



## UMA EXPLOSÃO COM A carolina

Carolina é uma sobremesa que pode ter diferentes aplicações, cabendo aos mais audaciosos até a chance de criar uma mescla agridoce. Com ganache (foto) é a explosão de sabores e crocância, em cada mordida.

Páginas 4 e 5



Excelsior Alimentos/Reprodução/GS

## CHEF DÁ NOVA COR AO hot dog

O cachorro- quente é um dos mais tradicionais lanches. Serve para festas de aniversário, em tamanhos reduzidos, substitui uma das refeições eventualmente e é um excelente companheiro no pós-balada. Ele pode ser comum e gostoso, mas pode ser bem elaborado e ganhar um toque especial.

Atendendo ao convite da Excelsior Alimentos, a chef Fabiane Grudzinski fez uma variação utilizando a Salsicha Dogão Defumada. E como acréscimo pode separar o repolho roxo, dando uma cor diferenciada. Além disso, o sabor tem toque especial, sobretudo, pela utilização do vinagre de maçã.

### CURIOSIDADES DO HOT DOG

O cachorro- quente mais elaborado, como o montado pela chef Fabiane Grudzinski, é uma característica brasileira, sobretudo do Sul. No país onde tem maior popularidade, os Estados Unidos, de acordo com o site Caldo Bom, acredita-se que sejam consumidos 20 bilhões por ano, com uma receita bem simplificada: pão com salsicha, mostarda e ketchup.

Em solo suíço, a receita é uma mistura de hot dog e pizza; já no Havaí, os cozinheiros vão além. Acrescentam abacaxi. Os chineses usam pães grandes, semelhantes aos caseiros, produzidos no Brasil. Gigante também é a fome de quem participa das competições norte-americanas para ver quem come mais hot dog. Em 2015, um homem comeu 62 unidades em apenas dez minutos.



### CACHORRO-QUENTE COM SALSICHA DOGÃO DEFUMADA EXCELSIOR

#### Ingredientes

- ▶ 1 pacote de 400 gramas de Salsicha Dogão Defumada
- ▶ 5 pães de cachorro- quente
- ▶ 1 repolho roxo
- ▶ Maionese caseira
- ▶ Mostarda
- ▶ Vinagre de maçã
- ▶ 1 pacote de batata palha

#### Preparo do repolho

- ▶ Corte e refogue o repolho em uma frigideira com um pingo de óleo
- ▶ Adicione o sal
- ▶ Coloque o vinagre e deixar incorporar no repolho

#### Preparo das salsichas

- ▶ Aqueça água em uma panela grande
- ▶ Quando a água estiver fervendo, insira as salsichas
- ▶ Deixe fervendo por alguns minutos e tire da panela

#### Montagem

- ▶ Abra o pão
- ▶ Espalhe a maionese
- ▶ Coloque a salsicha, o repolho, o toque de mostarda e finalize com batata palha

LANÇAMENTO

CROISSANT - PIZZA - BURRITO

EXCELSIOR *Tri*



Saiba mais sobre a Excelsior Tri

excelsior  
ALIMENTOS

# Experimente uma pizza com **SABORES E AROMAS INESQUECÍVEIS!**

A Lara Pizza Express é feita com os melhores ingredientes e massa artesanal com fermentação lenta. **Ou seja, é só sucesso!**

**FAÇA SEU PEDIDO:** 51 2107-4446  
51 99346-9100 📞

**Atendimento de quarta a segunda das 18h às 23h**

Rua Sete de Setembro, 683, Centro, Santa Cruz do Sul



Aponte a câmera do celular e faça seu pedido pelo nosso site

[larapizzaexpress.mandarpedido.com](http://larapizzaexpress.mandarpedido.com)



**Lara**  
**pizza**  
express

**Siga a Lara nas redes sociais!**

larapizzaexpress larapizzaexpress



Aponte a câmera do seu celular para o QR-code e veja como fazer

## UMA EXPLOSÃO DE sabor na boca

Marcio Souza  
marcio.souza@gaz.com.br

**S**eu Jorge foi um dos tantos cantores que levaram o nome Carolina para a música brasileira. É claro que se referia a uma mulher, mas se estivesse falando da carolina

preparada pela chef Cátia Leal e o aluno Pablo Henrique da Silva, não teria errado. "Carolina, preciso te encontrar; Carolina, me sinto muito só; Carolina, preciso te dizer; ô Carolina eu só quero amar você", musicou. Amaria carolina, com letra minúscula, se provar.

