

RECEITAS DE 2026

Pão de queijo repaginado: da torrada a pipoca

Por Luciana Peres, do Dona Celina

Tempo de preparo: 1 hora

Rendimento: 37 unidades no tamanho tradicional (70 g), 84 unidades no tamanho coquetel (30 g) e 310 unidades no tamanho pipoca.

Ingredientes:

- 1 kg de polvilho caipira (ou polvilho doce)
- 600 g de queijo meia cura
- 100 g de queijo parmesão
- 150 ml de óleo
- 250 ml de leite integral
- 150 ml de água
- 4 ovos
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture em uma leiteira a água, o leite e o óleo. Deixe ferver e reserve. Em uma tigela, coloque o polvilho e despeje a mistura fervida aos poucos, misturando com uma colher. Deixe amornar. Junte os ovos e comece a misturar a massa com as mãos, de modo que a mistura fique sem grânulos grandes e mais homogênea. Misture os queijos e o sal (a quantidade de sal pode variar, o ideal é experimentar, pois muitas vezes o queijo está muito curado e, conseqüentemente, mais salgado). Faça bolinhas com as mãos previamente untadas com óleo. Pré-aqueça sempre o forno por 10 minutos antes de assar – é essencial que o forno já esteja quente para o pão de queijo crescer perfeitamente. Nunca utilize a função dourador/grill. Disponha os pães de queijo

em uma assadeira, mantendo uma distância mínima de 2 cm entre cada um para não grudarem. Coloque a assadeira na grelha do meio do forno. Evite abrir a porta enquanto os pães de queijo estiverem assando para não perderem calor e correrem o risco de murçarem. Deixe ficarem bem dourados por cima – a cor dourada indica que eles estão completamente assados por dentro. Não retire antes do tempo para que não murchem depois de frios.

Pra ver, pra beber e pra comer na festa junina: pavê de quentão

Por Angelita Gonzaga, do Celeiro Arimbá

Tempo de preparo: 45 a 50 minutos

Rendimento: 10 a 12 porções

Ingredientes:

- 600 ml de cachaça
- 400 ml de água
- 150 g de açúcar
- casca de 1 laranja
- 2 paus de canela
- 5 cravos
- 50 g de gengibre em pedaços pequenos
- 40 g de gengibre em raspas
- 400 ml de creme de leite fresco
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de bolacha “tipo Maria”
- 2 ½ colheres (chá) de amido de milho

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque o açúcar, a canela, o cravo, a casca de laranja e o gengibre em pedaços. Mexa até o açúcar dourar. Derrame a cachaça e a água. Deixe ferver em fogo baixo por 20 minutos, peneire e reserve. Separe 100 ml do

quentão à parte para molhar as bolachas. Na batedeira ou no liquidificador, bata o creme de leite e o leite condensado até aerar, por 4 minutos. Adicione o quentão. Leve a mistura ao fogo com o amido de milho diluído em um pouco de água e o gengibre em raspas e mexa bem para não empelotar. Quando atingir o ponto de mingau grosso, desligue o fogo. Passe as bolachas no quentão que foi reservado antes, para amaciá-las. Monte o pavê em um recipiente ou fôrma, alternando uma camada de bolachas e de creme, terminando com uma camada do creme. Decore com canela, raspas de limão e laranja. Como todo pavê, sirva geladinho.

Coffee Jelly: a sobremesa que une Brasil e Japão

Por Rafael Aoki, do Aizomê

Tempo de preparo ativo: 1 hora e 30 minutos (dividido entre o preparo de todas as bases e a farofa).

Tempo de descanso/infusão (essencial): 12 a 24 horas (para a infusão do café no sorvete) + 3 horas de freezer.

Tempo total do processo: Cerca de 15 a 27 horas.

Rendimento: 6 a 7 porções individuais.

