

Gastronomia e Decoração

DEGUSTAR2008

Por Márcia Costa

Ano 2 - Número 02



*Dedico este Degustar e todos que
ainda irei fazer à minha mãe, sem
a qual nada seria nesta vida.*

*Com amor
Márcia F. Costa*

Entidades Beneficiadas pelo Evento Degustar

Hospital de Câncer de Barretos

É um orgulho para o Hospital de Câncer de Barretos ver o crescimento e a credibilidade do "Degustar". Um evento que nasceu em Barretos e sempre teve a preocupação de ajudar instituições sérias. Assim como nosso hospital o Degustar cresceu e se tornou uma referência em sua área.

Henrique Prata, Diretor Geral do Hospital de Câncer de São Paulo

Projeto Velho Amigo

O Degustar nasceu do impulso de ajudar um grande projeto – O Hospital de Câncer de Barretos, e movida pela emoção de colaborar com este grupo de jardineiros de Deus, demos largada a esta iniciativa que hoje é referência em Gastronomia e Solidariedade. O Projeto Velho Amigo – o qual fui fundadora e trabalhei por 6 anos foi o início de minha jornada em São Paulo na escalada de fazer o bem.

Marcia Costa, Fundadora e Ex-Diretora do Projeto Velho Amigo

Casa Hope

A Casa Hope teve o prazer e o privilégio de participar do "Degustar" em 2005. Um evento com um sabor muito especial, que mostra que solidariedade também é questão de bom gosto. Reunir alguns dos mais talentosos banqueiros e decoradores do país em um único acontecimento, e ainda, apoiar causas sociais, faz o diferencial do "Degustar" cujo sucesso tem sido comprovado ao longo desses 10 anos de existência.

Admiramos o trabalho da Marcia Costa e, para nós da Casa Hope, participar do "Degustar" é uma oportunidade ímpar de divulgação da missão da instituição junto a grandes empresários e formadores de opinião, além, é claro, da importante ajuda financeira, indispensável para a manutenção dos nossos trabalhos."

Cláudia Bonfiglioli, Presidente da Casa Hope

Instituto Se Toque

"São sempre bem vindas iniciativas empresariais com foco em responsabilidade social, mobilizando a atenção e recursos para organizações do terceiro setor que trabalham em prol do bem comum. No Instituto Se Toque o "Colar da Vida" é símbolo de uma campanha que através da educação desperta a importância da prevenção ao câncer de mama. Eventos como o Degustar, trazem importantes recursos para entidades como a nossa. Parabéns pela iniciativa!".

Lúcia Maria Bludent, Presidente do Instituto Se Toque

Projeto Quixote

"A sustentabilidade é um dos principais desafios atuais das organizações do Terceiro Setor. Os recursos gerados pelo Degustar possibilitaram a continuidade e melhoria dos atendimentos que o Projeto Quixote ofereceu a 900 crianças e jovens em situação de risco em 2007. Iniciativas como a da Márcia Costa merecem ser replicadas".

Bettina Grajcer, Coordenadora de Parcerias do Projeto Quixote

Viva e Deixe Viver

"O Viva, que é formado por voluntários contadores de histórias para crianças e adolescentes em hospitais, foi beneficiado com parte da renda obtida pelo Evento Degustar 2007. Essa iniciativa possibilitou a reforma da sede da Associação, local onde são oferecidos cursos e oficinas para a capacitação dos voluntários da entidade, além de gerar a sustentabilidade do Viva. É muito importante para o 3º Setor contar com iniciativas como esta, que apoiem causas que contribuam para o desenvolvimento de nosso país."

Valdir Cimino - Diretor/ Fundador Associação Viva e Deixe Viver

Degustar

(... ou aquilo que comemos e bebemos em uma apreciação nostálgica comprometida com o prazer...)

Aparências...

Cores, formas, relevos...

Degustar aparências é revelar que os sentidos nos fazem perceber e interagir com o mundo ao nosso redor, sendo o momento de refeição uma dessas interações. Na apreciação de um alimento, os sentidos diferem em relação ao modo como são apreendidos outros aspectos da vida.

Aromas...

Cheiros, bouquês, fragrâncias...

Degustar aromas é vislumbrar o homem educado no saborear pois educa os sentidos num viés interdisciplinar e, com isso, (ultra)passa a mesmice da frágil fragrância do instante da refeição, e assim sinestesia de corpo e alma.

Sabores...

Picante, adstringente, doce...

Saboreio, logo me comovo pelo cheiro, me encanto pelo gosto, me excito pela textura, sim existo! À medida que aceitamos um gosto que (prê)tende "estar" globalizado (assujeitado) em nossa cotidianidade, haverá pouco tempo-e-espaco para dirimir as singularidades (será possível?)...

Texturas...

Liso, cremoso, quebradiço...

Para se degustar texturas é preciso va-ga-ro-si-da-de... e num afago, permitir-se educar pela linguagem das crocâncias como saberes ... é perceber-se sensível e singular por entre as ciências do sabor ... é sentir o sentido, sentindo!

Sinestesia!

Corpos, sensações, estesia...

O que é o homem além do doce, salgado, azedo e amargo?

Aquele que propõe uma reflexão sobre a experiência com a alimentação e o saborear cuja (re)leitura histórica, estética e científica do gosto tem construído formas de se conhecer e sentir o mundo. Degustar sinesteticamente é uma nova postura que se permite educar pela linguagem dos sabores como saberes. É um processo que pode levar as pessoas a perceberem-se sensíveis, inteligentes e singulares por produzirem saberes gozosos durante a degustação. É perceberem que, enquanto aprendem a degustar qualquer refeição em seus gostos e beleza com a intensidade de um evento precioso muito esperado no cotidiano, descobrem a si mesmas!

