



RECEITAS DE FESTA JUNINA



SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS	02
SORBET DE VINHO COM CALDA DE VINHO QUENTE	03
CREME BRÛLÉE DE MILHO.....	04
BOLO DE AÇÚCAR MASCAVO COM RECHEIO DE MAÇÃ COM CANELA E COBERTURA DE GLACÊ COM GENGIBRE.....	05
CAKE POP CHOCOMILHO.....	06
FUDGE DE MAÇÃ DO AMOR.....	07
ANGU DE MILHO COM CARNE DE CASCA DE BANANA.....	08

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos diretores Luiz Saito e Suely Magini da ETEC Júlio de Mesquita pela parceria e por acreditarem no projeto.

A todos os alunos do Curso de Cozinha que participaram do concurso "Crie sua Receita com a BLACK+DECKER" e desenvolveram todas as receitas contidas nesse livro, e em especial as coordenadoras Eni Ramos Rodrigues, Sidneia Sassi, Dulce Regina Zacheo, Thalita Alves e Sheila Lima que prestaram todo apoio e dedicação durante o projeto.

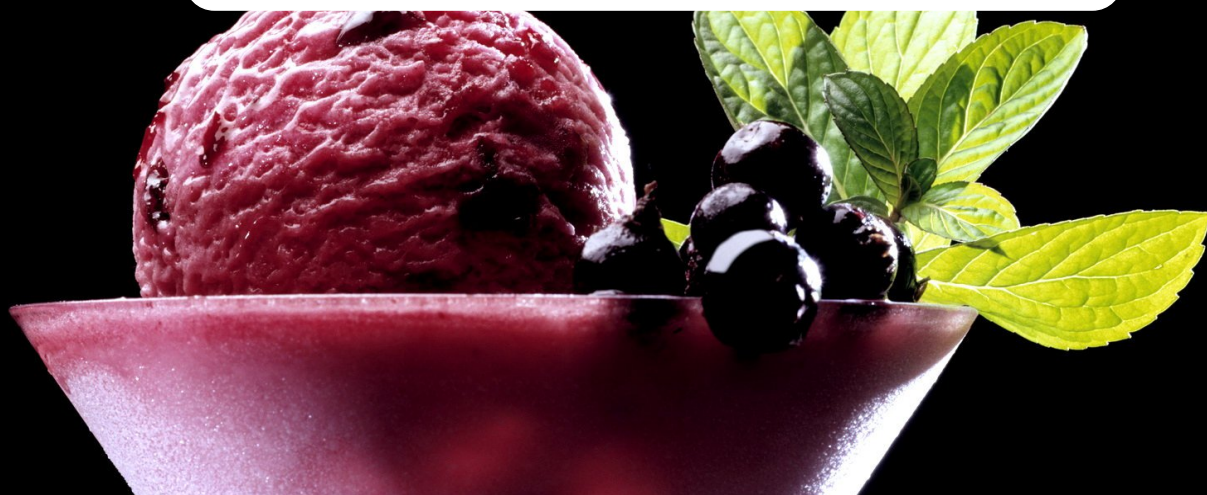


Imagem ilustrativa

SORBET DE VINHO COM CALDA DE VINHO QUENTE

Bárbara Cardoso da Silva e Tamara Silva de Paula Souza

Ingredientes massa:

- 1 litro de vinho tinto de mesa suave
- 2 maçãs maduras grandes
- 150g de açúcar refinado
- 6 cravos
- 2 canelas em pau
- 200ml de creme de leite fresco
- 500ml de leite integral
- 6 gemas
- 6g de liga neutra
- 10g de emulsificante

Ingredientes calda:

- 400ml de vinho tinto de mesa suave
- 50g de açúcar refinado

Modo de preparo sorbet:

Corte as maçãs com casca em cubos pequenos, e coloque na **Panela Elétrica Multifuncional P700V** com os cravos, a canela e 1 litro de vinho para reduzir pela metade e evaporar o álcool.

Bata na **Batedeira Planetária PLAN1000V** as gemas e o açúcar até ficar uma mistura homogênea clara. Quando o vinho reduzir, desligue a panela e retire-o da panela com as maçãs e reserve. Descarte o cravo e a canela.

Ainda na **P700V**, leve em temperatura baixa o açúcar, as gemas batidas, o vinho reduzido (sem as maçãs), o creme de leite fresco e o leite integral. Misture tudo com um fouet até engrossar.

Quando a mistura engrossar, retire da panela e leve ainda quente ao **Liquidificador L600V** com a liga neutra e o emulsificante. Bata por cerca de 2 minutos até dissolver os espessantes.

Após bater, despeje a mistura em um pote com tampa e leve ao congelador. Deixe por cerca de 5 horas, observando algumas vezes se há formações de cristais.

