

GAZtronomia

Rafaelly Machado

IRRESISTÍVEL sabor

Os cookies são uma deliciosa combinação de texturas e sabores, que conquistam todos os paladares. **Página 3**



GAZETA DO SUL / SÁBADO E DOMINGO, 24 E 25 DE FEVEREIRO DE 2024

Venha desfrutar das nossas delícias!

LANÇAMENTO
ZERO% AÇÚCAR
ADICIONADO

31,99



12,50

Açai 5 e 10 litros



Clássicos e Especiais



29,99

Pizzas



e muito mais...



www.cremolatto.com.br

EM SANTA CRUZ DO SUL - AV. SEN. ALB. PASQUALINI, 226 EM VERA CRUZ - RUA THOMAZ GONZAGA, 654

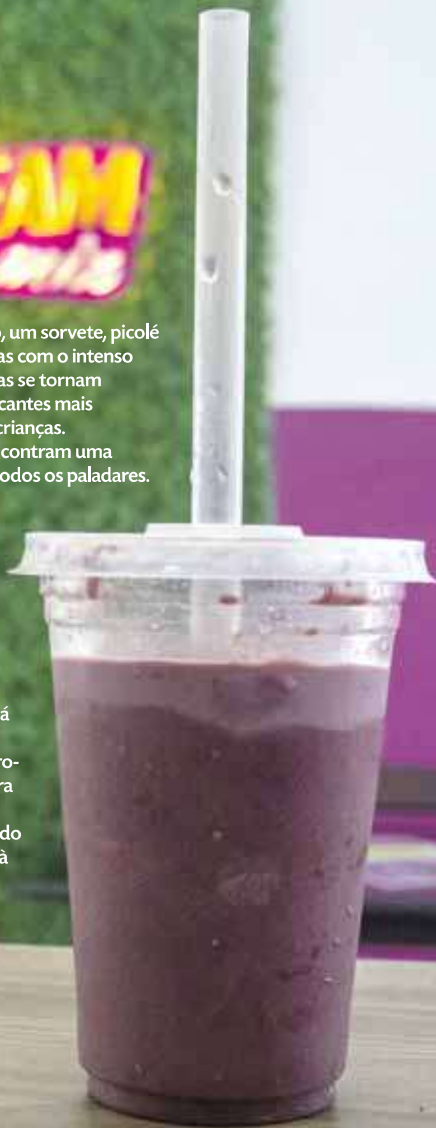
REFRESCANTE verão



Não importa a época do ano, um sorvete, picolé ou açaí sempre cai bem. Mas com o intenso calor do verão, essas delícias se tornam algumas das opções refrescantes mais consumidas por adultos e crianças.

Na Ice Cream Mix, os consumidores encontram uma diversidade de produtos que agradam a todos os paladares. Entre as opções, o tradicional Sorvete Expresso, nos sabores de chocolate, morango, baunilha e leite condensado. Na linha de picolés, há variados sabores de frutas, cremosos, recheados e com casquinha de chocolate, entre outros. Na Ice Cream também não faltam açaís, milkshakes e sundaes, preparados no capricho e com aquele sabor especial. Já para os que gostam de consumir em casa, há os potes de sorvete e de açaí.

E por falar em açaí, a Fátima Fuelber, proprietária da loja de Santa Cruz, lançou para essa temporada de verão o milkshake de açaí, que leva leite em pó e leite condensado na receita. A novidade agradou em cheio à clientela e segue fazendo muito sucesso.



Açaí: uma boa pedida para essa estação

As altas temperaturas registradas no verão brasileiro praticamente nos obrigam a procurar alguma delícia gelada para nos refrescar. Seja um suco, um sorvete ou uma cervejinha, o importante é aliviar o calor! Porém, um alimento tipicamente brasileiro tem caído cada vez mais no gosto da população e vem fazendo parte do cardápio: o açaí.

Fruto do açaizeiro, o açaí também é chamado de juçara. É uma das mais importantes fontes de alimentação para os habitantes da região Amazônica, terra de origem do açaí. A fruta também é encontrada em outros países perto do Brasil, como Venezuela, Colômbia, Equador e as Guianas. Mas o Brasil é mesmo o grande produtor do planeta, responsável por 85% da oferta mundial de açaí.

