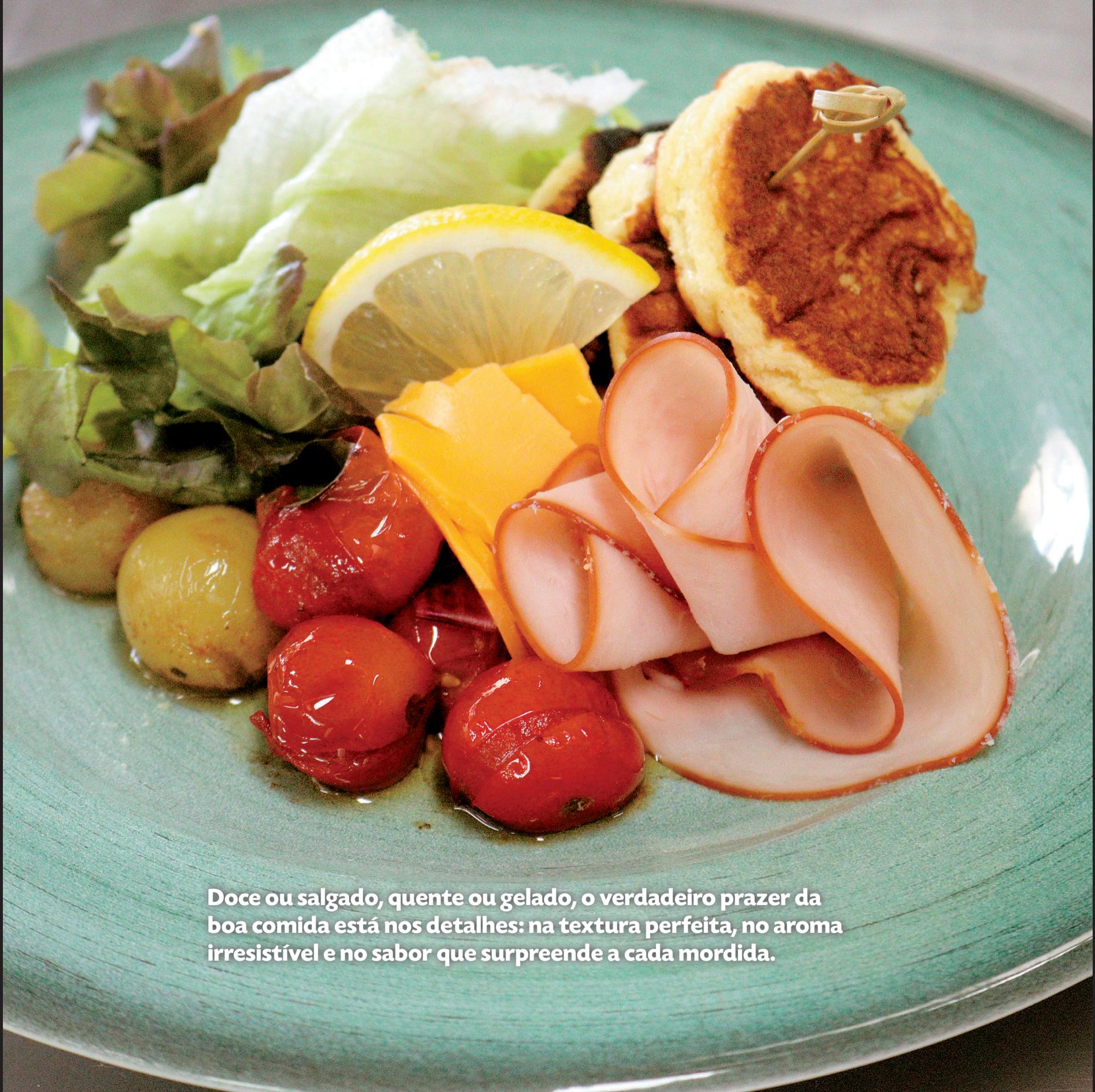


SABOROSAS tentações



**Doce ou salgado, quente ou gelado, o verdadeiro prazer da
boa comida está nos detalhes: na textura perfeita, no aroma
irresistível e no sabor que surpreende a cada mordida.**

