

COM TALENTO E AMOR

Trabalhar com doces exige comprometimento, paciência, dedicação e acima de tudo entrega e amor. Tais profissionais vêm despontando no cenário brasileiro por agregar todas essas qualidades e exigências e por realizar um trabalho primoroso



oras de estudos, de pesquisas, de resgate. Carreiras sólidas abandonadas para perseguir um sonho: adoçar e levar amor por meio de suas criações para os clientes. Adriana Lira, da Dona Doceira, em São Paulo e em Goiânia, Flavia Gama, da Chocolateria Brasil, em Vitória, Luciana Elias, da Les Quitutes, em São Paulo, e Sandy Farias, da Le Brulé, em Maceió, viram na confeitoraria a chance de se sentir felizes e realizadas. Todas partiram para essa área depois de anos em empregos burocráticos e jurídicos e, hoje, não trocam essa “terapia” por nada. Cada uma com suas inspirações, histórias e segmentos acalenta a alma dos doceiros de plantão.

dona doceira

Natural de Goiás, Adriana Lira largou o emprego de executiva de mercado, em uma grande empresa da área alimentícia, para seguir a verdadeira vocação e colocar a mão na massa. “Eu já estava inserida no mercado alimentício de outra maneira, o que me permitiu ter uma visão privilegiada para desenhar todo o projeto da Dona Doceira”, afirma Adriana, que há cinco anos abriu um ateliê em Goiânia e há um ano inaugurou a loja de São Paulo.

A doceira diz que começou por Goiás por ser a sua terra, mas sempre teve em São Paulo o maior público consumidor: “Mandava muitas encomendas para cá. Meu marido é médico em São Paulo e optei por abrir um espaço que me permitisse o contato com o público, com capacidade para um ateliê de produção também”. Mas não bastava uma loja tradicional, igual às



FLOR DE COCO

outras, o que Adriana queria mesmo era um lugar confortável, uma verdadeira casa goiana, onde pudesse receber os clientes, contar as histórias de seus docinhos e conversar. Deu certo! A loja é superaconchegante e o comensal se sente realmente em casa.

“A Dona Doceira é fruto de um árduo trabalho de pesquisa e resgate da doçaria goiana e brasileira. Sempre soube da importância da Cora Coralina como poetisa, mas a descobri como cozinheira também. Foi nela que encontrei o olhar que queria dar para esses doces, o de mostrá-los como mais do que algo gostoso, algo bonito, cativante. Meu objetivo é valorizar as receitas brasileiras”, diz Adriana. Segundo a confeiteira, os doces artesanais brasileiros geralmente ficam “escondidos” em compotas e potes. Ela tenta mudar isso fazendo algo mais moderno com as mesmas técnicas do passado. O tradicional doce de mamão, por exemplo, nas mãos da goiana, ganha glaçagem e é servido em forminhas até em glamourosas mesas de festas de casamento.

Para PRAZERES DA MESA, Adriana preparou três docinhos que representam seu estado. O carro-chefe da casa, a flor de coco, ganha novas versões e sabores na Dona Doceira. Originalmente, ela é uma cocadinha, feita com o cozimento da fita de coco. Parece simples, mas é um preparo complicadíssimo, que exige muita aplicação. “Percebi que ainda havia muito o que brincar com essa receita, que tem resultado muito saboroso, colorido, bonito, e faz sucesso em qualquer evento. Fiz a flor de bicho de pé exclusivamente para a matéria. Adorei a cor, a textura e consegui reduzir o açúcar, que é algo que tento fazer em todos

