos os seus momentos



Altura Flex*

A nova Consul se adapta de acordo com cada ocasião. Ajuste as prateleiras em até 8 níveis, sem precisar removê-las.

Bandeja deslizante

Mude a bandeja de lugar para acomodar diferentes itens e aproveitar ao máximo o espaço entre as prateleiras.



CRM43HK

CRM38HK



Sacolas organizadoras

Simplifique a organização de frutas, legumes e verduras com as sacolas organizadoras maleáveis.

Prateleira dobrável**

Praticidade e versatilidade para acomodar os itens maiores, como garrafas, jarras e bebidas.



*SISTEMA COMPOSTO POR TRILHOS QUE PERMITE A REGULAGEM DA ALTURA DAS PRATELEIRAS.
**EXCETO O MODELO CRM38HK.

Consul



MILLEFEUILLE

CAMADAS DE SABOR

Camadas de creme, frutas e massa folhada compõem essa receita que encanta olhos e paladares

Millefeuille

(rende 8 pedaços)

Ingredientes

1 pacote de massa folhada

Creme de confeiteiro

(veja receita página 15)

20 g de açúcar de confeiteiro

1 caixa de morangos

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo

Primeiramente, coloque a massa já esticada (desenrolada) sobre o papel-manteiga e reserve na geladeira. Em seguida, faça o creme como o indicado na página 15 e leve à geladeira. Retire a massa da geladeira e leve ao forno preaquecido a 200 °C por aproximadamente 20 minutos. Em seguida, polvilhe o açúcar de confeiteiro, aumente a temperatura para 220 °C e asse por mais 4 minutos ou até dourar. Retire do forno e deixe esfriar. Com uma faca elétrica ou uma tesoura, corte a massa em retângulos. Para rechear, pique os morangos em rodinhas finas. Alterne camadas de massa com creme e morangos. Termine com a massa e polvilhe o açúcar de confeiteiro

Dica: se quiser, use frutas vermelhas em calda para colocar sobre o creme no recheio

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Fusta Nova Moscatel

Origem: Espanha

Cor: Amarelo ouro

Aromas: Complexo, com notas de mel e florais

Paladar: Doce, untuoso com final prolongado



TRADIÇÃO DESDE O SÉC. 17

Fontes históricas afirmam que a receita do millefeuille, ou mil-folhas, já aparece no livro “Cuisinier François”, de 1651, escrito por François Pierre de La Varenne, seu provável criador. Ela teria sido aperfeiçoada pelo cozinheiro Marie-Antoine Carême, o mesmo que inventou o recheio e a cobertura do éclair. O nome do doce está relacionado ao número elevado de camadas de massa que o compõem, tendo, no início, sido chamado de “bolo de mil-folhas”.

AÇÚCAR PARA CROCÂNCIA

Para a massa folhada ficar mais crocante, pode-se salpicar um pouco de açúcar de confeiteiro assim que ela for retirada do forno e, em seguida, levá-la para assar novamente, apenas por alguns minutos, para deixá-la caramelizada.

Segredo da receita

A massa folhada Massa Leve traz a crocância ideal para o mil-folhas





BABA AU RHUM

IMPROVISO PERFEITO

Ao tentar “salvar” um brioche que estava um pouco passado, o pâtissier da Rainha criou uma sobremesa sofisticada e deliciosa

Baba au rhum (rende 15 bolinhos)

Ingredientes

Para o bolinho

10 g de fermento biológico fresco

90 g de manteiga

165 g de farinha de trigo

Sal

2 ovos

20 g de açúcar

Para a calda

200 g de açúcar

400 ml de água

1 colher (sopa) de rum

Chantilly, romã e bluberry

para decorar

Preparando o bolinho

Dissolva o fermento em um pouco de água morna, mexendo até que fiquem bem misturados. Corte a manteiga em pequenos pedaços e deixe-a amolecer um pouco. Peneire a farinha e o sal em uma tigela e deixe um buraco no centro. Bata os ovos rapidamente e despeje-os no buraco da mistura de farinha e sal. Adicione 20 g de açúcar e o fermento misturado com água. Mexa e amasse bem até obter uma massa lisa e elástica. Coloque os pedaços de manteiga amolecida por cima da massa, cubra com um pano e deixe descansar por 45 minutos em um lugar quente (perto do forno, por exemplo). Soue a massa novamente, para incorporar bem a manteiga. Em seguida, divida a massa e coloque em pequenas formas untadas com manteiga, preenchendo-as apenas até a metade. Deixe crescer por 1 hora. Preequeça o forno a 200 °C e leve as forminhas com a massa para assar durante 15 minutos. Tire do forno, desenforme e deixe os bolinhos esfriarem um pouco.

Preparando o xarope

Em uma vasilha, coloque o açúcar e a água e leve ao fogo até ferver. Baixe o fogo e acrescente o rum. Deixe cozinhar formando pequenas bolhas por 15 minutos. Retire do fogo e coe. Logo em seguida, coloque os bolinhos em uma forma funda e despeje neles o xarope. Enfeite cada bolinho com chantilly. Se quiser, decore com alguns pedaços de frutas, como bluberry e romã. Sirva na sequência.



©STOCKFOOD/WINKELMANN, BERNHARD

HOMENAGEM ÀS ARÁBIAS

Esta sobremesa teria sido inventada no século 18 por Nicolas Stohrer, cozinheiro da rainha Maria Leszcynska, mulher de Luis XV. O rei polonês, que vivia em Nancy, recebeu um brioche como presente, que estava ressecado depois dos dias de viagem. Stohrer umedeceu o bolinho com um pouco de vinho e o recheou com creme e uvas-passas. Anos mais tarde o vinho foi substituído por rum, e o creme, por chantilly. A lenda diz que, na época em que começou a sobremesa, o rei lia “As Mil e Uma Noites” e, por isso, deu a ela o nome de Ali Babá.

TEMPO AO TEMPO

Para que o bolinho, depois de assado, absorva bem o xarope de frutas com rum, deixe-o secando por algumas horas ao ar livre antes de mergulhá-lo inteiramente no líquido. E servir a massa em um taça vintage de champagne dará um charme especial à sobremesa.

