



Transformação na cozinha

Receitas incríveis de doces
e salgados que fazem um
casamento perfeito com as
deliciosas geleias
artesaniais do Curso
Mestre em Geleias



ÍNDICE



Biscoitos amanteigados	09
Bolo de milho	04
Cheesecake	01
Croissants	02
Dadinhos de tapioca	03
Donuts	12
Espetinhos	08
Granola caseira	07
Hambúrguer artesanal	10
Iogurte grego	06
Panquecas	13
Pão de batata	11
Sanduíche de pernil	05

Ingredientes

160 gramas de biscoito maisena
80 gramas de manteiga sem sal
600 gramas de cream cheese
220 gramas de creme de leite fresco
200 gramas de açúcar
3 ovos
Essência de baunilha e/ou raspas de limão
(opcionais)



Preparo

Para a base do cheesecake, triture os biscoitos até formar uma farinha, misture com 80 gramas de açúcar e junte a manteiga em temperatura ambiente. Cubra o fundo de uma forma de fundo falso de 21 centímetros de diâmetro com papel manteiga, cortado na medida. Preencha a base da forma com a massa de biscoito e leve para assar de 10 a 15 minutos em forno pré-aquecido a 180 °C, ou até que fique dourada. Reserve em geladeira.

Para o creme, misture cuidadosamente o cream cheese com o creme de leite fresco, acrescente 120 gramas de açúcar e aos poucos adicione os ovos, até ficar homogêneo. Evite bater a massa para que não incorpore ar. É possível acrescentar um pouco mais de sabor à mistura adicionando uma colher de chá de essência de baunilha ou raspas de limão. Despeje a mistura sobre a base de biscoito e leve ao forno em fogo baixo (a 150 °C) por cerca de duas horas, pois o cozimento lento garante a cremosidade do doce. Dessa forma, o creme não deve dourar, mas é possível saber que está pronto quando o creme estiver firme. Deixar esfriar em temperatura ambiente e depois levar à geladeira por 12 horas antes de desenformar.

COMBINA COM: geleia de morango com limão siciliano, geleia de damasco e laranja, geleia de goiaba

A geleia ou calda de frutas é parte fundamental do cheesecake, e entre os sabores mais tradicionais estão os de frutas vermelhas, perfeitos no contraste com o cream cheese. Se preferir uma versão Romeu e Julieta, goiaba é uma boa pedida.

COMBINA COM: todas as geleias de frutas – morango com limão siciliano, banana com kiwi, ameixa, goiaba, damasco e laranja, figo com baunilha, abacaxi com gengibre ou maçã verde com alecrim

Imagine um café e um croissant quentinho com manteiga, queijos e uma deliciosa geleia de frutas para acompanhar?

Ingredientes

900 gramas de farinha de trigo
150 gramas de manteiga ou margarina
1/2 litro de leite
2 tabletes de fermento biológico (30g)
1 colher rasa de sobremesa de sal
2 colheres (sopa) de açúcar
1 gema e azeite para pincelar

Preparo

Em uma tigela, coloque o fermento e o açúcar, misture até dissolver. Acrescente o leite morno. Em seguida acrescente a farinha de trigo e misture bem. Por último, coloque o sal e amasse bem até obter uma massa lisa e homogênea.

Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada com um rolo. Passe manteiga ou margarina na massa aberta, depois dobre (fechando as laterais) e passe o rolo para espalhar a margarina.



Repita a operação três vezes e corte as bordas para a massa folhar. Corte triângulos e enrole da parte maior para a menor, curvando levemente as pontas.

Coloque em uma assadeira e pincele com 1 gema levemente batida, sal a gosto e um pouco de azeite. Deixe crescer até dobrar de volume. Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média para assar até os croissants ficarem dourados.

Ingredientes

- 1 e ¼ de xícara de chá de tapioca granulada
- 250 gramas de queijo de coalho
- ½ litro de leite
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de pimenta branca

COMBINA COM: geleia de pimenta

A combinação cai muito bem como petisco ou entrada para uma refeição.

Preparo

Forre uma assadeira pequena (aproximadamente 20 x 25 centímetros) com filme plástico. Em uma tigela grande, rale o queijo, junte a tapioca, o sal e a pimenta e misture bem. Ferva o leite e o despeje ainda quente na tigela, mexendo bem a mistura para não formar grumos. Transfira a mistura para a assadeira, espalhe com a colher e cubra com filme plástico, aplainando com as mãos. Deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos três horas. Em seguida retire o plástico e transfira a massa para uma tábua, cortando em tiras de 2 centímetros e depois cortando as tiras em cubos. Coloque os dadinhos para assar em uma assadeira forrada com papel manteiga em forno a 180 °C por 40 minutos ou até dourar ou frite os dadinhos em óleo quente, com cuidado para não queimar.

