

Tiramisu de Café

Ingredientes:

- 6 claras em neve;
- 6 gemas peneiradas;
- 1/2 lata de leite condensado;
- 500g de queijo tipo mascarpone;
- 1 pacote de biscoito tipo champagne
- 1 xícara de Café Padre Victor Extra Forte (Sem Açúcar);
- 1 dose pequena de licor (chocolate, café, amêndoa ou conhaque);
- chocolate em pó (para polvilhar por cima, ao final).

Modo de Preparo:

Misture, com delicadeza, o leite condensado, o queijo e as gemas peneiradas. Logo em seguida, acrescente as claras - mas, desta vez, misture um pouco. Em outro recipiente, coloque o café e o licor. Depois, é só montar: uma camada de biscoito, outra de creme com café e licor e, por fim, polvilhe o chocolate.



Bolo de Café

- 3 xícaras de açúcar;
 1 xícara de chocolate em pó;
- 2 xícaras de café pronto;
 4 xícaras de farinha de trigo com fermento;
 4 ovos(separados gemas e claras).

- 1 lata de leite condensado:
- 2 colheres de margarina;
- 5 colheres de Café Padre Victor Tradicional (sem açúcar);
- 4 colheres de chocolate em pó.

Bata as gemas, e o açúcar até ficar em creme claro. Adicione o chocolate em pó e o café, acrescente a farinha de trigo com fermento, bata bem. Por último acrescente as claras ém leve e misture delicadamente, leve ao forno para assar em forma untada por 30 minutos.

Em uma panela coloque todos os ingredientes. Leve ao fogo sem parar de mexer até ficar cremoso, despeje o creme ainda quente em cima do bolo.



Brigadeiro de Café

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado;
- 1 e 1/2 colher de (sopa) de manteiga
- 1 colher de xícara de Café Padre Victor Extra Forte ja preparado sem açúcar;
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó;
- chocolate granulado.

Modo de Preparo:

Basicamente, o mesmo processo do brigadeiro normal: coloque todos os ingredientes (menos o granulado) numa panela e leve ao fogo brando, sem parar de mexer. Quando o creme desprender do fundo da panela, apague o fogo. Despeje sobre um prato e até desprender do fundo da panela. Transfira para um prato e deixe esfriar. Quando estiver frio, você pode enrolar tradicionalmente e passar no granulado ou colocar em potinhos e cobrir com o granulado.



Mini Churros

Ingredientes:

- 1/2 xícara de leite;
- 3 colheres de sopa (42g) de manteiga;
- 2 colheres de chá de açúcar refinado;
- 1/4 colher de chá de sal;

- 1 colher de chá de essência de baunilha;
- 1 xícara de farinha peneirada;
- óleo vegetal para fritar.

Recheio.

- 1 xícara de doce de leite pronto;
- ½ xícara de Café Padre Victor Tradicional coado sem açúcar;
- misture bem o café ao doce de leite.

Modo de Preparo:

Em uma panela média coloque o leite, água, manteiga, 2 colheres de chá de açúcar e sal. Deixe ferver e remova do fogo. Adicione a farinha e a baunilha. Mexa com uma espátula de silicone até a mistura ficar totalmente homogênea. Transfira a massa para um saco de confeiteiro com bico de estrela aberta grande. Esquente o óleo até 180°C. Utilize um termômetro e fique de olho para a temperatura sempre ficar próxima de 180°C. Com cuidado, faça mini churros de 3 -5 cm com o saco de confeiteiro e corte com uma tesoura sobre o óleo quente. Deixe dourar e remova sobre um papel toalha. Passe no açúcar com canela. Sirva quentinho com doce de leite e café.



Bacalhau à Braz com Café

Ingredientes:

- 450 gramas de bacalhau desfiado e dessalgado;
- 1 cebola grande cortada em rodelas;
- 4 dentes de alho amassados;
- 6 ovos grandes;
- 50 ml de Café Padre Victor Tradicional coado sem açúcar;
- pimenta do reino a gosto;
- sal a gosto;
- 200 gramas de batata palha;
- 100 ml de azeite de oliva;
- azeitonas pretas a gosto;
- salsinha picada a gosto.

