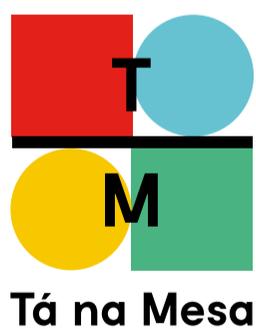

Pudim

Helô Bacellar





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 acomodamos nossos convidados numa grande mesa virtual. E, neste cenário, todo mundo têm a oportunidade de compartilhar histórias, técnicas, curiosidades e (claro!) muitas receitas.

O melhor de tudo é que essa mesa é a extensão da sua casa! Você pode "puxar uma cadeira" e acompanhar todo esse bate-papo online, de onde você estiver.

Depois que a mesa termina, os seguidores recebem um e-book como este, recheado de conteúdo e receitas irresistíveis, que produzimos com todo carinho para você. E lembrando que o e-book também está disponível para download pelo site tanamesa.com. Quer saber mais? Puxe uma cadeira, que Tá na Mesa!

o que temos aqui

<i>Uma sobremesa repleta de afeto</i>	<i>pg. 04</i>
<i>Com ou sem furinhos?</i>	<i>pg. 05</i>
<i>Resumo da ópera</i>	<i>pg. 06</i>
<i>Conheça os tipos de pudim</i>	<i>pg. 07</i>
<i>Intercâmbio de pudins</i>	<i>pg. 08</i>
<i>7 mandamentos do pudim</i>	<i>pg. 09</i>
<i>Receitas da Mesa</i>	<i>pg. 11</i>
<i>Bate-papo</i>	<i>pg. 67</i>
<i>Fôrma de Pudim reúne diversas versões da receita</i>	<i>pg. 69</i>
<i>Dicas para preparar o caramelo</i>	<i>pg. 71</i>
<i>Quer mais? Temos! Mais receitas do site Tá na Mesa</i>	<i>pg. 72</i>



uma sobremesa repleta de afeto

por Cintia Oliveira

Seja à base de leite condensado ou de pão, seja com ou sem furinhos (polêmica que fala?), o pudim não pode faltar à mesa do mundo inteiro. Versátil e fácil de preparar, o pudim é uma ótima pedida para qualquer ocasião. Sem contar que é aquele gran finale de respeito para um almoço de domingo em família.

Querida entre os brasileiros, a sobremesa também é uma das preferidas da chef Helô Bacellar. O sabor delicado e a textura macia da crème caramel de sua avó (versão francesa do pudim) foram responsáveis por adoçar a sua infância e despertam emoção na chef até hoje. E durante a semana de 22 a 28 de abril, Helô compartilhou com a gente uma coletânea de histórias, dicas e receitas da sobremesa.

Para ajudá-la nessa missão, nós convidamos a chef Daniela Aliperti e a sua sócia, Fernanda Nader, que comandam a marca Fôrma de Pudim, especializada na receita. Quer saber tudo que rolou? Confira nas páginas seguintes.



com ou sem furinhos?

O tema é polêmico, mas inevitável quando o assunto é pudim. Confira dicas de como deixar a sobremesa lisinha – ou não

Sem dúvida, esta é a maior controvérsia quando o assunto é pudim. Embora os furinhos sejam considerados uma falha técnica na hora de executar a receita, eles caíram no gosto de muita gente. E gosto não se discute, não é mesmo? Aqui vão algumas dicas de como deixar o pudim do jeito que você gosta.

Para um pudim todo lisinho, o banho-maria é indispensável. A técnica, que consiste em colocar um recipiente dentro de outro contendo água quente, é fundamental para o preparo do pudim em geral. A água precisa estar aquecida e ficar próxima da altura do conteúdo da fôrma. Eu costumo forrar o fundo da assadeira para o banho-maria com duas folhas de papel absorvente para evitar que a água borbulhe com força e faça o pudim tremer no forno. Ah, é sempre bom cobrir o pudim com papel-alumínio ou uma tampa, para que não se forme película na superfície.

O ideal é manter o fogo alto nos primeiros 5 minutos, tempo necessário para a água ferver. Se você é do #timesemfurinhos, asse-o sem banho-maria e diminua a temperatura do forno para a mais baixa possível e deixe assar por, no mínimo, 45 minutos, até o pudim firmar. Mas se você for do #timecomfurinhos, mantenha a temperatura mais alta durante toda a cocção. Com a circulação de ar mais intensa, provocada pela temperatura mais alta, os furinhos vão surgir na sua receita.

É importante lembrar que, seja qual for a sua preferência ou receita, o tempo de cozimento costuma variar de 40 minutos a 1 hora e 30 minutos. Afinal, são vários fatores envolvidos, o que não permite que se dê um tempo exato. Tudo depende da fôrma, do forno de cada um, da temperatura inicial da água do banho-maria, do tamanho dos ovos e da consistência dos ingredientes. Para saber se está pronto, o melhor é fazer o bom e velho teste do palito – espete-o no pudim e, se sair limpo, está pronto.



resumo da ópera

É só seguir as coordenadas abaixo que o seu pudim vai ficar do jeitinho que você prefere

#timecomfurinhos

O pudim é menos cremoso e tem textura aerada

Mantenha o forno entre 160°C e 180°C, isso aumenta as chances de os furinhos se formarem

Asse sem banho-maria

#timesemfurinhos

Receitas com maior cremosidade aumentam a chance do seu pudim sair sem furinhos

Asse seu pudim a no máximo 160°C

Asse sempre em banho-maria

— conheça os tipos de pudim

Qual é o sinônimo de pudim? Para a maioria dos brasileiros, o pudim nada mais é do que aquela sobremesa deliciosa à base de leite condensado, com formato de anel e textura cremosa, e que – depois de assado ou gelado – é servido em fatias firmes, que mantêm a forma. No entanto, a definição de pudim vai muito além de apenas uma sobremesa.

No mundo inteiro, é possível encontrar diversas versões da receita. E uma das minhas preferidas é, sem dúvida, a clássica crème caramel, que era especialidade da minha avó. Não se sabe ao certo a origem da receita francesa à base de ovos, leite, açúcar e baunilha, mas o fato é que inspirou diversas versões de pudim, que estão presentes no mundo inteiro. É o caso do flan tipicamente espanhol, que se alastrou pelos países de colonização hispânica nas Américas. Outro exemplo é a versão portuguesa da receita, que é feita com ovos aos montes, creme de leite (ou leite reduzido pela metade) e muito açúcar.

Aliás, os pudins portugueses são um capítulo à parte. Eles adoram pudins como os nossos, enformados e com caramelo. Por lá, existe uma infinidade de receitas, que vão desde o simples pudim de claras até os mais incrementados, com ingredientes como amêndoas, requeijão, cítricos e vinho do Porto. O pudim com amêndoas português deu origem ao nosso quindim – aqui, no entanto, a amêndoa sai de cena para dar lugar ao coco.

Já os puddings estão no topo das paradas – ao menos para os ingleses. A receita elaborada com ovos, leite e algum espessante – que pode ser tanto farinha de trigo quanto pão – tem consistência mais densa e é, geralmente, servida no próprio refratário. Essa categoria de pudim pode levar ingredientes como chocolate, frutas (as frutas frescas são usadas nos summer pudding e as cristalizadas no Christmas pudding) e gengibre, que é base do clássico ginger sticky toffee pudding – um híbrido de bolo e pudim. Nessa categoria também entra o pudim de pão, receita difundida no mundo inteiro e presença cativa nos balcões de padaria Brasil afora.

E não poderíamos deixar de lembrar da versão brasileira da receita, com leite condensado. O produto, que tem no leite evaporado e no açúcar os principais componentes, deixa a sobremesa mais doce e com textura untuosa e mantém a sua estrutura.





intercâmbio de pudins

Durante a semana da mesa aberta, as chefs Helô Bacellar e Daniela Aliperti tiveram um bate-papo recheado com deliciosas dicas e histórias da sobremesa repleta de afeto.

Um doce encontro. Essa é a melhor forma de definir o bate-papo repleto de açúcar e afeto entre Helô Bacellar e Daniela Aliperti. Ao longo da semana, as duas estiveram juntas em duas ocasiões na loja Fôrma de Pudim, comandada por Daniela Aliperti e Fernanda Nader (leia mais nas páginas seguintes). Para retribuir a visita, Daniela esteve na casa da Helô para uma transmissão ao vivo pelo Instagram [@tanamesa.tm](https://www.instagram.com/tanamesa.tm), onde compartilharam diversas dicas e saborearam pudins simplesmente divinos. Como se não bastasse, as chefs presentearam os seguidores da mesa com vídeos mais do que especiais (veja mais no IGTV do [@tanamesa.tm](https://www.instagram.com/tanamesa.tm)). Enquanto Helô ensinou a preparar o pudim de tapioca e o pudim de pão da sua bisavó, Daniela compartilhou todos os seus truques de preparo do caramelo.

7 mandamentos do pudim

Reunimos algumas dicas essenciais para o preparo da sobremesa perfeita

À primeira vista, o preparo do pudim pode parecer simples. Afinal, a sobremesa nada mais é do que leite, ovos e açúcar. Mas para se obter aquela sobremesa bonita de se ver, ou seja, caramelizado por fora e lisinho e cremoso por dentro, é preciso tomar alguns cuidados. A seguir, confira algumas dicas:

O melhor dos ovos

Responsáveis por dar estrutura ao pudim, mais especificamente à crème caramel – feito sem leite condensado –, os ovos são fundamentais no preparo da receita. Mas para evitar aquele gosto residual de ovo na sua sobremesa, a dica é passar as gemas numa peneira fina para retirar a película que a envolve e na qual se concentra bastante o odor do ovo.