Não foi a primeira vez que ela parou nas ondas do rádio. Luiz Gonzaga já disse: "Carolina foi pro samba, pra 'dançá' o xenheném; todo mundo é caidinho, pelo cheiro que ela tem". O Pai do Forró parece conhecer a sobremesa carolina. O seu perfume invade a cozinha, desde a passagem pelo forno até receber farta quantidade de recheio – no caso, ganache de chocolate.

E se os olhos azuis mais conhecidos da MPB, Chico Buarque, não conseguiram explicar

carolina em versos, difícil fica para a equipe de reportagem. Ele cantou: "Eu bem que avisei, vai acabar; de tudo lhe dei para aceitar. Mil versos cantei pra lhe agradecer; agora, não sei como explicar".

Fugindo do repertório musical e entrando na cozinha do curso de Gastronomia do Senac, em Santa Cruz do Sul, é possível entender que essa opção de sobremesa também pode ter variações, tanto em aplicações de seu recheio quanto nos acompanhamentos. "Pode ser saboreado após o almoço ou jantar, ou mesmo no café da tarde, em um lanche", diz Cátia.

Para os mais audaciosos e que tenham paladar plural, há, inclusive, a chance de colocar um recheio salgado, com certo tom picante, dando sabor agridoce e ampliando as aplicações de carolina. Para a região, uma curiosidade. Sobre a pâte a choux (massa que forma um pão fofinho) é colocado craquelin (semelhante ao utilizado na cobertura de cucas).

Foto: Afonso de Souza



### PREPARE VOCÊ MESMO

#### Ingredientes

- ▶ 90 mililitros de água
- ▶ 80 gramas de manteiga
- ▶ 1 pitada de sal e outra de açúcar
- ▶ 100 gramas de farinha de trigo
- ▶ 4 ovos

#### Craquelin

- ▶ 50 gramas de manteiga sem sal
- ▶ 60 gramas de açúcar mascavo
- ▶ 60 gramas de farinha de trigo



#### Modo de preparo

##### Pâte a choux

Pré-aqueça o forno a 180 graus; ferva a água junto com a manteiga e as pitadas de sal e açúcar; jogue toda a farinha de uma vez na panela e fique mexendo até dar o ponto. Reserve até esfriar um pouco e adicione os ovos um a um. Transfira para um saco de confeiteiro e leve para a geladeira (aproximadamente 20 minutos). Enquanto isso, faça o craquelin.

##### Craquelin

Misture a farinha, o açúcar e a manteiga até ficar homogêneo. Abra num silpat para ficar plano e leve para a geladeira (ou freezer) até endurecer. Depois, corte com uns arinhos no tamanho da choux. Reserve no freezer até o momento de usar.

##### Forno

Faça o formatinho de bolinha com a pâte a choux numa assadeira coberta com silpat (ou papel manteiga) e coloque o craquelin por cima. Leve para assar.

**Waffler Burger**  
Compartilhe bons momentos!

51 3121-1669  
@wafflerburger

Travessa Harmonia, 153 - Verena  
Santa Cruz do Sul - RS

**PICCOLA**  
PIZZERIA · DELIVERY

/piccolascs  
@piccolascs

Av. Prof. Orlando Oscar Baumhardt, 190, sala 2  
51 99922-1060 3711-1060  
www.piccolapizzeria.com.br

Horário: terça a quinta e domingo das 18h30 às 22h30  
Sexta e sábado das 18h30 às 23h

## CURIOSIDADES

A carolina, como doce, teria surgido no século 16, criada por um chef italiano que atendeu a um pedido da rainha da França, Catarina de Médice. Na época, foi coberto com calda de açúcar. No Brasil, é especialmente comum em São Paulo, sendo encontrada nas padarias.

Na cozinha do curso de Gastronomia do Senac, foi feita em poucos minutos com um princípio básico: evitar desperdício. Dessa forma, se sobrar o craquelin, pode ser usado sobre pães e bolos. Para conseguir o ponto certo, essa cobertura deve ser amassada à mão. O calor das mãos faz com que a consistência seja conseguida mais rapidamente.

No momento de esticar a massa do craquelin, que deve ficar da espessura de uma moeda, pode ser usado o tradicional rolo ou algo com peso, como uma garrafa, ainda com a bebida dentro. Colocar no interior de um plástico fará com que a massa não grude no rolo.

Outra dica é para o momento de colocar o recheio, que no caso foi ganache. Se não tiver saco de confeiteiro, é possível utilizar embalagem de açúcar ou arroz, desde que seja firme e não arrebe com a pressão. O pâte a choux fica fofinho e "oco", então, é preciso inserir a biqueira para a aplicação do recheio.