Ingredientes:

Sorvete branco de café

- 148 g de leite integral
- 39 g de creme de leite fresco
- 0,9 g de liga neutra para sorvete
- 12 g de glucose em pó
- 11 g de dextrose
- 15 g de açúcar refinado
- 0,2 g de ácido ascórbico (opcional)
- 15 g de leite em pó integral
- 26 g de café em grãos ou moído
- 1 pitada pequena de sal refinado

Gelatina de café

- 57 g de água
- 170 g de espresso concentrado
- 7,3 g de agar-agar
- 0,9 g de gelatina
- 9 g de açúcar refinado

Gel de gengibre

- 125 g de água
- 2,5 g de gengibre fresco
- 17,5 g de dextrose
- 7,5 g de suco de yuzu
- 2 g de mel de Mandaçaia
- 0,8 g de kanten

Espuma de gengibre

- 105 g de leite integral
- 82 g de creme de leite fresco
- 23 g de leite condensado
- 23 g de glucose líquida
- 2,3 g de lecitina
- 1,2 g de goma xantana
- 12 g de gengibre fresco

Farofa de panko

- 34 g de manteiga
- 27 g de farinha panko
- 8 g de açúcar mascavo
- 1 a 2 g de sal refinado

Modo de preparo:

Sorvete branco de café

Em uma panela, aqueça o leite e o creme de leite até aproximadamente 40°C. Misture o açúcar, a dextrose, a glucose em pó, o leite em pó, a liga neutra e o sal. Adicione aos líquidos e cozinhe até 85°C, mexendo sempre para não grudar no fundo. Retire do fogo e bata com mixer para homogeneizar. Deixe a base esfriar até temperatura ambiente. Adicione o café e deixe infundir sob refrigeração por 12 a 24 horas. Coe a infusão em voal ou peneira fina, pressionando bem para extrair sabor. Bata novamente com mixer, leve à sorveteira e turbine até obter textura cremosa. Armazene no freezer por pelo menos 3 horas antes da montagem.

Gelatina de café

Hidrate a gelatina em uma pequena parte da água fria e reserve. Em uma panela, misture a água restante, o açúcar e o agar-agar. Leve ao fogo e ferva por 1 minuto para ativar o gelificante. Abaixar o fogo e adicione o espresso morno aos poucos, mexendo constantemente. Não deixe ferver após adicionar o café. Com a base ainda quente, adicione a gelatina hidratada e misture até dissolver por completo. Despeje em uma forma rasa e leve à geladeira até firmar. Corte em cubos de aproximadamente 0,5 cm e mantenha refrigerado em pote hermético.

Gel de gengibre

Em uma panela, coloque a água, a dextrose e o gengibre. Aqueça e deixe infundir para extrair o sabor. Retire o gengibre. Adicione o kanten e ferva por 2 minutos. Transfira a base quente para uma jarra com o suco de yuzu e o mel. Misture bem. Leve à geladeira até firmar completamente. Bata a base gelificada com mixer ou liquidificador até obter um gel liso, firme e brilhante. Armazene refrigerado em bisnaga ou pote fechado.

Espuma de gengibre

Em uma panela, coloque o leite, o creme de leite, o leite condensado, a glucose e o gengibre. Aqueça em fogo baixo apenas para dissolver a glucose e infundir o gengibre, sem ferver intensamente. Bata com mixer e coe em peneira fina. Adicione a lecitina e a goma xantana. Bata novamente até hidratar bem os estabilizantes. Transferir para um sifão, carregue com gás e mantenha

refrigerado até o uso. Caso não use sifão, bata a base gelada com mixer antes de servir para formar um creme aerado.

Farofa de panko

Derreta a manteiga em uma frigideira ou panela baixa. Adicione a farinha panko e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até começar a dourar. Acrescente o açúcar mascavo e misture até envolver bem a farofa. Finalize com o sal aos poucos, provando para ajustar. Espalhe sobre uma assadeira e deixe esfriar completamente. Armazene em pote hermético em local seco.

Montagem e finalização

Distribua 35 g de gelatina de café em cubos no prato ou taça. Adicione 40 g de sorvete branco de café. Pingue aproximadamente 1 g de gel de gengibre por porção, em pequenos pontos. Aplique 40 g de espuma de gengibre ao lado ou sobre parte da gelatina. Finalize com 13 g de farofa de panko para crocância. Sirva imediatamente.

Licores e xaropes na coquetelaria

Por Laércio Zulu, do Grupo Saints

Concertada

Tempo de preparo: 20 minutos (mais o tempo de resfriamento).

Rendimento: Aproximadamente 1 litro.

