

TARTE VULCÃO

Ingredientes

- *Massa quebrada A (Pág. 59)*
- *3 maçãs Golden*
- *50 g de manteiga*
- *100 g de açúcar*

Para a cobertura do chocolate

- *150 g de nata líquida*
- *250 g de chocolate de culinária, picado*
- *50 g de cointreau ou outro licor ao gosto*

Para o creme

- *2 ovos*
- *50 g de açúcar*
- *200 g de nata líquida*

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa quebrada seguindo as instruções e forre uma forma desmontável de 26 ou 28 cm cobrindo as paredes só até metade. Deixe no frigorífico enquanto prepara as maçãs.
- Descasque e tire os caroços das maçãs. Ponha numa sertã funda a manteiga, o açúcar e as maçãs cortadas em quartos e cozinhe-as em lume brando até que estejam douradas e o açúcar se tenha transformado em caramelo. Coloque os quartos das maçãs numa forma e deite por cima o caramelo.
- Prepare o creme. Ponha no copo todos os ingredientes e programe 10 segundos, na velocidade 3. Deite o preparado sobre as maçãs, e ponha a forma no forno, pré-aquecido em 180 °C, durante 25 ou 30 minutos. Veja se já está cozido picando no meio. Retire a forma do forno e deixe arrefecer.
- Prepare a cobertura. Deite a nata no copo e programe 4 minutos a 100 °C, na velocidade 2 (tem que ferver). Pare a máquina, junte o chocolate, deixe-o em repouso uns segundos e continuando programe 20 segundos, na velocidade 3. Junte o licor e mexa de novo durante 6 segundos, na velocidade 3.
- Cubra a tarte fria com esta mistura e deixe-a de um dia para o outro no frigorífico.
- Desenforme-a, verificando antes que o chocolate esteja bem duro e enfeite-a fazendo riscos com um garfo ou ao gosto.

TARTE VULCÃO



Forre uma forma desmontável de 26 ou 28 cm com a massa quebrada, cobrindo as paredes só até meio.



Cozinhe as maçãs, em lume brando até que estejam douradas.



Coloque os quartos das maçãs na forma e deite por cima o caramelo.



Deite o creme preparado sobre as maçãs e coza no forno de 25 a 30 minutos.



Cubra a tarte já fria com a cobertura de chocolate e ponha-a no frigorífico durante 24 horas.



Antes de servir, desenforme a tarte e enfeite-a fazendo riscos com um garfo ou a seu gosto.



MASSA FOLHADA RÁPIDA

Ingredientes

- 200 g de manteiga congelada em bocados pequenos
- 200 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 90 g de água muito fria (pode-se trocar por vinho branco muito frio)
- 1 colher de chá de sal

PREPARAÇÃO

- Ponha todos os ingredientes no copo e programe 20 segundos, na velocidade 6. Retire a massa do copo, faça uma bola, envolva-a em plástico e deixe-a repousar no frigorífico durante 20 minutos.



Polvilhe uma superfície plana com farinha e ponha a massa.



Estique a massa dando-lhe a forma de um rectângulo.



Dobre a massa em 3 partes pondo uma parte sobre a outra e vire-a.



Com as dobras da frente, volte a massa formando outro rectângulo.



Repita mais 2 vezes esta operação e deixe-a repousar de novo no frigorífico 20 minutos antes de a utilizar.

MASSA FOLHADA TRADICIONAL

Ingredientes

- Meia colher de chá de sal
- Meia colher de chá de vinagre
- 100 g de água muito fria
- 250 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 200 g de manteiga

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo o sal, o vinagre e a água e bata na velocidade 4 uns segundos. Junte 50g de farinha e mexa 10 segundos na velocidade 4. Deixe repousar uns segundos e introduza no copo a restante farinha. Amasse 10 segundos, velocidade 4 e 1 minuto na velocidade Espiga. Retire a massa, tape-a e deixe-a repousar no frigorífico 15 minutos.
- Bata a manteiga na máquina até obter uma pomada.
- Estique a massa sobre a superfície enfarinhada formando um rectângulo (1). Estenda a manteiga sem chegar às pontas (2) e dobre em 4 partes (3).
- Estique o pacote sem apertar demasiado, em sentido vertical (4).
- Dobre a massa em 3, vire-a e volte a esticá-la (5). Repita 6 vezes.
- Cada 2 voltas, deixe-a repousar bem dobrada no frigorífico 15 minutos antes de voltar a esticá-la e dobrá-la.



FOLHADOS DE CREME

Ingredientes

- Uma massa folhada rápida (pág. 72)
- Creme pasteleiro (pág. 78)

PREPARAÇÃO

- Estique a massa folhada ligeiramente sobre uma superfície enfarinhada, mas não a deixe muito fina para que ao cozer fique bem alta.
- Corte quadrados, polverize-os com açúcar glace, ponha num tabuleiro untado e leve ao forno, pre-aquecido a 200 °C, 15 a 20 minutos aprox. Não abra o forno até que tenham subido e estejam dourados.
- Retire-os do forno, abra-os a meio e recheie-os com o creme pasteleiro preparado. Polverize-os com açúcar glace e sirva-os quentes ou frios.

Existem 2 maneiras diferentes de dobrar a massa folhada:

- volta simples- dobrar a massa em 3 (ver foto pág. 76).
- volta dupla- dobrar a massa em 4 (ver foto pág. 77).

Existem 3 maneiras de esticarem a massa:

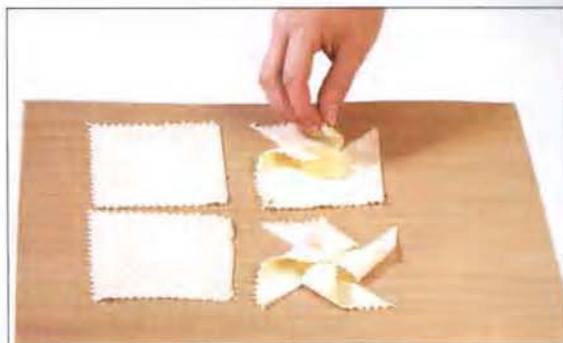
- seis voltas- dobre 6 vezes em voltas simples esticando a massa depois de cada volta.
- cinco voltas- dobre a massa alternando com voltas duplas e simples, começando com uma dupla.
- quatro voltas- Dobre a massa alternando com voltas duplas e simples, começando com uma simples

VÁRIAS FORMAS DE CORTAR A MASSA FOLHADA

PASSARINHOS



Estique a massa folhada bem fina e corte-a em quadrados. Corte as 4 esquinas sem chegar ao centro e ponha no centro uma colherada de chila ou de creme pasteleiro.



Molhe as pontas com um pouco de água, dobre-as até ao centro pegando umas às outras para formar o passarinho. Pincele-as com ovo batido e coza-as a 200 °C, 15 minutos aproximadamente.

BOLSAS

Uma vez esticada a massa folhada e feitos os quadrados, ponha no centro a compota a gosto, molhe as pontas e dobre-as selando em bicos para formar uma bolsa. Coza-as como os passarinhos.



CONES

Com recortes de massa folhada faça tiras, enrole-as em forma de cones, pincele-os com água e feche-os apertando. Pincele-os com ovo batido e coza-os a 200 °C de 10 a 12 minutos. Recheie-os ao gosto uma vez cozidos.

TIRAS DE MASSA FOLHADA

Faça tiras finas, pique-as com um garfo para que não subam ao cozê-las e polvilhe-as com açúcar glace. Coza-as como os cones. Pode formar pastéizinhos com duas ou três camadas, recheando-os com creme, ou natas ou ao gosto.



OUTRA FORMA DE CORTAR A MASSA FOLHADA

Corte a massa formando um quadrado. Corte outro quadrado e dobre-o a meio em diagonal



Corte o segundo quadrado com uma roleta para que o centro fique oco.



Cruze a tira obtida e coloque-a sobre o quadrado da massa folhada, fechando-os com um pouco de água.



Pique o centro e pincele as pontas com ovo batido misturado com um pouco de água.



Uma vez cozida a massa folhada, recheie-a com qualquer creme a seu gosto.

JESUÍTAS

Ingredientes

Para a massa

- Massa folhada rápida (ver pág. 76).

Para o glace

- 2 claras de ovo
- 200 g de açúcar glace
- 1 colher de chá de sumo de limão
- Amêndoas picadas para enfeitar



Ponha no copo as claras de ovo, o sumo de limão e o açúcar e mexa durante 20 segundos, na veloc. 4. Deite o glace obtido numa tigela e reserve. Estique a massa folhada em forma de rectângulo até que esteja bem fina e deite em toda a parte central um pouco de glace.



Estique o glace uniformemente com uma espátula ou com a parte plana de uma faca, de forma que a massa folhada fique totalmente coberta e enfeite-a com amêndoas picadas.



Corte a massa em quadrados ou rectângulos. Coloque-os num tabuleiro de forno untado ou forrado com papel vegetal ou também numa placa de silicone e deixe repousar uns minutos.



Introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 200 °C, durante 10 ou 15 minutos aproximadamente. O glace tem que ficar cor de café com leite.

TARTE DE MASSA FOLHADA E MORANGOS

Ingredientes

- 3 rectângulos de massa folhada
- 500 g de morangos frescos
- uma colherada de açúcar glace

Para o creme

- 100 g de açúcar
- 500 g de leite
- 4 gemas de ovo
- 40 g de maizena
- uma colher de chá de açúcar baunilhado
- 30 g de manteiga

Para a nata

- 400 g de nata líquida para bater, muito fria
- 3 colheres de queijo Philadelphia muito frio
- 3 colheres de açúcar glace

Para a calda de açúcar

- 100 g de açúcar
- 100 g de água
- umas gotas de sumo de limão

PREPARAÇÃO

- Estique a massa folhada e corte três rectângulos iguais (1). Pique-os com um garfo, polvilhe-os com açúcar glace e leve-os ao forno, pré-aquecido a 200 °C, durante 15 ou 20 minutos. Deixe-as arrefecer e prepare os recheios.
- Ponha no copo todos os ingredientes para fazer o creme excepto a manteiga e programe 7 minutos, a 90 °C, veloc. 4. Junte a manteiga e programe 5 segundos veloc. 4. Retire o creme do copo, tape-o com película transparente e deixe-o arrefecer. Se quando o for utilizar vir que está muito grosso, volte a pô-lo no copo e programe 10 segundos na veloc. 4.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e deite a nata e o queijo muito frios no copo também frio. Programe na veloc. 3 até que a nata esteja montada. Junte o açúcar glace e mexa com a espátula.
- Uma vez fria a massa folhada, ponha sobre um rectângulo o creme preparado frio. Cubra-o com outro rectângulo de massa e cubra-o com a nata montada (2). Coloque em cima o terceiro rectângulo, e estenda sobre



TARTE DE MASSA FOLHADA E MORANGOS

ele uma capa fina de creme ou um pouco de compota de morango, para que os morangos fiquem colados.