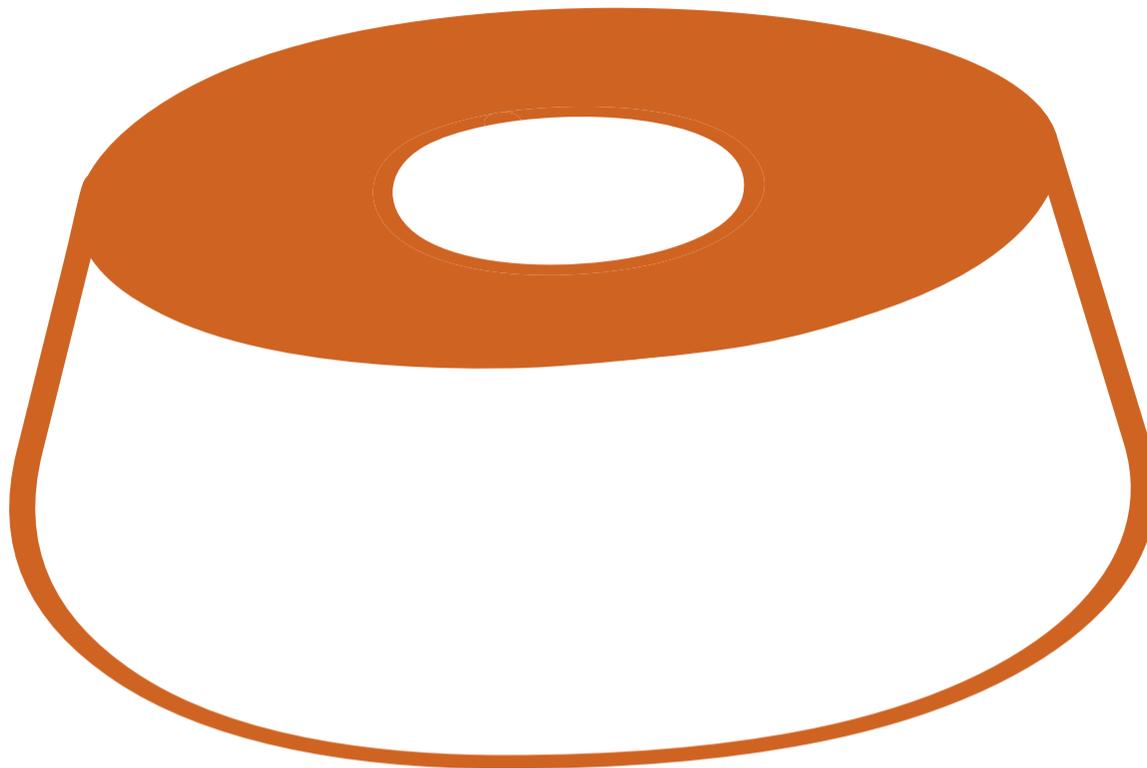
Quanto mais baunilha, melhor!

Para deixar a sua receita de pudim ainda mais especial, nada melhor do que utilizar uma fava de baunilha. E que tal extrair o máximo de sabor dela? Para isso, aqueça o leite com a fava cortada ao meio e raspada (os pontinhos pretos no interior da fava é que trazem o sabor da baunilha), desligue o fogo e deixe em infusão até esfriar naturalmente, para que o leite absorva o sabor da baunilha. Depois, retire a fava, lave, seque e jogue dentro do pote de açúcar do dia a dia. Seu cafezinho nunca mais será o mesmo #ficaadica

Varie os sabores

A baunilha traz um sabor delicioso para o pudim, mas vale a pena investir em outros ingredientes, como canela e raspas de laranja ou de limão. Para dar um toque de brasilidade, utilize a imbiriba, semente de uma árvore nativa do Cerrado com sabor de canela e um toque picante.





Escolha bem o pão

O pudim de pão surgiu como forma de aproveitar os pães já não tão frescos. Mas não é preciso ser tão rigoroso na hora de preparar a receita. Afinal, quanto melhor for o pão, mais gostoso ficará o seu pudim. Além do pão francês e do italiano, você pode usar brioche ou croissant. Com pain au chocolat então... só provando para saber.

Com que fôrma eu vou?

As fôrmas com furo no meio são as mais indicadas para o preparo do pudim. O motivo é que esse tipo de fôrma facilita a circulação do ar e proporciona um cozimento mais uniforme, sem precisar de muito mais tempo para o calor chegar ao centro da preparação. Já os pudins de padaria e de pão podem ser feitos em assadeiras ou refratários que vão à mesa e servidos em quadrados. E os flans, que são levados ao fogo (seja para engrossar com algum amido, seja para ajudar a dissolver a gelatina) e depois firmam na geladeira, podem ser feitos em fôrmas sem furo. Vale lembrar que usando esse tipo de fôrma fica mais fácil desenformar o flan. Ah, não se esqueça de umedecer o interior da fôrma com água ou untá-la levemente com óleo vegetal antes de despejar o creme.

Pudim na pressão

Geralmente, as pessoas assam o pudim no forno, em banho-maria (leia mais no post dedicado aos polêmicos furinhos). E quando o forno de casa não é lá essas coisas? Tem muita gente que cozinha o pudim direto na boca do fogão, mas eu fui além e, dia desses, testei na panela de pressão. Não é que deu certo! Depois de preencher a fôrma com o pudim, cubra com papel-alumínio, apertando-o bem, e amarre em volta com barbante - tudo para não alagar o pudim. Depois de colocar a fôrma na panela, despeje água até metade da altura da fôrma e leve ao fogo médio. Assim que a válvula da panela começar a chiar, conte 10 minutos (ou 13, se prefere com furinhos) e desligue o fogo. Deixe descansar com a panela tampada por 10 minutos, até parar de chiar. Tente e depois me conte o resultado, combinado?

Deixe o pudim descansar

Para que o pudim não desmonte ou fique muito rachado (porque uma pequena rachadura não tem nada demais, né?), o ideal é levá-lo à geladeira por, pelo menos, 6 horas antes de desenformar. O pudim de claras é exceção à regra: deve ser desenformado, no máximo, 15 minutos depois de sair do forno. Afinal, o merengue gruda na fôrma depois de esfriar. Aliás, se o caramelo firmar no fundo e o pudim ficar colado na fôrma, basta aquecê-la por 1 minuto diretamente sobre a chama do fogão, e ele vai se soltar.



Pudim do Abade de Priscos

Tempo: 8 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

2/3 de xícara (120 g) de açúcar

pudim

1/2 xícara (120 ml) de água

2/3 de xícara (120 g) de açúcar

25 g de toucinho fresco, em cubinhos (apenas a parte branca)

3 tiras largas de casca de limão, sem a pele branca

1 pedaço de uns 2 cm de canela em pau (3 g)

1/4 de xícara (60 ml) de vinho do Porto

8 gemas (136 g)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado - nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Numa panela, junte a água, o açúcar, o toucinho, a casca de limão e a canela, leve ao fogo, mexendo até dissolver o açúcar, e deixe ferver por 5 minutos, até obter uma calda brilhante e com bolhas bem grandes. Então, retire do fogo e deixe amornar.
4. Passe a calda por uma peneira, deixando cair numa tigela média,



continua aqui

- e descarte o toucinho, a casca de limão e o pau de canela.
5. Adicione o vinho e as gemas passadas pela peneira, misture bem com um batedor de arame e despeje o creme na fôrma caramelizada.
 6. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por 50 minutos, ou até que o pudim esteja firme e dourado (ao enfiar um palito, ele deverá sair limpo).
 7. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
 8. Na hora de desenformar, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
 9. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

notas de rodapé

O pudim do abade de Priscos, de Braga, é receita portuguesa antiga e deliciosa. Passaram-se uns 25 anos, mas ainda sinto o gosto e a textura do pudim que comi num restaurante na praça de Braga. É claro que muita gente torce o nariz só de pensar em juntar pedaços de toucinho fresco à calda de açúcar aromatizada com canela, casca de limão e vinho do Porto, mas a cremosidade que só o toucinho dá ao pudim é tão especial e o sabor é tão sutil que pouca gente adivinha o ingrediente secreto (dá pra usar manteiga ou banha no lugar do toucinho, mas não é a mesma coisa). A receita leva uma grande quantidade de gemas, mas são elas as responsáveis pela estrutura do pudim. São muitas mesmo, mas não tem jeito



Summer Pudding de Frutas Vermelhas

Tempo: 4 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

75 g de framboesa fresca ou congelada
75 g de morango fresco ou congelado
75 g de amora fresca ou congelada
75 g de mirtilo (blueberry) fresco ou congelado
1/2 xícara (90 g) de açúcar, aproximadamente
12 fatias (240 g) de pão de fôrma branco sem casca

modo de preparo

1. Numa panela, junte as frutas e metade do açúcar, leve ao fogo, misturando até dissolver, e espere ferver. Prove e, se necessário, vá juntando aos poucos mais açúcar até obter uma calda doce, mas azedinha.
2. Passe tudo por uma peneira, deixando escorrer por uns 30 minutos e reserve separadamente a calda e as frutas.
3. Embeba as fatias de pão na calda coada até ficarem bem vermelhas de ambos os lados.
4. Sem sobrepor as fatias, forre totalmente o fundo e as laterais da tigela da montagem, cortando e encaixando pedaços de pão para cobrir todas as frestas.

5. Despeje as frutas escorridas na cavidade e cubra com uma camada de pão também embebido na calda.
6. Cubra com filme plástico, coloque um pote de vidro ou uma lata de conserva em cima para prensar e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.
7. Desenforme num prato raso e sirva.
8. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 2 dias.

utensílios

Tigela de 18 cm de diâmetro
Filme plástico





Pudim de Tapioca

Tempo: 22 horas

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 1/3 xícara (240 g) de açúcar

pudim

2/3 de xícara (100 g) de sagu de mandioca

2 1/4 xícara (540 ml) de leite integral

1 lata (395 g) de leite condensado

1/2 xícara (120 ml) de leite de coco

6 ovos grandes (420 g)

60 g de coco seco ralado grosso

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado - nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Coloque o sagu numa tigela, cubra com água, deixe de molho de 12 a 24 horas e escorra.
4. Coloque o sagu escorrido numa panela, junte o leite e cozinhe, em fogo baixo, por uns 25 minutos, ou até as bolinhas ficarem bem macias e totalmente transparentes.



continua aqui

5. Despeje o sagu com o leite numa tigela média, adicione o leite condensado, o leite de coco, os ovos passados por uma peneira e o coco ralado, misture bem com um fouet e despeje na fôrma caramelizada.
6. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme e a superfície, levemente dourada (ao enfiar um palito, ele deverá sair limpo).
7. Retire o pudim do forno, espere esfriar e leve à geladeira por umas 8 horas, para firmar.
8. Na hora de desenformar, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
9. Sirva gelado e, se quiser, acompanhado de baba de moça.
10. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

**Deixar o sagu de molho e, depois, cozinhá-lo no leite até as bolinhas ficarem transparentes é essencial para conseguir um pudim macio. Só assim as bolinhas não afundam e não endurecem em contato com o caramelo. Esse pudim fica ainda melhor com baba de moça.*





Pudim de Tapioca

Tempo: 4 horas e 50 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Daniela Aliperti

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

calda de caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água

creme

1 xícara (150 g) de sagu de mandioca
2 1/2 xícara (600 ml) de leite integral
1 2/3 xícara (400 ml) de leite de coco
4 ovos grandes (280 g)
8 gemas (136 g)
2 latas (790 g) de leite condensado
2 xícaras (100 g) de coco seco ralado

modo de preparo

calda de caramelo

1. Numa panela, misture o açúcar e a água até dissolver. Leve ao fogo, agora sem mexer, até formar um caramelo. Com um pincel molhado, vá limpando as bordas da panela para evitar a formação de cristais.
2. Despeje a calda na fôrma e espalhe-a no fundo e nas bordas.