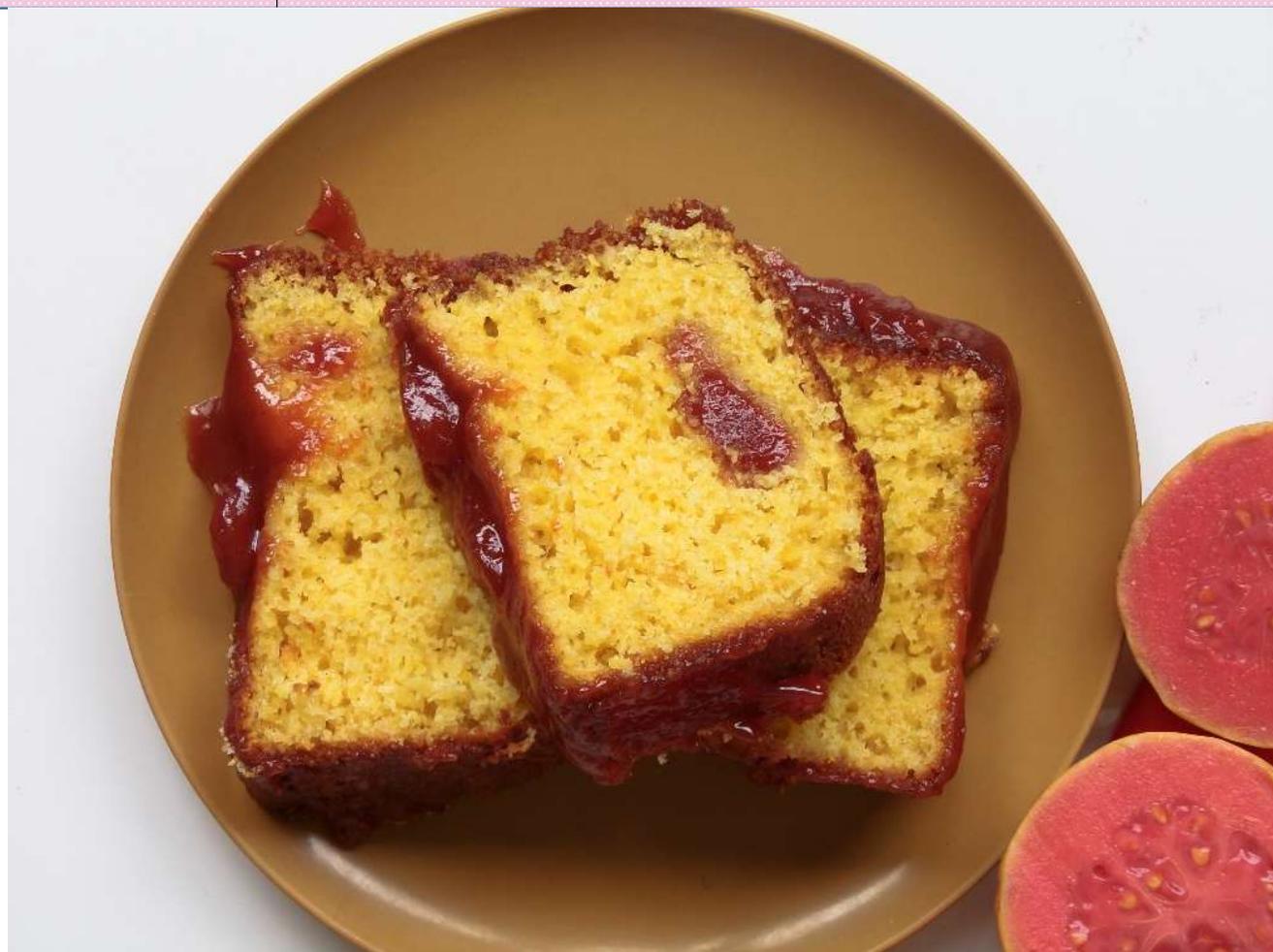


Ingredientes

2 latinhas de milho verde
3 ovos
1 colher de sopa de fermento para bolo
1/2 xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de leite
1 xícara de chá de fubá
1 xícara de chá de açúcar

