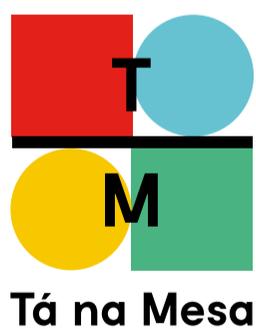

Sorvetes

Marcia Garbin e Francisco Sant'Ana





sobre nós

A nova plataforma digital do Atelier Gourmand, escola pioneira em oferecer aulas interativas de gastronomia, tem o objetivo de ser um ponto de encontro entre você e os mais renomados chefs, especialistas e apaixonados por gastronomia – assim como nós.

Como funciona? Durante uma semana nós iremos acomodar nossos convidados numa grande mesa virtual. E, neste cenário, eles terão a oportunidade de compartilhar histórias, técnicas, curiosidades e (claro!) receitas ligadas aos mais irresistíveis temas.

O melhor de tudo: essa mesa será a extensão da sua casa! Você poderá “puxar uma cadeira” e acompanhar todo esse bate-papo online, de onde você estiver. E terá uma chance de baixar um e-book recheado de receitas irresistíveis. Quer saber mais? Puxe uma cadeira que Tá na Mesa.

o que temos aqui

<u>Quais são os tipos de sorvete?</u>	<u>pg. 04</u>
<u>Sorvetes: da neve ao freezer</u>	<u>pg. 05</u>
<u>Gelato ao vivo</u>	<u>pg. 06</u>
<u>Bate-papo</u>	<u>pg. 20</u>
<u>Equipamentos para transformar sua casa numa sorveteria</u>	<u>pg. 21</u>
<u>5 ingredientes indispensáveis para o gelato perfeito</u>	<u>pg. 22</u>
<u>3 cursos dedicados ao sorvete</u>	<u>pg. 23</u>
<u>Sorveterias que valem a pena em São Paulo</u>	<u>pg. 24</u>
<u>Receitas de sorvetes do site Tá na Mesa</u>	<u>pg. 26</u>
<u>Casquinha</u>	<u>pg. 51</u>





quais são os tipos de sorvete?

Seja pelos ingredientes, seja pelas técnicas empregadas em seu preparo, os sorvetes têm várias diferenças entre si. A seguir, confira alguns tipos de sorvete

Gelato

Mais do que tradução italiana da palavra sorvete, trata-se de uma técnica na qual a receita, à base de leite, ovos e açúcar, passa por um processo de maturação, com o objetivo de deixar o sorvete ainda mais cremoso.

Sorbet

Também conhecido como sorbetto ou shebert, o sorbet consiste em um estilo de sorvete que não leva leite nem ovos: tem como base somente polpa de fruta, água e açúcar.

Glace

A técnica francesa de produção de sorvete, à base de gemas e manteiga (ou outra gordura de origem animal), resulta em um sorvete com textura mais densa e sabor mais marcante.

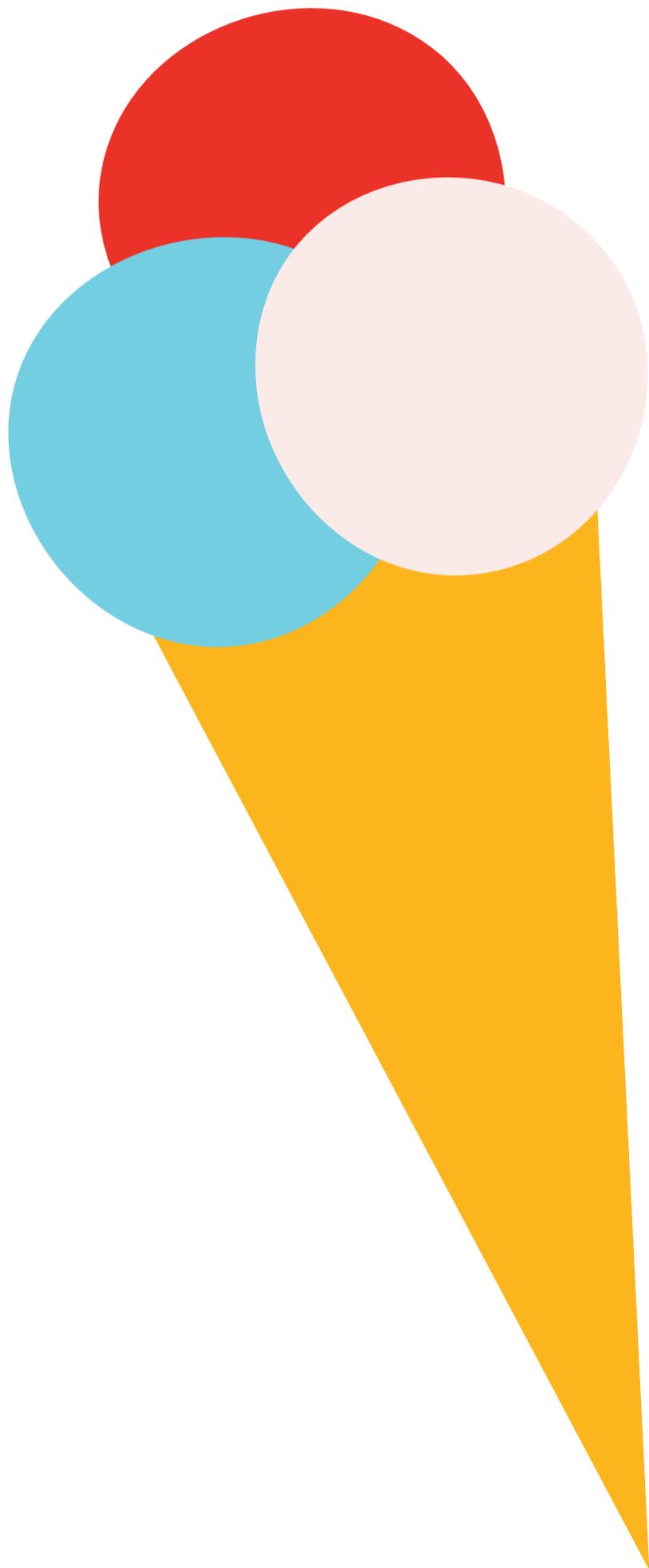
Soft

Criado nos Estados Unidos na década de 1930 e típico das redes de fast food, o soft tem receita semelhante à do sorvete convencional, com a diferença de que permanece em estado líquido até o momento de ser servido. Quando, então, passa por uma máquina de resfriamento instantâneo que lhe dá a consistência de um creme firme.

Picolé

Consiste num bloco de sorvete congelado, à base de frutas ou de leite, preso a um palito em uma das extremidades. É o estilo de sorvete mais simples para se preparar em casa #ficaadica





sorvetes: da neve ao freezer

Desde muito antes da invenção dos refrigeradores, em meados do século XVII, o sorvete já era febre no mundo inteiro. A sobremesa gelada teria surgido há mais de 3 mil anos, na China, onde era hábito misturar frutas com neve

Ao longo da História, a receita de sorvete cruzou o mundo graças aos árabes e despertou paixões de diversos personagens famosos, como o imperador romano Nero (37 d.C. - 68 d.C.), que mandava seus escravos irem até o monte Etna só para buscar neve para o preparo de sua sobremesa favorita. E pensar que, hoje, basta ir à sorveteria mais próxima ou abrir o freezer de casa para encontrar um pote de sorvete...

Assim como Nero, nós também somos alucinados por sorvete! Durante a semana de 25 a 31 de março, os chefs Marcia Garbin (Gelato Boutique - SP) e Francisco Sant'Ana (Escola Sorvete - SP) colocaram sobre a mesa o universo multicolorido, cremoso, refrescante e delicioso dos sorvetes artesanais.

Nós falamos dos tipos de sorvete, da função de cada ingrediente na receita, das dicas para deixar seu sorvete caseiro bem cremoso, dos equipamentos necessários para transformar a sua casa em uma sorveteria de respeito e, principalmente, trouxemos muitas delícias geladas. Quer saber tudo o que aconteceu? Pegue sua casquinha e confira nas próximas páginas.



gelato ao vivo

Os chefs Marcia Garbin e Francisco Sant'Ana comandaram uma transmissão ao vivo (veja mais no IGTV @tanamesa.tm), em que compartilharam diversas dicas, técnicas e receitas de sorvetes artesanais

Para marcar a abertura da mesa Sorvetes, na manhã do dia 25 de março a chef gelatière Marcia Garbin recebeu Francisco Sant'Ana, da Escola Sorvete, na sede da Gelato Boutique, em São Paulo. E ambos responderam as perguntas do público e deram diversas dicas sobre o preparo de gelatos artesanais. Marcia demonstrou o preparo da casquinha (veja a receita nas próximas páginas) e, ensinou a preparar uma versão de afogatto à base de chocolate quente e gelato de doce de leite com cumaru – fava considerada a baunilha amazônica.