Prof. Dr. Luiz Fernando Santos Escouto

Fred Frank Gastronomia

Crostata de Pão de Leite com Cogumelos Frescos



Ingredientes

- 4 Fatias de Pão de Leite ou outro
- 400g de cogumelos variados frescos (shitake, shimeji, pleurotes ou paris)
- 80 g de manteiga
- 150ml de Creme de Leite
- Cebolinha Francesa
- Azeite Verde para decorar
- Sal e Pimenta a gosto

Modo de preparo

Em uma frigideira saltear os cogumelos em manteiga e acrescentar o creme de leite, deixando ferver para reduzir e obter uma textura mais densa. Temperar com sal e pimenta e acrescentar a cebolinha picada no último instante. Dourar os pães no restante da manteiga, colocar os cogumelos no prato, os pães por cima, decorar com azeite e servir.

Marina Aguiar Eventos e Gastronomia Costela

Ingredientes

3 quilos de costela de boi em tiras
4 rodélas de abacaxi
2 tomates
3 colheres de sopa de óleo
Buquet Garni (sálvia, manjerona,
salsinha e alecrim)
1 folha de loro
Cominho em grãos
2 tabletes de caldo de costela
Pimenta seca
3 xícaras de chá de água
2 xícaras de chá de vinho tinto
1/4 de xícara de chá de vinho tinto
Agridão
50 gramas de manteiga



Modo de preparo:

Aferventar 2 vezes os 3 quilos de costela de boi, para tirar o excesso de gordura. Numa panela de pressão, forrar o fundo com as 3 rodélas de abacaxi, 2 tomates sem pele, picados e sem semente, a costela de boi cortada em pedaços, limpa e esquentada com 3 colheres de sopa de óleo, 2 cebolas picadas, 4 dentes de alho picados, um buquet garni picado (sálvia, manjerona, salsinha e o alecrim), 1 folha de loro, cominho em grãos, pimenta dedo de moça picada, sal, 2 tabletes de caldo de costela dissolvidos em 3 xícaras de chá água, 2 xícaras de chá de vinho tinto e 3/4 xícara de chá shoyu.

Cozinhar sobre pressão por 40 minutos (quando a panela começar a pitar), tirar a pressão da panela e após os 40 minutos começar a desfiar a costela. Coar o caldo que se formou ao arroz negro cozido junto com a costela desfiada. Colocar 50 gramas de manteiga cortada em cubos e misturar tudo muito bem.

Montagem

Grelhar uma rodela fina do abacaxi e colocar no centro de um prato. Em cima do abacaxi, dispor folhas de agridão, em cima do agridão, colocar uma camada do arroz negro. Sobre o arroz negro, novamente dispor uma porção do arroz branco e por fim enfeitar com agridão.

DEGUSTAR 2008

Neka e Jacque Menna Barreto Salada de Sushi



Ingredientes Arroz

180 gr arroz Negro
220 ml água
1/2 colh. Vinagre de arroz
1/2 colh. Sal
1/2 colh. Açúcar
1 colh. de saquê

Ingredientes Salada

2 xíc. Arroz japonês pronto
200 gr. de badejo (em cubos)
200 gr. de atum (em cubos)
Abacate em cubos, Cebolinha verde
Uva verde s/ caroço e s/ pele
Cebola Roxa, Broto linhaça
Pele de limão, Maionese de tofu
Maionese de Wasabe,
Pepino japonês
Gengibre,
Cenoura
Alho porró frito
Nori,
Ovas de salmão

Modo de Preparo

Para o arroz

Lavar bem o arroz, escorrer e colocar em panela (japonesa) de arroz. Acrescente água e deixe ferver. Enquanto o arroz ferve, misture os temperos (à parte) vinagre, sal, açúcar e saquê. Coloque os temperos no arroz e esfrie o arroz sempre mexendo (abanando ou em frente a um ventilador).

Maionese de Wasabe

Maionese e pasta de wasabe à gosto. Misture os ingredientes.

Maionese de Tofu

Tofu, água, óleo de milho, sal e cebolinha. Bater em liquidificador todos os ingredientes.

Montagem do Prato:

Coloque em um prato um pouco de arroz e por cima uma colher de maionese de wasabe e uma colher de maionese de tofu. Acrescente as uvas sem sementes, os peixes (em cubos), o dill, pepino em cubos. Quanto aos outros ingredientes restantes, colocar à gosto. Termine a montagem do prato colocando as ovas de salmão, alho-poró frito ou nori cortadinho.

Restaurante Arábia

Salada Fattouch



Ingredientes

- 1 Pão Árabe cortado em quadrados de cerca de 2 cm, fritos ou torrados
- 4 Tomates vermelhos cortados em quadrados de cerca de 2 cm
- 2 Pepinos japoneses (com ou sem casca) cortados em cubos de cerca de 2 cm
- ½ Cebola média cortada em quadrados de cerca de 2 cm
- 5 Rabanetes, semi descascados, cortados em rodelas
- 4 Folhas de alface cortadas grosseiramente
- ½ maço de rúcula, só as folhas, cortadas grosseiramente
- ½ xícaras de folhas de hortelã fresca rasgadas
- 3 Colheres (de sopa) de salsa picada, 2 Dentes de alho socados com um pouco de sal
- 1 Colher de sopa de summac, 1 Colher de sobremesa de zâhtar
- 2 Colheres de sopa de essência de romã ou 4 colheres de sopa de suco de limão, Sal, Azeite
- Sementes de uma romã (para decorar)

Modo de preparo:

Preparar o molho, juntando a essência de romã, o summac, o zâhtar, o alho, o sal e o azeite. À parte, misturar os outros ingredientes, exceto o pão torrado, e temperar com o molho. Acrescentar o pão torrado apenas na hora de servir, para que não amoleça. Decorar a salada com as sementes de romã.