FOFA COMO A nuvem

Apanqueca é um dos pratos mais antigos e universais da culinária mundial, com raízes que remontam à Pré-História. Pesquisas indicam que há mais de 30 mil anos, durante a Idade da Pedra, nossos ancestrais já preparavam versões rudimentares desse alimento. Ao longo dos séculos, as panquecas se disseminaram pelo mundo, adaptando-se às culturas e ingredientes locais e hoje encontramos uma variedade impressionante. A chef Cátila Leal reuniu um grupo de alunos do projeto Cozinha Teens, do curso de Gastronomia da Escola Senac, de Santa Cruz do Sul, para colocar em prática a receita de uma panqueca que, de tão fofa, parece uma nuvem, bem como duas receitas de acompanhamentos para essa delícia.

PANQUECA AERADA

Com a colaboração das alunas Martina do Amaral Jost, Cecília Silva de Fraga e Antônia Frey Glesse

Ingredientes

- ▶ 2 ovos médios em temperatura ambiente (separar as claras da gema)
- ▶ 4 colheres de chá de leite (20 ml)
- ▶ 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- ▶ 1 pitada de fermento químico
- ▶ 1/2 colher de chá de extrato de baunilha (opcional)
- ▶ 1 pitada de sal
- ▶ 3 colheres de chá de açúcar

Modo de preparo

Peneire a farinha e o fermento. **Com o auxílio de um fuê, misture as gemas com o leite e em seguida adicione os ingredientes secos até obter uma massa cremosa e agradável.**

Bata as claras até espumar, adicione o açúcar aos poucos e bata até o ponto de picos firmes.

Delicadamente adicione as claras à mistura de farinha e gema, misture delicadamente com uma espátula não é necessário usar batedeira!

Certifique-se de que a frigideira esteja aquecida uniformemente antes de começar. Coloque a massa na manga de confeitar e, com a frigideira aquecida e untada com óleo, ponha quantidades de massa. Pingue um pouco de água ao lado de cada montinho de massa e tampe. O vapor gerado vai ajudar no cozimento. Vire para dourar o outro lado (fogo médio/baixo).



ACOMPANHAMENTOS

Com a colaboração dos alunos Rafaela da Silveira Luttjohann, Pedro Augusto Naue, Sophia Mendes Bluhm e Valentina Luísa Muller

Confit de tomate e uva

- ▶ 500 gramas de tomate cereja
- ▶ 1/2 cacho de uva verde sem sementes
- ▶ 250 ml de azeite de oliva
- ▶ 2 ramos de tomilho
- ▶ sal (2 pitadas)
- ▶ pimenta do reino a gosto
- ▶ 50 ml de vinagre balsâmico
- ▶ 1 dente de alho amassado



Preparo

Levar ao fogo até que os tomates começem a ficar macios, mas sem desmanchar (depois que levantar fervura, baixar o fogo). Sirva acompanhado de fatias de peito de chester defumado e queijo.

Cobertura de frutas vermelhas

- ▶ 800 gramas de frutas vermelhas e uvas brancas sem sementes
- ▶ 80 a 100 gramas de açúcar
- ▶ Suco de meio limão

Preparo

Numa panela, depois de misturar bem as frutas com o açúcar, levar ao fogo médio. Depois de ferver, adicionar o suco de limão. Cozinhar até que a calda fique um pouco mais espessa.