Ingredientes:

- 500 ml de café coado (forte)
- 50 g de gengibre
- 2 g de cravo
- 5 g de canela em pó
- 300 g de açúcar
- 500 g de cachaça de alambique

Modo de preparo:

Em panela com capacidade de 3 a 5 litros, adicione o açúcar com os temperos. Leve ao fogo até o ponto “champanhe”. Adicione o café e deixe homogeneizar com o açúcar. Adicione a cachaça. Deixe esfriar e coe. Sirva gelado ou em temperatura ambiente. Rende aproximadamente 1 litro.

Brasafrika

Tempo de preparo: 5 minutos (coquetel) | + 20 minutos (preparo prévio do xarope).

Rendimento: 1 long drink de aproximadamente 350 ml.

Ingredientes:

- 25 ml de xarope de especiarias africanas*
- 120 ml de fermentado de caju
- 15 ml de suco de limão-rosa
- 50 ml de cachaça amburana
- 1 fatia de caju para decorar

Modo de preparo:

Encha um copo longo com gelo e reserve. Em coqueteleira, bata os ingredientes (exceto o fermentado). Adicione o fermentado de caju. Coe a mistura total no copo longo (previamente resfriado) com bastante gelo. Decore com uma fatia de caju fresca. Rende um long drink de 350 ml.

****Xarope especiarias africanas*****Ingredientes:**

- 20 g de pimenta de Guiné
- 2 g de pimenta da Jamaica
- 50 g de gengibre fresco
- 1 g de semente de cominho
- 1 g de berbere (mistura de especiarias típica da culinária da Etiópia)

- 500 ml de água
- 500 g de açúcar demerara

Modo de preparo:

Leve ao fogo gengibre (limpo e picado), deixe cozinhar por 7 a 10 min. Adicione açúcar e aguarde homogeneizar. Por fim, adicione os demais temperos, mexa levemente. Desligue o fogo e abafe até esfriar.

Rum Daisy

Tempo de preparo: 5 minutos (coquetel) | + 35 minutos (preparo prévio do xarope).

Rendimento: 1 dose de aproximadamente 100 ml (sem contar o gelo).

Ingredientes:

- 50 ml de rum branco
- 20 ml de sumo de limão
- 20 ml de xarope de romã*
- sementes frescas de romã a gosto

Modo de preparo:

Encha um copo "On the Rocks" (copo de whisky) com gelo e reserve. Bata em uma coqueteleira os três ingredientes. Sirva com bastante cubo de gelo no copo, decorado com as sementes frescas de romã.

***Xarope de romã**

Tempo de preparo: 35 minutos.

Rendimento: Aproximadamente 700 ml.

Ingredientes:

- 250 g de semente de romã
- ½ fava de baunilha
- Raspas de 1 limão-siciliano

- ½ g de sal
- 500 ml de água
- 600 g de açúcar refinado

Modo de preparo:

Leve as bagas de romã ao fogo com água. Após 10 minutos de fogo, adicione os demais temperos e deixe por mais 15 minutos. Retire do fogo. Adicione a raspa do limão-siciliano e deixe esfriar. Coe e use nas receitas. Rende cerca de 700 ml de xarope.

Soufflé de queijo com café

Por Raphael Despirite, do Fechado para Jantar

Tempo de preparo: Cerca de 1 hora.

Rendimento: 8 a 10 ramequins individuais (de tamanho padrão de 150 ml).

Ingredientes:

- Molho bechamel
- 1 litro de leite
- 70 g de manteiga
- 80 g de farinha de trigo
- Sal e noz-moscada a gosto

Modo de preparo:

Derreta a manteiga em uma panela e doure a cebola em fogo médio. Acrescente a folha de louro e a farinha, mexendo bem para cozinhar a farinha sem deixar escurecer. Junte o leite e mexa sem parar até o molho engrossar. Tempere com sal e noz-moscada ralada na hora. Reserve.

Suflê

Ingredientes:

- 450 g de molho bechamel (preparado anteriormente)
- 200 g de queijo gruyère
- 20 g de manteiga
- 8 gemas
- 10 claras
- 20 g de queijo parmesão ralado
- O quanto baste de manteiga e farinha para untar

Modo de preparo:

Derreta o gruyère em uma frigideira. Em fogo baixo, acrescente o bechamel e mexa até incorporar. Adicione as gemas uma a uma, sempre mexendo, até a massa ficar homogênea. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Incorpore à massa delicadamente, com a escumadeira, em movimentos de baixo para cima. Unte os ramequins com manteiga, polvilhe com farinha e preencha até 2/3 da altura, para não transbordar. Polvilhe o parmesão ralado e leve ao forno preaquecido a 220 °C por 16 a 18 minutos, até dourar e crescer. Servir imediatamente.

