



KENWOOD
CREATE MORE

ÍNDICE



O AUTOR & INTRODUÇÃO

4

NOTAS CULINÁRIAS

5

ACESSÓRIOS E BATEDEIRA

6

INÍCIO RÁPIDO

14

PASTELARIA

22

BEBIDAS E SOPAS

56

RECEBER CONVIDADOS

66

ACESSÓRIOS

104

GLOSSÁRIO

116

ÍNDICE DE RECEITAS

118

INTRODUÇÃO

Este livro de receitas foi escrito para a Kenwood Chef e contém mais de 65 receitas que ilustram as suas várias funções, incluindo pastelaria, sopas, bebidas e receitas para festas e jantares que a irão inspirar a criar ainda mais com a sua máquina. Oferece ainda uma vasta seleção de anexos para que possa moldar a sua máquina às suas necessidades.

O primeiro capítulo é dedicado à pastelaria, o básico de uma Kenwood Chef. Vai chegar ao final deste capítulo a dominar receitas de pães, bolos, doces e muito mais. Se se sentir ambiciosa ou estiver a organizar uma festa, arrisque uma receita do capítulo Receber Convidados e impressione os seus convidados, ou experimente uma sopa aconchegante ou um cocktail gelado da secção de sopas e bebidas.

Com a Kenwood Chef poderá realmente criar mais, inspire-se e visite www.kenwoodworld.com

O AUTOR

Nico Ghirlando é um escritor de receitas e food stylist versátil que criou mais de 170 receitas para a Kenwood Chef. Este livro apresenta as receitas favoritas de Nico, tendo sido ele a elaborar e a fazer o food styling do livro.

Espero que goste deste livro e da máquina tanto quanto eu gostei de criar estas receitas.

Nico

NICO GHIRLANDO

.....



NOTAS CULINÁRIAS

Utilize ovos médios a não ser que esteja indicado outro tamanho.

Coloque os utensílios na posição intermédia do forno a não ser que esteja indicada outra posição.

TABELA DE CONVERSÃO DO FORNO

GRAUS FARENHEIT	GRAUS CELSIUS	MARCA EM FORNO A GÁS	DESCRIÇÃO
225	110	1/4	Muito lenta
250	120/130	1/2	Muito lenta
275	140	1	Lenta
300	150	2	Lenta
325	160/170	3	Moderada
350	180	4	Moderada
375	190	5	Moderadamente quente
400	200	6	Moderadamente quente
425	220	7	Quente
450	230	8	Quente
475	240	9	Muito Quente

Os tempos de cozedura podem variar ligeiramente de forno para forno, por isso recomenda-se que verifique o seu prato quando se aproximar o final do tempo de cozedura.

VOLUMES

As medidas de líquidos são muito diretas;

MÉTRICO	IMPERIAL	CHÁVENAS EUA
250ml	8 fl oz	1 chávena
180ml	6 fl oz	3/4 chávena
150ml	5 fl oz	2/3 chávena
120ml	4 fl oz	1/2 chávena
75ml	2 1/2 fl oz	1/3 chávena
60ml	2 fl oz	1/4 chávena
30ml	1 fl oz	1/8 chávena
15ml	1/2 fl oz	1 colher de sopa

TABELA DE CONVERSÃO DE CHÁVENAS AMERICANAS

AMERICANO	IMPERIAL	MÉTRICO
1 chávena de farinha	5oz	150g
1 chávena de açúcar refinado/granulado	8oz	225g
1 chávena de açúcar mascavado	6oz	175g
1 chávena de manteiga/margarina/banha	8oz	225g
1 chávena de amêndoas moídas	4oz	110g
1 chávena de xarope de ácer	12oz	350g
1 chávena de arroz cru	7oz	200g
1 chávena de queijo ralado	4oz	110g
1 bloco de manteiga	4oz	110g

COLHERES

1 colher de sopa	1/16 chávena
2 colheres de sopa	1/8 chávena
4 colheres de sopa	1/4 chávena
5 colheres de sopa	1/3 chávena
8 colheres de sopa	1/2 chávena
10 colheres de sopa	2/3 chávena
12 colheres de sopa	3/4 chávena
16 colheres de sopa	1 chávena

1 colher de chá	5ml
2 colheres de chá	10ml
1 colher de sopa	15ml
2 colheres de sopa	30ml
3 colheres de sopa	45ml
4 colheres de sopa	60ml
5 colheres de sopa	75ml
6 colheres de sopa	90ml
7 colheres de sopa	105ml

GUIA PARA OS SÍMBOLOS

O grau de dificuldade está indicado pelos chapéus de chef:

FÁCIL 
MÉDIO 
DIFÍCIL 

A taça ou acessório de que necessita está indicado pelos seguintes símbolos:

-  Vara misturadora
-  Gancho de massa
-  Vara batidora
-  Batedora de cremes
-  Espátula
-  Liquidificadora
-  Processador de alimentos
-  Picadora
-  Fatiado/ralador contínuo
-  Estendedor de massa
-  Taça para sobremesas geladas

ACESSÓRIOS E BATEDEIRA



OS ROBOTS DE COZINHA DA KENWOOD ESTÃO DESENHADOS PARA BATER, AMASSAR E MISTURAR INGREDIENTES NUMA TAÇA ABERTA, FAZENDO COM QUE COZINHAR SEJA MAIS RÁPIDO, FÁCIL E AGRADÁVEL.

Todas as funções de mistura de bolos, biscoitos, pastéis, massas, merengues, mousses e soufflés podem ser cumpridas com os acessórios.



Nem todos os packs incluem a batedora de cremes, a espátula ou a liquidificadora, mas estes acessórios podem ser comprados separadamente para satisfazer as suas necessidades culinárias.

**BATEDOR EM FORMA DE K
BOLACHAS DE AMÊNDOA**

8

**GANCHO DE MASSA
MASSA DE PIZZA 24 HORAS**

9

**BATEDOR DE PINHA
MERENGUES COM
MORANGOS E NATAS**

10

**BATEDOR FLEXÍVEL
GANACHE DE CHOCOLATE**

11

**BATEDOR EMULSIONADOR
MADALENAS**

12

**LIQUIDIFICADORA
LASSI DE MANGA**

13



BATEDOR EM FORMA DE K

O BATEDOR EM FORMA DE K SERÁ PROVAVELMENTE O ACESSÓRIO QUE MAIS VAI UTILIZAR, POIS É IDEAL PARA FAZER BOLOS, BISCOITOS, PASTÉIS, COBERTURAS, RECHEIOS, ÉCLAIRS E PURÉ DE BATATA. O "K" NO CENTRO DA VARA FOI DESENHADO ESPECIALMENTE PARA SE MOVIMENTAR ATRAVÉS DA MISTURA GARANTINDO QUE TODOS OS INGREDIENTES SÃO DEVIDAMENTE INCORPORADOS.

UTILIZAR PARA:

MISTURAS CREMOSAS

Mistura gordura e açúcar para uma massa de bolo ou uma cobertura.

MASSA QUEBRADA

Mistura farinha e gordura para bolos, scones ou biscoitos.

MASSA AREADA

Esmaga bolachas para a base de cheesecakes e tartes.

ESMAGAR VEGETAIS

Pré-coze batata, nabo ou pastinaga e mistura com manteiga até estar em puré.



RECEITA DO BATEDOR EM FORMA DE K BOLACHAS DE AMÊNDOA

QUANTIDADE 12 biscoitos

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 12-15 minutos

DIFICULDADE

EQUIPAMENTO Tabuleiro do forno, papel vegetal, frigideira

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

12 amêndoas inteiras, sem pele
150 g de manteiga sem sal
200 g de açúcar refinado
1/2 c. de chá de fermento
150 g de farinha
150 g de amêndoas moídas
1 ovo batido
1 c. de chá de extrato de amêndoa

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Torre as amêndoas inteiras numa frigideira sem gordura e reserve.
- ▶ Coloque o açúcar e a manteiga na taça, insira a vara misturadora e misture os ingredientes a uma velocidade alta até obter um creme claro e fofo.
- ▶ Adicione o fermento, a farinha e as amêndoas e misture bem a uma velocidade média durante 1 minuto, depois acrescente o ovo e o extrato de amêndoa e misture até os ingredientes estarem bem incorporados.
- ▶ Distribua a massa às colheres de sopa pelo tabuleiro do forno, deixando algum espaço entre cada uma. Coloque uma amêndoa torrada sobre cada bolacha.
- ▶ **Leve ao forno durante 12-15 minutos até estarem douradas.** Retire do forno e deixe arrefecer sobre uma grelha.



BATEDOR DE GANCHO

O BATEDOR DE GANCHO FAZ COM QUE AMASSAR SEJA UMA TAREFA FÁCIL. É IDEAL PARA FAZER PÃO, ROLOS, MASSA DE PIZZA E MASSAS DOCES.

UTILIZAR PARA:

PÃES/ROLOS/PÃO DOCE

Mistura e amassa farinha, água e fermento.

MASSA DE PIZZA

Mistura e amassa farinha, água, fermento e óleo.

RECEITA DE BATEDOR DE GANCHO MASSA DE PIZZA

QUANTIDADE 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 minutos mais o tempo necessário para levedar

DIFICULDADE

EQUIPAMENTO Rolo da massa

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

500g farinha para pão
7g fermento em pó
300ml água morna
1 colher de sopa sal fino
30ml azeite

PREPARAÇÃO

► Coloque o gancho de massa e a taça misturadora na máquina. Dissolva o fermento na água. Adicione a farinha à taça, misture à velocidade 1. Adicione gradualmente a água à taça até os ingredientes estarem combinados. Adicione o sal e o azeite e amasse durante vários minutos.

► Retire a taça da máquina e cubra-a com um pano. Coloque a taça num local quente e sem correntes de ar durante uma ou duas horas para levedar. Alternativamente, coloque a tigela no frigorífico durante 24 horas para levedar lentamente.

► Pré-aqueça o forno a 250°C. Retire a massa da taça e divida-a em 4 partes iguais. Numa superfície polvilhada com farinha, estenda e estique uma das partes da massa num círculo fino.

► Cubra a massa com o molho de tomate, queijo e os toppings que escolher e cozinhe no forno a 250°C, na prateleira mais alta, durante 8 a 10 minutos.



BATEDOR DE PINHA

O BATEDOR DE PINHA É PERFEITO PARA CRIAR MISTURAS ESPUMOSAS. IDEAL PARA OVOS, CREMES, MASSAS, MASSAS SEM GORDURA, MERENGUES, CHEESECAKES, MOUSSES E SOUFFLÉS. A FORMA EM BALÃO DA VARA BATEDORA MAXIMIZA O AREJAMENTO PARA OBTER O MELHOR VOLUME E A MELHOR TEXTURA POSSÍVEIS.

UTILIZAR PARA:

CLARAS

Bate os ovos a alta velocidade para merengues, pavlovas e soufflés.

MASSAS

Mistura farinha, leite e ovos para panquecas, crepes e pudins de Yorkshire.

NATAS BATIDAS

Bate natas a uma velocidade média para usar na cobertura de tartes e bolos ou no recheio de bolos e profiteroles.

MASSAS SEM GORDURA

Prepara massas sem manteiga para tortas, roulades ou génoises.

SOBREMESAS BATIDAS

Bate claras e purés de fruta para mousses ou natas e claras para soufflés.

RECEITA DO BATEDOR DE PINHA MERENGUES COM MORANGOS E NATAS

QUANTIDADE	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	15 minutos
TEMPO DE COZEDURA	45 minutos mais tempo para arrefecer
DIFICULDADE	⊕ ⊕
EQUIPAMENTO	Tabuleiro do forno e papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

4 claras
200 g de açúcar em pó
1 embalagem de morangos sem rama e cortados aos quartos
Natas para servir

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 150°C. Forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Insira a vara batedora e a taça, garantindo que estão completamente limpas e sem gordura.
- ▶ Adicione as claras e bata a uma velocidade alta durante 3-4 minutos, até que se formem bicos.
- ▶ Acrescente uma colher de chá de açúcar de cada vez, até a mistura estar brilhante.
- ▶ Distribua as claras do tamanho de um punho pelo tabuleiro, deixando algum espaço entre cada um.
- ▶ **Leve ao forno durante 35-40 minutos.** Depois desligue o forno e deixe o merengue arrefecer lá dentro.
- ▶ Sirva com morangos frescos e natas.



BATEDOR FLEXÍVEL

O BATEDOR FLEXÍVEL É IDEAL PARA PREPARAR CREMES E MISTURAR INGREDIENTES MOLES. AS SUAS EXTREMIDADES FLEXÍVEIS ATUAM COMO ESPÁTULA, PROPORCIONANDO OS RESULTADOS MAIS SUAVES.

UTILIZAR PARA:

MASSAS DE BOLO

Bate gordura e açúcar até obter um creme claro e fofo.

COBERTURA

Mistura açúcar em pó e açúcar para coberturas de bolos.

RECEITA DO BATEDOR FLEXÍVEL GANACHE DE CHOCOLATE

QUANTIDADE 300 g

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Tacho

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

100 ml de natas
1 vagem de baunilha cortada ao meio
200 g de chocolate preto com 80% de cacau

PREPARAÇÃO

- ▶ Aqueça as natas e a vagem de baunilha no tacho até estarem quase a ferver.
- ▶ Insira a batedora de cremes.
- ▶ Parta o chocolate aos pedaços e coloque-os na taça. Adicione as natas lentamente, ligue a máquina a uma velocidade média e bata o ganache até estar macio.
- ▶ Passe o ganache para outra taça, cubra e reserve num local fresco até o utilizar.
- ▶ Pode ser usado para decorar bolos de baunilha ou cupcakes.



BATEDOR EMULSIONADOR

O BATEDOR EMULSIONADOR É PERFEITO PARA COMBINAR INGREDIENTES MAIS DENSOS COM INGREDIENTES LEVES E AREJADOS, PRESERVANDO O AR NA MISTURA. É IDEAL PARA MOUSSES, SOUFFLÉS, PÃES-DE-LÓ E MACARONS.

UTILIZAR PARA:

MANTER O AR NUMA MISTURA

A espátula permite-lhe incorporar ingredientes densos numa mistura arejada, levantando os ingredientes dos bordos da taça e deixando-os cair novamente na mistura. Este movimento mantém a textura necessária à criação de pratos arejados.



RECEITA DO BATEDOR EMULSIONADOR MADALENAS

QUANTIDADE 4-6

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 10-12 minutos

DIFICULDADE

EQUIPAMENTO Forma para madalenas
tabuleiro do forno
papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 ovos
125 g de açúcar refinado
125 g de farinha
125 g de manteiga derretida
1 c. de chá de fermento
1 c. de sopa de açúcar em pó

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 190°C e unte uma forma para madalenas com manteiga derretida. Se não tiver uma forma, pode usar um tabuleiro do forno forrado com papel vegetal.
- ▶ Coloque os ovos e o açúcar na taça, insira a vara batedora e bata até obter um creme leve e fofo.
- ▶ Retire a vara batedora e insira a espátula, acrescente os restantes ingredientes e misture a uma velocidade baixa até estarem bem incorporados, depois deixe repousar durante 10 minutos.
- ▶ Coloque uma colher de sopa de massa dentro de cada molde ou distribua montinhos de massa sobre o tabuleiro, deixando algum espaço entre cada um.
- ▶ **Leve ao forno durante 10-12 minutos** até as madalenas começarem a ficar castanhas.
- ▶ Retire do forno e deixe arrefecer sobre uma grelha, polvilhe com açúcar em pó e sirva.



LIQUIDIFICADORA

A LIQUIDIFICADORA É IDEAL PARA CONFECCIONAR BATIDOS, SUMOS, COCKTAILS, SOPAS, MOLHOS E TAMBÉM PARA PICAR GELO. ESTÁ DISPONÍVEL NUMA VARIEDADE ENORME DE ESTILOS E MATERIAIS, INCLUINDO RESISTENTE AO CALOR, VIDRO E PLÁSTICO.

UTILIZAR PARA:

BEBIDAS

Mistura sumos frescos, gelados, iogurte, leite e fruta fresca.

SOPAS

Mistura vegetais cozidos e caldo.

MOLHOS

Mistura pequenas quantidades de maionese, salsa ou húmus.

PICAR GELO

Pica gelo, tornando-o ideal para cocktails.

RECEITA DA LIQUIDIFICADORA LASSI DE MANGA

QUANTIDADE 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 minutos

DIFICULDADE 

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 mangas maduras, descascadas e sem caroço

200 ml de leite

200 ml de iogurte natural

Sumo de 1 lima

1 c. de chá de malagueta em pó (opcional)

PREPARAÇÃO

► Coloque todos os ingredientes, à exceção da malagueta, na liquidificadora e misture a uma velocidade alta até obter um líquido macio. Distribua por quatro copos e sirva polvilhado com a malagueta em pó.

INÍCIO RÁPIDO



ESTAS RECEITAS FORAM ELABORADAS PARA QUE POSSA COMEÇAR A COZINHAR DE IMEDIATO E VÃO AJUDÁ-LA A CONHECER A KENWOOD CHEF UM POUCO MELHOR. DESDE UMA SIMPLES MASSA DE BOLO A UMA RÁPIDA MASSA DE BOLACHAS, OS RESULTADOS DESTAS RECEITAS PODEM SER ADAPTADOS A RECEITAS MAIS COMPLICADAS.

Assim que tenha dominado as receitas da secção de início rápido, pode passar para a secção de pastelaria e tornar-se uma perita em pães, bolos e muito mais.



Eventualmente, vai ser capaz de produzir pães, pastéis, bolachas e bolos às camadas e até mesmo adaptar as receitas ao seu próprio gosto.

MASSA DE PÃO

16

MASSA DE TARTE

17

MASSA LÍQUIDA

18

PÃO-DE-LÓ SIMPLES

19

MERENGUE BÁSICO

20

BOLACHAS

21

MASSA DE PÃO



INGREDIENTES

7 g de fermento de padeiro
 Pitada de açúcar
 500 g de farinha para pão
 400 ml de água
 Pitada de sal

PASSO 1

Coloque o fermento numa tigela, adicione um pouco de água morna e uma pitada de açúcar e deixe ativar durante 10 minutos.

PASSO 2

Coloque a farinha e uma pitada de sal na taça e acrescente a mistura de fermento. Insira o gancho de massa e misture os ingredientes à velocidade mínima durante 1 minuto.



PASSO 3

Adicione a água aos poucos a uma velocidade lenta. Amasse até se formar uma bola de massa suave.



PASSO 4

Cubra a taça com um pano húmido e deixe repousar num local quente durante uma hora, até a massa ter duplicado de tamanho.

PASSO 5

Pré-aqueça o forno a 180°C e unte uma forma de pão. Coloque alguns cubos de gelo num tabuleiro do forno e coloque-o no fundo do forno; isto irá ajudar o pão a ficar com uma còdea crocante.

PASSO 6

Verta a massa para a forma e deixe repousar durante 15 minutos, depois polvilhe com farinha.



PASSO 7

Leve ao forno durante 40 minutos ou até o pão estar dourado e o fundo da forma soar oco quando lhe tocar. Deixe arrefecer sobre uma grelha.

Experimente...

PÃO RUSSO
 DE CENTEIO
 E MELAÇO

Ver página
 29



MASSA DE TARTE



INGREDIENTES

225 g de farinha
110 g de manteiga fria aos cubos
50 ml de água
Sal

PASSO 1

Coloque a farinha e a manteiga na taça, insira a vara misturadora e misture os ingredientes a uma velocidade média até parecerem migalhas de pão.



PASSO 2

Reduza a velocidade e adicione a água e o sal lentamente. Misture até todos os ingredientes estarem incorporados e concentrados no centro da taça.



