

# "Sabores Verão"

Índice:

## Cocktail

Bee

Black Eye

Blue Lagoon

## Sobremesas

Torta gelada de panetone e frutas

Bolo de panetone com recheio de coco e chocolate

Pavê de panetone

Suspiro Recheado com Ganache

Torta de nozes e chocolate

Suspiro limenho

Torta de suspiro com sorvete

# Cocktail

# Cocktail: Bee

## Ingredientes:

2 cl de Vodka

1 cl de Sumo de Limão

1 cl de Mel

1 cl de Licor Mandarine

12 cl de Sumo de Laranja

Gelo q.b



## Preparação:

Junte a vodka, o sumo de limão, o mel, o licor e o sumo de laranja, num shaker, com gelo. Agite bem, verta para um copo longo e junte mais gelo. Sirva gelado.

# Cocktail: Black Eye

## Ingredientes:

11 cl de Cointreau

2 cl de vodka Stolichnaya

3 cl de sumo de uva

1 dash de cognac Rémy Martin

Gelo q.b.

## Decoração:

Casca de laranja uva preta

## Preparação:

Verter todos os ingredientes num shaker com cinco pedras de gelo e agitar energicamente. Coar duplamente a bebida, primeiro com um passador de cocktails e, depois, com um passador de rede.



# Cocktail: Blue Lagoon

## Ingredientes:

4 cl de vodka Stolichnaya

1 cl de Bols Blue

Gelo e limonada gaseificada q.b.

## Decoração:

1/2 rodela de laranja

1 cereja vermelha



## Preparação:

Encher um copo longo (highball) com gelo, verter a vodka Stolichnaya e o Bols Blue, mexer com uma colher de bar.

Adicionar a limonada gaseificada até preencher e , para finalizar, coloque a meia rodela de laranja com a cereja vermelha no rebourdo do copo.

# Sobremesas

# Torta gelada de panetone e frutas

## Ingredientes:

2 discos de panetone de 2 cm de largura por 12 cm de diâmetro

3 embalagens de cream cheese (450 g)

1 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro . Suco de 1 limão . Raspas de casca de 1 limão

1 colher (sopa) de gelatina em pó incolor

4 colheres (sopa) de geleia de morango

Frutas frescas a gosto





## Modo de Preparo:

1. Corte os discos de panetone em tiras e acomode-os no fundo de uma forma de 23 cm de diâmetro untada com manteiga, de modo que o fundo fique totalmente coberto formando uma base.
2. Leve ao forno, preaquecido a 200 °C, durante 10 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e reserve.
3. Na batedeira, bata o cream cheese com o açúcar até formar um creme.
4. Misture o creme de leite, o suco, as raspas de limão e a gelatina, preparada de acordo com as instruções da embalagem.
5. Coloque sobre o panetone e leve à geladeira até firmar.
6. Na hora de servir, espalhe a geleia por cima e cubra com as frutas cortadas em pedaços.

# Bolo de panetone com recheio de coco e chocolate

## Ingredientes:

1 panetone de 500g

¼ de xícara (chá) de suco de laranja

1 embalagem de pó para pudim sabor chocolate

1 embalagem de pó para pudim sabor coco

500 ml de leite

2 latas de creme de leite sem soro

Chantilly ou marshmallow a gosto para cobrir



## Modo de preparo:

Retire a tampa do panetone. Corte o panetone em três discos.

Reserve. Em uma panela, coloque a mistura para pudim de chocolate e 250ml de leite e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar. Desligue o fogo e misture uma lata de creme de leite. Reserve. Em uma panela, coloque a mistura para pudim de coco e o restante do leite e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até engrossar.

Desligue o fogo e misture a segunda lata de creme de leite.

Reserve. Monte o bolo em um aro com o mesmo diâmetro que os discos de panetone. Coloque um disco de panetone, umedeça com o suco de laranja e coloque o recheio de creme de chocolate.

Por cima, coloque o segundo disco, também umedecido, recheie com o creme de coco e feche com o último disco de panetone. Leve à geladeira até os recheios firmarem. Retire o aro, cubra o bolo com chantili ou marshmallow e decore com raspas de chocolate.

# Pavê de Panetone

## Ingredientes:

1 panetone (500 grs)

1 lata de leite condensado

duas medidas da mesma lata de leite comum

3 gemas

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

200 ml de creme de leite

1 lata de abacaxi em calda

1 pote de cerejas em calda



### Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite (reserve um pouco), o leite condensado, as gemas levemente batidas e o amido de milho dissolvido no leite reservado.

Leve ao fogo e cozinhe até engrossar (cerca de 8 minutos).

Desligue e adicione gotas de essência de baunilha e creme de leite sem soro. Reserve.

### Montagem:

Em um refratário intercale camadas do creme reservado, fatias de panetone picadas, creme, e abacaxi e cerejas em calda picadas.

Finalize com o creme. Sirva gelado.

# Suspiro Recheado com Ganache

## Ingredientes:

3 claras .

1/4 de colher (chá) de fermento em pó ou cremor tártaro

1 pitada de sal

1 1/2 xícara de açúcar

## Para a ganache:

200 g de chocolate meio amargo, picado

1/2 xícara de creme de leite fresco

Chocolate em pó para decorar



## Modo de preparo:

Na batedeira, junte as claras, o fermento e o sal e bata, em velocidade alta, até espumarem. Sem parar de bater, acrescente aos poucos o açúcar e bata até obter picos firmes.