LIMÃOZINHO-GALEGO ORGÂNICO RECHEADO

120 unidades

1 kg de limão-galego orgânico

250 g de açúcar orgânico

100 g de sal

Doce de leite, a gosto

1 Misture o limão e o sal, dentro de um saco fechado e esfregue por 5 minutos; retire e lave em água corrente; corte as tampinhas do limão; coloque-os para cozinhar em água filtrada até cobri-los; cozinhe por 20 minutos; espere esfriar para tirar, com a ajuda de uma colher (café), o miolo, com cuidado, para não rasgar a casca. **2** Coloque a casca do limão em uma panela grande com bastante água; deixe por 3 dias e troque a água de 4 em 4 horas; esse processo tirará o amargo da casca. **3** Após os 3 dias, leve os limões ao fogo com água e açúcar cobrindo-os. **4** Cozinhe por 40 minutos; espere esfriar e recheie com o doce da preferência (*na receita tradicional, usa-se com doce de leite*).

FLOR DE COCO

20 unidades

2 cocos secos (mais ou menos 300 g de fita)

2 copos de água de coco

1 1/2 xícara (chá) de açúcar (de preferência, orgânico)

1 Seque o coco ao forno, a 160 °C, por 10 minutos; parta o coco ao meio (*com uma faca grande ou facão, batendo firme*) de forma a retirar-lhe a polpa. **2** Com o auxílio de um descascador de legumes, retire a casca da polpa. **3** Com a ajuda de uma plaina, faça fitas; em seguida, cozinhe as fitas na água de coco com açúcar (*caso o coco tenha pouca água, complete com água filtrada até cobrir todas as fitas*); o ponto certo do cozimento, é a transparência do coco; a calda deve ficar bem reduzida, grossa. **4** Retire do fogo aos poucos, e molde a flor, começando pelo miolo; cole as fitas e dobre-as, formando pétalas até ter uma pequena flor.

Receitas de Adriana Lira, da Dona Doceira, Rua Tabapuã, 838, Itaim Bibi, tel. (11) 2157-6114 e 99227-7361, São Paulo, SP; donadoceira.com.br

os meus preparamos. Quando a fita de coco estiver pronta, serão mais 28 minutos para moldar cada flor”, afirma Adriana, que hoje realiza uma produção de cerca de 350 flores por dia. Para o preparo do limão-galego, a doceira estudou e desenvolveu outros procedimentos, apesar de não ter conseguido escapar de uma média de seis dias de processamento da casca para retirar-lhe o amargo e o azedo. “O limão só pode ser galego, não tem como usar nenhum outro tipo. Resolvi recheiar com mousse de limão, cocadinha cremosa e brigadeiro de limão com cachaça, mas tradicionalmente vai doce de leite com canela”, diz. O limão-galego está em extinção no Brasil, mas, como Adriana tem uma produção em sua fazenda, não precisa se preocupar. “É o doce que sai em maior escala, então sempre tenho de ter estocadas cerca de 2.500 unidades de limão. Fiz um trabalho na fazenda, em Goiás, para conseguir a certificação orgânica e planto vários insumos que utilizo em meus preparamos, como a tangerina, a mandioca, a araruta. Fui direcionando a produção para a minha demanda.” Por fim, o pastelinho, uma releitura do pastel de Belém. “Quando os bandeirantes paulistas foram para Goiás, eles levaram a cultura portuguesa e a referência do pastel de Belém. Mas não era possível reproduzi-lo, principalmente por causa do creme de ovos, que é bem perecível. Precisava-se de um recheio de mais durabilidade, então começamos a recheiar com doce de leite e canela, e a massa, em vez de ser folhada e macia, transformou-se em uma casquinha mais crocante”.

Adriana Lira



LIMÃOZINHO-GALEGO ORGÂNICO RECHEADO





BROWNIE GÂTEAU DE CHOCOLATE

chocolateria Brasil

A confeitoria sempre esteve presente na vida de Flavia Gama, mas demorou um pouco até que se tornasse uma verdadeira paixão. "Fui fazer faculdade de Direito e devido a um problema de saúde emocional, muito estresse, meu médico sugeriu alguma terapia ocupacional. Comecei a fazer artesanato, mas me encontrei mesmo foi nos doces", diz Flavia. O que antes era só distração – ela se oferecia para preparar os doces das festas da família – virou uma paixão.