Preparo

Bata no liquidificador o milho com o leite, o óleo e os ovos. Bata por dois minutos até que a mistura fique homogênea. Em seguida, adicione o açúcar e o fubá e bata por mais dois minutos ou até misturar bem. Por último, adicione o fermento em pó e misture bem. Despeje a mistura em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180 °C, por cerca de 30 a 40 minutos. Após 30 minutos, se já estiver dourado, já é possível fazer o teste do palito para verificar se está pronto – ao furar o bolo com um palito de madeira, ele deve sair limpo; se sair com pedaços de massa, é porque ainda não está pronto.



COMBINA COM: geleia de goiaba

Brasileiríssima! A geleia pode ser incorporada de duas maneiras ao bolo: como cobertura (basta espalhar sobre o bolo após desenformar) ou como recheio (nesse caso, é só colocar algumas colheres de geleia na massa, sem misturar, antes de assar)



Ingredientes

1 pedaço de pernil de porco (1,5 kg com osso)

Marinada:

1 colher de chá de páprica

1 colher de chá de cominho em pó

1/4 de xícara de vinagre

sal a gosto

1 colher de café de molho inglês

4 dentes de alho amassados

Adicionais:

2 cebolas grandes picadas ou em fatias finas

2 colheres de sopa de azeite de oliva

1 pau de canela pequeno

1 cardamomo negro (opcional)

4 zimbros amassados (opcional)

1/2 maço de cheiro verde

1 colher de chá de tomilho seco (opcional)

1/2 colher de sopa de mostarda dijon

1 colher de sopa rasa de açúcar mascavo

suco de limão a gosto

COMBINA COM: chutney de manga, geleia de abacaxi com gengibre e geleia de maçã verde com alecrim

Sabores picantes e aromáticos harmonizam bem com carne de porco.

*use a receita de pão de batata (p.11) para acompanhar!

Preparo

Tempere a carne com os ingredientes da marinada. Deixe na geladeira por pelo menos duas horas ou, se possível, de um dia para o outro. Em uma panela de pressão, refogue as cebolas no azeite até ficarem transparentes, junte a carne e frite até dourar.

Adicione o caldo da marinada, canela, cardamomo, cheiro verde, zimbro e tomilho. Cubra com água quente, tampe a panela e deixe cozinhar na pressão por 1 hora e meia (ou até desfiar facilmente). Retire a carne da panela, remova osso e gorduras e desfie. Na panela, acrescente a mostarda e o açúcar mascavo ao caldo e deixe ferver até encorpar. Acrescente suco de limão. Faça sanduíches com mini pães usando a carne como recheio. Pode acrescentar queijo e finalizar com um pouco de geleia ou chutney para o toque agrídoce.



COMBINA COM: geleias de frutas – morango com limão siciliano, damasco com laranja, maçã verde com alecrim, figo e baunilha, ameixa, banana com kiwi

IOGURTE GREGO

Ingredientes

2 litros de leite (de preferência integral)
1 pote de iogurte natural

Preparo

Reserve meia xícara de leite e leve o restante para aquecer em uma panela. Assim que iniciar a fervura, desligue e deixe esfriar. O leite estará na temperatura ideal quando for possível mergulhar o dedo na panela por 10 segundos (importante estar com as mãos bem limpas). Misture o iogurte natural com o leite que ficou reservado, misture bem e acrescente essa mistura ao leite quente. Transfira toda a mistura para um recipiente de vidro ou travessa com tampa. Envolve o recipiente com um pano ou toalha grossa e guarde dentro do forno desligado por 10 horas (pode deixar de um dia para o outro). Coloque um pano de algodão limpo dentro de uma peneira ou escorredor e encaixe sobre um recipiente. Transfira a mistura de leite com iogurte para essa peneira e deixe escorrer o soro no recipiente. Cubra a peneira com uma tampa e deixe escorrer por 3 a 5 horas dentro da geladeira – quanto mais tempo ficar escorrendo soro, mais firme fica o iogurte. Depois desse processo, mexa bem o iogurte e, se quiser, acrescente essência de baunilha e adoçante a gosto. O soro no recipiente é rico em nutrientes e pode ser aproveitado no preparo de feijão, bolos ou outros alimentos. O suplemento whey protein é um concentrado desse soro.

