

Receitas Campeãs do Mundo



Uma seleção especial de receitas para você se deliciar
enquanto mata sua fome de bola.



ÍNDICE

Abertura04

Brasil06

Itália10

Alemanha14

Argentina18

Uruguai22

Espanha26

França.....30

Inglaterra.....34

Receitas Base38

Nossas marcas41

Agradecimentos42



ESTE ANO O MUNDO INTEIRO VISITA O BRASIL.
FIZEMOS ESTE LIVRO PARA QUE
VOCÊ TAMBÉM VIAJE PELO MUNDO.

Em 2014 sediaremos o evento mais importante do futebol. Estaremos no centro do mundo, todos os olhos estarão virados para cá. E até mais do que isso: muitas pessoas virão para nosso país prestigiar esse momento especial que só acontece de quatro em quatro anos.

Uma coisa que podemos esperar de todos os visitantes é a curiosidade por nossa culinária. A vontade de provar os aromas e sabores.

Este livro foi criado especialmente para isso: para que você e seus clientes descubram novos sabores enquanto aproveitam o show de bola.

Em homenagem aos oito grandes campeões do mundo, a Academia Bunge desenvolveu para cada um desses países receitas de Pães, Tortas Salgadas e Tortas Doces. São receitas simples e acessíveis, tanto em modo de preparo como em custo, que podem ser incorporadas aos cardápios de padarias, rostisseries e restaurantes.



COM ESSES CRAQUES
SUAS RECEITAS SERÃO UM
VERDADEIRO SHOW DE BOLA



Farinha de Trigo Suprema Uso Geral • Rica Margarina Massas • Ricca Margarina Folhado
Ricca Creme Confeiteiro • Pré-Mescla Pão de Ló • Cukin Creme Culinário



BRASIL

Brasil

*O Brasil recebeu receitas de todo o mundo.
Mas aqui, até essa mistura tem sabor próprio.*

O Brasil é o retrato da miscigenação. Em nenhum outro país do mundo as diversas raças e povos uniram-se e mesclaram-se com tanta harmonia. Naturalmente, essa mistura chegou também à culinária.

Com a castanha-do-pará, que é conhecida mundialmente como castanha-do-brasil, e o açaí, uma fruta energética e reconhecida por suas propriedades saudáveis, o time da Academia Bunge desenvolveu um saboroso pão. A torta de palmito é uma unanimidade nacional, e que tal uma nova versão ecológica com o palmito pupunha? Em 1954 a baiana Marta Rocha ficou em segundo lugar no concurso Miss Universo devido a 2 polegadas a mais de quadril. Como homenagem à Miss Universo pelo excesso, criaram uma torta também exuberante pelas suas doces camadas. É essa torta que resgatamos sessenta anos depois para homenagear o Brasil.





 BRASIL



TORTA MARTA ROCHA

INGREDIENTES

- Disco de pão de ló branco (já preparado) - 120 g
- Disco de pão de ló de chocolate (já preparado) - 120 g

CROCANTE DE NOZES:

- Açúcar refinado - 60 g
- Nozes - 30 g

DISCO DE MERENGUE:

- Clara - 50 g
- Açúcar refinado - 100 g

MODO DE PREPARO

CROCANTE DE NOZES: 1. Leve ao fogo baixo o açúcar para fazer um caramelo claro. 2. Acrescente as nozes. Retire do fogo e disponha em cima de uma mesa untada com água. 3. Deixe esfriar o caramelo e o quebre. Reserve.

DISCO DE MERENGUE: 1. Aqueça, em fogo baixo, a clara e o açúcar. Mexa sempre até que o açúcar dissolva. Bata até que esfrie. 2. Com a ajuda de um saco de confeitar e um bico liso disponha um disco de merengue em uma assadeira forrada com papel manteiga. 3. Asse a 80°C por 3 horas. Deixe esfriar. Reserve.

RECHEIO DE FIOS DE OVOS: 1. Misture o CREME DE CONFEITEIRO **RICCA** (já preparado) com os fios de ovos. Reserve.

MONTAGEM: 1. Disponha em um aro, untado com óleo e açúcar, um disco de pão de ló branco e em seguida o recheio de fios de ovos. 2. Coloque um pão de ló de chocolate, o CREME CHANTILLY **RICCA** batido e uma porção do crocante de nozes. 3. Finalize a montagem no aro com o disco de merengue e preencha o aro com o chantilly batido para a cobertura. Refrigere por ao menos 6 horas. 4. Decore com pitangas do CREME CHANTILLY **RICCA** batido e os fios de ovos no topo. Cubra a lateral com crocante de nozes bem picado.

RECHEIO DE FIOS DE OVOS:

- CREME DE CONFEITEIRO **RICCA** (já preparado) - 100 g
- Fios de ovos - 80 g
- CREME CHANTILLY **RICCA** (batido em ponto de recheio) - 50 ml

COBERTURA:

- CREME CHANTILLY **RICCA** (batido) - 100 ml
- Fios de ovos - 60 g
- Crocante de nozes - para decorar



 BRASIL



PÃO DE CASTANHA-DO-PARÁ E AÇAÍ

INGREDIENTES

- **PRÉ-MESCLA** PARA PÃO DE FORMA/HAMBURGUER/HOT DOG - 5 kg
- Polpa de açaí - 1,5 kg
- Castanha-do-pará triturada - 1,5 kg
- Açúcar - 200 g
- Fermento biológico fresco - 200 g
- Água - 2 l
- Castanha-do-pará (para cobertura) - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Junte a mistura **PRÉ-MESCLA** PARA PÃO DE FORMA/HAMBURGUER/HOT DOG, a água, a polpa de açaí e o açúcar na masseira. 2. Misture por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade) e em seguida aumente a velocidade para a alta (2ª velocidade), adicione o fermento e bata até o ponto de véu. 3. Adicione as castanhas-do-pará e misture cuidadosamente por aproximadamente 2 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade). 4. Divida a massa em 350 g, boleie e deixe descansar por 20 minutos. 5. Modele os pães no formato que desejar (bola ou filão). 6. Deixe fermentar até dobrar de volume. 7. Pincele ovos na superfície dos pães e decore com castanhas-do-pará trituradas. 8. Asse a uma temperatura de 180°C (forno de lastro) ou 150°C (forno turbo) por aproximadamente 25 minutos.