Fez alguns cursos e no começo vendia apenas bem-casados. "O meu sócio, Fabrício Sthel, levou para os amigos alguns bem-casados que eu havia feito. Um deles ia casar e não havia gostado de nenhum que tivesse provado até aquele momento. Encomendou 1.000 dos meus e não parei mais", diz a chef. O sonho cresceu, assim como a demanda, e, em 2011, sentiram a necessidade de um espaço para receber o público. Surgia assim a Chocolateria Brasil, na Praia do Canto, em Vitória. "Queríamos algo como se fosse a sala de casa, com móveis de família, coisas mais antigas, que lhe dessem um toque especial", diz Flavia.

Os brigadeiros gourmets ganharam destaque com 48 versões, como a de queijo grana padano e a de banana com mel e canela, assim como os preparamos com chocolate. "Trabalhamos o chocolate belga em diversas vertentes, nos bolos, brigadeiros, linhas para datas especiais, como Páscoa, Natal, Dia das Mães e dos Pais", diz Fabrício. Um dos destaques é o bolo amore, com brigadeiro preto e brigadeiro branco e calda quentinha, que Flavia prepara desde os 8 anos. O brownie gâteau é finalizado na mesa, pois sua "tampa" é desfeita quando se coloca a calda de chocolate. Para os que querem se refrescar, a taça de pistache é a pedida, pois leva sorvete, geleia de framboesa, pistache caramelizado e, claro, brigadeiro.

Fabrício Sthel
e Flavia Gama**BROWNIE GÂTEAU DE CHOCOLATE**

12 unidades

MASSA DO BROWNIE

600 g de manteiga; 400 g de açúcar mascavo
380 g de chocolate amargo, em gotas; 360 g de clara
360 g de ovo; 340 g de chocolate branco em gotas
200 g de açúcar refinado

150 g de farinha de trigo

80 g de cacau em pó 100%

CALDA DO RECHEIO

234 g de chocolate amargo em gotas
120 g de creme de leite
120 g de leite integral
100 g de chocolate ao leite

TAMPA DO BROWNIE GÂTEAU

Chocolate amargo a gosto

MONTAGEM

Sorvete a gosto

MASSA DO BROWNIE

1 Derreta o chocolate amargo no micro-ondas e reserve. **2** Derreta a manteiga e misture ao chocolate derretido. **3** Em um bowl, misture as claras, os ovos e o açúcar refinado e acrescente à mistura de chocolate com manteiga. **4** Adicione o açúcar mascavo peneirado e misture, sem mexer muito. **5** Peneire o cacau em pó e a farinha e junte à mistura. **6** Acrescente as gotas de chocolate branco. **7** Unte um tabuleiro de aproximadamente 30 x 40 cm e forre o fundo dele com papel-manteiga; asse em forno preaquecido a 180 °C, por 25 minutos.

CALDA DO RECHEIO

Ferva o creme de leite e o leite no micro-ondas e acrescente os chocolates, mexendo até ficar homogêneo.

TAMPA DO BROWNIE GÂTEAU

1 Derreta e tempere o chocolate amargo. **2** Espalhe uma camada fina em uma superfície e com um cortador redondo, no mesmo tamanho do brownie, corte as tampas de chocolate.

MONTAGEM

1 Corte o brownie com um cortador redondo e, com um cortador menor, faça um furo no meio dele. **2** Coloque a placa de chocolate por cima do brownie e sirva com a calda quente, em um recipiente, para derreter a placa. **3** Sirva com uma bola de sorvete.

