

CONFEITARIA DA

Torcida

RECEITAS DOCES
PARA TORCER PELO
BRASIL NA COPA

POR

Lu Bonometti



Oi, eu sou a Lu!

Eu não sou a pessoa que acompanha e curte futebol normalmente. Mas na Copa tudo muda! Gosto do clima de festa, das pessoas todas torcendo juntas, da alegria que contagia o País.

E foi contagiada por essa alegria, que está muito presente na minha casa há alguns meses, visto que tenho crianças que estão animadíssimas com a Copa, que criei estas receitas.

Admito, a ideia inicial não era fazer um e-book. Eram apenas receitas para serem divulgadas em vídeo nas redes sociais. Mas veio a empolgação de novo, com a seleção avançando de fase na Copa, e decidi dar mais corpo para meu projeto "Confeitaria da Torcida".

Espero que goste das receitas e vai Brasil!!!!



Índice

PIPOCA DE PAÇOCA	3
GANACHE DE MARACUJÁ.....	4
GANACHE DE HORTELÃ.....	4
MINI COOKIES.....	5
BOLO VERDE.....	6
BOLO DE MARACUJÁ.....	7
BRIGADEIRO DE MILHO.....	8
BISCOITO DECORADO FÁCIL.....	9
MOSAICO DE GELATINA BRASILEIRO.....	10

Pipoca de Paçoca

Esta receita virou uma favorita aqui em casa. As crianças me pedem pra repetir sempre. E não é pra menos: uma pipoca doce crocante e com aquele gostinho delicioso de paçoca

INGREDIENTES

- 1 xícara de milho de pipoca (já estourado)
- 2 xícaras de açúcar
- 1/4 de xícara de água
- 2 col sopa de manteiga
- 1 col chá de bicarbonato de sódio
- 80g a 120g de paçoca esfarelada, conforme seu gosto



PREPARO

- Depois de estourar a pipoca como de costume, separe eventuais milhos que não estouraram e mantenha a pipoca no forno aceso no mínimo para que esteja quente na hora de misturar ao caramelo. Isso não é obrigatório mas ajuda bastante.
- Coloque o açúcar, a água e a manteiga em uma panela grande e leve ao fogo até caramelizar. Dica: se puder, use uma panela de fundo grosso.
- Junte o bicarbonato e misture.
- Tire a panela do fogo
- Despeje a pipoca dentro da panela e mexa para que fique toda melada de caramelo. Se o caramelo estiver endurecendo rápido, volte no fogo.
- Quando todas as pipocas estiverem cobertas por uma fina camada de caramelo, polvilhe a paçoca esmigalhada e misture.
- Despeje em uma assadeira para que esfrie.
- Se não for comer em um intervalo curto de tempo, guarde em pote com boa vedação para preservar a crocância

Ganaches Verde e Amarela

Eu tenho alergia a alguns corantes e por isso sempre me desafio a criar receitas que sejam "tingidas" com ingredientes naturais, ficando com cores atrativas e, sobretudo, deliciosas.

Ganaches das cores do Brasil podem ser úteis para finalizar várias sobremesas, de bolos a pavês, ou ser protagonistas em um fondue, por exemplo.

Ganache de Maracujá

INGREDIENTES

- 90g de polpa de maracujá sem semente
- 150g de chocolate branco picado ou em gotas

PREPARO

- Aqueça a polpa de maracujá e misture ao chocolate branco. Misture.
- Se o calor não for suficiente para derreter o chocolate por completo, coloque a mistura no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo até que esteja homogênea. Se preferir, pode usar o método de banho-maria.
- Deixe esfriar para uma consistência um pouco mais encorpada.

Ganache de Hortelã

INGREDIENTES

- 90g de creme de leite fresco, aquecido
- 60g de folhas de hortelã fresca
- 150g de chocolate branco picado ou em gotas

PREPARO

- Bata o creme de leite quente com as folhas de hortelã por alguns minutos no liquidificador.
- Passe na peneira de malha fina para tirar as fibras da hortelã.
- Despeje o líquido sobre o chocolate branco e misture.
- Se o calor não for suficiente para derreter o chocolate por completo, coloque a mistura no micro-ondas em intervalos de 30 segundos, mexendo até que esteja homogênea. Se preferir, pode usar o método de banho-maria.
- Deixe esfriar para uma consistência um pouco mais encorpada.



Mini Cookies

Que tal fazer cookies bem pequenininhos para petiscar durante os jogos?

Dica: para deixar esta receita com mais cara de Copa, sirva com as ganaches verde e amarela. Fica bom demais!