PASSO 3

Retire a massa da taça e envolva com película aderente. Deixe repousar no frigorífico durante meia hora ou no congelador durante 15 minutos.

A massa está pronta a usar.

IDEIA DE RECEITA TARTE SALGADA

PASSO 1

Estenda a massa num tabuleiro do forno forrado com papel vegetal e cubra-a com tomates-cereja, rodela de cebola vermelha, espargos cozidos e queijo de cabra.



PASSO 2

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 20 minutos ou até a massa estar dourada e o queijo a borbulhar. Sirva.

Experimente...

TARTE DE
FRANGO,
ALHO-FRANCÊS
E FIAMBRE

Ver página
39



MASSA LÍQUIDA



INGREDIENTES

150 g de farinha
1 c. de chá de sal
2 ovos
75 ml de azeite
300 ml de leite

PASSO 1

Coloque a farinha e o sal na taça e insira a vara misturadora.

.....

PASSO 2

Ligue a máquina a uma velocidade baixa e adicione gradualmente os ovos, o azeite e o leite. Aumente um pouco a velocidade até todos os ingredientes estarem incorporados.



PASSO 3

Deixe a massa repousar durante 10 minutos, depois está pronta a usar.

.....

IDEIA DE RECEITA CREPES

PASSO 1

Aqueça um pouco de manteiga e de óleo numa frigideira grande e verta uma colherada de massa no centro da frigideira, abanando-a de forma a que a massa se distribua uniformemente.



PASSO 2

Deixe cozer durante 1 minuto ou até se começarem a formar bolhas e as extremidades estarem crocantes, depois vire o crepe e deixe cozer do outro lado.

.....

PASSO 3

Empilhe os crepes sobre papel vegetal e sirva com limão e açúcar.

.....

PÃO-DE-LÓ SIMPLES



INGREDIENTES

225 g de manteiga amolecida
225 g de açúcar refinado
225 g de farinha com fermento
4 ovos
1 c. de sopa de extrato de baunilha
1 c. de chá de açúcar em pó

PASSO 1

Pré-aqueça o forno a 190°C e unte e forre com papel vegetal duas formas de bolo com 18 cm de diâmetro.

PASSO 2

Insira a batedora de cremes, coloque a manteiga e o açúcar na taça e misture a uma velocidade média até a mistura estar cremosa.

PASSO 3

Sem desligar a máquina, acrescente gradualmente a farinha e misture até estar incorporada. Depois adicione os ovos um a um, misturando bem entre cada adição.



PASSO 4

Acrescente o extrato de baunilha e misture bem.



PASSO 5

Divida a massa entre as duas formas e **leve ao forno durante 25-30 minutos** ou até estarem dourados e o palito sair limpo quando o espetar no bolo.



PASSO 6

Deixe arrefecer.

IDEIA DE RECEITA COBERTURA DE MANTEIGA E COMPOTA

INGREDIENTES

225 g de manteiga amolecida
500 g de açúcar em pó

PASSO 1

Prepare uma cobertura de creme de manteiga, misturando a manteiga com o açúcar em pó, até o creme estar macio. Leve ao frigorífico durante 30 minutos.

PASSO 2

Barre um bolo com o creme de manteiga, espalhe compota de morango por cima, cubra com o segundo bolo e polvilhe com açúcar em pó. Sirva.

MERENGUE BÁSICO



INGREDIENTES

4 claras
220 g de açúcar refinado

STEP 1

Insira a vara batidora, coloque as claras na taça e bata a uma velocidade baixa, até começarem a formar espuma.



STEP 3

Reduza um pouco a velocidade e adicione uma colher de sopa de açúcar de cada vez, até se ter incorporado e o merengue estar brilhante.



STEP 2

Aumente a velocidade e bata durante 8 minutos ou até se formarem bicos.



STEP 4

Utilize o merengue como cobertura de uma tarte.

Experimente...

TARTE DE
LIMÃO E LIMA

Ver página
53



BOLACHAS



INGREDIENTES

225 g de manteiga amolecida
 150 g de açúcar mascavado
 1 gema
 1 c. de sopa de extrato ou pasta de baunilha
 280 g de farinha

PASSO 1

Pré-aqueça o forno a 180°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.

PASSO 2

Coloque a manteiga e o açúcar na taça, insira a vara misturadora e misture os ingredientes a uma velocidade média até estarem cremosos.



PASSO 3

Reduza a velocidade e acrescente a farinha aos poucos, até estar incorporada na mistura.



PASSO 4

Retire a massa da taça e estenda-a até ter uma espessura de 3-5 mm.

PASSO 5

Utilize um cortador de massa para cortar as bolachas e coloque-as no tabuleiro do forno, deixando alguma distância entre cada uma de forma que não colem.



PASSO 6

Leve ao forno durante 10-15 minutos ou até estarem douradas. Deixe arrefecer sobre uma grelha.

IDEIA DE RECEITA BOLACHAS COM PEPITAS DE CHOCOLATE

Polvilhe pepitas de chocolate sobre as bolachas antes de ir ao forno.

PÃO RÚSTICO



O MUNDO DA PASTELARIA É TÃO RICO, VARIADO E REPLETO DE RECEITAS MARAVILHOSAS QUE SE TORNA DIFÍCIL REDUZI-LO A UM SÓ CAPÍTULO. CADA PAÍS TEM AS SUAS VARIANTES DE PÃES E BOLOS, TODOS ELES COM DIVERSOS SABORES E DIFERENTES TEXTURAS.

A pastelaria engloba qualquer coisa desde pães e bolos, a tartes, pastéis e pudins, sendo que inclui uma receita de cada, neste capítulo. É aqui que a Kenwood Chef entra em cena e torna o processo muito mais fácil.



O gancho de massa poupa muito tempo e esforço a trabalhar massas, e a vara misturadora, com o “K” que a caracteriza, é inigualável. Confeccionar receitas de pastelaria pode, por vezes, parecer assustador mas, com a Kenwood Chef, vai ser uma alegria.

PÃO RÚSTICO

25

BAGUETE

26

BROA DE COMINHO E FUNCHO

27

PÃO TIGRE COM ÓLEO DE NOZ

28

PÃO RUSSO DE CENTEIO E MELAÇO

29

BRIOCHE

31

PÃO NAAN DE COENTROS
E PIMENTA

33

PÃO PITTA CASEIRO

34

MINI-PÃES DE HAMBÚRGUER

35

PIZZA DE PRESUNTO, RÚCULA,
ALCAPARRAS E PARMESÃO

37

TARTE DE FRANGO,
ALHO-FRANCÊS E FIAMBRE

39

CROISSANTS E PAINS AU
CHOCOLAT

41

CARACÓIS DE CANELA
NORUEGUESES

42

PANQUECAS COM XAROPE
DE ÁCER

43

GOUGÈRES DE GRUYÈRE

44

PAUZINHOS DE QUEIJO E PAPRICA

45

MUFFINS DE LAPSANG SOUCHONG

46

MUFFINS DE LAPSANG
SOUCHONG

47

CRUMBLE DE MAÇÃ

49

TARTE DE CHOCOLATE COM
CREME DE BAUNILHA

50

BOLO BUNDT DE IOGURTE,
CARDAMOMO E SABUGUEIRO

51

BOLO DE LIMÃO E POLENTA

52

TARTE DE LIMÃO E LIMA

53

MACARONS

54

BOLO RED VELVET

55



PÃO RÚSTICO

ESTA RECEITA REQUER ALGUMA PREPARAÇÃO. POIS TERÁ DE FAZER UMA MASSA LÊVEDA. CONTUDO, QUANDO ESTA ESTIVER PRONTA, PODE GUARDÁ-LA NO FRIGORÍFICO QUASE INDEFINIDAMENTE. DESDE QUE A ALIMENTE COM REGULARIDADE, O SABOR E A SATISFAÇÃO QUE RETIRA DO PÃO RESULTANTE VALERÃO A PENA.

QUANTIDADE 2 pães

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 dias para a massa lêveda
25 minutos, mais 3 horas para levedar

TEMPO DE COZEDURA 30-35 minutos

TEMPERATURA 250°C/Marca 9 em forno a gás

DIFICULDADE ☹☹

EQUIPAMENTO Tabuleiro do forno, papel vegetal e um tabuleiro do forno fundo

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para a massa lêveda:

125 ml de iogurte natural
150 ml de leite
400 g de farinha de centeio
100 g de farinha tipo '00'
250 ml de água

Para os pães:

350 ml de água
550 g de farinha branca, mais um pouco para polvilhar
1 c. de chá de sal
300 g de massa lêveda
300g starter

PREPARAÇÃO

► Prepare a massa lêveda ao longo de cinco dias. Comece por misturar o iogurte, 100 ml de leite e 100 g de farinha de centeio. Tape e deixe repousar à temperatura ambiente durante 24 horas.

► No dia seguinte acrescente mais 100 g de farinha de centeio. Volte a tapar e deixe repousar à temperatura ambiente durante 48 horas.

► Retire 100 g de massa lêveda. Adicione mais 200 g de farinha de centeio, 100 ml de água e os restantes 50 ml de leite. Misture bem, tape e deixe repousar durante mais 24 horas.

► No dia seguinte adicione 100 g de farinha tipo '00' e 150 ml de água. Misture bem, tape e deixe repousar durante mais 24 horas. Depois a massa está pronta a usar. Guarde-a no frigorífico e a cada 2-3 dias remova um terço da massa e substitua-o pela mesma quantidade de água e de farinha de centeio e misture bem. Desta forma irá manter a massa viva e pronta a usar quase indefinidamente.

► Para fazer os pães rústicos coloque a água, 500 g de farinha branca e o sal na taça. Acrescente 300 g de massa lêveda, insira o gancho de massa e amasse a uma velocidade baixa, até obter uma massa densa, macia e elástica. Retire a taça, tape com um pano húmido e deixe levedar durante 3 a 4 horas.

► Polvilhe uma superfície de trabalho com farinha e retire a massa da taça. Divida a massa em duas porções, amasse um pouco para retirar o ar e molde os pães. Unte duas tigelas com azeite ou óleo, coloque as duas porções de massa nas tigelas, tape e deixe repousar durante 3 horas.

► Pré-aqueça o forno a 250°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.

► Passe as duas porções de massa para o tabuleiro, polvilhe-as com farinha e desenhe uma cruz na superfície de cada pão.

► Ferva água, passe-a para um tabuleiro fundo e coloque-o no fundo do forno (o vapor irá ajudar a formar a côdea).

► **Leve os pães ao forno durante 35 minutos** ou até soarem ocos quando lhes tocar. Deixe arrefecer sobre uma grelha durante uma hora.



BAGUETE

QUANTIDADE 3 baguetes

TEMPO DE PREPARAÇÃO 25 minutos mais 7 horas para levedar

TEMPO DE COZEDURA 20 minutos

TEMPERATURA 240°C/Marca 9 em forno a gás

DIFICULDADE ☹☹

EQUIPAMENTO Assadeira e um tabuleiro raso

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 x 7 g de fermento de padeiro

1 c. de chá de açúcar

1 kg de farinha, mais um pouco para polvilhar

2 c. de chá de sal

450 - 500 ml de água

Azeite para untar

PREPARAÇÃO

► Pré-aqueça o forno a 240°C.

Insira o gancho de massa e coloque o fermento, o açúcar e um pouco de água morna na taça. Misture durante 3-4 minutos até formar espuma, depois adicione metade da farinha, 250 ml de água e o sal.

► Amasse durante 5 minutos a uma velocidade baixa, depois retire a taça e tape com um pano húmido. Deixe repousar num local quente durante 5 horas.

► Coloque a restante farinha e a restante água na taça e amasse a uma velocidade baixa até obter uma massa muito elástica.

► Unte os lados da taça com azeite e tape com um pano húmido. Deixe repousar durante a noite ou durante pelo menos 2 horas.

► Amasse a massa durante um minuto, passe-a para uma superfície de trabalho polvilhada com farinha e divida-a em três porções. Molde as baguetes, faça quatro cortes diagonais em cada uma e polvilhe com farinha.

► Coloque-as numa assadeira e deixe repousar durante 15 minutos.

► Ferva água, passe-a para um tabuleiro fundo e coloque-o no fundo do forno (o vapor irá ajudar a formar a côdea).

► **Leve as baguetes ao forno durante 20 minutos**, até estarem crocantes e douradas. Deixe arrefecer sobre uma grelha e consuma no próprio dia.



BROA DE COMINHO E FUNCHO

A BROA É UMA DELICIOSA ALTERNATIVA AO PÃO TRADICIONAL E A SUA MASSA SUAVE E QUEBRADIÇA É ÓTIMA PARA DEMOLHAR.

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 30 minutos

TEMPERATURA 200°C/Marca 6 em forno a gás

DIFICULDADE 3

EQUIPAMENTO Forma para pão

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

1 c. de sopa de sementes de funcho
1 c. de sopa de sementes de cominho
1 c. de sopa de funcho moído
1 c. de sopa de cominhos moídos
250 g de farinha
250 g de farinha de milho/polenta
1 c. de sopa de fermento em pó
50 ml de água
1 c. de chá de sal
2 ovos batidos
250 ml de leite
60 g de manteiga derretida
60 g de açúcar refinado

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 200°C e unte a forma para pão.
- ▶ Torre as sementes de funcho e de cominho numa frigideira sem gordura até largarem cheiro. Reserve.
- ▶ Coloque a farinha, a farinha de milho, o fermento, as especiarias moídas, a água e o sal na taça. Insira o gancho de massa.
- ▶ Numa tigela separada misture os ovos, o leite, a manteiga derretida e o açúcar. Adicione aos restantes ingredientes e amasse a uma velocidade baixa durante 30 minutos, de forma que a massa fique granulada.
- ▶ Passe a mistura para uma forma para pão untada, polvilhe com as sementes de funcho e de cominho e leve ao forno durante meia hora, até a massa estar firme e ligeiramente elástica. Deixe arrefecer sobre uma grelha e sirva a broa ainda morna.



PÃO TIGRE COM ÓLEO DE NOZ

UM ÓTIMO PÃO COM UMA CÔDEA CROCANTE FEITA COM FARINHA DE ARROZ E ÓLEO DE NOZ. É O PADRÃO DA CROSTA QUE DÁ O NOME A ESTE PÃO.

QUANTIDADE PARA

4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

10 minutos mais
1 hora e 30 minutos para
repousar e levedar

TEMPO DE COZEDURA

25-30 minutos

TEMPERATURA

200°C/Marca 6 em
forno a gás

DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

Tabuleiro do forno
e papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

7 g de fermento de padeiro
300 ml de água morna
Pitada de açúcar
450 g de farinha para pão
Pitada de sal

Para a côdea:

30 g de farinha de arroz
1 c. de chá de fermento de padeiro
1 c. de chá de açúcar refinado
50 ml de água morna
2 c. de chá de óleo de noz

PREPARAÇÃO

- ▶ Coloque o fermento, um pouco de água morna e o açúcar numa tigela e reserve durante 10 minutos até formar espuma.
- ▶ Coloque a farinha e a mistura de fermento na taça, adicione a restante água e insira o gancho de massa.
- ▶ Acrescente um pouco de sal e misture à velocidade mínima. Amasse até obter uma consistência suave.
- ▶ Retire a massa da taça e cubra com um pano húmido. Deixe repousar num local quente durante uma hora, ou até ter duplicado de tamanho.

- ▶ Pré-aqueça o forno a 200°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Insira a vara misturadora e prepare a côdea, misturando a farinha de arroz, o fermento, o açúcar e a água a uma velocidade baixa. Aumente a velocidade e adicione o óleo de noz. Misture bem e reserve.
- ▶ Molde um pão redondo e coloque-o no tabuleiro. Barre a superfície com a pasta para a côdea e deixe repousar durante 30 minutos.
- ▶ **Leve ao forno durante 25-30 minutos.** Retire e deixe arrefecer sobre uma grelha.



PÃO RUSSO DE CENTEIO E MELAÇO

ESTE PÃO TRADICIONAL RUSSO FICA DELICIOSO COM SALMÃO FUMADO.

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos mais
1 hora e 30 minutos para repousar e levedar

TEMPO DE COZEDURA 30 minutos

TEMPERATURA 240°C/Marca 9 em forno a gás 9

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Forma para pão

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

450 g de farinha de centeio
450 g de farinha
7 g de fermento de padeiro
45 g de açúcar refinado
500 ml de água quente
2 c. de sopa de melaço
2 c. de chá de sal

PREPARAÇÃO

- ▶ Insira a vara misturadora e misture todos os ingredientes, à exceção do sal, a uma velocidade baixa durante 4 minutos, ou até todos os ingredientes estarem incorporados. Adicione o sal e misture durante mais 30 segundos.
- ▶ Amasse a uma velocidade baixa até obter uma consistência suave, raspando a massa do bordo da taça ocasionalmente.
- ▶ Retire a taça, tape com um pano húmido e deixe a massa levedar num local quente durante uma hora ou até ter duplicado de tamanho.
- ▶ Coloque a massa na forma para pão, ou molde um pão, e coloque num tabuleiro do forno forrado com papel vegetal. Deixe repousar durante mais 30 minutos.
- ▶ Pincele a superfície com água e alise com uma espátula. Leve ao forno durante 45 minutos, a 240°C, depois retire e deixe arrefecer sobre uma grelha.





BRIOCHE**QUANTIDADE** 1**TEMPO DE PREPARAÇÃO** 50 minutos mais 2 horas para levedar**TEMPO DE COZEDURA** 1 hora e 15 minutos**TEMPERATURA** 200°C/Marca 6 em forno a gás**DIFICULDADE** ☹☹**EQUIPAMENTO** Forma para pão**ACESSÓRIOS****INGREDIENTES**

7 g de fermento de padeiro

60 ml de leite quente

450 g de farinha

1 c. de sopa de sal

4 ovos batidos

250 g de manteiga

30 g de açúcar refinado

Para pincelar:

1 ovo batido com 2 c. de sopa de leite

PREPARAÇÃO

➤ Coloque o fermento e o leite na taça e deixe repousar durante 5 minutos.

➤ Adicione a farinha, o sal e os ovos e insira o gancho de massa. Amasse à velocidade mínima durante 5 minutos.

➤ Aumente um pouco a velocidade e amasse até obter uma massa macia e elástica.

➤ Retire a massa da taça e reserve. Retire o gancho de massa, insira a vara misturadora e bata a manteiga e o açúcar até estarem cremosos.

➤ Acrescente a massa e bata até todos os ingredientes estarem incorporados e a massa estar brilhante e a descolar da taça.

➤ Retire a taça e tape com um pano húmido. Deixe a massa levedar num local quente durante algumas horas.

➤ Insira o gancho de massa e trabalhe a massa a uma velocidade baixa durante alguns minutos. Retire da taça, cubra e leve ao frigorífico durante a noite.

➤ Pré-aqueça o forno a 200°C e unte uma forma para pão.

➤ Retire a massa do frigorífico e divida-a em duas porções, de forma a que uma tenha metade do tamanho da outra. Molde um pão a partir da porção de massa maior e coloque-o na forma. Divida a porção mais pequena em 6 bolas e pressione-as sobre o pão.

➤ Pincele a superfície com o ovo batido com leite e deixe o pão levedar durante uma hora até ter duplicado de tamanho.

➤ **Leve o brioche ao forno durante 15 minutos.** Reduza a temperatura para 160°C e **deixe cozer durante mais 50-60 minutos.**

➤ Retire do forno e deixe arrefecer dentro da forma durante 5 minutos antes de desenformar e deixar arrefecer sobre uma grelha.