Sorvete de Doce de Leite Argentino

Tempo: 1 hora e 40 minutos

Rendimento: 600 g

Dificuldade: facinho

Receita

— Marcia Garbin

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

- 1 xícara (240 g) de leite integral
- 1 1/4 xícara (350 g) de doce de leite pastoso argentino
- 3/4 de xícara (180 ml) de creme de leite fresco
- 1/2 fava de baunilha (3 g) ou 1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha
- 1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
- 3 gemas (51 g)

modo de preparo

1. Numa panela, junte o leite, 3/4 de xícara de doce de leite, o creme de leite, as sementes da fava de baunilha e o sal e leve ao fogo até ferver.
2. Numa tigela, bata as gemas com um fouet.
3. Despeje o leite quente sobre as gemas, batendo sem parar.
4. Depois, despeje a mistura toda na panela e leve ao fogo, mexendo sempre, por 5 minutos, até engrossar.
5. Deixe esfriar, cubra e leve à geladeira por 40 minutos.
6. Transfira a mistura para a máquina de sorvete e bata por 30 minutos.
7. Então, incorpore o doce de leite restante, transfira para um recipiente apropriado e leve ao freezer até o momento de servir.

utensílios

Máquina de fazer sorvete





Sorbet de Uva Verde

Tempo: 1 hora e 15 minutos

Rendimento: 470 g

Dificuldade: facinho

Receita

— Marcia Garbin

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

2 2/3 xícaras (450 g) de uva verde bem doce, sem sementes
3 colheres (sopa) (33 g) de açúcar
1/4 de xícara (60 ml) de vinho branco seco

modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata.
2. Passe numa peneira e leve à geladeira por 30 minutos.
3. Despeje na máquina de sorvete e bata por 30 minutos.
4. Transfira para um recipiente apropriado e mantenha no freezer até o momento de servir.

utensílios

Máquina de fazer sorvete





Picolé de Pêssego com Prosecco

Tempo: 5 horas e 15 minutos

Rendimento: 4 picolés

Dificuldade: facinho

Receita

— Marcia Garbin

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

2 pêssegos (250 g), sem o caroço e sem pele
4 colheres (sopa) (44 g) de açúcar
1/4 de xícara (60 ml) de Prosecco ou outro espumante branco

modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje a mistura em forminhas de picolé, coloque um palito em cada uma delas e leve ao freezer por 5 horas, ou até que congele completamente.
2. Desenforme os picolés molhando as forminhas com água.

utensílios

Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Picolé de Jaboticaba

Tempo: 5 horas e 15 minutos

Rendimento: 8 picolés

Dificuldade: facinho

Receita

— Francisco Sant'Ana

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

5 xícaras (700 g) de jaboticaba
2/3 de xícara (120 g) de açúcar
3 colheres (sopa) (60 g) de glucose de milho
1/2 colher (sopa) (5 g) de goma xantana
1/2 xícara (120 ml) de água

modo de preparo

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e passe numa peneira.
2. Despeje nas forminhas e leve ao freezer por 5 horas.

utensílios

Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Picolé de Abacate

Tempo: 4 horas e 50 minutos

Rendimento: 14 picolés

Dificuldade: facinho

Receita

— Francisco Sant'Ana

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

1/2 xícara (120 ml) de leite integral
3/4 de xícara (180 g) de leite condensado
1 1/2 colher (sopa) (12 g) de leite em pó desnatado
1/2 xícara (120 ml) de creme de leite fresco
4 1/2 colheres (sopa) (81 g) de mel
250 g de polpa de abacate maduro (1 abacate de cerca de 550 g)

modo de preparo

1. Leve as forminhas ao freezer por 20 minutos antes de começar o preparo.
2. Numa panela, leve ao fogo o leite integral, o leite condensado, o leite em pó, o creme de leite e o mel.
3. Quando a mistura atingir 85°C, desligue o fogo e deixe esfriar por 30 minutos.
4. Despeje a mistura já fria no liquidificador, junte o abacate e bata bem.
5. Distribua a mistura nas forminhas geladas e leve ao freezer por 3 horas.
6. Desenforme os picolés e sirva em seguida.

utensílios

Termômetro de uso culinário
Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Picolé de Amora e Água de Coco

Tempo: 4 horas e 15 minutos

Rendimento: 6 picolés

Dificuldade: facinho

Receita

— Francisco Sant'Ana

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

2/3 de xícara (120 g) de açúcar
2 colheres (sopa) (40 g) de xarope de agave
2 1/2 colheres (sopa) (45 g) de mel
3/4 de xícara (180 ml) de suco limão Taiti
1/2 xícara (120 ml) de água de coco
5 xícaras (750 g) de amora fresca

modo de preparo

1. No liquidificador, bata o açúcar, o xarope de agave, o mel, o suco de limão e a água de coco.
2. Distribua as amoras nas forminhas, despeje o líquido por cima e leve ao freezer por 4 horas.

utensílios

Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Picolé Napolitano de Travessa

Tempo: 3 horas e 40 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Marcia Garbin

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

200 g de biscoito digestivo de chocolate
1/3 de xícara (50 g) de chocolate amargo
2 colheres (sopa) (30 ml) de leite integral
1 1/3 xícara (320 ml) de creme de leite fresco
8 colheres (sopa) (88 g) de açúcar
4 morangos frescos (80 g)

modo de preparo

1. Triture os biscoitos no processador e reserve.
2. Numa tigela, derreta o chocolate com o leite no micro-ondas por 30 segundos. Misture e, se necessário, aqueça por mais 10 a 20 segundos. Reserve para esfriar.
3. Na tigela da batedeira, bata o creme de leite e o açúcar até atingir o ponto de chantilly.
4. Divida o chantilly em 3 tigelas e reserve na geladeira.
5. No liquidificador, triture os morangos, misture a uma das tigelas com 1/3 do chantilly e reserve em geladeira.
6. Misture o chocolate já frio a outra tigela com 1/3 do chantilly e reserve.
7. Espalhe uma camada de biscoito no fundo da fôrma, cubra com o chantilly com chocolate e leve ao freezer até firmar.

8. Retire a fôrma do freezer, espalhe o terço restante de chantilly por cima e leve ao freezer de novo para firmar.
9. Retire novamente e espalhe o chantilly com morango por cima.
10. Insira os palitos com 2 cm de distância um do outro e leve novamente ao freezer até congelar completamente.
11. Mergulhe a lâmina de uma faca em água quente, seque e corte cubinhos em volta dos palitos.
12. Sirva em seguida ou mantenha no freezer até o momento de servir.

utensílios

Fôrma de 26 x 20 cm





Sorbet de Morango com Mel e Capim-Santo

ingredientes

280 ml de água
2 colheres (sopa) (6 g) de talo de capim-santo picado
1 1/4 xícara (225 g) de açúcar
1 3/4 colher (sopa) (27 g) de mel
1 1/3 colher (sopa) (20 g) de glucose de milho
3 1/3 xícaras (600 g) de polpa de morango
1 1/3 colher (sopa) (20 ml) de suco de limão Taiti

modo de preparo

1. Numa panela, ferva 1/2 xícara de água com o capim-santo por 3 minutos. Retire do fogo, tampe, deixe em infusão por 30 minutos e coe.
2. Dissolva o açúcar, o mel e a glucose na água restante, junte a polpa de morango e misture bem.
3. Despeje essa mistura no liquidificador, junte a infusão de capim-santo e o suco de limão e bata bem.
4. Transfira para a máquina de sorvete e bata por 40 minutos.
5. Transfira o sorvete para um recipiente apropriado e leve ao freezer por pelo menos 1 hora antes de servir.