TORTA DE PALMITO PUPUNHA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

- Massa de torta preparada - 500 g

RECHEIO:

- GORDURA VEGETAL **CUKIN GOLDEN** - 50 g
- Cebola picada - 80 g
- Dente de alho picado - 1 unidade
- Palmito pupunha picado em conserva - 400 g
- Requeijão - 200 g
- Ovo cozido e picado - 150 g
- Salsinha picada - quanto baste
- Cebolinha picada - quanto baste
- Sal - quanto baste
- Ovo batido - para pincelar

MODO DE PREPARO

1. Refogue o palmito com a cebola picada e o alho na GORDURA VEGETAL **CUKIN GOLDEN**. Reserve. 2. Coloque em uma tigela o palmito refogado, o requeijão, os ovos picados, a salsinha picada e a cebolinha. Acerte o sal. Reserve. 3. Com 350 g de massa cubra o fundo e a lateral de uma assadeira para tortas com fundo removível com diâmetro de 20 cm e 4,5 cm de altura. 4. Preencha com o recheio e usando o restante da massa cubra e decore a torta. 5. Pincele ovo batido sobre a massa. 6. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 45 minutos.



ITALIA

Itália

Alegria que reflete na culinária.

A cozinha italiana é famosa pelo bom sabor. Encanta paladares ao redor do mundo, é rica e diversa, sendo que cada região da Itália apresenta características e ingredientes próprios, dos antepastos e famosos pratos de massa às carnes e queijos do norte, os cordeiros e cabritos, sem esquecer as pizzas. No Brasil, por exemplo, são consumidas mais de 1,5 milhão por dia. Sobremesas, como o famoso Tiramisu, e o Canoli se espalharam pelo mundo.

Com toda a diversidade oferecida pela cozinha italiana, foi um grande desafio para a equipe da Academia Bunge selecionar receitas representativas. Para fugir das receitas mais conhecidas, apresentamos um pão que encanta tanto pelo formato como pelo sabor, o Acordeon Italiano, cujo nome é uma homenagem a este instrumento típico das músicas populares. A salada Caprese, uma singela combinação de tomates, mussarela de búfala e manjerição, recebe inúmeras versões na cozinha contemporânea italiana. Aqui a trazemos no formato de torta. Do norte ao sul da Itália a ricota é utilizada em receitas salgadas e doces. Assim, foi justa a escolha de uma torta de ricota como representante das sobremesas.





ITÁLIA



PÃO ACORDEOM ITALIANO
(PANE FISARMONICA)

INGREDIENTES

- FARINHA **SUPREMA** ESPECIAL PARA PIZZA - 5 kg
- AZEITE **CARDEAL** 0,2% - 200 ml
- Fermento biológico fresco - 50 g
- Sal - 125 g
- Açúcar - 200 g
- MARGARINA **RICCA** CROISSANT - 500 g
- Água - 2,5 l

RECHEIO:

- Ricota fresca esmagada - 500 g
- Salame moído - 900 g

MODO DE PREPARO

RECHEIO: 1. Misture todos os ingredientes e reserve.

MASSA: 1. Coloque na masseira a FARINHA **SUPREMA** ESPECIAL PARA PIZZA, o AZEITE **CARDEAL** 0,2%, o sal, o açúcar e a água e misture tudo por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade). 2. Adicione o fermento e, em seguida, aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade). Bata a massa até o ponto de véu. 3. Abra a massa em retângulo, coloque a MARGARINA **RICCA** CROISSANT em metade da massa aberta. Em seguida, dobre a massa sobre a margarina espalhada. 4. Abra a massa formando um retângulo longo. 5. Espalhe o recheio ao longo da linha central do retângulo de massa. Dobre ao meio o retângulo, formando um retângulo fino e longo. 6. Corte transversalmente formando quadrados com aproximadamente 8 cm de largura. Caso necessário adapte o tamanho à largura da forma. 7. Pincele água na parede externa dos quadrados para “colar”. 8. Coloque na forma 8 unidades de quadrados de massa lado a lado, com a abertura para cima. 9. Deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos. 10. Asse a 200°C (forno de lastro) ou 170°C (forno turbo), com pouco vapor, por aproximadamente 30 minutos.



ITÁLIA



TORTA DE QUEIJO E TOMATE COM MANJERICÃO
(TORTA CAPRESE)

INGREDIENTES

- Massa de torta preparada - 350 g

RECHEIO:

- Queijo tipo muçarela de búfala ralado grosso - 300 g
- CREME CULINÁRIO **CUKIN** - 400 g
- Queijo tipo parmesão ralado grosso - 40 g
- AZEITE **CARDEAL** 0,4 - 20 ml
- Ovos batidos - 100 g
- Sal - quanto baste
- MOLHO **SALSARETTI** TRADICIONAL - 100 g
- Tomate maduro firme fatiado - 300 g
- Folhas de manjeriçao - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Com 350 g de massa cubra o fundo e a lateral de uma assadeira para tortas com fundo removível com diâmetro de 20 cm e 4,5 cm de altura. 2. Pré-asse a massa na forma por 10 minutos a 180°C. 3. Misture o queijo tipo muçarela de búfala ralado com o CREME CULINÁRIO **CUKIN**, metade do queijo tipo parmesão ralado, tempere com o AZEITE **CARDEAL** 0,4, acrescente os ovos batidos e acerte o sal. Reserve. 4. Adicione a mistura de muçarela de búfala. Cubra a torta com uma camada de MOLHO **SALSARETTI** TRADICIONAL e decore com as rodela de tomate. Salpique o restante do queijo parmesão ralado. 5. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por 40 min ou até a massa dourar e o recheio firmar. 6. Quando retirar do forno salpique folhas de manjeriçao.



TORTA DE RICOTA ITALIANA
(TORTA DI RICOTTA)

INGREDIENTES

- Massa flora (já preparada) - 500 g

RECHEIO:

- Ricota fresca (peneirada) - 400 g
- Açúcar refinado - 230 g
- Raspas de limão - 5 g
- Canela em pó - quanto baste
- Gemas pasteurizadas - 80 g
- Frutas cristalizadas - 70 g
- Uvas passas - 50 g
- MARGARINA **RICCA** MASSAS (derretida) - 60 g
- Ovo pasteurizado - para pincelar
- Açúcar granulado - para decorar
- Açúcar de confeiteiro - para decorar

MODO DE PREPARO

1. Disponha uma camada fina de massa flora (já preparada) em uma forma de fundo falso de 20 cm de diâmetro. 2. Misture os ingredientes do recheio e coloque na massa. 3. Abra o restante da massa flora com a ajuda de um rolo de massas e corte com uma carretilha ou grade modeladora. 4. Disponha sobre a torta. 5. Pincele o ovo e finalize com o açúcar granulado. 6. Leve ao forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 30 minutos. 7. Deixe esfriar. 8. Decore com o açúcar de confeiteiro e sirva.



ALEMANHA

Alemanha

Pães e doces, duas grandes especialidades alemãs.

Carnes suínas, salsichas, defumados e chucrute são alimentos muito comuns no cotidiano do povo alemão, além da enorme variedade de pães, doces e geleias. O clima frio e a sazonalidade auxiliaram a criatividade desse povo no desenvolvimento de processos de conservação de alimentos.

