

# Um mundo de sabor

Se sobrou bacalhau, queijo, bacon ou chocotone das festas aproveite para fazer receitas maravilhosas; para finalizar, dicas de ótimos cafés

## \* Bacalhau crocante com arroz de brócolis

### Ingredientes

Molho branco

- 2 colheres (sopa) de Deline Cremosa (20 g)
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo (18 g)
- 500 ml de leite
- Sal, pimenta-do-reino e noz-moscada a gosto

Bacalhau

- 2 colheres (sopa) de Deline Cremosa (20 g)
- 1 cebola cortada em pétalas (110 g)
- 3 dentes de alho picados (9 g)
- 500 g de bacalhau dessalgado e em lascas

Purê de mandioca

- Meio quilo de mandioca cozida e amassada (450 g)
- 1 colher (sopa) de Deline cremosa (10 g)
- ½ xícara (chá) de leite (120 ml)
- Sal a gosto

### Finalização

- 1 pacote massa filo (300 g)
- 4 colheres (sopa) de Deline Cremosa derretida (40 g)

Arroz de brócolis

- 2 colheres (sopa) de Deline Cremosa (20 g)
- 1 dente de alho picado (3 g)
- 1 pacote de brócolis (300 g)
- 1 cebola picada (110 g)
- 2 xícaras (chá) de arroz branco (360 g)
- 4 xícaras (chá) de água fervente (960 ml)
- 1 colher (chá) de sal (5 g)

### Modo de preparo

**Molho:** Em uma panela, leve a Deline Cremosa e a farinha de trigo ao fogo médio, mexendo sem parar até obter uma pasta dourada. Desligue o fogo e adicione o leite aos poucos, mexendo sempre, para que não forme grumos. Ligue o fogo novamente e, em fogo baixo, mexa a mistura até obter um molho branco cremoso. Tempere com sal, pimenta-do-reino e noz-moscada e reserve. **Bacalhau:** Em uma frigideira, aqueça a Deline Cremosa e refogue a cebola cortada em pétalas. Adicione o alho. Acrescente o bacalhau e refogue até dourar levemente. Desligue o fogo e misture o molho branco preparado anteriormente ao bacalhau. Reserve. **Purê:** Misture a mandioca cozida e amassada, enquanto ainda estiver quente, com a Deline. Adicione também o leite e ajuste o sal, até obter um purê consistente. Não é necessário levar ao fogo, pois será assado no momento da finalização. Em um refratário, coloque o purê de macaxeira e por cima dele a mistura cremosa de bacalhau com molho branco. Com um pincel culinário, pincele as folhas da massa filo com a Deline Cremosa derretida e acomode-as sobre o bacalhau, formando dobras irregulares que garantem a textura crocante e o visual ondulado. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que a massa filo esteja dourada. Enquanto o ba-



calhau crocante assa, prepare o acompanhamento: em uma frigideira, coloque metade da Deline Cremosa e refogue o alho. Adicione o brócolis e refogue até que esteja no ponto. Ajuste o sal, desligue a frigideira e reserve. Em uma panela média, no fogo baixo, coloque o restante da Deline Cremosa e refogue a cebola picada até que murche um pouco. Adicione o arroz branco e em seguida a água fervente e o sal. Tampe parcialmente a panela e deixe cozinhar até que o arroz esteja macio. Se necessário coloque um pouco mais de água fervente. Quando o arroz estiver cozido, desligue o fogo e misture o brócolis refogado. Sirva ainda quente com a travessa de bacalhau crocante.

## \* Pavê de cupuaçu e castanha-do-pará

### Ingredientes

Geleia de cupuaçu

- 1 xícara de açúcar (190 g)
- 500 g de polpa de cupuaçu

Creme de cupuaçu

- 4 colheres (sopa) de Deline Cremosa (40 g)
- 2 latas de leite condensado (790 g)
- 2 caixinhas de creme de leite (400 g)
- 150 g de geleia de cupuaçu

### Montagem

- 1 pacote de biscoito champanhe (150 g)
- 2/3 xícara (chá) de castanha-do-pará picada e torrada (100 g)
- Leite suficiente para umedecer os biscoitos champanhe.
- 300 g de geleia de cupuaçu

### Modo de preparo

**Geleia:** Em uma panela, coloque metade do açúcar, e mexa até que comece a caramelizar, com cuidado para não queimar demais. Adicione, aos poucos, o restante do açúcar, mexendo sempre, e quando já estiver completamente derretido e com a cor âmbar, adicione a polpa de cupuaçu com cuidado. Continue mexendo até engrossar e adquirir a consistência de geleia. Reserve. **Creme:** Em uma panela em fogo médio, coloque a Deline Cremosa, o leite condensado e o creme de leite. Cozinhe, mexendo sempre, até que o creme engrosse um pouco, com a textura de brigadeiro de colher. Acrescente então 150 g da geleia de cupuaçu feita anteriormente e mexa bem até que o creme fique uniforme. Reserve. Em uma taça grande para sobremesas, intercale camadas de biscoito champanhe umedecido no leite, creme de cupuaçu e geleia. Finalize com a castanha-do-pará picada e leve à geladeira por duas horas. Sirva gelado.



## \* Bolo crocante de chocotone

### Ingredientes

**Calda**

- 1 xícara (chá) de leite aquecido (240 ml)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (18 g)

**Creme**

- 1 caixinha de creme tipo chantilly gelado (200 g)
- 1 xícara (chá) de cream cheese (270 g)
- ¼ lata de leite condensado (100 g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)
- 1 colher (sopa) de Qualy Cremosa Sal amolecida (10 g)

**Ganache de chocolate**

- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite (200 g)
- 1 caixinha de creme de leite (200 g)
- 2 colheres (sopa) de Qualy Cremosa Sem Sal (20 g)

**Crocante de chocotone**

- ½ chocotone cortado em cubos pequenos (200 g)
  - 1 xícara (chá) de chocolate amargo derretido (100 g)
  - 1 xícara (chá) de cacau em pó (115 g)
- Montagem**
- 1 chocotone cortado em fatias grossas (400 g)

### Modo de preparo

**Calda:** Misture o leite e o chocolate em pó e mexa até que o chocolate esteja completamente dissolvido no leite. Reserve. **Creme:** Coloque na tigela da batedeira todos os ingredientes e bata até obter uma textura cremosa. Reserve. **Ganache de chocolate:** Coloque o chocolate, o creme de leite e a Qualy Cremosa Sem Sal em uma tigela própria para micro-ondas e esquentado



1 em 1 minuto, mexendo entre cada etapa, até que a mistura esteja homogênea e todo o chocolate tenha se derretido. Mexa bem e reserve. **Crocante de chocotone:** Leve os cubos de chocotone ao forno pré-aquecido em temperatura média por 15 a 20 minutos, ou até que estejam dourados. Coloque os cubos de chocotone em uma tigela e despeje o chocolate amargo derretido sobre eles, mexendo com uma espátula, para que o chocolate envolva os cubos de chocotone. Leve à geladeira para que o chocolate endureça. Quando o chocolate tiver endurecido, se necessário, quebre os cubos de chocotone cobertos de chocolate, caso tenham grudado um no outro. Polvilhe o cacau e misture bem para que os cubos de chocotone cobertos de chocolate fiquem envoltos no cacau. Acomode as fatias de chocotone no fundo de um refratário e regue-as com a calda. Espalhe o creme sobre elas e por cima dele a ganache de chocolate. Distribua os crocantes de chocotone sobre a ganache e leve à geladeira por cerca de 2 horas. Sirva gelado.