- Ponha os ingredientes da calda de açúcar no copo e programe 10 minutos, temp. Varoma, veloc. 2.
- Coloque os morangos sobre a massa e pincele-os com a calda de açúcar (3) para que brilhem. Reserve-a no frigorífico até ao momento de a servir.



CROISSANTS

Ingredientes

Para a massa

- 120 g de leite
- 100 g de manteiga
- 50 g de açúcar
- um pelisco de sal
- 20 g de fermento de padeiro ou uma saqueta de fermento de padeiro seco
- 1 ovo grande
- 300 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 1 colher de chá de açúcar baunilhado

Para a calda de açúcar

- 150 g de água
- 150 g de açúcar

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo o leite, 50 g de manteiga, o açúcar e o sal e programe 1 minuto a 40 °C na veloc. 2. Junte o fermento, o ovo, a farinha e o açúcar baunilhado e mexa durante 10 segundos na veloc. 6. A seguir programe 2 minutos em velocidade Espiga. Retire a massa do copo, envolva-a em película aderente e deixe-a repousar 30 minutos.
- Quando o tempo terminar, ponha a massa sobre uma superfície enfarinhada, polvilhe-a com farinha e estique-a deixando-a bem fina. Dê-lhe a forma de rectângulo.
- Pincele o rectângulo com a restante manteiga derretida, deixando as bordas da massa sem pincelar. Utilize a manteiga toda. Dobre o rectângulo em três. Dê-lhe meia volta para a direita e estique outra vez formando um novo rectângulo. Repita três vezes esta operação e envolva-a outra vez em película aderente, e deixe-a durante mais 30 minutos no frigorífico.
- Estique a massa segundo as técnicas para fazer croissants de diversos tamanhos e pincele-os com ovo batido ou com leite. Introduza-os no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 15 a 20 minutos.
- Entretanto prepare a calda de açúcar. Ponha no copo a água e o açúcar e programe 15 minutos, 100 °C na veloc. 2.
- Uma vez cozidos os croissants, pincele-os com a calda do açúcar rapidamente, para que brilhem.

TÉCNICAS PARA FAZER CROISSANTS



Estique a massa e pincele-a com manteiga em abundância, sem chegar às pontas.



Dobre-a em três partes. Volte a massa e repita três vezes a operação. Estique a massa formando um rectângulo.



Divida-a em duas e corte triângulos com um corta massas. Faça-lhes um pequeno corte na parte mais larga e pincele as pontas com ovo batido ou com leite.



Enrole os triângulos como se fossem cigarros e dobre as pontas para dentro formando uns cornitos. Se desejar faça os triângulos mais estreitos e enrole-os da mesma maneira mas sem dobrar as pontas.



Pincele-os com ovo e coza-os. Uma vez cozidos, pinte-os rapidamente com calda de açúcar para que brilhem.

MERENGUES

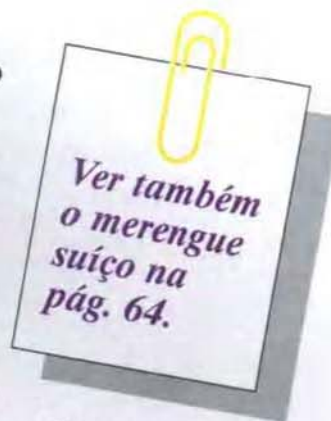
MERENGUE FRANCÊS

Ingredientes

- 2 claras de ovo
- um pelisco de sal
- umas gotas de sumo de limão
- 110 g de açúcar

PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar no copo muito seco e pulverize-o na veloc. máxima. Retire e reserve.
- Sem lavar o copo, **ponha o suporte giratório nas lâminas** (que terá que estar muito bem lavado e seco), junte as claras, o sumo de limão e o sal e programe 2 minutos na velocidade 3. Têm que ficar muito firmes, caso contrário, programe mais tempo.
- Com a máquina em andamento e na mesma velocidade, vá incorporando, pouco a pouco, o açúcar. Quando terminar, continue batendo uns minutos mais
- Utilize-o para fazer enfeites com manga pasteleira. Se o desejar cozer, faça-o a 100 °C durante uma hora.



MERENGUE ITALIANO

Ingredientes

- 150 g de açúcar
- umas gotas de sumo de limão
- 50 g de água
- um pelisco de sal
- 3 claras de ovo

PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar e a água no copo e programe 5 minutos, a 100 °C na veloc. 2. Retire do copo e reserve.
- Sem lavar o copo, **ponha o suporte giratório nas lâminas** (que terá que estar muito bem lavado e seco) e ponha as claras, o sumo de limão e o sal. Programe 3 minutos na veloc. 3.
- Com a máquina em andamento e na mesma velocidade, vá incorporando a calda de açúcar reservada, e quente, em fio muito fino (se tiver arrefecido aqueça-a no microondas). Quando terminar de incorporar toda a calda, continue a bater durante 6 minutos e na veloc. 3.
- Utiliza-se para sobremesas que não sejam cozinhadas como mousses frias, sorvetes, bavaroises, soufflés frios, etc.

CREMES DE MANTEIGA

(PARA RECHEAR LÍNGUAS DE GATO OU BOLOS)

Ingredientes

Para a calda de açúcar

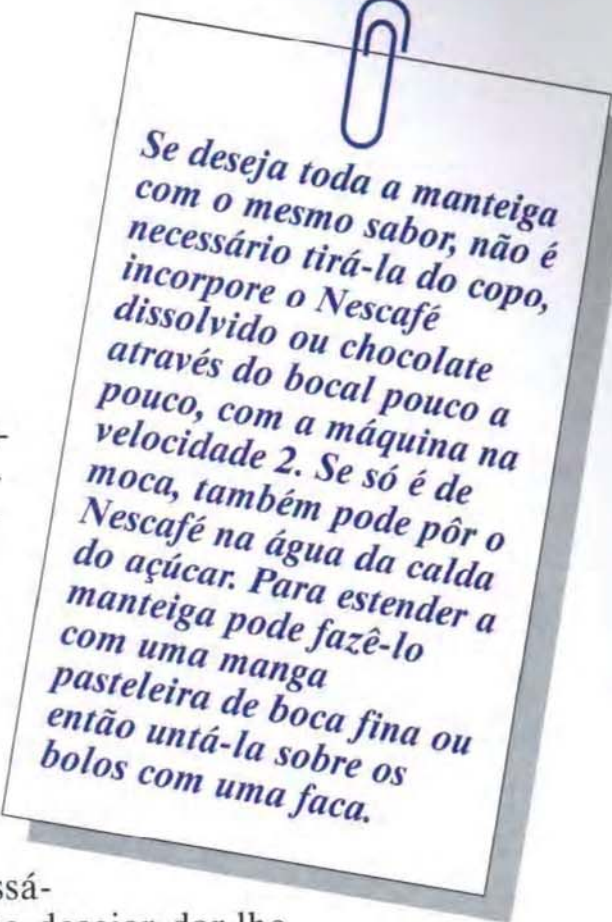
- 140 g de açúcar
- 70 g de água

Para o creme

- 250g de manteiga mole
- Calda de açúcar já fria

PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar e a água no copo e programe 5 minutos, a 100 °C na velocidade 2. Retire do copo e deixe-o arrefecer completamente.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, deite no copo a manteiga e mexa-a 6 segundos na velocidade 2. Vá juntando a calda de açúcar fria, num fio fino (como se fosse maionese). Programe 1 minuto, na velocidade 3 até que a mistura esteja bem montada e homogênea. Se for necessário, programe uns segundos mais. Se desejar dar-lhe outros sabores, divida a manteiga base em 2 ou 3 partes iguais, pondo-as em diferentes tigelas.



Se deseja toda a manteiga com o mesmo sabor, não é necessário tirá-la do copo, incorpore o Nescafé dissolvido ou chocolate através do bocal pouco a pouco, com a máquina na velocidade 2. Se só é de moca, também pode pôr o Nescafé na água da calda do açúcar. Para estender a manteiga pode fazê-lo com uma manga pasteleira de boca fina ou então untá-la sobre os bolos com uma faca.

MANTEIGA DE CAFÉ

- Dilua 2 colheres de chá de Nescafé em duas colheres de chá de água, e uma vez bem dissolvido, deite-o sobre ao creme da manteiga base, mexendo com a espátula.

MANTEIGA DE CHOCOLATE

- Ponha 250 g de chocolate para culinária no copo, partido aos bocados, e dê-lhe 5 ou 6 golpes no turbo, continue uns segundos na veloc. 5-7-9 para o ralar. Programe 4 minutos, 40 °C, veloc. 3.
- Quando estiver quase frio, incorpore-o no creme de manteiga base, mexendo com a espátula.

CORDIAIS

Ingredientes

- 250 g de amêndoas cruas
- 200 g de açúcar
- pele de um limão (só a parte amarela)
- 3 ovos
- 250 g de chila

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo as amêndoas e pique-as durante 15 ou 20 segundos na veloc. 3 1/2. Devem ficar em bocados pequenos. Tire-as do copo e reserve.
- Ponha no copo bem seco o açúcar e pulverize-o durante 30 segundos na velocidade 9. Junte a pele do limão e pulverize 1 minuto na veloc. 9.
- Junte os ovos e mexa 10 segundos, veloc. 4. Junte as amêndoas reservadas e mexa 5 segundos, veloc. 2. Retire a massa do copo deitando-a num recipiente. Tape e deixe repousar no frigorífico durante 2 horas no mínimo.
- Passado este tempo, tire-a do frigorífico e junte a chila mexendo bem com a espátula para que fique homogênea.
- Cubra um tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga ou com lâmina anti-aderente. Se desejar também pode untar directamente o tabuleiro. Vá fazendo montinhos de massa com uma colher e com os dedos molhados, achate-os para que se cozam uniformemente. Deixe espaço entre eles para que ao crescerem na cozedura não se peguem (ver foto).
- Introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 180 °C, 10 a 12 minutos até que o contorno esteja dourado.