PÃO NAAN DE COENTROS E PIMENTA

O PÃO NAAN É UM PÃO MARAVILHOSAMENTE SUAVE COM ALGUMAS PARTES QUEIMADAS. É FUNDAMENTAL AQUECER O GRELHADOR AO MÁXIMO E UTILIZAR UMA FRIGIDEIRA BEM QUENTE PARA RECRIAR AS TEMPERATURAS ELEVADAS DO TANDOOR TRADICIONAL.

QUANTIDADE PARA

4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

10 minutos mais tempo para levedar

TEMPO DE COZEDURA

30 minutos

DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

Frigideira ou tacho raso

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

- 7 g de fermento de padeiro
- 60 ml de leite quente
- 500 g de farinha
- 1 c. de chá de açúcar
- 2 c. de chá de sementes de cominho preto
- 400 ml de leite quente
- 45 ml de iogurte natural
- 1 ovo batido
- 1 c. de chá de coentros moídos
- Óleo de girassol
- 2 c. de sopa de manteiga derretida
- 2 c. de sopa de coentros picados para decorar
- Sal e pimenta para temperar

PREPARAÇÃO

- ▶ Misture o fermento e um pouco de leite quente numa tigela e deixe repousar durante 10 minutos.
- ▶ Insira o gancho de massa e coloque a farinha, o açúcar e as sementes de cominho preto na taça. Adicione o fermento e amasse tudo à velocidade mínima.
- ▶ Sem desligar a máquina acrescente o leite quente e o iogurte natural, depois adicione o ovo e uma pitada de sal. Amasse a uma velocidade baixa até obter uma consistência suave.
- ▶ Retire a taça, tape com um pano húmido e deixe levedar num local quente durante uma hora. Adicione uma ou duas colheres de sopa de farinha caso a massa esteja demasiado líquida.

▶ Polvilhe uma superfície de trabalho com farinha e divida a massa em bolas do tamanho de um punho. Depois estenda-as de forma oval até terem 1 cm de espessura. Polvilhe com os coentros moídos, sal e pimenta preta acabada de moer. Deixe levedar durante mais 30 minutos enquanto coloca a frigideira ou o tacho ao lume.

▶ Coloque um pouco de óleo na frigideira e adicione um dos pães. Coza durante um minuto até a superfície começar a borbulhar e a ficar castanha. Retire da frigideira e mantenha o pão quente num grelhador pré-aquecido, enquanto repete o processo com as restantes porções de massa, garantindo que a frigideira está sempre bem quente.

▶ Barre os pães com manteiga, polvilhe com os coentros picados e sirva a acompanhar um caril à sua escolha.



PÃO PITTA CASEIRO

QUANTIDADE 6

TEMPO DE PREPARAÇÃO 15 minutos mais uma hora para levedar

TEMPO DE COZEDURA 2 minutos por pitta

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Rolo da massa, frigideira e papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

7 g de fermento de padeiro
 1 c. de sopa de açúcar
 300 g de farinha
 150 ml de água morna
 2 c. de sopa de azeite
 2 c. de chá de sal
 2 tsp salt

PREPARAÇÃO

► Coloque o fermento, um pouco de água morna e o açúcar na taça e acrescente a farinha quando começar a formar espuma. Insira o gancho de massa e amasse a uma velocidade baixa, adicionando a água e o azeite gradualmente.

► Acrescente o sal e amasse durante mais 5 minutos.

► Retire a taça, tape com um pano húmido e deixe a massa levedar num local quente durante pelo menos uma hora.

► Passe a massa para uma superfície de trabalho polvilhada com farinha e retire-lhe o ar, trabalhando-a um pouco.

► Divida a massa em seis bolas. Pode adicionar flocos de malagueta, pimenta ou sementes de cominho se desejar.

► Estenda cada bola de massa até ter 15 cm de diâmetro.

► Coloque um pouco de azeite numa frigideira e deixe aquecer até estar bem quente, mas não a fumar. Coza cada pão durante alguns minutos de cada lado até começarem a ficar fofos.

► Empilhe os pães sobre papel de cozinha e sirva. Pode mantê-los quentes envolvendo-os com um pano de cozinha e reservando-os no forno.



MINI-PÃES DE HAMBÚRGUER

QUANTIDADE 12

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos mais uma hora para levedar

TEMPO DE COZEDURA 20 minutos

TEMPERATURA 190°C/Marca 5 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Tabuleiro do forno

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

250 ml de leite
30 g de manteiga derretida
1 ovo
400 g de farinha
7 g de fermento de padeiro
60 g de açúcar refinado
Pitada de sal
1 ovo batido

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 190°C.
- ▶ Coloque o leite, a manteiga e o ovo na taça e insira a vara batidora. Bata os ingredientes a uma velocidade baixa.
- ▶ Retire a vara batidora, insira o gancho de massa e adicione a farinha, o fermento, o açúcar e o sal à mistura. Amasse a uma velocidade baixa até obter uma consistência suave.
- ▶ Tape a taça com um pano húmido e deixe a massa levedar num local quente durante uma hora ou até ter duplicado de tamanho.
- ▶ Retire a massa da taça e molde 12 pãezinhos. Coloque-os no tabuleiro e deixe levedar durante mais 20 minutos.
- ▶ Pincele com um pouco de ovo batido e **leve ao forno durante 20 minutos**, ou até os pãezinhos estarem dourados e elásticos. Deixe arrefecer.





PIZZA DE PRESUNTO, RÚCULA, ALCAPARRAS E PARMESÃO

DEIXAR A MASSA A REPOUSAR DURANTE
24 HORAS AJUDA A DESENVOLVER UM
SABOR E UMA CROSTA DELICIOSOS.

QUANTIDADE 4

TEMPO DE
PREPARAÇÃO 5 minutos mais o tempo
necessário para levedar

TEMPO DE
COZEDURA 8-10 minutos

TEMPERATURA 250°C/Marca 9 em
forno a gás

DIFICULDADE 

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para a massa:

500g farinha para pão
7g fermento em pó
300ml água morna
1 colher de sopa sal fino
30ml azeite

Para o recheio:

100g molho de tomate
150g mozzarella
4 colheres de sopa alcaparras
75g parmesão
4 fatias presunto
100g folhas de rúcula
Um fio de azeite

PREPARAÇÃO

► *Para fazer a massa:* coloque o gancho de massa e a taça misturadora na máquina. Dissolva o fermento na água. Adicione a farinha à taça, misture à velocidade 1. Adicione gradualmente a água à taça até os ingredientes estarem combinados. Adicione o sal e o azeite e amasse durante vários minutos.

► Retire a taça da máquina e cubra-a com um pano. Coloque a taça num local quente e sem correntes de ar durante uma ou duas horas para levedar. Alternativamente, coloque a tigela no frigorífico durante 24 horas para levedar lentamente.

► Pré-aqueça o forno a 250°C. Retire a massa da taça e divida-a em 4 partes iguais. Numa superfície polvilhada com farinha, estenda e estique uma das partes da massa num círculo fino. Espalhe algumas colheres de molho de tomate por cima dela, formando uma camada fina. Espalhe por cima dele as alcaparras, o presunto e os queijos.

► Coloque a pizza diretamente na prateleira mais alta do forno (ou numa pedra para pizza) e cozinhe durante 8 a 10 minutos. Retire a pizza do forno e polvilhe-a com folhas de rúcula e um fio de azeite.





TARTE DE FRANGO, ALHO-FRANCÊS E FIAMBRE

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	25 minutos, mais tempo para repousar
TEMPO DE COZEDURA	60 minutos
TEMPERATURA	180°C/Marca 4 em forno a gás
DIFICULDADE	☹☹
EQUIPAMENTO	Forma de tarte/pirex, papel vegetal e leguminosas
ACESSÓRIOS	

INGREDIENTES

Para a massa:

150 g de manteiga sem sal fria aos pedaços
300 g de farinha
2 ovos, 1 deles batido
Pitada de sal
30 ml de água

Para o recheio:

1 cebola
1 alho-francês
1 dente de alho
6 coxas de frango, sem pele e sem ossos
200 ml de vermute ou vinho branco
200 ml de natas
125 g de fiambre aos cubos
1 c. de sopa de estragão picado

Para o molho:

50 g de manteiga
50 g de farinha
200 ml de caldo de galinha
Azeite
Sal e pimenta para temperar

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C.
- ▶ Coloque a manteiga, a farinha, o ovo inteiro e o sal na taça, insira a vara misturadora e misture os ingredientes a uma velocidade média até se formar uma bola de massa. Acrescente um pouco de água, se necessário.
- ▶ Estenda a massa sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha, formando um retângulo pequeno, envolva com película aderente e deixe repousar no frigorífico durante meia hora.
- ▶ Corte a cebola, o alho-francês e o alho em rodelas finas e aloure num pouco de azeite até estarem translúcidos e macios. Tempere bem.
- ▶ Corte o frango aos cubos e adicione. **Deixe cozer durante 8 minutos.** Adicione o vermute e mexa bem. Deixe ferver e reduzir em metade, reduza o lume e acrescente as natas. Deixe ferver durante 5 minutos e adicione o fiambre e o estragão.
- ▶ Noutro tacho prepare o molho, derretendo a manteiga e misturando-a com a farinha. Mexa bem e deixe cozinhar durante alguns minutos em lume brando, mexendo sempre. Adicione o caldo de galinha aos poucos e depois a mistura de frango e fiambre. Mexa bem.

▶ Retire a massa do frigorífico e estenda-a até ter 1 cm de espessura. Recorte massa suficiente para fazer uma tampa e reserve. Coloque a restante massa na forma e cubra-a com papel vegetal e leguminosas. **Leve ao forno para pré-cozer durante 10 minutos.**

▶ Retire do forno, remova as leguminosas e o papel vegetal, pincele a massa com o ovo batido e **leve ao forno durante mais 5 minutos.**

▶ Retire do forno, acrescente o recheio e cubra com a tampa de massa, pressionando as bordas. Faça um pequeno furo no centro para o vapor sair. Pincele com o ovo batido e **leve ao forno durante 35-40 minutos**, até a massa estar crocante e dourada.

▶ Retire a tarte do forno, deixe arrefecer um pouco e sirva.





CROISSANTS E PAINS AU CHOCOLAT

O SEGREDO PARA CONFECCIONAR UM BOM CROISSANT É PREPARAR UMA MASSA FOLHADA PERFEITA. É FÁCIL DE FAZER, APENAS REQUER MUITO AMOR E TEMPO.

QUANTIDADE 6

TEMPO DE PREPARAÇÃO 35 minutos mais levedura

TEMPO DE COZEDURA 15 minutos

TEMPERATURA 200°C/Marca 6 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Rolo da massa, tabuleiro do forno

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

7 g de fermento de padeiro
60 g de açúcar
250 ml de leite quente
500 g de farinha, mais um pouco para polvilhar
Pitada de sal
275 g de manteiga fria

Para pincelar:

1 ovo batido
Chocolate preto com 70% de cacau para os pains au chocolat

PREPARAÇÃO

► Misture o fermento, 5 g de açúcar e um pouco de leite numa tigela. Deixe repousar durante 3-4 minutos até formar espuma.

► Coloque a farinha, o sal e os restantes 55 g de açúcar na taça, insira o gancho de massa e misture a uma velocidade baixa até estarem incorporados.

► Adicione a mistura de fermento e o restante leite e amasse até a farinha ter absorvido completamente o leite. Tenha atenção para não misturar demasiado, senão a massa ficará muito densa.

► Deixe a massa na taça e reserve num local quente para levedar durante uma hora.

► Estenda a massa sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha, formando um retângulo grande e estendendo a massa sempre na mesma direção.

► Polvilhe a superfície com pedaços de manteiga e dobre a massa em três vezes, de cima para baixo. Volte a estender e a polvilhar com pedaços de manteiga. Volte a dobrar a massa em três vezes e deixe repousar no frigorífico durante a noite.

► Estenda a massa, formando um retângulo com 45 cm x 15 cm e corte-a em triângulos (20 cm x 10 cm). Enrole-os a partir da ponta e molde os croissants. Deixe levedar durante mais uma hora.

► Pincele cada um com ovo batido e coloque-os num tabuleiro do forno untado. **Leve ao forno a 220°C durante 15 minutos**, ou até estarem dourados.

► Para fazer pains au chocolat, corte retângulos de massa e coloque 2 tiras de chocolate lado a lado no centro dos retângulos. Dobre as pontas e enrole, formando cilindros. Pincele com ovo batido e coza da mesma forma que os croissants.



CARACÓIS DE CANELA NORUEGUESES

DEIXE A MASSA LEVEDAR LENTAMENTE DURANTE A NOITE E TERÁ BOLINHOS DE CANELA FOFOS E DELICIOSOS PARA O PEQUENO-ALMOÇO.

QUANTIDADE 12

TEMPO DE PREPARAÇÃO 20 minutos

TEMPO DE COZEDURA 25 minutos

TEMPERATURA 200°C/Marca 6 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Rolo da massa, tabuleiro do forno e papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

250 g de manteiga
400 ml de leite
250 g de açúcar refinado
2 c. de sopa de canela moída
1 c. de chá de cardamomo moído
600 g de farinha
7 g de fermento de padeiro
Pitada de sal
2 c. de sopa de açúcar granulado

PREPARAÇÃO

► Derreta metade da manteiga num tacho e adicione metade do leite, do açúcar, da canela e o cardamomo.

► Coloque a farinha e o fermento na taça, insira o gancho de massa e misture a uma velocidade baixa até os ingredientes estarem incorporados. Adicione a mistura de manteiga e o restante leite e amasse até obter uma massa ligeiramente pegajosa. Acrescente o sal e amasse mais um pouco a uma velocidade baixa até a massa começar a descolar da taça. Pode precisar de adicionar um pouco mais de leite e de farinha para obter esta consistência.

► Tape a taça com um pano húmido e deixe repousar num local quente durante uma hora.

► Aqueça a restante manteiga, o restante açúcar e a restante canela num tacho, até a manteiga estar mole, mas não derretida. Mexa bem e deixe arrefecer.

► Divida a massa em duas porções e estenda uma delas formando um retângulo com 50 cm x 25 cm. Barre com a manteiga de canela e enrole a massa formando um cilindro apertado.

► Coloque o rolo numa tábua, com a costura para baixo, e corte em rodellas com 3 cm de espessura. Coloque-as no tabuleiro deixando 2 cm de espaço entre cada um. Repita o processo com a restante massa.

► Deixe levedar durante uma hora ou durante a noite, no frigorífico.

► Retire do frigorífico e aqueça o forno a 200°C. **Leve os caracóis ao forno durante 20 minutos ou até estarem dourados e fofos.** Polvilhe com açúcar granulado, deixe arrefecer durante cinco minutos e sirva.



PANQUECAS COM XAROPE DE ÁCER

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 10 minutos

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Frigideira

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

250 ml de leiteiro
 2 c. de sopa de óleo vegetal
 2 ovos
 200 g de farinha
 2 c. de chá de fermento em pó
 1 c. de chá de bicarbonato de sódio
 1 c. de sopa de açúcar
 Para servir:
 Xarope de ácer
 Manteiga
 Açúcar em pó para polvilhar

PREPARAÇÃO

- ▶ Insira a vara misturadora, coloque o leite, o óleo e os ovos na taça e misture a uma velocidade média.
- ▶ Adicione a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio e o açúcar e misture até todos os ingredientes estarem incorporados. A massa deve ficar apenas um pouco granulada.
- ▶ Aqueça um pouco de óleo numa frigideira e adicione massa suficiente para fazer uma panqueca com 8 cm de diâmetro. Deixe cozer durante alguns minutos até se formarem bolhas na superfície.
- ▶ Vire a panqueca com uma espátula e deixe cozer durante mais 2 minutos do outro lado.
- ▶ Sirva as panquecas empilhadas num prato, regadas com um fio de xarope de ácer e manteiga. Polvilhe-as com açúcar em pó.



Gougères de Gruyère

QUANTIDADE 14

TEMPO DE
PREPARAÇÃO 15 minutos

TEMPO DE
COZEDURA 25 minutos

TEMPERATURA 200°C/Marca 6 em
forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Tabuleiro do forno
e papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

125 g de manteiga sem sal
125 ml de leite
1 c. de chá de mostarda Dijon
1 c. de chá de sal
1 c. de chá de paprica
125 ml de água
225 g de farinha
4 ovos grandes
150 g de gruyère ralado

PREPARAÇÃO

► Pré-aqueça o forno a 200°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.

► Ferva a manteiga, o leite, a mostarda, o sal, a paprica e a água num tacho. Reduza a temperatura e adicione a farinha. Deixe cozinhar durante 3 minutos, mexendo sempre com uma colher de pau até que a mistura se descole do tacho.

► Insira a vara misturadora e passe a mistura quente para a taça. Mexa durante um minuto a uma velocidade média.

► Acrescente os ovos um a um, esperando até que o ovo esteja incorporado para adicionar o ovo seguinte.

► Acrescente o queijo ralado e continue a mexer.

► Usando uma colher de sopa, distribua montinhos de massa em espiral pelo tabuleiro, deixando pouco espaço entre cada um, de forma que fiquem colados mas mantenham a sua forma.

► **Leve ao forno durante 8-10 minutos**, depois reduza a temperatura para 170°C e **deixe cozer durante mais 15 minutos**, ou até o queijo estar dourado.

► Retire do forno e pique cada bolinho com um palito para deixar sair o vapor.

► Deixe arrefecer durante alguns minutos e sirva.



PAUZINHOS DE QUEIJO E PAPRICA

UM PETISCO RÁPIDO E FÁCIL PARA ACOMPANHAR O APERITIVO.

QUANTIDADE PARA

8 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

5 minutos, mais tempo para repousar

TEMPO DE COZEDURA

15 minutos

TEMPERATURA

200°C/Marca 6 em forno a gás

DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

Tabuleiro do forno

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

400 g de farinha tipo 65
 100 g de farinha tipo 55
 500 g de manteiga sem sal fria aos cubos
 5 g de sal
 300 ml de água fria
 1 c. de sopa de vinagre de cidra
 50 g de parmesão
 200 g de queijo Jarlsberg
 1 c. de sopa de paprica
 Sal e pimenta

PREPARAÇÃO

► Insira o gancho de massa e coloque os dois tipos de farinha e a manteiga na taça. Misture (cerca de 2 minutos a uma velocidade baixa), depois acrescente o sal, a água e o vinagre de sidra e misture tudo até se formar uma bola de massa. O vinagre torna a massa mais suave e fácil de enrolar.

► Polvilhe a superfície de trabalho com farinha e estenda a massa. Dobre-a e repita o processo, polvilhando a massa com farinha, até obter um retângulo grande. Depois corte-o ao meio e estenda cada retângulo até ter 20 cm x 35 cm. Envolve com película aderente e leve ao frigorífico durante 20 minutos.

► Pré-aqueça o forno a 200°C.

► Retire a massa do frigorífico, estenda os retângulos novamente e dobre-os como descrito anteriormente. Envolve com película aderente e leve ao frigorífico durante mais 20 minutos.

► Volte a estender as duas porções de massa até terem 55 cm x 25 cm, polvilhe com o parmesão e o queijo Jarlsberg e polvilhe um dos retângulos com paprica e um pouco de pimenta e sal. Cubra com o segundo retângulo de massa.

► Corte às tiras e torça-as. **Leve ao forno durante 12 minutos** até estarem douradas. Deixe arrefecer sobre uma grelha e sirva.



MUFFINS DE LAPSANG SOUCHONG

O SABOR FUMADO DO CHÁ COMPLEMENTA A DOÇURA DOS MUFFINS E DÁ UM TOQUE INTERESSANTE A ESTE CLÁSSICO DA PASTELARIA.

