

Clube

Gourmet

by
Cris Pisoni

TODODIA Domingo • 5 | Set • 2021 • Nº 793      www.tododia.com.br  @cris.pisoni

Foto | Camila Delfino, Thiago Berton e Marina Mello / Divulgação



CONFEITARIA
SRA.
CEREJA



Sustentabilidade em hotéis e restaurantes

Foto | Divulgação



A Rede Vitória Hotéis é a primeira empresa do setor no país a coletar e destinar materiais para reciclagem. O complexo aderiu ao programa Rota da Sustentabilidade, criado pela PGRS Brasil, empresa especializada em logística, coleta e transporte desses recicláveis.

Nesta primeira fase, estão sendo coletados e enviados para reciclagem cinco tipos de resíduos de suas unidades hoteleiras (três em Campinas, Paulínia e Indaiatuba) e dos restaurantes Bellini Restaurante, Kindai, Esquinica, Vick Restaurante e Vittorino: papel/papelão, plásticos e variáveis, metais (latas e embalagens), vidros (garrafas e copos, por exemplo) e eletrônicos.

Quando o projeto e as práticas internas estiverem totalmente consolidados no complexo, serão acrescentados outros materiais, como baterias, pilhas, lâmpadas e isopor. A separação dos resíduos e materiais será realizada pelos próprios funcionários e a coleta será feita pela equipe da empresa especializada, responsável também pela pesagem e valorização do material, antes da destinação para reciclagem.

E o projeto da rede traz uma novidade, segundo o administrador de empresas Rodrigo Bassitt Nogueira Porto, diretor de Alimentos e Bebidas da Rede Vitória Hotéis. Todo valor obtido com o material reciclado é transformado em dinheiro e depositado na conta digital de uma fintech/cleantech (startup cuja principal característica é a preocupação com o meio ambiente), com sede em Campinas, para valorizar a cadeia da reciclagem assim

como qualquer pessoa, física ou jurídica, que vê valor em seus resíduos.

“O valor será depositado em conta da WasteBank, em nome do gerador dos resíduos, ou seja, os CNPJs serão definidos pela Grupo Vitória. O valor será destinado conforme definição estratégica da direção do grupo, podendo ser revertido para conscientização da mão de obra direta e/ou indireta, bem como usuários. É uma iniciativa nacional, com sede no município de Campinas, então o ecossistema deve crescer mais aceleradamente na região”, esclarece.

Além disso, o diretor de Alimentos e Bebidas da Rede Vitória Hotéis, Rodrigo Porto, acredita que a gastronomia não pode mais estar dissociada da sustentabilidade, assim como ocorre em outros segmentos.

“A gestão sustentável está muito em alta nas empresas e veio para ficar, ainda mais no ramo da gastronomia, onde trabalhamos com alimentos e embalagens. O cliente olha como o restaurante escolhe seus fornecedores, se utiliza os insumos com o mínimo de desperdício possível e como descarta seus resíduos orgânicos e recicláveis. Com as mídias sociais, é muito fácil qualquer um pesquisar sobre a empresa e se ela está adotando práticas sustentáveis, e, no caso de má conduta, com certeza todos ficarão sabendo”, pondera.

A mensuração do volume de resíduos coletados na rede será realizada nos próximos meses, pela empresa especializada, quando também será dimensionado o impacto do projeto para o complexo.

MENU

Festival do camarão no Benedito Restaurante

Com menu assinado pelo Chef Mauro Mason, o Benedito Restaurante começa setembro com a 3ª edição do seu Festival do Camarão. Para celebrar a retomada da ação, cancelada em 2020, o evento disponibiliza nesta edição cinco entradas e seis pratos principais, servidos no almoço e jantar, de quarta a domingo. O cardápio de pratos principais inclui o Camarão Jumbo, camarão grande empanado e frito, servido com risoto cremoso de limão, Risoto de Camarão, Talharim Alfredo com molho cremoso de camarões, entre outros. O Benedito Restaurante fica localizado no Cambuí, em Campinas. Mais informações pelo (19) 2513-1910.