Variante: a chila pode ser substituída por bocados muito pequenos de frutas cristalizadas, tâmaras, bocadinhos de chocolate, etc.



TORCIDOS

Ingredientes

- 150 g de cerveja
- 200 g de manteiga
- 500 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.
- 1/2 colher de chá de sal
- açúcar para polvilhar
- queijo ralado (opcional)

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo a cerveja e a manteiga e mexa durante 15 segundos na veloc. 6. Junte a farinha e o sal e programe de novo 20 seg., veloc. 6. Quando a massa estiver bem homogênea, deixe-a repousar uns minutos.
- Polvilhe com açúcar a superfície da trabalho e estique a massa (1). O açúcar ficará misturado com a massa. Quando estiver fina polvilhe em cima açúcar e passe de novo o rolo para que o açúcar se enterre na massa (2).
- Faça tiras finas a seu gosto, troças (3) e ponha-as sobre um tabuleiro untado ou coberto com papel vegetal.
- Introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 10 ou 15 minutos. Têm que ter uma bonita cor dourada (4). Também pode dar-lhes forma de bolachas se cortar com o copo medida da Bimby.
- Se os deseja salgados, passe-os por queijo ralado em vez de por açúcar.



SCONES

SCONES A

Ingredientes

- 2 ovos
- 150 g de nata líquida
- 50 g de manteiga
- 3 colheres de chá de açúcar
- 1/2 colher de chá de sal
- 400 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox. (farinha integral, opcional)
- 1 saqueta de fermento Royal

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo todos os ingredientes excepto a farinha e o fermento e programe 15 segundos na veloc. 6. Junte a farinha e o fermento e programe 30 seg. na veloc. 6. Deixe repousar a massa uns 15 minutos.
- Retire-a do copo e estique-a deixando-a de 1 cm de grossura aprox., e corte-a em rodas ajudando com o copo medida da Bimby.
- Ponha-os num tabuleiro de forno ou em formas e pincele os scones com leite ou manteiga.
- Introduza o tabuleiro no forno pré-aquecido a 200 °C, 8 a 10 minutos (depende do forno).
- Retire-os do forno e uma vez frios, abra-os ao meio e unte-os com manteiga ou compota.

SCONES B

Ingredientes

- 50 g de manteiga
- 150 g de leite
- 300 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.
- 1 saqueta de fermento Royal
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de açúcar

PREPARAÇÃO

- Ponha todos os ingredientes no copo e programe 30 segundos veloc. 6. Retire a massa do copo e deixe-a repousar tapada durante uns minutos.
- Estique a massa e proceda da mesma maneira da receita anterior.



*Pode aquecer os scones no momento em que os servir.
Também pode utilizá-los como pãezinhos, nesse caso faça-os maiores.
Recorde-se que a quantidade de farinha é aproximada e que levará mais ou menos se a receita leva ovos dependendo do tamanho dos mesmos.*

TÉCNICAS PARA FAZER OS SCONES

Estique a massa entre dois plásticos, será muito mais fácil. Para os integrais é necessário fazê-lo desta maneira, caso contrário não conseguirá esticar a massa.



Corte-os com o copo medida da Bimby e coloque-os num tabuleiro de forno untado ou em formas de silicone como na foto (massa de scones A).

Também os pode cortar com a ajuda de um corta massas e pô-los em formas especiais.



Pincele-os com ovo batido ou com leite e coza-os a 180 °C, durante 15 minutos aprox. Abra-os a meio e unte-os com manteiga ou compota.

ALMENDRADOS

Ingredientes

- 200 g de açúcar
- Pele de um limão (só a parte amarela)
- 1 colher de chá de canela em pó
- 100 g de amêndoas cruas
- 200 g de banha de porco
- 60 g de azeite
- 2 gemas de ovo
- 400 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- Um pelisco de bicarbonato
- Amêndoas inteiras para enfeitar
- Açúcar granulado

PREPARAÇÃO

- Ponha o açúcar no vaso e pulverize-o programando 30 segundos, na velocidade 9. Junte a pele do limão e a canela e volte a programar 30 segundos, na velocidade 9. Junte as amêndoas e pulverize de novo 6 segundos, na velocidade 9.
- Incorpore no copo a manteiga, o azeite e as gemas de ovo e mexa tudo muito bem durante 15 segundos, na velocidade 5. Por último, junte a farinha e o bicarbonato e mexa durante 30 segundos, na velocidade Espiga, ajudando com a espátula.
- Retire a massa do copo, ponha-a entre dois plásticos e estique-a com um rolo, deixando-a com 1cm de espessura. Forme os almendrados cortando a massa com um corta massas ou com o copo medida da Bimby (1), ou fazendo montinhos com a massa e achatá-los um pouco. Coloque uma amêndoa no centro de cada almendrado.
- Ponha os almendrados num tabuleiro de forno untado ou coberto com papel vegetal untado ou lâmina antiaderente (2), deixando espaço entre eles para que não se juntem na cozedura. Polvilhe-os com açúcar granulado e introduza o tabuleiro no forno, pré-aquecido a 170 °C, durante 10 ou 15 minutos, até que estejam douradas.



BISCOITOS PARA O CHÁ

Ingredientes

- 50 g de açúcar
- 250 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 190 g de manteiga

Para a cobertura de chocolate

- 250 g de chocolate para culinária

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo muito seco o açúcar e programe 30 seg. na veloc. 9.
- Junte a farinha e a manteiga e mexa durante 30 seg. na veloc. 4. Ponha a massa num saco pasteleiro com a boca frisada.
- Num tabuleiro de forno untado, vá fazendo montinhos. Se desejar ponha em cima meia cereja cristalizada. Introduza no forno pré-aquecido a 200 °C, 10 a 12 minutos até que estejam dourados.
- Entretanto ponha no copo o chocolate partido em bocados e dê-lhe 5 ou 6 golpes no turbo, continue uns segundos na veloc. 5-7-9 para o ralar. Programe 4 minutos, 40 °C, veloc. 3.
- Ponha o chocolate numa tigelha e molhe os biscoitos (ver foto).

O chocolate tem que ser preparado e utilizado no momento para não solidificar. Lave rápido o copo pondo-lhe água para não solidificar os resíduos de chocolate.



TÉCNICAS DE BOLOS

COMO PREPARAR UMA FORMA



Unte a forma com manteiga ou azeite, tanto o fundo como os lados para que o bolo não se pegue. Faça-o com um pincel, ou com os dedos ou papel de cozinha.



Ponha na forma uma pequena quantidade de farinha e sacuda-a para que a farinha fique pegada e espalhada por toda a forma.

CONSELHOS

- Uma vez preparada a forma, enche-a com a mistura só até meio para que possa aumentar o volume ao cozer.
- Para saber se a temperatura está adequada, veja os desenhos da pág. seguinte.
- Não coloque a forma sobre o tabuleiro do forno, porque tira calor ao bolo, coloque-a sobre a grade.
- Não se deve abrir o forno pelo menos nos primeiros 15 minutos, para evitar que o bolo baixe.
- As formas mais indicadas são as de coroa e as de pudim, porque fazem com que se coza tudo por igual.

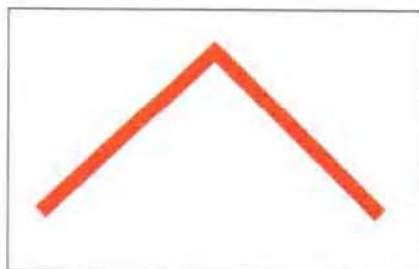


Volte a forma e dê-lhe umas pancadinhas para que toda a farinha a mais caia.

NORMAS PARA CONSEGUIR UM BOM BOLO

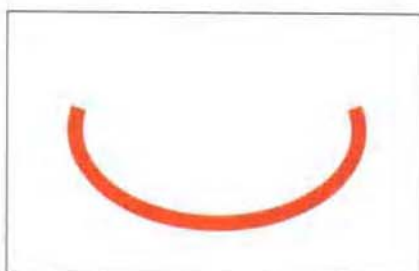
- Utilize a forma adequada.
- Coloque-a no centro do forno.
- Ponha a temperatura indicada na receita
- Gráfico de cozedura:

SE CRESCE EM PICO



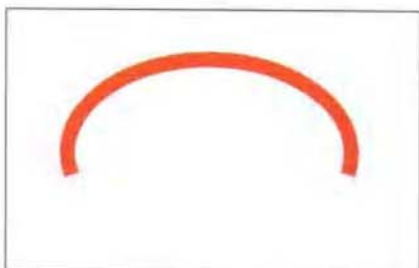
**DEMASIADA
TEMPERATURA**

**SE BAIXA
NO CENTRO**



**BAIXA
TEMPERATURA**

CRESCE EM CURVA



**TEMPERATURA
ADEQUADA**

- Se quer que o bolo tenha um corte crocante polvilhe açúcar granulado sobre toda a superfície.
- Pique-o no centro com um palito para saber se está cozido. Se sair limpo estará pronto (ver foto).
- Deixe-o repousar 5 minutos e desenforme-o sobre uma rede.
- Quando arrefecer pode cortá-lo para o rechear ou polvilhe-o com açúcar glace ou cacau.
- Se a forma estiver bem untada e enfarinhada, o bolo solta-se.



