UNIÃO

Viva momentos de união

95 ANOS

UNIÃO

Viva momentos de união

Coloque aqui a foto do seu momento irresistível.

95 ANOS

Receitas inesquecíveis para momentos irresistíveis

Docinhos de aniversário, bolo de casamento, pudim do almoço de domingo... A vida é cheia de momentos, que são mais doces quando tem União.

Esta ligação com os melhores momentos da sua vida sempre fez parte da nossa história. Quando, nos anos 50, uma dona de casa nos enviou uma carta com a sua receita predileta, fez tanto sucesso entre os diretores que acabou sendo impressa nas embalagens de açúcar.

Depois disso, muitas outras cartas começaram a chegar. Nasceu assim a Cozinha Experimental, um verdadeiro "laboratório culinário" desenvolvido para criar e testar as melhores receitas doces. Em 1963, a Cozinha Experimental ampliou sua atuação, passando também a oferecer cursos gratuitos. Assim surgiu o Centro de Orientação Culinária Docelar União, onde deliciosas receitas são ensinadas e dúvidas esclarecidas com relação à utilização dos diversos tipos de açúcar.

Toda essa interação e aproximação com o nosso consumidor deram origem ao livro de receitas União. Hoje, na sua 25ª edição de sucesso, ele traz receitas de doces e sobremesas que transformam qualquer ocasião em um momento inesquecível.

Nestes 95 anos de convivência, nós aprendemos a entender você como ninguém. É por isso que, além de criar produtos de qualidade, a gente cuida para que você saboreie a vida.

União. Há 95 anos presente nos melhores momentos.

UNIÃO 95 ANOS

Sumário

Família

Bolo de chocolate 10
Musse de pêras com molho de vinho tinto 11
Terrine de chocolate com café 12
Cheese cake de morangos 13
Gelado light de graviola 14
Musse de limão 15
Rocambole trufado de laranja 16
Pavê de doce de leite 17
Torta de maracujá 18
Torta de morangos com framboesas 19

Romance

Sobremesa de passas ao rum 22
Folhado de maçãs ao licor de laranja 23
Taça sensação 24
Petit gateau de limão 25
Carpaccio de frutas com molho light de baunilha 26
Creme de manga com merengue de vinho 27
Dueto brasileiro 28
Panqueca americana 29
Romeu-e-julieta especial 30
Babá ao rum 31

Amigos

Profiteroles de maracujá com creme gianduia 34
Trouxinhas de banana 35
Forminhas de cupuaçu 36
Castanhas-de-caju caramelizadas 37
Financiers 38
Palitos crocantes 39
Tartelete de nozes 40
Rosquinhas genovesas 41
Creme de tapioca com coco 42
Muffins especiais 43

Trivial

Clafouti de maçã com carambola 46
Charlotte de pêssegos 47
Manjar de especiarias com calda de maçã 48
Bolo caramelado de mandioca 49
Pão húngaro 50
Cuca de banana com coco 51
Bolo de granola 52
Sorvete de banana caramelada 53
Pudim frapê 54
Bavarois light de abacaxi com hortelã 55

Surpresa

Torta holandesa crocante 58
Brioche em trança 59
Bolo austríaco 60
Mini pão-de-ló surpresa 61
Bala de camomila com erva-doce 62
Cookies 63
Geléia de figo 64
Mil-folhas 65
Bem-casados 66
Bolo de chocolate com coco 67

Dicas

Dicas de preparo 70

UNIÃO 95 ANOS

Momento Família

Bolo de chocolate

Receita fácil

Ingredientes

Massa

- 4 ovos (cerca de 240g)
- ¾ de xícara (chá) de óleo (150ml)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (165g)
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó (100g)
- 1 xícara (chá) de água, fervente (200ml)
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (3g)
- morangos para decorar

Merengue italiano

- 2 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (380g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 3 claras em neve (cerca de 120g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 6 porções	2500ml redonda	Moderada (180°C)	Cerca de 40 min	-	Sim

Modo de preparo

Massa

Misture os ovos com o óleo. Aos poucos, adicione o açúcar UNIÃO, a farinha e o chocolate. Junte a água e, por último, o bicarbonato. Coloque na assadeira untada, com o fundo forrado com papel manteiga também untado, e asse no forno preaquecido. Desenforme morno e, depois de frio, cubra com o merengue italiano e decore com os morangos.

Merengue italiano

Ferva o PREMIUM com a água até obter uma calda em ponto de pérola. Despeje sobre as claras e bata até esfriar. Junte a baunilha, misture bem e utilize.

Sugestão: Se preferir, decore com calda de chocolate e frutas da estação.

Congelamento/Descongelamento: Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, fora da embalagem original. As frutas frescas não devem ir ao freezer.

Musse de pêras com molho de vinho tinto

Ingredientes

Musse

- 2 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (380g)
- 3 xícaras (chá) de água (600ml)
- 1 cravo-da-índia
- 6 pêras tipo Willians, descascadas e sem sementes (cerca de 600g)
- 2 claras em neve (cerca de 80g)
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó, sem sabor (8g)
- 3 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (45ml)

Molho de vinho tinto

- 2 xícaras (chá) de vinho tinto suave (400ml)
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 cravo-da-índia
- 1 colher (sopa) rasa de amido de milho (8g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	1600ml	-	-	Cerca de 4h	Sim

Modo de preparo

Musse

Ferva o PREMIUM com a água e o cravo até obter uma calda em ponto de fio fraco. Junte as pêras e cozinhe até ficarem macias. Reserve 1 xícara (chá) da calda. Escorra as pêras, liquidifique-as ou amasse até obter um purê e reserve. Despeje a calda reservada e fervente sobre as claras, batendo sempre até esfriar. Acrescente o purê e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Misture delicadamente até obter um creme homogêneo. Coloque no recipiente escolhido e leve para gelar. Sirva bem gelada com o molho de vinho tinto.

Molho de vinho tinto

Ferva o vinho com o açúcar UNIÃO, o cravo e o amido, mexendo sempre, até engrossar. Utilize frio.

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Terrine de chocolate com café

Ingredientes

Genoise

- ¼ de xícara (chá) de açúcar UNIÃO (40g)
- 1 ovo (cerca de 60g)
- ¼ de xícara (chá) de amêndoas sem pele, torradas e moídas (cerca de 25g)
- ¼ de xícara (chá) de farinha de trigo (27,5g)
- ¼ de xícara (chá) de manteiga, derretida (45g)
- 1 colher (café) rasa de fermento em pó (1,5g)
- raspas de chocolate meio amargo, para decorar

Creme de chocolate

- 1 tablete de chocolate meio amargo (200g)
- ¼ de xícara (chá) de manteiga sem sal (135g)
- 4 claras (cerca de 160 g)
- 6 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 colher (sopa) de rum (15ml) ou 4 gotas de essência de rum (2,5ml)
- 1 colher (sopa) de café coado forte (15ml)
- ½ lata de creme de leite (150g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 10 porções	1350ml bolo inglês	Moderada (180°C)	Cerca de 20 min	Cerca de 12h	Sim

Modo de preparo

Genoise

Bata o açúcar UNIÃO com o ovo até dobrar o volume. Sem bater, junte as amêndoas com a farinha, a manteiga e, por último, o fermento. Coloque na fôrma untada, com o fundo forrado com papel manteiga também untado, e asse no forno preaquecido. Desenforme morno e reserve até esfriar.

Creme de chocolate

Em banho-maria, derreta o chocolate com a manteiga e reserve. Também em banho-maria, junte as claras com o açúcar UNIÃO, mexendo sempre até obter um creme esbranquiçado (sem deixar ferver). Retire do fogo, bata na batedeira até dobrar o volume e esfriar. Acrescente o rum, o café, o creme de leite, o creme de chocolate e misture até ficar homogêneo. Utilize.

Montagem

Forre a fôrma com papel alumínio, coloque o creme de chocolate e cubra com a genoise. Feche com o papel alumínio e deixe na geladeira de um dia para o outro. Desenforme e decore com as raspas de chocolate.

Sugestão: Acrescente frutas secas ou cerejas ao creme de chocolate.
Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Cheese cake de morangos

Ingredientes

- 1 caixa de gelatina sabor morango (18g)
- 250ml de água, fervente
- 100ml de água, gelada
- 3 xícaras (chá) de morangos, cortados ao meio (300g)
- 1 caixa de cream cheese (200g)
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (115g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 e ½ xícara (chá) de leite (300ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 pacote de gelatina em pó, sem sabor (12g)
- 5 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (75ml)
- 50g de biscoitos maisena, picados
- 50g de quadrados de waffer, para decorar

Modo de preparo

Dissolva a gelatina de morango na água fervente e junte a água gelada. Coloque na fôrma e cubra com os morangos. Leve à geladeira para endurecer. No liquidificador, bata o cream cheese com o GLAÇÚCAR, o creme de leite, o leite, a baunilha e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Despeje sobre a gelatina de morango, cubra com os biscoitos picados e volte à geladeira até endurecer completamente. Passe a fôrma sobre a chama do fogo até que, girando-a, perceba-se que o cheese cake se soltou. Desenforme sobre o prato escolhido e decore as laterais com os quadrados de waffer.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 15 porções	25cm de diâmetro redonda	-	-	Cerca de 6h	Não aconselhamos

Sugestão: Os quadrados de waffer podem ser encontrados em grandes supermercados ou lojas de itens para confeitaria. Se preferir, utilize o próprio biscoito maisena para decorar. Substitua os morangos por pêssegos ou abacaxi em calda, combinando assim o sabor da gelatina.

Gelado light de graviola

Receita fácil

Ingredientes

Creme

- 1 xícara (chá) de UNIÃO LIGHT (190g)
- 500g de polpa de graviola
- 1 lata de creme de leite light (290g)
- 1 e ½ envelope de gelatina em pó, sem sabor (18g)
- 5 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (75ml)
- óleo, para untar

Calda de maracujá

- ½ xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (100ml)
- 2 colheres (sopa) de UNIÃO LIGHT (28g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (8g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 8 porções	1000ml	-	-	Cerca de 4h.	Não aconselhamos

Modo de preparo

Creme

No liquidificador, bata o UNIÃO LIGHT com a graviola, o creme de leite e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Coloque na fôrma untada com o óleo e passada na água. Leve à geladeira. Desenforme e sirva acompanhado da calda de maracujá.

Calda de maracujá

Leve os ingredientes ao fogo, mexendo até engrossar. Utilize fria ou gelada.

Sugestão: Se preferir, substitua a calda de maracujá por calda de chocolate.

Musse de limão

Ingredientes

- 2 claras (cerca de 80g)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (172,5g)
- 1 lata de leite evaporado, gelado (320g)
- ½ xícara (chá) de suco de limão (100ml)
- 1 colher (chá) de raspas de limão (2g)
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó, sem sabor (8g)
- 2 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (30ml)

Modo de preparo

Em banho-maria, cozinhe as claras com metade do GLAÇÚCAR até amorná-las. Adicione o açúcar restante, bata na batedeira até obter um merengue firme e reserve. Bata o leite evaporado até dobrar o volume e, sem bater, junte o merengue reservado, o suco de limão, as raspas e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Coloque no recipiente escolhido e leve à geladeira. Sirva bem gelada.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
6 porções	350ml taça individual	-	-	Cerca de 4h	Não aconselhamos

Sugestão: Se preferir, sirva a musse acompanhada de molho de framboesa preparado com 1 xícara (chá) de framboesas e ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (57,5g). Bata os ingredientes no liquidificador e passe pela peneira. Sirva gelado.

