

grelhados  
cool drinks  
breakfast panini  
classic coffee  
cozinha spicy  
relaxed table  
casa spicy

seu sonho  
sua casa

Spicy

10 anos

primavera/verão 2007



### Magnífica One Touch Cappuccino DeLonghi

Exclusivo sistema one touch cappuccino. Com apenas um toque, você tem seu cappuccino, criado a sua maneira, variando a quantidade de leite, a de café e até mesmo a temperatura. Crie seu cappuccino a gosto e a cafeteira memoriza. Display em cristal líquido. Design italiano. Fácil de limpar.

(110V) 4081720041

**5 x R\$ 758**  
s/ juros R\$ 3.790

**DeLonghi**

### Cafeteira Expresso EC200 DeLonghi

Cafeteira para café expresso e cappuccino, possibilita o uso de sachês e pó. Sistema de aquecimento por bomba, capacidade para até 2 litros. O sistema self-priming garante que a cafeteira esteja sempre pronta para o uso.

4081720008

**5x R\$ 159,60**  
R\$ 798



**DeLonghi**

### Conjunto Bowls Miss Rio

Conjunto de bowls Top Choice com 4 peças (5, 8, 11 e 14cm), coleção de verão Miss Rio. Em embalagem de lata, ideal para presente.

4 peças  
4081340182  
**R\$ 58**



**Spicy**

### Biscotti Spicy

O biscotti Spicy pode ser degustado com café ou chá Spicy e vinho de sobremesa. Disponível nos sabores tradicional e chocolate.

Natural 4088040001

**R\$ 12**

Chocolate 4088040002

**R\$ 12**

**DESTAQUE**  
esta receita e  
COLEÇÃO



## TIRAMISÚ

Chef Marcela Marigliano

### INGREDIENTES

6 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

400g de mascarpone

300ml de creme de leite fresco

2 pacotes de biscoito champagne

1 1/2 copo de café pronto e frio

1 cálice de licor de amêndoas

100g de chocolate meio amargo picado

### MODO DE PREPARO

Na batedeira, bater as claras em neve e misturar com metade do açúcar, batendo bem. Reserve.

Noutra tigela, na batedeira, bater as gemas com o açúcar restante, até ficar bem branco e triplicar de volume.

Bater o creme de leite até começar a virar um chantilly mole. Misturar o creme batido com as gemas batidas e o mascarpone, na batedeira.

Com um fouet, misturar as claras com o creme de mascarpone. Reserve.

Misturar o café frio com o licor e nele molhar os biscoitos rapidamente.

Forrar o fundo de um pirex com os biscoitos molhados, cobrir com o creme e salpicar chocolate meio amargo. Fazer de novo: biscoito, creme e chocolate.

Gelar por 3 horas, no mínimo.



## Chef Marcela Marigliano

segredos de cozinha

Você pode decorar o tiramisú com chocolate ralado, em vez de cacau em pó. Você pode utilizar um pão-de-ló cortado em fatias, em vez de biscoito champagne. Use sempre um mascarpone de qualidade, sua receita ficará mais saborosa.

Spicy

## Bloco para Facas Quadrado em Madeira

WMF made in Germany



4080010709

**5 x R\$ 93,60**  
s/juros R\$ 468

N  
novo



cozinha  
spicy



## Moedor Elétrico

Com exclusivo sistema gravitacional patenteado. Funciona apenas na posição correta de moer (com o moedor virado para baixo).

4082540008  
**R\$ 128**

N  
novo

## Linha de Facas e Utensílios Spitzenklasse

WMF made in Germany

Facas de lâmina forjada, extremamente duráveis e com fios de corte perfeitos, testados a laser. Ergonomicamente desenvolvidas para proporcionar maior conforto e segurança no uso.



Faca Chef  
29cm 4080010095  
**R\$ 298**



Faca Chef  
34cm 4080010096  
**5 x R\$ 67,60**  
s/juros R\$ 338



Chaira  
36cm 4080010100  
**R\$ 168**



Faca Utility  
20,5cm 4080010104  
**R\$ 168**



Faca para Pão  
20cm 4080010708  
**R\$ 278**



Faca para Vegetais  
9cm 4080010707  
**R\$ 168**



Garfo Servir  
14cm 4080010706  
**R\$ 278**