creme

3. Numa panela, junte o sagu, o leite integral e o leite de coco e deixe hidratar por aproximadamente 1 hora.
4. Numa tigela, bata os ovos e as gemas com um fouet.
5. Sem parar de bater, incorpore o leite condensado e, depois, passe a mistura numa peneira.
6. Aqueça a mistura de tapioca, despeje na tigela dos ovos e bata bem com um fouet.
7. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe, em fogo baixo, batendo sempre com colher de pau ou espátula, até a mistura engrossar e cobrir o dorso da colher.



continua aqui 

8. Retire do fogo, incorpore o coco ralado, deixe esfriar e despeje na fôrma caramelizada.
9. Coloque a fôrma dentro de uma assadeira, despeje água quente na assadeira até metade da altura da fôrma, cubra com papel-alumínio e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 150°C, por 1 hora a 1 hora e 30 minutos. Teste o ponto de cozimento espetando um palito no pudim.
10. Deixe esfriar completamente, aqueça ligeiramente a fôrma, desenforme o pudim num prato e só então leve para gelar até a hora de servir.

utensílios

Fôrma de pudim de 22 cm de diâmetro

Papel-alumínio





Pudim de Pistache

Tempo: 4 horas e 40 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Daniela Aliperti

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

calda de caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água

creme

1 xícara (240 ml) de leite integral
2 1/2 colheres (sopa) (50 g) de pasta de pistache
200 g de creme de leite UHT, sem soro (caixinha)
1 lata (395 g) de leite condensado
2 ovos grandes (140 g)
3 gemas (51 g)

modo de preparo

calda de caramelo

1. Numa panela, misture o açúcar e a água até dissolver. Leve ao fogo, agora sem mexer, até formar um caramelo. Com um pincel molhado, vá limpando as bordas da panela para evitar a formação de cristais.
2. Despeje o caramelo na fôrma e espalhe-o no fundo e nas bordas.

creme

3. Numa panela, aqueça o leite, sem deixar ferver, e dilua nele a pasta de pistache.
4. Despeje numa tigela, junte o creme de leite e o leite condensado e misture bem.
5. Em outra tigela, bata os ovos e as gemas com um fouet.
6. Incorpore os ovos à mistura de pistache, passe numa peneira e despeje na fôrma caramelizada.
7. Coloque a fôrma dentro de uma assadeira, despeje água quente na assadeira até metade da altura da fôrma, cubra com papel-alumínio e leve para assar em banho-maria, em forno



continua aqui

preaquecido a 150°C, por 1 hora a 1 hora e 50 minutos. Teste o ponto de cozimento espetando um palito no pudim.

8. Deixe esfriar, leve à geladeira e, na hora de servir, aqueça levemente a fôrma e vire o pudim num prato.
9. Você pode substituir a pasta de pistache pela de avelã.

utensílios

Papel-alumínio

1 fôrma de 16 cm de diâmetro





Pudim de Pão da Minha Bisavó com Banana

Tempo: 2 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Heloisa Bacellar](#)

Fotografia

— [Ana Bacellar](#)

ingredientes

3 bananas-nanicas (450 g), em rodelas
250 g de açúcar
2 1/3 colheres (sopa) (38 g) de manteiga sem sal
2 1/2 xícaras (150 g) de pão italiano amanhecido, em cubinhos
2 xícaras (480 ml) de leite integral
1 pedaço de uns 3 cm de canela em pau (4 g)
1/4 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
1/4 de colher (chá) (1 g) de cravo-da-índia em pó
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
1 colher (sopa) (3 g) de raspas de casca limão Taiti
2 colheres (sopa) (30 ml) de vinho do Porto
2 ovos grandes (140 g)
2 colheres (chá) (10 g) de manteiga sem sal, para untar
1 colher (sopa) (11 g) de açúcar, ou a gosto, para polvilhar
1 colher (chá) (3 g) de canela em pó, para polvilhar

modo de preparo

1. Numa frigideira, junte a banana, 1 colher (sopa) de açúcar e 2 colheres (chá) de manteiga e salteie por 5 minutos. Retire do fogo e deixe esfriar.
2. Numa tigela grande, coloque o pão e reserve.
3. Numa panela média, aqueça o leite, o açúcar restante, a canela, a noz-moscada, o cravo e o sal, mexendo até dissolver.

4. Quando a mistura ferver, junte a manteiga restante e espere derreter. Então, acrescente as raspas de limão e retire do fogo.
5. Despeje a mistura quente sobre o pão na tigela e deixe repousar por 10 minutos.
6. Depois, acrescente o vinho, os ovos e a banana salteada e misture bem.
7. Descarte o pau de canela e despeje a mistura no refratário.
8. Leve ao forno, preaquecido a 180°C, para assar por uns 40 minutos, ou até que o pudim esteja firme, bem dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
9. Na hora de servir, polvilhe levemente o pudim com açúcar e canela, corte na própria fôrma e sirva.

utensílios

Refratário de 22 cm de diâmetro

* Se quiser, substitua a banana por figo, maçã, pera, abacaxi, pêsego, manga ou morango.





Pudim de Pão da Minha Bisavó

Tempo: 2 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Heloisa Bacellar](#)

Fotografia

— [Ana Bacellar](#)

ingredientes

2 1/3 xícaras (150 g) de pão italiano amanhecido, em cubinhos
2 xícaras (480 ml) de leite integral
1 1/3 de xícara (240 g) de açúcar
2 colheres (chá) (10 ml) de essência de baunilha
1 pedaço de uns 3 cm de canela em pau (4 g)
1/4 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
1/4 de colher (chá) (1 g) de cravo-da-índia em pó
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
1 2/3 colheres (sopa) (25 g) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) (3 g) de raspas de casca limão Taiti
2 colheres (sopa) (30 ml) de vinho do Porto
2 ovos grandes (140 g)
1/3 de xícara (50 g) de uva-passa escura (damasco, ameixa ou figo seco)
2 colheres (chá) (10 g) de manteiga sem sal, para untar
1 colher (sopa) (11 g) de açúcar, ou a gosto, para polvilhar
1 colher (chá) (3 g) de canela em pó, para polvilhar

modo de preparo

1. Coloque o pão numa tigela grande e reserve.
2. Numa panela média, aqueça o leite, o açúcar, a baunilha, a canela, a noz-moscada, o cravo e o sal, mexendo até dissolver.

3. Quando a mistura ferver, junte a manteiga e espere derreter. Então, acrescente as raspas de limão e retire do fogo.
4. Despeje a mistura quente sobre o pão na tigela e deixe repousar por 10 minutos.
5. Depois, acrescente o vinho, os ovos e a uva-passa (ou a fruta desidratada ou fresca que você tenha escolhido e já salteado) à tigela do pão e misture bem.
6. Descarte o pau de canela e despeje a mistura no refratário untado com manteiga.
7. Leve ao forno, preaquecido a 180°C, para assar por uns 40 minutos, ou até que o pudim esteja firme, bem dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
8. Na hora de servir, polvilhe levemente o pudim com açúcar e canela, corte na própria fôrma e sirva.

utensílios

Refratário de 20 x 30 cm

* Se quiser, deixe a uva-passa de lado e use 3 xícaras de frutas frescas em pedaços médios (figo, maçã, pera, banana, abacaxi, pêssego, manga ou morango) salteadas por 5 minutos numa frigideira com 1 colher (sopa) de açúcar e 2 colheres (chá) de manteiga.





Pudim de Pão com Croissant e Chocolate

Tempo: 2 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

4 croissants bem leves médios (240 g), esmigalhados
1 xícara (240 ml) de leite integral
2/3 de xícara (120 g) de açúcar
1/2 xícara (55 g) de chocolate em pó
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha
1 1/3 colher (sopa) (25 g) de manteiga sem sal
2/3 de xícara (100 g) de chocolate meio amargo em cubinhos
2 ovos grandes (140 g)
2 colheres (chá) (10 g) de manteiga sem sal, para untar
1 colher (sopa) (9 g) de açúcar de confeitado, para polvilhar

modo de preparo

1. Coloque o pão numa tigela grande e reserve.
2. Numa panela média, junte o leite, o açúcar, o chocolate em pó e a baunilha e leve ao fogo, mexendo sempre, até ferver.
3. Então, retire do fogo, acrescente a manteiga e os cubinhos de chocolate, misture até obter um creme liso e deixe amornar.
4. Despeje o creme na tigela do pão, junte os ovos e mexa até conseguir uma mistura homogênea.
5. Transfira a mistura para a fôrma untada com manteiga e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, até que o pudim esteja firme, bem dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
6. Retire do forno, deixe amornar, polvilhe com o açúcar de confeitado e sirva.
7. Se quiser, prepare na véspera e aqueça no forno por uns 10 minutos antes de servir.

utensílios

Refratário de 15 x 30 cm





Pudim de Pão

ingredientes

calda de caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água

creme

2 1/2 xícaras (600 ml) de leite integral
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha (opcional)
3 ovos grandes (210 g)
4 gemas (68 g)
1 3/4 xícara (315 g) de açúcar
120 g de brioche envelhecido, em cubinhos

modo de preparo

calda de caramelo

1. Numa panela, misture o açúcar e a água até dissolver. Leve ao fogo, agora sem mexer, até formar um caramelo. Com um pincel molhado, vá limpando as bordas da panela para evitar a formação de cristais.
2. Despeje o caramelo na fôrma e espalhe-o no fundo e nas bordas.

Tempo: 6 horas e 30 minutos

Rendimento: 4 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Daniela Aliperti

Fotografia

— Romulo Fialdini

creme

3. Numa tigela, misture o leite e a baunilha.
4. Em outra tigela, bata os ovos e as gemas com um fouet.
5. Adicione o açúcar e bata um pouco mais.
6. Junte o leite com baunilha aos ovos, misture bem e passe o creme numa peneira.
7. Espalhe os cubinhos de pão uniformemente na fôrma caramelizada, despeje o creme por cima e deixe descansar até que o pão tenha absorvido o creme.
8. Coloque a fôrma dentro de uma assadeira, despeje água quente na assadeira até metade da altura da fôrma, cubra com papel-alumínio e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 150°C, por 45 minutos a 1 hora. Teste o ponto de cozimento espetando um palito no pudim.
9. Deixe esfriar completamente, aqueça ligeiramente o fundo da fôrma, desenforme o pudim num prato e só então leve para gelar até o momento de servir.

utensílios

Fôrma de pudim de 18 cm de diâmetro
Papel-alumínio





Pudim de Padaria

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

creme

4 ovos grandes (280 g)

1 2/3 de xícara (400 ml) de leite integral

2/3 de xícara (120 g) de açúcar

50 g de queijo parmesão ralado

1 xícara (50 g) de coco seco ralado

1/4 de xícara (34 g) de farinha de trigo

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado - nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

creme

3. Passe os ovos por uma peneira fina deixando cair numa tigela média, junte o leite, o açúcar, o queijo, o coco e a farinha, misture com um batedor de arame até obter um creme liso e despeje na fôrma caramelizada.
4. Forre o fundo de uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve ao forno preaquecido a 160°C para assar por 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme e dourado (ao enfiar um palito, ele deverá sair limpo).