Ingredientes

3 xícaras de chá de aveia em flocos grossos
1 xícara de chá de avelã sem casca picada
1/2 xícara de chá de coco seco sem açúcar
3 colheres de açúcar mascavo
3/4 colher de chá de canela em pó
1/4 colher de chá de gengibre em pó
1/4 colher de chá de sal
1/3 de xícara de chá de mel
2 colheres de sopa de óleo de coco
1 xícara de chá de frutas secas

Preparo

Pré-aqueça o forno a 180 °C e forre uma forma com papel manteiga. Misture os 7 primeiros ingredientes numa vasilha. Coloque o mel e o óleo em uma panela e leve ao forno em fogo médio-baixo até ficar liso. Jogue a mistura do mel sobre a vasilha e misture. Espalhe a mistura na forma e leve ao forno por 40 minutos mexendo a cada 10 minutos. Retire, mexa e deixe esfriar. Adicione as frutas secas (pode ser uva passa, damasco picado, goji berry etc) e reserve em um pote fechado. A avelã pode ser substituída por nozes, amêndoas ou castanha de caju.



COMBINA COM: geleias de frutas – morango com limão siciliano, damasco com laranja, maçã verde com alecrim, figo e baunilha, ameixa, banana com kiwi

Ingredientes

Palitos de bambu para churrasco

Sal grosso moído a gosto

500 gramas de carne limpa cortada em cubos

Opções: carne bovina macia como fraldinha, mignon, alcatra ou contrafilé, mignon suíno, carneiro ou frango (no caso do frango, é recomendável marinar com antecedência com suco de limão ou laranja e temperos)

Opções adicionais:

1 pimentão em pedaços

1 abobrinha pequena em rodelas

1 cebola roxa pequena cortada em pedaços

Bacon em tiras fininhas

Tomate cereja

Preparo

Deixe os palitos na água por 30 minutos, para que não queimem durante o cozimento. Com exceção do tomate cereja, corte carnes e vegetais em pedaços pequenos, mas que não desmanchem no palito. Monte os espetinhos alternando carne com legumes, inicie e termine com carne. Tempere com sal grosso moído. Aqueça um grill ou frigideira, despeje um fio de azeite e coloque os espetinhos no fogo alto, virando para selar e dourar em todos os lados. Diminua o fogo para cozinhar o interior da carne até o ponto desejado.

COMBINA COM: geleia de pimenta, geleia de cebola, chutney de manga

Sirva os espetinhos com acompanhamentos como salada, legumes grelhados, farofa e um recipiente com geleia ou chutney que fará as vezes de molho para dar um toque especial à carne.



Ingredientes

1 xícara de manteiga sem sal amolecida em temperatura ambiente (ponto de pomada)
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar refinado (opcional baunilhado)
4 colheres de sopa de geleia

COMBINA COM: geleias de frutas – morango com limão siciliano, damasco com laranja, maçã verde com alecrim, figo e baunilha, ameixa, banana com kiwi

Ao fazer a receita de geleia para os biscoitos amanteigados, é bom picar as frutas em pedaços pequenos ou passar a geleia pronta no processador para facilitar a colocação do recheio.



Preparo

Pré-aqueça o forno em 180 °C. Em uma tigela, misture a manteiga com o açúcar e mexa bem até ficar homogêneo. Junte a farinha de trigo já peneirada aos poucos e vá mexendo a cada porção acrescentada. Ao final você terá uma bola de massa. Forre uma assadeira grande com papel manteiga, molde bolinhas e coloque-as sobre o papel, a receita rende aproximadamente 30 unidades. Em seguida, afunde delicadamente a ponta do dedo indicador em cada bolinha, formando uma pequena cavidade para colocar a geleia. Alguns podem ficar rachados, porém atenção para não atravessar as bolinhas com o dedo. Coloque um pouco de geleia em cada bolinha. Leve ao forno por 20 minutos. Espere esfriar antes de tirar os biscoitos do papel.

Ingredientes

400 g de maminha
400 g de peito bovino
(ou outra combinação de carnes bovinas)

Preparo

No açougue, peça para moer as carnes duas vezes, ou faça em casa se tiver um moedor. O ideal é fazer um *blend* de carnes composto por pelo menos uma carne magra e outra com gordura, que servirá para dar a liga no hambúrguer. A combinação pode incluir mignon, patinho, alcatra, maminha e músculo (carnes magras) e picanha, fraldinha, acém, costela, contrafilé e peito (carnes gordas). O importante é ter equilíbrio e uma parcela de gordura.