DEGUSTAR 2008

Sylvia Cury Gastronomia

Canapés de Abóbora com Pasta de Gengibre e Mel



Base do canapé

- 300g de abóbora pescoço
- Azeite
- Sal e ramos de alecrim fresco

Pasta de Gengibre

- 200g de cream cheese
- 2 colheres de chá gengibre ralado
- 1 colher de sopa de mel
- Sal e pimenta branca

Modo de preparo

Cortar as abóboras em formatos redondos e furá-las para fazer uma cavidade onde a pasta será colocada. Temperar com sal, alecrim e azeite levando ao forno para cozinhá-la até ficar ao dente. Misturar os ingredientes da pasta, colocar em um saca-puxa e aplicar em cada base de abóbora já fria. Colocar na geladeira até a hora de servir.

Capim Santo Eventos

Tartar de atum com pérolas de tapioca

Ingredientes

50g sagu de tapioca
400g atum fresco
30 ml azeite extra virgem
10g gengibre
1/2 pimenta dedo de moça
1 raiz de capim santo
1/4 limão siciliano
1/4 laranja
1/4 limão taiti
1/4 limão cravo
10ml de busca bida
10g balsinha
6g de sal
2g de pimenta do reino



Modo de preparo:

Leve a tapioca ao fogo em uma panela grande com água para cozinhar. Quando a água ferver retire o sagu do fogo, escorra em água corrente, coloque mais água e volte com o sagu para o fogo, deixe o sagu cozinhar até ficar transparente. Retire do fogo, escorra toda a água e tempere com um pouco do sal, a raiz de capim santo bem picada, as raspas dos limões e laranja, acrescente uma parte do azeite, pimenta dedo de moça picada e gengibre picado. Reserve.

Corte o atum em cubos pequenos, misture com a tapioca fria, o restante do sal e do azeite, a pimenta do reino e a salsinha picada. Sirva em seguida. Rendimento: 10 porções

Renato Aguiar

Massa Recheada com Batata Doce e Cebola Caramelizada



Ingredientes

24 quadradinhos de massa fresca fina tipo tortelli ou outra de sua escolha
800g de batata doce cozida e amassada
2 cebolas picadas e caramelizadas e 2 colheres de sopa de cebola picada
350g de espinafre fresco e 200g de presunto parma cortado em tirinhas
150g de parmesão ralado e 6 colheres de sopa de manteiga sem sal
2 ovos e 3 colheres de chá de salsinha em folhas
1 ovo batido e Noz moscada a gosto
Parmesão ralado a gosto para decorar
Sal e pimenta do reino a gosto

Modo de preparo:

Em um recipiente misture as batatas e as cebolas caramelizadas. Adicione a salsinha. Coloque o parmesão, o ovo e tempere com sal e pimenta do reino.

À parte, refogue o restante das cebolas com manteiga no sal até dourar.

Adicione o presunto e deixe-o crocante. Coloque o espinafre e tempere com sal, pimenta e noz moscada. Cozinhe por 2 a 3 minutos. Para montagem, faça uma cama com espinafre refogado com o presunto parma. Coloque a massa por cima e salpique o parmesão ralado. Coloque um fio de manteiga de ervas.

Marcelo Sampaio
*Cuscuz Paulista de
 Camarão e Palmito*



Ingredientes

1kg de farinha de milho
 2 vidros de palmito
 1kg de camarão sete barbas
 1kg de camarão rosa grande
 1 pimentão vermelho
 1 pimentão verde
 1 pimentão amarelo
 1kg de tomate maduro
 1 cebola grande
 3 dentes de alho
 100ml de azeite de dendê
 300ml de caldo de camarão
 1kg de quiabo
 3 limões
 50ml de azeite de oliva extra virgem
 1l de óleo e Sal a gosto
 Pimenta calabresa a gosto
 Tempero baiano a gosto

Modo de preparo:

Corte o quiabo em rodela e tempere com sal. Em uma frigideira frite o quiabo em óleo quente (150 graus). Reserve. Corte 1 vidro de palmito para enfeite do cuscuz e reserve. Bata sep aradamente no mix o palmito, os pimentões, a cebola e o tomate. Reserve os ingredientes separados em bowls. Soque o alho no pilão. Tempere os camarões separadamente com sal e limão. Em uma frigideira grelhe os camarões grandes no azeite de oliva e reserve para decoração. Refogue o alho no azeite de dendê, a cebola, os pimentões, o palmito e o tomate. Acrescente o caldo de camarão, os camarões sete barbas e tempere o caldo com sal, pimenta e o tempero baiano. Quando estiver fervendo entre com a farinha de milho ao poucos e vá mexendo sem parar até ficar em uma consistência bem cremosa pra enformar. Unte bem com azeite a forma do cuscuz e acrescente a massa. Deixe na geladeira até esfriar. Desenforme o cuscuz em uma peça e enfeite com os camarões grandes, o palmito e o quiabo frito.

DEGUSTAR 2008

Luciano Boseggia
Risotto Profondo Mare



Ingredientes

100g de lulas em pedaços
 3 colheres (sopa) de azeite de oliva
 200g de camarões graúdos limpos em pedaços
 100g de lagosta em pedaços
 100g de cavaquinha em pedaços
 100g de vieiras
 1/2 xícara de vinho branco seco
 2 colheres (sopa) de molho de tomate
 1 colher (sopa) de cebola picada
 2 colheres (sopa) de manteiga
 380g de arroz carnaroli
 1 1/2 litro de caldo de peixe
 1 colher (sopa) de salsinha picada
 2 colheres (sopa) de parmesão ralado

Modo de preparo:

Refogue a lula em metade do azeite por alguns minutos. Junte o camarão, a lagosta, a cavaquinha e a vieira e refogue mais um pouco. Adicione metade do vinho branco. Coloque o molho de tomate, abafe e cozinhe por alguns minutos. Reserve. Doure a cebola em metade na manteiga. Junte o arroz e refogue por alguns minutos. Adicione o restante do vinho branco e deixe evaporar em fogo alto. Junte aos poucos o caldo de peixe quase em ponto de fervura, mexendo de vez em quando (à medida que o arroz for secando, adicione mais caldo). Depois de 12 minutos, junte os frutos do mar. Cozinhe por mais de 4 ou 5 minutos. Retire do fogo. Acrescente a salsinha picada, o restante da manteiga e do azeite e o parmesão ralado. Misture bem. Sirva imediatamente.