**Provamos!**

Sabe quando você olha para um alimento e logo cria uma afeição? Assim foi a chegada na cozinha do curso de Gastronomia do Senac, em Santa Cruz do Sul, na manhã da última terça-feira. Sobre o balcão de preparo estava uma fornada de carolina. O instinto musical e um resquício das piadas juvenis logo trouxeram à mente a música Carolina, do Seu Jorge.

Bastou a primeira mordida para o som aumentar no subconsciente. Foi além da repetição: "Carolina, Carolina". Completou o refrão: "Ô Carolina eu preciso de você; ô Carolina não suportar não te ver; Carolina eu preciso te falar; ô Carolina eu vou amar você".

É difícil demais não criar uma relação de amor com essa sobremesa, primeiro pelos ingredientes, que fazem a textura ser uma mescla de pão fofinho com a crocância, explodindo o sabor da ganache na boca; depois, pela série de possibilidades a que se propõe.



Marcio Souza

É um casamento que parece ser perfeito com essa preciosidade, criada por um italiano para a rainha francesa, é um café preto e forte sem açúcar. Assim, consegue-se equilibrar o doce com o amargo do café. Há, claro, quem goste de fazer testes. Nesse caso, a chef Cátia Leal e o confeitiro Pablo Henrique da Silva cogitam até uma explosão ainda maior de sabores, incluindo opção picante como recheio, que contrastaria com o craquelin, dando o tom agridoce.

Enquanto isso fica na imaginação, é possível assistir ao vídeo dessa receita no Portal Gaz. Acesse pelo QR Code que está nesta matéria e faça a sua versão em casa. Uma boa dica é fazer como a equipe do Senac, que deixou todos os ingredientes e equipamentos que seriam utilizados preparados, antes de começar o manejo. Assim, não há risco de esquecer de algo, nem de dar correria ou queimar, em qualquer dos momentos.



Técnicas Culinárias  
da Cozinha  
Profissional  
300h



f /senacsantacruz @senacrs @senacsantacruz senac-rs Senac RS  
#mudandoavida

Matrículas Abertas.



**Senac Santa Cruz**  
Rua Venâncio Aires, 300  
(51) 3711.6460 | (51) 99202.0423  
senacrs.com.br/santacruz

**Senac** Fecomércio  
Sesc

## PARA PROVAR E gostar



A pizza é uma das invenções culinárias mais apreciadas ao redor do mundo. Ela integra a lista da categoria de prato oficial na mesa de muitos brasileiros. Mas tanta paixão não é à toa. Saborosa e nutritiva, a pizza combina com inúmeros e variados recheios, o que possibilita escolher o que mais agrada ao paladar. E é essa justamente a melhor parte desse prato. A cada nova mistura de ingredientes dispostos sobre uma massa aberta em forma de disco, a humanidade segue inventando e adaptando o prato ao ponto de cada pessoa ter, na ponta da língua, a sua pizza ideal.

E inspiração não faltou para Larissa Wagner Felix, proprietária da Lara Pizza Express, para criar um sabor próprio e muito diferente para o cardápio da pizzeria, que foi recentemente inaugurada. A pizza Dos Pampas foi inspirada no povo gaúcho e seu gosto por um belo churrasco. É uma combinação perfeita com o queijo provolone que, derretido e quentinho, fica delicioso com a picanha. E para completar, os pimentões amarelo, vermelho e verde, que representam as cores da bandeira do Rio Grande do Sul.

O gosto gaúcho também é lembrado na pizza Convés. Inspirada em uma hamburgueria local, que produz a geleia de pimenta para seus burgers e fornece à pizzeria, leva em seus ingredientes a carne de costela bovina desfiada, além da geleia, do bacon e da muçarela.

Todas as pizzas da Lara Pizza Express são preparadas com massa de longa fermentação e com um molho muito especial, que não passa por cozimento.

### PEITO DE FRANGO EMPANADO

#### Ingredientes

- ▶ 2 ovos
- ▶ 1/2 xícara (chá) de queijo tipo Parmesão ralado
- ▶ 2 peitos de frango, sem osso e sem pele, cortados em 4 filés cada
- ▶ 1/2 xícara (chá) de migalhas de pão fresco
- ▶ 3 colheres (sopa) de manteiga
- ▶ 4 colheres (sopa) de óleo
- ▶ 1 ramo de alecrim fresco ou 1/2 colher (chá) de alecrim seco
- ▶ Sal e pimenta-do-reino a gosto

#### Preparo

Em uma tigela misture os ovos com 1/4 xícara de queijo ralado, sal e pimenta do reino. Bata bem até ficar homogêneo. Passe os peitos de frango nessa mistura de ovos e vire para cobrir todos os lados. Misture o queijo ralado restante e as migalhas de pão em um prato. Reserve. Em uma frigideira grande aqueça a manteiga, o óleo e o alecrim em fogo médio. Passe os peitos de frango na mistura de queijo e pão e arrume-os na frigideira, todos de uma vez. Frite em fogo baixo, por 4 a 5 minutos de cada lado, até ficarem dourados. Escorra em papel absorvente. Sirva a seguir.