A cada 1 hora, retire o sorvete do congelador e emulsione com o auxílio de um fouet, isso evita a formação de cristais e dá cremosidade ao sorvete. Na última vez que emulsionar o sorvete, antes de voltar ao congelador, acrescente as maçãs reservadas do vinho reduzido no início do processo, misture as maçãs ao sorvete e deixe gelar até o sorvete firmar totalmente.

Modo de preparo calda:

Leve em temperatura baixa, os 400ml de vinho com o açúcar refinado. Mexa até reduzir pela metade e a mistura ficar cremosa, como ponto de caramelo. Desligue e reserve.

Monte uma taça com o sorbet, aqueça a calda de vinho novamente antes de servir e finalize a gosto.

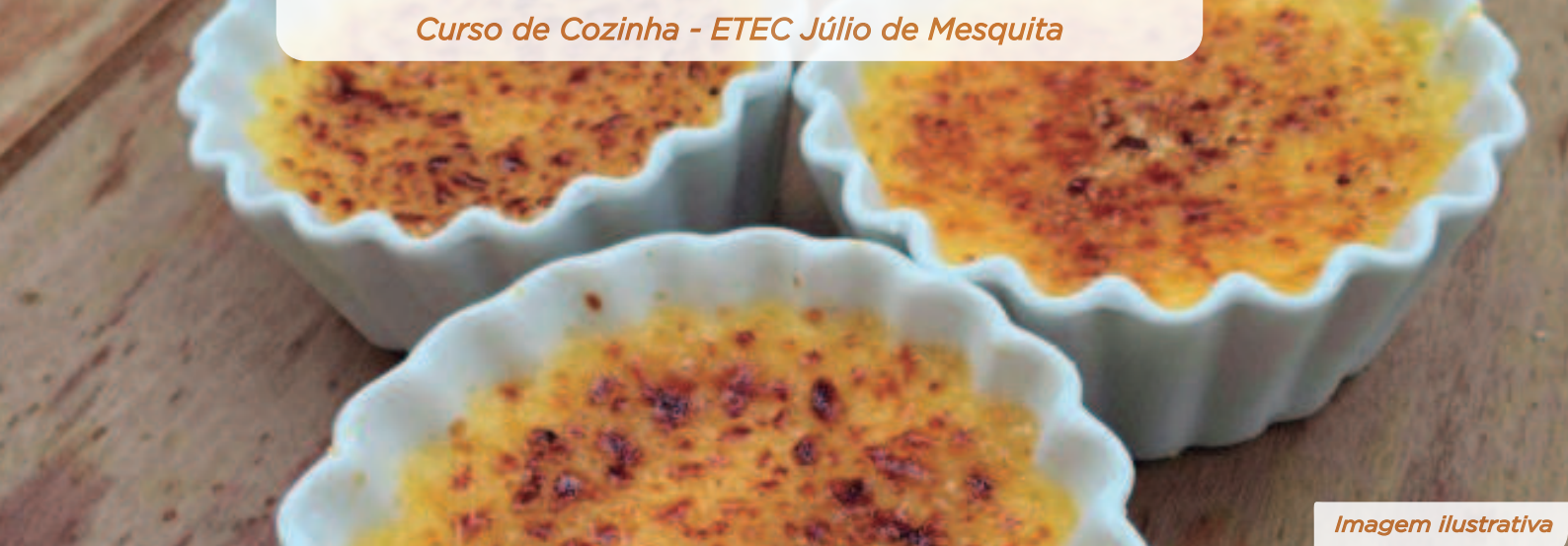


Imagem ilustrativa

CREME BRÛLÉE DE MILHO

Heitor Freitas e Agatha Cabral



Ingredientes:

- 650gr de creme de leite fresco
- 2 latas de milho em conserva
- 270ml de leite integral
- 1 xícara de açúcar refinado
- 3 ovos
- 2 unid. de fava de baunilha

Modo de preparo:

Coloque o leite e a fava de baunilha na **Panela Elétrica Multifuncional P700V**, deixe ferver e reserve na geladeira por 30 minutos.

Retire da geladeira e leve para bater no **Liquidificador L600V**, juntamente com o açúcar e o milho. Bata até ficar homogêneo.

Na **Batedeira Planetária PLAN1000V**, bata as gemas na velocidade 1 e vá incorporando o creme de leite fresco lentamente. Deixe bater por mais 2 minutos. Despeje a mistura em um refratário que possa ir ao forno, e em uma assadeira acrescente água fervente. Coloque-o refratário na assadeira e leve para assar no **Forno Elétrico FT21V**.

Com o auxílio de um palito, verifique a consistência, quando estiver no ponto correto, o palito deverá sair limpo.