Ak Delicatessen

Medalhão ao Pastrami



Ingredientes

200g de filé - 2 medalhões
 Sal e pimenta a gosto
 40g de pastrami artesanal da casa - laminado
 10ml de qzeite de ervas
 Barbante
 60g de queijo brie - fatiado
 50gde shitake laminado
 50g de champignons Paris - laminado
 20g de manteiga francesa
 5ml de azeite de alho
 100ml de creme de leite fresco
 50ml de molho roti
 1 Porção de Latkes Batata

Modo de preparo

Enrolar os medalhões com pastrami. Amarrar com o barbante (idem tournedos). Temperar os filés. Grelhar pincelando azeite de ervas (ponto para mal!) Cobrir com brie e levar para gratinar. Reservar no calor. Saltear os champignons na manteiga + azeite do alho + tomilho. Adicionar o caldo (ferver), o creme e reduzir (creme leve) Reservar. Colocar um pouco de molho no prato e sobre ele os filés. Regar com o restante do molho. Servir com latkes.

Latkes (Bolinho de Batata)

200g de batata (descascada) ralada grossa
 100g de purê de bata
 100g de cebola picadinha
 1 ovo
 5g de farinha de trigo
 10g de salsa e dill picados
 5g de queijo parmesão ralado
 1 colher de sobremesa de fermento royal em pó
 Quanto baste de Noz Moscada Pitada
 Quanto baste de Sal e Pimenta do Reino
 Oleo de Milho - PARA FRITAR

Modo de preparo

Ralar as batatas(2/3) descascadas no ralo grosso e (1/3) no ralo fino, em seguida a cebola (deixar a cebola no escorredor de macarrão e apertar para escorrer a água) depois misturar o sal, pimenta, ovos e a farinha + fermento. Esquentar bem o óleo e fritar as colheradas, tirar da frigideira e colocar num papel toalha.

DEGUSTAR 2008

Arroz de Festa

Catupiry com Ovas de Salmão



Ingredientes

1 catupiry em caixa de madeira
 200g de ovas de salmão
 Para acompanhar a sua escolhas torradas, pães, mini blinis

Modo de preparo

Abriu a caixa de catupiry e tirar o plástico que envolve o queijo. A maneira que eu mais gosto: aquecer o forno a 200°C e deixar o queijo derreter até gratinar nas pontas como esta na foto depois é só finalizar com as ovas e servir.

07

Buffet D'Elisa

Raviolone de brie e alho poró em manteiga de sálvia



Ingredientes

500 grs de massa fresca como para lasanha ou

Massa

300g de farinha

3 ovos

1 colher de sopa de óleo

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes, sovar bem e passar pelo cilindro de macarrão, abeindo em folhas finas.

Recheio

300g de queijo brie

2 alhos poró

2 colheres de manteiga

Sal

Modo de preparo:

Refogar o alho poró picado na manteiga. Adicionar sal a gosto. À parte, cortar o brie em pedaços. Recheiar a massa com o refogado de alho poró, escorrido em peneira caso tenha se acumulado algum líquido. Por cima, colocar um pedaço de brie e fechar, formando ravioles. Cozinhar em água com sal.

À parte, derreter a manteiga em fogo baixo, acrescentar folhas de sálvia, sal e pimenta. Escorrer os ravioles e passar pela manteiga acima. Pode-se pulverizar com folhas de sálvia crocante, fritas em óleo quente.

DEGUSTAR 2008

17

Buffet França

Mont Blanc de Marrom Glacê



Base

Base de suspiro bem firme

Creme de Marrom Glacê

Creme chantilly batido com pedaços de castanhas cozidas.

Fios de Purée de Castanhas

Castanhas cozidas e passadas em uma peneira, adicionar açúcar e levar ao fogo até formar um purée.

DEGUSTAR 2008

Nininha Sigris *Côco Queimado*



Ingredientes

250g côco moído fresco
350g de açúcar
8 gemas
Essência de baunilha a gosto

Modo de preparo:

Colocar tudo na panela e mexer até desgrudar da lateral da panela.
Espere esfriar para enrolar.
Côco ralado mais fino para decorar.
Torre o côco na forma até ficar um pouco dourado e esfrie.
Depois que o doce estiver enrolado passe no coco queimado.

Callie Chocolats *Trufa Natural*



Ingredientes

1 kg chocolate ao leite ou meio amargo
1/2 lata de creme de leite sem o soro
100gr manteiga pomada
2 colheres de sopa de bebida alcoólica (pode ser a da sua preferência)

Modo de preparo:

Derreter metade do chocolate em banho maria. Ferver o creme de leite e juntar com o chocolate derretido, mexendo bem sem parar.
Adicione a manteiga pomada e a bebida e misture bem para não ficar pedacinhos.
Leve a geladeira por cerca de 24 horas, e faça bolinhas com a mão.
Derreta o restante do chocolate, e amorne com o auxílio de uma bacia de água e gelo.
Depois mergulhe as bolinhas no chocolate com o auxílio de um garfo e passe no cacau em pó.

Carol Mello Doces

Trufa de Cointreau e Canela



Ingredientes

400g de chocolate meio amargo
 400g de chocolate ao leite
 1 leite de creme de leite sem soro
 2 colheres (sopa) de manteiga
 3 colheres (sopa) de Cointreau
 2 colheres (sobremesa) de canela em pó
 1 colher (sopa) de mel de boa qualidade
 600g de chocolate ao leite para cobertura

Modo de preparo:

Derreta os chocolates em banho maria até que o chocolate fique liso e homogêneo. Retire do banho maria e misture o creme de leite e a manteiga até ficar uma massa lisa e brilhante. Acrescente o Cointreau, a canela e o mel. Mexa bem para todos os ingredientes ficarem bem distribuídos na massa. Leve para gelar. Após 8 horas na geladeira, faça bolinhas e banhe no chocolate ao leite e decore usando a criatividade.