O Brasil recebeu, principalmente no Sul, muitos imigrantes alemães, que preservam muito da sua cultura alimentar, receitas e festas, onde a cerveja tem papel de destaque (como na famosa Oktoberfest).

Os cafés coloniais são grandes atrativos de turistas nessas regiões, e um pão que nunca pode faltar é a Cuca, com diversas coberturas e sabores. Para a receita salgada unimos sabores tradicionais como o chucrute, a cebola e o bacon. A sobremesa que apresentamos é o Bolo Picada de Abelha. Existem várias lendas para o nome desse bolo, mas o que é garantido é que após provar um pedaço, não há como esquecer.





 ALEMANHA



BOLO PICADA DE ABELHA (BIENENSTICH)

INGREDIENTES

COBERTURA:

- Amêndoas laminadas - 100 g
- Açúcar refinado - 100 g
- MARGARINA **RICCA** MASSAS (derretida) - 70 g
- CREME CHANTILLY **RICCA** - 60 g

MASSA:

- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 120 g
- Açúcar refinado - 130 g
- Ovo pasteurizado - 100 g
- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** USO GERAL (peneirada) - 250 g
- Fermento em pó (peneirado) - 5 g
- Sal - $\frac{1}{2}$ colher de chá
- Essência de baunilha - $\frac{1}{2}$ colher de chá

MODO DE PREPARO

COBERTURA: 1. Aqueça em uma panela as amêndoas, o açúcar, a MARGARINA **RICCA** MASSAS e o CREME CHANTILLY **RICCA**. Reserve.

MASSA: 1. Bata, em velocidade média, a MARGARINA **RICCA** MASSAS e o açúcar refinado até obter um creme claro e volumoso. 2. Junte em velocidade baixa os ovos. 3. Acrescente, aos poucos, a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** USO GERAL, o fermento, o sal, a essência e o leite. Bata apenas até a massa ficar homogênea. 4. Coloque a massa em uma assadeira untada de fundo falso (20 cm). 5. Coloque a cobertura sobre a massa crua e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 25 min. Deixe esfriar e parta ao meio.

RECHEIO: 1. Bata o CREME DE CONFEITEIRO **RICCA** com o CREME CHANTILLY **RICCA** até formar um creme homogêneo. 2. Recheie o bolo com o creme e sirva.

- Leite integral - 110 ml

RECHEIO:

- CREME DE CONFEITEIRO **RICCA** (já preparado) - 300 g
- CREME CHANTILLY **RICCA** - 60 ml
- Açúcar de confeiteiro - para decorar



 ALEMANHA



CUCA DE UVA COM GELEIA (STREUSEL KUCHEN)

INGREDIENTES

COBERTURA (FAROFA):

- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** - 2,2 kg
- MARGARINA **SUPREMA** - 1,1 kg
- Açúcar - 1,1 kg

RECHEIO:

- Uva Niágara fresca - 4,2 kg
- Geleia de uva - 2,5 kg

MASSA:

- MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DOCE - 5 kg
- Fermento biológico fresco - 300 g
- Leite - 2,25 l

MODO DE PREPARO

COBERTURA: 1. Em um recipiente, misture a MARGARINA **SUPREMA** e o açúcar. 2. Em seguida coloque a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** e misture bem todos os ingredientes até virar uma farofa. 3. Reserve.

MASSA: 1. Coloque na masseira a MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DOCE e o leite e misture na velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos. 2. Aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade) e bata a massa até obter o ponto de véu. 3. Corte a massa em porções de 1,25 kg. 4. Abra a massa em formato retangular e coloque em assadeiras de 53x32x3 cm. 5. Passe uma camada de geleia em toda a massa aberta e coloque as uvas espalhadas. 6. Cubra toda a massa com a farofa. 7. Deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos. 8. Asse a 180°C (forno de lastro) ou 150°C (forno turbo) por aproximadamente 35 minutos. 9. Quando o produto estiver frio, retire da assadeira e corte em 6 partes iguais.



TORTA DE CHUCRUTES COM CEBOLA E BACON (SAUERKRAUT KUCHEN)

INGREDIENTES

- Massa de torta preparada - 500 g

RECHEIO:

- GORDURA VEGETAL **CUKIN** GOLDEN - 50 g
- Bacon defumado em fatias e picado - 150 g
- Cebola média fatiada - 175 g
- Repolho curtido (Chucrute) - 450 g
- MAIONESE **SALADA** - 500 g
- Ovo batido - para pincelar - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Refogue na GORDURA VEGETAL **CUKIN** GOLDEN o bacon. 2. Acrescente a cebola e doure até murchar. 3. Adicione o repolho curtido (Chucrute) e em seguida a MAIONESE **SALADA**. 4. Misture e esfrie – resfrie. 5. Com 350 g de massa cubra o fundo e a lateral de uma assadeira para tortas com fundo removível com diâmetro de 20 cm e 4,5 cm de altura. 6. Preencha com o recheio e usando o restante da massa cubra e decore a torta. 7. Pincele ovo batido sobre a massa (opcional). 8. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 45 minutos.





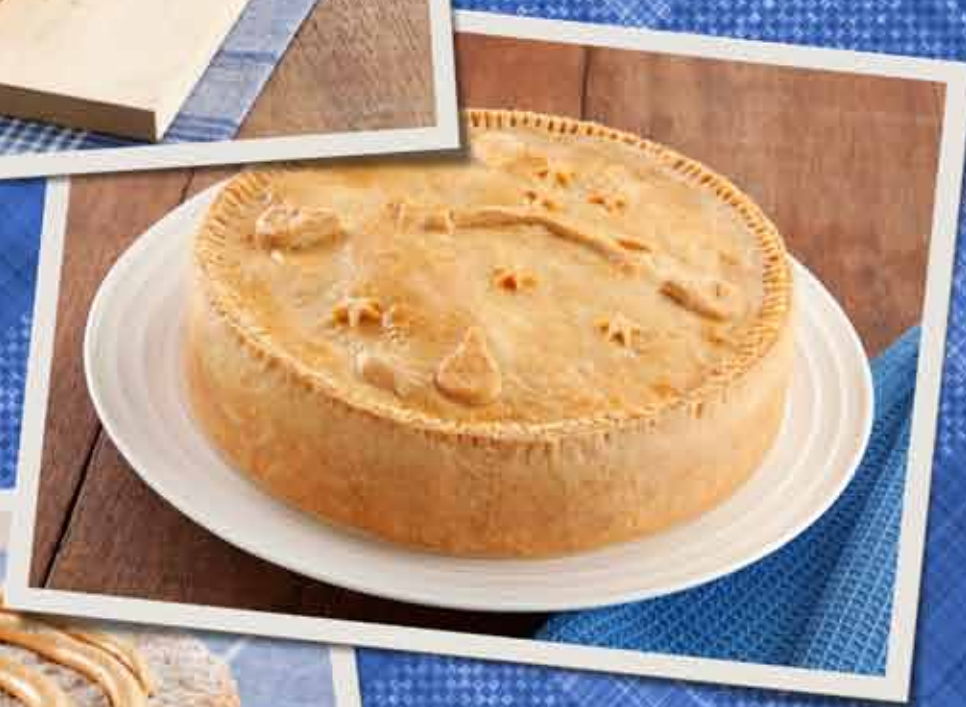
Argentina

Um país famoso por suas carnes, pelo doce de leite, folhados e pela cozinha com forte influência italiana.