Foto | Divulgação



Noite da Paella no Vila Paraíso

A Noite da Paella volta ao cardápio do Restaurante Vila Paraíso todas as quintas-feiras, no distrito de Sousas, em Campinas. Os preparo dos pratos tem início às 19h e começam a ser servidos por volta das 20h. O evento gastronômico está completando nove anos, mas ficou fora do cardápio da casa por quase um ano, por conta das restrições para abertura dos restaurantes. O preparo das iguarias, feito no salão do restaurante, sob o comando do chef Ricardo Barreira, é uma atração à parte no evento. O cliente, mesmo sentado, pode acompanhar toda a movimentação e a forma como os pratos são feitos. Com valor fechado de R\$ 80,00 por adulto (bebidas e serviços são cobrados à parte), o cliente pode consumir as duas versões: espanhola, à vontade, e a caipira conforme a disponibilidade, além de antepastos na entrada. Reservas e informações: (19) 3298-6913 e 3231-7287.

Foto | Pixabay



Conheça a pinot noir • by Marcelo Copello

A pinot noir é uma das uvas (castas viníferas) mais antigas, cultivada há mais de dois mil anos. Sua origem é a região da Borgonha, no leste da França. Há indicações que comprovam seu cultivo nesta região desde o século 4 d.C. A família das pinots (pinot noir, pinot blanc, pinot gris, pinot meunier), que compartilham o mesmo DNA, tem como característica sofrer facilmente mutações, e, geneticamente, se adaptar a novos terroirs. Isso nem sempre é bom para os vinhos, pois o sabor da pinot noir muda incrivelmente, conforme o local onde ela é cultivada.

Poucas castas têm sua imagem e qualidade tão ligadas a uma região como a pinot noir à Borgonha (um outro caso seria a Nebbiolo, no Piemonte, na Itália). Os grandes tintos (e brancos) da Borgonha são um capítulo à parte na enologia mundial. Os grandes borgonhas são os maiores vinhos do mundo e uma espécie de "cálice sagrado", que todos procuram mas poucos acham. Por que?

- Primeiro, porque a pinot noir é uma casta difícil. Ao mesmo tempo que faz grandes vinhos, pode também gerar líquidos insípidos.

- Segundo, pois a Borgonha é um mosaico de uma infinidade de produtores muito pequenos. Às vezes, em uma mesma região da Borgonha, sob um mesmo nome, um produtor pode fazer um grande vinho e o outro uma zurrapa

- Terceiro, porque as produções são pequenas e a fama é grande, de modo que todo Borgonha, bom ou ruim, nunca é barato

- E, finalmente, porque os vinhos de produtores consagrados, em boas safras, custam sempre preços exorbitantes



Foto | Shutterstock

► Cor

O padrão dos vinhos de pinot noir é serem claros, ou de cor entre clara e escura, raramente muito escuros

► Aroma

Frutas - pinot noir, geralmente, é associada mais às frutas vermelhas do que negras, como framboesa, cereja e morango

Flores - violeta, rosa

Vegetais/ervas - tabaco, musgo

Especiarias - baunilha (do carvalho)

Animais - É bem típico dos pinots noirs com mais idade ganharem aromas de couro, caça e defumados

Madeiras - carvalho

Tostados - café (do carvalho)

Mineral - É típico, nos pinots noirs com alguma idade, o aroma de terra molhada

Outros - O aroma de cogumelos secos, ou funghi secchi, também é bem típico dos pinots noirs com alguma idade

► Sabor

Doçura - quase sempre os pinots noirs estarão na categoria "seco"

Acidez - geralmente de média a alta, dependendo muito do clima (quanto mais frio o local, mais acidez), da colheita (quanto mais cedo se colhe, mais acidez)

Corpo - geralmente, são de leves a médio corpo, raramente muito encorpados

Alcool - normalmente, são de alcoolicidade mediana, entre 13 e 14

Taninos - ao contrário da cabernet sauvignon, por exemplo, esta não é uma casta de muitos taninos

Pinot noir no mundo

Em termos de volume, o maior produtor de pinot noir do mundo é, de longe, a França. Outros países com áreas relevantes de pinot noir são Alemanha, Moldávia, Estados Unidos, Suíça, Itália, África do Sul, Romênia e Nova Zelândia.