Rocambole trufado de laranja

Ingredientes

Massa

- 3 colheres (sopa) cheias de açúcar UNIÃO (75g)
- 3 ovos (cerca de 180g)
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (90g)
- açúcar UNIÃO, para polvilhar

Recheio

- 400g de chocolate branco
- 200ml de creme de leite fresco
- 2 colheres (chá) de raspas de laranja (4g)
- 1 colher (café) de essência de laranja (2,5ml)

Chantilly

- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (15g)
- 300ml de creme de leite fresco, gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 10 porções	1500ml assadeiro	Moderada (180°C)	Cerca de 15 min	Cerca de 2h	Sim sem chantilly

Modo de preparo

Massa

Bata o açúcar UNIÃO com os ovos até dobrar o volume. Sem bater, adicione a farinha. Coloque na fôrma untada com o fundo forrado com papel manteiga também untado. Asse no forno preaquecido. Desenforme quente sobre um pano úmido e polvilhado com o açúcar UNIÃO. Distribua o recheio e enrole como rocambole. Leve à geladeira por 1 hora. Cubra com o chantilly, decore a gosto e sirva gelado.

Recheio

Em banho-maria, derreta o chocolate com o creme de leite e as raspas de laranja. Misture até obter um creme homogêneo. Depois de frio, adicione a essência e leve à geladeira até que fique espesso. Utilize.

Chantilly

Na batedeira, com a velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha até obter um creme espesso e uniforme. Conserve na geladeira até utilizar.

Congelamento/Descongelamento: Embale o rocambole sem o chantilly, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Pavê de doce de leite

Receita fácil

Ingredientes

Creme

- 3 claras (cerca de 120g)
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (115g)
- 1 lata de creme de leite, gelado (300g)
- 1 pacote de biscoitos maisena (180g)
- 1 xícara (chá) de nozes picadas (cerca de 40g)

Doce de leite

- 1 litro de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (190g)
- 2 colheres (sopa) de xarope de glucose (cerca de 100g)
- ½ colher (café) de bicarbonato de sódio (2g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	1750ml taça	-	-	Cerca de 5h	Sim

Modo de preparo

Creme

Bata as claras com o GLAÇÚCAR até obter um merengue firme. Sem bater, junte o creme de leite e reserve. No recipiente escolhido, coloque metade do creme, metade dos biscoitos (partidos ao meio), metade das nozes e todo o doce de leite. Cubra com o creme e decore com os biscoitos restantes (moídos) e a outra parte das nozes.

Doce de leite

Reserve o bicarbonato, misture os ingredientes restantes e leve ao fogo em uma panela que caiba um pires de xícara de chá. Quando dissolver a glucose, acrescente o bicarbonato, coloque o pires virado para o fundo da panela e deixe ferver por cerca de 1 hora e 10 minutos (até obter uma cor de caramelo claro). Utilize frio.

Sugestão: Para maior rapidez, coloque o doce de leite no saco de confeitar e espalhe-o em círculos sobre o creme.
Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Torta de maracujá

Ingredientes

Massa
- 100g de manteiga
- 1 pacote de biscoitos maisena, moídos (180g)

Recheio
- 350g de chocolate branco, picado
- ¾ de xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (150ml)
- 500ml de creme de leite fresco, gelado
- 6 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (90g)
- 3 colheres (chá) de gelatina em pó, sem sabor (12g)
- 4 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina (60ml)

Cobertura
- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (200ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	2500ml aro removível	Moderada (180°C)	Cerca de 15 min	Cerca de 2h	Não aconselhamos

Modo de preparo

Massa
Misture a manteiga com os biscoitos. Forre o fundo da fôrma e asse no forno preaquecido. Deixe esfriar.

Recheio
Em banho-maria, derreta o chocolate com o suco e reserve. Na batedeira, com velocidade mínima, bata o creme de leite com o GLAÇÚCAR até obter um creme liso e espesso. Adicione o creme reservado e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Coloque sobre a massa de biscoitos e leve à geladeira até firmar. Cubra com a cobertura e volte à geladeira. Sirva gelada.

Cobertura
Ferva o PREMIUM com o suco de maracujá até obter ponto de fio forte. Retire do fogo e deixe esfriar. Utilize.

Sugestão: Decore com sementes de maracujá. Se preferir, adicione ao recheio gotas de chocolate meio amargo ou chocolate branco picado.

Torta de morangos com framboesas

Ingredientes

Massa

- 1 ovo (cerca de 60g)
- 5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (100g)
- ½ xícara (chá) de manteiga (90g)
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (3g)
- 1 e ½ caixa de morangos (450g)
- ¾ de xícara (chá) de framboesas (150g)

Recheio

- 1 ovo (cerca de 60g)
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (24g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 colher (chá) de manteiga (4g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)

Gel de brilho

- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 colher (sopa) de suco de limão (15ml)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (8g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	2250ml ato removível	Moderada (180°C)	Cerca de 30 min	Cerca de 2h	Não aconselhamos

Modo de preparo

Massa

Misture o ovo com o açúcar UNIÃO e a manteiga, mexendo até obter um creme. Junte o sal, a farinha e o fermento e amasse até ficar homogêneo. Cubra com plástico e leve à geladeira por ½ hora. Forre o fundo e a lateral da fôrma e asse no forno preaquecido até dourar. Depois de fria, coloque o creme, os morangos, as framboesas e cubra com o gel de brilho. Sirva gelada.

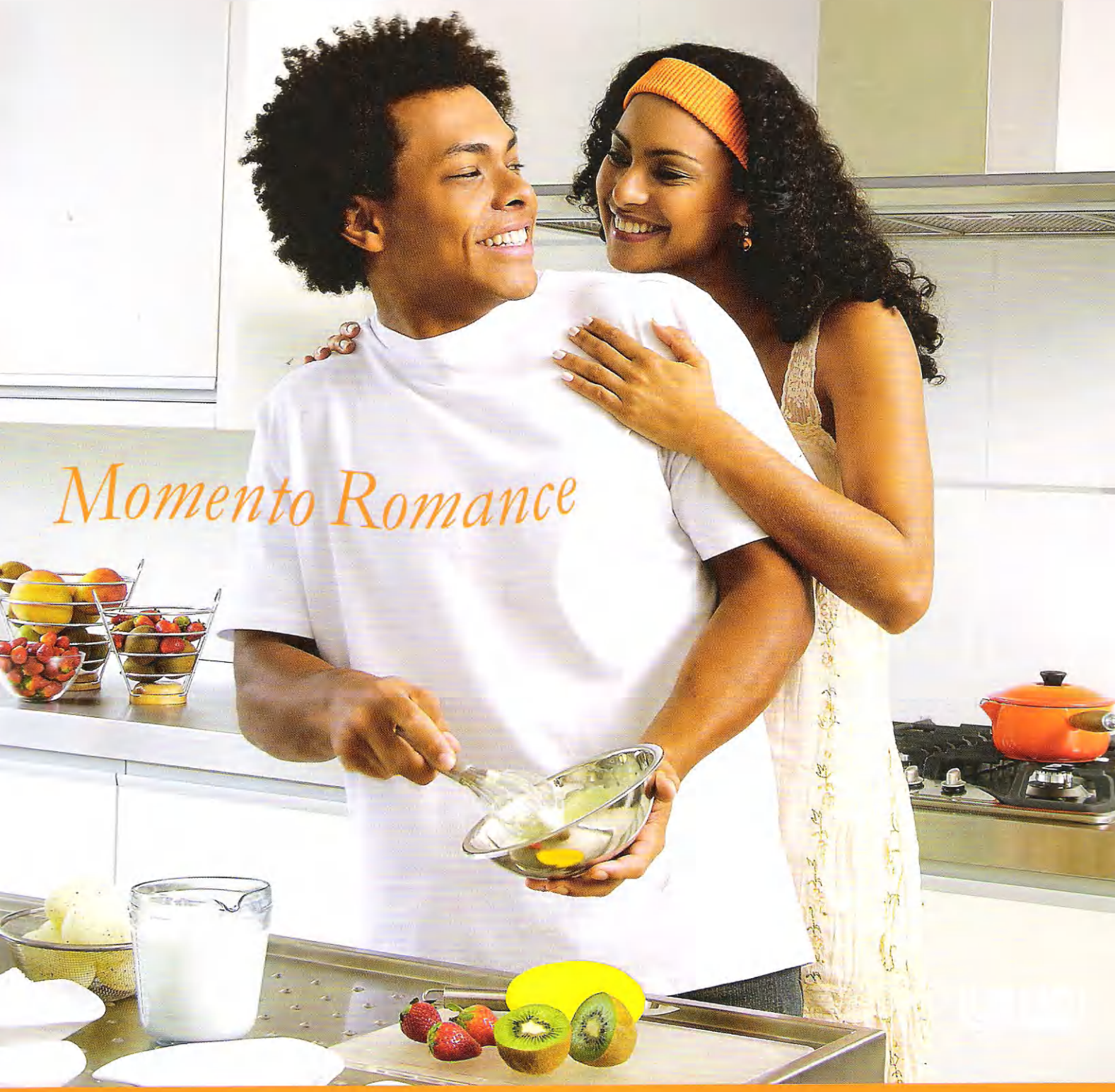
Recheio

Bata o ovo até espumar, junte o amido e, aos poucos, o leite fervido com o açúcar UNIÃO. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Fora do fogo, adicione a manteiga e a baunilha. Utilize frio.

Gel de brilho

Misture os ingredientes e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Utilize frio.

Sugestão: Se preferir, substitua os morangos e as framboesas por frutas da estação.


Momento Romance

Sobremesa de passas ao rum

Ingredientes

Creme

- ½ xícara (chá) de passas (65g)
- ½ xícara (chá) de rum (100ml)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (57,5g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 colher (chá) rasa de gelatina em pó, sem sabor (4g)
- 2 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (30ml)
- óleo, para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
6 porções	80ml bom-bocado	-	-	Cerca de 4h	Não aconselhamos

Modo de preparo

Creme

Junte as passas com o rum e reserve por ½ hora. Despreze o rum e adicione as passas ao creme de leite com o GLAÇÚCAR, a baunilha e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Espere cerca de 5 minutos e coloque nas fôrmas untadas com óleo e passadas na água. Leve à geladeira até firmar. Desenforme e sirva as sobremesas geladas, cobertas com a calda de caramelo.

Calda

Ferva o PREMIUM com a água até obter uma calda em ponto de caramelo. Utilize fria.

Sugestão: Caso a calda, depois de fria, fique espessa, adicione ½ xícara (chá) de água fervente, leve ao fogo até levantar fervura e utilize fria. Se preferir, substitua o rum por 5 gotas de essência de rum. Neste caso, não é necessário reservar as passas por ½ hora.