Há pouco mais de 20 anos a polpa da fruta passou a ser congelada e comercializada no mercado nacional e internacional, após décadas restrita à região amazônica, em especial Belém do Pará. Tornou-se popular nas academias, integrando a famosa dieta da família Gracie.

Segundo dados da Embrapa (Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária), a movimentação da indústria de extrativismo e comercialização da "superfruta" – como também é chamado o açaí – tem como resultado anual mais de R\$ 40 milhões em receitas. O consumo aumenta a cada ano em 15%, e estima-se que apenas na capital do Pará sejam consumidas cerca de 300 mil toneladas anualmente.

Atualmente, é possível encontrar o fruto em diversas formas, desde in natura até utilizado para a fabricação de massas, complementos vitamínicos e cosméticos. Mas a forma que ganhou fama mesmo foi o açaí na tigela – que aos poucos foi migrando para o copo e hoje é encontrado até em barcas!

Usando a polpa do fruto, essa iguaria foi ganhando diversos acompanhamentos e se tornando cada vez mais saborosa. Hoje é possível se deliciar com um açaí geladinho acompanhado de praticamente tudo, desde outras frutas e combinações diferenciadas, com chocolates e outros doces.

Fonte: periscopio.com.br

O jeito gostoso de viver a vida



ICE CREAM MIX

SORVETES E MILK SHAKES

DELICIOSAMENTE crocante

Além de ser um lanche prático, o cookie é uma ótima opção de presente, especialmente para a Páscoa. Doce e versátil, seu preparo pode combinar diversos ingredientes, tanto na massa quanto em sua composição final, na cobertura. Essa possibilidade de criar sabores e apresentações é também um atrativo para a sua produção, especialmente para as crianças, que podem usar a imaginação na hora de enfeitá-lo, por exemplo.

Em algumas receitas, como a que a chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, ensina nesta edição do GAZtronomia, algumas dicas simples podem garantir mais um diferencial que, aliado ao sabor, deixa o cookie simplesmente irresistível: as bordas crocantes e o miolo macio. Esse contraste torna cada mordida uma experiência que literalmente tira água da boca.

Quer aprender esse segredo no preparo e fazer um doce com ótimo rendimento? Dá um confere na receita e faça hoje mesmo. E não se preocupe se o formato não ficar perfeito, pois é possível utilizar seus pedaços para compor outra opção de apresentação: o cookie no pote, que pode ser acrescido de outros acompanhamentos, como cremes e frutas. Lembrando que essas e outras receitas podem ser aprendidas nos cursos de Gastronomia do Senac, cujas matrículas estão abertas.

COOKIE

Ingredientes

- ▶ 125g de chocolate meio amargo
- ▶ 150g de farinha de trigo
- ▶ 30g de cacau em pó
- ▶ 5g de bicarbonato de sódio
- ▶ 2g de sal refinado
- ▶ 125g de manteiga sem sal em ponto de pomada
- ▶ 125g de açúcar mascavo
- ▶ 1 ovo
- ▶ 5ml de extrato de baunilha
- ▶ 300g de gotas de chocolate meio amargo
- ▶ Gotas de chocolate para finalizar



Modo de preparo

- 1 Em um recipiente, derreta o chocolate meio amargo.
- 2 Em outro recipiente, peneire a farinha, o cacau, o bicarbonato e o sal. Reserve.
- 3 Na batedeira, utilizando a raquete, bata em velocidade baixa a manteiga e o açúcar mascavo até se obter uma mistura leve e fofo.
- 4 Sem parar de bater, adicione o chocolate derretido.
- 5 Adicione ovo e baunilha e bata um pouco mais.
- 6 Agregue os ingredientes secos peneirados na batedeira e continue batendo até estar homogêneo.
- 7 Por fim, misture as gotas de chocolate e bata bem até incorporar.

Atenção às dicas

Se quiser um cookie mais doce, é só substituir as gotas de chocolate meio amargo por chocolate branco. O chocolate branco, além de deixar mais doce, dá um novo visual ao cookie.

Montagem

- 1 Pré-aqueça o forno a 180 graus.
- 2 Com a massa, faça bolinhas de aproximadamente 30g e disponha sobre um *silpat* (tapete de silicone) ou papel manteiga, deixando um bom espaço entre elas.
- 3 Distribua algumas gotas de chocolate em cima das bolinhas.
- 4 Leve para assar por aproximadamente 15 minutos ou até as beiradas começarem a dourar.
- 5 Tire do forno e deixe descansando por cerca de cinco minutos. Após esse tempo, tire-os da assadeira e deixe esfriar sobre uma grade.

