

Tempo de comemorar

Dezembro é uma época em que tradicionalmente acontecem muitas festas, entre elas formaturas, eventos para marcar mais um ano nas empresas, ceias de Natal e comemorações de Ano Novo. São momentos especiais em que amigos, colegas e famílias se reúnem para fazer um brinde à vida! E que tal surpreender oferecendo uma deliciosa rabanada?

Página 2



A SOBREMESA QUE ATRAVESSA gerações e fronteiras

A rabanada é uma sobremesa tradicional que conquista corações em diversas partes do mundo, especialmente nas épocas festivas. Seus primeiros registros datam do século 15, em Portugal e na Espanha. A receita foi se espalhando e se transformando, mas o encanto por ela permanece até hoje e a variedade de nomes e formas de preparo só evidencia sua enorme popularidade. No Brasil, como em Portugal, o doce é chamado de rabanada, onde também, em algumas regiões, é conhecido como fatia de parida. Na Espanha a rabanada se chama *pan*; na França, *pain perdu*; e nos Estados Unidos, *french toast*.

Com tantos nomes e versões, o doce se reinventa, mas a base de pão, leite, ovos e açúcar permanece a mesma. O sabor da rabanada continua a ser sinônimo de afeto e tradição em várias culturas.

A chef Cátia Leal, do curso de Gastronomia da Escola Senac, de Santa Cruz do Sul, que está sempre criando novas receitas, também reinventou a rabanada e a receita ela apresenta aqui.



Fotos: Rafaelly Machado

MODO DE FAZER

– Comece preparando o Creme Inglês. Em uma panela, leve o leite para aquecer (não precisa ferver). Num bowl, coloque as seis gemas e 130 gramas de açúcar. Bata bem (tipo gemada) com o auxílio de um fuê. Depois de bem batido, adicione aos poucos conchadas do leite aquecido. Misture delicadamente após cada conchada. Faça isso com cerca da metade do leite. Depois coloque essa mistura no restante do leite que ficou na panela e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre (essa etapa deve ser feita com o auxílio de uma espátula, pois assim é possível acompanhar o ponto ideal do creme, que é quando ele começa a ganhar um pouco mais de consistência. Lembrando que ele não ficará grosso, pois não vai amido na preparação). Depois de desligar, ponha de volta no bowl e acrescente as raspas de limão e baunilha a gosto. Deixe esfriar.

Enquanto o creme esfria, organize as frutas que acompanharão as rabanadas. Comece pelos pêssegos. Corte-os ao meio e retire o caroço (Dica: depois de cortado, gire delicadamente para separar as metades). Corte cada metade em dois gomos. Aqueça uma frigideira e coloque uma colher de chá de manteiga para derreter.

Distribua os pêssegos com a casca para cima e polvilhe com uma colher de sopa de açúcar para caramelizar. Depois vire cada um dos pedaços para caramelizar o outro lado. Para tanto, coloque mais um pouco de açúcar (de meia a uma colher de sopa). Finalize flambando com o vinho do porto. Já as frutas vermelhas devem ser higienizadas e secas com papel toalha.

Para preparar a rabanada, é preciso separar uma parte do creme para finalização. Use a outra parte para embeber bem cada fatia de pão. Coloque uma frigideira para aquecer com uma colher de sopa de manteiga (Dica: coloque ramos de alecrim ou menta frescos para saborizar a manteiga). Após bem banhadas no creme, doure cada lado das fatias cuidando para não queimar.



VÍDEO

Direcione a câmera de seu celular para o QR-Code para assistir ao vídeo da receita com a chef Cátia Leal

MONTAGEM

Num prato fundo coloque uma conchada do creme, duas fatias de rabanada e as frutas sobre elas. Regue com a calda de vinho do porto da preparação dos pêssegos. Finalize com nata batida até o ponto de chantilly e raspas de limão.

RABANADA FESTIVA

Ingredientes

- ▶ Pão doce amanhecido cortado em fatias grossas (aproximadamente 2,5 centímetros de espessura)
- ▶ 1 litro de leite
- ▶ 6 gemas
- ▶ Açúcar refinado
- ▶ Raspas de limão siciliano
- ▶ Essência ou extrato de baunilha
- ▶ Manteiga
- ▶ 1 pote de 300g de nata
- ▶ 4 pêssegos amarelos
- ▶ Frutas vermelhas (morango, mirtilo e amora)
- ▶ Cerca de 20ml de vinho do porto (pode ser cachaça ou conhaque)



Técnicas Culinárias da Cozinha Profissional 300h



f /senacsantacruz t @senacrs i @senacsantacruz in senac-rs e Senac RS #mudandoavida

Matrículas Abertas.