Folhado de maçãs ao licor de laranja

Receita fácil

Ingredientes

- 2 maçãs, sem casca e cortadas em fatias grossas (200g)
- ½ xícara (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (95g)
- 1 colher (chá) de raspas de laranja (2g)
- 2 colheres (sopa) de suco de laranja (30ml)
- 1 colher (sopa) de licor de laranja (15ml)
- 1 caixa de massa folhada, em rolo (300g)
- 1 ovo, para pincelar
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

Modo de preparo

Em fogo baixo, ferva as maçãs com o CRISTALÇÚCAR, as raspas e o suco de laranja até reduzir todo o líquido. Fora do fogo, adicione o licor e reserve até esfriar. Desenrole a massa gelada e corte 8 corações. No centro de 4 deles, coloque uma porção do recheio de maçãs. Passe a clara nas bordas e cubra com a massa restante. Pincele a gema e asse no forno preaquecido até folhar e dourar. Sirva morno ou frio, polvilhado com o GLAÇÚCAR.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
4 porções	10cm de diâmetro (cortador)	Quente (200°C)	Cerca de 25 min	Cerca de 4h	Sim só o folhado cru

Sugestão: Corte as aparas de massa que sobrarem em quadrados pequenos, pincele com gemas e asse no forno preaquecido. Sirva como aperitivo ou para acompanhar sopas e cremes quentes.
Congelamento/Descongelamento: Congele em aberto o folhado ainda cru. Embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer por até 3 meses. Descongele na geladeira por cerca de 1 hora e asse no forno preaquecido.

Taça sensação

Ingredientes

Creme
- 3 gemas, peneiradas (cerca de 60g)
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (8g)
- 1 xícara (chá) de leite, fervente (200ml)
- 200g de chocolate meio amargo, picado
- 1 xícara (chá) de morangos (cerca de 100g)

Suspiro
- 2 claras (cerca de 80g)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (172,5g)
- 1 pitada de sal
- raspas de limão (opcional)

Chantilly
- 200ml de creme de leite fresco, gelado
- 1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (15g)
- 1 colher (café) de essência de baunilha (2,5ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
3 porções	300ml taça	Baixa (100ºC)	Cerca de 1h	Cerca de 30 min	Não aconselhamos

Modo de preparo

Creme
Bata as gemas com o açúcar UNIÃO até obter uma gemada clara e fofa. Junte o amido, misture bem e adicione o leite aos poucos. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Fora do fogo, acrescente o chocolate e mexa até derretê-lo. Reserve. Lave e seque os morangos, corte-os em 4 partes e reserve-os na geladeira para a montagem.

Suspiro
Na batedeira, bata os ingredientes por 15 minutos. Nas costas de uma assadeira untada e forrada com papel manteiga também untado, modele os suspiros em forma de "gota", medindo cerca de 4cm de comprimento por 0,5cm de espessura. Asse no forno preaquecido até que estejam bem secos e brancos. Depois de frios, reserve-os em local seco.

Chantilly
Na batedeira, com velocidade mínima, bata os ingredientes até obter um creme espesso. Reserve na geladeira até o momento de utilizar.

Montagem
Nas taças, faça camadas de creme de chocolate, suspiros, morangos e chantilly. Finalize com uma coroa de suspiros e, se preferir, decore com chocolate meio amargo, picado. Sirva gelada.

Sugestão: É importante que a temperatura do forno seja baixa, caso contrário, os suspiros adquirem coloração dourada antes de secarem.

Petit gateau de limão

Receita econômica

Ingredientes

- 200g de manteiga, amolecida
- 180g de chocolate branco, picado e derretido em banho-maria
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 4 ovos inteiros (cerca de 240g)
- 4 gemas (cerca de 80g)
- 1 xícara (chá) cheia de farinha de trigo (110g)
- 4 colheres (chá) de raspas de limão (8g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- manteiga, para untar

Modo de preparo

Misture os ingredientes pela ordem indicada e coloque nas fôrmas untadas com manteiga. Leve à geladeira por, pelo menos, 1 hora. Asse no forno preaquecido até que as laterais comecem a ferver e o centro esteja úmido e brilhante. Quando suportar o calor das fôrmas, desenforme sobre o prato escolhido e sirva quente.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
12 unidades	75ml tipo empada	Média alta (190°C)	Cerca de 12 min	Cerca de 1h	Sim só a massa crua

Sugestão: Sirva acompanhado por sorvete de creme, flocos ou chocolate. O tempo de forno pode variar. O ideal é retirá-lo do forno quando a borda do petit gateau estiver borbulhando e o centro ainda mole. Se assar demais, ele perderá o recheio.

Congelamento/Descongelamento: Embale as fôrmas com a massa ainda crua, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Carpaccio de frutas com molho light de baunilha

Receita fácil e econômica

Ingredientes

- 1 e ¾ de xícara (chá) de leite desnatado (350ml)
- 3 colheres (sopa) rasas de UNIÃO LIGHT (36g)
- 4 gemas (cerca de 80g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (8g)
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha (10ml)
- 1 manga madura, firme (cerca de 375g)
- 2 kiwis (cerca de 150g)
- morangos (cerca de 150g)

Modo de preparo

Ferva o leite com o UNIÃO LIGHT, as gemas e o amido, mexendo sempre até engrossar. Fora do fogo, adicione a baunilha e deixe esfriar. Corte a manga, os kiwis e os morangos em fatias bem finas (lâminas). Arrume-os sobre um prato, coloque o molho de baunilha, frio ou gelado, no centro e sirva.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 4 porções	-	-	-	-	Não aconselhamos

Sugestão: Caso queira deixar a sobremesa pronta com antecedência, corte as frutas e embale-as com filme plástico para não ressecarem. Mantenha o creme tampado até o momento de servir.

Creme de manga com merengue de vinho

Receita fácil

Ingredientes

Creme

- 2 mangas tipo Haden, picadas (cerca de 770g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (80g)
- 2 colheres (chá) de gengibre fresco, ralado (3g)
- ½ xícara (chá) de água mineral (100ml)

Merengue de vinho

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de vinho do Porto (100ml)
- 2 claras, em neve (cerca de 80g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 4 porções	350ml	-	-	Cerca de 1h	Não aconselhamos

Modo de preparo

Creme

No liquidificador, bata os ingredientes até obter um creme liso. Divida entre os pratos, cubra com filme plástico e leve à geladeira. Sirva com o merengue de vinho.

Merengue de vinho

Ferva o PREMIUM com o vinho até obter uma calda em ponto de fio forte. Despeje sobre as claras e bata até esfriar. Utilize.

Dueto brasileiro

Ingredientes

Doce

- ½ xícara (chá) de milho para canjica (75g)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g)
- 4 xícaras (chá) de leite (800ml)
- 1 pau de canela-da-china
- 1 xícara (chá) de amendoim, torrado e moído (100g)
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 2 gemas (cerca de 40g)
- 1 colher (sopa) de leite (15ml)

Aspic de cravo e canela

- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 4 cravos-da-índia
- 1 pau de canela-da-china
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 2 colheres (chá) de gelatina em pó, sem sabor (8g)
- 3 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (45ml)

Rendimento	Capacidade da forma	Temperatura do forno	Tempo de fogo	Tempo de geladeira	Congelamento
2 porções	350ml taça	-	Cerca de 1h30	-	Sim sem o aspic

Modo de preparo

Doce

Deixe a canjica de molho em água por 2 horas. Cozinhe na panela de pressão por 1 hora. Junte 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g), o leite e a canela e cozinhe até reduzir o leite pela metade. Reserve. Misture o amendoim com ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g), as gemas e 1 colher (sopa) de leite e leve ao fogo, mexendo até obter um doce cremoso. Nas taças, intercale a canjica com o doce de amendoim. No momento de servir, decore com o aspic de cravo e canela. Sirva gelado ou em temperatura ambiente.

Aspic de cravo e canela

Ferva a água com os cravos, a canela e o açúcar UNIÃO. Fora do fogo, junte a gelatina já hidratada na água e mexa até derretê-la. Deixe esfriar e coloque em fôrma de gelo. Aguarde que endureça, corte em pequenos cubos e utilize.

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Panqueca americana

Receita fácil

Ingredientes

Massa

- 1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO (20g)
- 1 ovo (cerca de 60g)
- 1 colher (café) rasa de sal (4g)
- 1 colher (sopa) de óleo (15ml)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110g)
- manteiga, para untar

Calda de melado de cana

- 1 xícara (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (190g)
- 5 colheres (sopa) de melado de cana (75ml)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- ½ xícara (chá) de água fervente, para afinar a calda (100ml)
- 1 colher (chá) de essência de avelãs (5ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 8 porções	-	-	-	-	Não aconselhamos

Modo de preparo

Massa

Misture os ingredientes e reserve. Unte com a manteiga uma frigideira com aproximadamente 19cm de diâmetro e leve ao fogo para aquecer. Coloque cerca de 1 concha pequena ou 2 colheres (sopa) de massa e espere até que as bordas estejam alouradas. Com a ajuda de uma colher, vire a panqueca e termine de fritá-la. Repita a operação até acabar a massa. Sirva quente ou morna com a calda.

Calda de melado de cana

Ferva o CRISTALÇÚCAR com o melado e a água até obter uma calda em ponto de fio forte. Incorpore a água fervente e retire do fogo. Depois de fria, junte a essência. Utilize em temperatura ambiente.

Sugestão: Se preferir, aromatize a calda com raspas de limão, raspas de laranja ou essências. Sirva também acompanhada de frutas frescas picadas.

Romeu-e-julieta especial

Receita econômica

Ingredientes

- 3 goiabas vermelhas, descascadas (cerca de 450g)
- 1 xícara (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (190g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 200g de queijo branco
- óleo, para untar
- canela-da-china em pau, para decorar
- pedaços de goiaba, para decorar

Modo de preparo

No liquidificador, bata as goiabas com o CRISTALÇÚCAR e a água. Passe-as pela peneira e cozinhe, mexendo sempre até soltar do fundo da panela. Triture o queijo até obter uma pasta e reserve. No aro de metal untado com o óleo e passado na água, envolva a lateral e o fundo com a pasta de queijo (cerca de 0,8cm de espessura), reservando uma porção para a cobertura. Recheie com a goiabada e cubra com a pasta de queijo reservada. Leve à geladeira coberto com filme plástico. Sobre o prato escolhido, desenforme e decore com a canela e os pedaços de goiaba.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 4 porções	7 x 4cm aro tipo gota	-	-	Cerca de 30 min	Não aconselhamos

Sugestão: Utilize um queijo macio e úmido, caso contrário, adicione 2 colheres (sopa) de creme de leite (30ml) ao queijo triturado. Se preferir, substitua-o por cream cheese.