continua aqui

5. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por 6 horas, para firmar.
6. Na hora de desenformar, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
7. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro





Pudim de Mandioca (Macaxeira ou Aipim)

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

800 g de mandioca crua, com casca

4 litros de água, aproximadamente

1 lata (395 g) de leite condensado

4 ovos grandes (280 g)

1 colher (sopa) (3 g) de raspas de casca de limão Taiti

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com pano um seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Numa panela grande, cozinhe a mandioca na água por cerca de 1 hora, ou até que esteja bem macia, desmanchando-se. Depois, escorra, elimine qualquer filamento ou parte dura, separe 400 g para esta receita e use o restante para outro fim.
4. Coloque a mandioca, o leite condensado, os ovos e as raspas de limão (se for usar) no liquidificador, bata até obter um creme liso e homogêneo e despeje na fôrma caramelizada.



continua aqui

5. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por uns 50 minutos, ou até que a superfície esteja bem dourada e, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
6. Retire do forno e do banho-maria, deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 6 horas, para firmar.
7. Na hora de desenformar, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
8. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro





Pudim de Limão-Siciliano

Tempo: 2 horas e 30 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Daniela Aliperti

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

calda de caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água

creme

1 3/4 xícara (420 ml) de leite integral
casca de 2 limões-sicilianos (36 g)
1 lata (395 g) de leite condensado
2 ovos grandes (140 g)
3 gemas (51 g)

modo de preparo

calda de caramelo

1. Numa panela, misture o açúcar e a água até dissolver. Leve ao fogo, agora sem mexer, até formar um caramelo. Com um pincel molhado, vá limpando as bordas da panela para evitar a formação de cristais.
2. Despeje o caramelo na fôrma e espalhe-o no fundo e nas bordas.

creme

3. Numa panela, junte o leite e a casca de limão, leve ao fogo até ferver e desligue.
4. Transfira para uma tigela, misture o leite condensado, tampe, deixe descansar por 30 minutos e, então, descarte a casca de limão. Se preferir um sabor mais acentuado, mantenha a infusão na geladeira até o dia seguinte.
5. Em outra tigela, bata os ovos e as gemas com um fouet.
6. Incorpore os ovos à infusão de laranja e passe por uma peneira.



continua aqui

7. Despeje a mistura na fôrma caramelizada, coloque a fôrma dentro de uma assadeira, despeje água na assadeira até metade da altura da fôrma, cubra com papel-alumínio e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 150°C, por 1 hora e 50 minutos. Teste o ponto de cozimento espetando um palito no pudim.
8. Deixe esfriar, leve para gelar e, na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma e vire o pudim num prato.
9. Você trocar a casca de limão por laranja na mesma quantidade.

utensílios

Fôrma de pudim de 18 cm de diâmetro
Papel-alumínio





Pudim de Leite de Antigamente

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

1 litro de leite integral
2 xícaras (360 g) de açúcar
1 fava de baunilha (3 g) ou 1 colher (sopa) (15 ml) de essência de boa qualidade, ou outra especiaria que preferir
8 ovos grandes (560 g)

Tempo: 8 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Abra a fava de baunilha ao meio no sentido do comprimento, raspe as sementinhas com a faca e coloque a fava e as sementes numa panela.
4. Adicione o leite e o açúcar e leve ao fogo médio até ferver. Então, desligue o fogo, tampe e deixe em infusão por 1 hora.



continua aqui

5. Retire a fava e, se quiser, lave-a e utilize-a para aromatizar o pote de açúcar, por exemplo.
6. Peneire os ovos deixando cair na panela do leite, mexa até obter um creme liso e despeje na fôrma caramelizada.
7. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por 1 hora, ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se não gostar da película que se forma na superfície do pudim, cubra a fôrma com papel-alumínio bem apertado antes de levá-la ao forno.
8. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
9. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
10. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

Papel-alumínio





Pudim de Leite de Antigamente com Castanha-do-Pará e Imbiriba

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

1 litro de leite integral
2 xícaras (360 g) de açúcar
1 colher (sopa) (5 g) de bagas de imbiriba
8 ovos grandes (560 g)
150 g de castanha-do-pará moída (castanha de caju ou nozes)

Tempo: 8 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Heloisa Bacellar](#)

Fotografia

— [Ana Bacellar](#)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado - nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Numa panela, junte o leite, o açúcar e as bagas de imbiriba e leve ao fogo médio até ferver. Então, desligue o fogo, tampe e deixe em infusão por 1 hora.
4. Coe a mistura numa tigela, acrescente os ovos, passando-os por uma peneira, e a castanha moída, misture bem com um fouet e despeje na fôrma caramelizada.



continua aqui

5. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por 1 hora, ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se não gostar da película que se forma na superfície, cubra a fôrma com papel-alumínio bem apertado antes de levá-la ao forno.
6. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
7. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
8. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

Papel-alumínio





Pudim de Leite de Antigamente com Café

Tempo: 8 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

1 litro de leite integral
2 xícaras (360 g) de açúcar
2 colheres (sopa) (16 g) de grãos de café torrados
1/4 de xícara (60 ml) de café coado
8 ovos grandes (560 g)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Numa panela, junte o leite, o açúcar, os grãos de café e o café coado e leve ao fogo médio até ferver. Então, desligue o fogo, tampe e deixe em infusão por 1 hora.
4. Coe a mistura numa tigela e descarte os grãos. Depois, peneire os ovos sobre, misture com um fouet até obter um creme liso e despeje na fôrma caramelizada.



continua aqui

5. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por 1 hora, ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se não gostar da película que se forma na superfície do pudim, cubra a fôrma com papel-alumínio bem apertado antes de levá-la ao forno.
6. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
7. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
8. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

Papel-alumínio





Pudim de Leite Condensado com Paçoca

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Heloisa Bacellar](#)

Fotografia

— [Ana Bacellar](#)

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

4 ovos grandes (280 g)

1 lata (395 g) de leite condensado

1 1/2 xícara (360 ml) de leite integral

1/4 de xícara (45 g) de paçoca de amendoim, esfarelada

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Passe os ovos por uma peneira fina deixando cair numa tigela média, junte o leite condensado, o leite integral e a paçoca esfarelada, misture bem com um fouet até obter um creme liso e despeje na fôrma caramelizada. Se preferir um pudim com furinhos, bata os ingredientes no liquidificador.



continua aqui 

4. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por uns 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme e dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se não gostar da película que se forma na superfície do pudim, cubra a fôrma com papel-alumínio bem apertado antes de levá-la ao forno.
5. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
6. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
7. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro ou 6 forminhas individuais
Papel-alumínio





Pudim de Leite Condensado com Milho Verde

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

4 ovos grandes (280 g)

1 lata (395 g) de leite condensado

1 1/2 xícara (360 ml) de leite integral

285 g de milho verde em conserva, já escorrido (ou os grãos de 4 espigas médias)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Passe os ovos por uma peneira fina deixando cair no copo do liquidificador, junte o leite condensado, o leite integral e o milho verde escorrido, bata até formar um creme liso e despeje na fôrma caramelizada. Se quiser um creme ainda mais lisinho, passe-o numa peneira antes de despejar na fôrma.



continua aqui 

4. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por uns 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme e dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se não gostar da película que se forma na superfície do pudim, cubra a fôrma com papel-alumínio bem apertado antes de levá-la ao forno.
5. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
6. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
7. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 2 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

Papel-alumínio





Pudim de Leite Condensado com Laranja

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Heloisa Bacellar](#)

Fotografia

— [Ana Bacellar](#)

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

4 ovos grandes (280 g)

1 lata (395 g) de leite condensado

1 1/2 xícara (360 ml) de suco de laranja-pera

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Passe os ovos por uma peneira fina deixando cair numa tigela média, junte o leite condensado e o suco de laranja, misture bem com um fouet até obter um creme liso e despeje na fôrma caramelizada. Se preferir um pudim com furinhos, bata os ingredientes no liquidificador.



continua aqui

4. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por uns 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme e dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se não gostar da película que se forma na superfície do pudim, cubra a fôrma com papel-alumínio bem apertado antes de levá-la ao forno.
5. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas.
6. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
7. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 2 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

Papel-alumínio





Pudim de Leite Condensado

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Heloisa Bacellar](#)

Fotografia

— [Ana Bacellar](#)

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

4 ovos grandes (280 g)

1 lata (395 g) de leite condensado

1 1/2 xícara (360 ml) de leite integral

1 colher (sopa) (15 ml) de essência de baunilha

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Passe os ovos por uma peneira fina deixando cair numa tigela média, junte o leite condensado, o leite integral e a baunilha e misture bem com um batedor de arame. Se quiser um pudim com furinhos, bata os ingredientes no liquidificador.



continua aqui

4. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por uns 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme e dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Se não gostar da película que se forma na superfície do pudim, cubra a fôrma com papel-alumínio bem apertado antes de levá-la ao forno.
5. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas.
6. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
7. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro
Papel-alumínio





Pudim de Cupuaçu

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

2 1/2 xícaras (500 g) de polpa de cupuaçu

1 xícara (180 g) de açúcar

1/4 de xícara (27 g) de amido de milho

4 ovos grandes (280 g)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado - nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. No liquidificador, bata o cupuaçu com o açúcar, o amido e os ovos até obter um creme liso e despeje na fôrma caramelizada.
4. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve



continua aqui

para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por uns 45 minutos, ou até que o pudim esteja firme e dourado e, ao enfiar um palito, ele saia limpo.

5. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
6. Na hora de desenformar, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
7. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 2 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

** Bem Brasil, com a polpa suculenta, perfumada, saborosa, doce e ácida do cupuaçu. A polpa congelada já pode encontrada com facilidade e, como é realmente consistente, dispensa o leite. Um pouquinho de amido de milho basta para dar firmeza ao pudim. A mesma receita pode ser preparada com abacaxi grosseiramente batido no liquidificador, sem coar.*





Pudim de Doce de Leite

Tempo: 8 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

4 ovos grandes (280 g)

1 1/2 xícara (395 g) de doce de leite pastoso, bem firme e dourado

1/2 xícara (120 ml) de leite integral

1 colher (5 ml) de essência de baunilha

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Coloque os ovos numa tigela média passando-os por uma peneira fina.
4. Então, junte o doce de leite, o leite e a baunilha, misture com um batedor de arame até obter um creme liso e despeje na fôrma caramelizada. Se quiser um pudim com furinhos, bata os ingredientes no liquidificador.



continua aqui

5. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por 45 minutos, ou até que a superfície esteja bem dourada e, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
6. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
7. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
8. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

**Com doce de leite mais escuro e cremoso, tipo argentino, ou leite condensado cozido, esse pudim fica mais gostoso e lisinho.*





Pudim de Claras

Tempo: 6 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

1 1/2 xícara (270 g) de açúcar

1 xícara (288 g) de clara (aproximadamente 8 unidades)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Coloque as claras na tigela da batedeira (que deve estar livre de qualquer resíduo de gordura e bem seca) e bata, em velocidade baixa, até espumar.
4. Sempre batendo e aumentando a velocidade gradualmente, vá juntando o açúcar aos poucos, 1/3 de cada vez. Adicionando a porção seguinte somente após a anterior ter sido completamente incorporada. Continue batendo até obter um merengue bem



continua aqui 

consistente e que não caia das pás. Se quiser, junte raspas de limão ou de laranja nesse momento.