Tempo: 2 horas e 10 minutos

Rendimento: 1 litro

Dificuldade: facinho

Receita

— Francisco Sant'Ana

Fotografia

— Valentino Fialdini

utensílios

Máquina de fazer sorvete





Picolé de Piña Colada

Tempo: 4 horas e 15 minutos

Rendimento: 8 unidades

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Francisco Sant'Ana

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

2/3 de xícara (160 ml) de água
1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de leite de coco
400 g de polpa de abacaxi
1 fava de baunilha (3 g)
1/4 de xícara (60 ml) de rum claro

modo de preparo

1. Numa panela, leve ao fogo a água e o açúcar até dissolver completamente.
2. Despeje no liquidificador, junte o leite de coco, a polpa de abacaxi e as sementes da fava de baunilha e bata até homogeneizar.
3. Acrescente o rum e misture delicadamente.
4. Despeje a mistura nas forminhas de picolé e leve ao freezer por 4 horas antes de servir.

ingredientes

Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Sorbet de Garapa com Gengibre

Tempo: 3 horas e 50 minutos

Rendimento: 1,55 litro

Dificuldade: facinho

Receita

— Francisco Sant'Ana

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

1 2/3 de xícara (400 ml) de água
1/2 colher (4 g) de gengibre ralado
90 g de glucose de milho
1/4 de xícara (60 ml) de açúcar invertido
1/4 de xícara (60 ml) de suco de limão Taiti
1,74 litro de caldo de cana (garapa)

modo de preparo

1. Numa panela, junte a água e o gengibre e deixe ferver por 3 minutos. Desligue o fogo, tampe e deixe em infusão por 30 minutos.
2. Em outra panela, junte a glucose, o açúcar invertido e a infusão de gengibre e leve ao fogo médio por 5 minutos, até obter uma mistura homogênea.
3. Desligue o fogo, misture o suco de limão e a garapa e leve para a máquina de sorvete por 1 hora.
4. Transfira para um recipiente apropriado e leve ao congelador por 2 horas antes de servir.

ingredientes

Máquina de fazer sorvete





Picolé Mojito

Tempo: 4 horas

Rendimento: 8 picolés

Dificuldade: facinho

Receita

— Francisco Sant'Ana

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

3/4 de xícara (180 ml) de água
2/3 de xícara (120 g) de açúcar orgânico
2 1/2 colheres (sopa) (45 g) de mel
3 colheres (sopa) (45 g) de leite condensado
5 colheres (sopa) (75 g) de rum claro
3/4 de xícara (180 ml) de suco de limão-siciliano
1 limão Taiti (80 g), em fatias

modo de preparo

1. Numa panela, leve ao fogo a água, o açúcar, o mel, o leite condensado e o rum para formar uma calda. Quando a mistura atingir 85°C, retire do fogo e deixe esfriar.
2. Adicione o suco de limão e mexa delicadamente.
3. Disponha 1 fatia de limão em cada forminha, despeje o líquido e leve ao freezer por 3 horas antes de servir.

utensílios

Termômetro de uso culinário
Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Casquinha de Sorvete

Tempo: 1 hora e 5 minutos

Rendimento: 12 cones

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Marcia Garbin](#)

Fotografia

— [Romulo Fialdini](#)

ingredientes

108 g de farinha de trigo
7 colheres (sopa) (77 g) de açúcar
1/4 de xícara (60 ml) de leite integral
2 claras (70 g)
2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal, derretida
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, derretida, para pincelar

modo de preparo

1. Numa tigela, misture a farinha, o açúcar e o leite.
2. Adicione as claras e mexa até incorporar.
3. Acrescente a manteiga derretida e misture bem.
4. Cubra e deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira.
5. Aqueça a máquina de casquinha, pincele com manteiga, coloque 3 colheres (sopa) de massa, feche a máquina para espalhar a massa e deixe cozinhar por 2 a 3 minutos.
6. Então, levante a tampa, coloque o molde de cone sobre a massa e enrole-a nele, formando a casquinha de sorvete.
7. Retire a casquinha, deixe esfriar em pé sobre uma grade e prepare as demais.
8. Para quem não tem máquina de casquinha, espalhe a massa em círculos numa assadeira forrada com tapete de silicone ou papel-manteiga e leve ao forno preaquecido a 170°C por 15 minutos, até as bordas ficarem bem douradas.
9. Retire do forno, enrole em forma de cone e deixe esfriar.
10. Essa massa endurece rapidamente, por isso, se precisar torná-la maleável novamente, leve-a ao forno por alguns segundos.

1



2



utensílios

Máquina de fazer casquinha de sorvete
Tapete de silicone ou papel-manteiga





Sorvete de Paçoca com Flocos de Chocolate

Tempo: 1 hora e 5 minutos

Rendimento: 580 g

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Marcia Garbin](#)

Fotografia

— [Romulo Fialdini](#)

ingredientes

3/4 de xícara (100 g) de amendoim torrado, sem pele, sem sal
1/2 xícara (90 g) de açúcar
1 1/3 xícara (320 ml) de leite integral
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
2/3 de xícara (100 g) de chocolate amargo

modo de preparo

1. No liquidificador, junte o amendoim, o açúcar, o leite e o sal e triture.
2. Coloque tudo numa tigela e leve para ferver por 3 minutos.
3. Deixe esfriar e leve à geladeira por 30 minutos.
4. Transfira a mistura para a máquina de sorvete e bata por 30 minutos.
5. Numa tigela, derreta o chocolate no micro-ondas.
6. Distribua fios de chocolate derretido sobre o sorvete pronto e, assim que o chocolate endurecer, misture para quebrar os fios.
7. Sirva em seguida ou leve ao freezer, em recipiente apropriado, até o momento de servir.

utensílios

Máquina de fazer sorvete

1



bate-papo

01. Qual é a importância de se utilizar ingredientes brasileiros na produção de gelato?

MARCIA É muito importante que os profissionais da gastronomia em geral valorizem os nossos ingredientes. Lá fora, produtos como o cumaru, por exemplo, é sonho de consumo de muitos profissionais, e, no entanto, não se usa tanto por aqui. Acredito que o motivo é que muitos profissionais de gelaterias daqui aprendem em empresas italianas, que querem vender os próprios produtos.

02. Dá para fazer sorvete em casa sem estabilizante?

MARCIA Sim. É claro que não fica igual ao sorvete que você faz numa gelateria, mas fica muito bom também. Se você tiver uma maquininha caseira de sorvete, ótimo, mas quem não tem pode usar a batedeira. É só preparar a receita normalmente, levar a tigela da batedeira para o congelador por 30 minutos a 1 hora. Quando formar uma borda de congelamento, você tira e bate na batedeira para incorporar ar. Você repete o processo algumas vezes até obter uma textura cremosa e, depois, leva ao freezer até atingir a textura correta.

03. Em média, quanto custa para se ter um maquinário para sorvete?

FRANCISCO Hoje você tem uma oferta muito grande de equipamentos, para todos os bolsos. Eu tenho alunos que compraram equipamentos usados por R\$ 5 mil, mas há equipamentos novos que custam R\$ 200 mil. A escolha vai depender dos seus objetivos.

MARCIA Quanto às máquinas caseiras, também existem tipos para todos os bolsos. As mais simples vêm com uma tigela que, antes de bater o sorvete, precisa ir ao freezer para congelar o líquido de resfriamento, o que trará textura cremosa para o sorvete. Já as mais sofisticadas vêm com um compressor, que congela a mistura rapidamente enquanto bate.

Selecionamos as principais dúvidas do público sobre sorvetes:

04. Dá para consumir sorvete o ano inteiro? E os sabores mudam de uma estação para outra?

MARCIA A gente tem uma vitrine que é muito sazonal e, com certeza, os sabores mudam muito do verão para o inverno. Nas estações mais frias, a gente procura fazer uns sabores mais untuosos, mais ricos, que acompanham sobremesas quentes. No Brasil, a gente observa uma queda de consumo, mas isso ocorre, em menor escala, no mundo inteiro. Por exemplo, a Alemanha é o país que mais consome gelato artesanal, mesmo com o seu inverno rigoroso. Dá para tomar sorvete no inverno.

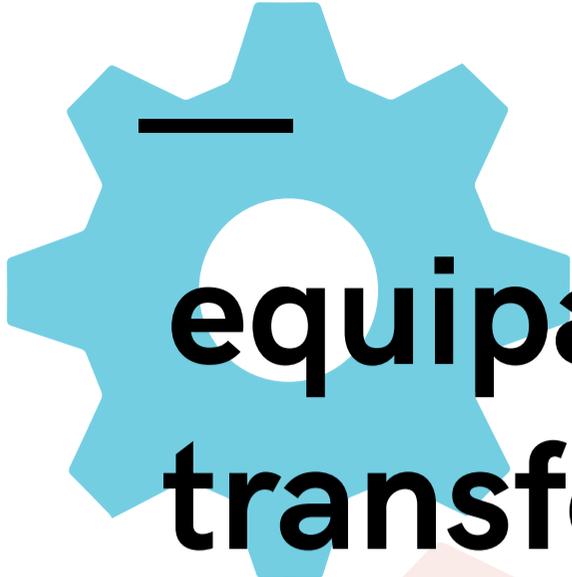
FRANCISCO Isso tem tudo a ver com o sistema de vendas. Os alemães têm um sistema chamado ice café, no qual você toma uma bolinha de sorvete com um café por apenas 1 euro. Já os italianos fecham no inverno. Cada um desenvolve um sistema de acordo com o clima local.

