

CLAUDIA COZINHA

**CHAME OS
AMIGOS**
As receitas
dos petiscos
são por
nossa conta

Todas as receitas testadas e com fotos

www.claudiacozinha.com.br

Sanduíche?

Só se for light,
nutritivo e
de-li-ci-o-so!

Grátis
MINIESPÁTULA
para facilitar
sua vida
na cozinha
raspa tudo e protege suas mãos

Batuque na cozinha:

frango com
quiabo e outros
pratos que embalam
o samba carioca

Transformamos
a trivial
banana em
sobremesas
tentadoras



Sorvete de
morango com
calda de frutas
vermelhas
pág. 34

sorvete em casa

Feito por você é mais gostoso e mais saudável.

As caldas, então, nem se fala!



Jan/Fev
2005
R\$ 7,90



Sorveteria você S.A.

Enquanto a temperatura ferve lá fora, que tal preparar uma sobremesa refrescante, deliciosa, nutritiva e ainda por cima com a sua marca registrada?

POR KATIA CARDOSO; **FOTOS** EDUARDO DELFIM

REPORTAGEM VISUAL BEL CORDEIRO

Poucos sabem, mas é possível fazer em casa sorvetes tão cremosos quanto os disponíveis no supermercado. “Observando alguns cuidados, a gente produz verdadeiras delícias. E o melhor: sem conservantes”, afirma a chef paulistana Marcela Maragliano. Não é preciso nem dispor de uma sorveteira ou de apetrechos muito sofisticados. Uma batedeira ou processador são suficientes. “O segredo é bater o sorvete pelo menos três vezes, em intervalos de três a quatro horas”, diz a chef. “Só não se esqueça de que as massas à base de leite são mais cremosas do que as feitas com frutas ácidas.”

Outra dica é levar a mistura ao freezer numa assadeira. “Quando usamos tigelas fundas, o sorvete leva mais tempo para congelar”, explica. As sorveteiras reduzem o tempo de preparo, mas ainda são um luxo restrito a poucas pessoas. Afinal, os modelos disponíveis, todos importados, variam de 360 a 2 500 reais. Por isso, CLAUDIA COZINHA propôs o desafio à chef Marcela Maragliano: sugerir receitas que pudessem ser feitas usando ou não esse equipamento. O resultado são sorvetes cremosos — e deliciosos —, como você vai ver nas próximas páginas.





Só o sorvete de morango
já é um sucesso.
Com a calda de frutas
vermelhas torna-se
irresistível. Veja as
receitas na próxima página



sorvete de morango com calda de frutas vermelhas

INGREDIENTES

Calda

- ½ xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 500 g de frutas vermelhas congeladas

Sorvete

- ⅓ de xícara de açúcar
- ¼ de xícara de água
- 2 gemas
- 1 ¼ de xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de kirsch
- 650 g de morango lavado e seco

PREPARO

Calda

Numa panela ponha a água e o açúcar e mexa até que este se dissolva. Leve ao fogo, sem mexer, por oito minutos ou até obter o ponto de fio fraco (ao colocar um pouco de calda morna entre o polegar e o indicador e afastar os dedos, se formará um fio que se rompe com facilidade). Deixe amornar. À parte, mantenha as frutas escorrendo sobre uma peneira. Junte-as à calda. Reserve.

Sorvete

1 Leve ao fogo o açúcar com a água até obter o ponto de fio

(ao colocar um pouco num prato e puxar com a ponta do dedo, irá se formar um fio que não se rompe facilmente).

2 À parte, bata as gemas com um batedor de mão e junte a calda. Bata com o batedor até ficar homogêneo. Se preferir, bata na batedeira por cinco minutos até formar um creme esbranquiçado. Ao esfriar, junte o creme de leite e o kirsch. Misture bem e reserve. Passe o morango pelo processador e junte-o ao creme.