5. Despeje metade do merengue na fôrma e alise. Então, despeje a outra metade e alise novamente. Dê umas batidinhas de leve na fôrma sobre a bancada para a eliminar as bolhas grandes de ar.
6. Coloque uma grade no centro do forno, deixando uns 15 cm livres acima dela para evitar que o pudim cole na grade superior se crescer demais.
7. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por 8 a 10 minutos, sem abrir o forno de jeito nenhum, até que esteja crescido e dourado por cima.
8. Ainda sem abrir a porta do forno, desligue-o e mantenha o pudim lá dentro por mais 20 minutos.
9. Então, retire-o e sinta se a fôrma ainda está bem quente (o ideal é que ainda não seja possível segurá-la sem ajuda de um pano), pois só assim o caramelo do fundo ainda estará mole e a base do pudim se descolará facilmente. Se a fôrma já estiver morna, ou seja, se der para segurá-la sem precisar do pano, leve-a para aquecer por uns 2 minutos diretamente na chama do fogão. Passe uma faca de lâmina fina ao redor do pudim e do cone central para ajudar a soltá-lo e, segurando a fôrma com o pano, desenforme o pudim ainda quente num prato de borda alta.
10. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
11. Leve o pudim à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.
12. Dica: esse pudim pode ser conservado na geladeira, já desenformado, por até 2 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

notas de rodapé

Pudim de nuvem ou pudim Molotov ou Molotov em Portugal, um clássico de sabor delicado e textura aerada, perfeito para aproveitar claras. Dá para servi-lo apenas com o caramelo que o envolve, mas há quem prefira um creme de confeitiro molinho ou creme inglês ou ovos moles.

Nada de grave se o pudim desmontar um pouco na saída do forno, é normal que isso aconteça, mas se a proporção de açúcar for acertada (uns 30 g por clara, que pesa em média também 30 g), ele manterá quase toda a forma e ficará lindo. Quem não quiser arriscar, pode acrescentar umas 3 pitadinhas de cremor de tártaro às claras na batedeira e, assim, estabilizar a mistura. Esse pudim assa em pouco tempo, mal chega a 10 minutos, mas é essencial mantê-lo dentro do forno desligado e sem abrir a porta por mais uns 20 minutos. Quem gosta do perfume dos cítricos, pode juntar ao merengue um pouco de raspas de limão ou de laranja. De tantos pudins que existem, o de claras é dos poucos que precisa ser desenformado ainda quente, menos de 5 minutos após sair do forno.



Pudim de Café

Tempo: 4 horas

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Daniela Aliperti

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água

pudim

2 1/2 colheres (sopa) (10 g) de café solúvel instantâneo
1 xícara (240 ml) de leite integral
200 g de creme de leite UHT, sem soro (caixinha)
1 lata (395 g) de leite condensado
2 ovos grandes (140 g)
3 gemas (51 g)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panela, misture o açúcar e a água até dissolver. Leve ao fogo, agora sem mexer, até formar um caramelo. Com um pincel molhado, vá limpando as bordas da panela para evitar a formação de cristais.
2. Despeje o caramelo na fôrma e espalhe-o no fundo e nas bordas.

pudim

3. Numa tigela, dissolva o café no leite quente.
4. Depois, adicione o creme de leite e o leite condensado e misture bem.
5. Em outra tigela, bata os ovos e as gemas com um fouet.
6. Incorpore os ovos à mistura de café e passe o creme por uma peneira.
7. Despeje a mistura na fôrma caramelizada, coloque a fôrma dentro de uma assadeira, despeje água quente na assadeira até metade da altura da fôrma, cubra com papel-alumínio e leve para



continua aqui

assar em banho-maria, em forno preaquecido a 150°C por 1 hora e 30 minutos. Teste o ponto de cozimento espetando um palito no pudim.

8. Espere esfriar e leve para gelar.
9. Na hora de servir, aqueça ligeiramente a fôrma e desenforme o pudim num prato.

utensílios

Fôrma para pudim de 18 cm

Papel-alumínio





Pudim de Brigadeiro

Tempo: 8 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

2 latas (790 g) de leite condensado

1/2 xícara (55 g) de chocolate em pó

4 ovos grandes (280 g)

1 xícara (240 ml) de leite integral

2/3 de xícara (106 g) de chocolate granulado, para finalizar

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. Numa panela larga, alta e de fundo grosso, leve ao fogo o leite condensado e o chocolate, mexendo sempre, para não grudar nem queimar no fundo, e deixe cozinhar por uns 20 minutos, até o brigadeiro escurecer e começar a se descolar do fundo da panela. Tome cuidado, pois a mistura fica muito quente e espirra



continua aqui 

- bastante. Retire do fogo e deixe esfriar.
4. Passe os ovos por uma peneira fina deixando cair sobre o brigadeiro já frio, junte o leite e misture com um batedor de arame até obter um creme liso. Se preferir, bata no liquidificador.
 5. Despeje o creme na fôrma caramelizada e prepare o banho-maria.
 6. Forre o fundo de uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve ao forno preaquecido a 160°C para assar por cerca de 1 hora, ou até que o pudim esteja bem dourado e, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
 7. Retire do forno e do banho-maria, deixe esfriar e leve à geladeira por umas 6 horas, para firmar.
 8. Na hora de desenformar, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
 9. Desenforme num prato de borda alta e polvilhe o granulado antes de servir.
 10. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias, mas deixe para polvilhar o granulado apenas no momento de levá-lo à mesa.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

**Para conseguir um pudim de brigadeiro - e não de chocolate com brigadeiro apenas no nome, que é o que se vê por aí -, resolvi preparar primeiro um brigadeiro e usá-lo como base, chegando, então, a um pudim realmente com gosto de brigadeiro.*





Pudim Cremoso com Muita Banana

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar

pudim

4 bananas-nanicas grandes (720 g), bem maduras

1 lata (395 g) de leite condensado

4 ovos grandes (280 g)

modo de preparo

caramelo

1. Numa panelinha, coloque o açúcar e leve ao fogo, sem mexer, até formar um caramelo. Segurando pelo cabo, movimente a panela para que o caramelo vá se misturando e derreta de maneira uniforme, sem queimar. O caramelo deve ficar bem dourado – nem claro demais, porque fica muito doce, sem sabor e sem aroma; nem escuro demais, para não amargar.
2. Com cuidado, pois é muito quente, despeje o caramelo na fôrma e, segurando com um pano seco, movimente-a para cobrir totalmente o fundo e a borda.

pudim

3. No liquidificador, coloque 2 bananas e o leite condensado e bata até obter um creme.
4. Então, junte os ovos e bata só até incorporar.
5. Despeje a mistura na fôrma caramelizada e espalhe por cima as 2



continua aqui

bananas restantes cortadas em rodela.

6. Forre uma assadeira de borda alta com 2 ou 3 folhas de papel-toalha, coloque a fôrma de pudim dentro da assadeira, despeje água fervente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria, em forno preaquecido a 160°C, por uns 50 minutos, ou até que a superfície esteja bem dourada e, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
7. Retire do forno e do banho-maria, deixe esfriar e leve à geladeira por pelo menos 6 horas, para firmar.
8. Na hora de desenformar, aqueça ligeiramente a fôrma no queimador do fogão para soltar o pudim e vire-o num prato de borda alta. Para soltar o caramelo que ficou preso à fôrma, junte umas 2 colheres (sopa) de água e leve ao fogo baixo até o caramelo derreter.
9. Dica: esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro





Pudim Cor-de-Rosa

Tempo: 4 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

- 1 envelope (12 g) em pó vermelha sem sabor
- 1/4 de xícara (60 ml) de água gelada
- 1 1/4 de xícara (300 ml) de leite integral
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 200 ml de leite de coco

modo de preparo

1. Numa tigelinha, coloque a gelatina e a água gelada e deixe hidratar por 1 minuto.
2. Numa panela, aqueça o leite até ferver e retire do fogo.
3. Despeje o leite quente sobre a gelatina e misture até dissolver completamente.
4. Transfira a mistura para uma tigela grande, junte o leite condensado e o leite de coco e mexa até obter um creme liso. Se necessário, passe o creme por uma peneira para eliminar possíveis grumos de gelatina.
5. Despeje o creme na fôrma molhada com água ou em forminhas individuais e leve à geladeira por umas 3 horas, para firmar.

6. Na hora de servir, pressione de leve a borda da fôrma para soltar o pudim. Se estiver difícil, passe a ponta de uma faca na borda da fôrma para permitir a entrada de ar, eliminando o vácuo, e vire o pudim num prato.
7. Esse pudim se conserva bem na geladeira por até 3 dias, mas deve ser desenformado apenas na hora de servir.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro ou 6 forminhas individuais





Manjar Branco com Calda de Vinho e Ameixa

ingredientes

manjar

1/2 xícara (57 g) de amido de milho
1 xícara (240 ml) de leite integral
1 lata (395 g) de leite condensado
200 ml de leite de coco
120 g de coco fresco ralado

calda

2 xícaras (480 ml) de vinho tinto seco
1/3 de xícara (60 g) de açúcar
2/3 de xícara (120 g) de ameixa seca, sem caroço

modo de preparo

manjar

1. Numa panela grande, dissolva o amido num pouco do leite.
2. Junte o leite restante, o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado, leve ao fogo baixo e, mexendo constantemente, deixe cozinhar por 10 minutos, até ferver e engrossar.
3. Despeje o creme na fôrma molhada com água, cubra com filme

Tempo: 7 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

- plástico e leve à geladeira por pelo menos 6 horas, para firmar.
4. Na hora de servir, desenforme o manjar num prato de borda alta e despeje a calda, já completamente fria, por cima.
5. Esse manjar pode ser feito com até 2 dias de antecedência e guardado na geladeira, mas só desenforme e regue com a calda na hora de levá-lo à mesa.

calda

6. Numa panelinha, coloque o vinho e o açúcar e leve ao fogo até estar reduzido à metade do volume inicial. Nesse ponto, a calda deve estar espessa o suficiente para cobrir o dorso da colher.
7. Junte a ameixa, deixe ferver por mais uns 2 minutos e retire do fogo.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro
Filme plástico





Mango Pudding (China)