VÍDEO

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

CURSOS DE GASTRONOMIA

Confeitaria: Técnicas e Bases – 80h

Início das turmas: sábados, 15/03 (manhã); terças e quintas, 25/03 (tarde)

Preparo de Pães Artesanais – 40h

Início da turma: 12/05 (tarde)

Confeiteiro – 300h

Início da turma: 16/05 (tarde)

Preparo de Pizzas – 20h

Início da turma: 09/06 (tarde)

Técnicas Culinárias – 300h

Início da turma: 22/09 (tarde)



Senac Santa Cruz

Rua Venâncio Aires, 300

(51) 98594.0068

senacrs.com.br/santacruz

CONVÉS BY CAPITÃO TERÁ NOVIDADES EM burgers e drinks



uito em breve, os marujos que frequentam o Convés Burgers e Drinks by Capitão, ancorado na Rua

Ernesto Alves, 23, em Santa Cruz do Sul, terão ainda mais novidades. Além do ambiente temático e das facilidades de acessar os produtos – seja pelo autoatendimento, take away (vem buscar) ou delivery –, o Convés by Capitão contará com drinqueria e espaço praia. E, de carona, mais “tesouros” no cardápio.

Segundo o fundador da marca Convés, Robson Goulart, o objetivo é oferecer ainda mais atrativos para os clientes, que já conhecem a qualidade dos produtos. “Desde setembro estamos com esse novo formato. O Convés by Capitão está em novo lugar, mas segue trabalhando com o mesmo produto e a mesma qualidade de sempre. São sete anos de muita dedicação e queremos seguir inovando”, afirma.

“Aqui temos o delivery, o take away e o autoatendimento para os clientes consumirem no local. E nos próximos meses vamos inau-

gurar mais um ambiente para a drinqueria e o espaço praia. Vai ser ideal para um *happy hour* ou *sunset* com música ao vivo. Queremos oferecer pratos e petiscos diferentes, todos os nossos burgers também serão servidos na versão mini, então temos muitas novidades pela frente”, acrescenta.

A partir da inauguração desse novo espaço, o Convés by Capitão ampliará sua capacidade física, podendo atender até mais de cem pessoas. E as novidades não param por aí: a expectativa é de que no fim do mês, ou nos primeiros dias de março, seja lançado um novo sabor de hambúrguer. “A gente já testou, já está tudo pronto; só falta fazer o lançamento oficial mesmo.”

Reforça que o espaço da Rua Ernesto Alves, 23, continua prezando pela qualidade. “Seguimos com a nossa proposta inicial, desde quando criamos a marca, de oferecer qualidade como um todo: no atendimento, na agilidade e na entrega do produto”, frisa Robson.

Premiada quatro vezes como a melhor hambúrgueria da cidade, a marca Convés, agora na “roupagem” by Capitão, comandada exclusivamente por Robson Goulart, inicia

Rodrigo Assmann



Robson Goulart, fundador e “capitão” da marca Convés, anuncia as novidades

mais uma jornada para oferecer o que há de melhor aos seus clientes. O atendimento é prestado de terça a domingo, das

18h30 às 22h30. Novidades e informações sobre produtos podem ser conferidas no perfil do Instagram @convesofficial.

Cupom “leitorgazeta”
20% de desconto
Válido até domingo dia 23/02
Não válido para produtos em promoção
Basta adicionar esse cupom no seu pedido pelo App

Convés by Capitão terá novidades em burgers e drinks

Ambiente temático e facilidade de acessar os produtos

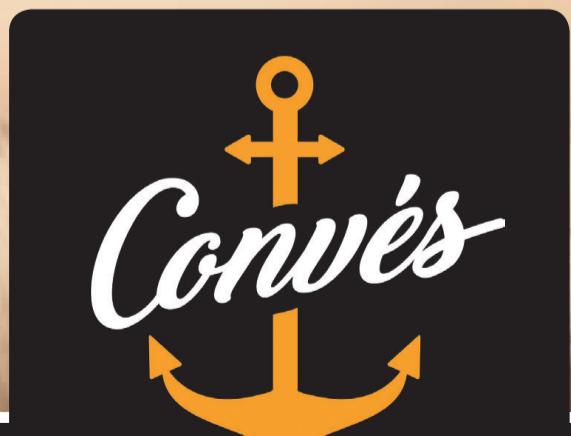
**Autoatendimento, take away (vem buscar) ou delivery.
Convés by Capitão contará com drinqueria e espaço praia**