A culinária da Argentina vai muito além dos já conhecidos alfajores, doces de leite, empanadas e do churrasco (que lá é mais conhecido como parrilla). Nossos vizinhos têm uma cozinha surpreendente e diversificada, com influências culturais de muitos lugares diferentes.

Os que mais deixaram legados para a gastronomia local com certeza foram os diversos grupos indígenas que habitavam o país antes da chegada dos espanhóis e, mais tarde, italianos, em particular os genoveses, além dos judeus do centro e do leste europeu.

Buenos Aires, a capital, é conhecida por seus cafés e confeitarias. As medialunas deixam saudades nos turistas. Os elegantes cafés servem fatias de tortas consumidas na parte da tarde e um clássico da Bacia do Prata é a Torta Pascualina, fruto da herança genovesa.





ARGENTINA



MEIAS-LUAS ARGENTINAS (MEDIALUNAS)

INGREDIENTES

- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** - 5 kg
- Sal - 125 g
- Fermento biológico fresco - 300 g
- Açúcar - 1,2 kg
- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 1 kg
- Ovos - 1,2 kg
- Leite - 1 l
- MARGARINA **RICCA** CROISSANT - 2,5 Kg

COBERTURA:

- Açúcar - 360 g
- Água - 480 ml
- Açúcar de confeiteiro - 100 g

MODO DE PREPARO

1. Junte na masseira a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA**, o sal, o açúcar, os ovos, a água e misture em velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos. 2. Adicione a MARGARINA **RICCA** MASSAS, aumente a velocidade da masseira para a rápida (2ª velocidade), coloque o fermento biológico fresco e bata a massa até obter o ponto de véu. 3. Abra a massa em formato retangular e cubra $\frac{2}{3}$ da massa com a MARGARINA **RICCA** CROISSANT. Feche a massa dando uma “dobra de três”. 4. Execute o processo de “dobra de três” mais duas vezes. 5. Coloque a massa em uma caixa retangular enfarinhada e deixe na geladeira de um dia para o outro. 6. Abra a massa em formato retangular, com espessura de 3 mm, e corte as peças em formato de um triângulo. 7. Enrole para modelar, começando da parte maior até a ponta do triângulo, e deixe fermentar até dobrar de volume. Pincele a superfície com ovos. 8. Leve para assar a 180°C (forno de lastro) ou 150° (forno turbo) por aproximadamente 20 minutos. 9. Passe a cobertura quente em cima de cada produto. **COBERTURA:** 1. Em uma panela, adicione a água e o açúcar. 2. Leve ao fogo e aqueça até ficar em ponto de fio. 3. Junte o açúcar de confeiteiro e misture. 4. Essa cobertura deverá ser passada nas Medialunas ainda quente.



ARGENTINA



TORTA DE ESPINAFRE E OVOS (TARTA PASCUALINA)

INGREDIENTES

- Massa de torta preparada - 500 g

RECHEIO:

- AZEITE **CARDEAL** 0,4 - quanto baste
- Cebola média picada - 150 g
- Dentes de alho picados - 2 unidades
- Espinafre picado e cozido - 650 g
- Sal - quanto baste
- Pimenta do reino - quanto baste
- Ricota fresca amassada - 400 g
- Queijo tipo parmesão ralado - 50 g
- CREME CULINÁRIO **CUKIN** - 300 ml
- Ovos - 4 unidades
- Ovo batido - para pincelar - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Refogue no AZEITE **CARDEAL** 0,4 a cebola, o alho e o espinafre. Acerte o sal e a pimenta. Reserve. 2. Misture em uma tigela a ricota fresca com o parmesão e acrescente o espinafre cozido. Adicione o CREME CULINÁRIO **CUKIN** e misture. Reserve. 3. Com 350 g de massa cubra o fundo e a lateral de uma assadeira para tortas com fundo removível com diâmetro de 20 cm e 4,5 cm de altura. 4. Preencha com o recheio de espinafre e ricota e faça 4 cavidades no recheio, de forma a acomodar em cada cavidade um ovo inteiro cru sem a casca. 5. Usando o restante da massa cubra e decore a torta. 6. Pincele ovo batido sobre a massa. 7. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 45 minutos.



TORTA FOLHADA DE DOCE DE LEITE (TARTA HOJALDRE DE DULCE DE LECHE)

INGREDIENTES

- Massa folhada (já preparada) - 500 g
- Doce de leite - 400 g
- CREME CHANTILLY **RICCA** - 80 g

MODO DE PREPARO

1. Abra a massa folhada (já preparada), fure a massa e corte 3 discos de 20 cm. 2. Asse em forno pré-aquecido a 200°C por 10 minutos. Em seguida abaixe a temperatura para 150°C e deixe secar completamente por aproximadamente 20 minutos. Deixe esfriar. 3. Bata o doce de leite com o CREME CHANTILLY **RICCA**. 4. Disponha uma porção de creme de doce de leite em disco. Repita o processo até finalizar as massas. 5. Finalize com um pouco de creme de doce de leite.



URUGUAI

Uruguai

Paixão por carne. Esse é o Uruguai.

O churrasco, ou melhor *parilla*, é a maior tradição gastronômica do Uruguai, preparada com diversos cortes, incluindo miúdos de carnes, tanto de vaca como de ovelha. Tanto que alguns especialistas cogitam a possibilidade de o prato ser anterior à colonização espanhola. Um grupo indígena que habitava o país antes da chegada dos europeus, os *charrúas*, já preferiam carnes assadas. E possivelmente essa seria a origem dessa forma de preparar os alimentos. A erva-mate também é muito tradicional no país. E, até por questões geográficas, o hábito de tomar o famoso chimarrão é compartilhado com argentinos e brasileiros.

Como homenagem à gastronomia dos nossos vizinhos, trouxemos a receita do característico *Pan con Grasa*, uma deliciosa torta de milho que representa a forte influência indígena, e como sobremesa a deliciosa *Torta Chaja*, cujo nome é uma homenagem a um pássaro de penas brancas admirado no Uruguai.