Fernando Albuquerque

Cestinhas de Damasco



Cestinha de Chocolate

500g de chocolate ½ amargo

Modo de fazer

Derreta o chocolate em banho-maria sem deixar ferver
 Tempere o chocolate adequadamente.

Preencha os moldes de bombons com formatos de cestinhas, aguarde aproximadamente 5 minutos e depois vire os moldes para tirar o excesso de chocolate, formando assim uma casquinha, como se faz em bombons. (reserve um pouco de chocolate para as alcinhas) Coloque na geladeira por aproximadamente 10 minutos para endurecer. Desenforme e guarde em lugar fresco.

Recheio de Damasco

250g de damasco cozido
 200g de damasco doce
 250g de açúcar refinado
 150g de água

Modo de fazer

Pique todo o damasco, acrescente a água e o açúcar e leve ao fogo baixo até que os damascos comecem a dissolver. Separe metade desta mistura e passe no processador.
 Devolva à panela em fogo baixo. Sem parar de mexer até o ponto de geléia (ou menos, depende do que queremos, pode-se variar) Também podemos acrescentar um pouquinho antes de esfriar ganache de chocolate branco. Deixe esfriar completamente.

Para fazer as alcinhas das cestinhas: Passe pela peneira fina o chocolate, coloque em um saco de confeiteiro com bico perté nº 00 ou 01, dependendo da consistência do chocolate. Faça as alcinhas sobre papel manteiga para que se soltem depois. Geladeira por 10 minutos. Obs. Chocolate precisa de um bom tempo para que as peças sequem adequadamente, sempre em lugar fresco e ventilado. Para o manuseio, sempre com muita delicadeza, é bom deixar para o dia seguinte, se a temperatura ambiente for alta. Para reforçar a estrutura das alcinhas, vire-as e passe chocolate do outro lado também.

Fifi Doces

Camaféu de Nozes



Ingredientes

1 Lata de leite condensado

¼ de xícara (chá) de nozes grosseiramente picadas

1 ovo inteiro

Fondant ou chocolate meio amargo, ao leite ou branco o quanto baste para dar o banho.

Modo de preparo:

Em uma panela, misture todos os ingredientes a frio.

Leve ao fogo brando, mexendo, até que o creme tome consistência.

Retire do fogo, espalhe sobre uma superfície coberta com filme plástico, deixe esfriar e modele a massa em docinhos com o formato desejado.

Banhe (veja instruções abaixo) em fondant ou no chocolate de sua preferência.

Banbo em fondant

Derreta o fondant em banho-maria e teste a consistência; se estiver ainda muito espesso, adicione água filtrada em pequenas porções até que adquira a consistência desejada.

Banhe os docinhos, um a um, com o auxílio do garfo (à venda em lojas especializadas), sempre com o fondant em banho maria.

Le BonBon

Fruits et Ganache aux Cognac



Ingredientes

5 palitinhos salgados

1 Kiwi

1 Manga

3 unidades de uva roxa

4 unidades de morango

2 unidades de uva verde

50g de chocolate ao leite

Ganache: 100g de chocolate ao leite, 60g de chocolate meio amargo, 8ml de conhaque, 110g creme de leite, 10g manteiga sem sal.

Modo de fazer

Derreta os 100g de chocolate ao leite, dê o choque de temperatura e banhe os palitinhos salgados em chocolate. Pique as frutas em pequenas formas.

Para preparar o Ganache, esquite o creme de leite em "banho maria" e adicione o chocolate finamente picado. Acrescente o conhaque e misture até obter um creme liso e brilhante.

Disponibilize os palitinhos de frutas em uma taça e sirva o ganache em outra peça.

Luana Massi

Cascata de Suspiro



Suspiro

4 claras
5 xícaras de açúcar

Modo de fazer

Bata as claras em neve até que fiquem bem firmes. Adicione o açúcar aos poucos e continue batendo. Coloque a massa num saco de confeitar. Sobre uma folha de papel manteiga ou em uma forma untada com manteiga, pingue os suspiros. Assar em forno pré-aquecido baixo.

Calda de chocolate

16 colheres(sopa) de leite
8 colheres(sopa) de chocolate em pó
8 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de manteiga

Modo de fazer

Leve todos os ingredientes na panela e deixe engrossar.

Bába-de-moça

24 gemas peneiradas
360g de água
720g de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 vidro de leite de côco

Modo de fazer

Fazer uma calda de açúcar em ponto de fio. Desligar o fogo e esperar esfriar um pouco. Colocar a manteiga e as gemas e mexer sem parar em fogo baixo até engrossar. Acrescentar o leite de côco e mexer sem parar até engrossar de novo.

Chantilly

1 pote de creme de leite fresco (500 ml)
3 colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer

Bata o creme de leite (bem gelado) com o açúcar.

Montagem

Faça camadas de chantilly e suspiros formando uma pirâmide. Por último, despeje a bába-de-moça e a calda de chocolate por cima delicadamente. Sirva gelado. Deixe o restante da bába e da calda para servir à parte. Rendimento: 10 porções.

Maria Beatriz Andrade

Cocada Amarela



Ingredientes

300 gramas de coco ralado fresco
½ kg de açúcar
10 gemas
1 copo de leite

Modo de fazer

Colocar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo forte, mexendo sempre com uma colher de pau até ferver. Abaixar o fogo e deixar cozinhar por 5 minutos. Tirar do fogo e deixar esfriar. Colocar em uma compeiteira para servir.