Misture bem as carnes moídas, parta ao meio e depois em quatro partes. Forme bolinhas e achate com as mãos para moldar no formato de hambúrguer. Tempere os dois lados com um pouco de sal e pimenta, unte uma frigideira com um pouco de azeite e coloque os hambúrgueres para grelhar, por cerca de 4 minutos de cada lado (ou menos, caso prefira a carne malpassada).

Corte os pães e monte os sanduíches com o hambúrguer, queijo e outros ingredientes de sua preferência, como bacon, tomate, alface, ovo etc. Troque o tradicional catchup ou molho barbecue por uma colher de sopa de geleia ou chutney sobre a carne e o queijo. Sirva quente.



COMBINA COM: geleia de cebola, geleia de pimenta, chutney de manga ou até geleia de maçã verde com alecrim

PÃO DE BATATA



COMBINA COM: geleia de cebola, geleia de pimenta, chutney de manga ou até geleia de maçã verde com alecrim

Feito no tamanho certo para um hambúrguer artesanal, esse pão também fica incrível com carne desfiada de pernil.



Ingredientes

- 1 ovo
- 1 batata grande cozida (fria)
- 1 tablete de fermento (15 g)
- 1 colher de sobremesa de azeite
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- 2 pitadas de sal
- 100 ml de leite
- 1/4 de xícara de açúcar
- 350 g de farinha de trigo pelo menos (colocar até não grudar as mãos)

Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador ou processador, menos a manteiga e a farinha. Em seguida, acrescente a manteiga e bata mais um pouco até ficar um creme homogêneo. Acrescente a farinha e misture até que a massa não grude mais nas mãos. Divida a massa pela metade e depois faça o mesmo com as duas partes, formando quatro bolinhas iguais. Coloque os pães em uma forma untada e enfarinhada com espaço entre eles, cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos em ambiente ligeiramente aquecido para que cresçam. Pincele com um pouco de manteiga derretida e leve ao forno médio pré-aquecido por 30 a 40 minutos, até dourar.

Ingredientes

2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 envelope (7 gramas ou 2 colheres de chá) de fermento biológico seco
2 colheres de sopa de açúcar
3/4 de xícara de leite morno (temperatura de mamadeira)
4 colheres de sopa de manteiga derretida
1 ovo