Os países com produção de pinot noir de maior qualidade são: França (Borgonha, Loire, Champagne), Nova Zelândia (Martinborough, Walkerbay), Chile (leia abaixo), Estados Unidos (Oregon, Los Carneros, Russian River Valley), Austrália (Yarra Valley e Tasmânia), Suíça (Grisons, Graubünden), África do Sul (Elgin), Alemanha (Baden, Rheingau, Rheinhessen), Itália (Friuli e Alto Ádige) e não podemos esquecer o Brasil (leia abaixo).

O nirvana da pinot noir é a Borgonha, cuja tradição no cultivo desta uva é milenar e tomou grande

impulso, ao longo dos séculos, graças aos monges, principalmente os beneditinos, cistercienses e franciscanos. É da Borgonha o vinho que, talvez, goze do maior prestígio do mundo: o Romanée-Conti.

Embora todo filho de Deus (e discípulo de Baco) mereça um dia provar um Grand Cru da Borgonha, pela proximidade, qualidade e preço, o pinot noir que mais vai nos interessar são os do Brasil e do Chile. O Brasil evoluiu muito, nos últimos anos, na produção de pinot noir. Até há pouco tempo, as melhores uvas de pinot noir iam para os espumantes. Nos últimos anos, felizmente, os produtores resolveram dar mais atenção aos tintos. Temos ótimos exemplares em várias regiões, como Serra Catarinense, Campos de Cima da Serra, Serra Gaúcha e Campanha Gaúcha.

Outra boa opção são os pinots noirs do Chile. As melhores regiões para a casta são as regiões mais frias, mais próximas ao Oceano Pacífico e mais ao norte, como Casablanca, San Antonio, Leyda, Limari, Elqui, e ao sul, Bío-Bío. No Brasil, embora as melhores uvas de pinot noir sejam usadas para espumantes, alguns bons tintos já começam a surgir.

Marcelo Copello é um dos principais formadores de opinião da indústria do vinho no Brasil, com expressiva carreira internacional



Foto | Camila Delfino, Thiago Berton e Marina Mello / Divulgação



Cheesecake NY

Bolo Red Velvet

Um doce em casa

Uma confeitaria que, além de proporcionar aos clientes o prazer de consumir doces e sobremesas finas de qualidade, se propõe a acolhê-los num ambiente aconchegante, que oferece a sensação de estar em casa. Foi essa a principal missão da proprietária Camila Delfino ao fundar a Sra. Cereja Confeitaria, em Americana.

Graduada em gastronomia e também administradora da casa, Camila conta que a arte da confeitaria sempre a atraiu e que decidiu abrir a doceria quando saiu de São Paulo, onde chefiava um restaurante italiano.

Depois de trabalhar por um tempo com ateliê próprio, confeccionando doces decorados e bolos para festas e casamentos, o projeto da doceria começou a crescer e ela logo percebeu a necessidade de expandir, conta.

“A ideia foi conceber um local aconchegante, onde se pudesse ficar para bater um papo, ler um livro e se desconectar um pouco da agitação do

dia a dia. Pensando nesse aconchego, a loja foi montada com muita história. Muitos dos itens de decoração possuem uma história de família, de geração, de uma viagem marcante, de um item que, para alguém, representa muito. Não é apenas mais uma loja, justamente por isso foi montada em uma casa, para trazer identidade e proximidade com as pessoas”, contextualiza a proprietária.

Obviamente, o cardápio da doceria carrega esse mesmo conceito de acolhimento, daí a oferta de alguns itens considerados como tradicionais na doceria brasileira, como os sonhos, brigadeiros, pães de mel e bolos como o de abacaxi com coco. “Sempre trazemos novidades do mundo da confeitaria, dando um toque todo nosso. Alguns bolos, por exemplo, são criações nossas, mas doces como brownies, cheesecakes, mil folhas, banoffee e uma grande quantidade de chocolates também fazem parte do nosso cardápio”, ressalta.