BOLO GENOVÉS (BOLO DA AVÓ)

Ingredientes

- 4 ovos
- 120 g de açúcar
- 120 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- Açúcar glaze ou granulado para polvilhar

PREPARAÇÃO

- Assegure-se de que o copo e as lâminas estão bem limpos e sem gordura, de contrário os ovos não ficam bem batidos.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, junte os ovos e o açúcar no vaso e programe 6 minutos a 40 °C na velocidade 3. Quando o tempo terminar, tire a temperatura e programe 6 minutos, na velocidade 3. Junte a farinha e bata 4 segundos, na velocidade 1. Termine de misturar com a ajuda da espátula. Deite a massa numa tigela e deixe-a repousar uns 10 minutos.
- Prepare a manga pasteleira com a boca lisa. Cubra a boca com um plástico para que a massa não saia, já que fica muito mole.
- Unte um tabuleiro de forno ou cubra-o com papel vegetal ou lâmina antiaderente. Ponha no tabuleiro tiras grossas de massa (ver foto) com a manga tombada, deixando espaço entre elas. Polvilhe-as com açúcar glaze ou granulado e leve ao forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 6 ou 8 minutos. Quando os tirar do forno, despegue-os rapidamente com a ponta de uma faca.

Com esta mesma receita podem-se fazer placas inteiras de bolo para as utilizar para tartes recheados ou rolo.



TARTE DE AMÊNDOAS

Ingredientes

Para a cobertura

- 150 g de amêndoas cruas
- 130 g de manteiga
- 100 g de açúcar
- 50 g de água

Para a massa

- 150 g de açúcar
- 3 ovos
- 200 g de nata líquida
- 200 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 1 saqueta de fermento Royal
- um pelisco de sal

PREPARAÇÃO

- Ponha no copo as amêndoas da cobertura e programe 10 seg., veloc. 3 1/2. Não devem ficar muito trituradas. Ponha-as numa tigela grande e reserve.
- Ponha os ingredientes restantes da cobertura no copo e programe 3 minutos a 90 °C, veloc. 2. Deite sobre as amêndoas e reserve.
- Sem lavar o copo, **ponha o suporte giratório nas lâminas**, deite no copo o açúcar e os ovos e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Tire a temperatura e programe mais 5 minutos na mesma velocidade.
- Junte a nata, a farinha, o fermento e o sal e programe 4 segundos, veloc. 1. Termine de mexer com a espátula.
- Deite a mistura numa forma alta untada e enfarinhada e introduza-a no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 20 minutos aproximadamente.
- Acabado o tempo, desenforme o bolo, ponha a cobertura e introduza-o de novo no forno 10 a 15 minutos e com a mesma temperatura.
- Deixe arrefecer o bolo sobre uma rede e se desejar polvilhe com açúcar glace.



BOLO DE COCO

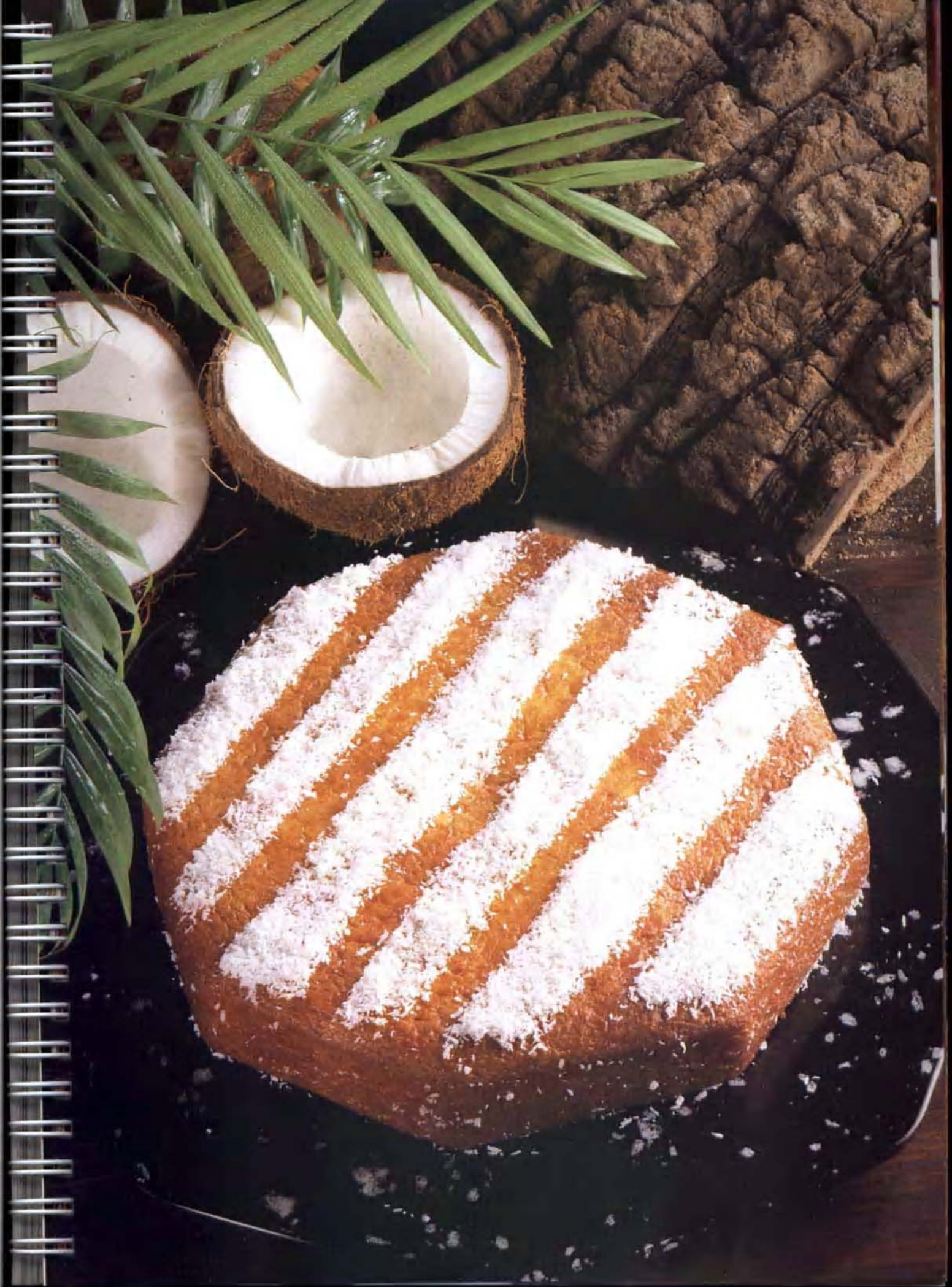
Ingredientes

- 140 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 50 g de coco ralado
- 1 saqueta de fermento Royal
- um pelisco de sal
- 4 ovos
- 100 g de açúcar
- 1 yogurte de coco
- 100 g de óleo

PREPARAÇÃO

- Com o copo bem seco, ponha a farinha, o coco, o fermento e o sal e pulverize tudo durante 20 segundos na veloc. máxima. Retire do copo e reserve.
- Ponha no copo os ovos e o açúcar e programe 20 segundos, veloc. 3. Junte o yogurte e o óleo e bata 10 segundos, veloc. 3. Incorpore a mistura da farinha reservada e programe 6 segundos, veloc. 2. Termine de envolver suavemente com a ajuda da espátula.
- Unte e enfarinhe uma forma e ponha a mistura e introduza-a no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 30 a 35 minutos. Verifique que está cozido picando com um palito no centro, deverá sair limpo se já estiver cozido.
- Desenforme-o e deixe-o arrefecer sobre uma rede. Cubra a superfície com tiras de papel, colocando-as ao seu gosto e enfeite com coco ralado.





TARTE GLORIA BENDITA

Ingredientes

Para o Bolo

- 100 g de miolo de nozes
- 3 ovos
- 100 g de água
- 200 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 200 g de nata líquida
- 1 saqueta de fermento Royal
- um pelisco de sal

Para o creme

- 350 g de leite condensado (cozido)
- 3 ovos
- 200 g de nata líquida
- 1 colher de chá de açúcar baunilhado

Para a cobertura

- 350 g de leite condensado (cozido)
- 100 g de miolo de nozes

PREPARAÇÃO

- Em primeiro lugar, ponha uma lata de leite condensado de 740 g a cozer. Se utilizar a panela de pressão rápida, cubra a lata de água e deixe cozer durante 30 minutos. Se a panela de pressão for normal, necessitará de 90 minutos. Retire a lata da água e deixe arrefecer, utilize o leite cozido para o creme e para a cobertura.
- Prepare o bolo. Ponha as nozes no copo e pique-as 10 a 12 segundos, na velocidade 3 1/2. Deite-as numa tigela e reserve.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e junte no copo os ovos e o açúcar e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Agregue a farinha, a nata, o fermento e o sal e mexa durante 4 segundos, veloc. 1.
- **Tire o suporte giratório** e incorpore as nozes no copo. Termine de mexer tudo ajudando com a espátula com movimentos envolventes de baixo para cima, até que a mistura fique homogênea.
- Unte e enfarinhe uma forma. Deite a massa e introduza-a no forno, pré-aquecido a 180 °C, durante 25 ou 30 minutos. Verifique se está cozido picando com um palito no centro, que deverá sair limpo. Desenforme-o sobre uma rede, deixe-o arrefecer e prepare o creme.
- Ponha no copo metade do leite condensado cozido. Junte os ovos, a nata e o açúcar baunilhado e programe 7 minutos a 90 °C, veloc. 4. Quando terminar o tempo, tire a temperatura e deixe mais 1 minuto na mesma velocidade. Retire do copo e deixe arrefecer no frigorífico, tapado.
- Quando o bolo e o creme estiverem frios, corte o bolo a meio no sentido horizontal e cubra-o com o creme preparado (ver foto).
- Para a cobertura, bata com um garfo o leite condensado reservado. Cubra completamente a tarte e enfeite-a com as nozes. Conserve-a no frigorífico para que o recheio e a cobertura fiquem mais consistentes.





