

MICROLINS

Coordenador: Carlos Daniel Q.

Instrutor: Rubens

ATIVIDADE DO WORD

TEMA: RECEITA DE PUDIM

Olá, sou o instrutor Rubens. Caso você esteja lendo esse documento, com certeza você foi designado a realizar atividade pratica, devido a falta de material didático, fique tranquilo, pois hoje vamos realizar a atividade pratica utilizando o programa Word. Para iniciar vamos começar digitando a primeira parte do nosso texto sobre que é uma receita de pudim e que utilizaremos no decorrer dessa aula.

Digite:

Receita de pudim
Informações nutricionais da receita e rendimento
Informações nutricionais:
Tipo de receita: Sobremesa
Tempo de preparo: 10 minutos
Tempo de cozimento: 1 hora
Tempo de geladeira: 4 horas
Tempo total: 5 horas e 10 minutos
Rendimento: 10 porções
Calorias por porção: 250 kcal

Para configurarmos essa parte do texto vamos seguir os seguintes ajustes:

Na 1ª linha:

Cor:



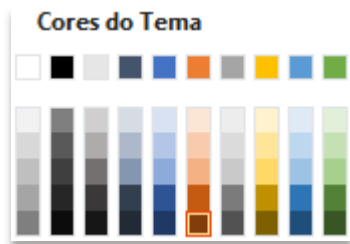
Tamanho: 18

Fonte: Georgia

Parágrafo: Centralizar

Na 2ª linha:

Cor:



Tamanho:14

Fonte: Georgia

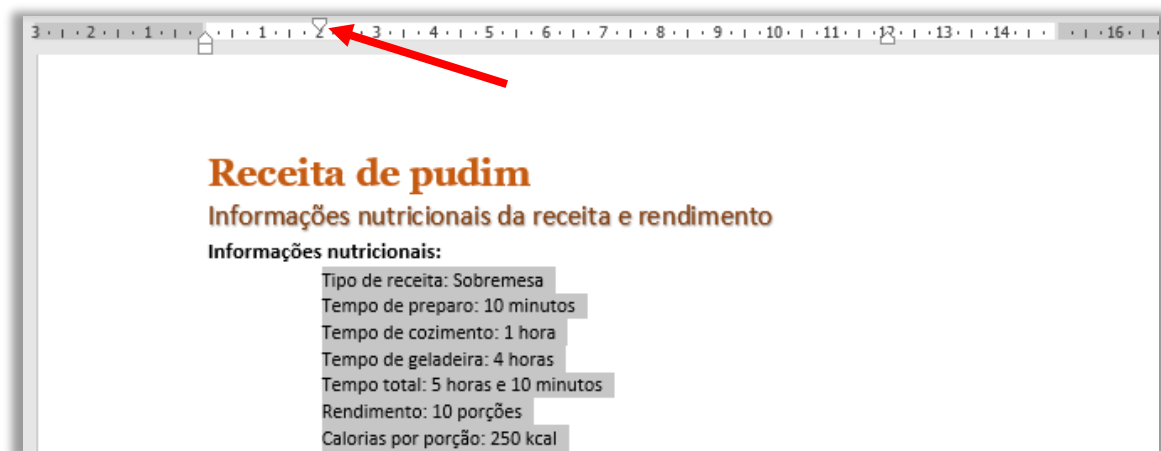
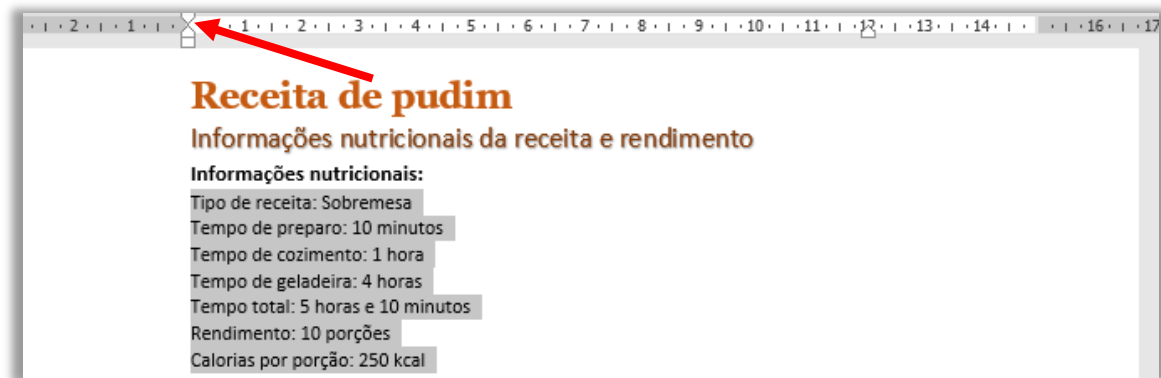
Parágrafo: Alinhado à esquerda

Na 3ª linha:

Texto: Negrito

Fonte: Calibri

Agora selecione da 4ª linha até a 10ª linha e mude o recuo do parágrafo para 2cm a direita, siga as imagens:



Após isso vá no grupo **parágrafo**, e escolha o marcador de texto círculo preenchido. Em seguida selecione as partes do texto até antes dos dois pontos:', e coloque em **negrito**.