”

A ideia foi conceber um local aconchegante, onde se pudesse ficar para bater um papo, ler um livro e se desconectar um pouco da agitação do dia a dia. Pensando nesse aconchego, a loja foi montada com muita história. Muitos dos itens de decoração possuem uma história de família

CAMILA DELFINO
gastróloga e
proprietária da Sra.
Cereja Confeitaria

“



Camila Delfino segura um bolo de ninho com Nutella



Bolo Moça Folhada

+ de 40 tipos de bolos e doces

Na Sra. Cereja Confeitaria podem ser encontrados mais de 40 tipos de bolos e doces finos, além de tortas e sobremesas para encomendas e muita variedade de doces na vitrine, para consumo no local ou delivery. E quem visita a casa ainda encontra cafés, capuccinos, sucos e alguns salgados que completam o cardápio.

“A ideia do aconchego também nos levou a oferecer várias caixinhas com doces, para presentear. Assim, criamos nossa marca na cidade e hoje somos referência em confeitaria, não só em Americana como na região”, explica Camila, que também atende clientes de Limeira, Piracicaba, Santa Barbara D’Oeste, Nova Odessa e Sumaré.

Outra novidade quanto ao conceito da confeitaria, segundo Camila Delfino, é a venda a varejo para empresas parceiras. “Como percebemos a necessidade do público em sentir esse aconchego, vimos que vários lugares também procuram isso. Então, passamos para cafeterias e restaurantes, por exemplo, através dos nossos produtos, a oportunidade de oferecer aos clientes um bom momento”, revela a confeitadeira.

A Sra. Cereja Confeitaria ainda confecciona bolos, sobremesas e doces finos sob encomenda, para atender festas e eventos.

A ideia do aconchego também nos levou a oferecer várias caixinhas com doces, para presentear. Assim, criamos nossa marca na cidade e hoje somos referência em confeitaria, não só em Americana como na região



CAMILA DELFINO
proprietário da Sra. Cereja Confeitaria



Top Gourmand

Acho que, justamente por ser um local pequeno, que nos transmite calma e aconchego, ninguém pode deixar de visitar a Sra. Cereja Confeitaria. São coisas que combinam com açúcar e afeto! É um lugar para ir sem pressa e apreciar tudo: dos enfeites ao som, os doces e comidinhas. Com tantos bolos no cardápio, impossível não encontrar o seu, ou melhor, a cereja do seu bolo. Vale a tentação!

Cris Pisoni
Coordenadora do Clube Gourmet



Utilize o leitor de códigos QR Code do seu celular para mais informações e conteúdos da matéria.



Mais queridinhos e inovação

Na Sra. Cereja Confeitaria, inaugurada em fevereiro de 2018, os “queridinhos” dos frequentadores são os bolos, segundo Camila Delfino, principalmente o Moça Folhada: “um bolo maravilhoso, com um creme especial da casa, morangos frescos e massa folhada. Ainda temos os nossos mil folhas, brownies e tortas”.

A marca Sra. Cereja Confeitaria já é um exemplo da evolução da casa, que está mudando de nome (antes, denominada Camila Delfino Arte na Cozinha), justamente para continuar a inovar e ampliar seu conceito, inclusive com outras unidades, adianta Camila. “Mas sem perder de vista o nosso objetivo, ser uma casa acolhedora e continuar como referência em confeitaria na região”, finaliza.

A confeitaria possui o próprio aplicativo e também atende pelo Ifood.



Jantar nas alturas

Dez ganhadores de um sorteio para o Dia dos Pais, promovido pelo Parque D. Pedro Shopping, de Campinas, viveram uma experiência inédita, no fim de semana passado, dias 28 e 29 de agosto: desfrutaram de um jantar gastronômico nas alturas, assinado pelo chef mineiro Pablo Oazen, vencedor do Masterchef Profissionais 2017.

Os clientes que adquiriram o valor mínimo de R\$ 350 em presentes para seus pais, ou em produtos, nas lojas participantes, tiveram de cadastrar notas fiscais para comprovação e receberam um número que garantiu o direito de participar do sorteio, pela Loteria Federal.