BOLO AMORE

6 porções

MASSA

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo; 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó; 1 copo (americano) de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento em pó; 3 ovos (sem pele)

BRIGADEIRO AO LEITE

- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga; 1 lata de leite condensado

BRIGADEIRO BRANCO

- 1 colher (sopa) de manteiga; 1 lata de leite condensado

COBERTURA DE CHOCOLATE

- 250 g de chocolate em pó acima de 50% cacau
- 50 g de manteiga; 500 ml de leite integral

MONTAGEM

- Raspas de chocolate ao leite e branco a gosto

MASSA

1 Bata na batedeira, a manteiga e o açúcar até obter um creme claro e fofa. **2** Acrescente os ovos, um a um, e continue batendo. **3** Peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó e acrescente aos poucos. **4** Ferva o leite e adicione o fermento em pó. **5** Diminua a potência da batedeira

e misture o leite com o fermento, até ficar uma mistura homogênea. **6** Unte 3 formas de 20 cm de diâmetro com manteiga e chocolate em pó e asse em forno preaquecido, a 180 °C, por aproximadamente 30 minutos.

BRIGADEIRO AO LEITE

1 Em uma panela, misture todos os ingredientes e mexa bem, ao fogo baixo, até soltar do fundo da panela e dar o ponto de brigadeiro.

BRIGADEIRO BRANCO

Em uma panela, misture todos os ingredientes e mexa bem, ao fogo baixo, até soltar do fundo da panela e dar o ponto de brigadeiro.

COBERTURA DE CHOCOLATE

1 Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até ficar bem cremosa. **2** Espere esfriar.

MONTAGEM

1 Em um prato, coloque o primeiro bolo, recheie com brigadeiro ao leite. **2** Coloque o segundo bolo e faça uma camada de brigadeiro branco. **3** Coloque o último bolo, despeje a cobertura e, com a ajuda de uma espátula, cubra-o e decore com raspas de chocolate ao leite e branco.

Receitas de Flavia Gama, da Chocolateria Brasil,
Rua João da Silva Abreu, 971, loja 7, Praia do Canto,
tel. (27) 3322-7783, Vitória, Espírito Santo;
chocolateriabrasil.com.br



les quitutes

A confeiteira Luciana Elias sempre quis trabalhar com doces, mas apenas há um ano conseguiu fazer do sonho, realidade. "Passei 11 anos trabalhando na Cultura Inglesa, primeiro como professora e depois como gerente de filial. Chegou um momento em que percebi que não estava mais conseguindo conciliar aquela carga horária pesada com a vida pessoal", diz Lu. A princípio, a família achou loucura a mudança repentina, mas hoje o marido, Fábio, e a filha Carol apoiam e servem de cobaia para as criações. Em paralelo com os bolos, sua especialidade, ela vende comidas frescas em potinhos. "A ideia era proporcionar praticidade para quem não tem tempo de se alimentar direito. Os potes conservam superbem a comida na geladeira e a pessoa só precisa esquentar", diz.

Os bolos, antes feitos apenas para aniversários na família, viraram o carro-chefe e os campeões de vendas. Destaque para o red velvet, que virou uma linha à parte: "Eu precisava de um diferencial de mercado e decidi investir em tipos variados de red velvet. Ele tem uma textura diferente dos tradicionais, com uma massa mais leve, mais soltinha e o fato de levar cream cheese no recheio, dá uma

Luciana Elias



consistência bem cremosa e foge do sabor forte de açúcar, do uso de leite condensado", afirma. Além do tradicional, ela faz o cheesecake de red velvet, de que conseguimos a receita; o caramel velvet, recheado de cream cheese e caramelo com flor de sal; e o mocha velvet, que leva cacau na massa e é recheado com creme à base de cream cheese com chocolate e café.

Destaque também para o naked cake de abóbora com doce de leite e especiarias, feito pela primeira vez para o aniversário da irmã, que caía no Halloween. "Precisava de um bolo de bruxa", diz, divertindo-se. "Pensei nesse porque abóbora combina com a ocasião, mas é preciso paciência na hora de assá-la, do contrário ela solta muita água e tem de ser peneirada por muito tempo. O bolo de limão com capim-santo também faz muito sucesso e é uma receita de família. "Ele é muito leve e surgiu porque sempre fizemos brigadeiro de capim-limão em casa. A única dica é coar bem o capim-limão, depois de batido, porque ele solta muitos fiapos", afirma. Nos planos futuros está um lugar de pronta entrega, pequenininho, com ares de interior. Por enquanto, as encomendas podem ser feitas pelo telefone ou pela página do Facebook @lesquitutes.