Segredo da receita

O creme de chantilly Fleischmann é a cobertura perfeita do baba au rhum





OPÉRA

Confeitaria Dama

SOBREMESA MUSICAL

Criada em homenagem à Ópera de Paris, sobremesa tem sofisticado toque de café

Opéra

(rende 10 unidades)

Ingredientes

Para o joconde

4 claras

1 xícara (chá) de açúcar

5 gemas

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara (chá)

de farinha de trigo

Para os recheios

Creme de manteiga

1 xícara (chá) de manteiga

1 clara de ovo

2 xícaras (chá) de açúcar

Calda

1 e ½ colheres (sopa) de café solúvel

½ de xícara (chá) de açúcar

¼ de xícara (chá) de água

Creme de manteiga com café

2 xícaras (chá) de creme de manteiga

1 colher (sopa) de café solúvel

Ganache

200 g de chocolate meio amargo

1 e ½ colher (sopa) de creme de leite

Base

100 g de chocolate meio amargo

Preparando o joconde

Bata na batedeira na velocidade máxima a clara, o açúcar e as gemas. Acrescente a manteiga, a farinha de trigo e bata em velocidade mínima até ficar homogêneo. Distribua a massa em duas assadeiras retangulares com 22 cm cada uma e leve para o forno preaquecido em temperatura a 150 °C até dourar (de 10 a 15 minutos). Desenforme e reserve os bolos.

Preparando os recheios

Faça o creme de manteiga: bata a manteiga com a clara até obter um creme liso e fofo. Acrescente o açúcar e mexa até incorporar. **Calda:** misture o café com a água e o açúcar e reserve. **Creme de manteiga com café:** misture o creme com o café e reserve. **Ganache:** coloque o chocolate e o creme de leite em uma panela e misture até que fique com textura de calda. **Base:** derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve.

Montagem

Em uma assadeira de fundo removível, faça uma base com o chocolate meio amargo derretido. Antes de o chocolate secar, coloque o joconde por cima. Umedeça o bolo com a calda de café e acrescente 50% do creme de manteiga com o café. Coloque uma camada fina de ganache por cima. Acrescente mais uma camada de joconde e molhe com a calda. Faça mais uma camada com o restante do creme de manteiga com café e finalize com a ganache como cobertura. Leve ao freezer por aproximadamente 3 horas.



DOCE HOMENAGEM

O bolo opéra foi criado em 1955 pelo confeitoiro Cyriaque Gavillon, da Dalloyau, famosa pâtisserie parisiense fundada em 1682, e é uma das sobremesas mais clássicas da França. Seu nome é uma homenagem à Ópera Garnier de Paris, teatro que produzia grandiosos espetáculos. O formato retangular do doce e suas cores fazem referência à estética da casa, uma das obras-primas da arquitetura da época.

MARCA REGISTRADA

Não são apenas as camadas de chocolate e creme de café que marcam a autenticidade do doce. A nota musical em cima do bolo é a assinatura da opéra, lembrando sempre de sua conexão com a música e com a Ópera Garnier de Paris. Daniela e Mariana Gorski, sócias-proprietárias da Confeitaria Dama de São Paulo, consideram-na um dos símbolos da pâtisserie francesa.

Segredo da receita

O café solúvel Gold Selection, da Tchibo, dá um toque especial ao doce



DICAS

Equilíbrio é fundamental

Uma dica importante para o preparo do opéra é não deixar o biscuit joconde passar do ponto. O joconde compõe duas camadas do bolo e, se ele corar demais, a massa pode ressecar e virar um biscoito. A calda de café também deve receber atenção especial. O café utilizado em sua preparação deve ser forte para harmonizar com o chocolate, mas não pode exceder na medida para não amargar o doce.

Mais camadas de sabor

Embora a receita seja um clássico da confeitaria francesa, Daniela acha que a receita pode aceitar alguma variação, como a inclusão de pistache. Uma fina camada de creme de pistache poderia dar um toque especial ao doce, sem comprometer o seu sabor. Existem ainda versões da torta que utilizam framboesas e até chá verde em sua composição.

Uma surpresa a ser revelada

Apesar de o opéra ter surgido como uma sobremesa, ele é perfeito para uma comemoração. Suas camadas de diferentes texturas são o grande atrativo deste doce que tem cada camada revelada na mordida. São esses pequenos detalhes que o tornam tão especial!

“
Na hora de distribuir o
recheio, use a espátula para
criar camadas harmônicas



Pratos disponíveis
no Angeloni



“
A base de chocolate dá crocância e
garante um doce ainda mais saboroso



BULE DE PORCELANAS COM FLORES: RINA AMMAR PORCELANAS



🕒 **PREPARO: 5 HORAS**



SEGREDO DE PÂTISSIER

Como esse doce é uma sobreposição de camadas densas de massa e creme, ele se conserva perfeito para o consumo por até 4 dias sob refrigeração. Mas é aconselhável deixar por 10 minutos em temperatura ambiente antes de comê-lo para que seus ingredientes possam revelar todo o seu sabor. Uma dica para cortar a torta em barrinhas retangulares é utilizar uma faca grande bem afiada e com sua lâmina aquecida no fogo ou em água fervente. Assim você conseguirá cortar o doce sem lascas nem criar quebras irregulares.



Inspirado
na energia
das plantas

Prove nossos deliciosos produtos a base de soja Alpro, rico em proteínas, cálcio, vitaminas B2, B12 e D.

Para maiores informações: www.alpro.com



Aproveite a vitalidade do natural



Novas embalagens em breve



BOLO PRALINÉ

DELÍCIA DE AVELÃS

Sobremesa que une praliné e creme de avelã é companhia perfeita para o chá da tarde

Bolo praliné (rende 8 pedaços)

Ingredientes

Para o bolo de praliné

120 g de manteiga

120 g de açúcar mascavo em pó

2 colheres (sopa) de creme de avelã

2 ovos grandes

150 g de farinha

½ sachê de fermento químico

2 colheres (sopa) de grãos de praliné triturados

Para o recheio

200 g de chocolate gianduia, em barra ou em pasta

140 g de creme de leite fresco

Creme de avelã para decorar

Preparando o recheio

Coloque o chocolate em uma vasilha, ferva o creme de leite e, em seguida, despeje-o sobre o chocolate. Cubra a vasilha e deixe por 3 minutos. Leve à geladeira.

