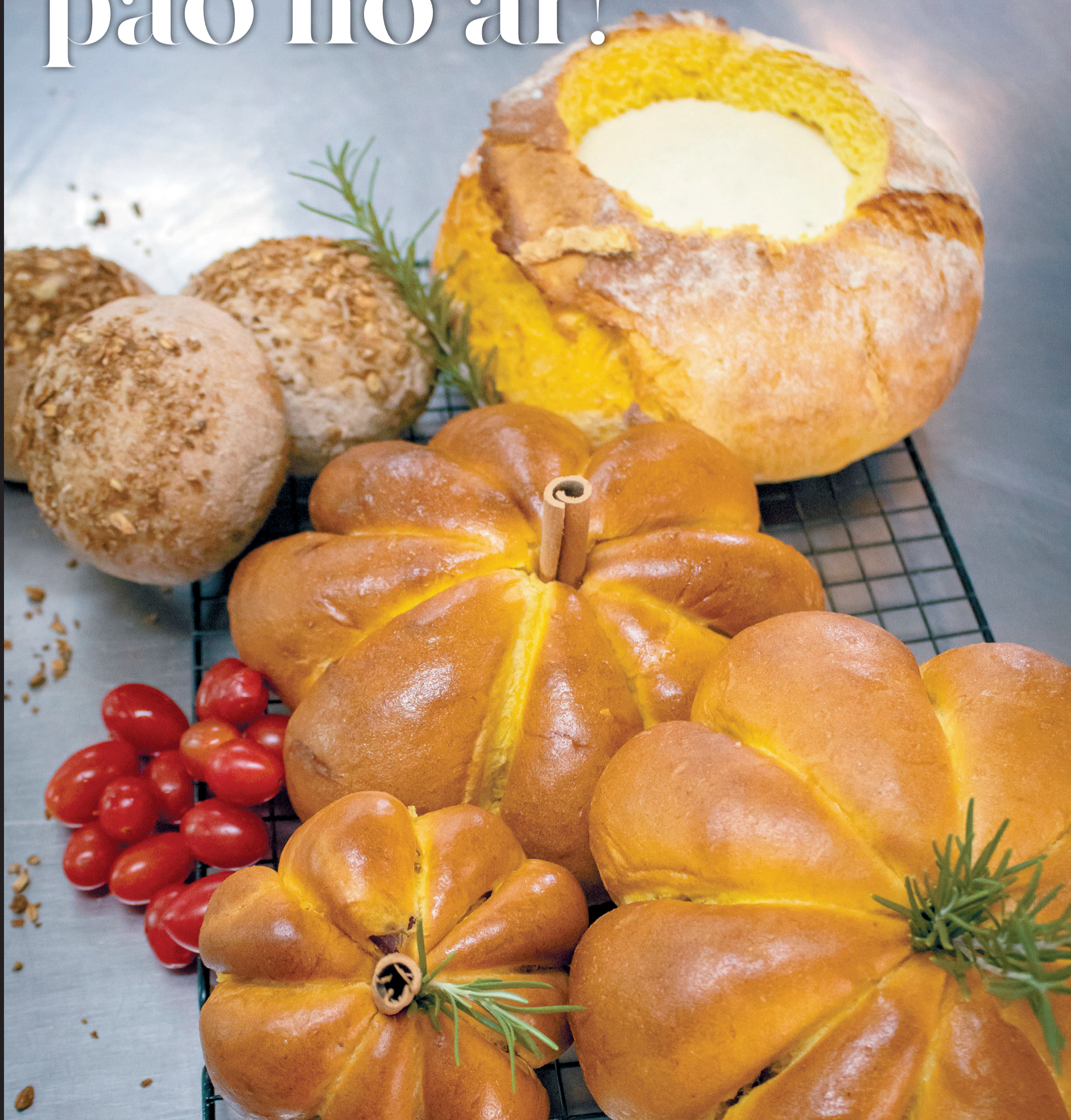


CHEIRINHO DE

# pão no ar!



Quem resiste ao aroma de pão quentinho que acabou de sair do forno? Com uma boa receita, um pouco de prática e a ajuda de algumas dicas, é possível fazer em casa a magia da mistura dos ingredientes e produzir uma infinidade de sabores de pães. **Página 2**

## MUITO ALÉM DE UM simples pão

**É** claro que qualquer pessoa pode comprar um ótimo pão na padaria, mas o prazer de fazer o próprio pão é, sem dúvida, uma sensação

única. Nada se compara ao cheirinho irresistível de um pão caseiro fresquinho saindo do forno. O processo de fazer isso em casa é uma verdadeira terapia, envolvendo ingredientes simples e um toque especial de amor.

Seja no café da manhã, no lanche da tarde ou como acompanhamento para uma refeição especial, o pão caseiro é sempre bem-vindo. Ele aquece corações, une pessoas e desperta memórias afetivas. Além disso, é uma forma de demonstrar carinho ao preparar algo especial para quem se ama.