QUANTIDADE 12

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 20 minutos

TEMPERATURA 180°C/Marca 4 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Tabuleiro do forno ou forma para muffins

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 ovos
100 ml de óleo vegetal
100 ml de leite
200 g de açúcar refinado
375 g de farinha com fermento
1 c. de chá de fermento
1 c. de chá de folhas de chá lapsang souchong
Pitada de sal
Açúcar em pó para polvilhar

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal ou coloque forminhas de papel nos moldes da forma para muffins.
- ▶ Insira a vara misturadora e misture os ovos, o óleo e o leite a uma velocidade média. Depois adicione gradualmente o açúcar e misture até estar dissolvido.
- ▶ Acrescente os restantes ingredientes e misture bem até estarem completamente incorporados e a massa estar macia.
- ▶ Encha cada forma até dois terços e **leve os muffins ao forno durante 20 minutos** até terem crescido e estarem dourados.
- ▶ Polvilhe com açúcar em pó e sirva.



BROWNIES DE CHOCOLATE E MALAGUETA COM CONHAQUE

QUANTIDADE 12

TEMPO DE
PREPARAÇÃO 20 minutos

TEMPO DE
COZEDURA 20-25 minutos

TEMPERATURA 180°C/Marca 4 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Forma quadrada/retangular
papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

250 g de chocolate preto (80%)
50 g de chocolate de leite
150 g de manteiga
150 g de açúcar mascavado
150 g de açúcar amarelo
4 ovos
100 g de farinha
Pitada de sal
2 c. de sopa de malagueta em pó
2 c. de sopa de conhaque
4 c. de sopa de cacau em pó

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C e forre uma forma quadrada/retangular com papel vegetal.
- ▶ Ferva água num tacho e derreta o chocolate preto, o chocolate de leite e a manteiga em banho-maria. Mexa ocasionalmente e retire do lume assim que todos os ingredientes tenham derretido.
- ▶ Insira a vara batedora e bata o chocolate derretido, os dois tipos de açúcar e os ovos a uma velocidade alta durante 5 minutos.
- ▶ Retire a vara batedora e insira a vara misturadora. Sem desligar a máquina, adicione gradualmente a varinha e mexa a uma velocidade baixa. Acrescente o sal, a malagueta em pó, o conhaque e o cacau e misture bem até todos os ingredientes estarem incorporados.
- ▶ Verta a massa para a forma e **leve ao forno durante 20 minutos** até a massa estar firme mas macia e pegajosa. Retire do forno e deixe arrefecer. Polvilhe com cacau e corte em 12 quadrados. Guarde num recipiente fechado a vácuo.





CRUMBLE DE MAÇÃ

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

25 minutos mais
uma hora para repousar

TEMPO DE COZEDURA

35-40 minutos

TEMPERATURA

200°C/Marca 6 em
forno a gás

DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

4 formas individuais

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para a massa:

175 g de farinha
85 g de manteiga (aos cubos)
30-45 ml de água
Pitada de sal

Para o recheio:

1 c. de chá de canela
1 c. de chá de noz-moscada
Raspa da casca e sumo de 1 limão
150 g de farinha
Açúcar refinado
1 kg de maçãs sem casca e sem caroços
1 colher de açúcar refinado

Para a cobertura esfarelada:

200 g de manteiga sem sal (aos cubos)
1 c. de chá de canela
1 c. de chá de noz-moscada
200 g de açúcar amarelo
200 g de farinha integral

PREPARAÇÃO

► *Para fazer a massa:* coloque a farinha, o sal e a manteiga na taça. Insira a vara misturadora e misture os ingredientes a uma velocidade baixa até parecem migalhas de pão.

► Sem desligar a máquina adicione a água aos poucos e misture até obter uma massa. Retire-a da taça, envolva com película aderente e leve ao frigorífico durante 30 minutos.

► Retire a massa do frigorífico e estenda-a sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha. Distribua a massa por quatro formas individuais e deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos.

► *Para fazer o recheio:* coloque a canela, a noz-moscada, a raspa da casca e o sumo de limão, a farinha e o açúcar na taça. Insira a vara misturadora e misture os ingredientes a uma velocidade média até estarem incorporados. Depois retire da taça e reserve.

► *Para fazer a cobertura esfarelada:* coloque a manteiga, a canela, a noz-moscada, o açúcar e a farinha integral na taça. Insira a vara misturadora e misture os ingredientes a uma velocidade média até estarem incorporados, depois retire da taça e reserve.

► *Para empratar o crumble:* retire as formas do frigorífico, corte as maçãs e distribua-as pelas formas. Adicione o recheio e cubra com a cobertura esfarelada.

► **Leve ao forno durante 35-40 minutos,** até o crumble estar dourado. Sirva quente e acompanhado com gelado.



TARTE DE CHOCOLATE COM CREME DE BAUNILHA

**QUANTIDADE
PARA** 6-8 pessoas

**TEMPO DE
PREPARAÇÃO** 30 minutos

**TEMPO DE
COZEDURA** 40 minutos, mais
tempo para arrefecer

TEMPERATURA 200°C/Marca 6 em
forno a gás

DIFICULDADE 2

EQUIPAMENTO Forma de tarte com 20 cm
de diâmetro leguminosas

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para a base:

250 g de farinha
125 g de manteiga sem sal
125 g de açúcar
1 ovo

Para o recheio:

100 ml de leite
300 ml de natas
200 g de chocolate preto
50 g de chocolate branco
2 ovos
1 clara

Para o creme de baunilha:

250 ml de natas
1 c. de sopa de extrato de baunilha
Açúcar em pó para polvilhar

PREPARAÇÃO

► Pré-aqueça o forno a 200°C. Unte a forma de tarte.

► Para a base: insira a vara misturadora e misture a farinha, a manteiga, o açúcar e o ovo a uma velocidade média até obter uma massa. Retire da taça, achate ligeiramente, envolva com película aderente e leve ao frigorífico durante meia hora.

► Retire a massa do frigorífico e estenda-a até ter 5 mm de espessura. Coloque-a na forma e cubra com papel vegetal e leguminosas/arroz. Leve ao forno durante 10 minutos, depois reduza a temperatura para 180°C, remova os feijões, recorte o excesso de massa dos bordos e deixe cozer durante mais 10 minutos. Retire do forno e deixe arrefecer.

► *Para o recheio:* aqueça o leite e as natas num tacho e verta sobre os dois tipos de chocolate para derreter.

► Insira a vara batidora e bata os ovos e a clara a uma velocidade média, depois adicione o chocolate derretido e mexa até os ingredientes estarem incorporados.

► Verta a mistura sobre a base da tarte e **leve ao forno durante 35 minutos**, até a mistura estar firme, mas gelatinosa. Deixe arrefecer e polvilhe com açúcar em pó.

► *Para o creme de baunilha:* bata as natas e a baunilha até se formarem bicos suaves. Sirva a acompanhar a tarte de chocolate.



BOLO BUNDT DE IOGURTE, CARDAMOMO E SABUGUEIRO

ESTE BOLO DELICADO E HÚMIDO É UM ÓTIMO LANCHE PARA UMA TARDE DE VERÃO, ACOMPANHADO COM UMA CHÁVENA DE EARL GREY.

QUANTIDADE PARA 6-8 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 15 minutos

TEMPO DE COZEDURA 45 minutos

TEMPERATURA 180°C/Marca 4 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Forma para bolos bundt

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

125 g de manteiga sem sal amolecida
 250 g de açúcar refinado
 1 c. de sopa de cardamomo moído
 1 c. de chá de extrato de baunilha
 1 ovo
 2 c. de sopa de xarope de sabugueiro
 250 g de farinha com fermento
 1 c. de chá de fermento
 250 ml de iogurte natural

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C e unte a forma.
- ▶ Insira a vara misturadora e bata a manteiga, o açúcar, o cardamomo e a baunilha a uma velocidade média até obter um creme fofo. Adicione o ovo e o xarope de sabugueiro e misture até a massa estar suave.
- ▶ Retire a vara misturadora e insira a espátula. A uma velocidade baixa, envolva alternadamente a farinha (juntamente com o fermento) e o iogurte natural.
- ▶ Verta a massa para dentro da forma e **leve ao forno durante 35 minutos**, ou até uma faca sair limpa quando a espetar no bolo.



BOLO DE LIMÃO E POLENTA

ESTE BOLO É MUITO SIMPLES E DEMORA 10 MINUTOS A PREPARAR. SIRVA COM UM COPO DE LIMONCELLO FRIO, PARA UMA EXPERIÊNCIA VERDADEIRAMENTE ITALIANA.

QUANTIDADE PARA 8 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 45 minutos

TEMPERATURA 160°C/Marca 3 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Forma de fundo amovível com 25 cm de diâmetro

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

250 g de manteiga
 250 g de açúcar refinado
 3 ovos
 150 g de polenta
 175 g de amêndoas moídas
 Sumo e raspa da casca de 2 limões
 1 c. de chá de fermento
 Pitada de sal

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte e forre a forma com papel vegetal.
- ▶ Insira a vara misturadora e misture a manteiga e o açúcar a uma velocidade média até obter um creme.
- ▶ Depois acrescente os restantes ingredientes e misture até obter uma massa macia.
- ▶ Verta para a forma.

▶ Leve ao forno durante 45 minutos até crescer um pouco e estar dourada. Se o bolo começar a ficar demasiado castanho, cubra-o com papel de alumínio.

▶ Retire do forno e deixe arrefecer um pouco. Polvilhe com açúcar em pó e sirva.



TARTE DE LIMÃO E LIMA

QUANTIDADE

PARA 8 pessoas

TEMPO DE

PREPARAÇÃO 25 minutos

TEMPO DE

COZEDURA 35 minutos, mais tempo para arrefecer

TEMPERATURA

190°C/Marca 5 em forno a gás

DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

Forma de fundo amovível com 19 cm de diâmetro

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para a base:

15 bolachas digestivas
90 g de manteiga sem sal derretida
Raspa da casca de 1 lima

Para o recheio:

4 gemas
400 g de leite condensado
Raspa da casca e sumo de 2 limões
Raspa da casca e sumo de 3 limas
Reserve alguma raspa para a decoração

Para o merengue:

3 claras
150 g de açúcar refinado

PREPARAÇÃO

► Pré-aqueça o forno a 190°C e unte a forma.

► *Para a base:* coloque as bolachas na taça, insira a vara misturadora e bata a uma velocidade alta até estarem esmigalhadas.

► Adicione a manteiga derretida e a raspa da casca de lima e misture. Coloque a mistura na forma, pressione e leve ao forno durante 10 minutos. Retire e deixe arrefecer ligeiramente.

► *Para o recheio:* retire a vara misturadora e insira a vara batidora. Bata as gemas a uma velocidade média durante um minuto. Reduza a velocidade e adicione o leite condensado, a raspa da casca e o sumo de limão e lima e bata durante mais um minuto. Distribua o recheio sobre a base da tarte e reserve.

► Limpe a taça e bata as claras até se formarem bicos. Adicione uma colher de sopa de açúcar de cada vez e continue a bater até as claras estarem brilhantes e firmes. Espalhe o merengue sobre a tarte.

► **Leve ao forno durante 20-25 minutos** até o recheio estar firme e o merengue dourado.

► Polvilhe com raspas de casca de lima e leve ao frigorífico durante quatro horas.



MACARONS

ESTES BOLINHOS SÃO LEVES, DELICADOS E MUITO BONITOS. PODE USAR O CORANTE ALIMENTAR DA COR QUE PREFERIR E ADAPTAR O RECHEIO A ESSA ESCOLHA. EXPERIMENTE COMBINAR UM RECHEIO DE CREME DE MANTEIGA E CHOCOLATE COM CORANTE CASTANHO OU UM RECHEIO DE NATAS E AROMA DE HORTELÃ COM CORANTE VERDE.

QUANTIDADE PARA 8 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 20 minutos

TEMPERATURA 160°C/Marca 3 em forno a gás

DIFICULDADE 🍴 🍴

EQUIPAMENTO Saco de pasteleiro, tabuleiro do forno

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

4 claras
 75 g de açúcar refinado
 1 c. de chá de corante alimentar cor de rosa
 125 g de amêndoas moídas
 225 g de açúcar refinado
 Pitada de sal
 12 c. de sopa de compota de framboesa
 100 ml de natas

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 160°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Insira a vara batidora e bata as claras com o açúcar e o corante a uma velocidade alta até se formarem bicos firmes.
- ▶ Retire a vara batidora e insira a batidora de cremes. Envolve gradualmente as amêndoas, o açúcar em pó e o sal na massa a uma velocidade baixa. Misture até estar suave e espessa, depois passe-a para um saco de pasteleiro.

▶ Distribua discos de massa com 3 cm de diâmetro pelo tabuleiro, deixando alguns centímetros entre cada um. Bata com o tabuleiro na superfície de trabalho para prevenir que os discos de massa se quebrem ao cozer e **leve ao forno durante 20 minutos ou até se descolarem facilmente do papel.**

▶ Deixe arrefecer.

▶ Coloque as natas na taça e insira vara batidora. Bata as natas até se formarem bicos suaves. Retire a vara batidora, insira a batidora de cremes, adicione a compota e misture.

▶ Monte os macarons, fazendo sanduíches com dois disco de massa e a mistura de compota, e sirva.



BOLO RED VELVET

QUANTIDADE PARA	6-8 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	25 minutos mais 30 minutos para ir ao frigorífico
TEMPO DE COZEDURA	25-30 minutos
TEMPERATURA	180°C/Marca 4 em forno a gás
DIFICULDADE	☹ ☹
EQUIPAMENTO	Duas formas redondas com 15 cm de diâmetro
ACESSÓRIOS	 

INGREDIENTES

Para o bolo:

225 g de manteiga
550 g de açúcar
2 ovos
400 g de farinha com fermento
2 c. De chá de fermento
225 ml de leiteiro
60 ml de corante alimentar vermelho
1 c. De sopa de extrato de amêndoa

Para o creme de manteiga:

125 g de manteiga amolecida
125 g de queijo-creme
1 c. de sopa de extrato de baunilha
450 g de açúcar em pó
50 g de amêndoas para decorar
50g almonds to decorate

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C e unte e forre com papel vegetal as duas formas.
- ▶ Coloque a manteiga e o açúcar na taça, insira a batedora de cremes e misture a uma velocidade média até obter um creme claro e fofo. Adicione os ovos e o extrato de baunilha e misture a uma velocidade média até estarem incorporados.
- ▶ Retire a batedora de cremes, insira a vara misturadora, adicione a farinha e o fermento aos poucos, misturando entre cada adição.
- ▶ Adicione o leiteiro, o corante e o extrato de amêndoa e misture a uma velocidade média até obter uma massa macia.

▶ Distribua a massa pelas duas formas e **leve ao forno durante 25-30 minutos**, ou até uma faca sair limpa quando a espetar nos bolos. Retire do forno, deixe arrefecer dentro da forma durante 10 minutos, depois desenforme e deixe arrefecer completamente sobre uma grelha.

▶ Entretanto prepare o creme de manteiga. Coloque a manteiga, o queijo-creme e o extrato de baunilha na taça, insira a batedora de cremes e misture os ingredientes a uma velocidade média até obter um creme macio. Adicione gradualmente o açúcar em pó e misture até obter uma cobertura cremosa. Leve ao frigorífico durante 30 minutos.

▶ Para decorar coloque um dos bolos num prato e cubra-o com o creme de manteiga. Coloque o segundo bolo por cima e cubra-o com o restante creme de manteiga. Alise e polvilhe com amêndoas.



BEBIDAS E SOPAS



ESTE CAPÍTULO UTILIZA A LIQUIDIFICADORA, QUE É IDEAL PARA CONFECCIONAR BEBIDAS, SOPAS, BATIDOS, SUMOS, COCKTAILS, MOLHOS E TAMBÉM PARA PICAR GELO.

Existem diversas liquidificadoras disponíveis, desde as resistentes à temperatura, que aguentem choques térmicos, às de aço inoxidável. Pode escolher a que melhor se adequa às suas necessidades. As liquidificadoras são muito fáceis de utilizar e garantem-lhe os resultados mais frescos.



Para além de um ou dois cocktails atrevidos, poderá preparar uma sopa quente ou um batido nutritivo para começar o dia. Estas receitas são fáceis e irão inspirá-la a criar muitas mais combinações.

MARGARITA GELADA

58

PISCO SOUR

58

JULEP VIRGEM DE MAÇÃ
E LARANJA

58

LIMONADA

59

BEBIDA GELADA DE MORANGO
E FRAMBOESA

59

BATIDO DE FRUTAS TROPICAIS

59

SOPA FRANCESA DE CEBOLA

60

SOPA DE ERVILHAS E PERNIL
DE PORCO

61

BISQUE DE GAMBAS
E CARANGUEJO

62

GASPACHO BRANCO

63

SOPA PICANTE DE
ABÓBORA-MENINA

64

BORSCHT

65



MARGARITA GELADA

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 minutos

DIFICULDADE

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

140 ml de tequila
60 ml de triple sec
Sumo de 2 limas
20 cubos de gelos
Açúcar em pó
Sal

PREPARAÇÃO

- ▶ Coloque a tequila, o triple sec e o sumo de lima na liquidificadora e misture rapidamente, carregando no botão de impulso.
- ▶ Adicione os cubos de gelos e misture até o gelo estar esmagado.
- ▶ Distribua por copos de martini com o rebordo decorado com açúcar e sal e sirva.



PISCO SOUR

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 4 minutos

DIFICULDADE

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 claras
50 g de açúcar em pó
Sumo de 2 limas
200 ml de Pisco (ou tequila branca)

PREPARAÇÃO

- ▶ Insira a liquidificadora e misture as claras com o açúcar a uma velocidade alta.
- ▶ Sem desligar a máquina adicione o sumo de lima e o pisco através da tampa de filtro.
- ▶ Acrescente um pouco de gelo e misture bem.
- ▶ Distribua por 4 copos altos e sirva.



JULEP VIRGEM DE MAÇÃ E LARANJA

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 minutos

TEMPO DE COZEDURA 5 minutos

DIFICULDADE

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

1 ramo de hortelã, reserve algumas folhas para a decoração
1 laranja descascada e cortada aos quartos reserve a casca para a decoração
100 g de açúcar refinado
200 ml de água
500 ml de sumo de maçã
Cubos de gelo

PREPARAÇÃO

- ▶ Insira a liquidificadora e misture a hortelã, a laranja e o açúcar. Passe para um tacho e adicione a água. Ferva durante 5 minutos. Coe e reserve.
- ▶ Encha quatro copos com gelo, adicione o sumo de maçã e o xarope de hortelã e laranja. Decore com folhas de hortelã e raspas de casca de laranja.



LIMONADA

QUANTIDADE PARA 6 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 minutos

DIFICULDADE

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

800 ml de água fria
3 c. de sopa de açúcar
6 cubos de gelo
1 limão

PREPARAÇÃO

- ▶ Insira a liquidificadora e coloque lá dentro a água, o açúcar, os cubos de gelo e o limão inteiro.
- ▶ Misture tudo a uma velocidade alta durante 1 minuto.
- ▶ Passe a limonada para uma jarra, através de um coador, e sirva.



BEBIDA GELADA DE MORANGO E FRAMBOESA

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

DIFICULDADE

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

20 cubos de gelos
500 g de morangos
500 g de framboesas
100 ml de água quente
50 g de açúcar refinado
Alguns ramos de hortelã

PREPARAÇÃO

- ▶ Coloque seis cubos de gelo de cada vez na liquidificadora com um pouco de água quente e deixe derreter ligeiramente.
- ▶ Adicione a fruta e o açúcar e misture a uma velocidade alta.
- ▶ Distribua por copos e decore com folhas de hortelã.