Preparando o bolo

Em uma vasilha, coloque a manteiga e o açúcar e bata bem. Acrescente as colheres de creme de avelã, batendo sempre, depois um ovo de cada vez, e bata mais um pouco. Peneire a farinha e o fermento em cima da mistura, junte o praliné e bata mais um pouco. Coloque tudo em uma forma retangular

pequena untada com manteiga e leve ao forno preaquecido a 180 °C por 20 minutos. Deixe esfriar. Corte as laterais e divida o bolo em duas partes. Reserve.

Montagem

Retire o recheio da geladeira. Reserve um pouco do recheio para usar depois. Em seguida, em uma das metades do bolo, espalhe o recheio e, depois, encaixe a outra metade. Enrole tudo em plástico filme e leve à geladeira para firmar. Retire perto da hora de servir. Um pouco antes de levar à mesa, corte em fatias, use a parte do recheio reservada para colocar na lateral do bolo com a ajuda de um bico de confeitiro. Ainda com o bico de confeitiro ou uma bisnaga de bico fino, decore com o creme de avelã.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Tinto do Porto Quinta de Santa Eufêmia - 20 Anos

Origem: Portugal

Cor: Tons de telha meio alaranjado

Aromas: Nozes, especiarias e baunilha

Paladar: Encorpado com bom equilíbrio entre álcool, açúcares e acidez



TECIDO: SPAZIO DONATELLI, GUARDANAPO: ROUPA DE MESA, PRATO: IDEIA ÚNICA



Prato disponível
no Angeloni

TARTE NORMANDE

Gâteaux à la Crème

ESPECIALIDADE NORMANDA

Clássica do norte do país, torta de massa delicada utiliza maçã e geleia de damasco em seu recheio

Tarte normande (rende 6 fatias)

Ingredientes

Para a massa

200 g de farinha de trigo
20 g de açúcar
4 g de sal
100 g de manteiga sem sal
½ fava de baunilha
1 ovo
1 colher (café) de água

Para o recheio

3 ovos
120 g de açúcar refinado
100 g de creme de leite pasteurizado
½ fava de baunilha
Maçãs descascadas, descaroçadas e cortadas em quatro partes
Geleia de damasco a gosto
Açúcar de confeitiro para polvilhar

Preparando a massa

Em um bowl, coloque a farinha de trigo, o açúcar, o sal e a manteiga cortada em cubos. Abra a fava de baunilha e use a metade. Retire apenas as sementes com a ajuda da ponta de uma faca e junte-as aos ingredientes. Mexa tudo até formar uma espécie de farofa. Junte o ovo e a água e continue mexendo até que todos os ingredientes fiquem bem homogêneos. Deixe na geladeira por 30 minutos. Unte uma forma com aro de 22 cm. Retire a massa da geladeira e abra-a com o rolo para massa sobre uma superfície levemente enfarinhada até a espessura de 2 mm. Com a ajuda do rolo, passe a massa para o aro, ajeitando bem o fundo e a lateral. Retire o excesso de massa. Com uma faca ou pinça de cozinha, pode-se fazer detalhes na parte superior da massa. Reserve.

Preparando o recheio

Bata os ovos com açúcar até que emulsione bem. Bata o creme de leite e a outra metade da fava de baunilha (usar apenas as sementes) até obter uma textura levemente consistente. Junte o creme de leite nos ovos e misture.

Montagem

Disponha os pedaços de maçã sobre a massa. Despeje a mistura de ovos e creme de leite sobre as maçãs até cobrir a metade dos pedaços. Leve ao forno preaquecido a 170 °C por, aproximadamente, 40 minutos. Deixe esfriar e retire o aro. Finalize pincelando geleia de damasco nos pedaços de maçã aparentes. Polvilhe açúcar de confeitiro na hora de servir.



SABORES TRADICIONAIS

Especialidade culinária da Normandia, norte da França, a tarte normande tem um significado especial para a chef patissière Barbara Rossi: sua formação em confeitaria deu-se naquele país. “Tortas de maçã fazem parte dos cardápios dos restaurantes franceses clássicos e sempre estão nos balcões das confeitarias e padarias de lá.” A chef dá a dica: a massa da torta é bastante delicada, por isso o ideal é manipulá-la rapidamente, de modo que o calor das mãos entre em contato com a massa o menor tempo possível. Isso preserva sua integridade.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Ruhlmann Sélections de Grains Nobles Gewürztraminer

Origem: França

Cor: Amarelo ouro e brilhante

Aromas: Mel e especiarias, com notas de frutas em compotas

Paladar: Extremamente untuoso, doce e elegante



Segredo da receita

A geleia Wilkin & Sons de damasco é a finalização perfeita desta saborosa torta



<OU>

www.ou.com.br

COZINHAR PATISSERIE

Brownie, Charlotte, Cheesecake,
Chiffon, Muffin, Macaron, Cupcake...
os nomes são muitos e as receitas, diversas.
A linha Patisserie dá um toque de chef francês
nestas doces criações.



NAPOLÉON

Brasserie des Arts

INFLUÊNCIA RUSSA

Conhecido na França como mil-folhas russo, o napoléon tem esse nome por causa de uma derrota do então imperador francês

Napoléon (rende 20 unidades)

Ingredientes

Para o napoléon

- 1 pacote de massa folhada
- 200 g de doce de leite
- 2 morangos cortados ao meio

Para a ganache

- 150 g de chocolate ao leite ou meio amargo picado
- ½ lata de creme de leite

Preparando a ganache

Junte os ingredientes em uma panela e derreta. Mexa até formar um creme.

Montagem

Abra a massa folhada em pedaços de 7 cm x 7 cm e asse até dourar. Com a massa já fria, abra ao meio e recheie com a ganache de chocolate, o doce de leite e os morangos.