Tempo: 3 horas e 30 minutos

Receita

— Daniela Aliperti

Rendimento: 4 porções

Fotografia

— Romulo Fialdini

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

ingredientes

1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
1/2 xícara (90 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água quente
375 g de manga Palmer madura, em cubos
125 g de nata
3 cubos (48 g) de gelo
350 g de manga Palmer madura, em fatias ou cubos, para decorar

modo de preparo

1. Coloque a gelatina e o açúcar numa tigela, junte a água quente e misture até dissolver completamente.
2. Bata a manga no liquidificador até formar um purê, despeje em outra tigela e misture a nata.
3. Adicione a gelatina dissolvida e bata com um fouet até formar um creme homogêneo.
4. Acrescente os cubos de gelo, misture até que tenha derretido completamente e, se necessário, coe o creme.
5. Distribua a mistura nos ramequins e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.
6. Na hora de servir, mergulhe parcialmente os ramequins em água morna, passe uma lâmina na borda do ramequin para soltar o pudim e vire no prato.
7. Decore com as fatias de manga e sirva em seguida.

utensílios

Ramequins de 10 cm de diâmetro





Ginger Sticky Toffee Pudding

Tempo: 2 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— [Heloisa Bacellar](#)

Fotografia

— [Ana Bacellar](#)

ingredientes

pudding

- 1 xícara (240 ml) de água fervente
- 1 xícara (150 g) de tâmara seca, sem caroço, picada
- 1 xícara (135 g) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) (2 g) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres (chá) (8 g) de fermento em pó químico
- 1 1/2 colher (chá) (3 g) de gengibre em pó
- 1 colher (chá) (6 g) de gengibre fresco ralado
- 1/2 colher (sopa) (4 g) de canela em pó
- 1/4 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
- 1/4 de colher (chá) (1 g) de cravo-da-índia em pó
- 1 colher (sopa) (3 g) de raspas de casca de limão Taiti
- 3/4 de xícara (112 g) de açúcar mascavo escuro
- 1 xícara (240 ml) de leite integral
- 1/4 de xícara (50 g) de manteiga sem sal, derretida
- 1 ovo grande (70 g)
- 1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar

calda

- 5 colheres (sopa) (75 g) de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (75 g) de açúcar mascavo escuro
- 1 xícara (240 g) de creme de leite em lata, sem soro

modo de preparo

pudding

1. No copo do liquidificador, coloque a água fervente e a tâmara e deixe descansar por 10 minutos.
2. Numa tigela média, misture a farinha, o bicarbonato, o fermento, o gengibre em pó e o fresco, a canela, a noz-moscada, o cravo e as raspas de limão e reserve.
3. Adicione o açúcar, o leite, a manteiga e o ovo à tâmara no liquidificador e bata até obter um creme grosso, mas ainda com pedacinhos.
4. Despeje o conteúdo do liquidificador na tigela da farinha e misture muito bem.
5. Transfira a massa para a fôrma bem untada com manteiga e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar por 35 minutos, ou até que



continua aqui

esteja crescido, firme, dourado e se soltando da borda da fôrma (um palito enfiado no centro, deverá sair limpo).

6. Retire do forno, espere 5 minutos, desenforme num prato de borda alta e deixe amornar enquanto prepara a calda.
7. Com um palito, fure o pudim em vários pontos e regue-o com metade da calda. Guarde a calda restante para levar à mesa na hora de servir.
8. Sirva o pudim morno ou quente com a calda restante à parte.
9. Dica: se quiser, prepare com até 3 dias de antecedência, guarde na geladeira e aqueça no micro-ondas por 2 a 3 minutos antes de servir

calda

10. Numa panela pequena, aqueça a manteiga e o açúcar mascavo e, mexendo sem parar, deixe ferver por 1 minuto, até derreter e formar uma mistura cremosa e brilhante.
11. Retire do fogo, misture o creme de leite e reserve.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro

notas de rodapé

As tâmaras dão doçura e consistência a esse clássico inglês, mas de forma tão sutil que mesmo aqueles que juram não gostar delas mal percebem sua presença. Cozido no vapor ou em banho-maria, este pudim fica macio; se for assado diretamente no forno, ele fica com mais jeito de bolo (eu prefiro assim). Apesar de, quando assado, o pudding desenformar como um bolo, ao ser incorporado à calda, ele acaba ficando com cara de pudding. Acho que o gengibre e as especiarias o deixam ainda melhor. A calda de caramelo é doce, mas complementa o pudim com perfeição. A versão que vai aqui é muito simples e rápida, há muitas outras.



Flan Romeu e Julieta (Queijo Branco com Goiabada)

Tempo: 4 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

creme

1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
1/3 de xícara (80 ml) de água gelada
1 1/2 xícara (360 ml) de água fervente
500 g de queijo de minas fresco, em cubos médios
1 lata (395 g) de leite condensado

calda

200 g de goiabada mole
1/3 de xícara (80 ml) de água quente

modo de preparo

creme

1. Numa tigelinha, junte a gelatina e a água gelada e deixe hidratar por 1 minuto. Então, junte metade da água fervente e misture até dissolver.
2. No liquidificador, bata o queijo, o leite condensado e a água fervente restante até obter um creme liso e despeje numa tigela média.

3. Acrescente a gelatina ao creme de queijo e misture bem.
4. Despeje o creme na fôrma molhada com água e leve à geladeira por pelo menos 3 horas, para firmar.
5. Na hora de servir, pressione de leve a borda da fôrma para soltar o flan. Se estiver difícil, passe a ponta de uma faca na borda da fôrma para permitir a entrada de ar, eliminando o vácuo, e vire o flan num prato de borda alta.
6. Sirva com a calda de goiabada.
7. Dica: esse flan se conserva bem na geladeira por até 3 dias, mas só desenforme e junte a calda na hora de levá-lo à mesa.

calda

8. Numa tigelinha, dilua a goiabada na água quente e reserve até o momento de servir.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro





Flan de Iogurte e Mel com Frutas Frescas

Tempo: 4 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

- 1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
- 1/4 de xícara (60 ml) de água gelada
- 1/3 de xícara (80 ml) de água fervente
- 2 xícaras (420 g) de iogurte natural integral cremoso
- 1 xícara (240 ml) de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (160 g) de mel
- 1/3 de xícara (60 g) de manga Palmer em cubinhos
- 1/3 de xícara (50 g) de mamão papaia em cubinhos
- 1 laranja-pera (180 g), sem casca e sem sementes, em cubinhos
- 1 kiwi (150 g), sem casca, em cubinhos
- 1/3 de xícara (65 g) de abacaxi pérola em cubinho

modo de preparo

1. Numa tigelinha, junte a gelatina e a água gelada e deixe hidratar por 1 minuto. Então, adicione a água fervente e mexa até dissolver totalmente.
2. Numa tigela média, misture o iogurte, o creme de leite e o mel até obter um creme homogêneo.
3. Acrescente a gelatina dissolvida e misture até incorporar tudo.
4. Despeje na fôrma molhada com água e leve à geladeira por pelo menos 3 horas, para firmar.

5. Na hora de servir, pressione de leve a borda da fôrma para soltar o flan. Se estiver difícil, passe a ponta de uma faca na borda da fôrma para permitir a entrada de ar, eliminando o vácuo, e vire o flan num prato de borda alta.
6. Decore o flan com as frutas frescas e sirva em seguida.
7. Dicas: esse flan se conserva bem na geladeira por até 3 dias, mas só desenforme e junte as frutas na hora de levá-lo à mesa. Você pode substituir as frutas sugeridas aqui por quaisquer outras que prefira.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro





Flan de Iogurte e Mel com Frutas Frescas

Tempo: 4 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

- 1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
- 1/4 de xícara (60 ml) de água fria
- 1/3 xícara (80 ml) de água fervente
- 1 lata (395 g) de leite condensado
- 1 1/2 xícara (360 ml) de suco de maracujá, laranja, mexerica, uva, caju, goiaba, etc.

modo de preparo

1. Numa tigelinha, coloque a gelatina e a água fria e deixe hidratar por 1 minuto. Então, junte a água fervente e misture até dissolver completamente.
2. Transfira para uma tigela grande, misture o leite condensado e o suco de maracujá (ou de outra fruta que queira usar) e mexa até obter um creme bem liso. Se for necessário, passe o creme numa peneira para eliminar algum grumo de gelatina.
3. Despeje o creme na fôrma molhada com água e leve à geladeira por pelo menos 3 horas, para firmar.
4. Na hora de servir, pressione de leve a borda da fôrma para soltar o flan. Se estiver difícil, passe a ponta de uma faca na borda da fôrma para permitir a entrada de ar, eliminando o vácuo, e vire o flan no prato.

5. Dica: esse flan se conserva bem na geladeira por até 2 dias, mas só deve ser desenformado na hora de servir.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro





Flan de Chocolate

Tempo: 4 horas

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: *facinho*

Receita

— Heloisa Bacellar

Fotografia

— Ana Bacellar

ingredientes

flan

1 envelope (12 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
1/3 de xícara (80 ml) de água fria
1/4 de xícara (60 ml) de água fervente
200 g de chocolate meio amargo, em pedaços médios
4 gemas (68 g)
1 xícara (180 g) de açúcar
1/4 de xícara (28 g) de chocolate em pó
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha
2 xícaras (480 ml) de leite integral

calda

1/2 xícara (120 ml) de leite integral
1/2 xícara (55) de chocolate em pó
1/2 xícara (90 g) de açúcar
1/4 de xícara (50 g) de manteiga sem sal

modo de preparo

flan

1. Numa tigelinha, junte a gelatina e a água fria e deixe hidratar por 1 minuto. Então, adicione a água fervente, misture até dissolver e reserve.
2. Coloque o chocolate numa tigela média e reserve.
3. Em outra tigela, coloque as gemas passadas por uma peneira, o açúcar, o chocolate em pó e a baunilha e misture até conseguir um creme homogêneo.
4. Numa panela, aqueça o leite até ferver. Depois, despeje-o lentamente sobre a mistura de gemas enquanto mexe sem parar.
5. Despeje todo o conteúdo da tigela na panela do leite e leve ao fogo baixo, mexendo o tempo todo, até que a espuma que se formou tenha sumido e o creme tenha engrossado o bastante para cobrir o dorso da colher.
6. Transfira o creme imediatamente para a tigela do chocolate picado e misture até conseguir um creme liso e homogêneo.
7. Junte a gelatina dissolvida, misture bem, despeje na fôrma molhada com água e leve à geladeira por pelo menos 3 horas, para firmar.
8. Na hora de desenformar, pressione de leve a borda da fôrma para soltar o flan. Se estiver difícil, passe a ponta de uma faca na borda



continua aqui

da fôrma para permitir a entrada de ar, eliminando o vácuo, e vire o flan num prato de borda alta.