GB Imagem/GS



### ESPETINHO DE ALCATRA PARA CHURRASCO

#### Ingredientes

- ▶ 1 quilo e meio de alcatra
- ▶ 1 cebola ralada
- ▶ 4 dentes de alho amassados
- ▶ Sal e pimenta-do-reino a gosto, 1/2 copo americano de vinagre
- ▶ 3 pimentões (vermelhos e amarelos)
- ▶ 6 cebolas
- ▶ 2 abobrinhas

#### Preparo

Corte a carne em cubos não muito grandes, para serem servidos diretamente nos espetinhos, dispensando o uso de talheres. Tempere com a cebola picada, o alho, sal e pimenta-do-reino a gosto e o vinagre. Deixe tomar gosto por algum tempo antes de montar os espetinhos. Retire as sementes dos pimentões e corte em quadrados. Descasque as cebolas e corte em quadrados. Lave bem as abobrinhas e corte-as em fatias grossas. Coloque os cubos de carne nos espetos, o pimentão, a abobrinha e a cebola. Deixe espaço livre nas duas pontas dos espetos para segurar. Molhe bem as duas pontas do espeto para que não se queiem. Dica: se quiser, intercale entre a carne e os legumes, pedaços de bacon ou toucinho.

### MOLHO ESPECIAL PARA A SALADA

#### Ingredientes

- ▶ 1 pote de iogurte natural
- ▶ 1 pacote de cream cheese
- ▶ 1 caixinha de creme de leite
- ▶ Suco de 1 limão
- ▶ Cheiro verde picado
- ▶ Alho frito a gosto (opcional)

#### Preparo

Misture tudo e sirva acompanhado da salada de sua preferência. Dica: o alho frito pode ser encontrado pronto nos supermercados.



## ARROZ-DOCE CARMELIZADO

### Ingredientes

- ▶ 1 xícara (chá) de arroz cru
- ▶ 3 ½ xícaras (chá) de água
- ▶ 3 cravos-da-índia
- ▶ 2 paus de canela
- ▶ ½ xícara (chá) de açúcar
- ▶ 3 xícaras (chá) de leite
- ▶ 1 lata de leite condensado
- ▶ 1 lata de creme de leite
- ▶ Canela em pó a gosto

Divulgação/GS



GB Imagem/GS

### Preparo

Numa panela, cozinhe o arroz com as 3 xícaras (chá) de água, os cravos e a canela. Cozinhe até que o arroz fique macio e retire os cravos e os pauzinhos de canela. Em outra panela, derreta o açúcar até o ponto de caramelo. Adicione ½ xícara (chá) de água e deixe cozinhar até dissolver completamente o açúcar

e formar calda espessa. Junte o arroz cozido, o leite e o leite condensado. Misture bem e ferva durante três a quatro minutos. Retire do fogo e junte o creme de leite, mexendo bem. Despeje o arroz-doce na tigela de servir, polvilhe com canela em pó. Pode ser servido em temperatura ambiente ou gelado.



## VOCÊ CONHECE NOSSA PRAÇA DE ALIMENTAÇÃO?

Hoje possuímos 11 estabelecimentos, sendo um dos ambientes mais procurados diariamente, por sua variedade e também por conta dos horários de funcionamento. São dois restaurantes com Buffet de pratos quentes, saladas, sobremesas, grelhados e churrasco, sorveteria, cafeteria, pastelaria, pizzaria, casa de massas, hamburgueria, choperia. Uma verdadeira diversidade em alimentação para todos os gostos, desde um lanche a um prato bem servido. E para os amantes de comida oriental, ainda temos um restaurante de comida japonesa e um de comida chinesa.

Estamos abertos de segunda a sábado, das 10h às 22h30 e Domingos das 11h às 23h

Estacionamento gratuito

Siga @shoppingsantacruzrs e fique por dentro de todas as novidades e programações.