BOLO DE CENOURAS

Ingredientes

- 300 g de amêndoas
- 200 g de açúcar
- pele de 1 limão (só a parte amarela)
- 300 g de cenouras descascadas
- 4 ovos
- 80 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 1 saqueta de fermento Royal
- um pelisco de sal

PREPARAÇÃO

- Rale as amêndoas na máquina durante 15 segundos, veloc. 6. Deite-as num recipiente e reserve.
- Sem lavar o copo, junte o açúcar e pulverize-o 30 segundos na velocidade máxima. Com a máquina em andamento, junte a pele do limão pelo bocal e pulverize de novo durante 30 segundos. Verifique que ficou bem pulverizado, caso contrário, repita a operação.
- Junte as cenouras e programe 20 segundos, veloc. 5. Deite os ovos e bata tudo uns segundos na veloc. 7. Por último, junte a farinha, o fermento, o sal e as amêndoas reservadas e misture 6 segundos, veloc. 2. Termine de misturar suavemente com a ajuda da espátula.
- Unte uma forma (da forma que desejar. Na foto utilizámos uma forma de 2 andares) com manteiga e farinha. Deite nela a mistura e introduza no forno pré-aquecido a 170 °C, durante 40 ou 45 minutos e pique no centro com um palito para ver se está cozido.
- Desenforme-o sobre uma rede e polvilhe-o com açúcar glace. Enfeite-o a seu gosto.



BROWNIES

Ingredientes

- 150 g de nozes
- 150 g de chocolate para culinária
- 150 g de açúcar
- 2 ovos
- 100 g de manteiga à temperatura ambiente
- 70 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 1 colher de chá de fermento Royal
- um pelisco de sal

PREPARAÇÃO

- Ponha as nozes no vaso e programe 8 ou 10 segundos na veloc. 3 1/2. (não devem ficar muito miúdas). Retire do copo e reserve.
- Ponha o chocolate partido no copo, dê-lhe 5 golpes no turbo e de seguida polvilhe-o durante 6 segundos na veloc. 9. Ponha numa tigela e reserve.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas.** Introduza o açúcar e os ovos no copo e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Junte a manteiga e o chocolate e misture 6 segundos na velocidade 2. Tire o suporte giratório.
- Retire o copo da máquina, junte as nozes picadas e misture bem com a ajuda da espátula, até que a mistura esteja homogênea.
- Unte uma forma rectangular baixa com manteiga e farinha. Deite a mistura e meta-a no forno, pré-aquecido a 170 °C, durante 20 minutos aproximadamente, até que ao picar com um palito, este saia limpo.
- Desenforme sobre uma rede e, em quente, corte-o formando quadrados. Quando arrefecerem, se desejar polvilhe-os com açúcar glace.



BOLO-FLAN

Ingredientes

Para o Flan

- 4 ovos
- 500 g de leite
- 120 g de açúcar
- 1 colher de chá de açúcar baunilhado

Para o bolo

- 3 ovos
- 90 g de açúcar
- 90 g de Farinha Extra Fina da Nacional

Para o caramelo

- 6 colheres de açúcar
- umas gotas de sumo de limão

PREPARAÇÃO

- Deite numa forma rectangular o açúcar e o sumo de limão e ponha no lume até que se forme um caramelo. Mova a forma para que se caramelize também pelos lados. Reserve.
- Ponha no copo todos os ingredientes do flan e mexa-os 10 segundos, veloc. 3. Deite a mistura na forma caramelizada (1).
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas.** Deite no copo os ovos e o açúcar do bolo e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Quando terminar, programe 5 min. sem temperatura e na veloc. 3.
- Junte a farinha e programe 4 segundos, veloc. 1 e acabe de mexer ajudando com a espátula para que os ovos não baixem. Deite esta mistura delicadamente sobre o flan (2).
- Ponha água num recipiente onde caiba a forma e cozinhe em banho Maria no forno pré-aquecido a 180 °C, durante 25 ou 30 minutos. Pique-o com um palito que deverá sair limpo.
- Deixe arrefecer e desenforme (3). Enfeite-o com nata batida ou a gosto.





BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para a massa

- 250 g de chocolate para culinária
- 130 g de manteiga à temperatura ambiente
- 8 ovos
- 180 g de açúcar
- 50 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 1 colher de chá de fermento Royal
- Umas gotas de sumo de limão
- 1 pelisco de sal

Para enfeitar

- 1 dúzia de metades de nozes
- 100 g de açúcar
- 2 colheres de sopa de água
- cacau em pó
- açúcar glace

PREPARAÇÃO

- Ponha o chocolate no copo e dê-lhe 5 golpes no turbo e de seguida programe 3 minutos, 40 °C, veloc. 3. Junte a manteiga batendo na mesma velocidade até ficar um creme. Tire o creme do copo, deite-o numa tigela grande e reserve.
- Sem lavar o copo ponha o suporte giratório nas lâminas. Junte as gemas de ovo e o açúcar e programe 5 minutos a 40 °C na veloc. 3. Junte a farinha e bata 4 segundos na velocidade 1 e com a ajuda da espátula. Tire a massa do copo, junte ao creme reservado e mexa tudo com a espátula em movimentos envolventes de cima para baixo.
- Ponha o suporte giratório nas lâminas (que deverá estar muito limpo, assim como o copo) introduza no copo as claras, o sumo de limão e o sal e bata 7 minutos na velocidade 3. Deite as claras em nuvem no preparado e envolva com a espátula, com muito cuidado.
- Unte e enfarinhe uma forma redonda e deite a mistura, leve ao forno pré-aquecido a 190 °C, 20 minutos aproximadamente.
- Quando estiver cozido deixe-o arrefecer um pouco antes de o desenformar.
- Numa frigideira deite o açúcar e a água do enfeite e prepare um caramelo, mergulhe as nozes neste caramelo e ponha-as a arrefecer sobre papel de alumínio untado com óleo.
- Polvilhe o bolo com o cacau e o açúcar glace e coloque em cima as nozes.



PÃO DE LÓ DE OVAR

Ingredientes:

- 190 g de açúcar
- 11 gemas de ovo
- 2 ovos
- 60 g de Farinha Extra Fina da Nacional

PREPARAÇÃO

- **Ponha o suporte giratório nas lâminas.** Deite todos os ingredientes para o copo, excepto a farinha e programe 7 minutos a 40 °C, veloc. 3. Quando o tempo acabar, programe mais 7 minutos, sem temperatura e na mesma velocidade.
- Junte a farinha pelo bocal da máquina mais ou menos 20 segundos, na veloc. 1.
- Forra-se uma forma com papel próprio para pão de ló, untado com margarina e deita-se a massa.
- Leva-se ao forno pré-aquecido a 150 °C durante 30 minutos.





BOLO DE VINHO TINTO

Ingredientes:

Para a massa

- 250 g de açúcar
- 250 g de manteiga
- 250 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 4 ovos
- 120 g de vinho tinto
- 60 g de chocolate para culinária
- 1/2 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de açúcar baunilhado
- 1 saqueta de fermento Royal

Para a cobertura

- 150 g de açúcar
- 30 g de vinho tinto

PREPARAÇÃO

- Com o copo muito seco pulverize o chocolate em veloc. 5-7-9. Tire e reserve.
- Introduza no copo o açúcar e os ovos e bata 2 minutos a 40 °C, veloc. 3.
- Junte a manteiga e volte a bater 1/2 a 1 minuto na veloc. 3. De seguida ponha o vinho, a canela, o chocolate reservado e o açúcar baunilhado e programe uns segundos na veloc. 3. Junte a farinha e o fermento e mexa 10 segundos na mesma velocidade e com a ajuda da espátula.
- Unte uma forma, deite a massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 °C, cerca de 45 minutos.
- Entretanto prepare a cobertura. Com o copo muito seco pulverize na velocidade 5-7-9 o açúcar da cobertura. Quando pulverizado deite numa tigela e junte o vinho tinto.
- Quando estiver cozido, desenforme-o, coloque-o numa rede e deixe arrefecer um pouco. Pincele toda a superfície com a cobertura preparada.

TARTE DE CAFÉ

Ingredientes

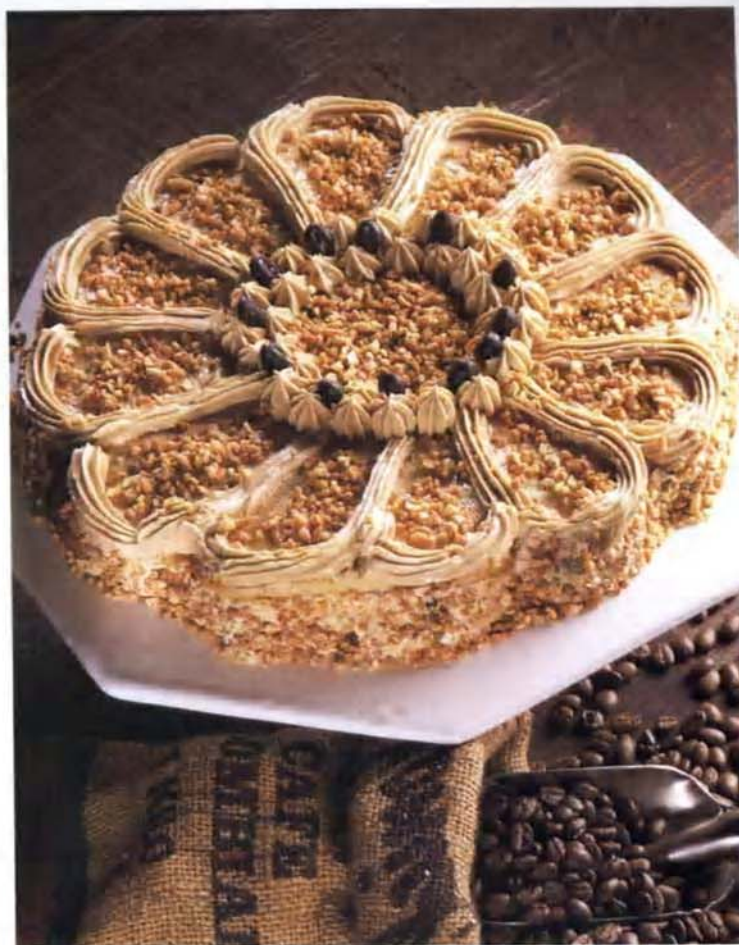
- 30 palitos de La Rène
- 100 g de leite frio (para molhar os palitos)
- 150 g de café forte (para molhar os palitos)
- Amêndoas tostadas, picadas

Para o creme de café

- 100 g de água
- 350 g de açúcar
- 6 gemas de ovo
- um pelisco de sal
- 2 colheres de Nescafé
- 400 g de manteiga à temperatura ambiente

PREPARAÇÃO

- Prepare o creme. Ponha a água e o açúcar no copo para fazer uma calda de açúcar e programe 6 minutos a 100 °C, veloc. 2. Junte as gemas e o sal e programe 3 minutos a 85 °C, veloc. 4.
- Entretanto, dissolva o Nescafé num pouco de água. Quando a máquina parar, ponha no copo o Nescafé e mexa-o 5 segundos na veloc. 4. Tem que ficar como um creme. Deite-o para uma tigela, deixe arrefecer e reserve.
- Lave o copo e **ponha o suporte giratório nas lâminas**. Introduza a manteiga e programe veloc. 2 até que a manteiga tenha a consistência de pomada. Com a máquina na veloc. 2, vá deitando pouco a pouco o creme de café. Quando acabar de deitar todo o líquido, bata uns segundos mais até que o creme esteja homogêneo.
- Forre uma forma redonda com uma folha grande de película aderente, procurando que sobre para fora da forma. Cubra a base com os palitos e pincele-os com leite frio. Junte o creme de café e cubra com outra camada de palitos e pincele-os com café. Tape a tarte com a película que sobrou e deixe-a repousar no frigorífico até que endureça.
- Desenforme a tarte com a ajuda da película aderente, cubra-a com as amêndoas e enfeite-a com o creme de café restante com a ajuda de uma manga pasteleira. Conserve-a no frigorífico até ao momento de a servir.