Essa parte do texto será chamada de **Parte P1**.E assim finalizamos a primeira parte da receita:



Agora passemos para a segunda parte da nossa receita que será chamada de **Parte P2**.

Digite:

Ingredientes da receita de pudim
1 lata de leite condensado – Dá cremosidade e dulçor.
2 medidas (da lata) de leite – Deixa o pudim leve e equilibrado.
3 ovos – Responsáveis pela estrutura e textura do pudim.
1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional) – Acrescenta um aroma especial.

Na 1ª linha:

Texto: Negrito

Tamanho: 11

Fonte: Calibri

Da 2ª até a 5ª linha:

Selecione-as e der o **recuo de 2cm para a direita** como já foi mostrado na **Parte P1**.

Parágrafo: marcador de texto, círculo preenchido

Tamanho: 10

Fonte: Calibri

O texto terá esse formato:

Receita de pudim

Informações nutricionais da receita e rendimento

Informações nutricionais:

- **Tipo de receita:** Sobremesa
- **Tempo de preparo:** 10 minutos
- **Tempo de cozimento:** 1 hora
- **Tempo de geladeira:** 4 horas
- **Tempo total:** 5 horas e 10 minutos
- **Rendimento:** 10 porções
- **Calorias por porção:** 250 kcal

Ingredientes da receita de pudim

- 1 lata de leite condensado – Dá cremosidade e dulçor.
- 2 medidas (da lata) de leite – Deixa o pudim leve e equilibrado.
- 3 ovos – Responsáveis pela estrutura e textura do pudim.
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional) – Acrescenta um aroma especial.

Vamos passar para a **Parte P3** da nossa receita de pudim.

Digite:

Para a calda de caramelo:
1 xícara (chá) de açúcar – Base para o caramelo dourado.
1/2 xícara (chá) de água quente – Para dissolver o açúcar caramelizado.

Na 1ª Linha:

Texto: negrito

Fonte: Calibri

Tamanho: 11

Da 2ª a 3ª linha:

Tamanho: 10

Parágrafo: recuo 2cm para direita; marcador círculo preenchido.

Agora digite os parágrafos abaixo e repita em cada um deles as configurações da **Parte P2**,
Cada um dos parágrafos será classificado como **Parte PNº**.

Parte P4

Equipamentos necessários
Liquidificador para misturar os ingredientes
Forma de pudim (com furo no meio)
Panela para preparar a calda
Assadeira para banho-maria
Geladeira para firmar o pudim

Parte P5

Modo de preparo com detalhamento
Preparando a calda
Em uma panela, leve o açúcar ao fogo médio, mexendo até derreter completamente e formar um caramelo dourado.
Adicione a água quente com cuidado e misture até dissolver o caramelo.
Despeje a calda na forma de pudim e espalhe bem no fundo e nas laterais.

Parte P6

Preparando o pudim
No liquidificador, bata o leite condensado, o leite e os ovos por 2 minutos, até obter uma mistura homogênea.
Despeje a mistura na forma caramelizada, passando por uma peneira para evitar bolhas de ar.
Despeje a mistura na forma caramelizada, passando por uma peneira para evitar bolhas de ar.

Parte P7

Desenformando
Passe uma faca nas laterais da forma para soltar o pudim.
Coloque um prato sobre a forma e vire de uma vez para desenformar.
Sirva gelado e aproveite essa delícia!

Parte P8

Dicas extras
Para um pudim sem furinhos, bata os ingredientes à mão e asse em fogo baixo.
Se quiser um pudim mais firme, use 4 ovos em vez de 3.
Substitua parte do leite por leite de coco para um sabor especial.

Parte P9

Sugestões de acompanhamento
O pudim combina com:
Café expresso para equilibrar a doçura.
Chantilly para um toque extra de cremosidade.
Frutas frescas, como morangos ou kiwi, para um contraste refrescante.
Raspas de chocolate para uma finalização especial.

Parte P10

Como armazenar
Na geladeira: Armazene em recipiente fechado por até 5 dias.
No freezer: Pode ser congelado por até 2 meses, mas a textura pode ser alterada ao descongelar.

Parte P11

Considerações finais
Com essa receita de pudim, você terá uma sobremesa clássica e irresistível para qualquer momento.
Fácil de fazer e com um sabor incrível, ele conquista qualquer paladar.