Fotos: Alencar da Rosa

## COMBINAÇÃO perfeita

**N**ão importa a estação, seja frio ou calor, a cerveja sempre agrada. E, em Santa Cruz do Sul, isso parece ainda mais evidente, visto a grande quantidade de cervejarias artesanais que estão instaladas na cidade. Não é novidade que a cerveja é uma tradicional companheira dos brasileiros e os rótulos artesanais caíram na preferência. Parte disso deve-se à riqueza das receitas, que variam em estilos,

cores, sabores, ingredientes, amargor e teor alcoólico. E a bebida é perfeita para acompanhar diversos pratos como petiscos, pizzas, churrasco, e, é claro, um delicioso hambúrguer.

E a Waffler Burger, que tem em seu cardápio nove tipos de hambúrgueres, além de vários petiscos, tábuas, panchos e wrapps, trouxe para os clientes a opção de terem como acompanhamento as cervejas artesanais Hellen. O truck da cervejaria está junto ao da ham-

burgueria desde o último verão. São nove estilos de cervejas diferentes, que vão agradar aos paladares mais exigentes, além de tornar o momento do lanche ainda mais prazeroso.

E uma dica da Ellen Machado, proprietária da Waffler Burger, é combinar o burger de cheddar e bacon com a cerveja Pale Ale (foto). "A combinação é ótima e é possível fazer muitas outras, mas é claro que deve prevalecer o gosto do cliente", afirma.

### PARA ACERTAR NA ESCOLHA

Não tem como negar, cerveja e hambúrguer formam um par perfeito. Mas nem sempre as pessoas sabem como fazer a combinação ideal entre eles. É importante saber que existem muitas opções para fazer a harmonização perfeita. A escolha vai depender muito das características do lanche, como o tipo de queijo, o molho e os demais ingredientes.

E para ajudar na próxima escolha, seguem algumas dicas de combinações que vão surpreender.

**Cheeseburger (pão, carne e queijo):** é um clássico e adorado por muitos, já que é leve e fácil de ser preparado. A primeira sugestão é harmonizar com uma cerveja lager, que é leve, tem frescor evidente e deve limpar o paladar e acentuar os sabores do sanduíche. Outra ideia é combinar com uma Pilsen American Lager, a qual tem aromas maltados que irão tornar a degustação incrível, ainda mais se o lanche for acompanhado de batatas fritas. Já para quem gosta de combinações mais complexas, vale optar por uma IPA. Nessa cerveja o lúpulo é bem presente. Seus aromas são abundantes e frescos, o que torna a refeição deliciosa e completa.

**Hambúrguer com salada:** muito tradicional, além da carne e do queijo, traz também alface e tomate, deixando o lanche mais equilibrado, leve e refrescante. A APA, ou até mesmo a Pale Ale, podem ser uma boa pedida. Mas se a ideia é inovar, a sugestão é escolher uma Hope Lager, cerveja que leva especiarias em sua composição. É um rótulo leve e refrescante, que realça o sabor do hambúrguer com o frescor da salada. Já as especiarias a tornam mais aromática, frutada e única.



Divulgação/GS

**Hambúrguer com bacon:** crocante e com sabor defumado, o bacon é o ingrediente certo para transformar um lanche comum em algo sensacional. E a Kolsch é a cerveja perfeita para harmonizar com os hambúrgueres que levam essa iguaria. Ela equilibra aromas maltados e frutados, com sabores picantes levemente amargos, que formam o contraste ideal com o lanche.

**Hambúrguer com cheddar e cebola caramelizada:** combinação que já é um clássico são os lanches preparados com cheddar e cebola caramelizada. As cervejas escuras são as ideais, pois seus sabores e aromas lembram caramelo e café e são de amargor médio/baixo.

**Hambúrguer com molho barbecue:** molho muito tradicional no churrasco dos Estados Unidos, caiu no gosto dos brasileiros graças ao seu sabor levemente defumado e adocicado, que combina perfeitamente com carnes. Para quem busca uma harmonização por similaridade, a melhor opção é a Red Ale, uma cerveja onde o malte é protagonista. Ela se destaca pelo seu amargor delicioso e seus aromas que lembram toffee e caramelo.

#### Atenção às carnes

A harmonização de cerveja com hambúrguer vai depender da proteína deste. Se o hambúrguer possui uma carne de boi mais gordurosa, vale a pena investir em cervejas mais alcoólicas. O álcool vai quebrar as moléculas de gordura, valorizando o sabor da carne. Para esse tipo de combinação, a sugestão é uma boa IPA.

Para carnes brancas, o recomendado são as cervejas mais leves. A lager é uma boa pedida para hambúrgueres de frango ou peixe. Cervejas mais leves são o ideal para esse tipo de proteína, já que são carnes mais sutis.

Fonte: Bolg Bom de Beer