BATIDO DE FRUTAS TROPICAIS

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 minutos

DIFICULDADE

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

1 ananás
1 manga
1 banana
1 maracujá
1 kiwi
1 melão
500 ml de iogurte natural

PREPARAÇÃO

- ▶ Descasque a fruta e corte-a aos pedaços. Insira a liquidificadora e misture todos os ingredientes até obter um batido macio.
- ▶ Distribua por quatro copos e sirva.

SOPA FRANCESA DE CEBOLA

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 20 minutos

TEMPO DE COZEDURA 60 minutos

DIFICULDADE 

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

8 cebolas brancas descascadas
2 c. de sopa de manteiga
Azeite
2 ramos de tomilho
2 c. de sopa de farinha
1,5 l de caldo de carne
Sal e pimenta para temperar
4 fatias de baguete
60 g de gruyère ralado

PREPARAÇÃO

- Corte as cebolas em rodelas finas e aqueça a manteiga numa panela. Adicione a cebola e o tomilho, tempere e mexa bem. Reduza o lume. **Deixe cozinhar durante 40 minutos**, mexendo ocasionalmente até as cebolas terem caramelizado e estarem doces e castanhas escuras.
- Aqueça o forno no modo grill.
- Adicione a farinha à panela, mexa bem e deixe cozinhar durante mais um minuto.

- Acrescente o caldo, **deixe ferver e cozinhar durante 5 minutos**. Insira a liquidificadora e passe metade da sopa a uma velocidade alta. Depois transfira-a novamente para a panela. Tempere bem e mantenha quente.
- Torre as fatias de baguete de um dos lados, cubra o outro lado com o queijo ralado, tempere com sal e pimenta e leve ao forno para gratinar.
- Sirva a sopa em tigelas com o pão por cima.



SOPA DE ERVILHAS E PERNIL DE PORCO

QUANTIDADE PARA 4-6 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 15 minutos

TEMPO DE COZEDURA 90 minutos

DIFICULDADE



ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 pernis de porco
2 cenouras
1 cebola
1 folha de louro
1 ramo de tomilho
1 ramo de alecrim
1 batata Maris Piper
1 litro de água
500 g ervilhas
Sal e pimenta para temperar
1 talo de aipo, reserve as folhas

PREPARAÇÃO

► Coloque todos os ingredientes, à exceção das ervilhas, numa panela. Deixe ferver, depois reduza o lume e deixe cozer durante 80 minutos, removendo regularmente a espuma à superfície, até o pernil estar cozido e a carne estar tenra. Retire os pernis, separe a carne do osso, esmigalhe-a com um garfo e reserve.

► Adicione as ervilhas à sopa, insira a liquidificadora e passe a sopa a uma velocidade média. Transfira-a novamente para a panela, acrescente a carne e deixe em lume brando durante 10 minutos.

► Prove, ajuste o tempero e sirva com folhas de aipo picadas.



BISQUE DE GAMBAS E CARANGUEJO

QUANTIDADE PARA 6 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 25 minutos

TEMPO DE COZEDURA 60 minutos

DIFICULDADE 

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 cebolas
 1/2 cabeça de alho
 5 cenouras
 1/2 ramo de talos de aipo
 Azeite
 2 malaguetas inteiras
 2 c. de sopa de curcuma
 2 c. de sopa de cominhos moídos
 2 c. de sopa de paprica
 1 1/2 c. de sopa de coentros moídos
 1 c. de sopa de pimenta-de-caiena
 2 c. de sopa de gengibre moído
 Pitada de açafão
 225g carne de caranguejo
 20 cabeças e cascas de gambas
 1/2 copo de vinho branco
 10 ml de brandy
 1/2 frasco de polpa de tomate
 2 latas de tomates picados
 Uma mão-cheia de arroz
 1/2 litro de água
 Sal
 6 c. de sopa de crème fraîche
 4 c. de sopa de folhas de endro

PREPARAÇÃO

► Corte as cebolas, o alho, as cenouras, o aipo e as malaguetas às rodelas.

► Aqueça um pouco de azeite na maior panela que tiver e coza lentamente os vegetais. Misture as especiarias e o açafão numa tigela.

► Esmague o caranguejo e os pedaços de gambas, envolvendo-os num pano da loiça e batendo-lhes com um rolo da massa. Adicione as gambas e a carne de caranguejo à panela, aumente o lume e mexa bem durante alguns minutos.

► Adicione o vinho branco e deixe reduzir. Quando já não restar muito líquido, acrescente o brandy e acenda-o com um fósforo. Deixe o álcool queimar, adicione as especiarias e a polpa de tomate e mexa bem.

► Acrescente os tomates picados, misture tudo e deixe ferver. Adicione o arroz e a água e tempere com sal. Deixe ferver durante cinco minutos, depois tape e reduza o lume. **Deixe cozer durante 40 minutos.**

► Deixe arrefecer, insira a liquidificadora e passe a sopa em várias porções, a uma velocidade alta. Tenha atenção para que fique uniforme. Antes de servir, passe a mistura por um coador para apanhar eventuais restos de cascas.

► Distribua a sopa por taças e sirva-a com um montinho de crème fraîche e endro picado.



GASPACHO BRANCO

QUANTIDADE PARA 4-6 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 15 minutos

TEMPO DE COZEDURA 10 minutos

DIFICULDADE 

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

5 fatias de pão branco seco, sem cõdea
100 ml de vinagre de xerez
500 ml de caldo de galinha ou de legumes quente
2 pepinos
200 g de uvas brancas sem grainhas
200 g de amêndoas peladas
2 dentes de alho
Sal e pimenta para temperar
100 ml de azeite

PREPARAÇÃO

- ▶ Adicione o pão e o vinagre ao caldo e deixe ensopar.
- ▶ Insira a liquidificadora e coloque lá dentro todos os ingredientes à exceção do azeite. Misture bem a uma velocidade alta e adicione gradualmente o pão e o caldo.
- ▶ Com a máquina a funcionar a uma velocidade baixa, vá acrescentando o azeite até obter um líquido suave e cremoso. Prove e ajuste o tempero.
- ▶ Leve o gaspacho ao frigorífico até estar frio e sirva com pão crocante e um copo de xerez seco.



SOPA PICANTE DE ABÓBORA-MENINA

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 25 minutos

DIFICULDADE 

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

- 1 c. de sopa de coentros moídos
- 1 c. de sopa de curcuma moída
- 1 c. de sopa de sementes de cominho moídas
- 1 dente de alho
- 1 abóbora-menina média sem casca e cortada em pedaços longos e estreitos
- 3 malaguetas vermelhas picadas e sem sementes
- 2 c. de sopa de azeite
- Sal e pimenta para temperar
- 750 ml de caldo de galinha ou de legumes

PREPARAÇÃO

- ▶ Corte a abóbora-menina e as malaguetas aos pedaços e pique o alho.
- ▶ Aqueça um pouco de óleo em lume médio numa frigideira grande e adicione a abóbora, a malagueta e o alho. Tempere com um pouco de sal e pimenta e acrescente as especiarias moídas.
- ▶ Deixe cozer até a abóbora estar mole e começar a ficar dourada nas extremidades.

- ▶ Adicione o caldo de galinha. Deixe ferver, depois reduza o lume e **deixe cozer durante 5 minutos**.
- ▶ Deixe arrefecer e depois passe a sopa a uma velocidade alta.
- ▶ Retifique o tempero e sirva a sopa com um fio de azeite e as especiarias moídas.



BORSCHT

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 60 minutos

DIFICULDADE 

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

8 cebolinhas
 4 pepinos em pickle
 4 beterrabas cozidas e sem casca
 400 g de batatas
 1 cebola
 250 g de chambão de vaca
 1 litro de caldo de carne ou de galinha
 2 molhos de endro
 200 ml de natas azedas
 Sal e pimenta para temperar

PREPARAÇÃO

- ▶ Corte as cebolinhas, os pickles, as beterrabas, as batatas e a cebola às rodelas e reserve.
- ▶ Aqueça um pouco de óleo num tacho grande, adicione a carne, tempere e aloure de todos os lados. Acrescente os legumes e o caldo e deixe ferver. Reduza o lume, **tape e deixe cozer durante uma hora.**
- ▶ Deixe arrefecer, e depois insira a liquidificadora e passe a sopa em várias porções, a uma velocidade alta, evitando passar a carne. Prove e ajuste os temperos.
- ▶ Pique o endro e distribua a sopa por quatro tigelas.
- ▶ Decore com um montinho de natas azedas, cebolinhas, pickles e endro. Acompanhe com pão de centeio.



RECEBER CONVIDADOS



**CONFECIONAR COMIDA COM QUALIDADE DE RESTAURANTE EM CASA É MAIS
UMA EXCELENTE CARACTERÍSTICA DA KENWOOD CHEF.**

Ser capaz de, em poucos segundos, picar finamente ou cortar grandes quantidades de vegetais em pedaços com exatamente o mesmo tamanho ajudará à apresentação dos seus pratos. Da mesma forma, misturar purés quentes, coar caldos e passar molhos dar-lhes-á aquele toque especial que irá certamente impressionar os seus convidados.



Algumas destas receitas podem parecer um pouco complexas, mas, com os ingredientes certos, um pouco de prática e a multiplicidade de funções e acessórios da Kenwood Chef, preparar comida com qualidade de restaurante será muito fácil!

**RISOTTO DE LAGOSTA
E PROSECCO**

69

**PICKLES DE RABANETE
E COGUMELO COM ARENQUE
MARINADO**

71

**CARPACCIO DE ATUM COM
MOLHO VERDE**

73

**VIEIRAS COM CARIL DE MAÇÃ
E ÓLEO DE LIMÃO**

75

**TARTE DE CHALOTA COM QUEIJO
HALLOUMI GRELHADO**

77

**RAVIÓLIS DE ABÓBORA
E AMARETTO COM MANTEIGA
DE ERVAS**

79

**SALMÃO EM CURA DE
BETERRABA E ENDRO COM
FUNCHO ASSADO**

81

**PORCO ESTUFADO COM
CEREFÓLIO, ANIS E MASSA
PICANTE**

83

**PATO COM ESPARGOS, FIGOS,
REBENTOS DE ERVILHA E
POLENATA**

85

**COSTELETAS COM PURÉ DE
BERINGELA FUMADA E RÚCULA**

87

**COSTELETAS DE BORREGO COM
CROSTA DE ERVAS, LEGUMES
GRELHADOS E PURÉ DE BATATA**

89

**PARGO VERMELHO COM
PIPERADE**

91

**FONDANTS DE CHOCOLATE COM
GELADO DE CARAMELO SALGADO**

93

**MERENGUES DE VINAGRE
BALSÂMICO, TOMILHO E PIMENTA
COM MORANGOS E MANJERICÃO**

95

**PARFAIT DE GENGIBRE E LIMÃO
COM MIGALHAS DE BOLACHA
DE GENGIBRE**

97

**CREME CATALÃO COM BOLINHOS
DE EARL GREY**

99

**TARTE DE LIMONCELLO E LIMÃO
COM ALFAZEMA**

101

**PÊSSEGOS GRELHADOS COM
VINHO BRANCO, PIMENTA E ANIS**

103



RISOTTO DE LAGOSTA E PROSECCO

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

30 minutos, mais tempo para repousar

TEMPO DE COZEDURA

5 minutos

DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

Tachos, 4 pratos de sopa

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

1 lagosta inteira com 800 g

200 ml de natas

Pitada de sal

800 ml de caldo de peixe

1 cebola

Azeite

200 g de arroz para risotto, sugiro camaroli

175 ml de Prosecco

50 g de manteiga fria aos cubos

2 c. de sopa de salsa picada

PREPARAÇÃO

- ▶ Encha uma panela grande com água, deixe ferver e **coza a lagosta durante 12 minutos**. Retire a lagosta do tacho e arrefeça-a rapidamente em água fria.
- ▶ Remova cuidadosamente a carne das pinças e da cauda, corte-a aos pedaços e reserve.
- ▶ Insira a liquidificadora e adicione a casca da lagosta, as natas e um pouco de sal. Misture até a casca estar moída.
- ▶ Depois passe a mistura de lagosta e natas por um coador, separando quaisquer pedaços de casca por moer. Reserve a mistura.
- ▶ Aqueça o caldo de peixe num tacho e deixe ferver.
- ▶ Retire a liquidificadora, insira o processador de alimentos com a lâmina de corte, pique finamente a cebola a uma velocidade média e reserve.
- ▶ Coloque um tacho grande ao lume com um pouco de azeite e adicione o arroz e a cebola picada. **Deixe cozer durante alguns minutos**, mexendo constantemente para torrar todos os grãos de arroz.
- ▶ Adicione o Prosecco e deixe reduzir até ter evaporado quase totalmente. Adicione uma colher de sopa de caldo de peixe e mexa até estar absorvido. Repita o processo até ter utilizado todo o caldo e o arroz estar al dente. Prove e ajuste o tempero.
- ▶ Adicione a manteiga e a salsa picada e mexa bem. Acrescente gentilmente a carne de lagosta, **tape e deixe cozer durante 5 minutos**.
- ▶ Entretanto aqueça o creme de lagosta num tacho, distribua-o pelos pratos de sopa e adicione o risotto.
- ▶ Sirva com um copo de Prosecco a acompanhar.

DICA DO CHEF

Para impedir que a lagosta se encolha, enfie um espeto através da carne a partir do centro da cauda.

RECEBER CONVIDADOS



PICKLES DE RABANETE E COGUMELO COM ARENQUE MARINADO

QUANTIDADE PARA

4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

20 minutos mais tempo para marinar (8 horas ou durante a noite)

DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

Prato grande

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

1 cenoura

2 c. de sopa de açúcar refinado

Endro picado

4 filetes de arenque com 100 g cada

30 g de sal

16 rabanetes

2 talos de funcho

2 cebolinhas

150 g de açúcar refinado

6 c. de sopa de vinagre de arroz

1 frasco de keta (ovas de salmão)

PREPARAÇÃO

▶ Insira o processador de alimentos com o disco para fatiar, corte a cenoura e reserve.

▶ Ponha o arenque a marinar, polvilhando os filetes com uma pitada de sal e 2 colheres de sopa de açúcar refinado. Coloque o peixe num prato grande juntamente com a cenoura e o endro. Tape e deixe marinar no frigorífico durante pelo menos 8 horas, sendo que uma noite inteira é o ideal para os sabores se infundirem.

▶ Corte o rabanete, os talos de funcho e as cebolinhas no processador de alimentos. Passe para uma tigela e adicione o açúcar e o vinagre de arroz. Mexa cuidadosamente e deixe apurar durante meia hora.

▶ Passe os filetes por água, seque-os e corte cada um em três pedaços. Coloque os vegetais em pickle nos pratos com os pedaços de arenque por cima. Acrescente uma colher de chá de keta a cada um e decore com um pouco de endro.

Acessórios!

CORTE VEGETAIS RAPIDAMENTE
E SEM ESFORÇO COM O
PROCESSADOR DE ALIMENTOS.



*Ver página
106*



CARPACCIO DE ATUM COM MOLHO VERDE

ESTA ENTRADA ELEGANTE ESTÁ REPLETA DE SABORES E É MUITO FÁCIL DE PREPARAR. O MOLHO VERDE PODE SER FEITO NO DIA ANTERIOR, DANDO-LHE MAIS TEMPO PARA ESTAR COM OS SEUS CONVIDADOS. CONGELAR UM POUCO O ATUM TORNA-O MAIS FÁCIL DE CORTAR EM FATIAS FINAS.

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

15-20 minutos

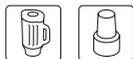
DIFICULDADE



EQUIPAMENTO

Frigideira

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para o molho verde:

2 molhos pequenos de manjeriço
 1 molho grande de coentros, com talos
 1 molho grande de salsa
 1 molho pequeno de hortelã
 1 dente de alho picado
 2 c. de sopa de alcaparras
 2 c. de sopa de mostarda Dijon
 Sumo de 1 limão
 3 folhas de estragão
 6 azeitonas pretas
 50ml de azeite
 50 ml de óleo de colza
 Sal para temperar

Para o carpaccio de atum:

4 c. de sopa de grão de pimenta preta
 1 c. de chá de sementes de funcho
 1 c. de chá de sal
 400 g de lombo de atum
 Sumo de 1 limão
 Uma mão-cheia de folhas de rúcula para decorar

PREPARAÇÃO DO MOLHO VERDE

- ▶ Insira a liquidificadora e coloque lá dentro todos os ingredientes à exceção dos óleos. Misture a uma velocidade alta durante um minuto, até os ingredientes estarem picados mas ainda conservarem alguma textura.
- ▶ Reduza a velocidade e adicione gradualmente os óleos, até obter um creme espesso. Ajuste os temperos e conserve o molho num recipiente fechado a vácuo durante, no máximo, 5 dias.

PREPARAÇÃO DO CARPACCIO DE ATUM

- ▶ Torre ligeiramente os grãos de pimenta e as sementes de funcho numa frigideira sem gordura, e depois deixe arrefecer.
- ▶ Insira a picadora, adicione as sementes, os grãos e o sal e pique a uma velocidade média até obter um pó fino.
- ▶ Esfregue o atum com as especiarias em pó, envolva com película aderente e leve ao congelador durante meia hora.
- ▶ Retire o atum do congelador e corte em fatias o mais finas possível.
- ▶ Distribua o atum por quatro pratos, regue com um pouco de sumo de limão e decore com o molho verde e as folhas de rúcula.



VIEIRAS COM CARIL DE MAÇÃ E ÓLEO DE LIMÃO

AS VIEIRAS COMBINAM MUITO BEM COM SABORES DOCES E FORTES. POR ISSO ACOMPANHÁ-LAS COM A MAÇÃ LIGEIRAMENTE PICANTE E O ÓLEO DE LIMÃO SÓ PODIA DAR BOM RESULTADO. AS MIGALHAS DE ERVAS CONFEREM UM TOQUE CROCANTE QUE CONTRASTA COM A SUAVIDADE DAS VIEIRAS.

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	30 minutos
TEMPO DE COZEDURA	10 minutos
TEMPERATURA	160°C/Marca 3 em forno a gás
DIFICULDADE	🟡
EQUIPAMENTO	Tabuleiro do forno, papel vegetal tacho

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para o óleo de limão:

75 ml de azeite
2 talos de capim-limão
Raspa da casca e sumo de 1 limão

Para as vieiras:

2 maçãs sem caroços
1 c. de chá de curcuma moída
1 c. de chá de cominho moídos
1 c. de chá de funcho moído
1 c. de chá de coentros moídos
½ c. de chá de malagueta em pó
1 c. de chá de salsa fresca
1 c. de chá de folhas de tomilho frescas
2 fatias de pão seco ou torrado no forno
2 c. de sopa de manteiga
12 vieiras grandes
Sal e pimenta

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 160 °C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Misture as especiarias moídas numa tigela, corte as maçãs às fatias e distribua-as pelo tabuleiro. Polvilhe com a mistura de especiarias e **leve ao forno durante 30 minutos.**
- ▶ Coloque os ingredientes para o óleo de limão na picadora, misture a uma velocidade alta e reserve.
- ▶ Retire a picadora e insira a liquidificadora. Adicione as ervas, o pão e uma pitada de sal. Misture tudo a uma velocidade alta até estar em migalhas e reserve.
- ▶ Coloque um tacho ao lume e adicione a manteiga. Quando começar a espumar acrescente as vieiras. Tempere e vá regando com a manteiga enquanto **cozem durante um minuto.** Vire-as e **deixe cozer durante mais um minuto,** regando novamente com manteiga. Retire do tacho e deixe escorrer sobre papel de cozinha.
- ▶ Distribua as fatias de maçã pelos 4 pratos, coloque as vieiras por cima e regue com o óleo de limão. Polvilhe com as migalhas de ervas e sirva.