Seque o refratário e deixe amornar, depois leve a geladeira até esfriar totalmente. No momento de servir, polvilhe sobre a superfície do creme o açúcar cristal e queime com maçarico culinário até atingir uma crosta crocante (parecida com caramelo).

Observação:

O açúcar cristal pode ser substituído pelo açúcar demerara e o processo do maçarico pode ser substituído por uma colher quente esquentada na chama do fogão, fazendo movimentos circulares para caramelizar o açúcar.



Imagem ilustrativa

BOLO DE AÇÚCAR MASCADO COM RECHEIO DE MAÇÃ COM CANELÂ E COBERTURA DE GLACÊ COM GENGIBRE

Gelson Fernando Trazzi e Rodrigo Franciscão

Ingredientes:

- 250gr de farinha de trigo
- 3 ovos
- 400gr de açúcar mascado
- 200 ml de óleo
- 170gr de iogurte natural
- 10gr de fermento em pó
- 6 maçãs Fuji cortadas em cubos
- 2gr de canela em pó
- 160gr de açúcar refinado
- 100ml de água
- 5gr de amido de milho
- 200ml de leite
- 10gr de gengibre cortado em rodela
- 500gr de açúcar de confeiteiro

Montagem:

Após esfriar o suficiente, desenforme o bolo e corte uma camada de aproximadamente 1 cm e reserve. Com cuidado corte mais uma camada de aproximadamente 2cm e reserve. Coloque uma camada de recheio de maçã e cubra com a camada de 2 cm de bolo, em seguida adicione mais uma camada de recheio e cubra com a última camada de bolo. Cubra tudo com o glacê e decore como preferir.

Modo de preparo massa do bolo:

No **Liquidificador L600V** adicione o óleo, o iogurte, os ovos e o açúcar mascado. Bata tudo até ficar homogêneo, em seguida despeje a mistura em um bowl e vá acrescentando a farinha aos poucos mexendo com o auxílio de um fouet ou uma espátula.

Após deixar a mistura homogênea, acrescente o fermento e misture devagar. Coloque a mistura em uma forma untada e leve para assar no **Forno Elétrico FT21V** preaquecido a 180° por aproximadamente 35 minutos. Com o auxílio de um palito faça um pequeno furo na massa, se sair limpo já pode desligar.

Modo de preparo recheio:

Na **Panela Elétrica Multiuso P500** adicione as maçãs em cubo, o açúcar refinado e a canela. Mexa algumas vezes até a maçã ficar levemente macia.

Dissolva o amido de milho na água e acrescente ao recheio, deixe cozinhar por mais 1 minuto. Deixe esfriar completamente e reserve.

Modo de preparo glacê de açúcar com gengibre:

No **Liquidificador L600V**, adicione o leite e o gengibre, bata até ficar homogêneo. Coe a mistura e reserve.

Em uma travessa coloque o açúcar de confeiteiro e em seguida vá adicionando o leite coado aos poucos. A consistência deve estar cremosa e homogênea. Cubra o glacê e leve a geladeira.



Imagem ilustrativa

CAKE POP CHOCOMILHO

Milene Ferreira Gomes e Hugo Medeiros do Nascimento



Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 lata de milho verde em conserva
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de leite
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de fubá
- 2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó químico
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 200gr de doce de leite
- Palitos de pirulito
- 1 folha de papel manteiga

Modo de preparo:

No **Liquidificador L600V** adicione os ovos, o milho verde com a água da conserva e o óleo. Bata aproximadamente 2 minutos até ficar homogêneo.

Acrescente o açúcar, o leite, o sal e o fubá e bata novamente por mais 1 minuto. Coloque a mistura em uma tigela e em seguida acrescente a farinha de trigo e misture bem.

Termine acrescentando o fermento e misture delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e leve ao **Forno Elétrico FT45** preaquecido a 180° de 40 a 50 minutos.

Quando estiver bom, retire do forno e deixe esfriar. Triture o bolo com as mãos e vá acrescentando o doce de leite e a canela.

Misture até ficar uma massa maleável e faça pequenas bolinhas e reserve. Insira os palitos de pirulito nas pequenas bolinhas, em seguida derreta o chocolate na **Panela Elétrica Multifuncional PV700** e cubra as bolinhas.

Decore como quiser.

FUDGE DE MAÇÃ DO AMOR

Mayara Vieira de Souza e Priscila Rodrigues Teixeira

Ingredientes Fudge:

- 1 maçã
- 1 xícara de chocolate branco
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de creme de leite
- ½ caixinha de leite condensado
- Palitos de Sorvete

Ingredientes Amendoim Crocante:

- 50g de amendoim xerém
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de sal

Ingredientes Cobertura de Açúcar:

- 2 xícaras de açúcar cristal
- 1 xícara água
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 colher de sopa de Corante hidrossolúvel vermelho

Modo de Preparo Amendoim:

Na **Paneta Elétrica Multiuso P500**, acrescente o açúcar e o sal, misture até fazer uma calda cor de caramelo. Em seguida, coloque o amendoim e misture. Derrame a mistura em uma forma untada ou superfície de mármore untada e deixe secar.