05. Francisco, qual é a sua versão do sorvete de leite Ninho?

FRANCISCO O sorvete de leite Ninho não existe. Porque quando você dilui o leite em pó integral você o reconstitui e faz um sorvete de leite. As pessoas colocam um saborizante no sorvete de nata, que o deixa amarelo e com sabor artificial. Eu faço uma versão natural, com uma pitada de cúrcuma e de sal. Tem a coloração amarelada, mas com corante natural, e aquele sabor salgadinho que lembra o leite Ninho.

06. Dá para fazer afogatto com cappuccino?

MARCIA Dá sim. A gente faz com espresso ou chocolate quente, mas com cappuccino fica ótimo também.



equipamentos para transformar sua casa numa sorveteria

À primeira vista, pode parecer uma missão quase impossível, mas dá para fazer sorvete em casa. Para ajudá-lo nessa missão, nós selecionamos alguns equipamentos para você transformar a sua casa em um oásis de sobremesas geladas! Confira:

Yonanas

Para os fãs de sobremesas geladas, que não querem sair da dieta (projeto verão que fala?), a Yonanas é uma boa sugestão de equipamento para se ter em casa. A máquina funciona como um processador e um êmbolo, que transforma bananas congeladas em sorbets cremosos, que lembram frozen yogurt (sacou o trocadilho do nome?). Diversas frutas congeladas podem ser utilizadas no equipamento, que vem com um livro de receitas. Saiba mais em polishop.com.br

Thermomix

Objeto de desejo de dez entre dez entusiastas da cozinha, o equipamento, que reúne funções que vão desde pesar os ingredientes até cozinhar, também permite o preparo de diversos tipos de sorvete e sorbet. Para isso, basta congelar algum dos componentes da receita, como leite e frutas, e batê-los junto com os outros ingredientes. Para estabilizar a mistura e deixar o sorvete aerado, é preciso acrescentar claras e batê-las utilizando a borboleta, um dos acessórios que acompanham o equipamento. Se preferir algo mais refrescante, é possível preparar raspadinhas: basta triturar o gelo com a Thermomix (fica como neve!) e adicionar uma calda ou xarope. Saiba mais em brasil.thermomix.com/br

Zoku

Já imaginou preparar picolés em nada mais que sete minutos? Essa é uma das funções do Quick Pop Maker, equipamento desenvolvido pela marca norte-americana Zoku. Com design moderninho, o Quick Pop Maker é composto de uma base, que deve ser congelada antes da utilização, e diversos palitinhos brancos que tem uma espécie de bainha, para evitar que o sorvete escorra pelos dedos (#quemnunca). O equipamento ainda não está disponível no Brasil, mas nós tivemos a oportunidade de testá-lo, e ele de fato funciona! Vale a pena arrumar um espacinho na mala para trazê-lo em uma próxima viagem aos EUA. Saiba mais em zokuhome.com

Máquina de casquinha Croydon

Levamos essa mesa tão a sério que decidimos investir numa máquina de casquinha profissional! Composta de uma chapa de ferro e três acessórios - dois moldes de espessuras diferentes (para fazer casquinha e cascão) e um para fazer cestinha - o equipamento requer certa destreza para ser utilizado. Nossa chef mesmo levou um tempinho até pegar o jeito, mas depois deu tudo certo! O equipamento poderia ter uma luva, para ajudar a moldar as casquinhas com as mãos, como ela fez. Saiba mais em croydon.com.br



5 ingredientes indispensáveis para o gelato perfeito

À primeira vista, a receita do sorvete parece muito simples, mas a quantidade correta de cada ingrediente conta (e muito!) no resultado final. A seguir, confira quais são os ingredientes essenciais para o preparo de um bom sorvete, segundo a chef gelatière Marcia Garbin

Água

A água é imprescindível para a receita do sorvete. O motivo está no fato da água passar pelo processo de refrigeração e formar os cristais de gelo, que dão estrutura ao sorvete. "Vale lembrar que, no gelato, nós queremos pequenos cristais de gelo, que são obtidos no processo de congelamento rápido, quando a máquina bate a mistura", explica Marcia Garbin.

Gordura

Elemento fundamental para se obter aquele sorvete cremoso e aerado, a gordura pode ser adicionada na receita por meio de ingredientes que vão desde o leite, que forma a base do gelato, até frutos como abacate. "A gordura também pode ser adicionada em forma de manteiga, creme de leite e gema, para balancear a receita, explica a chef da Gelato Boutique.

Açúcar

O papel do açúcar na receita do sorvete vai além de simplesmente adoçá-lo. Por ser um ingrediente com função anticongelante, ele é responsável por trazer

uma textura macia ao sorvete. Por isso, é preciso utilizar a quantidade certa na receita. "Na hora de balancear a fórmula. Vale lembrar que ingredientes como frutas ou leite já contém açúcar", observa a chef gelatière.

Proteína

Presente no leite e nos ovos, que são utilizados na produção de glaces e gelatos, a proteína tem um papel muito importante na receita. "Uma de suas funções físico-químicas é criar uma rede que segura o ar dentro da receita", explica Marcia Garbin.

Ar

Não, você não leu errado: o ar também é ingrediente. No caso do sorvete, o ar é responsável por dar leveza à receita, de acordo com a chef. "No gelato artesanal, o ar é incorporado naturalmente, no momento em que o sorvete é batido na máquina. Já na indústria injeta-se ar no sorvete, para deixá-lo mais leve".



3 cursos dedicados ao sorvete

Quer aprender mais sobre produção de sorvetes artesanais? Confira uma seleção de escolas que oferecem cursos na área:

Escola Sorvete

Comandada pelo mestre sorveteiro Francisco Sant'Ana, a escola paulistana oferece uma seleção de cursos, com foco no público que deseja se profissionalizar na produção de sorvetes. Nas aulas práticas, os alunos aprendem inúmeras técnicas para criar as suas próprias receitas. Saiba mais em escolasorvete.com.br

Carpigiani

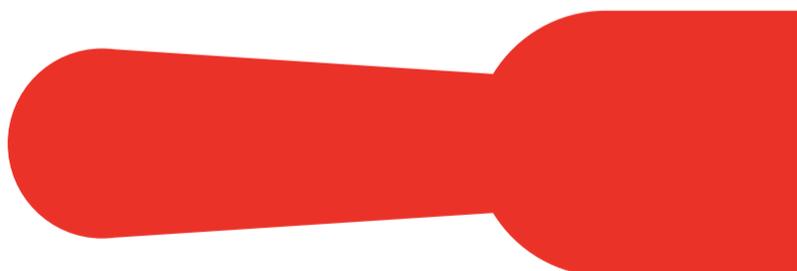
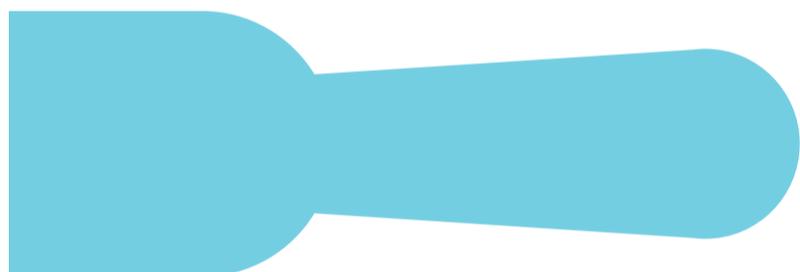
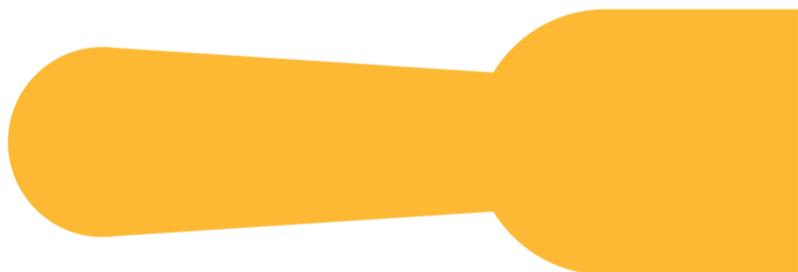
Especializada na fabricação de máquinas de sorvete para profissionais da área, a multinacional italiana tem uma escola chamada Carpigiani Gelato University, com sede em Bolonha, na Itália. Presente em 11 países, a escola tem uma unidade em São Paulo, que oferece uma programação de cursos profissionalizantes com foco no gelato italiano. Saiba mais em gelatouniversity.com/brasil