Os dez contemplados puderam convidar mais três pessoas para o jantar e tiveram direito a entrada, prato principal, sobremesa e bebidas.

A estudante Júlia Marfir Raiser, de 18 anos, de Americana, foi uma das contempladas e compartilhou a experiência do jantar nas alturas com o padrasto, a mãe e o namorado.

“Foi realmente uma experiência incrível, um dos melhores momentos que já vivenciei. A comida estava ótima, maravilhosa, todos nós amamos muito. O chef Pablo é simpático demais, fez com que nem lembrássemos que estávamos nas alturas. Uma das coisas mais legais foi poder comer a sobremesa que ele fez na final do Masterchef. É realmente digna de um masterchef!”, enfatizou.

A professora de Educação Física Martha Frigene, 38 anos, de Paulínia, também foi contemplada e disse que achou incríveis não apenas o jantar, como também toda a preparação anterior para o evento, por parte do shopping. Ela participou do evento com a filha, Nina, e com o irmão, Guilherme.

“Foi incrível o cuidado que eles tiveram, desde a divulgação (do resultado). Quando fomos acertar nossa participação, ainda recebemos um brinde do shopping. No dia do jantar, ficamos bastante ansiosos, pois estava ventando bastante e a gente não sabia como ficaria e se haveria realmente, mas deu tudo certo. Estava super frio e recebemos cobertores. O chef é extremamente simpático e a comida estava fantástica. Foi bastante significativo, diante da



Pablo Oazen em ação, na plataforma



Júlia Raiser, junto à família e ao namorado



Martha Frigene, o irmão e a filha

” Foi bastante significativo, diante da pandemia e do tempo em que não saíamos de casa e nem tínhamos momentos de lazer. Foi uma experiência totalmente diferente e única!

“ **MARTHA FRIGENE**
professora de Educação Física

pandemia e do tempo em que não saíamos de casa e nem tínhamos momentos de lazer. Foi uma experiência totalmente diferente e única!”, ressaltou.

A estrutura contou com piso e guarda corpo de vidro de 6 x 4 metros e pesava cerca de oito toneladas. O espaço contava, ainda, com um lounge receptivo e som ambiente. Foram servidas duas famílias de cada vez.

O Parque D. Pedro Shopping adotou todos os protocolos de segurança sanitária, além de checagem de temperatura corporal e estações de álcool em gel, espalhadas pela plataforma.

Bruna Chacur

Salada de rúculas com figos

Foto | Divulgação

Nesta semana, trago uma receita de salada agridoce, com rúculas e figos, que ainda é guarnecida por presunto cru e queijo feta. É uma ótima opção de entrada para aquele almoço especial, que preparamos para a família aos domingos. Eu, particularmente, gosto muito de usar frutas nas saladas, não apenas para variar o cardápio como também para que possamos oferecer novas combinações de sabores a quem amamos. Então, sem mais, vamos à receita! É muito rápida.

INGREDIENTES

- 4 figos frescos**
- 100 gramas de presunto cru ou Parma**
- 50 gramas de queijo feta**
- 1 maço de mini rúcula (se não achar pode ser a rúcula normal)**
- 3 colheres (sopa) de azeite extravirgem**
- 2 colheres (sopa) de vinagre balsâmico**
- 2 colheres (sopa) de mel**
- Sal a gosto**
- Pimenta-do-reino moída na hora a gosto**



dor de arame, até formar um molho homogêneo. Tempere com sal e pimenta a gosto. Corte os figos ao meio. Em um prato bem bonito ou travessa, coloque os figos espalhados, a rúcula no centro e arrume o presunto e o queijo picado por cima. Regue com o vinagre balsâmico e sirva a seguir.

MODO DE PREPARO

Coloque o azeite de oliva, o vinagre balsâmico e o mel em uma tigela e misture bem com um bate-



Utilize o leitor de códigos QR Code do seu celular para mais informações sobre a coluna.