Opera Ganache

Macarons de Morango



Ingredientes

100g de clara de ovo
125g de farinha de amêndoa
125g de açúcar refinado
125g de açúcar de confeiteiro

Modo de fazer

Misture a clara de ovo e açúcar refinado. Leve a tigela para o banho-maria e misture sem parar até que a mistura perca a viscosidade. Transfira a mistura para uma batedeira e bata até ficar duro (como clara em neve). Junte gotas de corante vermelho. Desligue a batedeira e com o auxílio de uma colher junte farinha de amêndoa e açúcar de confeiteiro. Coloque a mistura num saco de confeiteiro. Numa assadeira untada com manteiga e farinha de trigo (ou sobre uma manta de silicone) pressione o saco de confeiteiro e vá formando pequenas bolinhas (sem picos). Leve a assadeira para o forno pré-aquecido a 100°C por 10 minutos. Depois aumente o forno à 130°C por mais 10 minutos. DICA: não aumente mais que 130°C para não rachar os macarons. Retire a assadeira do forno e deixe os macarons esfriarem por 10 minutos e depois desenforme. Depois de frios, pressione com um dedo o centro dos macarons (no lado reto). Nesta cavidade coloque o recheio.

Recheio de Morango

125g de creme de leite
330g de chocolate branco picado
50g de polpa de morango concentrado (produto italiano para sorvete)
40g glicose
40g manteiga

Modo de fazer

Ferver o creme de leite com a glicose e despejar sobre o chocolate picado. Acrescente o creme de morango e a manteiga. Resfrie e aplique.

Piece of Cake

Pasta Americana



Ingredientes

3kgs de açúcar impalpável peneirado
12 colheres (sopa) de água mineral
2 colheres (sopa) bem cheias de gelatina
3 colheres (sopa) de suco de limão peneirado
2 colheres (sopa) de glicose
2 colheres (sopa) de glicerina

Modo de fazer

Polvilhe a gelatina sobre a água e deixe derreter em banho-maria. Cuidado para não esquentar demais. Misture o suco de limão, a glicose e a gelatina e ainda na panela, deixe tudo derreter até formar uma mistura homogênea. Coloque 1 kg de açúcar impalpável peneirado numa tigela e adicione a mistura de gelatina. Misture com uma espátula ou na batedeira com o gancho de massas. O resto do açúcar impalpável peneirado é para dar o ponto. Use a pasta para cobrir bolos.

Simone Amaral Bolos e Doces

Genóise de Chocolate



Massa

6 ovos
150g de farinha de trigo
200g de açúcar
50g de chocolate em pó
50g de manteiga sem sal derretida

Modo de fazer

Aqueça os ovos com o açúcar e coloque na batedeira e bata até ficar bem fofo. Junte a farinha de trigo misturada com o chocolate aos poucos com muito cuidado e delicadamente, fora da batedeira. Por último, junte a manteiga derretida e ainda morna. Despeje a mistura em uma forma de 35 cm untada e leve ao forno médio por volta de 40 minutos.

Recheio de nozes

4 latas de leite condensado
12 gemas peceiradas
1kg de nozes trituradas
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de fazer

Juntar todos os ingredientes menos a baunilha e levar ao fogo baixo sempre mexendo até encorpar e ficar cremoso em ponto de brigadeiro.

Calda

4 xícaras de água
1 xícara de açúcar
1 pauzinho de canela
Bata a gosto

Modo de fazer

Ferver 10 minutos e fazer uma calda rala. Deixar esfriar e juntar o rum.

Montagem

Cortar o bolo em três partes, regar com a calda, rechear e depois cobrir com pasta americana, comprada pronta em lojas especializadas. Decorar com glacê real e flores de açúcar. Para o bolo da foto foram utilizadas duas receitas da massa e do recheio. Cubra cada bolo em separado e depois com ajuda de apoios próprios comprados em lojas de confeitaria montar os andares e decorar conforme desejado.

Vera Villela Doces

Chocolate com Menta



Modo de preparo:

Ferver 200ml de creme de leite.
Despejar sobre 400 g de chocolate meio amargo picado até dissolver completamente.
Acrescentar meio cálice de creme de menta.
Cobrir com plástico e levar a geladeira.
Quando endurecer enrolar bolinhas.
Passar no chocolate para fazer a cobertura.
Enfeitar com folhinha de hortelã.

Cake Design Kids

Muffin de Baunilha



Ingredientes

1 ½ xícara de farinha de trigo
 ½ colher de chá de fermento em pó
 ¼ colher chá de sal
 ½ xícara col de manteiga sem sal em temperatura ambiente
 1 xícara de açúcar
 2 ovos
 1 colher de chá de essência de baunilha
 ½ xícara de creme de leite light

Modo de preparo

Pré aquecer o forno.

Numa tigela peneire a farinha, o fermento e o sal. Reserve.

Na batedeira, com o batedor de âncora, bata a manteiga e o açúcar na velocidade média por 3 minutos até que fique claro e fofo. Adicione os ovos um de cada vez e então a essência de baunilha. Com a batedeira na velocidade baixa, adicione 1/3 dos ingredientes secos peneirados até que fique homogêneo. Adicione metade do creme de leite e a outra parte dos ingredientes secos até que fique novamente homogêneo. Na assadeira de muffins untada, encha ¾ cada forminha e utilize as costas de uma colher para deixar a superfície lisa. Asse em forno baixo até que o palito saia limpo, em torno de 25 minutos.

Para decorar: pode ser usado chantili, confeitos e morangos.

Cake Design Teen

Brigadeiro de Nutella



Ingredientes

2 latas de leite condensado
 2 colheres de sopa rasa de manteiga
 4 colheres de sopa de chocolate em pó
 1 colher de sopa de Nutella

Modo de preparo:

Derreta a manteiga em fogo médio, junte o leite condensado e o chocolate em pó. Mexa bem para dissolvê-lo. Acrescente a Nutella e mexa com a colher de pau. Deixe dar o ponto de brigadeiro (quando a massa desprende do fundo da panela, por mais ou menos 10 minutos). Retire do fogo e deixe esfriar. Para decorar: Podem ser utilizados confeitos tingidos com corante comestível em pó.

