

Mães

Memórias na Cozinha

UM LIVRO DE RECEITAS PARA MÃES ESPECIAIS



Menu

ENTRADAS:

- Bruschetta de Pera com Gorgonzola
- Canapé de alho Poró com bacon

PRATO PRINCIPAL:

- Macarrão molho branco com brócolis e bacon
 - Quiche de Alho Poró
- Escondidinho de batata com pernil

SOBREMESAS:

- Bolo de Coco cremoso
- Tiramissu de Pistache
 - Grand Gateau







Bruschetta de Pera com Gorgonzola

Ingredientes

Massa Pão Italiano 3F

1kg Mistura Pão italiano 3F
10g Fermento fresco 3F
600g água gelada Lindoya

Recheio

250 g Pera em cubos
70 g Azeite Borges
150 g Queijo gorgonzola
150 g Cream Cheese Danubio
25 g Cebolinha picada

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a temperatura média de (180° a 200°), por 10 minutos. Acrescente um fio de azeite Borges em cada fatia do Pão Italiano 3F e leve ao forno por 3 minutos. Corte as Peras em cubos, refogue no azeite e reserve. Após tirar as fatias do Pão Italiano 3F do forno, acrescente o Cream Cheese, as Peras refogadas e o gorgonzola em cubos, se preferir, utilize o maçarico para defumar. Finalize com cebolinha e uma folha de salsa para decorar.

Rendimento

4 unidades



Cód.
12127



Cód.
9928



Cód.
15105



Cód.
7848







Canapé de Alho Poró com Bacon

Ingredientes

Massa

200g Farinha de trigo tradicional Farina
100g Manteiga s/sal
5g Sal Lebre
50ml Água Lindoya
5g Açúcar refinado Guarani

Recheio

100g Bacon em cubos Mister Beef
100g Alho Poró
5g Meu tempero Alho e cebola Knorr Professional
300g Cream cheese Danubio
50g Creme culinário Best Baker
25g Pimenta vermelha

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a temperatura média de (180° a 200°), por 10 minutos. Em um Bowl, acrescente a farinha, manteiga, sal, açúcar, a água e com as mãos misture até ficar uma massa homogênea. Modele a massa nas Forminhas n°3 kit com 12 fundo removível e leve para assar por aproximadamente 20 minutos. Em uma panela refogue o Bacon, Alho poró, Pimenta, Cream cheese, Meu tempero alho e cebola Knorr Professional e o Creme culinário Best Baker. Adicione o recheio nas massinhas já prontas e finalize como quiser!

Rendimento

18 unidades



Cód.
13091



Cód.
15341



Cód.
12784



Cód.
7848



Cód.
6378







Macarrão molho branco com brócolis e bacon

Ingredientes

Massa

200g Massa Renata Grano Duro Penne

40g Sal Lebre

2L de Água Lindoya

Acabamento

200g Queijo Parmesão Ralado Vigor

Molho

500ML de Leite UHT Integral Piracanjuba

45g Molho Branco Knorr Professional

200g Brócolis Ati-gel

100g Bacon em cubos Mister Beef

5 g Meu tempero Alho e Cebola Knorr Professional

Modo de Preparo

Em uma panela, adicione a água até que comece a ferver, coloque o sal e misture. Em seguida acrescente o macarrão, deixe cozinhar até o ponto desejado e reserve. Refogue o bacon em cubos e adicione o brócolis já refogado. Para o molho, em outra panela, coloque o leite e misture o Molho Branco e Meu Tempero Cebola e Alho Knorr Professional, misture e aqueça até levantar fervura e obter um molho cremoso. Por fim, acrescente o bacon com o brócolis, e misture. Misture o macarrão ao molho e leve a uma assadeira, salpique o queijo parmesão, leve ao forno para gratinar e você terá uma refeição saborosa!

Rendimento

2 pratos



Cód.
7916



Cód.
7200



Cód.
12784



Cód.
15105



Cód.
9066







Quiche de alho poró

Ingredientes

Massa

120g Farinha de trigo tradicional Farina
100g Manteiga extra sem sal Itambé
200g Creme de Leite UHT Piracanjuba
5g de Sal Marinho Refinado Lebre
5g de Fermento em pó Nita

Recheio

56g Manteiga extra sem sal Itambé
15g Cebola
30g Farinha de trigo tradicional Farina
40g Gema de ovo Maxxi Ovos
50g Queijo parmesão ralado Vigor
200g Palmito picado Palmar
300g Alho Poró
15g Cebolinha verde
300ml Leite UHT Integral Piracanjuba
200ml Creme de leite UHT Piracanjuba

Modo de Preparo

Massa

Misture em um recipiente a farinha, a manteiga, o creme de leite, o sal e o fermento. Sove a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada. Opcionalmente, deixe a massa descansar por 10 minutos. Distribua a massa em uma assadeira redonda com fundo removível, sem necessidade de untar. Fure toda a superfície da massa com um garfo. Pré-asse a massa no forno a 200°C por 10 minutos. Retire a massa do forno e espalhe o recheio sobre ela. Polvilhe com queijo ralado. Leve novamente ao forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 15 a 20 minutos.