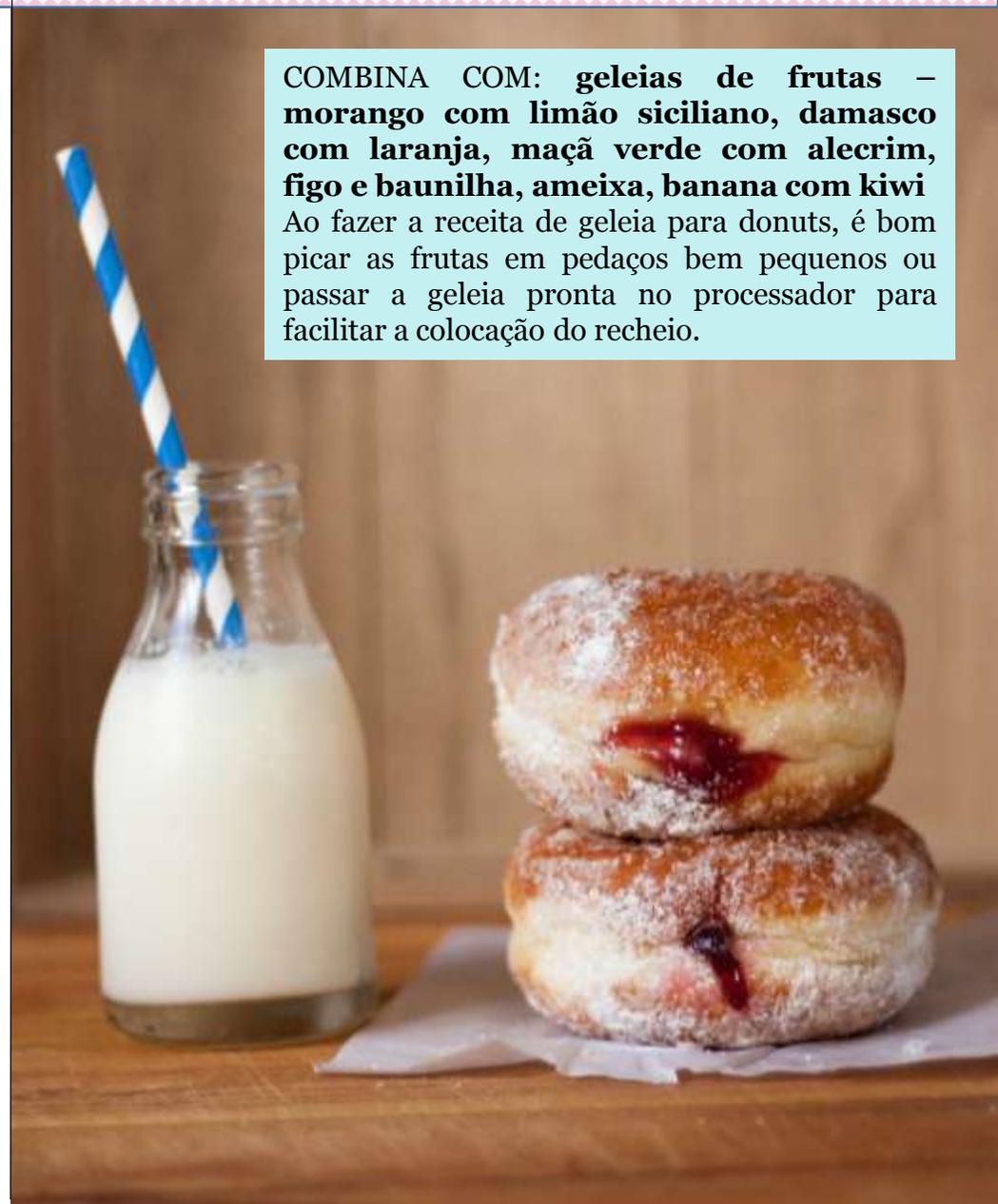
Preparo

Em uma tigela, misture a farinha, açúcar e fermento. Acrescente o ovo. Misture a manteiga com o leite até derreter e acrescente à tigela, observando a temperatura – se o leite estiver muito quente ou muito frio, não irá ativar o fermento. Sove a massa por alguns minutos até ficar macia e elástica. Cubra com um pano e deixe descansar por 2 horas ou até que dobre de volume.

Abra a massa em uma superfície enfarinhada com 1 centímetro de altura e corte em círculos de cerca de 8 centímetros de diâmetro. Deixe crescer novamente até dobrar de tamanho (de 30 a 60 minutos). Frite em óleo bem quente, virando uma vez (aproximadamente 3 minutos de fritura). Polvilhe açúcar de confeiteiro.

Com uma seringa de confeitaria, recheie os donuts com a geleia de sua preferência, ou simplesmente corte ao meio e recheie como um sanduíche.

COMBINA COM: geleias de frutas – morango com limão siciliano, damasco com laranja, maçã verde com alecrim, figo e baunilha, ameixa, banana com kiwi
Ao fazer a receita de geleia para donuts, é bom picar as frutas em pedaços bem pequenos ou passar a geleia pronta no processador para facilitar a colocação do recheio.





Ingredientes

1 xícara de chá de leite
2 OVOS
4 colheres de sopa de óleo de coco ou girassol
1 colher de chá de sal
1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

Preparo

Bata todos os ingredientes líquidos e o sal no liquidificador. Quando estiver homogêneo, acrescente a farinha e bata novamente. Pincele uma frigideira antiaderente com um pouco de óleo ou azeite, despeje uma porção da mistura com uma concha na frigideira e leve ao fogo médio. Espalhe virando a frigideira gentilmente para que a panqueca fique fina. Quando dourar de um lado, vire e doure do outro.

Sirva quente, com cobertura ou recheio, enrolada como um canudo ou dobrada em quatro, como crepe.

COMBINA COM: todas as geleias de frutas – morango com limão siciliano, banana com kiwi, ameixa, goiaba, damasco e laranja, figo com baunilha, abacaxi com gengibre ou maçã verde com alecrim

Você pode rechear as panquecas com geleia, combinar com pedaços de frutas, castanhas ou coco ralado. Para finalizar, uma bola de sorvete de creme!



Quer aprender a fazer as geleias
para acompanhar esses e vários
outros pratos saborosos?

Saiba mais em
www.geleiadagrazie.com
grazie@geleiadagrazie.com

Seleção e edição: Graziela Canella
Reprodução proibida