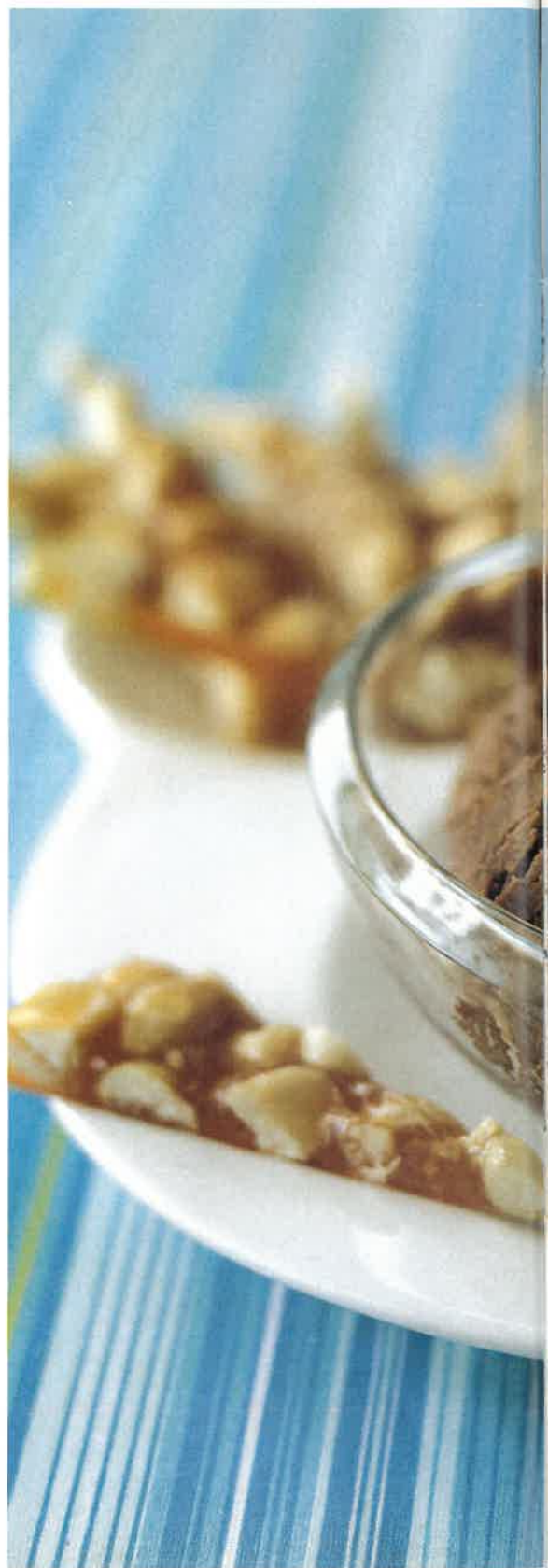
3 Misture bem e transfira para uma assadeira grande. Leve ao freezer por quatro horas. Retire e ponha no processador ou na batedeira. Bata bem e coloque novamente na assadeira. Leve ao freezer por mais três horas. Retire e bata outra vez. Leve ao freezer por 40 minutos antes de servir. Sirva com a calda reservada.

Rende 10 porções

Calorias 208 por porção

Fácil

NA SORVETEIRA, ao finalizar o passo 2 ponha a mistura no aparelho e bata por 30 minutos. Depois leve ao freezer por uma hora antes de servir.





sorvete de chocolate com crocante de macadâmia

INGREDIENTES

Crocante

- ¾ de xícara de água
- 1 ¼ de xícara de açúcar
- ¾ de xícara de macadâmia sem sal picada

Sorvete

- 250 g de chocolate meio amargo
- 2 ½ xícaras de leite quente
- ¾ de xícara de açúcar
- 8 gemas
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 xícara de leite fresco
- 200 g de chocolate meio amargo para as raspas

PREPARO

Crocante

1 Numa panela, misture a água e o açúcar, mexendo com uma colher. Leve ao fogo médio por aproximadamente 12 minutos ou até dourar. Junte a macadâmia e em seguida jogue sobre uma superfície fria, como mármore, untada com manteiga.

2 Deixe esfriar e corte grosseiramente com uma faca. Reserve.

Sorvete

1 Derreta o chocolate em banho-maria. Se desejar, ponha no microondas em

potência máxima por um minuto. Junte o leite e misture. Transfira para uma panela e adicione o açúcar. Leve ao fogo baixo até esquentar bem.