DICA DO CHEF

As vieiras cozem muito rapidamente, por isso coloque-as no tacho no sentido dos ponteiros do relógio e retire-as pela mesma ordem. Assim ficarão cozidas uniformemente.



TARTE DE CHALOTA COM QUEIJO HALLOUMI GRELHADO

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

15 minutos mais
30 minutos para a
massa repousar

TEMPO DE COZEDURA

45 minutos

TEMPERATURA 180°C/Marca 4 em
forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Tabuleiro do forno,
papel vegetal, tacho raso

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para a massa:

150 g de manteiga sem sal fria aos cubos
300 g de farinha
1 ovo
Pitada de sal
30 ml de água

Para o recheio:

100 g de manteiga
500 g de chalotas descascadas
e cortadas às fatias
6 c. de sopa de vinagre balsâmico
100 ml de caldo de legumes
4 c. de sopa de açúcar mascavado
4 ramos de tomilho
1 bloco de queijo halloumi
Raspa da casca de 1 limão
1 c. de chá de orégãos secos
Sal e pimenta para temperar

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C. Forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Coloque a manteiga, a farinha, o ovo e o sal na taça, insira o gancho de massa e misture tudo a uma velocidade média até se formar uma bola de massa.
- ▶ Estenda a massa sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha, formando um pequeno retângulo, depois envolva com película aderente e deixe repousar no frigorífico durante meia hora.
- ▶ Derreta a manteiga num tacho e cozinhe as chalotas até estarem castanhas.
- ▶ Acrescente o vinagre e o caldo, vire as chalotas e **cozinhe durante mais cinco minutos** em lume brando. Polvilhe com o açúcar e os ramos de tomilho.
- ▶ Retire a massa quebrada do frigorífico, polvilhe novamente a superfície de trabalho com farinha e estenda a massa até ter ½ cm de espessura. Coloque no tabuleiro e distribua a mistura de chalotas por cima. Dobre as extremidades da massa e **leve ao forno durante 45 minutos**.
- ▶ Insira o processador de alimentos com o disco para fatiar, corte o queijo a uma velocidade média, polvilhe-o com a raspa da casca de limão, os orégãos e a pimenta e frite-o num tacho raso com um pouco de azeite até estar grelhado.
- ▶ Retire a tarte do forno, deixe arrefecer um pouco e sirva com o halloumi.

DICA DO CHEF

Pode substituir as chalotas por cebolas roxas e utilizar queijo feta em vez de halloumi.



RAVIÓLIS DE ABÓBORA E AMARETTO COM MANTEIGA DE ERVAS

O AROMA A AMÊNDOA DO AMARETTO COMPLEMENTA A ABÓBORA DOS RAVIÓLIS.

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	30 minutos, mais 30 minutos para a massa repousar
TEMPO DE COZEDURA	40 minutos
TEMPERATURA	200°C/Marca 6 em forno a gás
DIFICULDADE	🔴🔴
EQUIPAMENTO	Assadeira, tacho
ACESSÓRIOS	   

INGREDIENTES

Para a massa:

500 g de farinha tipo '00'
4 ovos batidos
2 c. de sopa de água (se necessário)
Sal para temperar

Para o recheio:

500 g de polpa de abóbora
1 c. de sopa de azeite
Sal e pimenta
2 dentes de alho com casca
15 g de bolachas amaretti
1 ovo batido
Semolina para polvilhar
100 g de manteiga
Ervas aromáticas picadas: salsa, alecrim, tomilho ou outras ervas à escolha
Raspa da casca e sumo de 1 limão
Folhas de alface e parmesão (opcional)

PREPARAÇÃO

- ▶ Coloque a farinha e o sal na taça e insira o gancho de massa. Misture a uma velocidade baixa e adicione os ovos. Acrescente a água até se formar uma massa. Adicione mais água/farinha caso a mistura esteja demasiado seca ou húmida.
- ▶ Retire a massa da taça e envolva com película aderente. Deixe repousar no frigorífico durante, pelo menos, meia hora antes de usar. Pode congelar as sobras de massa e conservá-las durante um mês.
- ▶ Pré-aqueça o forno a 200°C.
- ▶ Insira a picadora e corte a polpa de abóbora aos cubos a uma velocidade média. Coloque-os numa assadeira, adicione uma colher de sopa de azeite, sal, pimenta, 2 dentes de alho e **leve ao forno durante 25-30 minutos** até estarem macios e dourados.
- ▶ Retire a picadora e insira o processador de alimentos com a lâmina de corte. Adicione a abóbora, as bolachas amaretti e 2 colheres de sopa de azeite. Misture tudo a uma velocidade média até estar macio, e reserve no frigorífico.
- ▶ Retire o processador de alimentos e insira o estendedor de massa. Retire a massa do frigorífico e divida-a em 4 porções. Molde cada porção num retângulo até ter espessura suficiente para passar pelo estendedor de massa na posição 1.
- ▶ Passe cada retângulo de massa pelo estendedor várias vezes a uma velocidade baixa até chegar à posição 8.
- ▶ Estenda uma folha de massa e distribua colheres de chá da mistura de abóbora sobre ela, deixando algum espaço entre cada uma. Pincele o espaço à volta de cada montinho com ovo batido e cubra com outra folha de massa.
- ▶ Pressione a massa à volta do recheio, depois corte em raviólis com uma faca ou um cortador de bolachas. Pressione cada um para retirar o excesso de ar, polvilhe com semolina e reserve.
- ▶ Repita o processo com as outras duas folhas de massa.
- ▶ Encha um tacho grande com água e sal e ferva.
- ▶ Derreta a manteiga numa frigideira, adicione as ervas aromáticas picadas e salteie até começarem a ficar crocantes. Tenha atenção para não queimar. Acrescente a raspa da casca e o sumo de limão e desligue o lume.
- ▶ **Coza os raviólis na água a ferver durante 2-3 minutos**, depois deixe escorrer. Verta a manteiga de ervas sobre os raviólis cozidos.
- ▶ Sirva com o parmesão, uma boa pitada de pimenta preta e algumas folhas de alface.



SALMÃO EM CURA DE BETERRABA E ENDRO COM FUNCHO ASSADO

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 3-4 dias para marinar, 30 minutos

TEMPO DE COZEDURA 30 minutos

TEMPERATURA 180°C/Marca 4 em forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Tabuleiro do forno

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

150 g de sal
 200 g de açúcar
 3 molhos de endro, sem talos
 2 c. de sopa de vinagre de vinho tinto
 4 beterrabas cruas
 1 posta de salmão
 4 bolbos de funcho
 4 batatas
 Sumo e raspa da casca de 1 limão
 Azeite
 Sal e pimenta para temperar

PREPARAÇÃO DA MARINADA

- ▶ 3-4 dias antes de planear servir este prato, insira a picadora na máquina, adicione metade do sal, o açúcar, as folhas de endro e um pouco de vinagre e misture tudo a uma velocidade média. Repita o processo com a outra metade de sal e reserve tudo junto numa tigela.
- ▶ Retire a picadora, insira o processador de alimentos com o disco para ralar e rale as beterrabas a uma velocidade média. Adicione as beterrabas raladas à mistura de sal (cura).
- ▶ Forre um tabuleiro do forno com película aderente e espalhe um pouco da cura por cima.
- ▶ Corte o salmão ao meio no sentido da largura e coloque no tabuleiro com a pele para baixo. Cubra o salmão com a restante mistura, garantindo que fica completamente coberto.
- ▶ Dobre a película aderente e coloque mais um pouco de película sobre o salmão, selando-o bem. Coloque uma tábua e algumas latas cheias por cima. Reserve no frigorífico durante 3-4 dias, drenando o excesso de líquido ocasionalmente.

PREPARAÇÃO DO PRATO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C.
- ▶ Retire o salmão do frigorífico, remova-lhe a pele e a cura, deixando fora do frigorífico durante meia hora até estar à temperatura ambiente. Depois corte-o em fatias finas.
- ▶ Insira o processador de alimentos com o disco para fatiar e corte os bolbos de funcho e as batatas. Adicione o sumo de limão às fatias de funcho e batata, coloque-as num tabuleiro do forno e regue com um fio de azeite.
- ▶ **Leve ao forno durante 30 minutos** ou até ficarem com uma cor bonita, virando ao contrário a meio do tempo de cozedura.
- ▶ Sirva o salmão fatiado com os vegetais.



PORCO ESTUFADO COM CEREFÓLIO, ANIS E MASSA PICANTE

ESTA RECEITA INSPIRADA NA COZINHA ASIÁTICA É IDEAL PARA PARTILHAR, E A CARNE, POR SER ESTUFADA, É TENRA E HÚMIDA. E É CLARO QUE TODA A GENTE ADORA UM POUCO DE CROCANTE, POR ISSO TERMINE DE COZINHAR A CARNE NUM GRELHADOR PARA LHE DAR AQUELA TEXTURA DE FAZER CRESCER ÁGUA NA BOCA.

QUANTIDADE PARA	4-6 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	25 minutos mais uma noite para os sabores se infundirem
TEMPO DE COZEDURA	160 minutos mais 40 minutos para repousar
TEMPERATURA	220°C/Marca 7 em forno a gás
DIFICULDADE	
EQUIPAMENTO	Assadeira
ACESSÓRIOS	

INGREDIENTES

Para o porco:

2 kg de pá de porco
3 estrelas de anis
2 c. de sopa de sementes de funcho
4 c. de sopa de cerefólio seco
1 c. de sopa de malagueta em pó
Sal e pimenta
400 ml de caldo de galinha

Para a massa:

250 g de noodles de arroz
2 c. de sopa de molho de malagueta doce
1 c. de sopa de molho de soja
2 malaguetas fatiadas
4 cebolinhas fatiadas
4 c. de sopa de folhas de coentro picadas

PREPARAÇÃO

- ▶ Raspe a gordura da carne. Coloque-a numa assadeira funda e regue com água a ferver. Isto irá ajudar a pele a ficar crocante. Escorra e seque.
- ▶ Insira a picadora, moe o anis e as sementes de funcho a uma velocidade alta, depois adicione o cerefólio, a malagueta em pó e o tempero. Esfregue a carne com a mistura e reserve no frigorífico durante a noite, sem tapar.
- ▶ Pré-aqueça o forno a 220°C.
- ▶ Aqueça o caldo e verta-o para a assadeira. **Leve a carne ao forno durante 20 minutos.** Depois reduza a temperatura para 160°C e **deixe a carne assar durante mais 140 minutos.** Retire do forno e deixe repousar.
- ▶ Pré-aqueça o grelhador a uma temperatura média e grelhe a carne até se começarem a formar bolhas na pele.
- ▶ Para fazer os noodles coloque-os numa tigela grande e regue com água a ferver. **Tape e deixe repousar durante 10 minutos.** Depois escorra e adicione o molho de malagueta e de soja. Misture bem e polvilhe com a malagueta e as cebolinhas.
- ▶ Corte a carne aos pedaços e distribua-os por uma travessa juntamente com os noodles. Polvilhe com as folhas de coentro picadas e sirva.

Acessórios!

PIQUE E MOA AS ERVAS AROMÁTICAS E AS ESPECIARIAS COM A PICADORA PARA OBTHER OS SABORES MAIS FRESCOS.

*Ver página
108*





PATO COM ESPARGOS, FIGOS, REBENTOS DE ERVILHA E POLENTA

A FRUTA É UM EXCELENTE
ACOMPANHAMENTO PARA PATO E
A LEVEZA DOS ESPARGOS E DAS ERVILHAS
CONFEREM-LHE UM SABOR FRESCO.
A POLENTA DÁ UM TOQUE CREMOSO
E ESTALADIÇO A ESTE PRATO.

**QUANTIDADE
PARA** 4 pessoas

**TEMPO DE
PREPARAÇÃO** 25 minutos

**TEMPO DE
COZEDURA** 10-15 minutos

TEMPERATURA 180°C/Marca 4 em
forno a gás

DIFICULDADE 🍴🍴

EQUIPAMENTO Frigideira, pirex, tacho

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 cebolas roxas
4 peitos de pato
250 g de manteiga
200 g de polenta
600 ml de caldo de legumes
100 ml de vinho branco
100 g de ervilhas
16 pontas de espargos
8 c. de sopa de natas
50 ml de água
4 figos
150 g de rebentos de ervilha
Azeite
Sal e pimenta

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C.
- ▶ Insira o processador de alimentos com o disco para fatiar, corte as cebolas a uma velocidade média e reserve.
- ▶ Raspe a gordura do pato, coloque uma frigideira ao lume e **cozinhe os peitos de pato com a pele virada para baixo durante 5-7 minutos**, até estarem dourados. Vire-os a meio do tempo de cozedura e tempere.
- ▶ Retire a carne da frigideira e coloque-a num pirex, reservando a gordura libertada pelo pato na frigideira.
- ▶ **Leve ao forno durante 5 minutos**, depois retire, tape e deixe repousar durante cinco minutos.
- ▶ Entretanto aqueça um pouco de manteiga num tacho e adicione a polenta. Mexa, depois acrescente o caldo de legumes. Deixe ferver e reduza a temperatura até estar apenas a ferver. Quando o caldo tiver sido absorvido e a polenta estiver macia, envolva a restante manteiga. Prove, ajuste os temperos e reserve.
- ▶ Coloque a frigideira com a gordura do pato novamente ao lume e salteie as rodela de cebola. Tempere e adicione o vinho. Deixe reduzir em metade, depois acrescente as ervilhas e os espargos. **Coza durante 4 minutos** e adicione as natas e 50 ml de água.
- ▶ Corte os figos aos quartos e corte os peitos de pato em três pedaços na diagonal. Distribua a polenta pelos pratos, cubra com a mistura de ervilhas e espargos e coloque o pato por cima.
- ▶ Coloque os figos à volta do pato e decore com rebentos de ervilha e um fio de azeite.

DICA DO CHEF

.....

*Se os espargos estiverem fora de época,
utilize brócolos de talo comprido ou alho francês.*

.....



COSTELETAS COM PURÉ DE BERINGELA FUMADA E RÚCULA

QUANTIDADE

PARA 2 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

10 minutos

TEMPO DE COZEDURA

45 minutos

TEMPERATURA 200°C/Marca 6 em
forno a gás

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Frigideira, forma
retangular

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

2 costeletas, com cerca de 200g cada,
deixadas repousar à temperatura ambiente
durante 30 minutos

1 beringela

1 c. de sopa de azeite

1 dente de alho

2 c. de chá de paprica fumada

Sal e pimenta para temperar

1 mão-cheia de folhas de alface

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 200°C e tempere as costeletas.
- ▶ Coloque a beringela e o alho na forma e **leve ao forno durante 35 minutos** ou até a beringela estar mole.
- ▶ Insira a liquidificadora e coloque lá dentro o azeite, a paprica, a beringela cozida e uma pitada de sal e pimenta. Misture a uma velocidade média até obter um puré.
- ▶ Coloque uma frigideira ao lume, deixe aquecer bem e adicione as costeletas. **Cozinhe-as durante 3-4 minutos** de cada lado, depois deixe repousar durante mais 4 minutos.
- ▶ Sirva as costeletas com o puré de beringela e as folhas de alface e regadas com um pouco de azeite e sumo de limão.

Acessórios!

MISTURE INGREDIENTES
RAPIDAMENTE E SEM ESFORÇO
PARA CONFECIONAR SOPAS,
MOLHOS E BEBIDAS.



Ver página
13



COSTELETAS DE BORREGO COM CROSTA DE ERVAS, LEGUMES GRELHADOS E PURÉ DE BATATA

A CROSTA DE ERVAS DÁ UM FORTE IMPACTO VISUAL AO BORREGO E CONFERE UM SABOR SUBLIME À CARNE. A COMBINAÇÃO COM OS LEGUMES E O PURÉ DE MAÇÃ FAZ COM QUE SEJA UM PRATO ELEGANTE, MAS SIMPLES.

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	25 minutos
TEMPO DE COZEDURA	45 minutos
TEMPERATURA	180°C/Marca 4 em forno a gás
DIFICULDADE	☹☹
EQUIPAMENTO	Tacho, assadeira
ACESSÓRIOS	 

INGREDIENTES

Para o puré de batata:

1 kg de batatas
(recomenda-se do tipo farinhento)
200 g de manteiga derretida
150 ml de leite
175 ml de natas
Sal para temperar

Para os legumes:

1 bolbo de funcho fatiado
2 cebolas roxas cortadas aos quartos
3 dentes de alho
2 cenouras cortadas aos palitos
1 beringela cortada aos palitos
Azeite
Sal e pimenta para temperar

Para o borrego e a crosta de ervas:

4 fatias de pão seco
2 c. de sopa de salsa picada
2 c. de sopa de alecrim picado
2 c. de sopa de hortelã picada
2 costeletas de borrego, com 6 ossos cada,
cortadas à francesa
1 c. de sopa de mostarda Dijon
Sal e pimenta para temperar
125 ml de vinho branco

PREPARAÇÃO DO PURÉ

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C.
- ▶ Descasque as batatas, corte-as aos pedaços e coloque-as num tacho com água e sal. Deixe ferver e **coza durante 10 minutos** ou até estarem moles. Escorra e deixe secar.
- ▶ Aqueça a manteiga, o leite e as natas num tacho.
- ▶ Insira a vara misturadora, coloque as batatas e o creme na taça e misture a uma velocidade média até obter um puré fofo. Reserve.

PREPARAÇÃO DO PRATO PRINCIPAL

- ▶ Pré-aqueça o forno a 190°C.
- ▶ Coloque os legumes numa assadeira, regue com azeite, tempere bem e leve ao forno durante 20 minutos.
- ▶ Insira o processador de alimentos com a lâmina de corte. Adicione o pão e as ervas e pique a uma velocidade média até estar em migalhas.
- ▶ Raspe a pele do cordeiro, tempere bem e aloure de todos os lados numa frigideira (reserve a frigideira). Barre as costeletas a toda a volta com mostarda e cubra com a mistura de migalhas de pão. Coloque-as na assadeira sobre os vegetais. Verta a gordura da frigideira para a assadeira. **Leve ao forno durante mais 20 minutos.**
- ▶ Retire a carne do forno e deixe repousar durante 5 minutos. Separe as costeletas e sirva com os vegetais, o suco do assado e o puré de batata.

DICA DO CHEF

Deixe o cordeiro repousar coberto com papel de alumínio e um pano durante algum tempo. Isto ajuda as fibras a relaxar e a reabsorver os sucos, resultando em carne mais tenra.



PARGO VERMELHO COM PIPERADE

PIPERADE É UM ÓTIMO ACOMPANHAMENTO PARA PRATOS DE PEIXE. POSSUI CORES VIBRANTES QUE IRÃO CERTAMENTE CONQUISTAR OS SEUS CONVIDADOS.

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	15 minutos mais 3-4 dias para curar
TEMPO DE COZEDURA	30 minutos
TEMPERATURA	180°C/Marca 4 em forno a gás
DIFICULDADE	
EQUIPAMENTO	Tacho, frigideira
ACESSÓRIOS	

INGREDIENTES

4 filetes de pargo vermelho com 200 g cada

Uma mão-cheia de salsa

1 limão cortado aos quartos

Para a piperade:

1 cebola branca grande

1 pimento vermelho

1 pimento verde

2 dentes de alho

1/2 c. de chá de paprica fumada

1 lata de tomates-chucha

Azeite

Sal e pimenta para temperar

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 180°C.
- ▶ Insira o processador de alimentos com o disco para fatiar e corte a cebola, os pimentos e o alho a uma velocidade média.
- ▶ Coloque um tacho ao lume com um pouco de azeite e cozinhe a cebola, os pimentos e o alho até estarem moles. Tempere com um pouco de sal e a paprica fumada. **Deixe cozer em lume médio**, mexendo sempre, até os pimentos começarem a amolecer.
- ▶ Adicione os tomates e deixe cozer durante 10 minutos. Ajuste os temperos e mantenha quente enquanto cozinha o peixe.
- ▶ Coloque uma frigideira ao lume e **cozinhe os filetes de pargo durante 5 a 6 minutos**, virando-os uma vez.
- ▶ Sirva cada filete com a piperade e decorado com a salsa picada e um quarto de limão.