Senac Santa Cruz
Rua Venâncio Aires, 300
(51) 3711.6460 | (51) 99202.0423
senacrs.com.br/santacruz

PARA ADOCICAR O Natal

Panificadora Cristal oferece sobremesas especiais para a ceia de Natal e opções de pratos salgados

As delícias produzidas pela Panificadora Cristal já estão presentes nos mais diversos momentos de confraternização dos santa-cruzenses. Em datas especiais, como Natal e Ano-Novo, são ainda mais apreciadas e consumidas, tanto pela variedade quanto pela qualidade. Além da infinidade de docinhos, tortas, cucas, bolos, pães, massas caseiras e salgados, a Cristal oferece sobremesas para acompanhar a ceia natalina e que prometem adocicar o paladar. São opções que literalmente enchem os olhos e atizam a gula.

Muito mais do que garantir a satisfação dos convidados, pois a qualidade dos produtos da Panificadora Cristal é referência há 16 anos no município, as sobremesas enriquecem o visual das mesas, com o colorido de seus ingredientes e coberturas.

Entre as opções para encomenda estão a torta crock de nozes (nozes, mousse quatro leites, creme de ovos moles e merengão); torta de frutas vermelhas (creme de leite condensado, chocola-

te branco e frutas vermelhas); cassata de frutas (creme de leite condensado, bolacha champanhe, abacaxi, pêssego, nozes e creme especial); cassata de bis (creme especial com brigadeiro e pedaços de bis); bolo natalino (bolo amanteigado com frutas cristalizadas e uvas passas) e a pavlova de frutas vermelhas (merengão assado, com recheio especial de leite condensado e morangos e frutas vermelhas para decorar).

Se tudo isso já dá água na boca, imagine ainda as opções de quiche de salpicão (frango, cenoura, maçã picada, uva-passa, abacaxi e creme de requeijão) e quiche de cogumelos (cogumelo paris, alho-poró e tomate confitado).

Todas essas delícias podem ser encomendadas para a ceia natalina até as 17 horas do próximo sábado, 21, pelo telefone (51) 3713 4093 ou WhatsApp (51) 99774 6003. O cardápio pode ser conferido no perfil @panicristalscs do Instagram. E para quem quiser provar hoje mesmo qualquer um dos demais produtos, é só ir até a panificadora e aproveitar o ambiente destinado para o café.



FAÇA A SUA ENCOMENDA

Feito com amor do começo ao fim!

Panificadora
CRISTAL

5199774-6003 @panicristalscs Panificadora Cristal

Avenida João Pessoa, 756, Santa Cruz do Sul

PODER transformador

Divulgação/GS



A música é um dos principais elementos da nossa cultura e uma das maiores invenções da humanidade. É quase tão antiga quanto a roda, o fogo, as armas de caça e de pesca. Existem evidências de que a música nasceu na pré-história, a partir da observação dos sons da natureza.

Sendo assim, ela exerce papel fundamental no comportamento, na inteligência e no desenvolvimento das capacidades humanas. Já quando o assunto é a influência da música em eventos, especificamente, ela apresenta posição importante, pois traz à tona diversas sensações e comportamentos.

Ou seja, a música tem o poder de transformar qualquer evento em uma experiência memorável e envolvente. Através dela os convidados se relacionam entre si e criam laços mais fortes, baseados em sentimentos que são avivados e realçados. Sem música não há evento, não há filme e não há história.

Para o músico santa-cruzense Edinho Nascimento, um evento com música ao vivo fica muito mais aconchegante, harmonioso e feliz. "A energia de ter alguém tocando e interagindo, sentindo o estilo de música que faz o pessoal reagir, faz o evento ficar único e especial", garante.

Edinho, com 30 anos de experiência musical, toca em eventos corporativos, aniversários, jantares, recepções, cerimônias e casamentos, além de se apresentar em pubs e bares. O repertório, previamente combinado com o anfitrião, é bem variado e contempla todos os gêneros. "Tudo depende do estilo da festa ou do evento. Mas toco MPB, pop, rock, sertanejo, samba e pagode, entre outras."