Fabiola Toschi *Biscoito Decorado*



Ingredientes

250g de farinha de trigo
100gr açúcar de confeiteiro
100gr manteiga sem sal
1 ovo inteiro
Raspa de limão

Modo de preparo:

Coloque a manteiga numa bacia. Junte a farinha e misture até fazer uma farofa.
Coloque o açúcar e os ovos peneirados e a raspa.
Deixe de um dia para o outro na geladeira embrulhado em filme.
Abra a massa e corte formas com o cortador. Depois decore de acordo com sua imaginação

Fe Chocolats *Concha de Damasco*



Ingredientes

40 damascos turco
1 lata de leite condensado
2 colheres de margarina

Modo de preparo

Levar o leite condensado e a margarina ao fogo e mexer sempre até descolar da panela. Cortar ao meio um damasco e colocar um pouco da massa de brigadeiro branco. Para decorar, pode-se colocar confeitos coloridos.

Giuliana Cupini Dolci & Cioccolati

Brownie de Chocolate



Ingredientes

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 10 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ½ xícara de óleo
- ½ xícara de margarina derretida
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 colher (café) de fermento em pó
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 pitada sal

Modo de preparo

Em uma tigela, misture bem todos os ingredientes, deixando o fermento em pó por último. Não é necessário usar a batedeira! Coloque a massa em uma assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno baixo, pré-aquecido, por mais ou menos 1 hora e 30 min. Espere esfriar e corte em quadradinhos para servir. Se preferir, polvilhe açúcar de confeiteiro ou chocolate em pó.

Conceição Bem-Casados

Torta de Nozes



Ingredientes

Para a massa:

- 15 ovos inteiros
- 15 colheres (sopa) de açúcar
- 300g de nozes moídas
- 6 colheres (sopa) de farinha de rosca

Para o recheio de ovos:

- 500ml de água
- 4 xícaras de açúcar
- 24 gemas
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/4 de xícara de leite
- 1 1/2 de xícara de açúcar
- 250g de nozes moídas
- 4 gemas

Para a cobertura:

- 3 xícaras de água
- 6 xícaras de glaçúcar
- 6 claras
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo

1. Para a massa, bata os ovos e acrescente o açúcar. Retire da batedeira e misture as nozes e a farinha. Asse em três formas redondas de 25cm de diâmetro, forradas com papel manteiga untado. Leve ao forno, um pré-aquecido, por 15 minutos, até assar. 2. Para o recheio de ovos, leve ao fogo alto a água e o açúcar, até dissolver, aproximadamente 20 minutos, até à chegar ao ponto de calda fina. Deixe esfriar. 3. Volte ao fogo com as gemas peneiradas e mexa até chegar à consistência de creme. Coloque o leite e baunilha. 4. Para o recheio de nozes, o procedimento inicial é o mesmo do de ovos. Depois de frio, volte ao fogo e acrescente as gemas também peneiradas e as nozes, até virar um creme. 5. Para a cobertura, prepare uma calda com a água e o glaçúcar até ponto de fio. Bata as claras em neve, adicione a baunilha e misture à calda. 6. Apare as bordas dos discos de bolo. 7. Umedeça todos com uma calda feita com 1/2 copo de água e 1 colher (sopa) de licor Amaretto. 8. Comece a montar o bolo, espalhando o recheio de ovos. 9. Coloque o segundo disco e espalhe o recheio de nozes. 10. Finalize com a cobertura e enfeite com nozes.