2 À parte, misture as gemas com a maisena e ponha um pouco da mistura de leite e chocolate. Misture e coloque tudo na panela. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre por oito minutos ou até engrossar ligeiramente. Retire do fogo e transfira para uma tigela. Cubra com filme plástico bem aderido ao creme para não criar película. Deixe esfriar.

3 Misture bem e transfira para uma assadeira grande. Leve ao freezer por quatro horas. Retire e ponha no processador ou bateadeira. Bata bem e ponha novamente na assadeira. Leve ao freezer por mais três horas. Retire e bata outra vez. Leve ao freezer por 40 minutos antes de servir. Sirva com o crocante reservado.

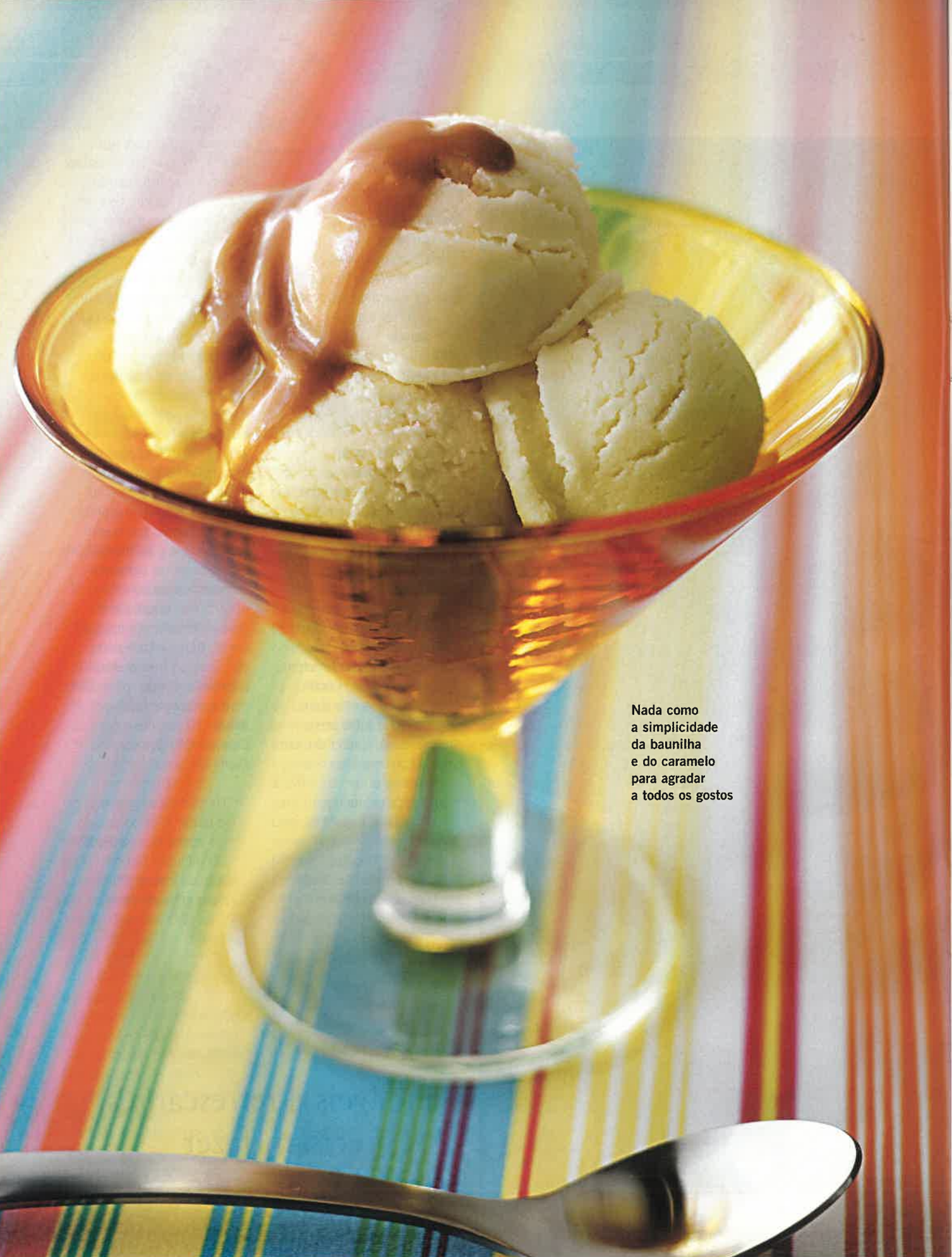
Rende 10 porções

Calorias 443 por porção

Fácil

☞ NA SORVETEIRA, ao finalizar o passo 2, coloque tudo no aparelho e bata por 30 minutos. Depois leve ao freezer por uma hora antes de servir.

Saudáveis e refrescantes,
eles precisam fazer
parte do seu verão



Nada como
a simplicidade
da baunilha
e do caramelo
para agradar
a todos os gostos

sorvete de baunilha com caramelo leitoso

INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 5 colheres (sopa) de água
- 1 xícara de creme de leite fresco

Sorvete

- 2 ovos inteiros
- $\frac{2}{3}$ de xícara de açúcar
- $1\frac{3}{4}$ de xícara de leite
- $1\frac{1}{2}$ colher (chá) de essência de baunilha (se preferir, uma fava de baunilha)
- 2 xícaras de creme de leite fresco

PREPARO

Calda

1 Numa panela, ponha o açúcar e leve ao fogo alto até dourar. Adicione a água e deixe ferver por mais cinco minutos ou até a calda ficar consistente.

2 Em outra panela, ferva o creme de leite e misture-o à calda. Ferva por mais cinco minutos. Reserve.

Sorvete

1 Numa tigela, ponha os ovos e o açúcar. Bata até a mistura ficar homogênea. Adicione o leite, a baunilha e o creme de leite. Misture bem.