Para Cátia Leal, chef do curso de Gastronomia da Escola Senac Santa Cruz do Sul, fazer pão é uma arte e, como toda arte, pede atenção, paciência, técnica, bons ingredientes e braço forte para uma boa sova ou algum equipamento para auxiliar no processo. E como boa professora que é, hoje ela ensina uma receita de pão que, além de muito saboroso, é bem versátil.

Para tanto, contou com a ajuda do "sub-chef" Mathias Matte Alves, de 8 anos, que frequentou a Oficina de Verão: Chefs de Cozinha Kids do Senac e já se prepara para ingressar no curso Chefs de cozinha kids – Aprender Brincando, na mesma escola.

Fotos: Rafaelly Machado



### Dicas

Você pode cozinhar a moranga um dia antes da produção dos pães, mas lembre-se de manter a polpa sob refrigeração.

Use essa massa para confecção de roscas recheadas com pasta de canela (mistura de manteiga com canela) ou com pasta de chocolate (mistura de manteiga com cacau ou chocolate em pó). Em ambos os casos, pode acrescentar banana caturra picada.

Com essa receita você pode fazer um único pão, que deve ser assado numa forma redonda mais alta ou até mesmo em uma panela (que possa ir ao forno). Esse pão, depois de frio, pode servir de recipiente para colocar um molho de queijo para o fondue.

### PÃO DE MORANGA

#### Ingredientes

- ▶ 500g de farinha de trigo especial
- ▶ 90g de açúcar cristal
- ▶ 5g de sal refinado
- ▶ 30g de margarina
- ▶ 10g de fermento biológico seco
- ▶ 1 ovo inteiro
- ▶ Aproximadamente 200ml de água
- ▶ 75g de moranga (polpa cozida ou assada)
- ▶ 10g de leite em pó

#### Modo de preparo

Cozinhar ou assar a moranga e retirar a polpa para esfriar.

Colocar no bojo da batedeira a farinha de trigo, o sal, o açúcar, a margarina, o ovo e o fermento e misturar bem.

Acrescentar a polpa da moranga e o leite em pó.

Misturar todos os ingredientes, colocando a água aos poucos até formar uma massa bem macia.

Bater a massa (ou usar o cilindro) até atingir o ponto de véu (quando a massa pode ser esticada sem se partir/quebrar). Esse processo também pode ser feito com as mãos.

Modelar na modeladora ou bolear as peças e colocar em assadeiras untadas mantendo uma distância de 1,5 cm uma da outra.

Pincelar os pães com ovos batidos. Deixar os pães fermentarem até atingirem o ponto de forneamento.

Levar a assar em forno pré-aquecido (180°).

### VERSATILIDADE À MESA



E com as noites mais frias do outono, saborear um fondue pode ser uma ótima pedida. Você já imaginou servir o fondue de queijo dentro de um pão? Pois essa receita de hoje, além de deliciosa, pode servir para esse fim. No vídeo (ver pelo QR Code), você aprende como preparar o molho de queijo e como fazer do pão o recipiente para tal.



competence\*



**Chef de Cozinha Teens – 80h**  
(para crianças e adolescentes a partir de 10 anos)

Início em 12/06 (tarde) - Quartas-feiras  
Início em 13/06 (manhã) - Quintas-feiras

**Chef de Cozinha Kids – 80h**  
(para crianças de 6 a 10 anos)

Início em 15/07 (manhã) - Segundas-feiras

**Confeiteiro – 300h**

Início em 20/05 (noite) - Segundas e Terças-feiras

**Curso de Restrições Alimentares – 20h**  
(intolerâncias a glúten e lactose)

Início em 20/05 (tarde) - Segundas e Terças-feiras



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

## DO SABOR AO amor de família



Divulgação/GS

À 25 anos, Santa Cruz do Sul conta com os produtos e serviços da LisaRuth Delícias Caseiras, referência gastronômica para toda a região. Com um mix de 320 produtos caseiros, o empreendimento tem ampla variedade para se consumir no local ou então para levar e se fazer em casa. No espaço são oferecidos café, buffet de café colonial e de almoço, congelados,

cucas, pães, bolos e geleias, tanto na matriz quanto na filial.

Para se diferenciar no mercado, a LisaRuth prioriza o sabor autêntico dos alimentos e os benefícios à saúde. Por isso, seus produtos são feitos sem conservantes, essências ou corantes. O buffet de almoço oferece uma grande variedade de produtos assados, além da utilização de ingredientes provenientes da horta orgânica. Tudo isso para ofe-

recer uma estrutura que acolha as pessoas que buscam uma alimentação saborosa, saudável e de qualidade.

A LisaRuth Delícias Caseiras tem dois endereços. A matriz está localizada no quilômetro 92 da RSC-287, em Linha Pinheiral. A filial funciona na Avenida Léo Kræther, 41, no Country, em anexo ao

Lisaruth Open Mall. A matriz tem atendimento de segunda a sexta, das 7 horas às 18h30, e aos sábados, das 7 às 18 horas, horários em que é servido o buffet de café colonial. Já o buffet de almoço é servido das 11h15 às 14 horas. O telefone para contato é o (51) 99584 7021.