Validade – Cookie assado: cinco dias em temperatura ambiente e 30 dias no freezer. **Cookie cru:** sete dias em geladeira e 90 dias no freezer.



VÍDEO

Direcione a câmera de seu celular para o QR-Code para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal



Docentes:

Chef Ana Elisa Menezes dos Passos

Chef Cátia Leal da Silveira

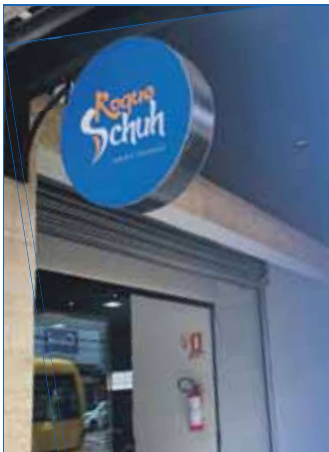
Confeitaria: Técnicas e Bases – 80h
Início das turmas em 01/03 (noite) e 11/03 (tarde)

Preparo de Pães Artesanais – 40h
Início da turma em 11/03 (noite)



Confeiteiro – 300h
Início da turma em 20/05 (noite)



Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 98594.0068
senacrs.com.br/santacruz





Além da tradicional padaria, você também pode **ALMOÇAR, LANCHAR E JANTAR** conosco. Seja em casa ou no trabalho, a Roque Schuh está sempre presente nos seus melhores momentos!

- CAFÉS
- CUCAS FRESQUINHAS
- LANCHES PRONTOS
- XIS
- CONGELADOS
- BOLOS
- TORTAS
- KITS CONFRATERNIZAÇÃO

TUDO PARA A SUA FESTA!

VISITE-NOS EM UMA DE NOSSAS UNIDADES E NAS REDES SOCIAIS:
 Rua Ten. Cel. Brito, 921 – Santa Cruz do Sul e
 Rua Cláudio Manuel, 345 – Vera Cruz

 @padariaroqueschuh  facebook.com/padariaroqueschuh

GAZETA DO SUL / SÁBADO E DOMINGO, 24 E 25 DE FEVEREIRO DE 2024

PUDIM DE QUEIJO COTTAGE

Esta delícia deve ser servida bem gelada.



Ingredientes:

▶ 5 gemas;	▶ suco de limão a gosto;
▶ 2 xícaras (chá) açúcar;	▶ 1 colher (chá) raspas de limão;
▶ 80 gramas de margarina ou manteiga;	▶ 100 gramas de uva-passa (opcional);
▶ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;	▶ 1 colher (chá) de essência de baunilha;
▶ 250 gramas de queijo cottage;	▶ 5 claras em neve.

Preparo: unte e enfarinhe uma fôrma refratária média. Reserve. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Bata bem as gemas com o açúcar, até ficar cremoso. Junte os demais ingredientes e, por último, as claras em neve misturando delicadamente. Coloque na fôrma e leve ao forno por 1 hora, ou até ficar firme. Sirva acompanhado de calda de frutas preparada com 500 gramas de polpa de frutas vermelhas; 1 litro de água e 800 gramas de açúcar. Leve ao fogo e cozinhe até adquirir ponto de calda não muito espessa.

Dica: se preferir, use outra polpa de fruta de sua preferência.

PINGA COLADA

Esta receita é uma versão da Piña Colada e faz muito sucesso!

Ingredientes

- ▶ 75 ml de cachaça envelhecida;
- ▶ 100 ml de suco de abacaxi (pode usar também o purê da fruta ou a polpa congelada);
- ▶ 20 ml de melado de cana;
- ▶ 10 ml de suco de limão;
- ▶ 60 ml de leite de coco;
- ▶ 5 pedras de gelo.




Preparo: coloque todos os ingredientes na coqueteleira e bata vigorosamente. Despeje o drinque em um copo longo e sirva sem o gelo. Decore com um triângulo de abacaxi ou folhas da coroa na lateral do copo para caracterizar essa releitura da Piña Colada, um conhecido drinque com ares caribenhos.



Sorvetes irresistíveis




açaí premium



Tudo isso você encontra na praça de alimentação da Loja Havan, aberto todos dias 09h às 22h

TELE-ENTREGA
 99847-2800