Cannelé: o docinho francês que conquistou os paulistanos

Por Karina Ruiz (Viva Bakery)

Tempo de preparo ativo: 20 a 30 minutos

Tempo de descanso (obrigatório): 24 horas sob refrigeração

Tempo de forno: 1 hora e 35 minutos

Rendimento: Cerca de 65 a 70 cannelés tradicionais de tamanho padrão (médio).

Ingredientes:

- 2 litros de leite integral
- 120 g de manteiga
- 1 fava de baunilha
- 780 g de açúcar

- 420 g de farinha de trigo
- 300 g de rum
- 570 g de ovos inteiros

Modo de preparo:

Aqueça o leite até 65°C. Adicione a manteiga e a baunilha, misture e reserve. Em um bowl, misture os ovos e o açúcar com o fouet e bata até ficar claro e homogêneo. Adicione a farinha aos poucos, mexendo bem para evitar grumos. Incorpore a mistura de leite, manteiga e baunilha, mexendo bem até ficar totalmente liso. Adicione o rum e misture novamente. Tampe e levar à geladeira por 24 horas (o ideal é entrar na geladeira com a temperatura por volta de 45°C).

Assamento e finalização:

Leve a massa bem gelada ao forno em fôrma bem untada e fria. Asse em forno preaquecido a 200°C nos 20 minutos iniciais. Reduza para 180°C nos próximos 60 minutos, sem abrir o forno no início do processo. Nos últimos 15 minutos de assamento, se o forno tiver essa possibilidade, coloque na velocidade 2 e, se precisar, ajustar a temperatura para 170°C. Desenformar o canelê morno (não quente).

Canjica de torta de limão

Por Felipe Caputo (Rituais Cafés Especiais)

Tempo de preparo ativo: 1 hora e 15 minutos.

Tempo de descanso (demolha): 12 horas.

Tempo de forno (farofa): 5 minutos.

Rendimento: 6 a 8 porções generosas.

Base de canjica

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de canjica branca (deixar de molho por 12h)
- 1 litro de água (para cozinhar a canjica)

- 500 ml de leite integral
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite ou 200 g de creme de leite fresco
- Raspas de 2 limões (siciliano ou tahiti)
- Suco de 2 limões (aproximadamente 80 ml)
- 1 colher (chá) de sal
- 2 colheres (sopa) de açúcar refinado

Modo de preparo:

Após deixar a canjica de molho de um dia para o outro, escorra a água da demolha, transfira para uma panela de pressão, acrescente mais água, a colher de chá de sal e o açúcar. Após pegar pressão, cronometre 20 minutos. Escorra a água e reserve. Em uma panela, adicione a canjica já cozida e escorrida, o leite, o leite condensado e o creme de leite. Misture bem até incorporar tudo. Cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando para não queimar no fundo, até engrossar (em torno de 25-30 minutos). Desligue o fogo e adicione as raspas e o suco dos limões, além de uma pitada de sal. Misture bem e reserve. Leve a geladeira para esfriar.

Merengue suíço**Ingredientes:**

- 3 claras
- 180 g de açúcar (1 xícara)
- 2 colheres (chá) de suco de limão (opcional, ajuda na estabilidade)

Modo de preparo:

Em banho-maria, cozinhe as claras com o açúcar, mexendo sempre, até que não reste mais nenhum grão de açúcar. Transfira para o bowl da batedeira, adicione 2 colheres de chá de suco de limão e bata em velocidade alta até obter um merengue firme, brilhante e em temperatura ambiente, aproximadamente 10 minutos. Reserve.

Crocante

Ingredientes:

- 80 g de biscoito maisena
- 35 g de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Processe os biscoitos maisena com a manteiga até formar uma areia úmida. Leve ao forno preaquecido a 180°C até dourar e ficar crocante (aproximadamente 5 minutos).

Montagem:

Em uma louça de servir de sua preferência, adicione todo o recheio de canjica, farofa crocante* deixando um dedo da borda livre para que possa finalizar com o merengue por cima. Finalize maçaricando o merengue e adicione raspas de limão. Divirta-se.