DICA DO CHEF

Ratatouille também seria um bom acompanhamento para este prato. Poderia igualmente utilizar salmonete em vez de pargo.



FONDANTS DE CHOCOLATE COM GELADO DE CARAMELO SALGADO

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	15 minutos, pré-congele a taça para sobremesas frias durante 24 horas
TEMPO DE COZEDURA	30 minutos
TEMPERATURA	200°C/Marca 6 em forno a gás
DIFICULDADE	🟡🟡
EQUIPAMENTO	2 tachos, 6 formas de cerâmica/forma para dariole

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para o gelado de caramelo salgado:

450 g de açúcar refinado
600 ml de natas
2 c. de chá de sal de Maldon
250 ml de leite
4 gemas
1 c. de chá de extrato de baunilha

Para os fondants:

200 g de chocolate preto (70%)
150 g de açúcar
150 g de manteiga
4 ovos batidos
50 g de farinha
2 c. de chá de extrato de baunilha

PREPARAÇÃO DO GELADO DE CARAMELO SALGADO

- ▶ Para fazer o gelado, pré-congele a taça para sobremesas frias durante 24 horas.
- ▶ Coloque 200 g de açúcar num tacho e aqueça até derreter.
- ▶ Assim que o açúcar tiver derretido deixe ferver, mexendo ocasionalmente até começar a ficar dourado. Adicione 200 ml de natas, mexa bem e deixe cozinhar até o açúcar caramelizado se ter dissolvido. Acrescente o sal e reserve.
- ▶ Num segundo tacho aqueça o leite até estar quase a ferver e desligue o lume.
- ▶ Insira a vara batedora e coloque as gemas e os restantes 250 g de açúcar na taça. Bata a uma velocidade média até obter um creme claro e fofo. Adicione o leite arrefecido e continue a bater até estar incorporado.
- ▶ Passe a mistura novamente para o tacho e deixe cozinhar em lume brando durante 10 minutos ou até a mistura ter engrossado e ficar presa à colher de pau.
- ▶ Desligue o lume e acrescente as restantes natas (400 ml). Mexa bem e adicione o extrato de baunilha.
- ▶ Leve a mistura ao frigorífico até estar fria.
- ▶ Retire a taça para sobremesas frias do congelador, insira a taça de plástico para sobremesas e fixe a taça para sobremesas frias dentro dela. Adicione a pá e tape.
- ▶ Com a máquina ligada a uma velocidade lenta verta a mistura de gelado para a forma através do cano. Bata a mistura na taça para sobremesas frias durante meia hora, adicionando gradualmente o caramelo passados 20 minutos.
- ▶ O gelado pode ser consumido de imediato ou reservado no congelador para mais tarde.

PREPARAÇÃO DOS FONDANTS DE CHOCOLATE

- ▶ Pré-aqueça o forno a 200°C e unte 6 formas de cerâmica ou para dariole com manteiga.
- ▶ Derreta lentamente o chocolate em banho-maria, garantindo que a taça não toca na água quente.
- ▶ Coloque o açúcar, a manteiga, os ovos e o extrato de baunilha na taça e insira a vara misturadora. Misture a uma velocidade média até obter uma massa clara e fofo.
- ▶ Adicione o chocolate derretido e misture bem, depois reduza a velocidade e envolva suavemente a farinha.
- ▶ Distribua a massa pelas formas e **leve ao forno durante 12 minutos**, até a massa estar levemente gelatinosa.
- ▶ Deixe arrefecer durante 5 minutos e sirva os fondants com o gelado.



MERENGUES DE VINAGRE BALSÂMICO, TOMILHO E PIMENTA COM MORANGOS E MANJERICÃO

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	10 minutos
TEMPO DE COZEDURA	40 minutos, mais tempo para arrefecer
TEMPERATURA	150°C/Marca 2 em forno a gás
DIFICULDADE	☺☺
EQUIPAMENTO	Tabuleiro do forno, papel vegetal
ACESSÓRIOS	

INGREDIENTES

4 claras
 200 g de açúcar em pó
 2 c. de sopa de folhas de tomilho
 1 c. de chá de pimenta preta moída
 4 c. de sopa de vinagre balsâmico
 1 embalagem de morangos sem rama e cortados aos quartos
 4 c. de sopa de folhas de manjericão aos pedaços
 Natas, para servir

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 150°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Insira a vara batidora e bata as claras a uma velocidade média até se formarem bicos firmes.
- ▶ Adicione uma colher de sopa de açúcar em pó de cada vez e misture até as claras estarem brilhantes.
- ▶ Envolve o tomilho, a pimenta e o vinagre balsâmico.
- ▶ Distribua a mistura de merengue pelo tabuleiro em montinhos do tamanho de um punho, deixando bastante espaço entre cada um. Salpique um pouco de vinagre balsâmico sobre cada merengue.
- ▶ **Leve ao forno durante 35-40 minutos.** Desligue o forno e deixe os merengues arrefecer lá dentro.
- ▶ Sirva com os morangos, as folhas de manjericão cortadas aos pedaços e uma colher de natas.

DICA DO CHEF

O vinagre, para além de ser um bom complemento para os morangos, faz com que os merengues fiquem estaladiços por fora e deliciosamente suaves por dentro.



PARFAIT DE GENGIBRE E LIMÃO COM MIGALHAS DE BOLACHA DE GENGIBRE

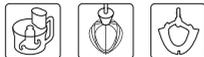
**QUANTIDADE
PARA** 6-8 pessoas

**TEMPO DE
PREPARAÇÃO** Tempo de preparação
10 minutos, mais pelo
menos 6 horas para
congelar (durante a noite
é o ideal)

DIFICULDADE 

EQUIPAMENTO Forma para pão com
900 g de capacidade

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

30 g de manteiga amolecida para untar
12 bolachas de gengibre
2 ovos
1 c. de sopa de gengibre ralado
2 c. de sopa de vinho de gengibre
Raspa da casca e sumo de 1 limão
180 g de açúcar refinado
500 ml de natas

PREPARAÇÃO

- ▶ Unte e forre a forma com película aderente, untando igualmente a película aderente.
- ▶ Insira o processador de alimentos com a lâmina de corte, adicione as bolachas de gengibre e pique até estarem esmigalhadas.
- ▶ Coloque as migalhas de bolacha na forma, reservando algumas para o fim.
- ▶ Insira a vara batidora e bata os ovos, o gengibre ralado, o vinho de gengibre, o sumo e a raspa da casca de limão e o açúcar a uma velocidade alta, até obter um creme leve. Passe para uma tigela e reserve.
- ▶ Sem retirar a vara batidora bata as natas a uma velocidade alta até se formarem bicos firmes. Retire a vara batidora e insira a batidora de cremes ou a espátula.
- ▶ Envolve lentamente a mistura de ovo a uma velocidade baixa. Depois verta para dentro da forma. Cubra com película aderente e leve ao congelador durante a noite ou durante, pelo menos, 6 horas.
- ▶ Desenforme e polvilhe com as restantes migalhas de bolacha. Sirva.



CREME CATALÃO COM BOLINHOS DE EARL GREY

A VERSÃO CATALÃ DO CLÁSSICO LEITE-CREME COMBINA MUITO BEM COM O AROMA A BERGAMOTA DOS BOLINHOS DE EARL GREY.

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	15 minutos mais uma noite para ir ao frigorífico
TEMPO DE COZEDURA	60 minutos, mais tempo para arrefecer
TEMPERATURA	150°C/Marca 2 em forno a gás
DIFICULDADE	☹☹
EQUIPAMENTO	4 formas para leite-creme, tabuleiro do forno fundo, tabuleiro do forno, papel vegetal

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para o creme catalão:

400 ml de leite
 Raspa da casca de 1 limão e de 1 laranja
 1 pau de canela
 1 c. de sopa de xerez
 4 gemas
 65 g de açúcar refinado
 1 c. de sopa de extrato de baunilha
 140 ml de natas
 2 c. de sopa de açúcar demerara

Para os bolinhos de Earl Grey:

100 g de açúcar refinado
 2 ovos
 100 g de manteiga derretida
 100 g de farinha com fermento
 Folhas de 1 saqueta de chá Earl Grey

PREPARAÇÃO

- ▶ *Para fazer o creme catalão:* pré-aqueça o forno a 150°C.
- ▶ Coloque o leite, a raspa da casca de limão e de laranja e o pau de canela num tacho e aqueça até estar quase a ferver. Adicione o xerez, desligue o lume e deixe os ingredientes infundir durante 15-30 minutos.
- Coloque as gemas, o açúcar e o extrato de baunilha na taça. Insira a vara batidora e bata a uma velocidade média até obter um creme claro e espumoso. Retire a vara batidora e insira a liquidificadora. Coloque a mistura e o creme na liquidificadora e misture a uma velocidade alta até estar macio.
- ▶ Passe o creme de imediato para a formas de leite-creme e coloque-as no tabuleiro do forno fundo cheio de água quente até meio. **Leve ao forno durante 65 minutos**, até o creme estar firme. Retire do forno e leve ao frigorífico, de preferência durante a noite, mas durante pelo menos 2 horas.
- ▶ *Para fazer os bolinhos de Earl Grey:* pré-aqueça o forno a 190°C e forre um tabuleiro do forno com papel vegetal.
- ▶ Coloque o açúcar e os ovos na taça, insira a vara batidora e bata a uma velocidade alta até obter um creme leve e fofo. Retire a vara batidora e insira a vara misturadora. Adicione metade da manteiga e da farinha ao creme e misture lentamente.
- ▶ Acrescente a restante farinha e a restante manteiga, juntamente com as folhas de chá, e misture a uma velocidade baixa até os ingredientes estarem incorporados.
- ▶ Distribua a massa pelo tabuleiro com uma colher de sopa, deixando espaço entre cada montinho. **Leve ao forno durante 10 minutos** ou até os bolinhos estarem dourados. Deixe arrefecer sobre uma grelha e polvilhe com açúcar em pó.
- ▶ Retire o creme catalão do frigorífico e polvilhe cada forma com uma colher de sopa de açúcar demerara. Caramelize o açúcar sob a grelha do forno bem quente. Sirva o creme catalão com os bolinhos e uma chávena de Earl Grey.

DICA DO CHEF

Experimente utilizar folhas de chá lapsang suchong nos bolinhos para um aroma mais fumado. Pode ainda adicionar folhas de jasmim e raspa de casca de laranja cristalizada.



TARTE DE LIMONCELLO E LIMÃO COM ALFAZEMA

QUANTIDADE PARA	6-8 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	30 minutos mais meia hora para arrefecer
TEMPO DE COZEDURA	50 minutos
TEMPERATURA	200°C/Marca 6 em forno a gás
DIFICULDADE	🟡🟡
EQUIPAMENTO	Forma para tartes com 20 cm de diâmetro, papel vegetal, leguminosas

ACESSÓRIOS



INGREDIENTES

Para a base:

250 g de farinha
 125 g de manteiga sem sal
 125 g de açúcar
 1 ovo
 Raspa da casca de 1 limão
 1 c. de chá de flores de alfazema

Para o recheio:

5 ovos
 180 g de açúcar refinado
 Raspa da casca e sumo de 5 limões
 180 ml de natas
 20 ml de limoncello
 Folhas de alfazema

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 200°C e unte a forma para tartes.
- ▶ *Para a base:* Coloque a farinha, a manteiga, o açúcar, o ovo, a raspa da casca de limão e a alfazema na taça, insira o gancho de massa e misture tudo a uma velocidade baixa até que se forme uma massa. Retire-a da taça, achate-a ligeiramente e cubra com película aderente. Leve ao frigorífico durante meia hora.
- ▶ Retire a massa do frigorífico e estenda-a sobre uma superfície de trabalho polvilhada com farinha até ter 5 mm de espessura. Coloque-a na forma, cobrindo os bordos. Cubra com papel vegetal e leguminosas e **leve ao forno durante 10 minutos.**
- ▶ Baixe a temperatura para 180°C, retire os feijões, apare a massa nos bordos (se necessário) e **deixe cozer durante mais 10 minutos.** Retire do forno e deixe arrefecer.
- ▶ *Para o recheio:* insira a vara batidora e bata os ovos e o açúcar a uma velocidade baixa. Adicione o sumo de limão, a raspa da casca de limão, as natas e o limoncello e misture bem.
- ▶ Verta a mistura sobre a base da tarte e leve ao forno durante meia hora, ou até estar firme.
- ▶ Retire do forno e polvilhe com açúcar e folhas de alfazema.
- ▶ Deixe arrefecer e sirva à temperatura ambiente ou conserve no frigorífico durante no máximo 2 dias.



PÊSSEGOS GRELHADOS COM VINHO BRANCO, PIMENTA E ANIS

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE

PREPARAÇÃO 5 minutos

COOKING TIME 25 minutes

TEMPERATURE 200°C / Gas 6

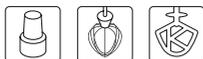
DIFFICULTY



EQUIPMENT

Oven proof dish,
saucepan

TOOLS



INGREDIENTE

6 pêssegos, não totalmente maduros
12 grãos de pimenta
2 estrelas de anis
Pitada de sal
1 vagem de baunilha cortada ao meio
100 g de açúcar refinado
50 ml de água
100 ml de natas
125 ml de vinho branco
Azeite
Natas para servir

PREPARAÇÃO

- ▶ Pré-aqueça o forno a 200°C.
- ▶ Corte os pêssegos ao meio, retire-lhes os caroços e coloque-os no pirex com o lado da polpa virado para baixo.
- ▶ Insira a picadora e pique os grãos de pimenta e o anis a uma velocidade média até estarem em pó.
- ▶ Coloque a vagem de baunilha, o açúcar e a água num tacho e deixe ferver. Mexa e deixe cozinhar durante 5 minutos até obter um xarope. Adicione as especiarias em pó, mexa bem e reserve.
- ▶ Remova a vagem de baunilha e verta um pouco de xarope sobre cada pêssego. **Leve ao forno durante 25 minutos**, ou até os pêssegos estarem moles mas ainda a manter a sua forma. Retire do forno e deixe arrefecer durante alguns minutos.
- ▶ Ferva o vinho branco num tacho durante alguns minutos.
- ▶ Insira a vara batidora e bata as natas durante alguns minutos até se formarem bicos firmes. Reserve.
- ▶ Retire a vara batidora e insira a vara misturadora. Coloque quatro metades de pêssego na taça. Ligue a máquina a uma velocidade média, adicione gradualmente o azeite, depois aumente a velocidade, acrescente o vinho e misture bem até obter um puré.
- ▶ Sirva as metades de pêssego com o puré, o xarope e as natas batidas.

DICA DO CHEF

Experimente utilizar alperces, peras ou até mesmo melancia para dar mais variedade a esta receita. As especiarias irão complementar maravilhosamente estes ingredientes.

ACESSÓRIOS



OS ROBOTS DE COZINHA DA KENWOOD SÃO ROBUSTOS, PODEROSOS E MUITO VERSÁTEIS.

Possuem saídas onde pode inserir acessórios adicionais, de forma a responder às suas necessidades culinárias, tais como misturar, fatiar, ralar, picar, moer ou liquidificar ingredientes!



Este capítulo é um guia para todos os acessórios adicionais, com uma receita ilustrativa de cada um. Pode também integrar os acessórios noutras receitas deste livro, para a ajudarem na sua preparação.

**FATIAZ, RALAR
E CORTAR AOS
CUBOS**
ROSTI DE BATATA

106

PICAR E MOER
SALSICHAS
DE PORCO, VINHO
TINTO E ALHO

108

**ACESSÓRIOS
PARA MASSA**
FUSILLI
DE ESPINAFRES

110

LIQUIDIFICAR
BATIDO
DE CENOURA,
BETERRABA
E PÊSSEGO

112

TAÇAS ADICIONAIS
SORVETE
DE MANGA
E MALAGUETA

114

FATIAR, RALAR E CORTAR AOS CUBOS

OS ACESSÓRIOS DA KENWOOD SÃO IDEAIS PARA FATIAR, RALAR, CORTAR EM JULIANA, PICAR E CORTAR INGREDIENTES AOS CUBOS. TODOS OS ACESSÓRIOS DESTES GRUPO TÊM UMA FUNÇÃO ESPECÍFICA E OFERECEM UMA AJUDA PRECIOSA NA CONFEÇÃO DOS SEUS PRATOS.

UTILIZAR PARA:

PREPARAR VEGETAIS/FRUTAS

Fatia/rala/corta em Juliana uma enorme variedade de vegetais duros e moles, p.ex. para saladas.

QUEIJO

Fatia/rala/raspa ou corta aos cubos diferentes tipos de queijo para diversos pratos, p.ex. soufflé de queijo.

CHOCOLATE E FRUTOS SECOS

Rala ou raspa chocolate para uma enorme variedade de pratos, p.ex. bolos.



PARA MAIS
INFORMAÇÕES VISITE
KENWOODWORLD.COM



PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Fatia ou rala ingredientes diretamente para a taça, através de **6 discos em aço inoxidável** para cortes diferentes: lâmina para fatias finas, para fatias grossas, para ralar fino, para ralar grosso, para ralar extrafino e para cortar em Juliana. **Está também incluída uma lâmina de corte**, ideal para picar ingredientes para molhos.



CORTADOR DE LEGUMES DE ALTA VELOCIDADE

Fatia ou rala os ingredientes continuamente, a uma velocidade alta, ideal para cortar grandes quantidades de ingredientes. **Inclui 7 discos em aço inoxidável:** lâmina para fatias finas, para fatias grossas, para ralar fino, para ralar grosso, para ralar extrafino e para cortar em Juliana fina ou grossa.



CORTADOR DE LEGUMES DE BAIXA VELOCIDADE

Fatia ou rala os ingredientes a uma velocidade baixa, ideal para chocolate, queijo e frutos secos que necessitam de uma velocidade mais baixa para atingir os melhores resultados. **Inclui 5 tambores para** fatias finas, fatias grossas, para ralar grosso, fino ou extrafino.



CORTADOR DE CUBOS

Corta em cubos uma variedade enorme de vegetais, frutas, carne e queijos, ideal para saladas, guisados e acompanhamentos. **Inclui um disco e uma grelha de corte**, produzindo cubos com 10 mm x 10 mm.

ROSTI DE BATATA

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 10 minutos

TEMPO DE COZEDURA 10 minutos

INGREDIENTES

2 batatas Maris Piper ou King Edward grandes
1 c. de sopa de farinha de milho ou de batata
2 c. de sopa de manteiga derretida
Sal e pimenta

PREPARAÇÃO

- ▶ Descasque as batatas.
- ▶ Insira um destes acessórios:
 - Processador com disco para ralar grosso.
 - Cortador/ralador contínuo com disco para ralar grosso.
 - Cortador/ralador rotativo com tambor para ralar grosso.
- ▶ Rale as batatas e reserve numa taça.
- ▶ Adicione a farinha, a manteiga, o sal e a pimenta e misture bem com uma colher de pau.
- ▶ Forme discos de massa com aproximadamente 8 cm de diâmetro e 2 cm de espessura (a massa deverá ser suficiente para 4 discos).
- ▶ Coloque uma frigideira ao lume com um pouco de manteiga e frite os discos durante 4 minutos de cada lado, até estarem dourados e cozidos.



