

DIVA

UMA
REVISTA
DA
UNILEVER
PARA
VOCÊ

ATTITUDE

UM MUNDO
MELHOR, MAIS
FEMININO

BOM GOSTO

FAÇA A FESTA
COM SORVETE

EM FAMÍLIA

BEIJE MUITO
BEIJE MAIS

TOQUE DE CLASSE

ARTESANATO
CHIQUE E ÚTIL

MODA E BELEZA

CORES E
TRUQUES DO

VERÃO



ENTRE NESSA GELADA

Embora consumido durante todo o ano, é no verão que o sorvete faz mais sucesso. Versátil, pode ser devorado em picolés ou como qualquer tipo de sobremesa, da mais simples à mais sofisticada. Além de ser ingrediente de receitas originais e inusitadas, o sorvete é supernutritivo, saudável e melhor ainda: não pesa tanto na sua dieta. Aproveite todo o sabor e o prazer destas delícias geladas! — POR MICHELLE ACHKAR — FOTOS HUGO LENZI

Sabe por que todo mundo gosta de sorvete? Porque faz bem. E, claro, porque é muito gostoso. Esse dueto de sucesso tem 3 mil anos de história, quando já era consumido na China, feito com uma mistura de neve, suco de frutas e mel. Séculos mais tarde, o famoso imperador romano Nero mostrou-se fã da iguaria e mandava seus escravos às montanhas buscar gelo para misturá-lo com frutas e mel. Hoje, os chefs mais renomados adoram se aventurar e personalizar uma receita de sorvete. E a tendência da moderna gastronomia é não ter limites. “É uma delícia sorvete de creme batido com pimenta-do-reino moída na hora”, recomenda Alex Atala, do D.O.M. Restaurante. Pimenta no sorvete? Sim. “Fica ótimo combinado com um bolo de banana e calda de maracujá”, sugere.

“Sorvete vai bem com tudo, são inúmeras as possibilidades de combinações”, diz a chef Marcela Maragliano. Variações do sorvete, como o sorbet, também estão em alta. A diferença é que o sorbet, embora possa até levar leite no preparo, em geral é uma combinação de frutas, açúcar e água. No D.O.M. Restaurante, entre as sobremesas mais requisitadas está o Sorbet de Manjerição. A receita também vem salgada. Um sorbet de tomate, por exemplo, pode ser servido entre um prato de carne e outro de ave.

E o melhor de tudo é que se trata de um alimento saudável. “À base de leite, o sorvete é uma boa fonte de cálcio, proteínas e também possui vitamina A”, diz Júlia Márcia Manata Pontes, engenheira de alimentos e consultora do Sebrae que é fã da sobremesa. “E é de fácil digestão”, completa.

E no quesito dieta, sorvete não é tão vilão assim. “O alimento é rico em gordura saturada e açúcar. Seu potencial calórico varia de acordo com sua composição e sabor, mas a média é de 200 calorias em uma xícara de sorvete, o que representa aproximadamente 8% do valor diário recomendado em uma dieta de 2,5 mil calorias”, diz Júlia.

Curioso que, apesar de estar associado ao calor, é nos países cujas temperaturas médias anuais são de 5°C que o produto é mais consumido. Na Finlândia, Dinamarca e Noruega, o consumo per capita de sorvete é de 30 litros por ano. No Brasil, é de 3,5 litros. Está mais do que na hora de mudarmos esses números, não?

A ERA DO GELO O SORVETE AO LONGO DA HISTÓRIA

● A sobremesa gelada com leite, mais parecida com o sorvete que consumimos hoje, chegou à Itália em 1292 levada pelo explorador Marco Polo e se difundiu por todo o norte do país e depois por toda a Europa.

● Depois que o sorvete conquistou a Europa, colonizadores ingleses levaram o doce para os Estados Unidos, hoje o principal produtor e maior consumidor de sorvetes no mundo.

● Em 1851 é inaugurada a primeira fábrica de sorvetes nos Estados Unidos. Com a invenção da refrigeração mecânica no fim daquele século, a sobremesa ganha mais espaço na alimentação da população local.

● O Sundae e a Banana Split são inventados nos Estados Unidos em 1890.

● Dois países reivindicam crédito pela invenção da casquinha: Itália, em 1896, e Estados Unidos, em 1904.

● O Dia Nacional do Sorvete é 23 de setembro.

● No Brasil, a primeira vez que ouvimos falar em sorvete foi quando um navio norte-americano chegou ao Rio de Janeiro, no dia 6 de agosto de 1834, com 217 toneladas de gelo. A carga foi comprada por comerciantes que começaram a vender sorvetes de frutas aos cariocas.