Bruna Chacur | Fogão a Lenha

Foto | Divulgação

Pão pita

Hoje a minha dica é uma receita de pão pita, também conhecido como pão sírio ou pão árabe. É acompanhamento indispensável do babaganush e do homuns e também é ingrediente essencial do beirute, todos da cozinha árabe. É muito importante aguardar os tempos necessários para a massa descansar, antes e depois de sovar, e no final, depois que dividimos a massa em bolinhas, para formar os pães. Por isso, leva um pouco mais de tempo para preparar. Mas, acredite, o resultado vale muito a pena! Vamos aprender?



de média. Cubra e aguarde 10 minutos, antes de começar a sovar. Com essa pausa, a farinha consegue absorver melhor a água e já fica mais elástica. Depois de sovar, cubra a massa e deixe fermentar até dobrar de tamanho. Faça bolinhas (em média de 50 gramas) e deixe descansar coberto, por mais 30 minutos. Agora e só abrir a massa, com ajuda de um rolo, e colocar na frigideira até dourar dos dois lados.



Utilize o leitor de códigos QR Code do seu celular para mais informações sobre a coluna.

Fádia Cheaito

Sheike Culinária Árabe
| Rua das Figueiras,
354 | Americana
| 19 3461-3964



EMPÓRIO

Foto | Reprod. Amazon.com.br



A dica de hoje é a Cafeteira Expresso Prima Late II, da americana Oster. Com capacidade de 600 mililitros, com ela é possível preparar expressos, leite, café com leite e cappuccinos, escolhendo o grão ou cápsula de sua preferência. Possui bomba profissional, fabricada na Itália, e também permite utilizar pó. Os valores sugeridos são R\$ 1.098,99, na versão de 110 V, e R\$ 1.015,90 para a de 220 V.

DRINK

Foto | Reprod. clubedobarman



PASSION FOR COLLINS

INGREDIENTES

- 30 ml de rum, 20 ml de gin, 30 ml suco de limão siciliano, 2 pitadas de simple syrup (xarope à base de açúcar e água, na proporção 1:1), 1 maracujá, Água com gás, 1 fatia de limão siciliano**

MODO DE PREPARO

Encha uma coqueteleira com gelo. Adicione o rum, o gin, o suco de limão siciliano, as duas pitadas de simple syrup e a polpa de um maracujá. Agite e coe para um copo highball (longo), com gelo. Complete com água com gás. Guarneça com uma fatia de limão siciliano.

PÃO PITA

INGREDIENTES

- 500 gramas (3 1/3 xícaras) de farinha de trigo,**
- 300 gramas (1 1/3 xícara) de água filtrada (60%),**
- 25 gramas (2 colheres de sopa) de azeite (5%),**
- 10 gramas (1/2 colher de sopa) de sal de cozinha (2%),**
- 5 gramas (1/2 sachê de 10 gramas) de fermento biológico seco**

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, adicione a farinha de trigo, o sal (dá uma colher de sopa não muito cheia) e as 5 gramas de fermento biológico seco. Não adicione o fermento diretamente sobre o sal, para evitar que ele perca força. Misture os ingredientes sólidos. Depois, vamos adicionar os líquidos: o azeite de oliva (se quiser, pode usar outro óleo vegetal, mas o sabor do azeite é incomparável) e a água filtrada (caso esteja muito calor, use água gelada, se estiver frio, use água morna). Misture com uma colher, até onde conseguir, depois vamos usar as mãos. Você também pode sovar essa massa em uma batedeira planetária com gancho. Neste caso, sempre use água gelada e não bata mais do que 10 minutos, em velocidade



Av. Comendador Teófilo Fortunato nº3173 Chácara Letônia
Região da Praia dos Nemeradas Americana - SP
Tel: 19 3465-4369 • 9 9902-6686 • 9 9285-7149

Fotos | Pixabay



DÉDE



Bolo de milho e moça cravo e canela

Para essa edição do Clube Gourmet, separei duas receitas clássicas: uma de bolo de milho e outra de moça cravo e canela, uma bebida quente maravilhosa, que acompanha muito bem o bolo. Para quem tem mais tempo de cozinha, a receita da bebida é aquela mesma, que vinha no rótulo da lata de leite condensado, muito fácil de preparar. Minha dica é preparar o bolo primeiro, depois a bebida, para degustar os dois juntos. Até a semana que vem!