TARTE DE CAFÉ

Forre uma forma redonda com uma folha grande de película aderente, procurando que sobre para fora da forma.



Ponha a primeira camada de palitos de La Rène na base e pincele-os com leite frio.

Uma vez pincelados os palitos, junte o creme de café.



Estenda-o por toda a superfície com a ajuda de uma colher e cubra o creme com outra camada de palitos.

TARTE DE CAFÉ

Pincele-os com café e cubra-os com outra capa de creme. Termine com outra capa de palitos e pincele-os com café. Tape com a película que sobrou e deixe-a no frigorífico para que endureça.



Desenforme a tarte com a ajuda da película e cubra-a totalmente com creme de café.

Cubra a superfície com as amêndoas picadas, estendendo-as ao gosto e enfeite a tarte com o creme de café restante, ajudando com uma manga pasteleira de boca frisada. Conserve-a no frigorífico.



CROCANTE DE MAÇÃ

Ingredientes

Para a massa sablé

- 100 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 100 g de açúcar
- 100 g de amêndoas cruas raladas
- 100 g de manteiga
- Açúcar glaze para enfeitar no fim

Para a compota de maçã

- 5 maçãs descascadas sem coração nem caroços
- 100 g de água
- 1 pau de canela

Para o bolo base

- 100 g de açúcar moreno
- 50 g de amêndoas cruas
- 90 g de açúcar branco
- 90 g de Farinha Extra Fina da Nacional
- 3 ovos

Para a mousse de queijo

- 100 g de açúcar
- 50 g de água
- 400 g de nata líquida
- 200 g de queijo Philadelphia
- 3 gemas de ovo
- 4 folhas de gelatina demolhadas em água fria

PREPARAÇÃO

- Prepare a massa sablé. Ponha os ingredientes pela mesma ordem no copo e misture 20 segundos, veloc. 4. Estenda sobre papel vegetal ou num tabuleiro untado deixando-a de 1 cm de espessura, aproximadamente. Coza-a no forno pré-aquecido a 180 °C, durante 12 a 15 minutos (tem que ficar dourada). Parta-a com a mão toscamente e meta-a num saco de plástico. Reserve (esta massa é para cobrir a torta).
- Prepare a compota de maçã. Ponha no copo as maçãs, a água e o pau de canela e programe 15 minutos a 100 °C, veloc. 1. Deite-a numa tigela, deixe-a arrefecer e reserve.
- Prepare o bolo base. Ponha o açúcar moreno numa sertã e faça um caramelo. Quando ficar dourado, junte as amêndoas, deixe que ferva um pouco e deite num tabuleiro para que arrefeça. Quando estiver frio, ponha-o no copo muito limpo e seco e pulverize-o em veloc. máxima. Reserve num saco de plástico fechado.
- Com o copo muito limpo **ponha o suporte giratório nas lâminas**. Deite o açúcar branco e os ovos e programe 5 minutos a 40 °C, veloc. 3. Terminado o tempo, volte a programar mais 5 minutos, sem temperatura, veloc. 3. Quando acabar ponha na veloc. 1 e incorpore pouco a pouco a farinha e as amêndoas reservadas. Estenda-a num tabuleiro de forno sobre papel vegetal e coza a 170 °C durante 8 a 10 minutos. Reserve.
- Prepare a mousse de queijo. **Ponha o suporte giratório nas lâminas**. Ponha no copo a água, o açúcar e as gemas e programe 5 minutos a 85 °C, veloc. 1 1/2. Junte as folhas de gelatina escorridas e mexa durante 1 minuto na velocidade 3. Deixe arrefecer no copo. Uma vez fria, incorpore as natas e o queijo também muito frios e programe velocidade 3 e esteja atenta até que a mistura esteja montada (depende da qualidade das natas). Reserve.

CROCANTE DE MAÇÃ



Quando a massa do bolo estiver cozida, coloque a forma sobre ela e corte-a deixando à volta mais ou menos 3 cm.



Com esta massa forre uma forma pressionando as paredes com as mãos e procurando ficar à mesma altura.



Ponha por cima a compota de maçã, devendo ficar até à borda da parede da massa.



Deite a mousse de queijo sobre a compota de maçã, alise a superfície com uma colher e introduza-a no frigorífico no mínimo 4 horas.

Desenforme a tarte e cubra a superfície com a massa sablé reservada. Polvilhe-a com o açúcar glace e deixe-a no frigorífico até ao momento de a servir.



BOLO DE NOZ

Ingredientes

- 250 g de miolo de noz
- 250 g de açúcar
- 7 ovos

PREPARAÇÃO

- Coloque as nozes no copo e triture poucos segundos na velocidade 5-7-9. Retire e reserve. Lave bem o copo.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas.** Deite os ovos e o açúcar e programe 7 minutos a 40° na velocidade 3. Quando o tempo terminar, tire a temperatura e programe mais 7 minutos, na velocidade 3.
- Quando o tempo acabar, programe velocidade 1, e com a máquina em andamento deite as nozes reservadas sobre os ovos. Termine de misturar delicadamente com a ajuda da espátula.
- Deite a mistura numa forma untada e enfarinhada e introduza-a no forno, pré-aquecido a 160°, durante 30 minutos aproximadamente.
- Enfeite com fios de ovos e nozes, ou sirva acompanhado de ovos moles (receite na página 122).



FILHOZ DO NORTE

Ingredientes

- 500 g de Farinha Extra Fina da Nacional aprox.
- 1 saqueta de fermento de padeiro seco
- 30 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 50 g de manteiga
- 50 g de azeite
- 100 g de leite
- 150 g de água (com sumo de laranja, aguardiente, etc. ao gosto)
- 4 ovos
- Açúcar e canela para polvilhar

PREPARAÇÃO

- Coloque todos os ingredientes no copo, excepto a farinha e os ovos, e programe 1 minuto a 40 °C, veloc. 1 1/2.
- Junte os ovos e misture durante 15 segundos na veloc. 2.
- Junte metade da farinha e programe 15 segundos, veloc. 6. Adicione o resto da farinha e programe 3 minutos, veloc. Espiga.
- Retire do copo e deixe levedar até dobrar de volume.
- Para formar os filhoz, retire bocados de massa, forme uma bola e espalme-os com as pontas dos dedos.
- Frite-os em óleo bem quente, seque-os em papel absorvente e polvilhe-os com açúcar e canela.

ALTERNATIVA 1

Ingredientes

- 200 g de chocolate para culinária
- 200 g de bolacha María
- 100 g de amêndoas cruas
- 100 g de manteiga
- 150 g de nata líquida
- 50 g de qualquer licor

PREPARAÇÃO

- Ponha as amêndoas no copo e pique-as 10 seg. na veloc. 3 1/2. Tire e reserve.
- Sem lavar o copo, deite as bolachas aos bocados e programe 5 segundos na veloc. 3 1/2. Tire e reserve.
- Ponha no copo as natas e programe 3 minutos, temp. 100 °C, veloc 2 1/2. Junte o chocolate e a manteiga e programe 2 minutos, 40 °C, veloc. 3.
- Incorpore o licor, as amêndoas e as bolachas e programe 1 minuto, veloc. 1 1/2. Quando terminar o tempo envolva tudo com a espátula até ficar homogêneo.
- Divida esta mistura em 2 partes. Ponha cada uma sobre película aderente e faça dois rolos bem apertados em forma de salame e guarde-os no frigorífico até que endureçam.

ALTERNATIVA 2

Ingredientes

- 125 g de chocolate para culinária
- 100 g de manteiga
- 40 g de açúcar
- 200 g de bolacha Maria
- 3 gemas de ovo

PREPARAÇÃO

- Ponha as bolachas partidas aos bocados no copo e programe 10 seg., veloc. 3. Tire e reserve.
- Sem lavar o copo meta as gemas, o açúcar e a manteiga e programe 3 minutos, 70 °C, veloc. 1.
- Deite o preparado em película aderente e forme um rolo bem apertado. Guarde-o no frigorífico até que endureça.