2 Transfira para uma assadeira e leve ao freezer por quatro horas. Retire e bata bem no processador ou na batedeira. Volte à assadeira e leve ao freezer por três horas. Retire, bata de novo e leve ao freezer por 40 minutos. Sirva com a calda.

Rende 10 porções

Calorias 326 por porção

Fácil

SE TIVER UMA SORVETEIRA, ao finalizar o passo 1 do sorvete, ponha a mistura no aparelho e bata por 30 minutos. Leve ao freezer por uma hora e sirva.

SORVETE TURBINADO

A chef Marcela Maragliano dá dicas para você incrementar o sabor e o visual dos sorvetes feitos em casa e servi-los com estilo.

- 1** O de baunilha permite infinitas combinações. Misture amêndoas, gotas de chocolate ou até frutas da estação. Além de colorirem seu gelado, esses ingredientes vão deixá-lo com um gostinho especial.
- 2** Enriqueça o sorvete de chocolate com amêndoas, pistache, nozes ou até flocos de coco.
- 3** Quer uma farofa fácil? Ponha o crocante de macadâmia num saco plástico e passe o rolo de massa por cima, quebrando-o em pedaços irregulares. Se preferir, bata ou processador.
- 4** Biscoitos também viram farofas criativas. Basta batê-los no liquidificador e acrescentar castanha de caju ou do Pará picadas.
- 5** Por mais cremoso que o sorvete seja, ao retirá-lo do freezer fica difícil usar o boleador. Para facilitar seu trabalho, molhe o utensílio em água morna antes de usar.

SABEDORIA MILENAR

Conta-se que na China, há 4 mil anos, um doce de arroz foi congelado na neve por acaso e seu frescor conquistou a nobreza local, que tratou logo de incrementar o achado com leite e frutas. Marco Polo (1254-1324) teria levado a iguaria para a Itália e de lá ela se espalhou pela Europa com o cozinheiro de Catarina de Medici (1519-1589). Em seu livro *A Saga da Comida* (Record, 2000), Gabriel Bolaffi explica que somente na época da Revolução Industrial um italiano de nome Mattei, na cidade italiana de Prato, começou a preparar sorvete industrializado.