Dica: Fica uma delícia se servido com sorvete de morango

DOCE NAPOLEÔNICO

Na França, o napoléon é um tipo de mil-folhas feito com pasta de amêndoas ou nozes, também conhecido como “millefeuille russe” (mil-folhas russo). A sobremesa teria sido criada na época da campanha de Napoleão na Rússia, e o nome, dado em 1912, para comemorar os 100 anos da vitória dos russos sobre o imperador francês.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Ruhlmann Vendanges
Tardives Riesling

Origem: França

Cor: Amarelo brilhante

Aromas: Compotas de abacaxi

Paladar: Doce com boa acidez



Segredo da receita

O doce de leite Lapataia vai enriquecer esta receita





FRAISIER

MORANGO CLÁSSICO

Fraisier, torta de morango com recheio de creme, é perfeita para encantar os convidados

Fraisier

(rende 8 pedaços)

Ingredientes

Para a massa

Farinha e manteiga para untar

125 g de açúcar

4 ovos

Raspa de 2 limões-sicilianos

125 g de farinha de trigo

1 colher (chá)

de fermento em pó

50 g de manteiga em

temperatura ambiente

Creme de confeitiro

(receita na pág. 15)

Para a calda de limão

75 g de açúcar

Suco de 2 limões-sicilianos

70 ml de água

Para o coulis de morango

2 folhas de gelatina

(ou 1 envelope em pó)

120 g de morangos amassados

2 colheres (sopa) de açúcar

Preparando a massa

Preaqueça o forno a 180 °C. Unte com manteiga e farinha uma forma de 23 cm, com fundo removível. Em uma tigela em banho-maria, coloque o açúcar, os ovos e as raspa de limão. Deixe até ela atingir 70 °C. Bata a mistura com o fouet até que forme um creme consistente. Tire do banho-maria e bata na batedeira até que esfrie. Misture $\frac{2}{3}$ da farinha com uma espátula. Adicione o restante dos ingredientes e misture delicadamente. Despeje na forma e leve ao forno por 30 minutos ou até ficar dourada. Retire do forno e deixe esfriar.

Preparando recheio e cobertura

Faça o **creme de confeitiro** como na receita da pág. 15 e deixe esfriar na geladeira. Para a **calda de limão**, coloque os ingredientes em uma panela pequena, aqueça até dissolver o açúcar e ferva por 2 minutos. Deixe esfriar. Para o **coulis**, coloque as folhas de gelatina em uma tigela com água fria por 10 minutos. Amasse os morangos até formar um purê. Passe por uma peneira para remover todas as sementes. Adicione o açúcar ao morango e cozinhe em fogo baixo até ferver. Tire do fogo. Retire o excesso de água da gelatina, adicione-a ao purê ainda quente e mexa até dissolver. Deixe esfriar um pouco.

Montagem

Monte o frasier em uma forma de fundo removível (se ela não tiver as laterais removíveis, coloque uma tira de papel-manteiga ao redor dela). Corte a massa do bolo pela metade e coloque uma das partes no fundo da forma, com o lado cortado para cima. Pincele a calda de limão em cima do bolo. Lave os morangos e corte-os ao meio. Coloque-os ao lado da forma



com o corte virado para fora. Preencha toda a circunferência da forma com eles. Com um saco de confeitar com bico, preencha com $\frac{2}{3}$ do creme de confeitiro. Não se esqueça de preencher os espaços entre os morangos. Suavemente, coloque mais morangos cortados ao meio em cima do creme. Coloque o resto do creme em cima do morango e alise com uma espátula. Coloque a outra metade do disco com a parte assada para cima. Pincele com a calda de limão restante. Adicione o coulis de morango e leve à geladeira por pelo menos 2 horas. Na hora de servir, decore com morangos inteiros e retire as abas laterais.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Moscato D'Asti Dulcis

Origem: Itália

Cor: Amarelo, com leve presença de borbulhas

Aromas: Maçã verde e pera

Paladar: Doce, com boa acidez



Segredo da receita

Finalize o seu frasier com a gelatina de morango Dr. Oetker



DICAS

Ganhe tempo

Como este bolo é montado em uma forma removível, você pode prepará-lo com um dia de antecedência. Isso permitirá que os sabores tenham melhor propagação, deixando o doce ainda mais gostoso. Mas é importante certificar-se de que o creme de confeiteiro esteja bem firme para manter a estrutura do bolo, ou você correrá o risco de ver os morangos da lateral se soltarem do recheio.

Dica de pâtissier

As folhas de gelatina podem ser dissolvidas no micro-ondas. Para conseguir um bom resultado, coloque-as em uma tigela com água fria e deixe por 5 minutos para que hidratem. Elimine o excesso de água e leve ao micro-ondas por 15 segundos em potência média. Retire e veja se as folhas estão completamente amolecidas. Caso ainda estejam firmes, volte para o micro-ondas por mais 5 segundos. Repita essa operação até conseguir um resultado viscoso, mas não totalmente líquido. Escorra novamente a água que se formou e utilize a gelatina imediatamente, adicionando-a ao purê de morangos ainda quente.

Varie o acabamento

Você pode substituir a gelatina da cobertura por marzipã (massa de amêndoas). Estique a massa com um rolo de massa sobre papel-manteiga. Corte com uma faca do tamanho da forma e finalize peneirando açúcar de confeiteiro.

“
Na hora de rechear, use o bico de confeiteiro para ter um acabamento perfeito!



“
Uma mesa com flores e louças vai deixar seus convidados ainda mais encantados



🕒 **PREPARO: 4 HORAS**



CÚPULA E BOMBONIERE: IDEIA ÚNICA

PARA CADA CHEF, UM RECHEIO

Existem algumas variações para esta receita. Auguste Escoffier, chef francês conhecido como o “rei dos cozinheiros”, embebia os morangos em licor e criou uma versão utilizando sorvete de baunilha no lugar do creme de confeiteiro. Gastón Lenôtre, famoso chef pâtissier francês, fazia uma versão adicionando pistache moído à massa do bolo, conferindo uma coloração esverdeada. Seja qual for sua variação, é perfeita para uma comemoração sofisticada.