URUGUAI



TORTA DE PÊSSEGOS E MERENGUE (TARTA CHAJA)

INGREDIENTES

- Discos de pão de ló branco (já preparado) - 350 g

COBERTURA:

- CREME CHANTILLY **RICCA** (batido) - 250 ml
- Clara pasteurizada - 160 g
- Açúcar refinado - 320 g
- Pêssego fatiado - para decorar

RECHEIO:

- Pêssegos em calda picados - 200 g
- Doce de leite - 300 g
- Rum - 10 ml
- CREME CHANTILLY **RICCA** (batido) - 100 ml
- Calda dos pêssegos para umedecer

MODO DE PREPARO

1. Corte o pão de ló branco (já preparado) em fatias finas de aproximadamente 1 cm de espessura. Reserve. 2. Pique os pêssegos. 3. Misture em uma tigela os pêssegos picados, o doce de leite, o rum e o CREME CHANTILLY **RICCA** batido. 4. Disponha em um aro, untado com óleo e açúcar, um disco de pão de ló e umedeça com a calda. 5. Coloque uma camada do recheio. Em seguida outro disco de pão de ló e umedeça com a calda. 6. Aplique uma segunda camada do recheio. 7. Finalize a montagem no aro com mais um pão de ló umedecido e preencha o aro com o chantilly batido para a cobertura. Refrigere por ao menos 6 horas. 8. Aqueça, em fogo baixo, a clara e o açúcar refinado para o merengue. Mexa bem até que o açúcar dissolva. Bata até esfriar. 9. Desenforme a torta gelada e cubra com uma camada do merengue. Queime levemente com um maçarico o topo da torta. 10. Asse o que restar do merengue para depois quebrar e fazer o acabamento lateral da torta. 11. Decore e refrigere por ao menos 1 hora antes de servir.



URUGUAI



PÃO URUGUAIO (PAN CON GRASA)

INGREDIENTES

- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** - 5 kg
- Sal - 125 g
- Fermento biológico fresco - 250 g
- MARGARINA **SUPREMA** - 1,5 kg
- Água gelada - 2 l

MODO DE PREPARO

1. Derreta a MARGARINA **SUPREMA**, mantenha em temperatura ambiente e reserve. 2. Adicione na masseira a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA**, o sal, o fermento biológico fresco, a MARGARINA **SUPREMA** derretida, a água e misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos. 3. Aumente para a velocidade alta (2ª velocidade) e bata a massa até o ponto de véu. 4. Abra a massa com um rolo e deixe descansar em geladeira por 40 minutos. 5. Retire a massa da geladeira e corte em tiras de 2 cm de largura, 10 cm de comprimento e 6 mm de espessura. 6. Abra cada tira com um rolo até ficar com 30 cm de comprimento. 7. Enrole as duas pontas em sentidos opostos. 8. Com o dedo polegar, cruze uma ponta sobre a outra. 9. Deixe fermentar por aproximadamente 30 minutos (não é necessário fermentar até dobrar de volume). 10. Asse a 200°C (forno de lastro) ou 170°C (forno turbo), com pouco vapor, por aproximadamente 18 minutos.



TORTA DE MILHO URUGUAIA (TARTA DE CHOCLOS)

INGREDIENTES

- Massa de torta preparada - 500 g

RECHEIO:

- GORDURA VEGETAL **CUKIN GOLDEN** - quanto baste
- Cebola média picada - 200 g
- Milho cozido - 200 g
- Tomate maduro picado em cubos - 150 g
- Salsinha picada - 20 g
- CREME CULINÁRIO **CUKIN** - 200 ml
- Amido de milho - 10 g
- Milho batido no liquidificador - 100 g
- Queijo tipo parmesão ralado - 10 g
- Cebolinha picada - quanto baste
- Ovo batido - para pincelar - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Refogue na GORDURA VEGETAL **CUKIN GOLDEN** a cebola e o milho. 2. Adicione o tomate picado e a salsinha. 3. Bata no liquidificador o CREME CULINÁRIO **CUKIN** com o amido de milho batido no liquidificador, formando um creme liso e homogêneo. 4. Leve a mistura para a panela com o refogado e em fogo baixo cozinhe até engrossar. 5. Acrescente o queijo ralado e a cebolinha picada. Reserve até esfriar. 6. Com 350 g de massa cubra o fundo e a lateral de uma assadeira para tortas com fundo removível com diâmetro de 20 cm e 4,5 cm de altura. 7. Preencha com o recheio e usando o restante da massa cubra e decore a torta. 8. Pincele ovo batido sobre a massa. 9. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 45 minutos.





ESPAÑA

Espanha

Vinhos, azeites e outros ingredientes mediterrâneos constroem sua rica culinária.

Como um bom país mediterrâneo, a culinária espanhola é regada com muito azeite e vinho. Aliás, o país é o maior exportador de azeite do mundo. Ervas e vegetais, como tomate, pimentão, cebola e alho, são marcas dessa rica cozinha assim como uma imensa variedade de frutos do mar, sempre muito frescos. O jamón (presunto cru), assim como a paella, é um grande símbolo da cozinha desse país, mas há muito mais! O hábito alimentar dos espanhóis é uma grande particularidade. Ao fim do dia é hora de se reunir com os amigos para comer tapas (petiscos) e beber vinho ou cerveja, e mais à noite o jantar não será dispensado.

Da Ilha de Mallorca buscamos um delicioso pão doce com discreto aroma de laranja e recheio de doce de leite, perfeito para um café da manhã ou da tarde. No espírito das tapas buscamos uma torta que é a essência da alimentação mediterrânea. Para sobremesa a famosa Torta de Santiago, que remete ao caminho místico que por muitos séculos atrai pessoas do mundo todo.





 **ESPAÑA**



PÃO DOCE DE MALLORCA (ENSAÏMADAS DE MALLORCA)

INGREDIENTES

RECHEIO (CREME DE DOCE DE LEITE):

- CREME CONFEITEIRO **RICCA** - 400 g
- Leite integral - 1 ℓ
- Doce de leite - 700 g

MASSA:

- MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DOCE - 5 kg
- Fermento fresco - 300 g
- Gema - 800 g
- Raspas de casca de laranja - 5 unidades de laranja
- Leite - 1,9 ℓ

MODO DE PREPARO

RECHEIO (CREME DE DOCE DE LEITE): 1. Leve ao fogo o leite e adicione o CREME CONFEITEIRO **RICCA** um pouco antes de levantar fervura. Cozinhe, mexendo sempre, até dar o ponto e deixe esfriar. 2. Misture o doce de leite ao creme frio e reserve.

MASSA: 1. Coloque a MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DOCE, as raspas de laranja, o leite, as gemas e misture tudo por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade). 2. Adicione o fermento e em seguida aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade). Bata a massa até o ponto de véu. 3. Corte a massa em porções de 120 g e abra a massa em formato retangular com aproximadamente 20x5 cm. 4. Com um saco de confeitar, coloque o creme de doce de leite. 5. Feche a massa, envolvendo o recheio. 6. Feche a ponta da massa para não sair o recheio e estique levemente. 7. Enrole a massa em formato espiral. 8. Deixe fermentar por aproximadamente 1 hora. Pincele ovos batidos na superfície de cada pão. 9. Asse a 180°C (forno de lastro) ou 150°C (forno turbo) por aproximadamente 18 minutos. 10. Finalize polvilhando açúcar de confeiteiro.