Senai-SP

A escola oferece um curso profissionalizante na área, no qual o aluno tem a oportunidade de aprender métodos de fabricação de sorvetes, assim como operação de maquinário e legislação. Saiba mais em alimentos.sp.senai.br



sorveterias que valem a pena em SP



Gelato Boutique

Comandada pela premiada chef gelatière Marcia Garbin, a sorveteria tem duas unidades na capital paulista e apresenta uma seleção de sabores, como o caffè-lime (à base de café com suco e raspas de limão), que venceu o Festival de Florença em 2013; o de flor de laranjeira com damasco; o romeu e julieta, feito com leite de ovelha e goiabada; e o de chá verde. Saiba mais em gelatoboutique.com.br

Davvero

Com quatro unidades na capital paulista, a gelateria comandada pelas irmãs Suelen Ferrari e Débora Tesoto é especializada nos clássicos gelatos italianos. A vitrine com 24 sabores, que vão desde os tradicionais pistache, chocolate e frutas vermelhas até versões como banana com chocolate, damasco com amêndoas e cheesecake. Outro ponto alto são as casquinhas produzidas de forma artesanal, que podem ser servidas com calda de chocolate, e o biscoito de castanha-do-pará, que figura no topo dos sorvetes da marca. Veja mais em davvero.com.br

Bacio di Latte

Inaugurada em 2011 pelos irmãos milaneses Edoardo e Gigi Tonolli, a rede de sorveterias foi um divisor de águas no mercado brasileiro de sorvetes premium, por conta dos cremosos gelatos italianos. Com 93 unidades espalhadas de norte a sul do País, a Bacio di Latte traz na vitrine sabores como pistache, cremino (sorvete de leite com uma fina camada de gianduia) e limão-siciliano. Saiba mais em baci dilatte.com.br

Le Botteghe di Leonardo

As filiais brasileiras da gelateria, com sede na Itália, apresentam uma linha de sorvetes preparados com leite, ovos, iogurte orgânico e frutas sazonais. Como não poderia deixar de ser, é possível encontrar na vitrine sabores bem italianos, como o zabaione (à base de ovos e vinho Marsala) e gianduia (chocolate e avelãs do Piemonte), mas a rede abre espaço também para sorvetes repletos de brasilidade, como o de castanha-do-pará e o de tapioca com coco. Veja mais em lebotteghedileonardo.com.br

Frida&Mina

Diferentemente das outras gelaterias da lista, a Frida&Mina é inspirada em sorveterias norte-americanas como a Bi-Rite, de São Francisco, que elabora gelatos a partir de produtos fornecidos por agricultores locais, e a Jeni's, de Ohio, que se dedica ao gelato artesanal. A sorveteria paulistana, com duas unidades, mescla ambos os conceitos em seus sorvetes, feitos a partir de ingredientes naturais - muitos deles orgânicos. Entre os 34 sabores que dividem a cena na vitrine, destacam-se o de hortelã com lascas de chocolate, o de gengibre com mel e o de macadâmia. Saiba mais em fridaemina.com.br

Pine Co.

A recém-inaugurada sorveteria comandada pelos irmãos Daniel e Raphael Lee combina as técnicas italianas de produção de gelatos, mas os sabores - repletos de criatividade - têm inspiração nas sorveterias dos Estados Unidos. Na vitrine, dividem a cena gelatos como o de cheesecake de morango e o de cereal, inspirados na sorveteria norte-americana Milk Bar, do chef David Chang. Veja mais detalhes em [instagram.com/gelatopine.co](https://www.instagram.com/gelatopine.co)

Sorveteria do Centro

A gelateria dos chefs Jefferson e Janaina Rueda reúne receitas de sorvete soft. Mas não confunda com as casquinhas de fast-food: os sorvetes são elaborados com produtos naturais e não contêm conservantes. Além de sabores como leite e chocolate 70%, o local apresenta sobremesas servidas no cone (como eles chamam a casquinha). Entre elas, a de morango, feita com sorvete, morangos frescos e saborosos, poejo, suspiro e pimenta rosa. Saiba mais em [instagram.com/hot.pork](https://www.instagram.com/hot.pork)



receitas de sorvetes do site Tá na Mesa

essas são só algumas receitas que você pode encontrar no site





Picolé Naked de Frutas

Tempo: 12 horas e 12 minutos

Rendimento: 5 picolés

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

3 morangos frescos (75 g), fatiados
1 kiwi (130 g), sem casca, em rodela
1/2 xícara (85 g) de manga Palmer, sem casca, em cubinhos
1/2 xícara (75 g) de mirtilo (blueberry)
1 xícara (240 ml) de água de coco

modo de preparo

1. Coloque cuidadosamente as frutas nas forminhas de picolé. Use um palito de picolé para arrumá-las.
2. Complete com a água de coco e insira um palito em cada uma.
3. Leve ao freezer até o dia seguinte.

utensílios

Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Sanduíche de Sorvete

ingredientes da pâte sucrée de chocolate

1 2/3 xícara (225 g) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) (2 g) de sal
2/3 de xícara (93 g) de açúcar de confeitiro
6 colheres (sopa) (30 g) de cacau em pó 100%
3/4 de xícara (150 g) de manteiga sem sal, gelada, em cubos
3 gemas (51 g)
1 colher (sopa) (15 ml) de água gelada (se necessário)

ingredientes do sorvete de baunilha

1 xícara (240 ml) de leite integral
1 xícara (240 ml) de creme de leite fresco
1 fava de baunilha (3 g)
2/3 de xícara (130 g) de açúcar cristal
6 gemas (102 g)

modo de preparo da pâte sucrée de chocolate

1. No processador, misture a farinha, o sal, o açúcar e o cacau.
2. Acrescente a manteiga e pulse até formar uma farofa.
3. Adicione as gemas e pulse apenas até formar uma massa homogênea. Se necessária, vá pingando algumas gotas de água até conseguir formar uma bola com a massa.
4. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.
5. Abra a massa com o rolo, corte retângulos de 12 x 3 cm e espalhe-os numa assadeira.

Tempo: 5 horas e 40 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

6. Leve para assar em forno preaquecido a 200°C por 20 minutos, ou até que as bordas estejam levemente douradas.
7. Retire do forno e deixe esfriar.

modo de preparo do sorvete de baunilha

8. Numa panela, aqueça o leite, o creme de leite, as sementes da fava de baunilha e metade do açúcar.
9. Numa tigela, bata as gemas com o açúcar restante.
10. Despeje um pouco do leite quente na tigela das gemas e misture bem.
11. Depois despeje todo o conteúdo da tigela na panela do leite e, mexendo constantemente com um fouet, deixe cozinhar, em fogo médio-baixo, por 12 minutos, até recobrir o dorso de uma colher.
12. Transfira a mistura para uma tigela passando-a por uma peneira fina e deixe esfriar até atingir 10°C.
13. Despeje na máquina de sorvete e bata por 30 minutos.
14. Transfira o sorvete a fôrma e leve ao freezer até firmar.

montagem

15. Corte o sorvete em retângulos do mesmo tamanho dos retângulos de massa, monte os sanduíches e sirva em seguida.

utensílios

Fôrma de 28 X 22 cm





Sorvete de Coco

Tempo: 3 horas e 20 minutos

Rendimento: 700 g

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Valéria Araújo](#)

Fotografia

— [Romulo Fialdini](#)

ingredientes

1 xícara (180 g) de açúcar
1/4 de xícara (60 ml) de água
3 claras (108 g)
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
230 g de creme de leite em lata, bem gelado, sem soro
1 xícara (240 ml) de leite de coco
2/3 de xícara (50 g) de coco ralado fresco
1/2 xícara (25 g) de flocos de coco queimado

modo de preparo

1. Coloque o açúcar e a água no copo da Thermomix e programe, no modo Varoma, 6 minutos na velocidade 2. Retire a calda e reserve.
2. No mesmo copo, coloque as claras e o sal e bata por 3 minutos na velocidade 3.5.
3. Em seguida, programe 5 minutos a 37°C na velocidade 3 e despeje lentamente pelo bocal da tampa a calda de açúcar reservada. Transfira o merengue para outro recipiente e reserve.
4. Coloque no copo o creme de leite, o leite de coco e o coco ralado fresco e misture por 15 segundos na velocidade 2.
5. Com um fouet, incorpore delicadamente essa mistura ao merengue reservado e leve ao freezer por 3 horas.
6. Corte em pedaços o sorvete, coloque no copo da Thermomix e bata por 40 segundos na velocidade 3.
7. Distribua em potes individuais, polvilhe os flocos de coco e sirva em seguida.