BOLO DE LIMÃO COM CAPIM-SANTO

8 porções

BOLO

- 225 g de açúcar; 215 g de farinha de trigo peneirada
- 125 g de manteiga sem sal; 8 g de fermento
- 3 g de sal; 80 ml de leite
- 40 ml de suco de limão (siciliano ou taiti); 3 ovos

BRIGADEIRO DE CAPIM-SANTO

- 100 g de creme de leite UHT; 20 g de capim-santo picado
- 15 g de farinha de trigo; 8 g de manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado

BUTTERCREAM DE LIMÃO

- 135 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 100 g de açúcar; 60 g de clara de ovo
- 5 gotas de extrato de limão

MONTAGEM

- Raspas de limão a gosto

BOLO

- 1 Unte uma forma redonda de 15 cm e preaqueça o forno a 180 °C. 2 Bata os ovos e o açúcar na batedeira, por 10 minutos. 3 Em uma tigela, peneire os ingredientes secos e misture. 4 Desligue a batedeira e adicione os secos peneirado, o leite e o suco de limão, alternadamente, misturando com uma espátula. 5 Asse a 180 °C, por aproximadamente 40 minutos; retire da forma, ainda morna e deixe esfriar. 6 Corte o bolo em 3 camadas da mesma espessura e reserve.

BRIGADEIRO DE CAPIM-SANTO

- 1 Bata o creme de leite e o capim-santo com o auxílio de um mixer; coe a mistura em uma peneira bem fechada ou pano limpo. 2 Em uma panela, junte essa mistura com o restante dos ingredientes; cozinhe em fogo médio até ficar

em ponto firme para recheio.

BUTTERCREAM DE LIMÃO

- 1 Dissolva o açúcar e as claras em banho-maria; transfira para a batedeira e bata em velocidade alta até esfriar. 2 Adicione o extrato de limão. 3 Em velocidade baixa, adicione a manteiga, aos poucos, e bata até dar o ponto ideal para cobertura.

MONTAGEM

- 1 Nivele os bolos e intercale 3 camadas de bolo com 2 de recheio. 2 Cubra com o buttercream; decore com raspas de limão.

CHEESECAKE RED VELVET

10 porções

BOLO

- 310 g de farinha de trigo peneirada; 250 g de açúcar
- 240 ml de óleo; 240 ml de leite



CHEESECAKE RED VELVET



BOLO DE LIMÃO
COM CAPIM-SANTO

2 colheres (sopa) de cacau em pó

1 colher (sopa) de corante alimentício gel vermelho

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de vinagre; 1/2 colher (chá) de extrato de baunilha; 1/2 colher (chá) de sal; 2 ovos

CHEESECAKE

720 g de cream cheese; 240 g de açúcar

1 xícara (chá) de creme de leite UHT

1/4 de colher (chá) de sal; 4 ovos

COBERTURA

300 g de cream cheese, em temperatura ambiente

200 g de açúcar de confeiteiro peneirado

70 g de manteiga em temperatura ambiente

BOLO

1 Unte 3 formas redondas de 20 cm e preaqueça o forno a 160 °C. **2** Misture a farinha, o açúcar, o cacau, o sal e reserve. **3** Em outra tigela, misture com o fouet, os ovos, o leite, o

óleo, o corante e a baunilha. **4** Junte o conteúdo das 2 tigelas. **5** Misture rapidamente o vinagre e o bicarbonato, em uma xícara, e junte à massa.

