

SUGESTÕES

Como deixar as festas ainda mais apetitosas

Sabores separou algumas receitas para incrementar o cardápio especial dos dias festivos de dezembro

Por Danilo Reensober

O Natal, além de uma época de alegria, solidariedade e esperança, também é um momento de aproveitar o tempo perto de quem a gente gosta. E o que é melhor para acompanhar essa ocasião do que caprichar no cardá-

pio? Pensando nisso, o Sabores traz uma série de doces deliciosos para você preparar para seus amigos e familiares dos mais simples, como um flan, até os mais criativos, como pratos típicos da culinária francesa, o importante é fazer tudo com muito carinho para esse período especial.



Mont D'Amour

Ingredientes

PATISSIER

- ½ litro de leite
- 60g de gema
- 100g de açúcar
- 50g de farinha de trigo
- ½ fava de baunilha

MOUSSE

- 100g de chocolate meio amargo
- 300g de creme de leite fresco

Modo de preparo

PATISSIER DE BAUNILHA. Ferver o leite com a fava aberta e as sementes. Bater as gemas

com o açúcar até branquear. Acrescentar a farinha de trigo e bater até ficar homogêneo. Misturar metade do leite fervido na massa e voltar tudo ao fogo até começar a desgrudar do fundo da panela. Acrescentar o doce de leite e misturar bem. Cobrir com o plástico filme em contato com o creme para não criar película e armazenar na geladeira. **MOUSSE DE CHOCOLATE.** Derreter o chocolate em banho-maria. Separadamente, bater o creme de leite em ponto de chantilly. Misturar os dois e levar para gelar.

FONTE: L'ENTRECÔTE DE PARIS



Biscoito de amêndoas

Ingredientes

- 150g de clara
- 300g de açúcar refinado
- 300g de farinha de amêndoas (parte grossa)
- 85g de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

Misturar a clara com o açúcar refinado em uma panela e levar ao fogo baixo batendo sempre com um fouet para derreter os grânulos de açúcar. Levar as claras até a

batedeira com o globo e deixar bater até um ponto antes do merengue. Diminuir a velocidade da batedeira e acrescentar a farinha de amêndoas com o açúcar de confeiteiro batendo pouco, apenas para misturar. Colocar no saca-puxa com o bico redondo liso largo e pingar as bolinhas no silpat (tapete de silicone). Levar ao forno preaquecido a 120°C por 16 minutos. Esperar esfriar para retirar do silpat.

FONTE: GAZETA SEMANA

Flan natalino

Ingredientes

PARA O FLAN

- Óleo para untar a forma
- 1 embalagem de gelatina em pó incolor sem sabor (24g)
- 15 colheres (sopa) de SupraSoy Sem Lactose Sabor Iogurte (195g)

PARA A CALDA

- ½ xícara (chá) de açúcar (80g)
- 2 cravos
- 1 rama pequena de canela em pau
- 1 anis estrelado
- ½ xícara (chá) de damascos secos cortados em tiras (85g)
- ¼ de xícara (chá) de uva-passa preta (30g)

Modo de preparo

FLAN. Unte uma forma funda e redonda

(de furo central de 22 cm de diâmetro) com óleo, retirando o excesso com um papel toalha. Dissolva o SupraSoy em 4 ½ xícaras (chá) de água (900 ml) e reserve. Hidrate a gelatina em 10 colheres (sopa) de água por 1 minuto. Em seguida, leve-a ao micro-ondas por 15 segundos para derretê-la, sem deixar ferver. Junte-a ao SupraSoy misturando bem. Despeje na forma untada e leve à geladeira por, aproximadamente, 2 horas ou até ficar firme. Desenforme no prato em que for servir. **CALDA.** Ferva ½ xícara (chá) de água (100 ml) com o açúcar e as especiarias. Quando estiver levemente grossa, retire as especiarias, acrescente as frutas secas e desligue o fogo. Deixe esfriar e sirva a calda sobre o flan.

FONTE: SUPRA SOY



DIVULGAÇÃO



Tarte tatin de maçã

Ingredientes

- 3 kg de maçãs pequena
- 80g de açúcar refinado
- 24g de especiarias em pó (5g canela, 2g cardamomo, 2g cravo e 15g açúcar mascavo)
- 100g de açúcar refinado (caramelo)
- Massa folhada para a base – cortada no aro redondo e assada 170°C por 14 minutos.

Modo de preparo

Descascar, retirar o miolo e cortar as maçãs em 8 gomos, temperar com as especiarias e o açúcar. Fazer o caramelo com o açúcar e despejar nas forminhas cobrindo o fundo. Colocar os gomos de maçã na forminha, em gomos até encher bem mesmo. Cobrir com papel-alumínio e colocar no forno preaquecido a 180°C por 45 minutos. Deixar esfriar e armazenar na geladeira coberto com filme. **PARA SERVIR.** Uma bola de sorvete de baunilha por cima.

FONTE: L'ENTRECÔTE DE PARIS



Sugestão ZANINI A loja da cidade



ARROZ NATALINO CREMOSO

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cenoura ralada
- 1/4 xícara de (chá) de uva-passa preta sem semente
- 1/2 xícara (chá) de presunto em cubos
- 1/2 xícara (chá) de champignon em lâminas
- Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto
- 4 xícaras (chá) de arroz branco cozido
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- Queijo parmesão ralado para polvilhar
- Ramos de salsa para decorar

Modo de preparo

Aqueça uma panela com a manteiga, em fogo médio, e frite a cenoura por 3 minutos. Adicione a uva-passa, o presunto, o champignon e refogue por 2 minutos. Tempere com sal, pimenta, retire do fogo e reserve. Em uma tigela, misture o arroz com o creme de leite, o requeijão e salsa. Em um refratário médio, intercale camadas de mistura de arroz e de refogado, terminando em arroz. Polvilhe com parmesão e leve ao forno alto (200°C), preaquecido, por 15 minutos ou até gratinar. Retire do forno, decore com salsa e sirva.

Para preparar esta receita a ZANINI tem a panela ideal!



Panels LYON TRAMONTINA



Cheesecake de chocolate branco com cobertura de frutas vermelhas

Ingredientes

- 200g de biscoito de leite triturado
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- 170g de chocolate branco picado
- 2 embalagens de cream cheese (300g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas
- 4 cravos-da-india

Modo de preparo

Em uma tigela, misture os biscoitos com a manteiga derretida até formar uma farofa. Forre o fundo de uma forma de aro removível e reserve. Leve o creme de leite ao fogo, quando ferver junte o chocolate e mexa até derreter completamente. Bata, na batedeira, o cream cheese com uma e meia xícara (chá) de açúcar e os ovos. Junte à mistura de chocolate, coloque na forma sobre a massa de biscoito e leve

para assar em forno preaquecido em temperatura média-baixa por 50 minutos. Deixe esfriar e leve à geladeira por 3 horas. Em uma panela coloque o açúcar restante, as frutas vermelhas e os cravos. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando até formar uma calda grossa e deixe esfriar. Coloque a calda sobre o cheesecake desenformado. Corte em fatias e sirva.

FONTE: PHILADELPHIA