PICAR E MOER

OS ACESSÓRIOS KENWOOD PARA PICAR E MOER SÃO IDEIAIS PARA PICAR E MOER ERVAS AROMÁTICAS, FRUTOS SECOS, CAFÉ, CARNE, PEIXE, GRÃOS, LEGUMINOSAS E ARROZ. TODOS OS ACESSÓRIOS DESTES GRUPO TÊM UMA FUNÇÃO ESPECÍFICA E OFERECEM UMA AJUDA PRECIOSA NA CONFEÇÃO DOS SEUS PRATOS.

UTILIZAR PARA:

ERVAS/FRUTOS SECOS

Pica ervas e frutos secos para utilizar em diversos pratos.

CAFÉ

Mói café até estar em pó.

CARNE

Mói uma grande variedade de carnes para usar em diversos pratos ou para fazer hambúrgueres e salsichas.

GRÃOS/LEGUMINOSAS/ARROZ

Mói e pica leguminosas para fazer farinha caseira.



PARA MAIS
INFORMAÇÕES VISITE
KENWOODWORLD.COM



PICADORA

Pica ou mói pequenas quantidades de ingredientes, ideal para ervas, grãos de café, comida para bebés, especiarias e frutos secos. **Inclui 4 copos com tampas para moer e conservar.**



PICADORA DE CARNE

Produz carne ou peixe moídos frescos, ideal para uma variedade de pratos tais como hambúrgueres, lasanha e bolos de peixe. **Inclui 3 grelhas de metal**, para resultados finos, médios ou grosseiros, 2 adaptadores para salsichas e um para quebe, para pratos típicos do Médio Oriente.



MOINHO DE CEREAIS

Mói grãos e leguminosas, ideal para fazer farinha caseira para pastelaria, e também para controlar alergias, produzindo farinha sem glúten.

SALSICHAS DE PORCO, VINHO TINTO E ALHO

QUANTIDADE

PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO

10 minutos, mais 12 horas para ir ao frigorífico

INGREDIENTES

1 kg de pá de porco
500 g de banha de porco, colocada no congelador durante pelo menos 1 hora
100 ml de vinho tinto
3 dentes de alho esmagados
Folhas de 2 ramos de tomilho picadas finamente
200 cm de pele de salsicha
1 c. de sopa de sal
Pitada generosa de pimenta

PREPARAÇÃO

- ▶ Insira o moedor de carne com a grelha média.
- ▶ Corte a pá de porco aos cubos e passe-a pelo moedor a uma velocidade baixa. Coloque numa tigela grande, tape e reserve no frigorífico.
- ▶ Retire a banha de porco do congelador e corte-a aos cubos. Passe-a pelo moedor e adicione à carne.
- ▶ Retire do frigorífico e adicione o vinho tinto, o alho e o tomilho. Tempere com sal e pimenta, misture bem e reserve no frigorífico.
- ▶ Retire o disco médio e insira o adaptador para salsichas.
- ▶ Prensada a pele de salsicha à embocadura e, com a máquina ligada a uma velocidade baixa, recheie a pele de salsicha com a pasta de carne. À medida que a pele vai enchendo, torça-a a cada 10 cm, dependendo do comprimento desejado. Coloque as salsichas numa superfície de trabalho.
- ▶ Quando terminar, ate a ponta. Coloque as salsichas num tabuleiro e deixe secar durante 1 hora. Leve ao frigorífico durante a noite.
- ▶ As salsichas estão prontas a cozinhar, ou pode armazená-las e guardá-las para mais tarde. Se as congelar podem ser conservadas durante um mês.



ACESSÓRIOS PARA MASSA

OS ACESSÓRIOS PARA MASSA DA KENWOOD SÃO IDEAIS PARA CONFECCIONAR MASSA FRESCA, DESDE FOLHAS DE MASSA PARA LASANHA OU RAVIÓLIS, A 12 FORMATOS DE MASSA DIFERENTES, TAIS COMO FUSILLI E LINGUINI, GRAÇAS A UM MODELADOR. PODE DAR SABOR À MASSA, ACRESCENTANDO-LHE ERVAS AROMÁTICAS, POLPA DE TOMATE OU ESPINAFRES, PARA PREPARAR UMA GRANDE VARIEDADE DE PRATOS.

UTILIZAR PARA:

MASSA

Produz folhas de massa ou massa em diversos formatos para criar o prato de massa perfeito.

PÃES/MASSA DOCE

Estende massa para ser utilizada em tartes, bolachas, etc.

BISCOITOS

Faz biscoitos caseiros utilizando o moldador de biscoitos.



PARA MAIS
INFORMAÇÕES VISITE
KENWOODWORLD.COM



CORTADOR DE PASTA

Produz folhas de massa e controla a espessura desejada, graças a diversas posições. É ideal para fazer lasanha, raviólis e cannelloni. Inclui um rolo que ajuda a passar a massa através do estendedor.

CORTADORES:

- ▶ Cortador de tagliatelle
- ▶ Cortador de taglioni
- ▶ Cortador de trenette
- ▶ Cortador de espaguete



ELABORADORES DE PASTA

Produz massa fresca para uma variedade enorme de pratos. As massas mais finas devem ser servida com molhos mais delicados, enquanto os molhos mais espessos funcionam melhor com massas mais densas.

12 MOLDES DISPONÍVEIS

- ▶ Bigoli
- ▶ Casarecce
- ▶ Maccheroni lisci
- ▶ Spaccatelli
- ▶ Spaghetti quadri
- ▶ Pappardelle
- ▶ Silatelli
- ▶ Linguine
- ▶ Fusilli
- ▶ Cochigliette
- ▶ Bucatini
- ▶ Orecchiette

FUSILLI DE ESPINAFRES

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 20 minutos

TEMPO DE COZEDURA 3 minutos

INGREDIENTES

Para a massa:

- 500 g de farinha tipo '00'
- 4 ovos batidos
- 2 c. de sopa de água (se necessário)
- Sal para temperar
- 1 c. de chá de manjeriço seco
- 1 c. de chá de orégãos secos
- 1 c. de chá de tomilho seco
- 200 g de folhas de espinafre baby
- 50 g de farinha

PREPARAÇÃO

- ▶ Coloque a farinha e o sal na taça e insira o gancho de massa. Com a máquina ligada a uma velocidade baixa, acrescente os ovos e a água até se formar uma massa.
- ▶ Adicione o manjeriço, os orégãos e o tomilho e amasse a uma velocidade média durante 5 minutos.
- ▶ Retire a massa da taça e envolva com película aderente. Deixe repousar no frigorífico durante pelo menos meia hora antes de usar.
- ▶ Coza os espinafres em água a ferver durante 10 minutos, depois retire e deixe escorrer. Deixe arrefecer e esprema-os, removendo o máximo de água possível. Depois pique e reserve.
- ▶ Retire a massa do frigorífico e misture-a com os espinafres. Adicione mais farinha caso fique demasiado húmida.
- ▶ Corte a massa em 8 porções e insira o modelador de massa com o disco para fusilli.
- ▶ Passe a massa pelo modelador, a uma velocidade média, cortando a massa a cada 4 cm. Continue até ter usado toda a massa.
- ▶ Polvilhe-a com um pouco de farinha e deixe secar durante meia hora antes de cozer.
- ▶ Como alternativa, deixe a massa secar completamente e conserve-a num recipiente fechado a vácuo durante, no máximo, um mês.



LIQUIDIFICAR

OS ACESSÓRIOS PARA LIQUIDIFICAR DA KENWOOD SÃO IDEAIS PARA FAZER SUMOS FRESCOS DE FRUTA E VEGETAIS. TODOS OS ACESSÓRIOS DESTES GRUPO TÊM UMA FUNÇÃO ESPECÍFICA E PRODUZEM DESDE BEBIDAS SAUDÁVEIS A PURÉS.

UTILIZAR PARA:

BEBIDAS

Liquidifica fruta ou vegetais para produzir sumos frescos.

SUMO DE CITRINOS

Espreme citrinos para produzir sumos frescos.

COULIS

Esmaga bagas para fazer coulis para acompanhar sobremesas.

POLPA DE TOMATE

Tritura tomates para produzir polpa de tomate fresca que pode ser usada em inúmeras receitas.



PARA MAIS
INFORMAÇÕES VISITE
KENWOODWORLD.COM



ESPRESSOR DE CITRINOS

Espreme citrinos diretamente para a taça, produzindo sumo de fruta fresco; ideal para laranjas, limões, limas e toranjas.



LIQUIDIFICADOR

Liquidificador que funciona a alta velocidade e permite extrair de forma rápida e eficaz o sumo de frutas e vegetais inteiros, produzindo uma enorme variedade de sumo de fruta, bebidas saudáveis e batidos. **Inclui um jarro com filtro para espuma**, para servir apenas sumos macios.



PRENSADOR DE FRUTA

A ação rotativa lenta do passador de fruta permite extrair o sumo de bagas ou tomates para produzir sumos saudáveis e purés ou molhos a partir da polpa esmagada.

BATIDO DE CENOURA, BETERRABA E PÊSSEGO

QUANTIDADE PARA 4 pessoas

TEMPO DE PREPARAÇÃO 5 minutos

INGREDIENTES

4 cenouras descascada
2 beterrabas cruas
4 pêssegos
200 ml de iogurte natural

PREPARAÇÃO

► Insira a liquidificadora e passe as cenouras, a beterraba e os pêssegos através dela a uma velocidade média.

► Misture com o iogurte e sirva com gelo.



TAÇAS ADICIONAIS

A KENWOOD OFERECE TAÇAS ADICIONAIS PARA CERTAS NECESSIDADES CULINÁRIAS. ESTES ACESSÓRIOS INCLUEM UMA TAÇA PARA SOBREMESAS GELADAS, A TAÇA PARA PURÉ/COADOR E O DESCASCADOR DE BATATAS.



PARA MAIS
INFORMAÇÕES VISITE
KENWOODWORLD.COM



MÁQUINA DE GELADOS

Confeccione gelado caseiro, sorvetes e iogurte gelado com a ajuda da taça para sobremesas geladas. Coloque a taça no congelador durante 24 horas antes de usar, insira-a no robô de cozinha e adicione fruta e natas para produzir gelados frescos e deliciosos - o sabor é à sua escolha.



COADOR E PASSADOR

Reduza gentilmente tomate e fruta a puré para fazer conservas, geleias e coulis. **A taça vem com duas opções**, para resultados finos e grosseiros. O coador também pode ser utilizado para peneirar farinha sobre uma massa de bolo.



DESCASCADOR DE BATATAS

Descasque rapidamente e sem esforço todo o tipo de vegetais de raiz, graças a este acessório que confere aos vegetais descascados uma textura pronta a ser assada.

SORVETE DE MANGA E MALAGUETA

QUANTIDADE PARA	4 pessoas
TEMPO DE PREPARAÇÃO	10 minutos, pré-congele a taça durante 24 horas
TEMPO DE COZEDURA	30 minutos

INGREDIENTES

3 mangas peladas e sem caroços
250 g de açúcar refinado
1 malagueta vermelha sem sementes, picada finamente
Sumo e raspa da casca de 1 lima

PREPARAÇÃO

- Insira a liquidificadora e misture as mangas, o açúcar, as malaguetas e a lima a uma velocidade média até todos os ingredientes estarem incorporados.
- Retire a liquidificadora e insira a taça para sobremesas geladas.
- Adicione a mistura de manga, mexendo-a a uma velocidade lenta.
- Deixe mexer durante meia hora.
- O gelado pode ser consumido de imediato ou conservado no frigorífico.



GLOSSÁRIO

AMASSAR

Uma ação firme utilizada na confeção de pão, que desenvolve o glúten na farinha.

BATER

Trabalhar ar para dentro de uma msitura, usando uma batedora.

BATER EM CREME

O método de bater gordura e açúcar de forma a obter um creme de textura arejada e cor clara. É usado na confeção de bolo e pudins que contenham uma grande quantidade de gordura. Ajuda a incorporar o ar.

BICARBONATO DE SÓDIO

Outro nome para fermento.

BICOS SUAVES/FIRMES

Referem-se a bater cremes ou claras. Os bicos suaves vão formar-se, mas depois tombar, enquanto os bicos firmes não têm movimento, sendo que poderá virar a taça sem que o conteúdo caia.

BRILHANTE

Consistência suave e brilhante.

CORTE À FRANCESA

Método de cortar a carne de forma que o osso fique saliente.

COSTELETAS

Uma fatia de carne fina, geralmente de vitela ou borrego, cortada da perna ou das costelas.

CURA/CURAR

O método de curar ou preservar carne, utilizando uma solução de vinagre ou sal (água, sal, nitritos). Também é usado para dar sabor adicional à carne.

DESENGORDURAR

Desengordure uma frigideira humedecendo-a e raspando os pedaços de comida castanhos que se prendem ao fundo. Estes pedaços de gordura estão carregados de sabor. Ao fazer isto poderá transformá-los em molhos deliciosos.

ENTALHAR

Fazer pequenos cortes na carne, permitindo que absorva mais sabores.

ENVOLVER

Um método delicado para combinar misturas batidas com outros ingredientes, cortando-as e envolvendo-as, de forma que a mistura mantenha a sua leveza. É utilizado em soufflés, merengues e massas arejadas.

ESCALDAR/ESCALDADOS

Mergulhar por breves momentos alimentos tais como vegetais, frutas ou frutos secos em água, para ajudar a remover a pele, por exemplo de tomates, amêndoas ou pêssegos; ou para servir como primeiro momento de cozedura na preparação de muitos pratos.

FARINHA COM FERMENTO

Farinha à qual foi adicionado um agente levedante, de forma a facilitar o crescimento de bolos. Pode ser substituída por farinha normal e fermento.

FARINHA TIPO 65

Uma farinha com uma elevada quantidade de proteínas e glúten, tornando-a perfeita para fazer pão.

FERMENTO

Um agente levedante feito a partir de um alcali, tal como o bicarbonato de sódio, misturado com um ácido, geralmente creme ou tártaro (ácido tartárico). Estes agentes produzem dióxido de carbono que se expande durante a cozedura e faz o bolo crescer.

FERMENTO DE PADEIRO

O fermento de padeiro (levedura seca activa) está disponível em grânulos pequenos que depois são reconstituídos com água quente e açúcar. Existe também a levedura de ação rápida que é vendida em saquinhos e pode ser polvilhada diretamente sobre farinha. É um ingrediente essencial na confeção de pão.

FERVILHAR

Cozer comida e líquidos lentamente em lume brando, mantendo a temperatura abaixo do ponto de ebulição.

GELATINA

Um agente gelificante de origem animal disponível em pó ou em folha.

GRELHAR

Cozer até estar preto.

INFUNDIR

Um processo que envolve o humedecimento de uma substância em líquido quente para extrair o sabor da substância imersa para o líquido.

MASSA PARA PÃO

Uma forma retangular alta para cozer pão ou bolos.

PELÍCULA ADERENTE

Uma película transparente e flexível, utilizada para cobrir alimentos enquanto são armazenados ou repousam.

PIPERADE

Um prato típico do País Basco, preparado com cebolas, pimentos verdes e tomates salteados e temperados com malaguetas vermelhas.

PURÉ

Frutas, vegetais, carne ou peixe que foram passados, coados ou esmagados até estarem em forma de uma polpa.

RASPA

A parte exterior e oleosa da casca dos citrinos, utilizada para temperar.

REDUZIR

Tornar um molho ou líquido mais concentrado, fervendo-o numa frigideira sem tampa.

REMOVER A CARNE

Separar a carne dos ossos.

RETIRAR O AR

Amassar uma massa pela segunda vez, para garantir uma textura uniforme.

RISOTTO

Um prato italiano feito a partir de arroz cozido em manteiga e óleo, caldo, carne, marisco ou vegetais e queijo parmesão.

ROUX

Preparado de parte iguais de gordura e farinha, usado para engrossar molhos e sopas.

SALTEAR

Cozer comida numa quantidade reduzida de gordura, que aloura os alimentos rapidamente.

SELAR

Alourar carne rapidamente em pouca gordura.

TEMPERAR

Adicionar condimentos, geralmente sal e pimenta, a um prato, para realçar o sabor.

ÍNDICE DE RECEITAS

B		M		R	
Baguete	26	Macarons	54	Raviólis de abóbora e amaretto com manteiga de ervas	79
Batido de cenoura, beterraba e pêssego	112	Madalenas	12	Risotto de lagosta e Prosecco	69
Bolachas	21	Massa de pão	16	Rosti de batata	106
Bolachas de amêndoa	8	Massa de pizza 24 horas	9		
Bolo bundt de iogurte, cardamomo e sabugueiro	51	Massa de tarte	17	S	
Bolo de limão e polenta	52	Massa líquida	18	Salmão em cura de beterraba e endro com funcho assado	81
Bolo Red Velvet	55	Merengue básico	20	Salsichas de porco, vinho tinto e alho	108
Brioche	31	Merengues com morangos e creme	10		
Broa de cominho e funcho	27	Merengues de vinagre balsâmico, tomilho e pimenta com morangos e manjeriço	95	T	
Brownies de chocolate e malagueta com conhaque	47	Mini pães de hambúrguer	35	Tarte de chalota com queijo halloumi grelhado	77
C		Muffins de lapsang souchong	46	Tarte de chocolate com creme de baunilha	50
Caracóis de canela noruegueses	42			Tarte de frango, alho-francês e fiambre	39
Carpaccio de atum com molho verde	73	P		Tarte de limão e lima	53
Costeletas com puré de beringela fumada e rúcula	87	Panquecas com xarope de ácer	43	Tarte de limoncello e limão com alfazema	101
Costeletas de borrego com crosta de ervas, legumes grelhados e puré de batata	89	Pão naan de coentros e pimenta	33		
Creme catalão com bolinhos de Earl Grey	99	Pão pitta caseiro	34	V	
Croissants e pains au chocolat	41	Pão russo de centeio e melão	29	Vieiras com caril de maçã e óleo de limão	75
Crumble de maçã	49	Pão rústico	25		
F		Pão tigre com óleo de noz	28		
Fondants de chocolate com gelado de caramelo salgado	93	Pão-de-ló simples	19		
Fusilli de espinafres	110	Parfait de gengibre e limão com migalhas de bolacha de gengibre	97		
G		Pargo vermelho com piperade	91		
Ganache de chocolate	11	Pato com espargos, figos, rebentos de ervilha e polenta	85		
Gougères de gruyère	44	Pauzinhos de queijo e paprica	45		
		Pêssegos grelhados com vinho branco, pimenta e anis	103		
		Pickles de rabanete e cogumelo com arenque marinado	71		
		Pizza de presunto, rúcula, alcaparras e parmesão	37		
		Porco estufado com cerefólio, anis e massa picante	83		

NOTAS E IDEIAS

Two columns of horizontal dotted lines for writing notes and ideas.

Handwriting practice lines on the left side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines on the right side of the page, consisting of 25 horizontal dotted lines.

Publicado para a Kenwood Ltd.
Edição 2013

Design: Pepper Creative
Desenvolvimento das receitas:
Nicholas Ghirlando
Fotografia: Philip Webb
Food Stylist: Nicholas Ghirlando

Este livro não pode ser reproduzido
sem autorização.
Todos os direitos reservados.

Este livro foi compilado com todo o cuidado.
A editora não se responsabiliza por quaisquer
erros, negligentes ou não, que possam ser
encontrados ou possam ocorrer no futuro,
devendo-se estes a mudanças na legislação
ou outros motivos.

A catalogação CIP deste livro está disponível
na Biblioteca Britânica.

ISBN 978-1-907367-35-9