Babá ao rum

Ingredientes

Massa
- 1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO (20g)
- ½ tablete de fermento biológico (7,5g)
- ¼ de xícara (chá) de leite morno (50ml)
- 2 ovos (cerca de 120g)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (165g)
- 1 pitada de sal
- 50g de manteiga, amolecida
- manteiga, para untar
- mamão papaia, picado, para decorar
- carambola, pêssegos, abacaxi e maracujá para decorar

Calda
- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- 1 cálice de rum (75ml)

Chantilly
- 300ml de creme de leite fresco, gelado
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (30g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
5 porções	275ml furo central	Moderada (180°C)	Cerca de 30 min	-	Sim sem chantilly e as frutas

Modo de preparo

Massa
Misture o açúcar UNIÃO com o fermento e o leite mexendo até dissolvê-lo. Adicione os ovos ligeiramente batidos e despeje esta mistura sobre a farinha de trigo. Bata até obter uma massa macia e reserve até dobrar o volume. Adicione o sal e a manteiga e sove a massa. Distribua em 5 fôrmas untadas com a manteiga e deixe fermentar até dobrar novamente o volume. Asse no forno preaquecido até dourar. Espere amornar, fure com um garfo e, sem desenformar, distribua a calda sobre as massas. Depois de 1 hora, aproximadamente, desenforme sobre o prato escolhido, decore com as frutas picadas e o chantilly.

Calda
Ferva o PREMIUM com a água até obter uma calda em ponto de fio fraco. Fora do fogo, adicione o rum e utilize ainda quente.

Chantilly
Junte os ingredientes e bata na batedeira, com velocidade mínima, até obter um creme espesso. Reserve na geladeira até utilizar.

Sugestão: Pode-se utilizar fôrmas sem furo central para a massa.
Congelamento/Descongelamento: Embale só a massa com a calda, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Momento Amigos
UNIÃO

Profiteroles de maracujá com creme gianduia

Ingredientes

Massa
- 1 colher (chá) de açúcar UNIÃO (4g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga (40g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110g)
- 3 ovos (cerca de 180g)

Recheio
- 2 gemas (cerca de 40g)
- ¾ de xícara (chá) de açúcar UNIÃO (120g)
- 1 colher (sopa) rasa de amido de milho (8g)
- 1 xícara (chá) de leite fervente (200ml)
- 1 colher (chá) de manteiga (4g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 colher (chá) de gelatina em pó, sem sabor (4g)
- 2 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (30ml)
- ½ de xícara (chá) de creme de leite fresco, gelado (150ml)
- ½ de xícara (chá) de suco concentrado de maracujá (50ml)

Creme gianduia
- 2 colheres (sopa) de creme de leite (30g)
- 50g de chocolate meio amargo, picado
- ½ de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (cerca de 28g)
- 2 colheres (sopa) rasas de manteiga (26g)
- 1 colher (chá) de essência de avelãs (5ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 15 unidades	-	Quente (200°C)	Cerca de 25 min	-	Sim sem recheio

Modo de preparo

Massa
Junte o açúcar UNIÃO, a água, o sal, a manteiga e leve ao fogo até ferver. Acrescente a farinha peneirada, reduza o fogo e mexa até que a massa fique homogênea e solte da panela. Retire do fogo, trabalhe a massa até amornar e adicione os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição. Com 2 colheres (chá) faça bolas com cerca de 2,5cm sobre assadeira levemente untada. Asse no forno preaquecido até ficarem dourados, firmes e sequinhos. Depois de frios, recheie-os com o creme de maracujá e decore com o creme gianduia. Coloque em fôrmas de papel e leve para gelar.

Recheio
Na batedeira, bata as gemas com o açúcar UNIÃO até dobrar o volume. Junte o amido e misture bem. Aos poucos, adicione o leite e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Acrescente a manteiga, a baunilha e a gelatina já hidratada na água e reserve para esfriar. Bata o creme de leite até obter um creme espesso, junte o suco de maracujá e o creme reservado. Leve à geladeira até que fique espesso. Utilize.

Creme gianduia
Derreta em banho-maria o creme de leite com o chocolate e reserve até esfriar. Na batedeira, bata o GLAÇÚCAR com a manteiga até obter um creme leve. Junte o chocolate, a essência e misture até obter um creme homogêneo. Coloque no saco de confeitar com bico perlê e utilize para decorar.

Congelamento/Descongelamento: Embale os profiteroles assados sem recheio, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira sem retirar da embalagem. Se preferir, depois de descongelado, leve os profiteroles ao forno preaquecido para ficarem crocantes.

Trouxinhas de banana

Preparo rápido

Ingredientes

Massa

- 4 ovos (cerca de 240g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 colher (café) de sal (2g)
- 1 colher (sopa) de manteiga, derretida (13g)
- 1 colher (café) de açúcar UNIÃO (2g)
- óleo, para untar

Recheio

- 3 bananas-nanicas bem maduras (cerca de 400g)
- 1 colher (chá) de suco de limão (5ml)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g)
- 1 colher (chá) de canela em pó (2g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 25 unidades	-	-	-	-	Sim só a massa

Modo de preparo

Massa

Misture os ingredientes e leve à geladeira por 20 minutos. Unte uma frigideira antiaderente, com aproximadamente 19cm de diâmetro, com o óleo. Coloque cerca de 2 colheres (sopa) da mistura e espalhe a massa de maneira uniforme. Frite os 2 lados por igual. Reserve. Repita a operação até terminar a massa.

Recheio

Amasse as bananas e junte os ingredientes restantes. Leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando para não grudar. Quando obtiver um doce cremoso, mexa lentamente até soltar da panela. Deixe esfriar.

Montagem

Recheie os discos de massa com uma porção do doce e amarre-os com fios de folha de bananeira ou, se preferir, dobre-os formando envelopes.

Sugestão: Sirva as trouxinhas com sorvete de creme, chantilly e/ou calda de chocolate.

Congelamento/Descongelamento: Intercale a massa com filme plástico, embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Forminhas de cupuaçu

Ingredientes

Base
- 300g de chocolate meio amargo, picado

Geléia de cupuaçu
- 200g de polpa de cupuaçu
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 colher (chá) de manteiga (4g)

Trufa de limão
- 200g de chocolate branco, picado
- 200g de creme de leite
- 1 colher (café) de raspas de limão (2g)
- sementes de papoula e raspas de limão, para decorar

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de fogo	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 30 unidades	15ml (forminhas para brigadeiro)	-	Cerca de 15 min	-	Não aconselhamos

Modo de preparo

Base
Derreta o chocolate em banho-maria. Proceda a temperagem conforme indicação do fabricante. Preencha as forminhas com o chocolate e vire-as para escorrer o excesso. Leve à geladeira por alguns minutos até que seque esta primeira camada. Repita a operação até terminar o chocolate. Depois de endurecidas, retire as forminhas de papel e reserve.

Geléia de cupuaçu
Ferva o cupuaçu com o açúcar UNIÃO até obter um doce cremoso. Junte a manteiga e mexa lentamente, cozinhando por mais 1 minuto. Utilize fria.

Trufa de limão
Misture os ingredientes e derreta-os em banho-maria até obter um creme homogêneo. Leve à geladeira até firmar. Coloque no saco de confeitar com bico pitanga.

Montagem
Dentro das forminhas de chocolate, coloque a geléia e cubra com a trufa de limão. Decore com as sementes de papoula e raspas de limão.

Castanhas-de-caju caramelizadas

Ingredientes

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (285g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 pitada de fermento
- 1 colher (café) de vinagre de vinho branco (2,5ml)
- 2 xícaras (chá) de castanhas-de-caju torradas (cerca de 200g)
- óleo, para untar

Modo de preparo

Leve ao fogo o CRISTALÇÚCAR, a água e o fermento mexendo somente até a completa dissolução do açúcar. Quando levantar fervura, junte o vinagre e ferva até obter uma calda em ponto de caramelo claro. Acrescente as castanhas, mergulhando-as na calda. Retire-as, uma a uma, com um garfo e coloque sobre papel alumínio untado com o óleo. Deixe secar e sirva.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de fogo	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 2 porções	-	-	Cerca de 5 min	-	Não aconselhamos

Sugestão: Guarde em recipiente com tampa. Se preferir, substitua as castanhas por nozes-pecã, coco em cubos, amêndoas ou amendoim (cru). Para obter castanhas açucaradas, não adicione o vinagre e mexa continuamente os ingredientes depois da dissolução do CRISTALÇÚCAR até açucarar.

Financiers

Preparo rápido

Ingredientes

- ¾ de xícara (chá) de manteiga (135g)
- 3 claras em neve (cerca de 120g)
- ¾ de xícara (chá) de amêndoas sem pele, torradas e moídas (cerca de 75g)
- 1 e ¼ de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (144g)
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo (55g)
- manteiga, para untar
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

Modo de preparo

Derreta a manteiga até obter um tom dourado e despeje-a ainda quente sobre as claras já misturadas com as amêndoas, o GLAÇÚCAR e a farinha. Coloque nas fôrmas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Asse no forno preaquecido até dourar. Desenforme morno e polvilhe com GLAÇÚCAR.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
15 unidades	35ml barquetes ou brioches	Quente (200°C)	Cerca de 20 min	-	Sim

Sugestão: Sirva com sorvete.
Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Palitos crocantes

Receita econômica

Ingredientes

- 1 colher (chá) cheia de açúcar UNIÃO (6g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 colher (café) de sal (2g)
- 2 colheres (sopa) cheias de manteiga (cerca de 40g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110g)
- 2 ovos (cerca de 120g)
- açúcar granulado UNIÃO PREMIUM para cobrir os palitos

Modo de preparo

Junte o açúcar UNIÃO, a água, o sal e a manteiga e leve ao fogo até ferver. Jogue a farinha, reduza o fogo e mexa até obter uma bola que se solte da panela. Retire do fogo e trabalhe a massa até amornar. Adicione os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição. Coloque a massa no saco de confeitar com bico pitanga ou perlê (0,5cm) e faça palitos com cerca de 20cm de comprimento, em assadeiras forradas com papel manteiga, sem untar. Cubra todos os palitos com PREMIUM e asse no forno preaquecido até dourar.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 70 unidades	-	Quente (200°C)	Cerca de 20 min	-	Não aconselhamos

Tartelete de nozes

Ingredientes

Massa

- 3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (60g)
- 1 pitada de sal
- 1 ovo (cerca de 60g)
- ¼ de xícara (chá) de manteiga (45g)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo (110g)
- 1 colher (café) de fermento em pó (2g)
- nozes em metades, para decorar

Creme

- ½ xícara (chá) de manteiga (90g)
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 2 ovos (cerca de 120g)
- 1 xícara (chá) de nozes, picadas (85g)
- 1 colher (sobremesa) de rum (7,5ml)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 20 unidades	45ml	Moderada (180°C)	Cerca de 30 min	Cerca de 30 min	Sim

Modo de preparo

Massa

Misture o açúcar UNIÃO com o sal, o ovo e a manteiga. Adicione aos poucos a farinha com o fermento até obter uma massa homogênea e que solte das mãos (se necessário, junte um pouco mais de farinha). Leve à geladeira por ½ hora. Forre as fôrmas com uma fina camada de massa, coloque o creme de nozes e asse no forno preaquecido até dourar. Retire do forno e decore com metade de uma noz. Sirva em temperatura ambiente.