Modo de Preparo:

Ferva o bacalhau já desfiado e dessalgado por 5 minutos. Num bowl, bata os ovos, acrescente a pimenta, café e o sal. Reserve. Coloque o azeite numa panela e as cebolas. Deixe amolecer, coloque o alho e bacalhau. Refogue por alguns minutos . Adicione as batatas palha, misturando bem em fogo brando. Coloque a mistura dos ovos com café e deixe o fogo brando até os ovos cozinharem, mexendo sempre. Desligue o fogo e acrescente metade da salsinha e mexa bem. Coloque o restante da salsinha e as azeitonas.



Costela Suína com Barbecue de Café

Ingredientes:

- 1 kg de costela suína com osso;
- ½ xícara de água;
- 1 xícara de chá de Café Padre Victor Tradicional coado sem açúcar;
- 1 cebola em cubos grandes
- 2 folhas de louro;
- 3 dentes de alho picados;
- 2 colheres (sopa) de mostarda (309);
- sal e pimenta-do-reino a gosto;
- 2 colheres de sopa de azeite;
- 1/3 de xícara de ketchup.

Modo de Preparo:

Misture as cebolas, o alho e o louro e cozinhe a costela com ½ xícara de água por 30 minutos em panela tampada. Em um recipiente, misture o café, ketchup, mostarda, azeite e pimenta do reino. Retire a costela do fogo, e coloque numa forma. Pincele com a mistura de café e leve ao forno até dourar completamente. Sirva com salada variada.



Mignon Suíno ao Molho de Café

Ingredientes:

- 4 medalhões de mignon suíno;
- 1 colher (sobremesa) de Café Padre Victor Tradicional coado sem açúcar;
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo;
- 1/2 colher (sopa) de páprica picante;
- pimenta do reino e sal a gosto;
- ½ cebola cortada em gomos (roxa ou branca);
- 2 colheres (sopa) de maionese misturadas com 1 colher (sopa) de creme de leite;
- 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de Preparo:

Em uma frigideira, sele muito bem os medalhões na manteiga. Adicione pimenta do reino e sal, e deixe cozer ao ponto. Retire os files da frigideira e coloque a cebola para caramelizar com o açúcar. Em seguida, adicione a páprica e o café. Mexa bem, e adicione a maionese com o creme de leite até formar um creme. Esquente os filés nesse creme. Sirva com arroz branco ou com uma saladinha.



Assado de Abobrinha com Café

Ingredientes:

- 3 ovos;
- 1 xícara de chá de Café Padre Victor coado sem açúcar;
- 1 cebola pequena cortada em rodelas;
- 1 abobrinha cortada em fita1 colher (sopa) de azeite;
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo peneirada;
- 1 colher (chá) de fermento químico;

- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado;
- 1 retângulo de queijo coalho picadinho;
- 1 colher (sopa) de amêndoas em lâminas;
- 1 colher (sopa) de azeite;
- folhas de manjericão fresco;
- sal e pimenta a gosto.

Modo de Preparo:

Numa frigideira com azeite, refogue a abobrinha e a cebola. Coloque a metade numa forma refratária, salgue e reserve. Bata os ovos com o café, adicione a farinha de trigo, o manjericão, o queijo parmesão e misture bem. Volte à forma com as abobrinhas e coloque uma camada de amêndoa ou castanha do Pará. Distribua um pouco do queijo coalho. Coloque o fermento na mistura dos ovos e cubra a abobrinha com a metade da porção dos ovos batidos. Faça mais uma camada de abobrinha, cubra com o restante dos ovos e o queijo coalho e leve ao forno a 180 graus por 30 minutos. Sirva quente.