utensílios

Thermomix





Tiramisù Gelado de Tapioca

Tempo: 10 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Carla Pernambuco

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes do sorvete

2 xícaras (480 ml) de leite integral
1 lata (395 g) de leite condensado
1 xícara (240 ml) de creme de leite fresco
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
8 gemas (136 g), peneiradas

ingredientes do sagu

4 xícaras (960 ml) de água
3 colheres (sopa) (33 g) de açúcar
1 pedaço de canela em pau (2 g)
1/2 xícara (75 g) de sagu

ingredientes do molho de café

1 2/3 xícara (400) de creme de leite fresco
2/3 de xícara (160) de leite integral
112 g de açúcar
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha
8 gemas (136 g)
2 colheres (sopa) (8 g) de café solúvel instantâneo
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal

ingredientes da montagem

2 colheres (sopa) (8 g) de café solúvel instantâneo, para polvilhar

modo de preparo do sorvete

1. Numa panela, junte o leite integral, o leite condensado, o creme de leite e o sal e leve ao fogo, mexendo sempre, até abrir fervura.
2. Numa tigela, bata as gemas com um fouet.
3. Sempre mexendo, despeje um pouco do leite quente na tigela das gemas.
4. Depois, despeje todo o conteúdo da tigela na panela, volte ao fogo e deixe cozinhar, mexendo constantemente, por uns 12 minutos, até engrossar ligeiramente.
5. Transfira para uma tigela, cubra com filme plástico e leve à geladeira por, no mínimo, 8 horas.
6. Despeje a mistura na máquina de sorvete e bata até ficar cremoso.
7. Transfira para um recipiente apropriado e mantenha no freezer até a hora de servir.

modo de preparo do sagu

8. Numa panela, junte a água, o açúcar e a canela e leve para ferver.
9. Junte o sagu e cozinhe por 25 minutos, até que apenas o centro ainda esteja branco.
10. Deixe esfriar e transfira para um recipiente fechado.



modo de preparo do molho de café

11. Numa panela, coloque o creme de leite, o leite, metade do açúcar e a baunilha e leve para ferver.
12. Numa tigela, bata as gemas com o açúcar restante.
13. Mexendo sempre, despeje um pouco do leite quente na tigela das gemas.
14. Depois, despeje tudo na panela e, mexendo constantemente, deixe cozinhar por 6 minutos, até espessar ligeiramente.
15. Retire do fogo, acrescente o café solúvel e o sal, mexendo bem até dissolver, e deixe esfriar.

modo de preparo da montagem

16. Em canecas, distribua o sagu com um pouco de molho de café, 1 bola de sorvete por cima e um pouco mais de sagu, decore com café solúvel e sirva em seguida.

utensílios

Filme plástico
Máquina de fazer sorvete





Sorbet de Banana

Tempo: 5 horas e 20 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

2 bananas-nanicas bem maduras (250 g), em rodela

modo de preparo do sorvete

1. Espalhe as rodela de banana numa assadeira e leve ao freezer por 5 horas para congelar.
2. Coloque a banana congelada na Yonanas e processe.
3. Distribua em potes individuais e sirva em seguida.

utensílios

Yonanas (Máquina de fazer sorbet)





Sorbet de Banana com Flocos de Chocolate

Tempo: 3 horas e 20 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

4 bananas-nanicas maduras (500 g), em rodelas
2/3 de xícara (100 g) de chocolate meio amargo picado
7 colheres (sopa) (77 g) de açúcar (opcional)

modo de preparo do sorvete

1. Espalhe as rodelas de banana numa assadeira e leve ao freezer por 3 horas para congelar.
2. Coloque o chocolate no copo da Thermomix e programe, no modo Turbo, 1 segundo por 3 vezes. Retire e reserve.
3. Coloque no copo o açúcar e pulverize por 15 segundos na velocidade 10.
4. Adicione a banana congelada e programe, no modo Turbo, 1 segundo por 3 vezes.
5. Em seguida, triture por 30 segundos na velocidade 7.
6. Adicione o chocolate reservado e misture por 15 segundos na velocidade 7.
7. Sirva em seguida.

utensílios

Thermomix





Picolé de Melancia

ingredientes

3 1/2 xícaras (595 g) de melancia, sem sementes, em cubos
4 1/2 colheres (sopa) (59 g) de açúcar cristal
1 colher (sopa) (15 ml) de suco de limão Taiti
1/2 xícara (120 ml) de leite de coco
6 kiwis médios (810 g)

Tempo: 5 horas e 5 minutos

Rendimento: 5 picolés

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Romulo Fialdini

modo de preparo

1. No liquidificador, junte a melancia, 2 colheres (sopa) de açúcar e o suco de limão e bata até formar um purê.
2. Retire a espuma e despeje a mistura nas fôrmas de picolé até preencher 2/3 de sua capacidade.
3. Insira um palito em cada picolé e leve ao freezer por uns 40 minutos, até endurecer.
4. Numa tigela, junte o leite de coco e 1/2 colher (sopa) de açúcar e misture até dissolver. Caso o leite de coco com o açúcar fique muito espesso, adicione um pouco de água.
5. Retire os picolés do freezer e despeje 1 colher (sopa) da mistura de leite de coco em cada forminha, de maneira que fique uniforme sobre a camada de melancia. Limpe os lados da fôrma conforme necessário.
6. Leve os picolés ao freezer novamente por mais 45 minutos.
7. Bata o kiwi no liquidificador com 2 colheres (sopa) de açúcar até formar um purê e passe a mistura por uma peneira.
8. Retire os picolés do freezer e divida o purê de kiwi entre eles.
9. Leve ao freezer novamente por mais 2 a 3 horas.
10. Desenforme os picolés e sirva.

utensílios

Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Cobertura de Chocolate para Sorvete que Fica Durinha

Tempo: 20 minutos

Rendimento: 340 ml

Dificuldade: facinho

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

1 1/2 xícara (225 g) de chocolate ao leite
1/2 xícara (120 ml) de óleo de coco

modo de preparo

1. Coloque os ingredientes num recipiente de vidro e leve ao micro-ondas por cerca de 30 segundos, retire e misture até obter uma calda líquida.
2. Aplique sobre o sorvete e, em poucos segundos, a calda estará firme.





Calda de Chocolate

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 1,28 litro

Dificuldade: facinho

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

1 litro de leite integral
500 g chocolate em pó
5 colheres (sopa) (55 g) de açúcar

modo de preparo

1. Numa panela, junte o leite, o chocolate em pó e o açúcar e leve ao fogo por 30 minutos, ou até formar uma calda.
2. Sirva com sorvete.





Casquinha de Churro

ingredientes

1 xícara (240 ml) de água
1/4 de xícara (50 g) de manteiga sem sal
2 colheres (sopa) (20 g) de açúcar mascavo
1/2 colher (chá) (3 g) de sal
1 xícara (135 g) de farinha de trigo
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha
4 ovos grandes (280 g)
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo de canola, para untar
900 ml de óleo de canola, para fritar
1/4 de xícara (45 g) açúcar, para polvilhar
1 colher (chá) (3 g) de canela em pó, para polvilhar

modo de preparo

1. Numa panela, coloque a água, a manteiga, o açúcar mascavo e o sal e leve ao fogo até levantar fervura.
2. Vá acrescentando a farinha aos poucos e, mexendo sempre, cozinhe por uns 5 minutos, até a massa se soltar do fundo da panela.
3. Retire do fogo e deixe esfriar por 5 minutos.
4. Então, adicione a essência de baunilha e vá juntando os ovos, um a um, enquanto bate a massa com uma colher de pau. Os ovos devem ser completamente absorvidos, e a massa deve ficar lisa e macia.