FRUTAS NO PAPILOTE

Ingredientes

8 bananas descascadas e cortadas em fatias diagonais
1/4 de xícara (chá) de açúcar
1/4 de xícara (chá) de rum
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de manteiga derretida
4 retângulos de papel-manteiga, medindo 20 cm x 30 cm
sorvete de creme KIBON

Modo de preparo:

Preaquecer o forno em temperatura média. Dobrar os papéis ao meio e colocar duas bananas já cortadas dentro de cada papel dobrado. Respingar rum e açúcar sobre as bananas. Adicionar meia colher (sopa) de manteiga a cada porção. Molhar as extremidades dos papéis com água e espalhar a manteiga derretida no restante da parte interna de cada papel. Dobrar duas vezes cada lateral e a parte de cima dos papéis, apertando bem e formando trouxinhas - os papillotes. Assar no forno preaquecido por 7 a 10 minutos. Colocar os papillotes num prato, abrindo um pouco a parte de cima do papel. Deixar que os convidados terminem de abrir. Sirva com sorvete de creme.

Rendimento: 4 porções

Execução: Fácil

Tempo de preparo: 15 minutos



Realizado por:
Marcela Maragliano

SORVETE DE COCO COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Ingredientes

450 g de frutas vermelhas sortidas (podem ser congeladas)
200 ml de licor de cassis
200 ml de vinho tinto
3 cravos
1 pau de canela
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
sorvete de coco KIBON

Modo de preparo:

Numa panela, coloque o licor, o vinho tinto, o açúcar, a canela e os cravos e cozinhe em fogo baixo até obter uma calda grossa. Desligue o fogo e coloque as frutas na calda. Sirva sobre sorvete de coco.

Rendimento: 6 porções

Execução: Fácil

Tempo de preparo: 10 minutos



Realizado por:
Marcela Maragliano

SALAME DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME

Ingredientes

1 pacote de bolacha Maria grosseiramente picada
200 g de nozes pecã ou amêndoas picadas
200 g de manteiga derretida
1 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
1 lata de leite condensado
4 colheres (sopa) de licor de chocolate
ou aguardente de banana
sorvete de creme

Modo de preparo:

Em uma vasilha, coloque a manteiga derretida e acrescente o chocolate em pó, o leite condensado e o licor. Mexa até que fique um creme homogêneo. Acrescente a bolacha e a pecã e misture tudo até ficar uma massa. Estenda 2 folhas de filme plástico, coloque a massa e enrole como rocambole, dando o formato de salame. Leve ao freezer por, no mínimo, três horas. Esta sobremesa pode durar no freezer até três meses. Sirva 4 fatias de salame com o sorvete de creme.

Rendimento: 12 porções

Execução: Fácil

Tempo de preparo: 30 min
(+ 3 horas de freezer)

www.basilico.com.br

FIGO FLAMBADO AO VINHO DO PORTO COM SORVETE DE BAUNILHA

Ingredientes

8 figos médios
4 colheres (sopa) de manteiga
5 colheres (sopa) de açúcar
1 pedaço de canela em pau
1/2 copo de vinho do Porto
1/2 copo de vinho tinto seco
sorvete de baunilha

Modo de preparo:

Corte os figos em quatro partes. Em uma panela, coloque a manteiga com o açúcar e a canela. Quando derreter, coloque os figos com o vinho do Porto e o vinho tinto e cozinhe até que amoleçam. Retire o figo e reduza a calda até ficar um xarope. Para a montagem do prato, em pequenas tigelas, disponha o figo regado com o xarope ao redor do sorvete de baunilha. Você pode fazer variações com as frutas. Por exemplo, substituir por ameixas ou bananas.

Rendimento: 4 porções

Execução: Muito fácil

Tempo de preparo: 15 minutos

Karla Soares, do restaurante La Vecchia Cucina

CRIATIVIDADE E SABOR NA GELADEIRA



Se você já está com água na boca de ler sobre essas gostosuras, mas não tem tempo ou os itens necessários para preparar nossas receitas, a Kibon tem deliciosas novidades. A nova linha de sorvetes especiais KIBON CARTE D'OR, que já é um sucesso na Europa e acaba de desembarcar no Brasil. Com ela, suas opções de sobremesas ficam bem variadas e bem ao gosto da gente: Torta de Limão, Torta de Morango, Pavê Chocolate, Caramelo Toffee, Creme Crocante, Papaya com Cassis e Creme Trufa. Aqui a sua sobremesa deliciosa está pronta. É só tirar da geladeira e servir.