 **ESPAÑA**



TORTA DE VEGETAIS ASSADOS (TARTA DE ESCALIBADA)

INGREDIENTES

MASSA:

- Ovos inteiros - 2 unidades
- Leite integral - 400 ml
- FARINHA DE T. SUPREMA DE USO GERAL - 240 g
- Sal - quanto baste
- Fermento em pó - 20 g
- MARGARINA **CUKIN** - 50 g

RECHEIO:

- Tomates maduros e firmes - 2 unidades

- Berinjelas cortadas em tiras - 1 unidade
- Pimentões vermelhos cortados em tiras - 1 unidade
- Cebolas médias cortadas em tiras - 1 unidade
- Dentes de alho laminados - 5 unidades
- AZEITE **CARDEAL** 0,4 - quanto baste
- Sal e pimenta do reino - quanto baste
- Anchovas no óleo e sal - 8 unidades (filé)

MODO DE PREPARO

RECHEIO: 1. Leve os ingredientes, menos a anchova, ao forno com AZEITE **CARDEAL** 0,4 e asse por 15 minutos a 180°C ou até estarem macios e cozidos. 2. Retire do forno e esfrie.

MASSA: 1. Coloque no liquidificador os ovos, o leite, a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** DE USO GERAL e o sal. Bata todos os ingredientes. 2. Diminua a velocidade, acrescente o fermento em pó e bata formando uma massa lisa e homogênea. 3. Desligue o liquidificador, adicione a MARGARINA **CUKIN** e bata novamente. Reserve.

MONTAGEM: 1. Coloque a massa em uma forma untada com AZEITE **CARDEAL** 0,4. 2. Acrescente o recheio (frio) como uma cobertura, fazendo contornos com os vegetais; intercale com as anchovas. 3. Leve ao forno a 140°C por 40 minutos ou até a massa dourar e estar cozida. 6. Sirva quente ou fria.



TORTA DE SANTIAGO (TARTA DE SANTIAGO)

INGREDIENTES

- Massa flora (já preparada) - 320 g

RECHEIO:

- Ovo pasteurizado - 120 g
- Açúcar refinado - 100 g
- Farinha de amêndoas - 140 g
- Raspas de limão - quanto baste
- MARGARINA **RICCA** MASSAS (derretida) - 30 g
- Açúcar de confeiteiro - para decorar

MODO DE PREPARO

1. Disponha uma camada fina de massa flora (já preparada) em uma forma de fundo falso de 20 cm de diâmetro. 2. Bata o ovo com o açúcar refinado em velocidade alta até formar um creme claro e volumoso. 3. Junte a farinha de amêndoas, as raspas de limão e a MARGARINA **RICCA** MASSAS derretida. 4. Coloque o creme de amêndoas na massa e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 30 minutos. 5. Refrigere a torta por ao menos 2 horas. 6. Use o modelo de “Cruz de Santiago” que acompanha este livro para decorar e sirva.

DICA: Se desejar, pode substituir a farinha de amêndoas por farinha de castanha de caju.



FRANÇA

França

Sinônimo de gastronomia no mundo todo.

Pelos quatro cantos do planeta, quando se fala em gastronomia é impossível não lembrar da França. Esse país vem influenciando a culinária ocidental há mais de 300 anos. Seus cozinheiros, seus ingredientes e suas escolas são conhecidos internacionalmente.

São incontáveis os tipos de queijos. Entre eles estão alguns dos favoritos no mundo: o Camembert, o Brie e o Gruyère. Quando vamos para o universo dos vinhos, não podemos deixar de lembrar das regiões de Bordeaux, Borgonha e os grandes espumantes de Champagne.

Representando essa rica gastronomia apresentamos o tradicional Brioche com Amêndoas, perfeito para qualquer momento. A famosa Quiche Lorraine com seu recheio rico em queijo cremoso e, como sobremesa, uma torta de peras e chocolate, receita que não pode faltar nos lares franceses.





 **FRANÇA**



BRIOCES COM AMÊNDOAS (BRIOCHE AUX AMANDES)

INGREDIENTES

1ª PARTE: ESPONJA:

- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** - 2 kg
- Fermento fresco - 150 g
- Leite - 1,2 l

2ª PARTE: REFORÇO:

- Eponja - 3,35 kg
- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** - 3 kg
- Açúcar - 750 g
- Gemas - 1,25 kg
- Sal - 75 g
- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 1 kg
- Leite - 800 ml
- Amêndoas sem casca e trituradas - 1 kg

MODO DE PREPARO

1ª PARTE (ESPONJA): 1. Misture na masseira a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA**, o fermento fresco e o leite em velocidade baixa (1ª velocidade) por 5 minutos. 2. Deixe descansar por 40 minutos coberto com plástico.

2ª PARTE: 1. Coloque na masseira a esponja, a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA**, o açúcar, o sal, o leite e as gemas e misture tudo por 5 minutos em velocidade baixa (1ª velocidade). 2. Aumente a velocidade da masseira para a alta (2ª velocidade) e vá colocando a MARGARINA **RICCA** MASSAS aos poucos. 3. Quando a massa absorver toda a MARGARINA **RICCA** MASSAS, bata a massa até o ponto de véu. 4. Cuidadosamente, adicione as amêndoas em velocidade baixa (1ª velocidade) por aproximadamente 2 minutos. 5. Corte a massa em porções de 30 g. 6. Boleie e coloque 8 unidades em formas para pão de forma baby. 7. Coloque os pães na geladeira de um dia para o outro. 8. No dia seguinte, retire os pães da geladeira e deixe fermentar por aproximadamente 90 minutos. 9. Pincele ovos batidos na superfície de cada pão e decore com amêndoas laminadas e açúcar granulado. 10. Asse a 170°C (forno de lastro) ou 140°C (forno turbo) por aproximadamente 25 minutos.

COBERTURA:

- Amêndoas laminadas - quanto baste
- Açúcar granulado - quanto baste
- Ovos - quanto baste



 **FRANÇA**



QUICHE LORRAINE

INGREDIENTES

- Massa de torta preparada - 350 g

RECHEIO:

- CREME CULINÁRIO **CUKIN** - 400 g
- OVOS BATIDOS - 250 g
- Bacon picado frito - 50 g
- Presunto picado em cubos pequenos - 100 g
- Queijo tipo Gruyère ralado grosso - 100 g
- Noz moscada - quanto baste
- Pimenta do reino - quanto baste
- Sal - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Com 350 g de massa cubra o fundo e a lateral de uma assadeira para tortas com fundo removível com diâmetro de 20 cm e 4,5 cm de altura. Asse por 10 minutos a 180°C. 2. Em uma tigela misture o CREME CULINÁRIO **CUKIN** com os demais ingredientes. 3. Recheie a massa pré-assada e leve ao forno para terminar o cozimento. Asse a 150°C por 30 minutos ou até o recheio firmar.