→ **Xícara disponível no Angeloni**



MACARONS

Arnor Porto

O PREFERIDO DA RAINHA

A versão moderna do macaron teve origem na Itália, mas ganhou popularidade na França graças à rainha Catarina de Médici

Macarons

(rende 35 macarons)

Ingredientes

Para o creme de chocolate branco

375 ml de leite Integral

5 gemas

5 g de açúcar refinado

37 g de amido de milho

200 g de chocolate branco

110 g de manteiga sem sal

4 folhas de gelatina sem sabor

Para a geleia de frutas vermelhas

600 g de morango congelado

600 g de amora congelada

150 g de açúcar refinado

Para o recheio de pistache

250 g de creme de chocolate branco

50 g de pasta de pistache*

Para o recheio de maracujá

250 g de creme de chocolate branco

80 ml de suco de maracujá

Para os macarons

150 g de farinha de amêndoas

150 g de açúcar de confeiteiro

100 g de clara

150 g de açúcar refinado

50 g de água

6g de corante (vermelho, amarelo e verde)

Termômetro para o açúcar

Saco de confeiteiro com bico liso (1,25 cm)

Forma de círculos

*encontrada em lojas especializadas em artigos de confeitaria

Preparando o creme de chocolate branco

Ferva o leite. Em um bowl, coloque gema, açúcar e o amido de milho. Junte ao leite e volte ao fogo, mexendo até obter um creme homogêneo. Retire do fogo e acrescente o chocolate. Leve à batedeira em velocidade média. Acrescente a manteiga aos poucos e bata até esfriar. Finalize com a gelatina hidratada.

Preparando os recheios

Geleia de frutas: pique as frutas e leve ao fogo até reduzir. **Pistache:** misture o creme de chocolate com a pasta de pistache e reserve. **Maracujá:** misture o creme de chocolate com o suco de maracujá e reserve.

Preparando os macarons

Processe rapidamente a farinha de amêndoas e o açúcar de confeiteiro. Em seguida, misture 50 g da clara. Reserve. Em uma panela pequena, misture o açúcar refinado e a água e leve ao fogo até atingir a temperatura de 114 °C. Coloque a outra parte das claras na batedeira e despeje esta calda aos poucos.



Bata até esfriar. Misture delicadamente na outra parte da receita (a de farinha de amêndoas). Passe a massa para o saco de confeiteiro e forre uma forma de círculos (4 cm de diâmetro) com papel-manteiga. Coloque a massa nos círculos até quase completar o espaço e leve para assar a 130 °C por 12 minutos. Use o bico de confeiteiro para rechear.



DICAS PARA O PREPARO

- A farinha de amêndoas comprada pronta é ideal para o preparo dos macarons. Faça-la em casa nem sempre dá o resultado desejado;

- A questão da temperatura é muito importante para a massa não desandar. Por isso, prefira uma panela pequena para que a mistura complete ao menos ¼ dela. Isso ajudará a chegar à temperatura correta;

- Se ao tirar do forno, os macarons ficarem grudados no papel-manteiga, experimente assar mais uns minutos, eles podem estar crus.

Segredo da receita

Prepare os macarons com perfeição com União Glaúçar





ÉCLAIRS

NA VELOCIDADE DA LUZ

Éclair, que significa relâmpago, ganhou esse nome por ser tão bom que é “consumido na velocidade de um raio”

Éclairs

(rende até 20 unidades)

Ingredientes

Creme de confeitiro

(veja receita página 15)

180 g de manteiga amolecida sem sal

5 ovos

Para a massa

220 g de farinha de trigo

200 ml de leite

200 ml de água

8 g de flor do sal

8 g de açúcar

Creme de chocolate branco

400 g de chocolate branco

1 caixa de creme de leite

Raspas de chocolate amargo para decorar

Preparando o creme de confeitiro

Confira o modo de preparo na página 15.

Preparando a massa

Peneire a farinha e reserve. Ferva o leite com a água, o sal, o açúcar e a manteiga. Retire do fogo e acrescente a farinha de trigo e misture até formar uma massa. Volte ao fogo baixo e misture até a massa desgrudar da panela e da colher. Coloque a massa na batedeira e bata até esfriar um pouco. Acrescente os ovos, um a um, em temperatura ambiente (espere a massa absorver um ovo antes de acrescentar o outro). A massa estará pronta assim que absorver todos os ovos. Coloque-a em um saco de confeitiro de bico redondo e liso. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, disponha pedaços de 15 cm de massa, criando pequenos rolos. Coloque a assadeira no freezer e depois que os éclairs estiverem congelados leve-os ao forno. Nos primeiros 15 minutos, em fogo alto. Em seguida, deixe por mais 5 minutos em temperatura média. Retire do forno, espere esfriar e faça dois pequenos furos um em cada canto da base, para poder rechear. Recheie com o creme de confeitiro utilizando um saco de confeitar com bico fino e reserve.

Preparando a cobertura

Aqueça o creme de leite e despeje sobre o chocolate picado. Mexa para derreter o chocolate.

Montagem

Para glacear (ou cobrir parcialmente) os éclairs, coloque a cobertura de chocolate branco em um pote. Mergulhe até a metade cada um dos éclairs recheados. Decore com as raspas de chocolate amargo. Mantenha na geladeira.