Creme

Bata a manteiga com o açúcar UNIÃO e os ovos até obter um creme. Sem bater, adicione as nozes, o rum e a baunilha. Utilize.

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Rosquinhas genovesas

Ingredientes

Massa

- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 2 tabletes de fermento biológico (30g)
- 2 ovos (cerca de 120g)
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga (18g)
- ½ kg de farinha de trigo
- óleo, para fritar
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

Calda

- 4 xícaras (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (760g)
- 2 xícaras (chá) de água (400ml)
- 1 xícara (chá) de mel (290g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 1 quilo	-	-	-	-	Não aconselhamos

Modo de preparo

Massa

No liquidificador, bata o açúcar UNIÃO com o leite, o fermento, os ovos e a manteiga. Passe para um recipiente e adicione aos poucos a farinha de trigo. Amasse até obter uma massa macia e que solte das mãos. Em seguida, retire pedaços da massa e abra como rolos com cerca de 1,5cm de diâmetro. Corte em cubos pequenos (2cm) e modele, com cada cubo, outro rolinho, no entanto, bem menor. Enrole formando rosquinhas e prenda as pontas na parte interna. Frite-as no óleo quente. Retire do óleo e passe-as pela calda. Escorra e sirva polvilhadas com o GLAÇÚCAR.

Calda

Ferva o CRISTALÇÚCAR com a água e o mel até obter ponto de fio forte. Reserve em banho-maria para utilizar.

Sugestão: Se preferir, assim que retirar as rosquinhas da calda, polvilhe com nozes picadas e depois com GLAÇÚCAR.

Creme de tapioca com coco

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de tapioca (80g)
- 3 xícaras (chá) de leite (600ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 pau de canela-da-china, pequeno
- 2 gemas, peneiradas (cerca de 40g)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 pacote pequeno de coco seco (50g)
- açúcar UNIÃO, para caramelizar

Modo de preparo

Deixe a tapioca de molho em 2 xícaras (chá) do leite por cerca de 2 horas. Acrescente ao leite restante e ferva até que fique macia. Junte o açúcar UNIÃO, a canela e as gemas e mexa até engrossar. Fora do fogo, junte o creme de leite, a baunilha e o coco. Coloque nas fôrmas e leve à geladeira. Antes de servir, cubra com uma fina porção do açúcar UNIÃO,e caramelize com um maçarico ou com as costas de uma colher, aquecida diretamente sobre a chama do fogo. Sirva em seguida.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de fogo	Tempo de geladeira	Congelamento
10 unidades	125ml suflê individual	-	Cerca de 20 min	-	Não aconselhamos

Muffins especiais

Receita fácil

Ingredientes

Massa

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 4 ovos (240g)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (5ml)
- 2 colheres (sobremesa) de fermento em pó (12g)
- 1 xícara (chá) de manteiga, amolecida (190g)

Merengue

- 2 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (380g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 3 claras em neve (cerca de 120g)
- 1 envelope de gelatina em pó, sem sabor (12g)
- 5 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (75ml)

Cobertura

- 200g de chocolate meio amargo, picado
- 100g de chocolate ao leite, picado
- confeitos ou chocolate granulado, para decorar

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 unidades	100ml cada unidade	Moderada (180°C)	Cerca de 35 min	-	Sim

Modo de preparo

Massa

Na batedeira, bata o açúcar UNIÃO com os ovos e o leite. Adicione a farinha, o sal, a baunilha, o fermento e a manteiga. Misture bem e distribua a massa pelas forminhas sem enchê-las completamente para que não transbordem ao assar. Asse no forno preaquecido até dourar ligeiramente. Retire do forno e desenforme ainda morno. Depois de frio, cubra com o merengue e leve à geladeira até firmar. Deixe fora da geladeira por cerca de 1 hora e banhe no chocolate. Decore com os confeitos ou o chocolate granulado.

Merengue

Ferva o PREMIUM com a água até obter uma calda em ponto de fio forte e despeje sobre as claras.
Sem parar de bater, adicione a gelatina, já hidratada com a água e derretida em banho-maria, ainda quente, e bata até esfriar. Passe para um saco de confeitar com bico perlê e modele cones sobre cada muffin.

Cobertura

Em banho-maria, derreta os chocolates até que fiquem lisos e brilhantes.
Proceda a temperagem de acordo com a indicação do fabricante do chocolate e utilize.

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Momento Trivial
UNIÃO

Clafouti de maçã com carambola

Ingredientes

- 1 colher (sopa) de manteiga (14g)
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 xícara (chá) de amoras frescas (100g)
- 4 maçãs descascadas e picadas (400g)
- 1 ameixa vermelha, picada (80g)
- 2 carambolas fatiadas (200g)
- manteiga, para untar
- 250ml de creme de leite fresco
- ¾ de xícara (chá) de açúcar UNIÃO (120g)
- 3 gemas (cerca de 60g)
- 3 colheres (chá) de farinha de trigo (12g)

Modo de preparo

Leve ao fogo uma panela com a manteiga, o açúcar UNIÃO, as amoras, as frutas picadas e a carambola fatiada. Frite-as até dourar ligeiramente. Coloque na fôrma untada com a manteiga e reserve. Misture o creme de leite com ¾ de xícara (chá) de açúcar UNIÃO, as gemas e a farinha de trigo e mexa até obter um creme homogêneo. Despeje sobre as frutas e asse no forno preaquecido até dourar.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 7 porções	1290ml baixo, refratária	Moderada (180°C)	Cerca de 50 min	-	Não aconselhamos

Sugestão: Se preferir, utilize frutas vermelhas (cerejas, framboesas, morangos, etc.). Sirva com chantilly.

Charlotte de pêssegos

Ingredientes

Charlotte

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Calda

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Modo de preparo

Charlotte

[illegible]

Calda

[illegible]

Sugestão [illegible]

Manjar de especiarias com calda de maçã

Receita nº

Ingredientes

Manjar:

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Calda:

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

Modo de preparo

Manjar

[illegible]

Calda:

[illegible]

Sugestão: [illegible]

Bolo caramelado de mandioca

Receita fácil

Ingredientes

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (380g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)

Massa

- 800g de mandioca crua, picada
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1 xícara (chá) de leite (200ml)
- 2 e ½ xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (400g)
- 2 ovos inteiros (cerca de 120g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó (10g)
- ¾ de xícara (chá) de queijo ralado (80g)
- ¾ de xícara (chá) de coco fresco, ralado (80g)
- ½ xícara (chá) de manteiga, amolecida (90g)

Modo de preparo

Calda

Ferva o CRISTALÇÚCAR com a água até obter ponto de caramelo. Caramelize a fôrma e reserve.

Massa

Bata no liquidificador a mandioca com o leite de coco e o leite. Reserve. Em uma tigela, misture os ingredientes restantes e adicione, aos poucos, a mistura reservada. Coloque na fôrma caramelizada e asse no forno preaquecido. Desenforme frio.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 20 porções	2700ml redonda, com furo central	Quente (200°C)	Cerca de 1h	-	Sim

Congelamento/Descongelamento: Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, fora da embalagem original.

Pão húngaro

Ingredientes

Massa

- 1 tablete de fermento biológico (15g)
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 e ¼ de xícara (chá) de leite (250ml)
- 1 pitada de sal
- 2 ovos (cerca de 120g)
- 1 colher (sopa) cheia de manteiga, amolecida (20g)
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (550g)
- gemas, para pincelar

Recheio

- 2 xícaras (chá) cheias de castanhas-do-pará, moídas (250g)
- raspas de limão, a gosto
- 1 clara (cerca de 40g)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 20 porções	-	Moderada (180°C)	Cerca de 35 min	-	Sim

Modo de preparo

Massa

Dissolva o fermento no açúcar UNIÃO e adicione o leite e o sal. Junte os outros ingredientes e trabalhe a massa até ficar macia e homogênea. Reserve em local seco e deixe dobrar o volume. Divida a massa em 2 partes e abra 2 retângulos com cerca de 40cm x 25cm. Distribua o recheio e enrole como rocambole. Deixe levedar novamente, pincele com as gemas e asse no forno preaquecido até dourar.

Recheio

Misture os ingredientes e utilize.

Sugestão: Se preferir, substitua a castanha por amendoim, nozes ou amêndoas.

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, fora da embalagem original.

Cuca de banana com coco

Ingredientes

Massa

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- ¾ de xícara (chá) de manteiga (135g)
- 2 ovos (cerca de 120g)
- 1 colher (chá) de raspas de limão (2g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 1 colher (sopa) de amido de milho (8g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (4g)
- manteiga, para untar
- 3 bananas-nanicas, cortadas em rodelas
- ½ xícara (chá) de coco fresco, ralado (cerca de 40g)

Farofa

- ¾ de xícara (chá) de manteiga (135g)
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- ½ xícara (chá) de farinha de trigo (55g)
- canela em pó, a gosto

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 20 porções	2000ml assadeira retangular	Moderada (180°C)	Cerca de 35 min	-	Sim

Modo de preparo

Massa

Bata o açúcar UNIÃO com a manteiga até obter um creme leve. Junte os ovos e as raspas de limão. Sem bater, adicione a farinha, o amido e o fermento. Coloque na fôrma untada com a manteiga, distribua as bananas misturadas com o coco e, por último, a farofa. Asse no forno preaquecido.

Farofa

Misture os ingredientes com duas facas, formando uma farofa grossa. Utilize.

Sugestão: Se preferir, substitua a banana e o coco por uvas pretas, ricota ou maçãs.

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Bolo de granola

Ingredientes

- 3 ovos (cerca de 180g)
- ¾ de xícara (chá) de óleo (150ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (165g)
- 1 xícara (chá) de granola (80g)
- 1 colher (sopa) rasa de fermento (10g)
- manteiga, para untar
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

Modo de preparo

Misture os ovos com o óleo e o açúcar UNIÃO. Adicione os outros ingredientes, misturando bem a cada adição. Coloque na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Asse no forno preaquecido. Desenforme morno e polvilhe o GLAÇÚCAR.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	1750ml redonda, com furo central	Moderada (180°C)	Cerca de 40 min	-	Sim

Sugestão: Se preferir, substitua ½ xícara (chá) de granola por aveia.
Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Sorvete de banana caramelada

Ingredientes

- 5 bananas-nanicas (cerca de 400g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- 1 colher (sopa) cheia de gordura vegetal hidrogenada (40g)
- 1 lata de creme de leite (300g)

Modo de preparo

Cozinhe as bananas na água (200ml), mexendo até a redução do líquido, formando um purê. Reserve.
Ferva o PREMIUM com a água (100ml) até obter uma calda em ponto de caramelo. Adicione a gordura vegetal e o purê de bananas reservado. Depois de frio, bata no liquidificador com o creme de leite até que fique cremoso e homogêneo. Leve ao freezer até o início da cristalização. Bata novamente até ficar liso e retorne ao freezer até o endurecimento completo. Repita a operação mais uma vez e sirva.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 10 porções	-	-	-	-	Sim

Sugestão: Sirva com calda de chocolate e castanhas-de-caju.
Congelamento/Descongelamento: Em recipiente tampado, embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer por até 3 meses. Antes de servir, mantenha-o na geladeira por 20 minutos.