Na filial, o atendimento é de

segunda a sábado das 9 horas às 19h30. O buffet de almoço é servido das 11h15 às 14 horas e o de café colonial, das 14h15 às 19h30. O telefone é o (51) 99898 9810. Mais informações pelas redes sociais – no perfil do Instagram @lisaruthdeliciascaseiras ou no do Facebook Lisaruth Delícias Caseiras.

### Venha aproveitar o buffet de almoço.

Disponível por quilo nas duas unidades de **segunda a sábado das 11h15min às 14h.**

**LisaRuth**  
Delícias Caseiras

Instagram: [lisaruthdeliciascaseiras](#) WhatsApp: (51) 99898-9810



# EQUINOX

## APRESENTA COZINHA PRÁTICA

Muito mais do que trazer inovação, a cozinha inteligente representa uma melhoria significativa na gastronomia. Abandonando o método tradicional de cocção em fogo, a cozinha altamente tecnológica adota uma abordagem vertical com o intuito de otimizar tempo e recursos. Tem como enfoque a entrega eficiente de soluções para os clientes, visando evitar o desperdício e garantir a economia de recursos e de eficiência operacional, inclusive garantindo uma cozinha menos insalubre.

Priorizando automação, padronização e redução de perdas, também resulta no preparo de pratos mais consistentes e saborosos. Além disso, permite a otimização do espaço e a precisão nos preparos, características essenciais para possibilitar a produção de alimentos mais saudáveis e saborosos.

Com menos equipamentos, mas maior eficiência, esse modelo de cozinha não só promove uma culinária mais sustentável, mas também garante a segurança alimentar. Um movimento adotado por diversos estabelecimentos, desde restaurantes até lanchonetes, e que busca melhor atender seus clientes com rapidez e qualidade.



Faça-nos uma visita!  
Escaneie o QR Code, faça um print de tela,  
apresente para um de nossos especialistas e  
**ganhe 10% de desconto à vista válido até 27/05/24!**



**EQUINOX**  
equipamentos

## “EITA TREM BÃO, SÔ”



Alencar da Rosa



Estado de Minas Gerais é tradicionalmente conhecido pela mesa farta e repleta de gostosuras. Com riqueza de sabores e ingredientes típicos, a culinária mineira é uma das mais

famosas e apreciadas em todo o Brasil. E agora, um pouco desse sabor pode ser aproveitado no Centro de Santa Cruz do Sul. Recentemente foi inaugurada a Cheirin Bão, com diversos produtos de origem mineira no seu cardápio.

Seus proprietários, os primos Aline Albrecht e Paulo Roberto Albrecht, buscaram uma cafeteria de qualidade, com produtos diferenciados para

entregar ao público santa-cruzense. Por conta disso, depois de algumas pesquisas, encontraram na franquia Cheirin Bão, a maior rede de cafeterias do País, todos os predicados necessários para atender a esse desejo.

Com um amplo leque de opções para os frequentadores, destaque para o Waffle do Chef, um delicioso waffle de pão de queijo, com peito de peru, muçarela e requeijão. Para completar, ele é finalizado com a especialidade do chef: queijo maçaricado na mesa, oferecendo uma experiência ainda mais maravilhosa para quem vai degustar esse típico prato mineiro.

## BOLO DE MAÇÃ

Já pensou na comemoração do Dia das Mães? Surpreenda com um delicioso café da manhã no qual a iguaria principal é Bolo de Maçã

### Ingredientes

- ▶ 2 xícaras (chá) de açúcar;
- ▶ 1 xícara (chá) de óleo;
- ▶ 4 ovos inteiros;
- ▶ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo;
- ▶ 3 maçãs, sem casca e picadas;
- ▶ 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- ▶ 1 colher (café) de canela em pó;
- ▶ 100 gramas de uvas passas; açúcar de confeitaria para finalizar.

Fotos: GB Edições



### Preparo

Bata no liquidificador, os ovos, o óleo e o açúcar. Despeje a mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo. Misture até obter massa homogênea. Adicione a canela em pó, as maçãs picadas e as uvas passas. Misture bem. Coloque a massa em forma untada e polvilhada com açúcar e canela em pó. Leve ao forno preaquecido (160 graus) e asse até ficar dourado. Tempo de forno: 1h30, aproximadamente. Asse em temperatura baixa.

## SUCO DETOX DE MARACUJÁ

Comece o dia bem com bom humor e disposição. Que tal um suco detox na primeira refeição?



### Ingredientes

- ▶ 2 folhas de couve-manteiga;
- ▶ 1/2 cenoura picada;
- ▶ polpa de 1 maracujá;
- ▶ 20 gotas de adoçante; 200 ml de água;
- ▶ suco de 1 limão; 5 cubos de gelo;
- ▶ folhas de hortelã a gosto.

### Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata durante 3 minutos. Sirva a seguir.



Venha  
provar  
nossas  
delícias!



Rua Marechal Deodoro,  
280 - SCS



@cheirinbaodeodoro



5199415-0413