Torta com café, chocolate e azeite

Por Pedro Frade, da Confeitaria Caramelo

Tempo de preparo ativo: 1 hora e 15 minutos

Tempo de descanso: 12 horas

Tempo de forno: 15 a 25 minutos

Rendimento: 1 torta grande (aro 20 cm a 22 cm) ou cerca de 8 a 10 tortas individuais de tamanho padrão de confeitaria.

Massa sablé com cacau**Ingredientes:**

- 90 g de manteiga
- 30 g de cacau em pó
- 50 g de açúcar de confeitiro
- 30 g de farinha de amêndoas

- 35 g de ovo
- 165 g de farinha de trigo
- 2 g de sal

Modo de preparo:

Em uma batedeira, bata a manteiga com a farinha até parecer uma “areia”. Adicione o restante dos ingredientes e bata rapidamente até ficar uma mistura homogênea. Junte a massa formando uma bola. Cubra com plástico filme e leve à geladeira por no mínimo 3 horas. Aqueça o forno a 180°C. Retire a massa da geladeira após o tempo indicado e abra com um rolo entre duas folhas de papel manteiga. Assim que estiver bem fina, corte um círculo com a própria forminha da torta e disponha a massa. Corte algumas linhas de massa e cubra a lateral da forma. Faça pequenos furos com o garfo em toda a forma e leve para congelar. Assa a massa da torta de 15 a 25 minutos ou até estar bem assada e dourada. Reserve.

Cremoso de Chocolate e Café**Ingredientes:**

- 5 g de gelatina em pó
- 25 g de água
- 120 ml de creme de leite fresco
- 100 ml de leite
- 2 gemas
- 60 g de açúcar refinado
- 20 g de café solúvel
- 2 g de sal
- 100 g de chocolate meio amargo 56%
- 150 ml de azeite de oliva extravirgem

Modo de preparo:

Hidrate a gelatina em pó com a água e reserve. Aqueça o creme de leite, o leite, o café e o sal. Em um recipiente, bata o açúcar com as gemas até branquear.

Junte um pouco da mistura de leite quente, mexa rapidamente e despeje tudo para a panela. Cozinhe até 82°C ou até engrossar. Retire da panela e verta sobre o chocolate e a gelatina hidratada. Por último, junte o azeite e bata com um mixer.

Ganache Montada de Café

Ingredientes:

- 340 g de creme de leite 35% (1)
- 340 g de creme de leite 35% (2)
- 60 g de massa de gelatina
- 275 g de chocolate branco
- 20 g de café solúvel

Modo de preparo:

Aqueça o creme de leite (1) com o café solúvel, desligue o fogo e, em seguida, junte a massa de gelatina, misturando até dissolver. Verta a mistura quente no chocolate branco derretido e misture bem. Por último, junte o creme de leite (2) gelado e bata com o mixer. Resfrie por no mínimo 12 horas antes de utilizar.

Montagem:

Preencha toda a base da torta com o creme de chocolate e café. Bata a ganache montada na batedeira até dar o ponto de chantilly e coloque-a em um saco de confeiteiro. Com o auxílio de uma “bailarina”, faça a espiral com a ganache de chocolate e decore com um grão de café.

Pobá: pérolas de tapioca de Taiwan

Por Caio Yokota, Victor Valadão e Vanessa Rika, do Mapu e Aiô

Tempo de preparo ativo: 45 a 60 minutos

Tempo de cozimento e descanso: 40 minutos

Tempo total do processo: Cerca de 1 hora e 40 minutos

Rendimento: Aproximadamente 380 g de pérolas prontas (suficiente para preparar de 5 a 7 copos de Bubble Tea tradicionais).

Ingredientes:

- 250 g de polvilho doce
- 50 g de açúcar refinado
- 120 g de água

Modo de preparo:

Para o pobá, misture o açúcar, a água e 30 gramas de polvilho e leve ao fogo. Cozinhe até a mistura toda atingir 75°C e adquirir aspecto translúcido perolado. Retire do fogo e descanse a massa sob parte do polvilho espalhado na bancada. Polvilhe polvilho doce na mesa e trabalhe a massa até ficar homogênea. Adicione aos poucos, enquanto trabalha a massa já fria, o resto do polvilho até dar o ponto da massa. Porcione a massa em “cobrinhas”, corte-as em pequenas bolinhas e faça bolinhas com as mãos, depois congele para usar aos poucos. Cozinhe o pobá em água fervente por 20 minutos e depois deixe descansar por 20 minutos.