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 12 unidades

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

5. Coloque a massa no saco de confeitar com bico Wilton.
6. Disponha as forminhas de cupcake emborcadas sobre um tabuleiro e unte-as com óleo.
7. Com o saco de confeitar, distribua porções de massa sobre as forminhas de modo a recobrir todo o fundo e as laterais e, depois, leve as forminhas ao freezer por 2 horas.
8. Retire as forminhas do freezer, desenforme cuidadosamente as casquinhas e frite-as no óleo quente.
9. Retire com uma escumadeira e deixe secar sobre papel-toalha.
10. Deixe esfriar por 15 minutos, preencha as casquinhas com o sorvete de sua preferência e sirva em seguida.

utensílios

Saco de confeitar com bico Wilton
Forminhas de cupcake de alumínio





Picolé de Manga com Iogurte

Tempo: 4 horas e 20 minutos

Rendimento: 7 picolés

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

1 manga Palmer madura (480 g), sem casca, picada
340 g de iogurte natural integral
1/4 de xícara (45 g) de açúcar

modo de preparo

1. Coloque a manga no liquidificador, junte o iogurte e o açúcar e bata até formar um creme liso.
2. Preencha os copos e bata-os delicadamente contra a bancada para eliminar possíveis bolhas de ar.
3. Leve ao freezer por 1 hora e, então, espete um palito em cada picolé.
4. Volte ao freezer por mais 3 horas para firmar completamente.
5. Na hora de servir, retire os picolés do congelador, quebre a borda e rasgue o copo para desenformar.

utensílios

Copos descartáveis de 100 ml
Palitos de sorvete





Casquinha para Sorvete de Chocolate

ingredientes

4 colheres (sopa) (60 g) de manteiga sem sal, à temperatura ambiente
 1/3 xícara (47 g) de açúcar de confeiteiro
 1/2 xícara (68 g) de farinha de trigo
 1 1/2 colher (sopa) (8 g) de cacau em pó
 2 claras (72 g), à temperatura ambiente
 2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal, derretida, para pincelar

modo de preparo

1. Na batedeira equipada com a raquete, bata a manteiga com o açúcar por 2 minutos, até formar um creme homogêneo.
2. Adicione a farinha e o cacau e bata até misturar.
3. Acrescente as claras e bata por mais 4 minutos.
4. Aqueça a máquina de casquinha, pincele com manteiga, coloque 3 colheres (sopa) da massa, feche a máquina para espalhar a massa e deixe cozinhar por 2 a 3 minutos, ou conforme as instruções do fabricante da máquina.
5. Levante a tampa, apoie o molde sobre a massa e enrole formando a casquinha de sorvete.
6. Retire a casquinha, deixe esfriar de pé numa grade e prepare as demais.
7. Para quem não tem máquina de casquinha, espalhe a massa em círculos numa assadeira forrada com tapete de silicone ou papel-manteiga e leve ao forno preaquecido a 170°C por 15 minutos, até as bordas ficarem bem douradas.
8. Retire do forno, enrole em forma de cone e deixe esfriar.

Tempo: 1 hora

Rendimento: 10 cones

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Paula Rizkallah](#)

Fotografia

— [Romulo Fialdini](#)

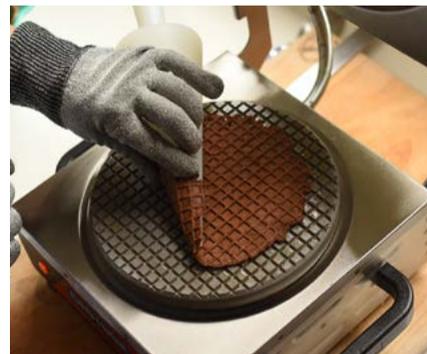
1



2



3



4



utensílios

Máquina de fazer casquinha

Tapete de silicone ou papel-manteiga





Picolé de Leite Ninho com Casquinha de Chocolate Branco

ingredientes do picolé

400 g de creme de leite de caixinha
1 lata (395 g) de leite condensado
3/4 de xícara (75 g) de leite em pó integral instantâneo

ingredientes da casquinha de chocolate branco

3 xícaras (450 g) de chocolate branco picado
6 colheres (sopa) (90 ml) de óleo de coco

modo de preparo do picolé

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje nas forminhas de picolé. Se não tiver forminhas para picolé, use copos descartáveis ou mesmo saquinhos plásticos.
2. Leve as forminhas ao freezer por 1 hora e, então, insira um palito de sorvete no centro de cada uma.
3. Volte ao freezer por mais 3 horas.

Tempo: 5 horas e 15 minutos

Rendimento: 8 picolés

Dificuldade: *facinho*

Receita

— [Paula Rizkallah](#)

Fotografia

— [Valentino Fialdini](#)

modo de preparo da casquinha de chocolate branco

4. Numa tigela, junte o chocolate e o óleo de coco, coloque a tigela sobre uma panela com água morna e leve ao fogo baixo até derreter, mexendo ocasionalmente.
5. Mergulhe as forminhas em água quente, desenforme os picolés e banhe-os na calda de chocolate.
6. Coloque numa fôrma forrada com papel-manteiga para não grudarem e, quando a casquinha endurecer, leve-os de volta ao freezer.

utensílios

Forminhas de picolé
Palitos de picolé
Papel-manteiga





Picolé de Leite Ninho com Casquinha de Chocolate Branco e ao Leite

ingredientes do picolé

400 g de creme de leite de caixinha
1 lata (395 g) de leite condensado
3/4 de xícara (75 g) de leite em pó integral instantâneo

ingredientes da casquinha de chocolate branco

3 xícaras (450 g) de chocolate branco picado
6 colheres (sopa) (90 ml) de óleo de coco

ingredientes da casquinha de chocolate ao leite

1 1/2 xícara (225 g) de chocolate ao leite picado
1/2 xícara (120 ml) de óleo de coco

modo de preparo do picolé

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje nas forminhas de picolé. Se não tiver forminhas para picolé, use copos descartáveis ou mesmo saquinhos plásticos.
2. Leve as forminhas ao freezer por 1 hora e, então, insira um palito de sorvete no centro de cada uma.
3. Volte ao freezer por mais 3 horas.

Tempo: 5 horas e 15 minutos

Rendimento: 8 picolés

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

modo de preparo da casquinha de chocolate branco

4. Numa tigela, junte o chocolate e o óleo de coco, coloque a tigela sobre uma panela com água morna e leve ao fogo baixo até derreter, mexendo ocasionalmente.
5. Mergulhe as forminhas em água quente, desenforme os picolés e banhe-os na calda de chocolate.
6. Coloque numa fôrma forrada com papel-manteiga para não grudarem.

modo de preparo da casquinha de chocolate ao leite

7. Numa tigela, junte o chocolate e o óleo de coco, coloque a tigela sobre uma panela com água morna e leve ao fogo baixo até derreter, mexendo ocasionalmente.
8. Assim que a casquinha branca endurecer, banhe os picolés na calda de chocolate ao leite e deixe-os secar sobre o papel-manteiga antes de voltar ao freezer.

utensílios

Forminhas de picolé
Palito de picolé
Papel-manteiga





Frozen Yogurt de Morango

Tempo: 2 horas e 15 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

680 g de iogurte natural desnatado
1 1/2 xícara (220 g) de morango congelado
2/3 de xícara (20 g) de adoçante em pó Forno e Fogão

modo de preparo

1. Despeje o iogurte num filtro de papel para café e deixe drenar o soro por aproximadamente 1 hora.
2. Transfira o iogurte para um pote e leve ao freezer até congelar.
3. No liquidificador, junte o iogurte e o morango congelados e bata bem até obter uma mistura homogênea.
4. Adicione o adoçante e bata para misturar.
5. Despeje numa travessa, cubra com filme plástico e leve ao freezer novamente até o momento de servir.

utensílios

Filme plástico





Chocolamour

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

500 ml creme de leite fresco
1 2/3 xícara (300 g) de açúcar
1 litro de leite integral
500 g chocolate em pó
3/4 de xícara (200 g) malte
2 xícaras (240 g) de castanha de caju moída finamente
4 xícaras (400 g) leite em pó integral instantâneo
700 ml de sorvete de creme ou chocolate

modo de preparo

1. Na tigela da batedeira, bata o creme de leite com 2 colheres (sopa) de açúcar até o ponto de chantilly e reserve.
2. Numa panela, junte o leite, o chocolate em pó e 5 colheres (sopa) de açúcar e leve ao fogo por 30 minutos, ou até formar uma calda.
3. Numa tigela, misture o açúcar restante, o malte, a farinha de castanha de caju e o leite em pó e faça uma farofa.
4. Em cada taça, coloque 2 bolas de sorvete e 3 colheres (sopa) de farofa e cubra com o chantilly e a calda de chocolate.
5. Sirva em seguida.