INGREDIENTES

- 100g de manteiga em temperatura ambiente
- 50g de açúcar
- 150g de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 200g de farinha de trigo
- 40g de amido de milho
- 1/2 col chá de bicarbonato
- 1 col chá fermento em pó
- 200g chocolate picado ou em gotas

PREPARO

- Bata a manteiga com os açúcares usando a batedeira ou um batedor elétrico até obter um creme fofo.
 - Junte o ovo e siga batendo por mais 1 minuto.
 - Acrescente os ingredientes secos misturando com uma espátula.
 - Incorpore as gotas de chocolate.
 - Despeje a massa sobre uma folha plástica e espalhe para formar um quadrado com cerca de 1 dedo de espessura.
 - Leve para a geladeira por, pelo menos, 30 minutos
 - Tire de geladeira e corte a placa de massa em cubinhos de cerca de 1 a 1,5cm, a depender do tamanho que deseja os cookies.
 - Boleie os quadradinhos com as palmas das mãos. Não precisa ficar perfeito.
 - Coloque na assadeira deixando espaço para que cresçam.
 - Leve à geladeira enquanto pré-aquece o forno a 220° por 15 minutos.
 - Asse os biscoitos por cerca de 8 minutos, ou até começarem a dourar nas bordas.
 - Depois de esfriar completamente, conserve em pote com boa vedação.



Bolo Verde

Se você provar esse bolo não vai acreditar o que dá a ele sua cor verde. Digo isto porque eu mesma não acreditei a primeira vez que comi, feito por uma amiga em uma festa de Halloween uns anos atrás. Pois é, o bolo é de agrião. Agrião! Mas se você não é fã desta hortaliça, não se preocupe. O bolo não lembra em nada o gosto do agrião. Tem quem ache que é de menta, quem ache que é de matchá. Mas o que conta é que é um bolo muito gostoso, fofinho e com uma cor perfeita pra ser servido em dia de jogo do Brasil!

INGREDIENTES

- 300g de açúcar (200g para colocar no liquidificador e 100g para bater com claras)
- 4 ovos, dividido claras e gemas
- 150g de óleo
- 120g de agrião (folha com talos finos, cerca de meio maço)
- 250g de farinha de trigo
- 1 col sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal



PREPARO

- Coloque no copo do liquidificador os 200g de açúcar, as gemas, o óleo e o agrião. Bata por cerca de 3 minutos e reserve.
- Bata as claras com os 100g de açúcar até atingir o ponto de neve e reserve.
- Despeje o creme de agrião em uma tigela e incorpore os ingredientes secos.
- Acrescente as claras em neve, misturando delicadamente.
- Despeje a massa na assadeira untada e leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 45 minutos ou até que um palito de madeira inserido no bolo saia limpo.
- Depois que esfriar, tire o bolo da forma e corte em quadradinhos.
- Se quiser deixar ainda mais temático, finalize com a ganache de maracujá da página 4.

Bolo de Maracujá

Quando eu estava pensando em receitas para a Copa, lembrei logo deste bolo, que fica bem amarelinho e é uma delícia. Me ocorreu de colocar a Ganache de Hortelã e combinou muito bem. Ficou muito gostoso, além de lindo!

INGREDIENTES

- 90g de polpa de maracujá
- 2 ovos
- 75g de óleo
- 200g de açúcar
- 200g de farinha
- 1 col sopa de fermento



PREPARO

- Coloque em uma tigela a polpa de maracujá, os ovos, o óleo e o açúcar. Misture.
- Junte a farinha e o fermento e incorpore.
- Despeje a massa em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 50 minutos ou até que um palito de madeira inserido no bolo saia limpo.
- Deixe o bolo amornar, desenforme e sirva. Se quiser, finalize com a ganache de hortelã da página 4.

Brigadeiro de Milho

A Copa coincidiu com a época das festas juninas e eu amo doces juninos! Foi daí que veio essa ideia do brigadeiro de milho: um docinho prático de servir, que dá para comer com as mãos, tem gosto de festa junina e, além de tudo, é amarelo (clarinho, mas é amarelo!). E você consegue fazer este doce em 3 versões: puro, recheado de goiabada ou de requeijão

INGREDIENTES

- 250g de milho cozido (pode ser de lata ou milho cozido na espiga e debulhado)
- 180ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 col sopa sal

Recheios opcionais

- Goiabada em barra cortada em cubinhos
- Requeijão Cremoso (daquele tipo usado para fazer pizza)

Para enrolar

açúcar cristal OU coco ralado seco OU leite ninho OU granulado



PREPARO

- Coloque o milho e o leite em no copo do liquidificador e bata por alguns minutos. Se seu liquidificador não estiver conseguindo bater, pode acrescentar um pouco de água até que bata. Isso não vai prejudicar a receita, fique tranquila!
- Peneire o creme de milho em uma diretamente sobre a panela e junte o leite condensado, a manteiga e o sal. Leve ao fogo, mexendo sempre até atingir ponto de brigadeiro.
- Despeje a massa em um prato e cubra com plástico. Deixe esfriar.
- Você pode enrolar o brigadeiro normalmente e passar no açúcar, coco ralado, leite em pó ou granulado ou então fazer recheado.
- Para rechear com goiabada, basta pegar a porção de massa de brigadeiro, abrir na palma das mãos, colocar o cubinho de goiabada no centro, enrolar e finalizar
- Para rechear de requeijão, faça pingos de requeijão sobre uma folha plásticas e leve ao congelador para que solidifique. Pegue uma porção de massa de brigadeiro, abra na palma da mão formando um disco, coloque o pingo de requeijão congelado no centro, enrole e finalize.
- Se você escolher passar o brigadeiro em açúcar cristal, pode maçaricar para fazer uma casquinha brulê, que fica perfeito!
- Para ficar com mais cara de Brasil, coloque em forminhas verdes.