Se você está planejando uma festa, casamento, jantar ou qualquer outro tipo de evento, considerar a inclusão de música ao vivo com certeza irá surpreender e encantar seus convidados, tornando a ocasião verdadeiramente inesquecível.

CUPCAKE DE NATAL

Doçura natalina: cupcakes fofinhos, recheados e decorados para encantar sua ceia! Perfeitos para presentear ou adoçar os momentos em família. Faça o seu e surpreenda!

GB Imagem

Ingredientes

Massa: 3 gemas; 2 xícaras (chá) de açúcar; 1 colher (sopa) de essência de baunilha; 250 ml de leite; 1 xícara (chá) de óleo; 3 claras em neve; 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de fermento. **Recheio:** doce de leite ou outro de sua preferência.

Cobertura: bata na batedeira até obter creme espesso: 300 gramas de cream cheese; 200 gramas de manteiga; 1 colher (chá) de extrato de baunilha; 4 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado; corante alimentício em gel vermelho e verde. Reserve na geladeira.

Preparo

Massa: na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a baunilha. Em seguida, acrescente o leite e o óleo e bata mais um pouco. Adicione as claras em neve, a farinha de trigo e o fermento e bata com um fuet. Coloque a massa em forminhas próprias para cupcakes e leve ao forno preaquecido (180°) até ficarem dourados.

Montagem: após assados e frios, corte uma tampinha e faça um buraco no centro de cada um deles. Nos furos, usando um saco de confeitar, coloque o recheio e feche os cupcakes com as tampinhas cortadas. Cubra cada um deles com a cobertura colorida, usando um saco de confeitar em movimentos espirais. Finalize com confeitos coloridos.

Dica: as forminhas devem ser forradas com formas de papel próprias para cupcake. Não precisa untar.



BOLACHA DE GENGIBRE DE NATAL

Uma tradição que encanta no Natal, que é perfeita para alegrar as crianças e ainda pode decorar a árvore com charme especial.

Ingredientes

100 gramas de manteiga sem sal; 1 xícara (chá) de açúcar mascavo; 4 colheres (sopa) de mel; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 2 colheres (chá) de gengibre em pó; 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio; 1 ovo batido; manteiga sem sal e farinha de trigo para untar e enfarinhar.

Preparo: numa panela, junte a manteiga, o açúcar mascavo, o mel e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher até obter uma calda. Numa tigela, peneire a farinha de trigo, o gengibre e o bicarbonato. Misture bem e acrescente a calda normal e o ovo batido. Mexa até obter uma massa uniforme, de consistência mole. Embrulhe a massa em filme. Leve à geladeira por no mínimo 12 horas.

Pré-aqueça o forno a 180 graus (temperatura média). Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo até ficar com 0,5 cm de espessura. Corte a massa com cortadores de formatos variados. Unte duas ou mais assadeiras grandes com manteiga e polvilhe com farinha. Distribua os biscoitos nas assadeiras, com margem de 2 cm entre eles. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por dez minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Quando os biscoitos ficarem firmes, retire-os com uma espátula. Enfeite os biscoitos com glacê. Conserve num recipiente fechado, em local seco e arejado. Variação: se preferir, reduza a quantidade de gengibre em pó e acrescente canela e cravo da índia em pó. Cubra a bolacha inteira com glacê e salpique confeitos coloridos, enquanto o glacê estiver molhado.

Glacê para Bolacha de Gengibre

Ingredientes: 1 clara de ovo; 2 colheres (sopa) de suco de limão; 300 gramas de açúcar impalpável. **Preparo:** numa panela pequena, coloque a clara de ovo e o suco de limão. Mexa bem e aqueça no fogo, sem deixar ferver. Em seguida, transfira para a tigela da batedeira e bata adicionando o açúcar até obter um glacê firme. Pincele as bolachas a seu gosto ou uso bico de confeitar. Espere secar o glacê e guarde as bolachas em recipientes fechados. Dica: se quiser colorir o glacê, use corante alimentício em pó.

Música ao vivo para
Cerimônias | Happy hour | Recepções
Formaturas | Eventos

@edinho1806
51 9 9990-9313

EDINHO
NASCIMENTO