9. Sirva com a calda de chocolate.
10. Dica: esse flan se conserva bem na geladeira por até 3 dias. Regue com a calda apenas na hora de levá-lo à mesa.

calda

11. Numa panelinha, aqueça o leite, o chocolate, o açúcar e a manteiga, mexendo até dissolver.
12. Quando ferver, retire do fogo e deixe amornar por uns 20 minutos antes de usar.

utensílios

Fôrma de furo central de 21 cm de diâmetro





Sabe a música "We Wish You a Merry Christmas"?

We wish you a merry
Christmas

And a happy New Year

Good tidings we bring

To you and your kin

Good tidings for
Christmas

And a happy New Year!

Oh, bring us some figgy
pudding

Figgy Christmas Pudding

Tempo: 3 horas e 50 minutos

Rendimento: 14 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— [Paula Rizkallah](#)

Fotografia

— [Romulo Fialdini](#)

ingredientes

4 1/2 xícaras (742 g) de figo seco
260 g de manteiga sem sal
2/3 de xícara (160 ml) de conhaque
700 g de uva-passa escura
3 maçãs Fuji (480 g), sem casca, raladas
1 xícara (175 g) de açúcar demerara
1 xícara (150 g) de açúcar mascavo claro
1 1/2 xícara (195 g) de farinha de rosca caseira
1 1/2 xícara (202 g) de farinha de trigo
1 colher (sopa) (7 g) de pimenta-da-jamaica em pó
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar

modo de preparo

1. Pique 1/3 do figo e reserve.
2. Coloque o figo restante, a manteiga e o conhaque no processador de alimentos e bata até ficar homogêneo.
3. Despeje a mistura numa tigela grande, junte o figo picado, a uva-passa, a maçã ralada, os açúcares, as farinhas e a pimenta-da-jamaica e misture até formar uma massa homogênea.
4. Despeje nas fôrmas untadas com manteiga, cubra com papel-alumínio, encaixe as fôrmas em panelas para cozimento em banho-maria e leve ao fogo por 2 horas e 30 minutos, juntando mais água sempre que necessário.
5. Deixe esfriar por 30 minutos antes de desenformar.

utensílios

2 fôrmas para pudim de 21 cm de diâmetro
Papel-alumínio



bate-papo

As chefs Helô Bacellar e Daniela Aliperti respondem as dúvidas enviadas pelos usuários

O meu pudim sempre fica com furinhos, mas gosto dele lisinho. Onde estou errando?

Helô Bacellar Você não está errando, apenas está fazendo pudim com furinhos! Para deixá-lo sem furinhos, misture os ingredientes com um fouet (liquidificador, nem pensar!), sem bater, para evitar a incorporação de ar. Asse o pudim em banho-maria na temperatura mais baixa que o seu forno permitir e por mais tempo. Quanto mais lento o cozimento à temperatura baixa, mais cremoso e menos furadinho ficará o seu pudim.

Qual o melhor forno para assar pudim?

Helô Bacellar Na hora de escolher o forno para assar sobremesas, o que importa é ter um equipamento que permita que se asse a temperaturas bem baixas. Não dá pra entender por que os fornos dos fogões domésticos a gás chegam a temperaturas altas mas dificilmente podem aquecer a menos que 160°C. Por isso, eu prefiro assar os pudins num forno elétrico, que é mais preciso e trabalha em tais temperaturas.

Qual o tamanho de fôrma ideal, para um pudim tradicional?

Helô Bacellar Um pudim médio, com 4 ovos, 1 lata de leite condensado e o equivalente de leite é o bastante para preencher uma fôrma média, com 20 a 22 cm de diâmetro.

Qual a proporção de açúcar e água para fazer uma calda perfeita? Pois todas que faço açucaram na hora de desenformar o pudim...

Helô Bacellar Use água suficiente para dissolver o açúcar. Misture bem para não deixar nenhum cristal ou pelota de açúcar e leve ao fogo até caramelizar. A quantidade de água não interfere no resultado do seu caramelo, porque ela irá evaporar quase por completo. O que você pode fazer quando sobrar caramelo grudado na fôrma é colocar um pouquinho de água e levar essa fôrma à boca do fogão para dissolver o que ficou grudado. Cuidado para não se queimar!

Parece redundante, mas meu caramelo tem ficado muito doce? Há um motivo?

Helô Bacellar Quando o açúcar atinge o ponto de caramelo, acontecem transformações de sabor, aroma e textura. Antes de chegar ao ponto em que se considera caramelo, apenas com cor levemente dourada, mas ainda sem sabor e sem aroma de caramelo, a calda ainda será muito doce. Por outro lado, quando o caramelo escurece demais, ele passa do ponto em cor, ganha aroma muito intenso, quase queimado, e o sabor fica muito amargo. O certo é ficar no meio do caminho, com um dourado bonito, um aroma delicioso de caramelo e um sabor que é doce, mas tem leve amargor.

Sou da Bahia, e tapioca aqui é uma coisa e sagu é outra. Qual você utiliza?

Helô Bacellar Uso sagu, porque a tapioca na Bahia é aquela granulada, quebradinha e que dá um resultado diferente.

Eu faço calda só com açúcar derretido. Está errado?

Daniela Aliperti Se você consegue executá-la bem dessa forma, continue fazendo assim. Não está errado.

Como minimizar o risco de o cheiro de ovo ficar no pudim, bater muito funciona?

Daniela Aliperti Existem algumas possibilidades para o seu pudim estar ficando com cheiro de ovo. É preciso, sim, eliminar a pele passando o ovo pela peneira e deixando-o cair naturalmente, sem raspar com a colher. Veja se a quantidade de ovo não é demasiada e asse seu pudim em banho-maria a uma temperatura baixa, pois o forno quente faz com que as proteínas do ovo se coagulem rápido demais e deixem um cheiro de ovo cozido.

Por que algumas receitas de pudim levam mais gemas e menos ovos inteiros? Eu sempre fiz com uma quantidade de ovos inteiros e nunca pus gemas a mais...

Daniela Aliperti A receita de pudim tradicional leva ovos inteiros. Em algumas receitas, as gemas podem, sim, aparecer em maior quantidade. O papel delas é dar firmeza com cremosidade, devido ao seu alto teor de gordura.

Como calcular o preço de venda de pudim tradicional e gourmet? E como fazer a entrega sem quebrá-lo?

Daniela Aliperti O cálculo do preço do pudim para venda vai depender dos custos que você tem para produzi-lo, não só o da matéria-prima, mas também custos relevantes como água, luz, gás, mão de obra, impostos, aluguel, etc. devem estar embutidos no preço do seu produto. Nós optamos por vender nossos pudins nas fôrmas em que são produzidos. É uma alternativa cara, mas impede a quebra no transporte.





fôrma de pudim reúne diversas versões da receita

Para marcar o encerramento da mesa, Helô Bacellar visitou a loja especializada na sobremesa





Durante a semana da mesa no ar, a chef Helô Bacellar visitou a Fôrma de Pudim, loja comandada pela chef Daniela Aliperti e sua sócia, Fernanda Nader, que tem como carro-chefe a irresistível sobremesa. Localizada num charmoso endereço no bairro de Moema, em São Paulo, a loja reúne diversas versões da receita. Além do pudim clássico, à base de baunilha, o cardápio reúne sugestões como doce de leite, brigadeiro, café, avelã e pistache - uma das estrelas da marca. Na loja, é possível encontrar os pudins em vários tamanhos, desde as versões mini, para degustação, até as grandes, para levar para casa.

A receita do pudim sedoso e delicado, que é marca registrada da loja, surgiu de uma insatisfação de Daniela com a receita tradicional. "É uma sobremesa que sempre esteve presente na minha casa. Eu confesso que não gostava de pudim. Para mim, sempre foi sinônimo de uma sobremesa com furinhos e cheiro forte de ovo", lembra a chef. Certa vez, a

sua mãe pediu que ela preparasse a sobremesa para um almoço de família. E, diante do desafio, Daniela começou a desenvolver a sua própria receita. "Eu sempre fui fã de sobremesas cremosas e usei como base a clássica crême brûlée para criar a minha versão da receita", lembra ela.

Tornou-se um sucesso entre os familiares, amigos e colegas da empresa de marketing hoteleiro na qual trabalhava. Uma dessas colegas era Fernanda Nader, que mais tarde se tornou sua sócia na marca. "Um dia ela levou um pudim para o escritório e todo mundo enlouqueceu", lembra. A partir do desejo da Daniela de comercializar a sobremesa, e com a ajuda da Fernanda, surgiu a Fôrma de Pudim em 2011.

Durante a visita, Helô teve a oportunidade de compartilhar dicas e receitas, além de saborear versões como o clássico pudim com fava de baunilha, o de pistache e o de coco. "São muito macios e sedosos", elogia Helô.



dicas para preparar o caramelo

Coadjuvante do pudim, a calda de açúcar deve ser dourada na medida certa e atingir a consistência correta para emoldurar o pudim. Veja algumas dicas:

por Daniela Aliperti

Durante toda a semana, nós estivemos falando sobre os cuidados que se deve ter na hora de preparar o pudim. Mas o seu coadjuvante – o caramelo – também exige muitos cuidados. É claro que há quem prefira o caramelo mais ou menos escuro, mas há um ponto ideal a ser atingido. Ou seja, nem muito claro, para não ficar muito doce e ralo, nem muito escuro, para não amargar a sobremesa.

Quem não tem muita prática deve começar preparando um caramelo “molhado”, feito de açúcar e água. Eu prefiro preparar dessa forma porque aqui a gente faz em grande quantidade e ao fazer só com açúcar corre-se o risco de queimar ou cristalizar.

Depois de colocar açúcar e água na panela, ela evita mexer, para não cristalizar o caramelo. Com um pincel umedecido em água, vai tirando os cristais de açúcar que vão se formando na borda da panela. Porque esse açúcar pode queimar e trazer um aroma amargo para o caramelo.

Já os iniciados podem preparar o caramelo “a seco”, só com açúcar. Embora seja mais rápido, ele queima com mais facilidade. É possível preparar o caramelo numa panelinha com cabo, mais fácil de segurar, e

depois transferir a calda pronta para a fôrma. Há quem tenha o hábito de prepará-lo direto na fôrma. É prático? Sim! Mas exige mais atenção, já que nem sempre é fácil segurar a fôrma e suportar o calor, que é intenso.

Mas seja qual for o método escolhido, o caramelo deve ser preparado na hora. Caso não vá utilizá-lo imediatamente, você pode mergulhar a panela de caramelo numa tigela grande com água fria, para interromper o cozimento.

Também é preciso cuidado na hora de preencher a fôrma com o caramelo. Use sempre luvas térmicas ou panos secos para movimentá-la. Porque caramelo é quentíssimo e queima para valer – pergunte aos confeitores.