Recheio

Derreta a manteiga em uma panela e refogue a cebola. Adicione a farinha e mexa bem. Acrescente o leite aos poucos, mexendo sempre, até obter um molho espesso. Em seguida, adicione o sal, a pimenta, as gemas, o creme de leite, o queijo ralado, a cebolinha ou salsinha, o alho poró fatiado e o palmito. Misture todos os ingredientes até ficarem bem incorporados.

Rendimento

1 Unidade.



Cód.
11551



Cód.
15341



Cód.
8208



Cód.
12322



Cód.
7916



Cód.
12086







Escondidinho de batata com Pernil

Ingredientes

Massa

250g Purê de Batata Knorr Professional
1L de Água Lindoya

Acabamento

200g Queijo Parmesão Ralado Vigor

Recheio

500g Pernil desfiado suíno Alfama
250g Molho de tomate Pomarola Passata
10 g Meu tempero Alho e Cebola Knorr Professional
200g Tomates picados
50g Cheiro verde
25g Pimenta vermelha

Modo de Preparo

Em uma panela coloque a água e deixe ferver, após ferver, coloque o Purê de Batata, a manteiga e misture até ficar Homogêneo. Em outra panela coloque o pernil desfiado com um fio de azeite e refogue. Acrescente a passata pomarola, pimenta vermelha, Meu tempero Alho e cebola, cheiro verde picado. Leve a uma assadeira o Pure formando uma camada, e adicione o pernil refogado. Cubra com o restante do pure e salpique o queijo parmesão por cima e leve ao forno para gratinar.

Rendimento

8 porções de 150g



Cód.
7916



Cód.
14793



Cód.
13930



Cód.
15105



Cód.
10527



Cód.
6378







Bolo de coco cremoso

Ingredientes

Massa

395g Leite condensado Piracanjuba Zero Lactose

50g Creme de Leite UHT Piracanjuba

100g Coco fino Copra

60g Farinha de trigo tradicional Nita

15g Fermento em pó Nita

4 ovos

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes líquidos no liquidificador e bata até obter uma mistura homogênea. Despeje a mistura líquida em uma bacia e adicione os ingredientes secos. Unte uma forma de 25 cm com furo no meio e despeje a massa. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus Celsius por cerca de 35 minutos. Deixe esfriar e desenforme o bolo. Regue com leite condensado e cubra com coco ralado para decorar.

Rendimento

1 Bolo



Cód.
11550



Cód.
11551



Cód.
13749



Cód.
8208



Cód.
458







Grand Gateau Riber Chocolate Branco

Ingredientes

Massa

300g Gota Cargill Genuine Branco
20g Cremagusto Baunilha Fresh
30g Farinha de trigo confeitaria Suprema
80g Manteiga Extra Sem Sal Itambé
80g Gema de ovo líquida Maxxi Ovos
100g Ovos Maxxi Ovos

Recheio

50g Morangos picados
25g Uvas picadas
20g Leite em pó Integral Ninho
100g Nutella

Modo de Preparo

Derreta o Chocolate branco no fogão em fogo baixo, mexa até que fique completamente homogêneo. Adicione a manteiga já derretida, as Gemas batidas com os ovos, a essência de baunilha, a farinha de trigo e misture. Adicione a massa em Ramekin de 10 cm e leve ao forno aquecido a 210 graus por aproximadamente 10 Minutos.

Rendimento

1 Unidade.







Tiramisu de Pistache

Ingredientes

Massa

300g Bolacha Champagne
250ml Café Melitta Coado
100g Aromitalia Pistache Granellato

Recheio

250g Creme Chantilly Gold Hulala
50g Leite Condensado Semi Desn. Piracanjuba
70g Cremagusto creme Pistache
100g Cream Cheese Tradicional Danubio

Modo de Preparo

Creme:

Em uma Batedeira acrescente o Chantilly, o Leite condensado, Leite em pó e bata até ficar um creme consistente. Adicione o Cremagusto até ficar bem homogêneo. Por fim acrescente o cream chesse.

Montagem:

Molhe a bolacha champanhe no café e coloque em uma forma, untando toda a superfície, com auxílio de uma manga descartável, sobreponha o recheio sobre as bolachas. Por fim, finalize com Pistache Granellato.

Rendimento

1 Unidade.



Cód.
13232



Cód.
13448



Cód.
15183



Cód.
8234



Cód.
7848



DIA DAS MÃES RIBERFOODS

Acesse nossas redes sociais:



Digite: Riberfoods