ORIGEM NOBRE

O éclair já existia na França no século 18 como “duchesse” (duquesa). Mas, em vez de glacê, a massa era coberta com amêndoas. Foi Antoine Carême, um dos maiores nomes da história da pâtisserie, quem recheou e cobriu com creme. Não à toa, ele ficou conhecido como “le roi des chefs et le chef des rois” (o rei dos chefs e o chef dos reis). A origem do nome éclair (relâmpago, em português) veio de uma constatação antiga: “o doce é tão bom que se come na velocidade de um relâmpago”.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Ruhlmann Vendanges Tardives Gewürztraminer

Origem: França

Cor: Amarelo brilhante

Aromas: Frutas exóticas como lichias

Paladar: Delicioso com um final de boca suave



Segredo da receita

O toque especial do éclair você garante com a flor do sal Villa Cerroni





TARTELETES DE FRUTAS

PEQUENAS DELÍCIAS

As tartelettes, ou tortinhas, são opções versáteis e deliciosas para a sobremesa

Tartelettes de frutas

(rende 10 minitortas)

Ingredientes

Pâte sablée

(receita na página 17)

Creme de confeiteiro

(receita página 15)

1 caixinha de morangos

1 caixinha de frutas vermelhas

1 caixinha de blubberies

Açúcar de confeiteiro (para decorar)

Preparando a massa

Faça a massa como indicado na receita na página 16. Para criar as tartelettes, a massa precisa estar bem gelada. Corte a massa em 10 pedaços e amasse com o rolo sem deixar que fiquem muito finas. Coloque a massa nas forminhas e retire o excesso. Antes de levar as forminhas ao forno para assar, cubra-as com papel-manteiga e encha-as de feijão para criar um peso sobre a massa e evitar que ela cresça. Leve ao forno por 20 minutos a 180 °C. Retire o feijão 5 minutos antes, quando as bordas começarem a tostar, e coloque as tartelettes de volta no forno por mais 5 minutos. Reserve. Prepare o creme como o indicado na página 15.

Montagem

Lave as frutas e fatie os morangos. Bata o creme de confeiteiro rapidamente na batedeira para que fique cremoso, e recheie o interior das tartelettes – não precisa colocar muito creme. Arrume as frutas delicadamente por cima do creme e polvilhe açúcar de confeiteiro na hora de servir.



VARIAÇÕES ILIMITADAS

Em vez de creme de confeiteiro, pode-se usar mascarpone como recheio para as tortinhas embaixo das frutas. Aliás, falando em frutas, além de morangos e outras frutas vermelhas, as tartelettes podem ser feitas com chocolate, maçã, pera, nozes... para estas últimas, uma boa opção de base é a pasta de avelãs ou o creme de baunilha no lugar do creme de confeiteiro. As frutas da cobertura também podem ser substituídas por geleia. O segredo de sua crocância é assar a massa sem o recheio.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Espumante Emeri

Pink Moscato Rose

Origem: Austrália

Cor: Rosa salmão

Aromas: Cerejas

Paladar: Espuma leve, boa acidez com final de boca doce



Segredo da receita

A caixa de blubberies Uniagro é perfeita para as tartelettes





PARIS-BREST

HOMENAGEM ESPORTIVA

Criado em 1910 em homenagem à competição ciclística de mesmo nome, paris-brest é uma deliciosa sobremesa recheada

Paris-brest (rende 15 roscas)

Ingredientes

Para a massa (pâte à choux)

250 ml leite
60 ml de água
5 g de açúcar refinado
2 g de sal
110 g de manteiga
140 g de farinha de trigo
4 ovos
1 gema
Amêndoas tostadas e fatiadas
Açúcar de confeiteiro para decorar

Para o recheio

180 ml de creme de leite fresco
Raspas da casca de 3 laranjas
250 g de chocolate ao leite picado
75 g de manteiga amolecida

Preparando a massa

Forre uma forma retangular grande com papel-manteiga. Em uma panela, esquite o leite, a água, o açúcar, o sal e a manteiga. Misture e, depois que ferver, retire do fogo e acrescente a farinha de trigo, misturando bem. Volte a panela ao fogo, mexendo até que a massa comece a grudar no fundo da panela. Leve a massa quente à batedeira. Acrescente os ovos aos poucos. Quando a massa estiver homogênea, retire da batedeira e coloque em um saco de confeiteiro. Leve à geladeira para gelar. Em seguida, distribua a massa na forma fazendo círculos, em formato de roscas, com aproximadamente 8 cm de diâmetro. Pincele com gema e coloque as amêndoas tostadas por cima. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por 40 minutos. Retire do forno e, depois de esfriar, corte ao meio. Reserve.

Preparando o recheio

Em uma panela pequena, coloque o creme de leite fresco e as raspas e leve ao fogo até quase ferver. Coloque o chocolate em uma tigela e despeje o creme de leite quente sobre ele, mexendo até derreter tudo. Deixe esfriar um pouco e coloque a manteiga. Deixe esfriar até ficar firme para colocar no saco de confeiteiro.

Montagem

Com a ajuda de um saco de confeiteiro, recheie a parte de baixo da rosca com o creme. Cubra com a parte de cima. Polvilhe o açúcar de confeiteiro sobre as roscas.



“RODA” DE CHOCOLATE

O formato arredondado do doce representa a roda de uma bicicleta. A corrida teve sua última edição em 1951, mas o paris-brest é um sucesso até hoje. O segredo do doce é a leveza e o frescor da massa choux, similar a dos éclairs e profiteroles. O recheio também pode ser de creme amanteigado, quase como uma mousse. Esse recheio é feito com uma mistura de creme de confeiteiro com creme manteiga. Mas, se você quiser uma versão mais leve, pode utilizar apenas creme de confeiteiro acompanhado de frutas, como morangos ou framboesas.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

*Branco Castellani
Sommavite Vinsant*

Origem: Itália

Cor: Amarelo ouro

Aromas: Frutas secas e baunilha

Paladar: Levemente doce, com ótimo frescor



Segredo da receita

As amêndoas laminadas Uniagro vão deixar o paris-brest saboroso





MADELEINE

O SÍMBOLO DOS PEREGRINOS

Formato de concha do bolinho é por causa dos peregrinos de Santiago de Compostela, no país vizinho

Madeleine

(rende 40 unidades)

Ingredientes

2 ovos	125 g de manteiga
90 g de açúcar refinado	Raspas de limão-siciliano a gosto
150 g de farinha de trigo	100 ml de água de flor de laranjeira
30 g de nozes trituradas e moídas	1 pitada de sal
1 pitada de sal	Forma própria para madeleines
10 g de fermento químico	
25 g de mel	

Preparo

Bata os ovos com o açúcar. Acrescente a farinha, as nozes, o sal, o fermento e o mel, misturando delicadamente. Coloque a massa em uma tigela, tampe com filme plástico e deixe descansar por 1 hora. À parte, derreta a manteiga e deixe esfriar. Após o descanso, acrescente na tigela a manteiga, líquida e fria, as raspas de limão e a água de flor de laranjeira. Coloque a massa em um saco de confeitar e preencha as forminhas próprias para madeleines. Asse em forno a 180 °C por 7 minutos.