6 Divida a massa entre as 3 formas e asse por, aproximadamente, 25 minutos.

CHEESECAKE

1 Preaqueça o forno a 180 °C. **2** Coloque papel-manteiga no fundo de duas formas de 20 cm; embrulhe as formas por fora com papel-alumínio e coloque-as sobre uma assadeira. **3**

Ferva água suficiente para cobrir as formas até a metade e reserve. **4** Na batedeira, bata o cream cheese até ficar um creme homogêneo e adicione o açúcar. **5** Coloque os ovos, um a um, e continue batendo. **6** Adicione o creme de leite e o sal e bata até incorporar. **7** Divida a massa nas duas formas, coloque sobre uma assadeira grande e leve ao forno; coloque,

com cuidado, a água fervente na assadeira até a metade da altura das formas e asse por, aproximadamente, 45 minutos. **8** Retire as formas do forno e deixe sem o papel-alumínio. **9** Depois de frio, retire a cheesecake das formas, embrulhe em plástico filme e leve ao freezer até congelar (por volta de 4 horas).

COBERTURA

1 Bata o cream cheese e a manteiga na batedeira, em velocidade média. **2** Adicione o açúcar, aos poucos, e bata até incorporar.

MONTAGEM

1 Nivele os bolos; alterne as 3 camadas de bolo com as 2 de cheesecake ainda congeladas. **2** Espalhe a cobertura pelo bolo todo e mantenha na geladeira até a hora de servir. Receitas de Luciana Elias, da Les Quitutes, Rua Pascoal Vito, Pinheiros, tel. (11) 98456-0000, São Paulo, SP.



le brûlé

À frente do empreendimento de sucesso em Maceió estão Sandy Farias e Andréa Pessôa, uma dupla que se esbarrou por acaso, no momento certo. "Eu estava em um ponto crucial, no qual havia transformado minha casa toda em cozinha, então era hora de buscar um espaço", afirma a confeiteira Sandy. Andréa estava terminando um casamento e queria mudar de área – foi o encontro perfeito. "Andréa era amiga de minha cunhada e a gente brinca que foi um encontro mágico. Eu não tinha visão de organização do negócio, de gestão, de dinheiro, cuidava da cozinha. Então, nós nos completamos", diz.

Sandy entrou para a confeitoria meio sem querer, em uma fase transitória de sua vida. Advogada formada, ela estudava para concursos, quando veio a primeira gravidez, que fez com que diminuísse o ritmo e repensasse a carreira. "Sempre gostei muito da área jurídica, não havia pensado em seguir outro caminho. Acabei encontrando a Aninha Gonzalez – do buffet que leva seu nome, em São Paulo –, e fui passar uns dias na cozinha dela. Fiz cursos de biscoitos decorados e quando voltei para Maceió comecei a fazer em casa e a vender", afirma. Estava dado o pontapé inicial. Dali em diante a demanda aumentou, começou a produzir bolos para complementar mesas de café nos casamentos e o espaço ficou pequeno. Juntas, montaram uma casa para a produção, até que, no ano passado, decidiram que já era hora de dar o próximo passo. O sucesso veio mais rápido do que o esperado e, hoje, a Le Brûlé, que está aberta há pouco mais de seis meses é um dos pontos de encontro mais concorridos da capital alagoana, seja para um rápido café, acompanhado dos doces maravilhosos, óbvio, seja para uma tarde agradável com os amigos. Com a localização em um boulevard, as meninas conseguiram criar uma identidade completamente diferente da

que a cidade estava acostumada, com uma pegada mais rústica, móveis de cores fortes, onde o cliente pode entrar e vivenciar a experiência da Le Brûlé. "Acho que a gestação me deu uma força maior, pois abrimos quando minha segunda filha estava com 2 meses", diz Sandy.