TORTA DE PERA COM CHOCOLATE (TART AU POIRE ET CHOCOLATE)

INGREDIENTES

- Massa flora (já preparada) - 320 g

RECHEIO:

- Ovo pasteurizado - 150 g
- Açúcar refinado - 120 g
- Farinha de amêndoas - 180 g
- Cacau em pó - 40 g
- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 30 g
- Pera (pré-cozida em calda de água, açúcar e limão) - 700 g
- Geleia de brilho para decorar

MODO DE PREPARO

1. Cubra o fundo e as laterais de uma forma de fundo falso de 20 cm de diâmetro com uma camada fina de massa flora (já preparada). 2. Bata o ovo com o açúcar refinado em velocidade alta até formar um creme claro e volumoso. 3. Junte a farinha de amêndoas, o cacau em pó e a MARGARINA **RICCA** MASSAS derretida. 4. Coloque sobre a massa uma camada do creme de amêndoas e disponha as peras cortadas em leque sobre o creme. 5. Leve ao forno pré-aquecido a 150°C por aproximadamente 40 minutos. 6. Refrigere a torta por ao menos 2 horas. 7. Decore com uma fina camada de geleia de brilho e sirva.

DICA: Se desejar, pode substituir a farinha de amêndoas por farinha de castanha de caju.





INGLATERRA

Inglaterra

Pães, grãos integrais e a saborosa comida dos pubs.

Uma cozinha que surpreende pelo sabor rústico em pratos tradicionais. Nessa cultura, o café da manhã é uma grande refeição. O tradicional café da manhã inglês traz feijões, salsichas, ovos, cogumelos, frios e queijos, além de pães variados, geleias e o tradicional scone. A cevada está presente não somente na cerveja, mas também em diversas receitas, como sopas e pães, uma delícia para sanduíches com frios, pepinos e ovos, bem ao estilo inglês.

Após um grande café da manhã o almoço é geralmente mais frugal, e tortas são um dos pratos favoritos. Podem ser degustadas também ao final do dia, nos famosos PUBs, como é o caso da receita que trazemos aqui, com o recheio à base de carne e cogumelos cozidos com cerveja.

Com a elegância de um chá das 5 apresentamos a Lemon Curd Tart, que tem como recheio um creme de limão e ovos e que vai com certeza agradar ao paladar mais exigente.





 INGLATERRA



TORTA DE CARNE COM CHEDDAR
(STEAK PIE)

INGREDIENTES

- Massa de torta preparada - 500 g

RECHEIO:

- GORDURA VEGETAL **CUKIN** GOLDEN - 80 g
- Cebola picada - 250 g
- Carne moída - 500 g
- Cogumelos champignon frescos (fatiado grosso) - 150 g
- Molho tipo inglês - quanto baste
- Cerveja preta - 320 ml
- CREME CULINÁRIO **CUKIN** - 200 ml
- EXTRATO DE TOMATE **PRIMOR** - 40g
- Mostarda amarela - quanto baste
- Queijo tipo Cheddar (fatiado) - 200 g
- Ovo batido - para pincelar - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Usando a GORDURA VEGETAL **CUKIN** GOLDEN refogue a cebola picada e a carne moída. Junte os cogumelos e refogue junto à carne para que murchem. 2. Tempere com o molho tipo inglês e acrescente a cerveja preta. Cozinhe em fogo baixo até a carne ficar macia e evaporar o álcool da cerveja. 3. Acrescente aos poucos o CREME CULINÁRIO **CUKIN** para formar um recheio denso e cremoso. Resfrie e reserve. 4. Com 350 g de massa cubra o fundo e a lateral de uma assadeira para tortas com fundo removível com diâmetro de 20 cm e 4,5 cm de altura. 5. Preencha com metade do recheio e cubra com as fatias do queijo tipo Cheddar. Complete a forma com o recheio de carne restante. 6. Usando o restante da massa cubra e decore a torta. 7. Pincele ovo batido sobre a massa. 8. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 45 minutos.



 INGLATERRA



TORTA CREME DE LIMÃO
(LEMON CURD TART)

INGREDIENTES

- Massa flora (já preparada) - 320 g

RECHEIO:

- Açúcar refinado - 600 g
- LIMÃO ESPREMIDO **COCINERO** - 280 ml
- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 150 g
- Gema (peneirada) - 340 g
- CREME CONFEITEIRO **RICCA** - 400 g
- Açúcar de confeiteiro - para decorar

MODO DE PREPARO

1. Disponha uma camada fina de massa flora em uma forma de fundo falso de 20 cm de diâmetro. 2. Asse em forno pré-aquecido a 160°C por aproximadamente 12 minutos e reserve. 3. Aqueça, em fogo baixo, o açúcar refinado, o LIMÃO ESPREMIDO **COCINERO** e a MARGARINA **RICCA** MASSAS até que o açúcar dissolva. 4. Junte a gema e mexa sempre até o creme engrossar levemente. Adicione o CREME CONFEITEIRO **RICCA**, misture bem e cozinhe, mexendo sempre, em fogo baixo, por 3 minutos. Deixe esfriar. 5. Coloque o creme de limão frio na massa base assada até que atinja o topo da massa. 6. Volte ao forno a 160°C por aproximadamente 8 minutos. 7. Refrigere a torta até gelar. 8. Decore com o açúcar de confeiteiro antes de servir.



PÃO DE CEVADA
(BARLEY BREAD)

INGREDIENTES

- PRÉ-MISTURA **BENTA MIX** LEVAIN PÃES RÚSTICOS INTEGRAIS - 5 kg
- Farinha de centeio - 1 kg
- Cevada em grãos cozida - 1,5 kg
- Fermento biológico fresco - 50 g
- Água gelada - 2,9 l
- Cerveja preta - 600 ml
- Farinha de centeio (para cobertura) - quanto baste

MODO DE PREPARO

1. Adicione na masseira a PRÉ-MISTURA **BENTA MIX** LEVAIN PÃES RÚSTICOS INTEGRAIS, a farinha de centeio, a cevada em grãos cozida, a água e a cerveja preta. Misture na velocidade lenta (1ª velocidade) por 5 minutos. 2. Aumente para a velocidade alta (2ª velocidade), adicione o fermento biológico fresco e bata a massa até o ponto de véu. 3. Corte a massa em peças de 550 g e boleie. 4. Modele no formato de bola ou filão. 5. Coloque em assadeiras furadas e deixe fermentar por 2 horas. 6. Polvilhe a farinha de centeio na superfície do pão. 7. Obs.: Para o pão bola, faça um corte em cruz, e para o formato de filão, corte uma pestana. Leve para assar. 8. Asse a uma temperatura de 200°C (forno lastro) ou 170°C (forno turbo), com vapor, por aproximadamente 35 minutos.