FORMATO INUSITADO

Os bolinhos franceses levam o nome de sua criadora, que morava no Nordeste do país. O formato de conchas faz referência aos peregrinos que percorriam o caminho de Santiago de Compostela. A concha (que na França é chamada "coquille Saint-Jacques") é encontrada no litoral da Galícia, onde fica Santiago.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Espumante Asti

Dolce San Silvestre

Origem: Brasil

Cor: Amarelo, com borbulhas pequenas e constantes

Aromas: Mel com notas cítricas

Paladar: Equilibrada acidez, com final de boca doce



Segredo da receita

Sua massa ganha mais sabor com a farinha de trigo Confeitaria, da Nordeste



Prepare-se
para conhecer
sabores e aromas
irresistíveis.
Melitta® Regiões
Brasileiras.



A linha Melitta®
Regiões Brasileiras
é uma verdadeira
viagem sensorial pelas
principais regiões
cafeeiras do país.

Gostoso, cheiroso e quentinho.





SAINT-HONORÉ

PARA O SANTO

Saint-honoré foi criado em homenagem ao santo de mesmo nome, padroeiro dos padeiros e confeiteiros

Saint-honoré

(rende 2 bolos de 8 pedaços)

Ingredientes

Para o caramelo

500 g de açúcar

170 ml de água

1 colher (sopa)

de glicose de milho

Para o chantilly

½ litro de creme

de leite fresco

50 g de açúcar

Para o bolo

1 pacote de massa folhada

Para os profiteroles

Pâte à choux

(veja receita pág. 51)

Creme de confeitiro

(veja receita pág. 15)

Preparando o caramelo

Coloque os ingredientes em uma panela e leve para ferver até obter uma coloração dourada. Não é preciso mexer, mas você pode balançar a panela se achar necessário.

Preparando o chantilly

Com um batedor, mexa o creme e vá adicionando o açúcar aos poucos até ficar firme e branco.

Preparando os profiteroles

Primeiramente, prepare o creme de confeitiro (ver receita página 15).

Em seguida, prepare a massa como indicado na página 51. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, faça pequenas bolinhas de massa utilizando um saco de confeitar e um bico liso. Asse em forno com fogo alto durante 15 minutos. Deixe esfriar antes de rechear. Faça pequenos furos na base de cada um dos profiteroles e recheie-os com o creme de confeitiro. Em seguida, mergulhe as pontas dos profiteroles no caramelo quente. Espere até que eles esfriem e o caramelo endureça.

Montagem

Asse um pedaço de massa folhada para fazer uma circunferência de cerca de 23 cm. Faça furos com um garfo na base de massa folhada e polvilhe açúcar de confeitar. Leve para assar por 18 a 25 minutos em forno a 180 °C. Corte o círculo de massa com a ajuda de uma tesoura. “Cole” os profiteroles nas bordas usando um pouco de caramelo quente. Recheie o centro do disco com creme de confeitiro e, por último, decore com chantilly.



DELÍCIA SAGRADA

A sobremesa é em homenagem ao dia de santo Honório, padroeiro dos padeiros e confeiteiros, comemorado em 16 de maio. Devido à complexidade da sobremesa – formada por um disco de massa folhada, profiteroles recheados e creme fresco – você pode preparar a massa folhada e a do profiterole, a pâte au choux, na véspera. Deixe para o dia do preparo apenas o creme fresco, já que ele pode talhar ou coalhar.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Licoroso do Porto

Quinta de Santa Eufêmia

Origem: Portugal

Cor: Amarelo brilhante

Aromas: Mel, com notas especiarias

Paladar: Boa estrutura, suave e elegante



Segredo da receita

O creme de leite Verde Campo é ideal para esta receita





CANNELÉ

DE BORDEAUX PARA O MUNDO

Cannelé tem origem ligada à produção de um dos vinhos mais tradicionais do mundo, da mesma região

Cannelé

(rende 25 bolinhos)

Ingredientes

250 ml de leite

25 g de manteiga

Raspas de 1 fava de baunilha

1 ovo

1 gema

60 g de farinha

130 g de açúcar refinado

15 ml de rum envelhecido

Forminhas próprias para cannelé

Preparo

O bolo começa a ser preparado um dia antes. Ferva o leite com a manteiga e as raspas de baunilha e reserve. Bata o ovo com a gema ligeiramente. Adicione o leite morno à mistura lentamente até obter um creme homogêneo. Em outro recipiente, peneire a farinha e misture-a ao açúcar. Junte a farinha e o açúcar à mistura anterior aos poucos, mexendo bem, e depois junte o rum. Deixe a massa descansar na geladeira em um pote hermeticamente fechado de um dia para outro. No dia seguinte, unte as formas de cobre com manteiga e polvilhe com açúcar. Preaqueça o forno a 180° C. Misture um pouco a massa antes de colocar nas forminhas. Depois encha $\frac{4}{5}$ das formas. As forminhas médias devem ficar cerca de 50 minutos no forno. Desenforme e deixe esfriar sobre uma grade. Sirva de preferência quente.



©STOCKFOOD/WINKELMANN, BERNHARD

ORIGEM RELIGIOSA

O cannelé é uma especialidade da região de Bordeaux, sudoeste da França. A versão mais aceita sobre sua origem é a de que ele teria sido inventado no século 16 por religiosas com o nome de “canelas” ou “canelons”. O bolinho está intimamente ligado a Bordeaux e ao vinho: uma importante etapa da produção tradicional da bebida chama-se “collage”, que consiste na filtragem do vinho, passando-o por um recipiente com claras em neve. Muitas gemas sobravam desse processo e eram doadas às freiras, que faziam os cannelés com elas.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Branco Noble One Semillon

Origem: Austrália

Cor: Amarelo ouro

Aromas: Especiarias, baunilha e mel

Paladar: Doce, com acidez refrescante



Segredo da receita

O cannelé ficará mais saboroso com o rum Bacardi Superior





www.locker.com - f



TARTE TATIN

RECEITA DE FAMÍLIA

A torta de maçãs mais famosa da França foi criada pelas irmãs Tatin, que batizam a receita

Tarte tatin (rende 8 pedaços)

Ingredientes

Para o recheio

6 maçãs verdes

½ limão

1 e ¼ xícara (chá) de açúcar

120 g de manteiga

Canela em pó a gosto

Para a massa

Pâte sablée

(ver receita página 17)

Preparando a massa

Prepare a massa como o indicado na página 17. Reserve.