Eleita 4 anos (2020 a 2024) consecutivos a melhor hambúrgueria da região



ESPAÇO KIDS

NOVOS TESOUROS NO CARDÁPIO



BY Capitão

NOVO ENDEREÇO

Rua Ernesto Alves, 23

O atendimento é prestado de terça a domingo, das 18h30 às 22h30

Sabores para todos os gostos!



Taquari, Lajeado,
Santa Cruz e
Venâncio Aires

Picolé Kids
Bob Esponja, Patrick,
Unicórnio, Molequinho
R\$ 4,99 un.



Pote de Sorvete 2L
Todos os Sabores

R\$ 24,99 un.

Açaí Juninho 1,5L
R\$ 24,99 un.

Ganhe 1 un. de
Tubin GRÁTIS!

Transformamos momentos
em sabores. Nossos
picolés e sorvetes são
a alegria que derrete na
boca e aquece o coração.



Do dia 21/02 à 24/02/25 ou enquanto durar o estoque.

PERFEITA combinacão

Não dá para negar: sorvete é bom em qualquer estação. Independentemente do sabor ou da textura, derrete na boca e dá aquela sensação geladinha gostosa. E se juntarmos esse doce, que já é sensacional, com outro? Pensando em incrementar a sobremesa, ele pode muito bem ser servido com crepe, petit gâteau, brownie e geleia de frutas, entre outras.



7 ANOS SANTA CRUZ



VAMOS
COMEMORAR!

A Cremolatto comemora
nesse Domingo (23/02),
7 anos de SUCESSO na cidade!



Brinquedos + atrações
10% de desconto no Buffet

A Cremolatto também possui potes de
sorvete, picolés, açaí 1L e muito mais!

Av. Sen. Alberto Pasqualini, 226
Verena, Santa Cruz do Sul - RS

CREPES DELICIOSOS

Ingredientes

- 400 gramas de leite;
- 100 gramas de creme de leite batido em ponto de neve;
- 3 ovos;
- 2 colheres (sopa) de açúcar;
- meia colher (chá) de sal;
- 240 gramas de manteiga derretida;
- 100 gramas de amêndoas picadas.



Recheio: geleia de frutas.

Preparo: coloque em uma tigela o leite, o creme de leite, os ovos, o açúcar e o sal. Bata apenas para misturar. Acrescente a farinha aos poucos, batendo bem. Deixe repousar durante meia hora. Unte levemente uma frigideira e, aos poucos, vá derramando a massa com uma concha. Antes que a massa endureça, polvilhe com amêndoas cortadas em lascas finas. Frite de um lado, depois do outro. Repita a operação até que a massa tenha terminado. Recheie com a geleia, dobre ou enrole a massa como preferir, mas deixando o lado da amêndoa para fora. Coloque os crepes em uma travessa. Decore com frutas diversas e calda de chocolate. Sirva a seguir, acompanhado de uma generosa bola de sorvete.

GELEIA DE MORANGO

Ingredientes

- 340 gramas de morangos;
- 130 gramas de açúcar;
- 5 ml de suco de limão.

Fotos: GB Imagem



Preparo: em uma panela, coloque os morangos limpos e sem os cabinhos. Amasse grosseiramente com um garfo, adicione o açúcar e deixe descansando por dez minutos. Jogue o suco de limão e cozinhe em fogo médio, mexendo de vez em quando. A espuminha rosada que se formar pode ser retirada se você preferir, isso vai evitar que a geleia fique turva. Depois de 20 minutos de fervura, a geleia deve estar espessa. Passe a espátula no meio dela. Se abrir um canal que não se fecha, pode tirar do fogo. O resultado é delicioso.