QUENTE E FRIO

Ingredientes

Para o gelado

- 150 g de amêndoas cruas
- 6 claras de ovo
- 150 g de açúcar
- 500 g de nata líquida para montar
- Um pelisco de sal
- Umas gotas de sumo de limão

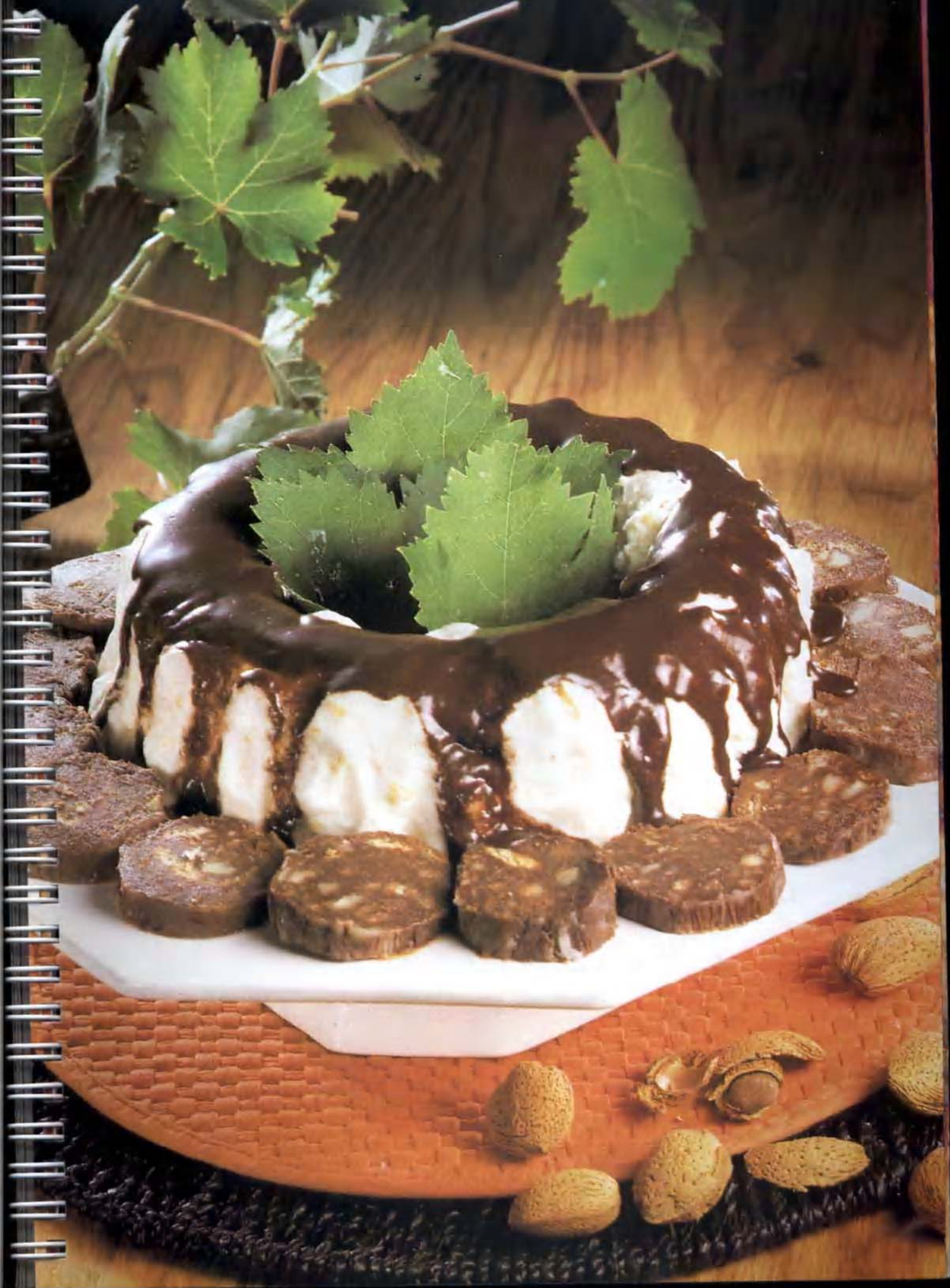
Para o molho

- 80 g de açúcar
- 100 g de café (já feito)
- 150 g de chocolate para culinária



PREPARAÇÃO

- Toste no forno as amêndoas, com o grill durante 5 minutos aproximadamente, mexendo-as para que fiquem todas iguais.
- Deite-as no copo e pique-as durante 3 seg., veloc. 3 1/2 (devem ficar em bocados pequenos). Tire do copo e deite-as numa tijela grande.
- Lave e seque bem o copo. **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, deite as claras, o sal e umas gotas de sumo de limão e programe 6 minutos na veloc. 3. Quando faltarem 2 minutos, deite pouco a pouco o açúcar através do bocal, até terminar o tempo. Tire o suporte giratório e deite-as sobre as amêndoas reservadas.
- Sem lavar o copo nem o suporte giratório, ponha-o nas lâminas e deite as natas. Monte-as na veloc. 3. Deite a nata sobre as claras e as amêndoas reservadas e envolva tudo com a espátula, com muito cuidado, até que fique uma mistura homogênea.
- Ponha a mistura numa forma e introduza-a no congelador tapada com película aderente
- **Preparação do molho:** Ponha no copo, muito seco, o açúcar e o chocolate e pique-o com 5 ou 6 golpes no turbo. Junte o café e programe 5 minutos, 50 °C, veloc. 3.
- Desenforme o gelado o sirva-o com o molho quente de chocolate por cima.



OVOS MOLES

Ingredientes

- 140 g de água
- 250 g de açúcar
- 8 gemas

PREPARAÇÃO

- Prepare a calda de açúcar pondo no copo a água e o açúcar e programe 13 minutos, temperatura Varoma, na velocidade 1 1/2. Quando acabar o tempo, deixe arrefecer um pouco.
- Desfaça as gemas num recipiente e deite a calda de açúcar em fio fino sobre as gemas, batendo sempre.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas** e programe 5 minutos a 100° na velocidade 1 1/2. Com a máquina em adamento deite a mistura de seguido.
- Quando o tempo acabar, tire rapidamente do copo para um recipiente.



IDEIA PARA SERVIR: Faça umas tulipas pequenas de massa chinesa ou outra massa fina com ajuda de duas formas. Unte-as com manteiga e leve ao forno até dourar. Ponha-lhes uma colher de ovos moles no centro e sirva.



GELADO CELESTIAL

Ingredientes

Para o praline

- 200 g de açúcar
- 100 g de amêndoas cruas peladas

Para resto

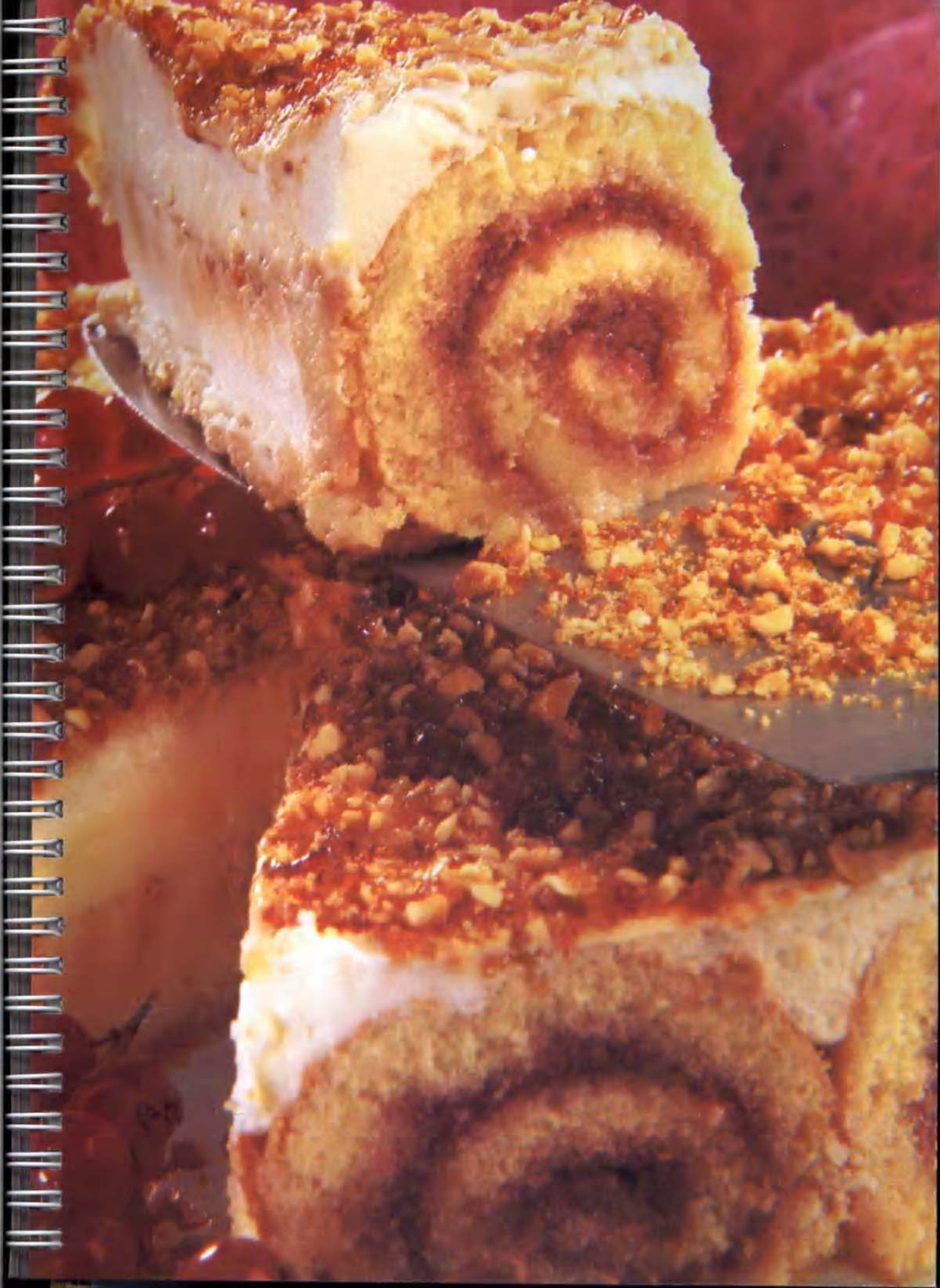
- 100 g de bolacha Maria
- 6 claras de ovo
- Umas gotas de limão
- Um pelisco de sal
- 500 g de nata (muito fria)
- 180 g de leite condensado

PREPARAÇÃO

- Numa sertã funda faça o caramelo com o açúcar e quando estiver a começar a ficar dourado junte as amêndoas (deve ficar um dourado escuro). Deite sobre um tabuleiro e deixe arrefecer. Quando estiver bem frio, parta aos bocados e introduza-os no copo (que deverá estar bem seco). Rale-o sem ficar pulverizado, programando 12 segundos na veloc. 3 1/2. Tire e reserve num saco de plástico.
- Pulverize as bolachas deitando-as com a máquina em andamento na veloc. 6 (se ficar algum bocado, repita a operação). Tire e reserve.
- Lave bem o copo e as lâminas para que não fique restos de gordura. Seque-o.
- **Ponha o suporte giratório nas lâminas**, junte as claras, umas gotas de limão e o sal e programe 6 minutos, veloc. 3. Tire e reserve.
- Sem lavar o copo e com o suporte giratório nas lâminas, bata as natas bem firmes na veloc. 3. Tire para outro recipiente. Abra um buraco nas natas já batidas, deite o leite condensado e as claras em nuvem, mexendo delicadamente com movimentos envolventes até ficar homogêneo.
- Monte o gelado rapidamente para evitar que a mistura baixe: numa forma desmontável de 22 cm de diâmetro por 6 cm de altura, deite uma camada da bolacha ralada, a seguir metade da mistura, uma de praline, a outra metade da mistura e acabe cobrindo com o resto do praline.
- Meta-o no congelador, quando frio desmolde-o e adorne a seu gosto.