Preparando o merengue

Com uma faca afiada, descasque as maçãs e retire as sementes. Corte as maçãs (na vertical) em 4 partes e regue com o suco de ½ limão. Em uma panela, coloque o açúcar e a manteiga e leve ao fogo médio. Deixe a mistura escurecer um pouco. Em seguida, baixe o fogo e coloque as maçãs. Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos ou até que as maçãs sejam facilmente perfuradas com a ponta de uma faca. Desligue o fogo. Reserve.

Montagem

Preaqueça o forno a 180 °C (temperatura média). Em uma forma redonda antiaderente, distribua as maçãs sem deixar folgas. Regue com o restante da calda que ficou na panela. Polvilhe um pouco de canela em pó. Retire a massa da geladeira. Com um rolo de macarrão, abra a massa em uma superfície enfarinhada, até ficar um pouco maior que a forma. Coloque a forma sobre a massa para medir e aproveite para cortar os excessos de massa com uma faquinha, deixando um margem de pelo menos 1 cm. Com cuidado, dobre a massa na metade duas vezes (formando ¼ de disco). Coloque a massa sobre as maçãs, em um canto da forma, e desdobre cobrindo toda a superfície. Com a ajuda de um garfo, force as bordas da massa para baixo. Leve a torta ao forno preaquecido e deixe assar por 50 minutos ou até que a massa fique dourada. Retire a torta do forno e deixe esfriar um pouco. Para desenformar a torta, coloque um prato sobre a forma, segure bem e vire de uma vez.

Encontre no Angeloni

Dica do sommelier

Champagne Moutard Grande Cuvée demi-sec

Origem: França

Cor: Amarelo

Aromas: Frutas cristalizadas com notas cítricas

Paladar: Espuma fina, com toques suavemente doces



LOCKER, PURE GOODNESS!

Toacker





TORTA GELADA DE FRUTAS VERMELHAS

Bela Gil

FUNCIONAL E DELICIOSA

Torta de frutas vermelhas é rica em antioxidantes - e também uma ótima opção de sobremesa saudável

Torta gelada de frutas vermelhas (rende 8 pedaços)

Ingredientes

Para a massa

1 xícara (chá) de farinha de milho

1 e ½ xícara (chá) de aveia em flocos (ou farinha de aveia)

1 pitada de sal marinho

¼ xícara (chá) de óleo de coco

¼ xícara (chá) de melado de cana

Para o recheio

¾ xícara (chá) de castanha de caju (ou pará) crua de molho por 4 a 6 horas

Suco de 2 limões

½ xícara (chá) de óleo de coco

½ xícara (chá) de melado de cana

1 xícara (chá) de frutas vermelhas frescas (framboesa, morango, amora e mirtilo)

Preparo

Preaqueça o forno a 180 °C. Coloque a farinha de milho, a aveia e o sal em uma tigela e processe até virar uma farinha fina. Em uma tigela pequena, misture o óleo e o melado. Adicione os ingredientes molhados ao processador e misture bem até formar uma massa com consistência de massa de cookie. Espalhe a massa em uma forma de torta de 23 cm e coloque para assar no forno por 15 minutos. Retire do forno e reserve. Enquanto a massa esfria, prepare o recheio: escorra a água do molho da castanha e leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata até ficar homogêneo. Recheie a torta com a massa já fria e leve à geladeira para endurecer. Sirva gelada!



SUA SAÚDE DELICIOSAMENTE BEM CUIDADA

Para ter uma boa memória, precisamos alimentar bem o órgão responsável por essa atividade: o cérebro. Quando produzem energia, as células geram radicais livres. Esses radicais podem causar danos, por isso existem antioxidantes capazes de “varrê-los” e não deixar que causem danos ao corpo. Dependendo do estilo de vida, da qualidade da alimentação e do ar que respiramos, a produção de radicais livres pode ser maior que a de antioxidantes e, consequentemente, prejudicar a saúde. Como o cérebro gasta muita energia, a produção de radicais livres nessa área é muito grande. Alguns alimentos ricos em antioxidantes, como legumes, frutas, verduras e sementes, são benéficos para o cérebro.

Esta torta de frutas vermelhas pode ser uma doce e deliciosa maneira de saborear as frutas e seus antioxidantes. Como os polifenóis, que ajudam a manter o cérebro jovem, prevenindo inflamações e morte celular. Além de conter ácido graxo e ômega-3, que ajudam a manter a saúde do coração. Tem coisa melhor do que consumir algo que faça bem para a razão e a emoção?

* *Bela Gil é apresentadora e chef de cozinha natural e está com o Angeloni na revista Gastronomia para trazer sempre novas receitas saudáveis e saborosas!*

Sadia

Yakisoba

O Yakisoba Sadia é uma receita preparada com espaguete tipo oriental, cubos de carne bovina e de peito de frango, refogados com pedaços de brócolis, couve-flor e cenoura, ao molho oriental.



Prático,
Suculento,
e muito gostoso!

Coloque mais sabor na sua vida

BRUNNEN



- 100% Carne
- Feito por especialistas, com cortes e gramaturas diferenciados
- Atendimento Especializado
- Entrega com frota própria
- Qualidade incomparável

Confira a linha de hambúrgueres VPJ

SAC 0800 771 1875
19 3565-5700

sac@vpjalimentos.com.br
www.vpjalimentos.com.br

Um produto:



Alimentos
30 anos

Do Produtor para Você