Lombo Suíno com Café

Ingredientes:

- 600 g de lombo suíno;
- 2 colheres (sopa) do Café Padre Victor Extra Forte coados sem açúcar;
- 1 xícara (chá) de sal grosso;
- 150 g de manteiga;
- pimenta líquida a gosto;
- alecrim a gosto.

Modo de Preparo:

Misture bem o sal grosso com o café. Forre com a metade desta mistura o fundo de uma forma refratária e coloque metade da manteiga. Adicione o lombo, tempere com o restante da manteiga, a pimenta, o alecrim e cubra com o restante da mistura de sal com café. Leve ao forno a 180°C por aproximadamente 50 minutos. Quando estiver pronto, retire o sal e sirva com legumes de sua preferência.



Empanado de Frango com Café

Ingredientes:

- 400 g de peito de frango em pedaços;
- suco de 1 limão;
- 1 pimenta dedo-de-moça picada sem sementes;
- 2 dentes de alho amassados;
- sal;
- 150 g de farinha de rosca
- 1 colher (sopa) de Café Padre Victor Tradicional coado sem açúcar
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo;
- 1 ovo batido;
- óleo para fritar.

Modo de Preparo:

Coloque os peitos de frango em uma travessa e tempere com limão, pimenta, sal e alho. Deixe marinar por 2 horas em geladeira. Misture a farinha de trigo ao café, e depois agregue esta mistura à farinha de rosca. Passe os pedaços de frango marinados na mistura e frite em óleo quente.



Carne Assada ao Molho de Café e Vinho

Ingredientes:

- 1,5 kg de carne (alcatra ou lagarto);
- 1 xícara de Café Padre Victor coado sem açúcar;
- 1 xícara grande de caldo de carne;
- 1 cebola grande descascada e espetada com 8 cravos;
- azeite a gosto para selar a carne;
- 1 bouquet garni (tomilho, louro, salsa);

- 250 g de bacon picado;
- sal e pimenta a gosto;
- 250 g de champignon fresco fatiado;
- palmito fresco a gosto.

Modo de Preparo:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Em uma caçarola que vá ao forno, coloque o azeite e sele bem a carne por todos os lados. Acrescente a cebola com os cravos, café, vinho, bouquet garni, sal e pimenta. Tampe e coloque no forno por 30 minutos. Após esse tempo, adicione o caldo de carne no assado. A cada 40 minutos, vire a carne e regue com o caldo. Enquanto a carne assa, pegue uma frigideira e frite o bacon. Quando estiver frito, retire deixando a gordura remanescente. Adicione as cenouras e salteie até ficarem douradas. Coloque palmito e cogumelo e salteie por dois minutos até ficarem macios. Quando a carne estiver pronta, remova-a e deixe sobre uma tábua. Coe o líquido do assado, devolvendo para panela. Adicione bacon, cebolas e cogumelo para reduzir um pouco do liquido. Corte a carne em fatias grossas e sirva com o molho em cima.



Frango Marinado com Café e Leite de Coco

Ingredientes:

- 2 peitos de frango inteiros (sem pele);
- 1 xícara de chá de Café Padre Victor coado sem açúcar;
- 1/2 xícara de leite de coco;
- raspas de ½ laranja;
- suco de 1 laranja
- sal e pimenta do reino a gosto;
- 1 sacola para assar frango.

Modo de Preparo:

Em um recipiente, misture bem o café, leite de coco, suco de laranja, sal e a pimenta e as raspas de laranja. Coloque os peitos do frango na sacola de assar e introduza o líquido que acabou de preparar. Feche bem a sacola e deixe por quatro horas marinando em geladeira. Depois, leve ao forno médio por aproximadamente 40 minutos. Quando estiver pronto, se sobrar muito caldo, engrosse com uma colher (chá) de farinha de trigo. Sirva com o molho por cima e salada verde.





www.cafepadrevictor.com.br





Victor Padre

Novo e no ponto certo.