Picolé de Chia e Morango

Tempo: 3 horas e 15 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

100 g de de iogurte grego
4 morangos (135 g), picados
1 colher (chá) (4 g) de semente de chia
2 colheres (chá) (12 g) de mel

modo de preparo

1. Numa tigela, misture o iogurte e o morango.
2. Adicione a chia e o mel e mexa bem.
3. Distribua em fôrmas de picolé e leve ao freezer por 3 horas antes de servir.

utensílios

Fominhas de picolé
Palitos de picolé





Sorbet Tropical

Tempo: 6 horas e 15 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

2 bananas-nanicas bem maduras (250 g), em rodela, congeladas
1/2 xícara (115 g) de abacaxi pérola, picado, congelado
1/2 xícara (100 g) de manga Palmer, picada, congelada
1/4 xícara (19 g) de coco fresco em tiras

modo de preparo

1. Em assadeiras separadas, congele as frutas por 6 horas.
2. Na Yonanas, coloque metade da banana, do abacaxi e da manga, depois, na mesma ordem, coloque a outra metade das frutas.
3. Decore com o coco e sirva em seguida.

utensílios

Yonanas (máquina de fazer sorbet)





Sorvete Cremoso de Leite Ninho

Tempo: 2 horas e 45 minutos

Rendimento: 900 g

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Valéria Araújo](#)

Fotografia

— [Romulo Fialdini](#)

ingredientes

500 ml de creme de leite fresco
1 lata (395 g) de leite condensado
3/4 de xícara (80 g) de leite em pó integral instantâneo

modo de preparo

1. Na batedeira, bata o creme de leite fresco até encorpar um pouco.
2. Junte 3/4 do leite condensado e bata por mais 1 minuto.
3. Adicione o leite em pó e misture com um fouet.
4. Por último, acrescente o restante do leite condensado e misture.
5. Transfira para a máquina de sorvete e bata por 30 minutos.
6. Coloque num pote apropriado e leve ao freezer por pelo menos 2 horas antes de servir.

utensílios

Máquina de fazer sorvete





Creme de Papaia com Cassis

Tempo: 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

3 xícaras (300 g) de mamão papaia, descascado, em cubos
3 bolas (120 g) de sorvete de creme
2 colheres (sopa) (30 ml) de licor de cassis
2 colheres (6 g) de folhas de hortelã (opcional)

modo de preparo

1. No liquidificador, bata o mamão e o sorvete até obter um creme consistente e homogêneo.
2. Distribua imediatamente em taças e decore com o licor de cassis e a hortelã e sirva em seguida.
3. Dica: para que a consistência do creme fique correta, certifique-se de que o sorvete esteja bem firme.





Frozen Iogurte Natural

Tempo: 6 horas 30 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

1 colher (sopa) (10 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
5 colheres (sopa) (75 ml) de água fria
2 claras (72 g)
800 g de iogurte natural desnatado
1 colher (sopa) (15 ml) de suco de limão Taiti
2/3 de xícara (20 g) de adoçante em pó Forno e Fogão

utensílios

Filme plástico

modo de preparo

1. Numa tigelinha, hidrate a gelatina na água e leve ao micro-ondas por 10 segundos para derreter.
2. Na tigela da batedeira, bata as claras até formar picos firmes e reserve.
3. Em outra tigela da batedeira, junte a gelatina, o iogurte e o suco de limão e bata até ficar aerado.
4. Desligue a batedeira e, com um espátula, incorpore delicadamente as claras e o adoçante ao iogurte.
5. Transfira para um recipiente apropriado, cubra com filme plástico e leve ao freezer por 6 horas.
6. Retire do freezer e bata no liquidificador até ficar cremoso.
7. Sirva com frutas do seu gosto.





Picolé de Blueberry

Tempo: 5 horas 30 minutos

Rendimento: 6 picolés

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

2/3 de xícara (95 g) de mirtilo fresco
500 g de iogurte grego desnatado
1/3 de xícara (60 g) de açúcar

modo de preparo

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes até homogeneizar.
2. Despeje na fôrma de picolé e leve ao freezer por pelo menos 5 horas.

utensílios

Forminhas de picolé
Palitos de picolé





Sorvete Caseiro de Flocos

Tempo: 5 horas e 30 minutos

Rendimento: 1,45 kg

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Valentino Fialdini

ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 3 colheres (sopa) (21 g) de amido de milho
- 2 gemas (34 g)
- 1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha
- 1 lata (300 g) de creme de leite, gelado, sem soro
- 2 xícaras (300 g) de chocolate meio amargo picadinho

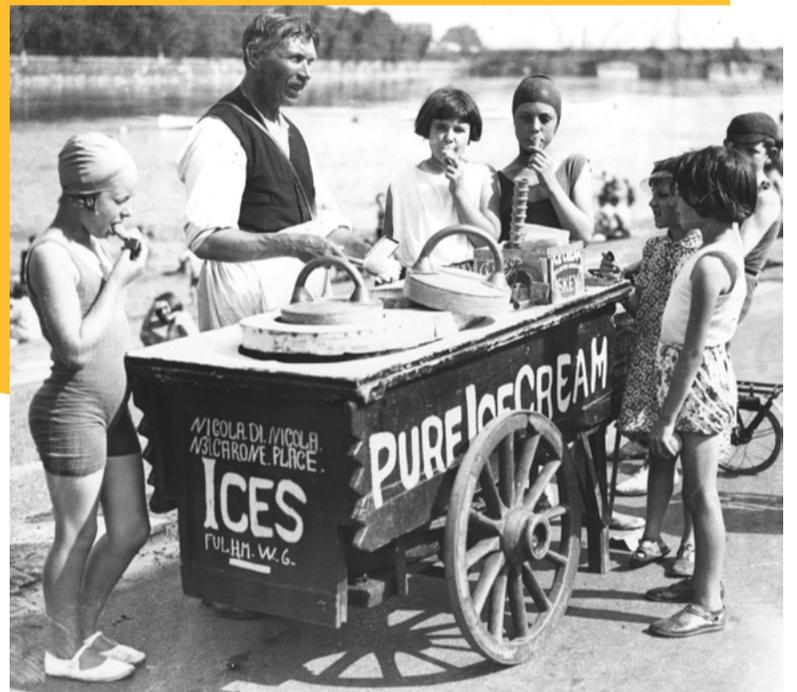
modo de preparo

1. No liquidificador, bata o leite integral, o leite condensado, o amido e as gemas.
2. Despeje numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo constantemente, por 20 minutos, até engrossar.
3. Retire do fogo, transfira para uma tigela, cubra com filme plástico, para não formar película na superfície, e deixe esfriar por 1 hora.
4. Quando estiver frio, junte a baunilha e o creme de leite, misture bem e leve ao freezer até firmar.
5. Retire do freezer e bata na batedeira por alguns minutos até ficar cremoso.
6. Junte o chocolate picadinho, misture bem e leve novamente ao seu freezer até endurecer.

utensílios

Filme plástico





Casquinha

Sabe aquele cone feito de massa doce e crocante? Par perfeito do sorvete, a casquinha surgiu em 1904, durante uma feira de alimentos em Saint Louis (EUA). Ao observar a agonia de um vendedor, que ficou sem recipientes para servir seus sorvetes, o vendedor sírio Ernest Hamwi teve uma ideia: oferecer os seus waffles em formato de cone, para servir de suporte para os gelados. A ideia deu tão certo que até hoje a casquinha é companhia ideal para o sorvete.

quem esteve nessa mesa

Francisco Sant'Ana é chef com especialização em sorvetes. Presta consultoria para diversas gelaterias do País, é embaixador da marca de chocolate belga Callebaut no Brasil e comanda a Escola Sorvete, na capital paulista.

Marcia Garbin é chef gelatière. Formada em Paris, ela desenvolveu boa parte de sua carreira na Itália, onde conquistou diversos prêmios. De volta ao Brasil, inaugurou a Gelato Boutique, em São Paulo. É autora do blog Gelatologia e comanda o projeto IndieTaste, e-commerce de produtos artesanais.

EQUIPE TÁ NA MESA:

DIRETORA

— Paula Rizkallah

EDITORA DE CONTEÚDO

— Cintia Oliveira

DESIGN GRÁFICO

— Camila Sato

FOTOGRAFIA

— Romulo Fialdini

— Valentino Fialdini

PRODUÇÃO

— Tissy Brauen

CHEF DO TÁ NA MESA

— Valéria Araújo

COORDENADORAS DE PROJETO

— Rosana Campaci

— Luana Abdalla Zoghbi

OPERACIONAL

— Gleici Sena

REVISÃO

— Norma Marinheiro



**— todo final
de mesa,
compilamos
esse material
para você.**



— até a
próxima :)