Pudim frapê

Ingredientes

Pudim

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- 1 lata de leite condensado (395g)
- 2 xícaras (chá) de leite (400ml)
- 4 ovos (cerca de 240g)

Bolo

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 3 gemas (cerca de 60g)
- 1 colher (sopa) de óleo (15ml)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (165g)
- ¼ de xícara (chá) de leite (50ml)
- 3 claras em neve (cerca de 120g)
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó (7g)
- 1 colher (sopa) rasa de chocolate em pó (8g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	2400ml redonda, com furo central	Moderada (180°C)	Cerca de 1h30	Cerca de 12h	Sim

Modo de preparo

Pudim

Ferva o PREMIUM com a água até obter ponto de caramelo. Distribua a calda na fôrma e reserve.
Misture os outros ingredientes, passe pela peneira e coloque na fôrma reservada.
Cubra com a massa do bolo e asse em banho-maria no forno preaquecido. Desenforme gelado, de preferência depois de 12 horas.

Bolo

Bata o açúcar UNIÃO com as gemas e o óleo. Sem bater, junte a farinha e, aos poucos, o leite, as claras e, por último, o fermento. Despeje ¾ desta massa sobre o pudim e, na massa restante, adicione o chocolate. Coloque sobre a massa e, com uma colher, faça movimentos circulares mesclando a massa branca com a escura.

Congelamento/Descongelamento: Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Bavarois light de abacaxi com hortelã

Receita fácil

Ingredientes

- 1 abacaxi, picado (cerca de 700g)
- 1 xícara (chá) de UNIÃO LIGHT (180g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 lata de creme de leite light (290g)
- 1 xícara (chá) de folhas frescas de hortelã
- 1 e ½ envelope de gelatina em pó, sem sabor (18g)
- 6 colheres (sopa) de água, para hidratar a gelatina (90ml)
- óleo, para untar

Modo de preparo

Ferva o abacaxi com o UNIÃO LIGHT e a água até que fique macio. Leve-o ao liquidificador e junte o creme de leite, a hortelã e a gelatina já hidratada na água e derretida em banho-maria. Passe pela peneira e coloque na fôrma untada e passada rapidamente na água. Leve à geladeira até firmar. Desenforme e sirva gelado.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura do forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 10 porções	1950ml redonda, com furo central	-	-	Cerca de 4h	Não aconselhamos

Sugestão: Se preferir, decore com folhas de hortelã e pedaços de abacaxi.

Momento Surpresa

Torta holandesa crocante

Ingredientes

Creme

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (cerca de 170g)
- ½ litro de creme de leite fresco, gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 envelope de gelatina em pó, sem sabor (12g)
- ½ xícara (chá) de água, para hidratar a gelatina (100ml)
- óleo, para untar
- 1 pacote de biscoitos maisena (180g)

Crocante

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- ½ xícara (chá) de nozes picadas (45g)
- 1 colher (chá) rasa de manteiga (4g)
- óleo, para untar

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	2750ml ara removível	-	-	Cerca de 4h	Sim

Modo de preparo

Creme

Na velocidade mínima da batedeira, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite fresco e a baunilha até obter um creme em picos moles. Adicione o creme de leite em lata e a gelatina, ainda quente, já hidratada na água e dissolvida em banho-maria. Mexa em movimentos suaves até ficar homogêneo. Na fôrma, ligeiramente untada com o óleo, intercale o creme com os biscoitos e o crocante, finalizando com o creme. Leve para gelar. Desenforme e decore a lateral e parte do tampo com o crocante reservado.

Crocante

Ferva o PREMIUM com a água e as nozes até obter o ponto de caramelo. Adicione a manteiga e espalhe sobre as costas de uma assadeira ligeiramente untada com o óleo. Quando começar a espessar, vire-a e aguarde até o endurecimento completo. Quebre a placa de crocante com um rolo de massa ou triture no liquidificador. Reserve 1 xícara (chá) para a decoração.

Sugestão: Se preferir, cubra a torta com creme de chocolate elaborado com 200g de chocolate meio amargo e 200g de creme de leite, misturados e derretidos em banho-maria. Utilize morno sobre a torta gelada.

Congelamento/Descongelamento: Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer por até 3 meses. Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Brioche em trança

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 2 colheres (chá) de sal (8g)
- 2 tabletes de fermento biológico (30g)
- 2 colheres (sopa) rasas de leite em pó (12g)
- 4 ovos (cerca de 240g)
- ½ xícara (chá) de manteiga, amolecida (90g)
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (440g)
- manteiga, para untar
- gemas, para pincelar
- açúcar granulado UNIÃO PREMIUM, para polvilhar

Modo de preparo

Reserve o açúcar UNIÃO e o sal. Misture os ingredientes restantes e amasse até obter uma massa macia e homogênea. Coloque em lugar fechado e seco e espere dobrar o volume. Junte o açúcar UNIÃO e o sal e amasse bem. Coloque dentro da fôrma untada com a manteiga e deixe crescer novamente. Divida a massa em 3 partes, faça 3 cordões e modele uma trança. Pincele com as gemas, polvilhe o PREMIUM e asse no forno preaquecido até dourar. Desenforme morno.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 15 porções	3375ml bolo inglês	Moderada (180°C)	Cerca de 30 min	-	Sim

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Bolo austríaco

Ingredientes

Massa

- 1 xícara (chá) de açúcar UNIÃO (160g)
- 100g de manteiga
- 2 ovos (cerca de 120g)
- ¾ de xícara (chá) de água (150ml)
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó (50g)
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (165g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (4g)
- manteiga, para untar

Geléia de damasco

- 2 xícaras (chá) de damascos turcos (300g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- 1 xícara (chá) de mamão papaia, amassado (cerca de 200g)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (240g)
- 1 xícara (chá) de suco de laranja (200ml)

Cobertura

- ¾ de xícara (chá) de manteiga (135g)
- 180g de chocolate meio amargo, picado
- 1 colher (sopa) de xarope de glucose (15g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 15 porções	1500ml redonda	Moderada (180°C)	Cerca de 35 min	-	Sim

Modo de preparo

Massa

Bata o açúcar UNIÃO com a manteiga e os ovos até obter um creme leve e homogêneo. Aos poucos, adicione a água fervida com o chocolate em pó. Acrescente a farinha, a baunilha e o fermento. Coloque na fôrma untada com a manteiga e asse no forno preaquecido. Desenforme morno e corte em 2 camadas. Recheie e cubra todo o bolo com a geléia de damasco. Reserve por cerca de 2 horas para que a geléia se estabilize e envolva-o com a cobertura de chocolate. Sirva em temperatura ambiente.

Geléia de damasco

Ferva os damascos com a água e triture-os com o mamão no liquidificador. Junte o açúcar UNIÃO, o suco de laranja e leve ao fogo baixo, mexendo até obter um doce espesso. Utilize fria.

Cobertura

Misture os ingredientes e derreta-os em banho-maria. Utilize morna.

Congelamento/Descongelamento: Congele em aberto, embale, extraia o ar, etiquete e mantenha no freezer por até 3 meses. Descongele na geladeira, fora da embalagem original.

Mini pão-de-ló surpresa

Ingredientes

Massa

- 3 ovos (cerca de 180g)
- 3 colheres (sopa) cheias de açúcar UNIÃO (75g)
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (90g)
- manteiga, para untar
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para polvilhar

Recheio

- 1 e ½ xícara (chá) de leite (300ml)
- ½ xícara (chá) de açúcar UNIÃO (80g)
- 1 ovo (cerca de 60g)
- 3 colheres (sopa) de amido de milho (24g)
- 1 colher (chá) de manteiga (13g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- ¼ de xícara (chá) de frutas cristalizadas, picadas (50g)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
17 unidades	50ml quindim	Moderada (180°C)	Cerca de 15 min	-	Não aconselhamos

Modo de preparo

Massa

Bata os ovos com o açúcar UNIÃO até dobrar o volume. Sem bater, junte a farinha e misture delicadamente. Coloque nas fôrmas untadas com a manteiga e asse no forno preaquecido. Desenforme morno e recheie com o auxílio de um saco de confeitar, introduzindo o creme no centro pela parte superior do bolo. Polvilhe o GLAÇÚCAR e sirva.

Recheio

Ferva o leite com o açúcar UNIÃO. Bata o ovo até dobrar o volume e junte o amido. Aos poucos, acrescente o leite fervente e leve ao fogo, mexendo até engrossar. Fora do fogo, adicione a manteiga, a baunilha e as frutas cristalizadas. Utilize frio.

Bala de camomila com erva-doce

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de água mineral (400ml)
- 4 e ½ xícaras (chá) de açúcar UNIÃO (720g)
- ½ xícara (chá) de flor de camomila (8g)
- 1 colher (chá) de sementes de erva-doce (3g)
- 3 envelopes de gelatina em pó, sem sabor (36g)
- 1 xícara (chá) de água (200ml)
- óleo, para untar
- açúcar granulado UNIÃO PREMIUM, para passar as balas

Modo de preparo

Ferva a água com o açúcar UNIÃO e, fora do fogo, acrescente a camomila, a erva-doce e a gelatina já hidratada na água. Tampe o recipiente e aguarde por 5 minutos. Coe e coloque no recipiente untado com o óleo. Deixe descansar por 12 horas. Corte em quadrados pequenos (2cm x 2cm) e passe-os no PREMIUM.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 4 xícaras (chá)	1000ml refratário ou assadeira	-	-	-	Não aconselhamos

Sugestão: Se preferir, substitua a camomila e a erva-doce por capim-santo (erva-cidreira) e raspas de limão.

Cookies

Ingredientes

- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (285g)
- ½ xícara (chá) de gordura vegetal (90g)
- ½ xícara (chá) de manteiga, sem sal (90g)
- 1 ovo (cerca de 60g)
- 2 gemas (cerca de 40g)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- 1 pitada de sal
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (4g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó (32g)
- 1 tablete de chocolate meio amargo, picado (200g)

Modo de preparo

Bata o CRISTALÇÚCAR com a gordura e a manteiga até obter um creme claro. Adicione o ovo, as gemas e a baunilha, misturando bem. Sem bater, junte os ingredientes restantes. Leve à geladeira por ½ hora. Com a ajuda de 2 colheres (chá), faça bolas pequenas (quando estiverem assando, naturalmente elas cedem, ficando com o formato de cookies) e coloque-as sobre uma assadeira, sem untar. Asse no forno preaquecido.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 80 unidades	-	Moderada (180°C)	Cerca de 15 min	30 min	Não aconselhamos

Sugestão: Se preferir, substitua o chocolate meio amargo por gotas de chocolate, castanhas picadas ou confeitos do tipo Confete.

Geléia de figo

Receita fácil

Ingredientes

- 16 figos maduros, descascados (cerca de 650g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar CRISTALÇÚCAR (380g)
- 1 colher (chá) de suco de limão (5ml)

Modo de preparo

Misture os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo de vez em quando até obter um doce cremoso. Espere esfriar e utilize.