Como você pôde perceber, na Parte P5 e na Parte P9, tem 2 subtítulos, sendo assim na primeira linha de cada Parte colocaremos:

Tamanho: 14

Fonte: Georgia

Cor:



Tais parte ficarão nesse formato:

Modo de preparo com detalhamento

Preparando a calda

- Em uma panela, leve o açúcar ao fogo médio, mexendo até derreter completamente e formar um caramelo dourado.
- Adicione a água quente com cuidado e misture até dissolver o caramelo.
- Despeje a calda na forma de pudim e espalhe bem no fundo e nas laterais.

Sugestões de acompanhamento

O pudim combina com:

- Café expresso para equilibrar a doçura.
- Chantilly para um toque extra de cremosidade.
- Frutas frescas, como morangos ou kiwi, para um contraste refrescante.
- Raspas de chocolate para uma finalização especial.

Após o término da formatação do texto, teremos o seguinte modelo:

Receita de pudim

Informações nutricionais da receita e rendimento

Informações nutricionais:

- Tipo de receita: Sobremesa
- Tempo de preparo: 12 minutos
- Tempo de cozimento: 1 hora
- Tempo de geladeira: 4 horas
- Tempo total: 1 hora e 12 minutos
- Rendimento: 10 porções
- Calorias por porção: 325 kcal

Ingredientes da receita de pudim:

- 1 lata de leite condensado – (250 gramas) e 1 colher de sopa
- 3 unidades (do tamanho de leite) – (Cada 1 unidade leva 1 colher de sopa)
- 3 ovos – (Reservados para estruturar e texturizar o pudim)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional) – (Aumenta um aroma especial)

Para a calda de caramelo:

- 1 xícara (chá) de açúcar – (Para a calda de caramelo)
- 1/2 xícara (chá) de água quente – (Para dissolver o açúcar caramelizado)

Equipamentos necessários:

- Liquidificador para misturar os ingredientes
- Forno de pudim (ou forno elétrico)
- Panela para preparar a calda
- Assadeira para banho-maria
- Geladeira para firmar o pudim

Modo de preparo com detalhamento

Preparando a calda

- Em uma panela, leve o açúcar ao fogo médio, mexendo até dissolver completamente e formar um caramelo dourado.
- Adicione a água quente com cuidado e misture até dissolver o caramelo.
- Despeje a calda na forma de pudim e espalhe bem no fundo e nas laterais.

Preparando o pudim

- No liquidificador, bata o leite condensado, o leite e os ovos por 2 minutos, até obter uma mistura homogênea.
- Despeje a mistura na forma caramelizada, passando por uma peneira para retirar bolhas de ar.
- Despeje a mistura na forma caramelizada, passando por uma peneira para retirar bolhas de ar.

Assando o pudim

- Coloque a forma com papel alumínio e coloque dentro de uma assadeira com água quente para assar no banho-maria.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 1 hora, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
- Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas antes de desmoldar.

Desmoldando

- Passe uma faca nas laterais da forma para soltar o pudim.
- Coloque um prato sobre a forma e vire de uma vez para desmoldar.
- Sirva gelado e aproveite essa delícia!

Dicas extras:

- Para um pudim com farofa, bata os ingredientes à mão e assar em foga baixa.
- Se quiser um pudim mais firme, use 4 ovos em vez de 3.
- Substitua parte do leite por leite de coco para um sabor especial.

Sugestões de acompanhamento

O pudim combina com:

- Café expresso para equilibrar a doçura.
- Churros para um toque mais de cremosidade.
- Frutas frescas, como morango e laranja, para um contraste refrescante.
- Raio de chocolate para uma finalização especial.

Como armazenar

- No geladeira: Armazene em recipiente fechado por até 4 dias.
- No freezer: Pode ser congelado por até 3 meses, mas a textura pode ser alterada ao descongelar.

Considerações finais

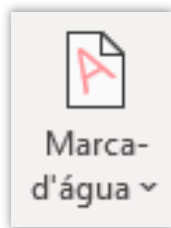
- Com esta receita de pudim, você terá uma sobremesa clássica e irresistível para qualquer momento. Fácil de fazer e com um sabor incrível, ele conquista qualquer geladeira.

Vamos agora inserir uma marca d’água em nossa receita

Primeiramente vá no navegador e pesquise e salve uma imagem de Pudim, igual essa:



Em seguida volte no arquivo da receita e vá na guia *Design* e vá na opção **Marca d'água**



Em seguida clique em **Personalizar Marca d'água**.