DECORAÇÃO

Amelinha Amaro - Divino Espaço



37

Andréa Guimarães



DECORAÇÃO

Andréa Mathias - Flor da Villa



39

Andréa Saladini



41

André Bonesso



41

Arroz de Festa Décor



DECORAÇÃO

Bossa Nova



43

Camilla Matarazzo



DECORAÇÃO

Clarissa Rezende



45

D2 Produção e Eventos



DECORAÇÃO

Dona Flor



47

Dri Nardoza - Flores e Festas



DECORAÇÃO

Fátima Casarini



49

Flavia Dall'Acqua



DECORAÇÃO

Flower People



51

Jóia Bergamo



Leonor Flores



Luciano Batistella



DECORAÇÃO

Marcella Pastore



55

Marcelo Sampaio



DECORAÇÃO

Maria Castelo Branco



57

Marina Schroeder MS Eventos Especiais



DECORAÇÃO

Pati Monti e Pi Monti



59

Rosa Cravo



DECORAÇÃO

Paula Carrieri



61

Simone Kauffmann



DECORAÇÃO

Titina Leão



63

Vanessa Barros



Renato Aguiar Festas



ONDE ENCONTRAR

Decoradores

Anelinha Amaro Divino Espaço
5051.1268
www.divinoespaco.com.br

André Bonesso
(19) 3294.7791 / (19) 8131.3963

André Pedrotti Flores
3813.8207
www.andrepedrottiflores.com.br

Andrea Mathias - Flor da Villa
5531.1444
www.flordavilla.com.br

Andrea Saladini
3834.9320
www.andreasaladini.com.br

Camilla Matarazzo
3813.2749
www.camillamatarazzo.com.br

Clarissa Rezende
3721.7895
www.clarissarezende.com.br

D2 Produção de Eventos
7812.6233 / 7812.6234

Dona Flor
(16) 3610 6821
www.donaflor.com.br

Dri Nardoza Flores e Festas
3721.3243
www.drifloresfestas.com.br

Fátima Casarini
3836.6498

Flávia Dall Acqua
9947 0276 / 3032.0729
www.floredecor.com.br

Flower People
3726.7040
www.flowerpeople.com.br

Jóia Bergamo
3045.5812
www.joiabergamo.com.br

Leonor Flores
3081.4011
www.leonorflores.com.br

Marcella Pastore
3965.5609 / 8292.4724
www.marcellapastore.com.br

Maria Castello Branco
9212.0427

Maria Schroeder Ms Eventos
5506.9453
www.mseventosespeciais.com.br

Pati Monti e Pi Monti
3057.2432 / 9146.2112

Rosa Cravo
5542.0138 / 5542.6297
www.rosacravo.com.br

Rudy - Rubens Decoração
3815.3888
www.rubens.com.br

Simone Kauffmann
3081.6069
www.simonekauffmann.com.br

Vanessa Barros
5182.8666 / 5183.4827

Titina Leão
4612.9654
www.titinalcaofestas.com.br

Andréa Guimaraes
6292.8222
www.andreaguimaraes.com.br

Luciano Battistella
3554.8666 / 8138.0888

Paula Carrieri
3846.7090
www.paulacarrieri.com.br

Bossa Nova
3081.9033
www.bossanova.com.br

Papit Design Floral e Eventos
11 5501 5920
www.papit.com.br

Prof. Dr. Luiz Fernando Escoto
14 - 97056815

Banqueteiros

AK Delicatessen
3231.4497
www.akdelicatessen.com.br

Arroz de Festa
4702.6020
www.arrozdefesta.com.br

Buffet D'Elisa
(19)3255.6908 / (19) 3255.6737
www.buffetdelisa.com.br

Buffet França
3662.6111
www.akdelicatessen.com.br

Capim Santo Eventos
3068.8486
www.capimsanto.com.br

Fred Frank Gastronomia
3791.4198
www.fredfrank.com.br

Gourmet by Marcelo Sampaio
3021.0116
www.espacoagourmet.com.br

Luciano Boreggia
3013.2729

Marina Aguiar Eventos e Gastronomia
3071.1797
www.marinaaguiar.com.br

Neka e Jacque Menna Barreto
3751.3333
www.neka.com.br

Paula Mesquita Buffet
3759.0809
www.paulamesquita.com.br

Renato Aguiar
3079.1555 / (16) 3632.1778
www.renatoaguiar.com.br

Callie Chocolats
3875.6134
www.callie.com.br

Carol Melo Doces Fios
3461.3809 / 8283.3465
www.carolmelo.com.br

Conceição Bem Casados
3057.3505
www.conceicaobemcasados.com.br

Fernando Albuquerque
3032.6138

Fifi Doces
3031.5273
www.fifidoces.com.br

La Vie en Douce
3088.7172
www.lavieendouce.com.br

Le Bonbon
3083.6246
www.lebonbon.com.br

Luana Massi
3044.0421
www.luanamassi.com.br

Maria Beatriz Andrade
3031.0431

Nininha Sigrist
3064.5400
www.nininhasingrist.com.br

Opera Ganaache
5017.6928
www.operaganache.com.br

Piece of Cake
3722.2378 / 3025.0703
www.pieceofcake.com.br

Simone Amaral
4614.6782
www.simoneamaral.com.br

Vera Villela Doces
3726.5857
www.veravillela.com.br

Isabella Suplicy
3726.1894 / 3726.7910
www.isabellasuplicy.com.br

Wagner Bertazzo
(19) 3252.0764

Cake Design
5041.5713
www.cakedesign.com.br

Fabiola Toschi
3865.8258
www.fabiolatoschi.com.br

Giuliana Cupini
5051.8318
www.giulianacupini.com.br

Restaurante Arábia
3061.2203
www.arabia.com.br

Silvia Cury Gastronomia
5573.6853 / 9644.0918
sylviacurygastronomia.com.br

Vivi Barros Buffet
5182.8666 / 5183.4827
www.buffetvivi Barros.com.br

Fc Chocolats
3064.6986
www.fcchocolats.com.br

Entidades contempladas em 2008



Projeto Quixote

O Projeto Quixote é uma OSCIP ligada à Universidade Federal de São Paulo, que atua desde 1996 e tem como missão transformar a história de crianças, jovens e famílias em complexas situações de risco, através do atendimento clínico, pedagógico e social integrados, gerando e disseminando conhecimento. Referência no terceiro setor, já atendeu 5.100 jovens e recebeu importantes prêmios como o da Fundação Abrinq, Itaú-Unicef, Folha de São Paulo e Trip Transformadores. Telefones: (11) 5572-8433 / 5904-3524 website: www.projetoquixote.org.br

Laramara

Fundada em 1991, a Associação já atendeu cerca de 9.000 famílias e realiza mais de 1.500 atendimentos por mês. A Laramara surgiu para dar oportunidade de educação a crianças e jovens e compartilhar com as famílias e profissionais as experiências adquiridas na educação de crianças com deficiência visual. Fundada em 1991 pelo casal Victor e Mara Sialy, que se uniu a um grupo de profissionais da área de deficiência visual para assim partilhar com as famílias as experiências vividas na educação de sua filha, Lara, cega desde o nascimento. Telefone: (11) 3660-6412 website: www.laramara.org.br

Promove

Entre a favela do Tiro e a favela do Pó, uma lona de circo nas cores azul e amarelo faz diferença no cenário. É debaixo desta lona, que acontecem aulas de trapézio, malabares, mosaico, dança e percussão, é lá também que as crianças aprendem a lição mais importante: educação para a cidadania. O Circo Escola da Unidade Vila Penteado da Promove atende mensalmente 700 crianças e jovens em situação de vulnerabilidade social. Os adolescentes têm aulas de informática, cursos de capacitação profissional e a oportunidade de inclusão no mercado de trabalho através da Lei do Aprendiz. As crianças participam das oficinas de arte, atividades esportivas e contam com apoio pedagógico. Telefone: (11) 2971-0100 website: www.promove.org.br



FOTOS