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de fogo	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 500g	-	-	Cerca de 40 min	-	Sim

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele na geladeira, sem retirar da embalagem.

Mil-folhas

Ingredientes

Massa
- 1 rolo de massa folhada (300g)

Recheio
- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de água (100ml)
- 250ml de leite
- 4 colheres (sopa) rasas de amido de milho (32g)
- 2 gemas peneiradas (cerca de 40g)
- 1 colher (chá) de manteiga sem sal (4g)
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha (10ml)

Chantilly
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR (30g)
- 300ml de creme de leite fresco, gelado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (5ml)
- açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR, para povilhar

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 8 porções	Diâmetro 20cm	Quente (200°C)	Cerca de 25 min	Cerca de 2h	Não aconselhamos

Modo de preparo

Massa
Abra o rolo de massa e corte 3 círculos. Coloque 2 deles nas costas de assadeiras untadas e asse-os no forno preaquecido até dourar. Corte o outro círculo em 8 triângulos e asse-os com espaço entre eles, também em assadeira untada. Reserve-os. Asse também as rebarbas que sobrarem e, depois de assadas, amasse-as formando flocos. Faça o mesmo com 3 dos 8 triângulos.

Recheio
Ferva o PREMIUM com a água até obter ponto de bala mole. Esfrie, acrescente o leite já misturado com o amido e as gemas e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Junte a manteiga e a baunilha e deixe esfriar.

Chantilly
Na batedeira, com a velocidade mínima, bata o GLAÇÚCAR com o creme de leite e a baunilha até obter um creme espesso e uniforme. Conserve na geladeira até utilizar.

Montagem
Sobre o prato escolhido, coloque uma colher (sopa) do recheio e "cole" 1 disco de massa. Distribua o recheio e sobreponha o segundo disco. Cubra as laterais e o tampo com farta camada do chantilly e com os flocos de massa reservados. Decore o tampo com os 5 triângulos de massa polvilhados com GLAÇÚCAR. Sirva gelado.

Bem-casados

Ingredientes

Massa

- 3 claras (cerca de 120g)
- 3 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO (60g)
- 3 gemas (cerca de 60g)
- 3 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (90g)
- manteiga, para untar
- 400ml de doce de leite, para rechear

Glacê

- 2 xícaras (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (380g)
- ½ xícara (chá) de água fervente (100ml)

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 15 porções	-	Quente (200°C)	Cerca de 15 min	-	Sim

Modo de preparo

Massa

Na batedeira, bata as claras com o açúcar UNIÃO por 15 minutos. Sem bater, junte as gemas e a farinha. Sobre uma assadeira ligeiramente untada com a manteiga, pingue pequenas porções de massa, mantendo um espaço de 3cm entre elas. Asse no forno preaquecido, sem deixar dourar. Com uma espátula, descole os discos de massa e deixe esfriar. Faça casadinhos unindo-os com cerca de 1 colher (chá) do doce de leite. Passe-os no glacê e deixe secar ao ar. No dia seguinte, ou depois de aproximadamente 4 horas, vire-os, deixando secar novamente. Embale em papel celofane e papel crepom. Arremate com um laço de fita.

Glacê

Misture o PREMIUM com a água até obter uma calda rala e utilize.

Congelamento/Descongelamento: Embale, extraia o ar, etiquete e congele por até 3 meses. Descongele em temperatura ambiente, sem retirar da embalagem.

Bolo de chocolate com coco

Ingredientes

Massa

- 4 ovos (cerca de 240g)
- 4 colheres (sopa) cheias de açúcar UNIÃO (80g)
- 4 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (80g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (24g)
- 1 colher (sobremesa) rasa de fermento em pó (6g)
- manteiga, para untar

Recheio de coco

- 1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO PREMIUM (190g)
- ½ xícara (chá) de leite (100ml)
- 1 colher (chá) de manteiga (4g)
- 2 xícaras (chá) de coco fresco, ralado (cerca de 150g)
- ½ lata de creme de leite (150g)

Creme de chocolate

- 1 e ½ lata de creme de leite (450g)
- 300g de chocolate meio amargo, picado

Rendimento	Capacidade da fôrma	Temperatura de forno	Tempo de forno	Tempo de geladeira	Congelamento
Cerca de 12 porções	2200ml redonda	Moderada (180°C)	Cerca de 30 min	-	Não aconselhamos

Modo de preparo

Massa

Bata os ovos com o açúcar UNIÃO até dobrar o volume. Sem bater, junte a farinha previamente misturada com o chocolate, mexendo levemente. Por último, adicione o fermento. Coloque na fôrma untada com a manteiga e asse no forno preaquecido. Desenforme morno e, depois de frio, corte em 3 camadas. Reserve.

Recheio de coco

Ferva o PREMIUM com o leite até obter uma calda rala. Adicione a manteiga e espere amornar. Junte o coco e volte ao fogo, mexendo até soltar da panela. Acrescente o creme de leite, mexa e deixe esfriar.

Creme de chocolate

Em banho-maria, derreta o creme de leite com o chocolate. Misture até obter um creme homogêneo e leve à geladeira por 15 minutos ou até que fique espesso, porém, macio. Utilize.

Montagem

Sobre a primeira camada de bolo, espalhe cerca de 5 colheres (sopa) do creme de chocolate e sobreponha a segunda camada, distribua todo o recheio de coco e coloque a última camada. Cubra as laterais e o tampo com o creme de chocolate. Decore a gosto.

Sugestão: Se preferir, umedeça as camadas de bolo com calda de chocolate elaborada com 1 xícara (chá) de água mineral fervida com 3 colheres (sopa) de chocolate em pó e 1 colher (sopa) de açúcar UNIÃO. Utilize fria.

Momento Dicas

Dicas

Antes de iniciar o preparo de uma receita, separe sempre todos os ingredientes.

MEDIDAS UNIÃO light

Todas as receitas elaboradas com UNIÃO LIGHT seguem, como padrão de medida, colheres rasadas com capacidade de:

15ml: colher de sopa

7,5ml: colher de sobremesa

5ml: colher de chá

1,25ml: colher de café

BANHO-MARIA

Coloque uma rodela de limão ou algumas gotas de vinagre na água do banho-maria para evitar que a panela ou fôrma de alumínio escureça.

CALDAS

- Reserve uma panela só para fazer caldas. Assim, você evita que possíveis resíduos de alimentos interfiram no preparo ou no sabor da calda.
- Todas as caldas, mesmo as de caramelo, devem ser preparadas com a adição de água.
- A proporção entre água e açúcar deve ser sempre 1 medida de água para 2 de açúcar.
- A mistura deve ser mexida somente até que o açúcar dissolva. Depois disso, mantenha o fogo alto e não mexa. Só quando a calda atinge o ponto de caramelo é que não há mais risco de açucarar.
- Sempre que adicionar outros ingredientes (gemas, leites, cremes, etc.) à calda, deve-se aguardar o seu resfriamento, pelo menos parcial, para evitar que a preparação espirre e provoque queimaduras.
- Para caramelizar a fôrma de pudim, dilua a calda com um pouco de água quente até obter uma pasta grossa. Desta forma, fica mais fácil espalhá-la.

como encontrar o ponto certo

A maneira mais prática é mergulhar o termômetro na calda para se obter a medição exata. Na falta dele, podemos acertar o ponto ou reconhecê-lo de um "jeito caseiro". Jogue um pouco da calda em um copo com água fria e observe o resultado:

- Fio fraco: quando a calda se mistura rapidamente com a água (103°C);
- Fio forte: quando a calda demora um pouco para se misturar com a água (103,5°C);
- Pérola: quando a calda se espalha no fundo do copo, sem se misturar com a água (105°C);
- Bala mole: quando a calda não se espalha e, ao ser retirada do copo, não cola nos dedos. Forma-se uma bala macia (115°C);
- Bala dura: quando a calda não se espalha, porém, ao ser retirada, não cola nos dedos. Forma-se uma bala firme (121°C);
- Vidrado: quando a calda se solidifica em contato com a água, produzindo um som semelhante a vidro quebrando (168°C);
- Caramelo: quando a calda adquire coloração dourada (180°C).

calda de caramelo no microondas

Junte 1 xícara (chá) de CRISTALÇÚCAR com ½ xícara (chá) de água e leve ao microondas na potência alta por 8 minutos. Retire e transfira de imediato para a fôrma que irá utilizar. Caso prepare um pudim no microondas, utilize a própria fôrma para o preparo do caramelo.

calda com sabores

Substitua a água por suco de laranja ou suco de maracujá e proceda da maneira habitual. Para o preparo de calda de chocolate, adicione 2 colheres (sopa) de chocolate em pó à água.

crocante - para bombons, sorvetes e sobremesas

Ferva 1 CRISTALÇÚCAR com a água até obter ponto de caramelo. Adicione 1 colher (chá) de manteiga e misture. Despeje a calda sobre uma pedra. Quando começar endurecer, vire a placa e deixe esfriar completamente. Triture a placa de caramelo com um rolo de massa ou utilize o processador. Se preferir, adicione nozes, amêndoas, avelãs ou amendoins à calda antes de levá-la ao fogo.

arabescos para decoração

Ferva 1 xícara (chá) de CRISTALÇÚCAR com ½ xícara (chá) de água. Acrescente 1 colher (chá) de suco de limão (coado) e mantenha em fogo alto até obter o ponto de caramelo. Retire pequenas porções da calda com uma colher (chá) e derrame-a em fios, formando arabescos, sobre papel alumínio untado com óleo. Utilize assim que endurecer ou congele por até 3 meses. Para congelar, embale em recipiente próprio para congelamento, sem sobrepor os arabescos. Extraia o ar, etiquete e congele. Não é necessário descongelar. Retire do freezer e utilize.

CHOCOLATES

Para derreter chocolate em banho-maria, a água não deve ferver, para que o chocolate não perca sua consistência cremosa e não manche. Se ferver, apague o fogo e continue mexendo até que o chocolate derreta.

CREMES

- Para que os cremes à base de amido de milho não criem uma crosta fina na superfície, cubra-os completamente com filme plástico (aderindo o filme ao creme) assim que retirá-los do fogo.
- Antes de acrescentar amido a molhos e cremes sobre o fogo, dissolva-o em líquido frio e junte à preparação, mexendo sempre. Isto evita a formação de grumos, deixando o creme liso e uniforme.

FERMENTOS

O fermento fresco nunca deve ser congelado. Quando passa por este processo, na hora de descongelar ele perde parcialmente o poder de fermentação, alterando a receita.

FÔRMAS

Nas receitas apresentadas neste livro, encontram-se referências ao tipo de fôrma utilizada e sua capacidade, de acordo com a massa e as características de cozimento. Essas informações valem também para as receitas que não vão ao forno, mas sim à geladeira para solidificar através de espessantes como creme de leite e gelatina.

Para bolos "tipo inglês", as melhores são as fôrmas retangulares altas.

Para tortas, o melhor tipo de fôrma é a redonda baixa.

Para bolos cujas receitas indicam o corte, use assadeiras retangulares.

Para bolos simples e sem recheio, utilize as fôrmas com orifício central.