Biscoito decorado fácil

Essa técnica de biscoito é o máximo porque é facilíma e não tem erro. São perfeitos para colocar em uma mesa temática de Copa. Eu fiz em casa com as crianças. Eles amaram fazer, se divertiram e ficaram muito orgulhosos dos biscoitos que "pintaram".

Para você fazer estes biscoitos você precisa de stencil temático com desenho de Copa. Mas isso você encontra pela internet e não é caro. É bem mais em conta do que cortador temático.

Fique à vontade pra usar essa técnica com sua massa de biscoito amanteigado favorita, mas deixo a minha aqui para você também!

INGREDIENTES

- 100g manteiga em temperatura ambiente
- 50g de açúcar
- 15g de leite
- 120g farinha de trigo
- 40g amido de milho

PREPARO

- Bata a manteiga com o açúcar.
- Adicione o leite e misture novamente.
- Acrescente os ingredientes secos e amasse até ficar homogênea.
 - Abra a massa no meio de duas folhas plásticas até a espessura aproximada de 3mm e deixe na geladeira por, ao menos, 30 minutos.
 - Corte os biscoitos com o cortador desejado e coloque na assadeira.
 - Posicione o stencil sobre o biscoito.
 - Use um pincel de pintura sobre no cacau em pó e "pinte" a massa do biscoito nos espaços vazados do stencil. Remova cuidadosamente o stencil.
 - Leve ao forno pré-aquecido a 180° por cerca de 12 minutos ou até os biscoitos começarem a dourar levemente.
 - Depois que os biscoitos esfriarem completamente, guarde em um pote com boa vedação.
 - Não tem problema empilhar os biscoitos que o desenho não sai.



Mosaico Brasileiro

Mosaico de gelatina é uma sobremesa afetiva para muita gente. Na minha família, admito, não era uma tradição, mas lembro de achar o máximo quando via na casa das amigas.

Nesta minha versão, ao invés de usar as gelatinas de pozinho prontas, usei suco de frutas misturado a gelatina em pó sem sabor. Para o amarelo, escolhi a mistura de manga e maracujá, que adoro, e para o verde, abacaxi com hortelã. Para ser mais prático, comprei as polpas congeladas, mas você pode bater em casa direto da fruta também, se quiser.

E, claro, se quiser se inspirar na minha ideia mas usar as gelatinas de pozinho, fique à vontade. Sua cozinha, suas regras!

INGREDIENTES

Para a gelatina amarela

- 200g de suco de maracujá
(usei 100g de polpa + 100g de água)
- 200g de suco de manga
(usei 100g de polpa + 100g de água)
- açúcar a gosto
- 1 pacote de gelatina sem sabor (12g)
- 50 ml de água para hidratar a gelatina

Para a gelatina verde

- 400g de suco de abacaxi com hortelã
(usei 200g de polpa + 200g de água)
- açúcar a gosto
- 1 pacote de gelatina sem sabor (12g)
- 50 ml de água para hidratar a gelatina

Para o creme branco

- 1 pacote de gelatina sem sabor (12g)
- 50 ml de água para hidratar a gelatina
- 1 lata de leite condensado
- 300g de creme de leite (pode ser o fresco, de latinha ou caixinha. Eu gosto mais do fresco)



PREPARO

- Para a gelatina amarela, hidrate e derreta a gelatina sem sabor de acordo com as informações do fabricante.
- Misture a gelatina já líquida no suco aquecido.
- Despeje em um ou mais recipientes de forma que ela não fique muito alta. Isso rende quadradinhos mais delicados e bonitos, além de ajudar a endurecer mais rápido.
- Leve à geladeira.
- Para a gelatina verde, se você estiver usando suco natural de abacaxi, é necessário fervê-lo por 2 minutos para inativar uma substância presente na fruta que inativa a gelatina.
- Hidrate e dissolva a gelatina sem sabor de acordo com as informações do fabricante.
- Misture a gelatina já líquida no suco quente, mas não fervendo.
- Despeje em um ou mais recipientes, seguindo a mesma dica que dei na gelatina amarela, e leve à geladeira

- Quando as gelatinas solidificarem por completo, cerca de 2h depois, corte-as em quadradinhos e coloque na fôrma. Lembre-se de ir misturando as cores. Reserve

- Para o creme branco, hidrate e derreta a gelatina sem sabor de acordo com as informações do fabricante.
- Misture a gelatina já líquida no leite condensado aquecido. Acrescente o creme de leite e mexa novamente.
- Despeje o creme branco na fôrma onde estão os quadrainhos de gelatina.
- Leve à geladeira para que firme completamente, ao menos 3h.

- Para desenformar recomendo aquecer as laterais da forma por poucos minutos. Pode ser em banho-maria ou até com a ajuda de um secador de cabelo. Vire sobre o prato e está pronto.