Bolo de milho

INGREDIENTES

4 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar, 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá de milho, 1/3 de xícara (chá) mais 1 colher (sopa) de farinha de trigo, 1/2 colher (chá) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de leite de coco

Para polvilhar: 3 colheres (sopa) de açúcar, 1 colher (sobremesa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Bata

as gemas com o açúcar, até clarear. Peneire o fubá, a farinha e o fermento e junte à mistura de gemas, sem parar de bater. Acrescente o leite de coco e, por último, as claras em neve. Misture delicadamente. Unte e enfarinhe uma forma redonda, de buraco no meio, despeje a massa e asse em forno preaquecido a 200 graus, por 30 minutos, ou até que, ao enfiar um palito no centro, saia limpo. Retire do forno, espere amornar, desenforme, e polvilhe com o açúcar e a canela. **Rende 8 porções.**

Moça cravo e canela

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado Moça
1 vez a mesma medida de leite
1 vez a mesma medida de conhaque
4 cravos da índia
4 cascas de canela em pau
Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite e o conhaque. Despeje numa panela média, junte os cravos, as cascas de canela em pau e leve ao fogo até levantar fervura. Sirva a seguir, em copos ou canecas, polvilhados com canela em pó. O rendimento é de 1 litro da bebida.



PECADO DA GULA



Claudia Porteiro

Bolo de banana com ganache de chocolate e doce de leite



Foto | Divulgação

BOLO - INGREDIENTES

4 ovos, 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha, 1 colher (chá) de canela, 360 gramas de açúcar, 1 banana média picada, 150 ml de água fervente, 150 gramas de farinha, 240 ml de óleo de milho, 50 gramas de aveia em flocos finos, 50 gramas de cacau em pó, 1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio, 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO: No liquidificador, bata os ovos, a essência de baunilha e a canela. Acrescente o açúcar e bata mais um pouco. Adi-

cione a banana, a água fervente e o óleo de milho. Deixe bater até obter um creme liso e brilhante. Reserve. Peneire a farinha, a aveia, o cacau, o bicarbonato e o fermento em pó. Com auxílio do fouet, incorpore-os delicadamente à mistura. Disponha a massa em uma assadeira com 30 cm de diâmetro, untada com manteiga e cacau em pó e leve ao forno a 180 graus, por aproximadamente 30 minutos.

BANANA FLAMBADA

INGREDIENTES: 6 bananas cortadas em rodela, 100 gramas de açúcar,

100 ml de suco de laranja, 1 pau de canela, 1 pitada de cardamomo em pó

MODO DE PREPARO: Queime o açúcar em ponto de caramelo, acrescente a banana, o suco de laranja, a canela e o cardamomo. Deixe cozinhar até que o açúcar se dissolva completamente. Resfrie e reserve.

GANACHE DE CHOCOLATE COM DOCE DE LEITE - INGREDIENTES

400 gramas de doce de leite, 250 gramas de chocolate meio amargo, 300 gramas de creme de leite UHT, 50 ml de licor de cacau, 1 fava de baunilha

MODO DE PREPARO: Misture os ingredientes em um recipiente de vidro. Leve ao microondas em potência máxima por oito minutos, mexendo a cada um minuto, até obter um creme homogêneo. Reserve.

MONTAGEM: Corte o bolo em três camadas. Disponha a ganache de chocolate com doce de leite e as bananas flambadas intercaladamente. Finalize com a ganache. Coloque o doce no saco de confeiteiro e decore o bolo.



Que a nossa docura seja contagiante

O melhor brigadeiro do mundo

Pedidos via 19 3645-4966

19 99988-9339

Bolos

Doces

Tortas Salgadas

Rua Panamá, 50 - Jd Girassol - Americana/SP



/ateliadobrigadeiro.luizapisoni



@ateliadobrigadeiro