Dicas

Para bolos em camadas, a melhor massa é o pão-de-ló ou genoise (massa leve com um pequeno percentual de manteiga). Para as massas mais pesadas, que demoram mais tempo para assar, use uma fôrma com orifício central, que permite a circulação do calor do centro para as laterais. Neste caso, não é necessário forrar com papel manteiga.
Na escolha de uma fôrma retangular alta para os bolos de massa pesada e com frutas ("tipo inglês"), recomenda-se forrar toda a fôrma com papel manteiga. A crosta externa fica perfeita e, mesmo depois de desenformado, deve-se manter o papel para que a massa não seque.

capacidade das fôrmas

Para medir a capacidade das fôrmas deve-se enchê-las de água até a borda, conforme o volume indicado. Ex.: capacidade da fôrma = 2000 ml (2 litros). Isso significa que a massa vai crescer e ocupar o espaço previsto, sem derramar. Uma porção menor de massa não deve ser assada em uma fôrma com capacidade maior, pois crescerá menos do que se estivesse em uma fôrma de acordo com seu volume. A capacidade da fôrma ideal para assar a maior parte das massas é aquela que reserva cerca de metade da fôrma para a expansão da massa.
Quanto aos cremes (musses, pudins, bavarois, etc.), o critério é completamente diferente: a capacidade da fôrma é para ser totalmente ocupada. O ideal é que o creme encha a fôrma até a borda. Isso permite desenformar a sobremesa com maior facilidade.

GELATINA

- A gelatina utilizada apenas como espessante (sem sabor) deve sempre ser hidratada com água fria e, em seguida, derretida em banho-maria ou no microondas (15 a 20 segundos na potência alta).
- Preparações com gelatina não devem ser congeladas, pois perdem a consistência após o descongelamento.
- Antes de colocar uma preparação com gelatina na fôrma, aguarde até que ela comece a engrossar para que a gelatina não se deposite no fundo. Unte a fôrma com óleo e passe-a por água fria para facilitar no momento de desenformar.
- Se for utilizar abacaxi ou kiwi em receitas com gelatina, é necessário cozinhá-los antes. Caso contrário, a gelatina não endurecerá.

GELÉIA

Para se obter uma geléia no ponto certo, use uma panela de fundo grosso e cozinhe em fogo baixo, mexendo para não grudar. Retire a panela do fogo assim que a geléia começar a engrossar e teste o ponto. Coloque uma colher de geléia no centro de um prato, deixe esfriar e incline-o. Se escorrer um pouco e parar, está no ponto. Se não parar, volte ao fogo e teste novamente depois de um minuto.

GLACÊS

- Para preparar glacês rápidos, use leite, suco de frutas ou licor misturado com clara de ovo e açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR.
- O limão faz parte de quase todos os glacês porque ajuda a secá-los.
- Os cremes de manteiga fresca podem ser congelados.
- Para alisar glacês sobre bolos, use uma faca molhada com água quente se o glacê for amanteigado ou fria se for à base de claras com açúcar.

chantilly

- Para obter um chantilly perfeito, deixe a tigela da batedeira e o batedor no freezer por pelo menos 15 minutos. Utilize sempre creme de leite fresco gelado e açúcar de confeiteiro e bata na velocidade mínima da batedeira.
- Quando decorar bolos com coberturas tipo chantilly, coloque o creme numa folha de plástico (ou filme plástico). Feche como um cartucho e coloque então no saco de confeitar.
- O chantilly não deve ser congelado, pois, durante o descongelamento, a parte gordurosa se separa da líquida.
- Em dias quentes, para evitar que o chantilly derreta, prepare um creme estabilizado. Para ½ litro de creme de leite fresco gelado, adicione 1 colher (chá) de gelatina sem sabor, hidratada com 1 colher (sopa) de água fria e derretida em banho-maria. Bata o creme de leite com 3 colheres (sopa)

de GLAÇÚCAR. Quando o creme começar a engrossar, sem parar de bater, junte a gelatina ainda quente e continue batendo até obter o ponto de chantilly.

MANTEIGA

Caso queira substituir manteiga por margarina em uma preparação, utilize somente as que contenham teor igual ou superior a 70% de lipídeos na sua composição.

MASSAS

- Para a massa crescer mais rápido, deixe-a fermentar dentro de um saco plástico bem fechado.
- Utilize papel manteiga untado para forrar as fôrmas. Desta maneira, a massa não fica escura e é mais fácil desenformá-la. Se, no momento de retirá-lo, o papel manteiga ficar aderido à massa, passe um pano úmido enquanto ainda estiver quente.
- Para ter certeza de que o bolo está assado, espete um palito no centro da massa. Se o palito sair limpo, a massa está pronta.
- Antes de desenformar um bolo, passe uma faca sem serra nas laterais da fôrma para que ele se solte com maior facilidade. Se a fôrma for antiaderente, passe uma espátula de plástico resistente para não riscá-la. Caso o bolo esteja grudado, coloque a fôrma por alguns segundos sobre o fogo baixo para que se solte.
- Para cortar uma massa em camadas, use uma linha bem fina, passada na manteiga ou umedecida com água. Primeiro, marque a altura do corte com uma faca. Depois, passe a linha sobre a marca e vá puxando as duas pontas como uma serra, movimentando-a de um lado para o outro. A linha atravessa a massa, deixando-a reta e perfeita.
- Para cobrir bolos ou tortas, faça um círculo em volta do bolo com pequenos quadrados de papel duro ou cartolina, fixando-os levemente entre o bolo e o prato de serviço. Eles protegem o prato enquanto as laterais do bolo são cobertas com cremes e glacês. Após o trabalho, retire-os cuidadosamente, um a um.
- Quando cobrir um bolo com glacê, pincele-o primeiro com uma porção de geléia. O glacê, além de aderir melhor, não vai se misturar com o farelo da massa.
- Ao abrir massas amanteigadas, normalmente elas grudam no rolo. Para que isso não aconteça, basta colocar um plástico fino e transparente entre a massa e o rolo.
- Massas de torta devem ser preparadas com manteiga bem gelada. Corte-a em pedacinhos e misture com a farinha de trigo, formando uma espécie de farofa. Se a receita pedir para acrescentar água, use gelada.

pão-de-ló

A massa clássica de pão-de-ló utiliza a mesma proporção entre os ingredientes, como 5 colheres (sopa) de açúcar UNIÃO, 5 ovos inteiros e 5 colheres (sopa) de farinha de trigo. Deve-se bater o açúcar UNIÃO com os ovos inteiros por, pelo menos, 10 minutos e misturar a farinha, delicadamente, sem bater. Desta forma, a massa não perde sua leveza e cresce sem a necessidade de se adicionar fermento. É fundamental que o forno esteja preaquecido e a massa seja assada em forno moderado (180°C).

OVOS

Na hora de quebrar ovos, quebre um de cada vez em um refratário à parte, antes de juntá-los aos outros ingredientes de uma receita. Assim, você evita que um ovo que não esteja fresco estrague sua preparação.

claras

Para que a clara em neve fique mais volumosa, retire os ovos da geladeira 1 hora antes de preparar a receita. Nunca bata as claras com muita antecedência para que não percam o volume.

PUDINS

Pudins devem ser desenformados gelados, de preferência depois de 12 horas de refrigeração.

SUSPIROS

Merengue é a nomenclatura utilizada para massas preparadas com claras e açúcar. Quando assadas em pequenas porções, recebem o nome de suspiros.
Para que seus suspiros fiquem perfeitos, siga estas orientações:

- Para cada clara, coloque 3 colheres (sopa) bem cheias de açúcar de confeiteiro GLAÇÚCAR.
- Bata tudo junto na batedeira por, pelo menos, 10 minutos. Quando estiver bem firme, está pronto.
- Os suspiros devem ser sempre assados em temperatura branda (100°C) até ficarem bem secos (cerca de 50 minutos). Não deixe a porta do forno entreaberta, segurando-a com colher de pau. Além de desperdiçar o gás, isso danifica o painel do seu fogão.

Assim, você terá suspiros sequinhos e branquinhos.

PRÉ-PREPARO DE INGREDIENTES

amêndoas

Para retirar a pele das amêndoas, coloque-as em uma panela com água fervente. Deixe por 1 minuto, escorra e passe rapidamente na água fria. Retire a pele das amêndoas, esfregando-as com as pontas dos dedos. Não coloque mais que 1 xícara de cada vez, assim, a pele sairá com mais facilidade.

coco

Para ralar o coco no liquidificador, ligue o aparelho e vá colocando o coco já picado, aos poucos.

limão

Ao ralar cascas de limão, nunca chegue até a parte branca para não amargar o doce.

morango

Lave os morangos sempre antes de retirar os talos, para que não percam o suco, e deixe-os de molho durante alguns minutos numa solução de água e vinagre.

nozes

O rolo de abrir massa também pode ajudá-la a picar nozes, amêndoas e castanhas. Envolva estes frutos em um pano e passe o rolo por cima.

passas

- Polvilhe as passas ou frutas cristalizadas com farinha de trigo antes de adicioná-las à massa do bolo. Assim, elas não ficarão concentradas no fundo da fôrma.
- Guardar as uvas passas embebidas em licor faz com que elas fiquem deliciosas em pudins de pão, bolos de maçã, frutas ou outras sobremesas.
- Para picar passas ou frutas cristalizadas é melhor untar os 2 lados da faca. Assim, a operação fica mais fácil.

DOCELAR UNIÃO

Viva momentos de união. UNIÃO - 95 Anos
© Nova América S.A. Alimentos

Presidente
Roberto de Rezende Barbosa

Diretor Comercial
Melchíades Donizeti Terciotti

Projeto Editorial e Design
Fess' Assessoria de Marketing e Comunicação Ltda.

Produção de Figurino
Dang Produção

Produção de Objetos
Camila Dotta

Fotografia
Studio Peter Michael S/S Ltda. - EPP

Tratamento de Imagem
Digital Image Service Ltda.

Impressão
Pancrom Indústria Gráfica Ltda.

Comercialização
Panini Brasil Ltda.
CNPJ 58732058/0001-00

Distribuição
Fernando Chinaglia Distribuição S.A.

Agradecimentos
Lemier Jeans
All Bikes
Beluga Tricô
Kirk´s
Cores & Flores
Secreta Saudade
Macau

NOVA AMÉRICA

Copyright © 2005 Nova América
Todos os direitos reservados sendo proibida sua reprodução total ou parcial.

Como viver 200 anos

Vá a mais lugares

Abrace mais amigos

Dance mais

Diga menos nãos

Invente menos problemas

Coma mais sobremesas

Ria mais de si mesmo

Plante uma árvore

Tire mais fotos

Visite o fundo do mar

e o topo de uma montanha

Beije mais

Conte mais piadas

Se apaixone mais vezes,

mesmo que seja sempre

pela mesma pessoa.

UNIÃO 95 ANOS

"Alguns dos livros de receitas, em virtude da época da edição, contém ingredientes que hoje não são usuais. Porém algumas destas receitas já estão atualizadas e disponíveis no nosso banco de receitas do site."