Hoje, os carros-chefes são os brigadeiros, principalmente o brûlé, que deu o nome ao local e é feito com chocolate



Sandy Farias

belga e fava de baunilha, os naked cakes e as versões mísis de bolos, como o de biscoito Oreo. Das tortas geladas, a chessecake é a campeã de vendas. Os cafés são uma atração à parte, o frappuccino, por exemplo, leva brigadeiro em volta. Os salgados são uma parceria com o chef Wanderson Medeiros, do Picuí.

"Cozinhar significa 'recomeçar'. Continua sendo uma descoberta mágica em minha vida. O que a confeitoria já transformou no meu entorno, em minha casa, em mim, valeu por todas as noites sem dormir, com encomendas para entregar, e pelas dificuldades diárias. Não sei mais viver sem ela, por isso me considero uma pessoa que adoça a vida de outras", afirma a doceira.





MINITORTA GOURMET OREO

MINITORTA GOURMET OREO

13 unidades

BOLO DE CHOCOLATE

- 70 g de chocolate em pó 50%; 20 g de cacau em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado; 1 xícara (chá) de leite morno
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 colher (sopa) de fermento; 3 ovos

BRIGADEIRO BRANCO

- 50 g de chocolate branco; 2 latas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

MONTAGEM

Biscoito Oreo a gosto

BOLO DE CHOCOLATE

- 1 Dissolva previamente os chocolates no leite morno. **2** No liquidificador, misture todos os ingredientes, exceto o fermento, e bata por 10 minutos; adicione o fermento e incorpore bem.
- 3** Unte forminhas individuais de pão de mel com spray desmoldante. **4** Leve ao forno por 16 minutos, a 160 °C. **5** Desenforme e deixe esfriar; corte-os na mesma altura.

BRIGADEIRO BRANCO

- 1** Cozinhe o leite condensado e o chocolate

branco, ao fogo baixo, até engrossar. **2** Acrescente o creme de leite e mexa até atingir a consistência de brigadeiro mole; só use depois de esfriar completamente; reserve.

MONTAGEM

- 1** Separe 2 discos de bolo. **2** Com o bico de confeitar de sua preferência, recheie o bolo com uma camada de brigadeiro branco e uma de biscoito Oreo cortado em 4 partes. **3** Cubra com outra camada de bolo, disponha mais 1 camada de brigadeiro branco e polvilhe pedaços do biscoito para decorar.

CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS

8 porções

BASE DE BISCOITO

- 140 g de bolacha de maïsenha triturada no processador
- 60 g de manteiga sem sal; 30 g de açúcar

RECHEIO

- 600 g de cream cheese; 150 g de açúcar refinado
- 250 ml de ovos; 200 ml de ganache de chocolate com baunilha
- 200 ml de creme de leite fresco
- 1 colher (chá) de farinha de trigo; 1 pitada de sal
- 1/4 de fava de baunilha; suco de 1 limão-siciliano

MONTAGEM

Geleia de frutas vermelhas a gosto

BASE DE BISCOITO

- 1** Misture todos os ingredientes e disponha por igual, em uma forma de 20 cm, de fundo removível. **2** Asse por 10 minutos e deixe esfriar.

RECHEIO

- 1** Leve à batedeira o cream cheese, a farinha, o açúcar e o sal; acrescente os ovos, aos poucos; bata bem até obter uma mistura homogênea. **2** Adicione o creme de leite, o suco de limão e a baunilha. **3** Coloque o recheio na forma e agite-a para acomodar. **4** Asse em banho-maria, a 165 °C, até que o centro esteja firme, mais ou menos 1h15; espere esfriar, cubra com filme plástico e leve ao refrigerador por 2 horas. **5** Retire do refrigerador e despeje 200 ml de ganache de chocolate com baunilha; retorne ao refrigerador.

MONTAGEM

Desenforme no dia seguinte e cubra com 200 ml de geleia de frutas vermelhas.

Receitas de Sandy Farias, da Le Brûlé, Rua General João Saleiro Pitão, 1037, Ponta Verde, tel. (82) 3377-3923, Maceió, AL.