Pão bom para todo mundo

Por Milhem Cortaz e Norberto Sobrinho, da Cortaz o Pão e Pão Puro

Tempo de preparo ativo: Cerca de 1 hora e 30 minutos

Tempo de descanso e fermentação: Aproximadamente 23 horas e 30 minutos.

Tempo de forno: 32 minutos

Tempo de resfriamento: No mínimo 1 hora antes de cortar ou embalar

Rendimento: 4 pães rústicos grandes de aproximadamente 1 kg

Ingredientes:

- Pão rústico Sourdough padrão
- 1,8 kg de farinha de trigo tipo 1 Santa Clara
- 200 g de farinha de trigo integral

- 1,4 kg de água gelada (dividida em 1200 g e 200 g)
- 24 g de sal refinado
- 600 g de levain* refrescado líquido (preparado anteriormente)
- *Preparo do levain
- 60 g de isca de fermento natural
- 300 g de água filtrada
- 300 g de farinha de trigo branca tipo 1

Modo de preparo:

Levain

Misture a isca, a água filtrada e a farinha branca até a completa homogeneização. Aguarde o completo desenvolvimento (o tempo pode variar de 2 até 12 horas dependendo da temperatura ambiente; a sugestão é levar a mistura a 26°C por cerca de 6 horas).

Autólise

Misture as farinhas (2 kg total) e 1,2 kg de água gelada até obter uma massa densa e sem vestígios de farinha seca. Deixe descansar na geladeira (entre 4°C e 6°C) pelo período de 2 a 24 horas (recomendado por cerca de 4 horas).

Batimento e finalização

Misture a massa da autólise e o levain em baixa velocidade até a completa incorporação. Acrescente o sal e o restante da água (200 g) em 3 incrementos alternados, deixando a água por último, observando o ponto de véu e a temperatura da massa (que deve ficar entre 26°C e 29°C). Acondicione a massa em uma caixa untada com sobra de espaço. Após 1 hora, faça uma ou duas dobras para o reforço estrutural da massa. Deixe a massa fermentar entre 2 e 3 horas (mantendo a temperatura entre 26°C e 29°C). Faça a pré-modelagem no peso desejado e deixe descansar de 20 a 40 minutos. Modele e coloque em cestos de fermentação com boa capacidade de absorção de umidade. Leve para a fermentação a frio (7°C a 12°C) por 6 a 24 horas (recomendado por 12

horas). Asse em forno de lastro a 235°C com vapor inicial por 32 minutos. Deixe resfriar por no mínimo 1 hora antes de embalar.

Café na panela: quando a bebida vira prato principal

Por Mário Santiago, do Lena

Tempo total do processo: Cerca de 14 a 15 horas

Rendimento: 4 a 5 porções

Ingredientes:

- Creme de leite infundado com café
- 500 ml de creme de leite
- 50 g de café em grão

Modo de preparo:

Misturar os dois ingredientes e cozinhar em fogo bem baixo (abaixo de 50°C) por 45 minutos. Coar e reservar sob refrigeração até esfriar completamente.

Manteiga de café

Ingredientes:

- 500 ml de creme de leite infundado (preparado anteriormente)

Modo de preparo:

Bata na batedeira, primeiramente em velocidade baixa para não espirrar, aumentando a velocidade aos poucos para acelerar o processo. Passe um plástico filme sobre a batedeira para evitar respingos e bata por cerca de 10 minutos, até que o creme de leite se separe em manteiga e leitelho. Transfira a manteiga para um bowl e, com as costas de uma colher, retire o excesso de líquido para secá-la. Prepare outro bowl com água e gelo e lave a manteiga para remover mais líquido, espremendo delicadamente com as mãos. Deixe a

manteiga descansar de um dia para o outro sobre um Perfex cobrindo uma peneira para extrair qualquer resquício de leiteiro.