VARIANTES: em vez de praline no centro, pode pôr frutas do bosque, compota de groselha, etc...

Nota: Se quiser um gelado mais decorativo pode fazer uma torta (3 ovos, 90g de açúcar e 90g de farinha), seguindo a técnica da pág. 96 e recheando-a de compota de framboesa. Corte em fatias (como na foto) e ponha-as à volta da forma antes de deitar o gelado.



TARTE DE QUEIJO FRESCO

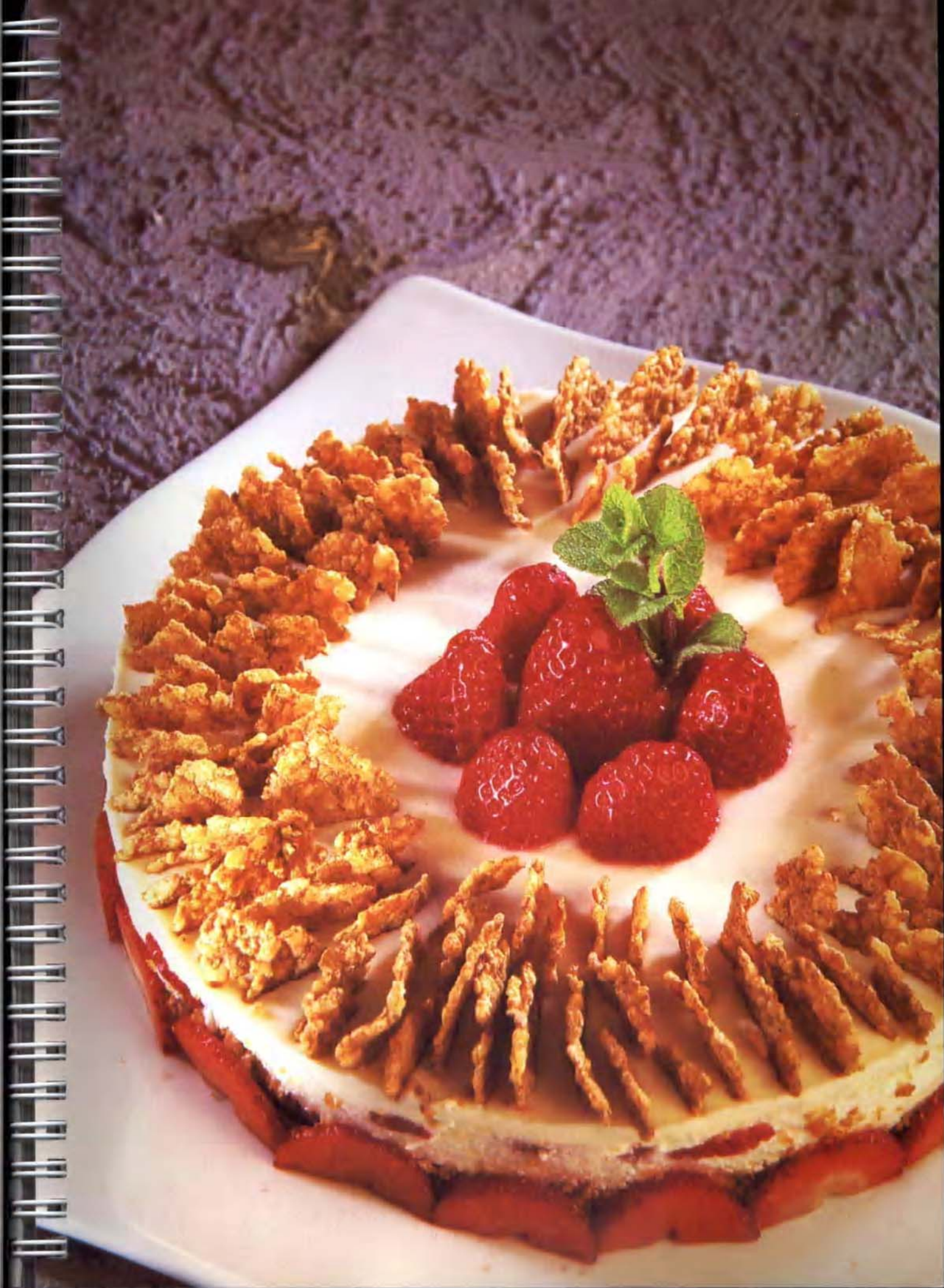
Ingredientes

- 3 yogurtes naturais
- 500 g de queijo fresco ou requeijão
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 30 g de manteiga
- 150 g de açúcar glaze
- 200 g de cereais integrais Fitness (Nestlé) ou qualquer corn-flakes
- 5 folhas de gelatina natural
- Morangos, framboesas ou frutas do bosque para enfeitar

PREPARAÇÃO

- Demolhar as folhas de gelatina 5 minutos numa tigela com água fria.
- Ponha no copo bem seco metade dos cereais e triture-os durante 20 seg., veloc. 4. Junte a manteiga e programe novamente 20 seg., veloc. 4.
- Deite a massa numa forma desmontável de 20 ou 22 cm e pize-a bem com uma colher.
- Ponha no copo um dos yogurtes e programe 2 minutos, 70 °C, veloc. 2 1/2. Junte a gelatina bem escorrida e programe 12 seg., veloc. 3. Junte os outros yogurtes, o queijo fresco, sumo de limão e o açúcar e programe 25 segundos, veloc. 4.
- Deite esta mistura na forma preparada e introduza-a no frigorífico, no mínimo 3 horas.
- Desenforme e enfeite com as frutas e o resto dos cereais a seu gosto.

Nota: Se quiser, pode pôr somente metade da mistura do queijo, pôr frutas em lâminas, o restante da mistura e acabar enfeitando com os restantes frutos e cereais.



ÍNDICE

- Almendrados, 92
- Biscoitos para o chá, 93
- Bolo
 - *Normas para conseguir um bom bolo*, 95
 - *Técnicas de*, 94-95
- Bolo de cenouras, 102
- Bolo de coco, 98-99
- Bolo de chocolate, 106-107
- Bolo de noz, 116-117
- Bolo de vinho tinto, 110
- Bolo Genovés (Bolo da avó), 96
- Bolo-flan, 104-105
- Brioche, massa de, 38
- Brownies, 103
- Coca de bacalhau, 22
- Coca de verduras, 20-21
- Concha de chocolate recheada de nata e morangos, 62-63
- Cordiais, 88
- Coroa recheada, 42-43
- Cremes de manteiga
 - *Creme de manteiga base*, 87
 - *Manteiga de café*, 87
 - *Manteiga de chocolate*, 87
- Crocante de Maçã, 114-115
- Croissants, 84-85
- Empanada
 - *Técnicas*, 24-25, 30-31
- Empanada de atum, 23
- Empanada de bacalhau, 27
- Empanada de lombo de porco, 26
- Empanada multicolor, 28-29
- Enfeites
 - *Decoração de molhos e tartes*, 49
 - *Enfeites borbulhas de chocolate*, 49
 - *Folhas de chocolate*, 48
 - *Frutas com chocolate*, 49
 - *Uvas cristalizadas*, 48
- Filhoz do norte, 118
- Folhados de creme, 78
- Gelado celestial, 124-125
- Jesuitas, 81
- Linguas de gato, 72
- Massa choux
 - *Receita básica*, 50
 - *Técnicas*, 51-53
- Massa de brioche
 - *Receita básica*, 38
- Massa folhada
 - *Massa folhada rápida*, 76
 - *Massa folhada tradicional*, 77
 - *Técnicas de*, 78
 - *Várias formas de cortar a*, 79-80
- Massa quebrada, 59
 - *Técnicas de*, 61
- Massa sablé, 60
- Merengues
 - *Merengue Francês*, 86
 - *Merengue Italiano*, 86
 - *Merengue Suíço*, 64
- Ovos moles, 122-123
- Pães
 - *Receita básica*, 32
 - *Fugaça do povo*, 33
 - *Pãezinhos*, 34
- Pão de azeitonas, 35
- Pão de leite e manteiga, 36-37
- Pão de ló de ovar, 108-109
- Pão de passas ou nozes, 41
- Pizza
 - *Receita básica da massa*, 8
 - *Técnicas*, 9-11
- Pizza 4 queijos, 18
- Pizza calzone, 16-17
- Pizza de fiambre e ananás, 12-13
- Pizza quatro estações, 14-15
- Quente e frio, 120-121
- Salame de chocolate, 119
- Scones, 90-91
- Strudel de maçã, 56-58
- Suíços, 44-45
- Tarte de amêndoas, 97
- Tarte de café, 111-113
- Tarte de limão, 64-65
- Tarte de maçã, 66-67
- Tarte de massa folhada e morangos, 82-83
- Tarte de queijo fresco, 126-127
- Tarte Gloria Bendita, 100-101
- Tarte Saint-Honoré, 54-55
- Tarte Tatin, 70-71
- Tarte Vulcão, 73-75
- Tarteletes individuais, 68-69
- Torcidos, 89
- Trança grande, 40
- Trança recheada, 39