Receitas Base

Para facilitar seu trabalho com nossa seleção internacional de receitas, trouxemos algumas receitas base. Elas são importantes porque servirão para compor outras delícias que estão neste livro e ajudarão também com futuros pratos que você queira preparar.



PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DE LÓ - 500 g
- Água - 150 ml
- Ovos - 350 g
- Chocolate em pó (peneirado) - 40 g

MODO DE PREPARO

1. Misture a MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DE LÓ, a água e os ovos em velocidade baixa por 1 minuto. 2. Bata, em velocidade média, por aproximadamente 10 minutos ou até obter uma massa leve e volumosa. 3. Acrescente o chocolate em pó. 4. Disponha em aros de 20 cm e asse em forno a 160°C por aproximadamente 20 minutos.

PÃO DE LÓ BRANCO

INGREDIENTES

- MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DE LÓ - 500 g
- Água - 150 ml
- Ovos - 350 g

MODO DE PREPARO

1. Misture a MISTURA **PRÉ-MESCLA** PÃO DE LÓ, a água e os ovos em velocidade baixa por 1 minuto. 2. Bata, em velocidade média, por aproximadamente 10 minutos ou até obter uma massa leve e volumosa. 3. Disponha em aros de 20 cm e asse em forno a 160°C por aproximadamente 20 minutos.

MASSA FLORA

INGREDIENTES

- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 200 g
- Açúcar refinado - 100 g
- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** USO GERAL - 400 g
- Gema - 80 g

MODO DE PREPARO

1. Misture todos os ingredientes começando pela MARGARINA **RICCA** MASSAS e o açúcar. Incorpore os ingredientes até que a massa esteja homogênea. Não trabalhe demais a massa para não desenvolver “liga”. 2. Refrigere a massa por ao menos 1 hora, coberta por plástico filme.





CREME DE CONFEITEIRO

Crema de Confeiteiro

INGREDIENTES

- Leite integral - 2,5 ℓ
- CREME CONFEITEIRO **RICCA** - 1 kg

MODO DE PREPARO

1. Aqueça em uma panela o leite integral. Antes de levantar fervura acrescente o CREME DE CONFEITEIRO **RICCA** e mexa bem até dar o ponto do creme. 2. Deixe esfriar coberto com plástico filme em contato com a superfície do creme.

MASSA FOLHADA

Massa Folhada

INGREDIENTES

- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** USO GERAL - 650 g
- Sal - 5 g
- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 25 g
- Água - 425 ml
- MARGARINA **RICCA** FOLHADOS PLACA - 500 g

MODO DE PREPARO

1. Junte a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** USO GERAL, o sal, a MARGARINA **RICCA** MASSAS e a água. Bata em 1ª velocidade até obter uma massa lisa e enxuta. 2. Faça uma bola e deixe descansar coberta com plástico por 10 minutos. 3. Corte a massa em cruz e abra-a puxando para fora as 4 pontas dos cortes. Estique as pontas. 4. Coloque no centro da massa a MARGARINA **RICCA** FOLHADOS PLACA e cubra com a massa sobrepondo as pontas. 5. Abra a massa em formato retangular, utilizando uma laminadora ou pelo processo manual com uma bilha profissional (rolo de massa). 6. Em seguida, dobre um $\frac{1}{3}$ da massa em direção ao centro e depois sobreponha com o $\frac{1}{3}$ restante da massa. Este procedimento é denominado “dobra de três”. 7. Deixe descansar por 10 minutos. 8. Abra novamente a massa em retângulo e repita o processo de “dobra de três” mais 4 vezes.

MASSA PARA TORTAS SALGADAS

Massa para Tortas Salgadas

INGREDIENTES

- MARGARINA **RICCA** MASSAS - 2 kg
- Ovos batidos - 500 g
- Sal - 50 g
- CREME CULINÁRIO **CUKIN** - 500 ml
- FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** USO GERAL - 3 kg

MODO DE PREPARO

1. Coloque na batedeira a MARGARINA **RICCA** MASSAS e bata na velocidade lenta usando o globo. 2. Acrescente o sal e aos poucos os ovos batidos. 3. Adicione o CREME CULINÁRIO **CUKIN** e bata até montar um creme. 4. Misture a FARINHA DE TRIGO **SUPREMA** USO GERAL com a raquete até formar uma massa homogênea. 5. Porcione e reserve sobre refrigeração por uma hora.



NOSSAS MARCAS

Suprema

PRÉ-MESCLA

Predileta

GRADINA

Ricca

soya

DESDE 1929
SALADA

Primor

etti

Cardeal
LEITE DE OVINHO

ANDORINHA
PORTUGAL

Cocinero

CUKIN





AGRADECIMENTOS

Há alguns anos o Brasil vem se destacando no mundo. Nossas taxas de crescimento e índices de desenvolvimento, sem falar em nossa constante alegria de viver, chamaram a atenção do mundo e nos garantiram o respeito das outras nações.

Este ano possivelmente temos o ápice dessa grande etapa, pois sedharemos o maior evento de futebol que existe.

Esse momento incrível, recheado de oportunidades para todo o país, e principalmente para o *food service*, inspirou a Bunge – por meio da **Academia Bunge** e sua Equipe de Desenvolvimento – a criar este material e oferecer exclusivamente para a nossa seleção de parceiros, da qual você é uma das estrelas.

Por isso, temos um agradecimento especial para você, panificadora ou confeitaria, que está ao nosso lado diariamente, em cada jogada do nosso time, acreditando em nossos produtos e serviços e no *food service* brasileiro.

Nosso “muito obrigado” vai acompanhado de uma promessa, de que a **Academia Bunge** estará sempre à sua disposição. E vai também com um convite: para que você continue ao nosso lado, no nosso time, explorando sabores, desenvolvendo receitas deliciosas e aproveitando as inúmeras ocasiões favoráveis que surgem (e que criamos) em nosso caminho.



Luiz Farias

Gerente Nacional
da Academia Bunge



www.bungepro.com.br



TODOS OS MOMENTOS DO DIA SÃO BUNGE PRO.

A Bunge Pro traz os melhores ingredientes para fazer do seu negócio uma verdadeira receita de sucesso. Com um portfólio extenso para atender todas as necessidades da cozinha profissional – da Panificação, passando pelas Refeições e Confeitaria – oferece ainda o suporte técnico de especialistas para resolver todas as suas dúvidas sobre os nossos produtos.

Com a Bunge Pro, não importa a hora,
suas receitas e lucro são sempre certos.

www.bungepro.com.br





USE PARA DECORAR SUA
TORTA DE SANTIAGO