Com o auxílio do **Mini Processador MP200V** quebre em pequenos pedaços, até formar uma farofa crocante.

Modo de Preparo Cobertura de açúcar:

(Preparar somente na hora da montagem do fudge)
Ainda na **Paneta Elétrica Multiuso P500**, misture a água e o corante.

Acrescente o açúcar e o vinagre e deixe ferver até atingir o ponto de “Bala dura”, é o ponto de calda que, quando colocado em um recipiente com água fria se forma uma bolinha dura rapidamente. Nesse ponto você vai perceber que as bolhas de açúcar começam a ficar menores e estouram mais lentamente. Esse é o estágio que o açúcar começa a ir mais devagar, quando tanto líquido se perdeu, que você percebe que ele pode se segurar e endurecer por ele mesmo. A temperatura é entre 121°C e 129°C.

Modo de Preparo Fudge:

Tendo já feito o preparo do amendoim crocante, bata no **Liquidificador L600V** a maçã descascada e sem semente, o creme de leite e o leite condensado. Derreta apenas uma colher de manteiga e coloque a mistura da maçã na **P500**. Mantenha em temperatura baixa até desgrudar da panela ou até virar uma mistura grossa. Desligue e deixe esfriar.

Derreta o chocolate branco em banho-maria, em seguida, despeje junto a mistura de maçã com uma colher de manteiga e o crocante de amendoim. Mexa a massa até ficar homogênea. Forre uma assadeira ou pirex com papel filme e coloque a mistura morna.

Leve para a geladeira e deixe até endurecer (aproximadamente 1 hora). Tire da geladeira e corte em quadrados pequenos.

Montagem:

Espete os quadradinhos de fudge no palito de sorvete. Já tendo feito o preparo da cobertura (só pode ser feito na hora da montagem, caso contrário, endurece), mergulhe os fudges na cobertura e coloque-os em uma forma untada para secar.



Imagem ilustrativa

ANGU DE MILHO COM CARNE DE CASCA DE BANANA

Andressa Maysa Soaris da Silva e Wesley Araújo Nogueira

Ingredientes para Carne:

- 8 cascas de banana nanica firme
- ½ xícara de chá de cebola
- 2 dentes de alho
- ¼ xícara de chá de pimentão (verde, amarelo, vermelho)
- 2 colheres de sopa de cheiro verde
- 1 colher de sopa de óleo de soja
- 2 colheres de sopa de vinagre de álcool ou de maçã
- ½ xícara chá de molho de tomate
- ½ xícara chá cenoura ralada
- Água a gosto
- Orégano a gosto
- Cominho a gosto
- Sal e pimenta a gosto

Ingredientes para o Angu:

- 6 milhos grandes
- 2 ½ xícaras chá de leite frio
- 1 colher de sopa de margarina
- Queijo mussarela ralado a gosto
- Sal a gosto

Modo de preparo carne:

Descasque as bananas e retire a parte branca das cascas.

Corte as cascas de banana em tiras finas. Leve para um recipiente, cubra com água e adicionar o vinagre (é importante deixar de molho com vinagre para que o gosto seja neutralizado). Deixe de molho por cerca de 15 minutos.

Pique o alho, a cebola e os pimentões em pequenos cubos. Rale a cenoura e o queijo, e pique-o cheiro verde em tiras finas, reserve tudo.

Separe o molho de tomate e o leite, e corte os grãos de milho da espiga. Reserve.

Modo de preparo angu:

Escorra o líquido da banana e enxague bem em água corrente e reserve. Bata o milho juntamente com o leite e o sal no **Liquidificador L600V**.

Coe a mistura para retirar o bagaço do milho e acrescente a margarina. Coloque na **Panela Elétrica Multiuso P500** e mexa sempre para não grudar. Deixe cozinhar por cerca de 20 a 30 minutos e desligue.

Em uma frigideira adicione o óleo, a cebola e espere refogar. Acrescente o alho picado e mexa até começar a dourar, em seguida, acrescente os pimentões e deixe refogando por mais 5 minutos. Junte o cheiro verde e as cascas picadas. Refogue até que estejam macias, por último, adicione o molho de tomate, as cenouras raladas e um pouco de água, tempere a gosto e deixe o caldo apurar.

Montagem:

Em um prato porcione o angu, acrescente a carne de casca de banana e polvilhe o queijo mussarela ralado por cima. Sirva quente.



www.blackanddecker.com.br