Cupim

Ingredientes:

- 1 kg de cupim
- 20 g de sal
- 5 g de pimenta-do-reino
- 1 cebola
- 100 g de cenoura
- 100 g de salsão
- 1 fio de azeite extravirgem
- 100 ml de vinho branco
- 30 ml de cachaça
- 10 g de missô
- 10 g de mostarda Dijon

Modo de preparo:

No dia anterior, tempere o cupim com sal e pimenta-do-reino, espalhando bem por toda a superfície. Retire o cupim da geladeira cerca de 20 minutos antes do preparo, para que não esteja gelado na hora de dourar. Caso a peça tenha excesso de gordura, retire parte dela. Corte a cebola, a cenoura e o salsão em cubos de cerca de 2 cm. Aqueça uma panela de fundo grosso em fogo alto com um fio de azeite e doure o cupim de todos os lados até que fique bem caramelizado. Retire a carne da panela e reserve. Na mesma panela, adicione a cebola e refogue até começar a murchar. Quando formar fundo de panela, acrescente a cenoura e o salsão e continue refogando até caramelizar. Adicione o missô e a mostarda e mexa até começarem a aderir ao fundo da panela. Acrescente o vinho branco e raspe o fundo da panela para soltar os sabores caramelizados. Transfira todo o conteúdo para uma panela de pressão e acrescente água até atingir aproximadamente $\frac{3}{4}$ da altura do cupim. Tampe e cozinhe sob pressão por 50 minutos após pegar pressão. Desligue o fogo e

aguarde a pressão sair completamente antes de abrir. Confira o ponto do cupim, retire a carne e corte na porção desejada para servir.

Molho de café

Ingredientes:

- Caldo da cocção do cupim quanto baste
- Manteiga de café quanto baste

Modo de preparo:

Corte a manteiga de café em cubos e mantenha sob refrigeração até o momento de usar. Coe e reduza o caldo da cocção do cupim até atingir o ponto napê (textura mais cremosa e densa, sem ficar muito grosso ou talhar). Aqueça o molho até levantar fervura. Desligue o fogo, adicione os cubos de manteiga gelados (utilizando aproximadamente 20 g de manteiga para cada 100 ml de molho reduzido) e mexa vigorosamente até obter um molho homogêneo e brilhante. Sirva imediatamente.

Café e sobremesa: uma combinação irresistível

Por Arno van Enck

Cookies de Chocolate com Café

Tempo de preparo: Cerca de 40 minutos

Rendimento: 12 a 15 cookies médios (considerando porções de aproximadamente 40g a 50g de massa por unidade)

Ingredientes:

- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar mascavo
- 50 g de açúcar refinado
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha

- 1 shot de café espresso (30 ml) frio
- 200 g de farinha de trigo
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- ½ colher (chá) de sal
- 150 g de gotas de chocolate ou chocolate picado

Modo de preparo:

Em uma tigela, misture a manteiga com os açúcares. Acrescente o ovo, a baunilha e o café espresso frio. Adicione a farinha, o bicarbonato e o sal, misturando apenas até incorporar. Junte as gotas de chocolate. Faça bolinhas e distribua em uma assadeira, deixando espaço entre elas. Asse em forno preaquecido a 180°C por 10 a 12 minutos, até as bordas começarem a dourar. Deixe descansar por 10 minutos antes de servir.

Affogato: combinações inesquecíveis de café com gelato

Por Francisco Sant'Ana, da Escola Sorvete

Sorvete de doce de leite com café

Tempo de preparo ativo: 15 a 20 minutos

Tempo de maturação/infusão: 12 a 24 horas sob refrigeração

Rendimento: cerca de 600 ml a 750 ml de sorvete (suficiente para preparar de 6 a 8 taças de affogato).

Ingredientes:

- 250 g de creme de leite 35%
- 350 g de doce de leite
- 30 g de licor de creme (da sua preferência)
- 2 favas de baunilha

Modo de preparo:

Infusão de baunilha

Abra as favas de baunilha longitudinalmente e raspe as sementes. Em uma panela, adicione o creme de leite, as sementes e as favas. Aqueça até iniciar fervura leve. Desligue o fogo e deixe a mistura esfriar.

Maturação

Transfira a mistura para um recipiente fechado. Leve à geladeira e deixe repousar por 12 a 24 horas para intensificar a extração dos aromas da baunilha.

Finalização

Retire as favas de baunilha. Bata o creme de leite infusionado com o doce de leite até obter uma mistura homogênea. Adicione o licor e misture delicadamente até incorporar completamente. Sirva como affogato com café com notas de chocolate.