Aparecerá a janela de personalização, nela faça os seguintes ajustes:

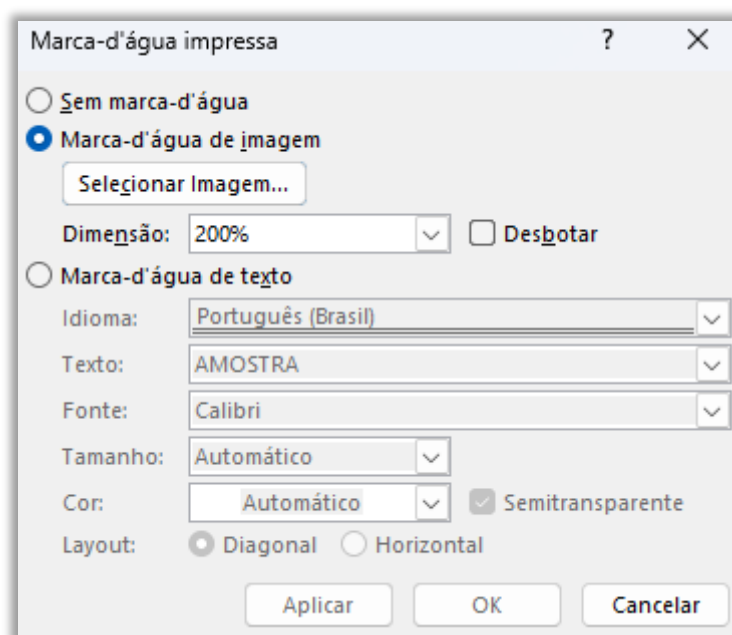
Marque a opção **Marca-d'água de imagem**

Va na caixa de **Selecionar imagem** e busque nos arquivos do computador a imagem que você baixou do navegador.

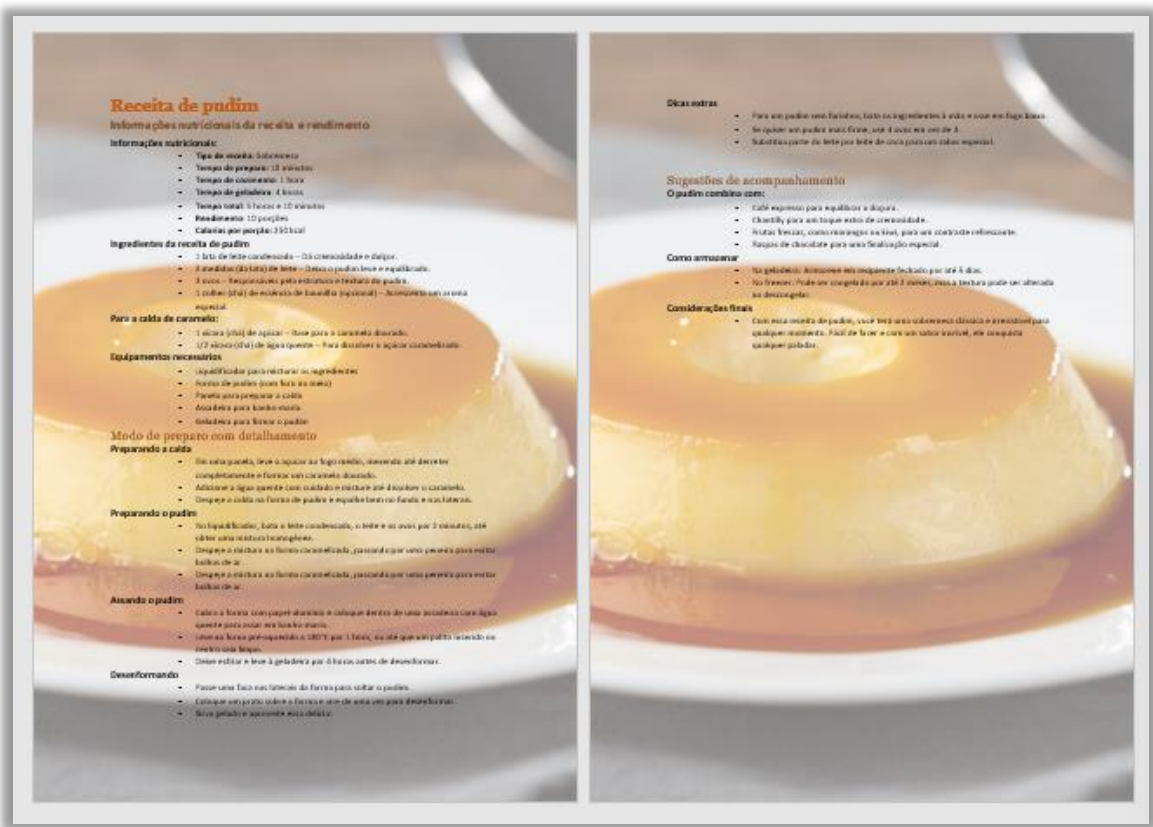
Na caixa de dimensão insira o valor **200%**

Desmarque a opção **Desbotar**.

E clique em **Aplicar** e depois em **OK**



Agora visualize sua receita e veja sua obra concluída.



Apresente para seu professor sua atividade e salve o arquivo com o seu nome