Transfira para um saco de confeitar com bico pitanga médio e, em uma assadeira forrada com papel-manteiga, forme 200 montinhos. Leve ao forno fraco (160 °C), preaquecido, por 15 minutos.

Reduza a temperatura para 100 °C e asse por mais 15 minutos.

Prepare a ganache, no micro-ondas, derreta o chocolate.

Acrescente o creme de leite e misture bem. Com a ganache, junte os suspiros, dois a dois, e sirva-os polvilhados com chocolate.

# Torta de nozes e chocolate

## Ingredientes:

1 1/2 xícara de farinha de trigo

100 g de nozes moídas

1/2 colher (chá) de sal

1/3 de xícara de açúcar de confeiteiro

1/2 xícara de manteiga em temperatura ambiente

1 ovo grande

## Para o recheio:

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

1/4 de xícara de Karo

1/2 xícara de manteiga

1/2 xícara de creme de leite fresco

120 g de nozes picadas

## Para a cobertura:

240 g de chocolate meio amargo picado

1 xícara de creme de leite fresco

Nozes picadas para decorar

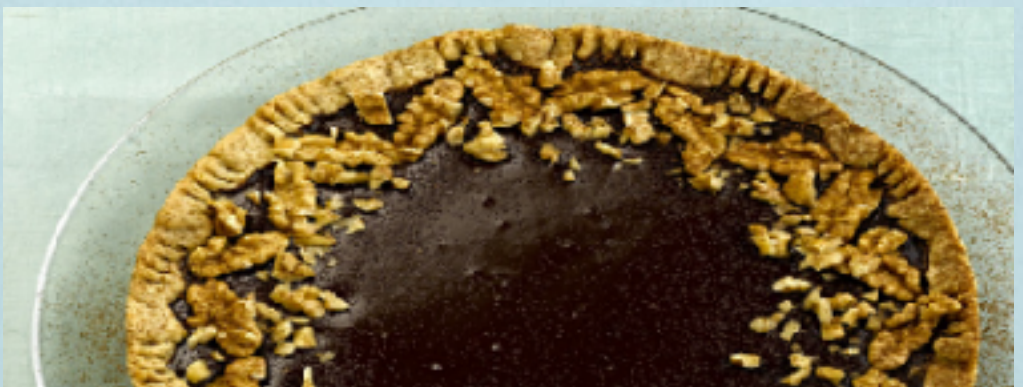


## Modo de preparo:

No processador, bata a farinha com as nozes e o sal. Junte o açúcar, a manteiga e o ovo e pulse rapidamente. Amasse até formar um disco. Leve para gelar, embrulhado em filme plástico, por 30 minutos. Com o disco, forre o fundo e a lateral de uma forma de fundo removível de 30 cm de diâmetro e leve à geladeira por 30 minutos. Fure a massa com um garfo e leve ao forno moderado (180 °C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

**Prepare o recheio** Em uma panela, leve ao fogo o açúcar, a água e o Karo, mexendo, até dissolver o açúcar. Cozinhe, sem mexer, até caramelizar. Fora do fogo, misture a manteiga. Junte o creme de leite aos poucos. Deixe amornar, adicione as nozes e despeje sobre a massa.

**Prepare a cobertura** Em uma panela pequena, leve ao fogo baixo o chocolate com o creme de leite, mexendo sempre, até derreter. Deixe amornar e despeje sobre o recheio. Leve para gelar por no mínimo três horas. Desenforme a torta, decore com nozes e sirva.



# Suspiro limenho

## Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de leite 5 gemas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de vinho do Porto
- 3 claras .
- Canela em pó para polvilhar



## Modo de preparo

Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, o creme de leite e o leite, mexendo até engrossar. Fora do fogo, junte as gemas e a baunilha, misturando bem. Transfira para uma tigela e reserve, coberto com filme plástico aderido à superfície.

Reserve.

Em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar e o vinho do Porto até ferver. Deixe cozinhar por dez minutos ou até a calda engrossar e ficar no ponto de fio firme. Na batedeira, bata as claras em neve e junte a calda de vinho do Porto caindo em fio, sem parar de bater, por 11 minutos ou até o merengue esfriar. Distribua o creme reservado entre 16 copinhos transparentes e, por cima, disponha o merengue com a ajuda de um saco de confeitar com bico pitanga. Leve para gelar por uma hora. Sirva polvilhado com canela.

# Torta de suspiro com sorvete

## Ingredientes:

500 g de chocolate picado

1 lata de creme de leite

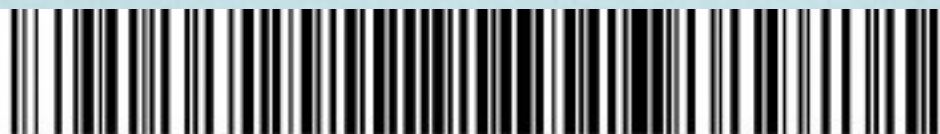
250 g de suspiro

1/2 litro de sorvete de creme



## Modo de preparo:

1. Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite até formar um creme.
2. Em uma fôrma de 18 cm de diâmetro, com fundo removível, coloque uma camada de suspiros quebrados grossos, uma camada de creme de chocolate e uma camada de sorvete ligeiramente amolecido.
3. Repita as camadas até terminarem os ingredientes.
4. Leve ao freezer, no mínimo, por seis horas e desenforme na hora de servir.



RN\_14.07.2015\_SA