Quanto à proporção de caramelo em relação ao tamanho da fôrma, eu sigo a seguinte referência: para uma fôrma pequena de pudim (que rende de 4 a 6 fatias) eu uso 100 g de açúcar e 2 colheres (sopa) (30 ml) de água; para uma fôrma média (que rende 6 fatias grandes), eu utilizo 150 g de açúcar e 1/4 de xícara (60 ml) de água; já para as fôrmas grandes (que rendem de 8 a 10 fatias), eu faço a receita com 200 g de açúcar e 1/3 xícara (80 ml) de água.



quer mais? temos! receitas do Tá na Mesa

essas são só algumas receitas que você pode encontrar no site tanamesa.com





Pudim de Claras com Baba de Moça

Tempo: 1 dia, 1 hora e 55 minutos

Rendimento: 1 pudim

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Paula Rizkallah

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

baba de moça

1/2 xícara (120 ml) de água
1 1/2 xícara (270 g) de açúcar
5 colheres (sopa) (75 ml) de leite de coco
6 gemas (102 g)
1 colher (sopa) (15 ml) de água de flor de laranjeira

pudim

12 claras (432 g)
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
1/2 xícara (90 g) de açúcar
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar

modo de preparo

baba de moça

1. Numa panela, junte a água e açúcar e leve ao fogo.
2. Assim que estiver transparente, cerca de 10 minutos depois, acrescente o leite de coco, misture bem e retire do fogo.
3. Passe as gemas por uma peneira de plástico, junte 1 colher (sopa) da calda e misture bem, para que as gemas fiquem numa temperatura mais próxima da da calda.
4. Então despeje as gemas na panela da calda enquanto mistura sem parar, depois leve ao fogo novamente e deixe cozinhar lentamente por uns 25 minutos, até atingir a consistência desejada.
5. Retire do fogo, adicione a água de flor de laranjeira, misture bem e deixe descansar por 24 horas antes de utilizar.

pudim

6. Na batedeira, bata as claras com o sal até espumar.
7. Sem parar de bater, vá juntando o açúcar aos poucos e siga batendo até que as claras estejam firmes.
8. Unte a fôrma com manteiga e despeje a mistura nela.



continua aqui 

9. Coloque a fôrma dentro de uma assadeira funda, despeje água quente na assadeira até metade da altura da fôrma e leve para assar em banho-maria no forno preaquecido a 180°C por 1 hora, ou até que o pudim esteja bem firme.
10. Espere esfriar, desenforme e sirva com a baba de moça.

utensílios

Fôrma para pudim de 24 cm de diâmetro





Pudim de Milho Verde

Tempo: 3 horas e 30 minutos

Rendimento: 1 pudim

Dificuldade: facinho

Receita

— Paula Rizkallah

Fotografia

— Paula Rizkallah

ingredientes

caramelo

1/2 xícara (90 g) de açúcar
4 colheres (sopa) (60 ml) de água

pudim

400 g de milho verde em conserva, escorrido
1/2 xícara (120 ml) de água
1 lata de leite condensado (395 g)
3 ovos grandes (210 g)
150 ml de leite semidesnatado
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha

modo de preparo

caramelo

1. Despeje o açúcar e a água na fôrma, mexa até o açúcar dissolver e leve ao fogo médio.
2. Assim que atingir uma cor âmbar, retire a fôrma do fogo e, calçando uma luva térmica, faça movimentos circulares para a calda aderir a toda a lateral da fôrma. Com uma colher, espalhe também o caramelo no cone central. Deixe a fôrma de lado até esfriar completamente.

pudim

3. Bata o milho no liquidificador com a água e passe pela peneira.
4. Volte o milho coado para o liquidificador, acrescente o leite condensado, os ovos, o leite e a baunilha e bata por 30 segundos.
5. Despeje a mistura na fôrma caramelizada e leve para assar em forno preaquecido a 180°C em banho-maria por aproximadamente 2 horas e 30 minutos, ou até o pudim ficar firme.
6. Deixe esfriar e desenforme.

utensílios

Fôrma pequena de furo central





Pudim de Maria-Mole

Tempo: 4 horas e 15 minutos

Rendimento: 1 pudim

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Paula Rizkallah

Fotografia

— Carolina Milano

ingredientes

1 envelope (50 g) de mistura para maria-mole sabor coco
1 xícara (240 ml) de água quente
3/4 de xícara (180 ml) de leite de coco
1 lata de leite condensado (395 g)
1 lata de creme de leite (300 g), sem soro

modo de preparo

1. Dissolva a maria-mole na água quente, misturando até sumirem todos os grãos de gelatina.
2. Junte o leite de coco e bata no liquidificador por 2 minutos.
3. Acrescente o leite condensado e o creme de leite e bata novamente.
4. Despeje na fôrma e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

utensílios

Fôrma para pudim de 25 cm de diâmetro





Pudim de Frutas

Tempo: 1 hora e 40 minutos

Receita

— [Paula Rizkallah](#)

Rendimento: 10 porções

Fotografia

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

— [Romulo Fialdini](#)

ingredientes

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água
4 ovos grandes (280 g)
4 gemas (68 g)
1 xícara (200 g) de ameixa seca sem caroço
12 figos secos (200 g)
2/3 de xícara (100 g) de uva-passa escura
2 latas (790 g) de leite condensado
1 xícara (240 ml) de leite integral
1/4 de xícara (60 ml) de vinho do Porto tinto licoroso
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal
1 colher (sopa) (9 g) de farinha de trigo

modo de preparo

1. Coloque o açúcar e a água na fôrma, misture e leve ao fogo até caramelizar e adquirir coloração dourada. Não mexa durante o cozimento para que o açúcar não cristalize. Retire do fogo e reserve.
2. Numa tigela, bata ligeiramente os ovos inteiros e as gemas, passe a mistura 2 vezes por uma peneira e reserve.
3. Em outra tigela, junte a ameixa, o figo e a uva-passa e passe tudo no moedor ou processador, ou pique bem fininho.
4. Adicione os ovos batidos peneirados, o leite condensado, o leite, o vinho, a manteiga e a farinha e misture muito bem.
5. Despeje na fôrma caramelada e leve para assar em banho-maria em forno preaquecido a 180°C por 1 hora.
6. Desenforme quando estiver morno.

utensílios

Fôrma para pudim de 24 cm de diâmetro





Melhor Pudim de Leite do Mundo

ingredientes

calda

1 xícara (180 g) de açúcar
1/4 de xícara (60 ml) água

pudim

1 lata de leite condensado (395 g)
1 1/3 xícara (320 ml) de leite semidesnatado (a mesma medida do leite condensado)
3 ovos extras

modo de preparo

calda

1. Dissolva o açúcar na água, transfira para uma panela pequena sem deixar sujar as bordas (se cair calda na borda, limpe, pois esta queimará mais rápido), leve ao fogo e deixe a calda ferver sem mexer. Quando começar a mudar de cor, faça movimentos circulares delicados com a panela para unificar a cor.
2. Quando toda a calda estiver com cor de caramelo, desligue o fogo e derrame a calda imediatamente numa fôrma com buraco

Tempo: 7 horas e 30 minutos

Rendimento: 1 pudim

Dificuldade: facinho

Receita

— Paula Rizkallah

Fotografia

— Paula Rizkallah

no meio. Você pode caramelizar toda a fôrma ou apenas o fundo (como na foto).

pudim

3. Bata todos os ingredientes no liquidificador, despeje na fôrma e cubra com papel-alumínio.
4. Leve para assar em banho-maria no forno a 180°C por aproximadamente 1 hora, ou até o pudim firmar e ficar com textura de gelatina. O tempo varia de acordo com o tamanho da fôrma.
5. Deixe esfriar e leve à geladeira por no mínimo 6 horas. Com uma faca, solte o pudim da lateral da fôrma e desenforme.
6. Se quiser um pudim com furinhos, deixe assar por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. O pudim com furinhos é mais fácil de ser desenformado. Se desejar um pudim grande, dobre a receita, mas use apenas 4 ovos. Se desejar um pudim mais firme, acrescente mais 1 ovo.

utensílios

Fôrma de furo central
Papel-alumínio





Panna Cotta de Framboesa

Tempo: 3 horas e 30 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Valéria Araújo

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

panna cotta

- 1 litro de creme de leite fresco
- 2 xícaras (480 g) de leite integral
- 1 xícara (180 g) de açúcar
- 2 colheres (sopa) (8 g) de raspas de limão Taiti
- 1 1/2 envelope (18 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
- 1/2 xícara (120 ml) de suco de limão Taiti

compota de framboesa

- 1/2 xícara (90 g) de açúcar
- 1 xícara (120 g) de framboesa congelada
- 1 xícara (145 g) de framboesa fresca
- 1 xícara (10 g) de folhas de hortelã

modo de preparo

panna cotta

1. Numa panela, aqueça o creme de leite, o leite, o açúcar e as raspas de limão.
2. Enquanto isso, numa tigelinha, hidrate a gelatina no suco de limão e reserve.

3. Quando o creme estiver quase em ponto de fervura, retire do fogo, junte a gelatina e misture até dissolvê-la completamente no creme. Se necessário, passe o creme numa peneira, para que não fique nenhuma pelota de gelatina.
4. Divida nas taças e leve à geladeira por no mínimo 3 horas.

compota de framboesa

5. Numa panela, leve ao fogo o açúcar e a framboesa congelada e deixe cozinhar bem, amassando a framboesa com uma espátula.
6. Quando a panna cotta estiver firme, coloque a compota por cima e leve para gelar novamente.
7. Sirva a panna cotta com as framboesas frescas e folhas de hortelã.

utensílios

Ramequins de 9 cm de diâmetro





Manjar Branco

Tempo: 7 horas

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Paula Rizkallah

Fotografia

— Camila Gama

ingredientes

manjar

1 litro de leite integral
8 colheres (sopa) (56 g) de amido de milho
3/4 de xícara (135 g) de açúcar
200 ml de leite de coco

calda de ameixa

1 1/3 xícara (250 g) de ameixa-preta seca inteira, sem caroço
2 1/2 xícaras (600 ml) de água
2 xícaras (360 g) de açúcar

modo de preparo

manjar

1. Numa panela, junte todos os ingredientes, misture bem até ter dissolvido completamente o amido e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até engrossar, cerca de 25 minutos.
2. Retire do fogo e despeje na fôrma molhada.
3. Deixe esfriar e leve à geladeira por 6 horas.

calda de ameixa

4. Cozinhe as ameixas-pretas com a água até elas estufarem, cerca de 3 minutos, então retire as ameixas e reserve.
5. Acrescente o açúcar à água e deixe ferver por uns 25 minutos, até a calda engrossar.
6. Adicione as ameixas reservadas e misture.
7. Decore por cima e em volta do manjar com as ameixas e a calda.

utensílios

Fôrma redonda com furo central de 20 cm





Flan de Coco Queimado

Tempo: 4 horas

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Benê Oliveira](#)

Fotografia

— [Carolina Milano](#)

ingredientes

calda

1 xícara (180 g) de açúcar
1 xícara (240 ml) de água
1/2 colher (chá) (3 ml) de essência de baunilha

flan

2 envelopes (24 g) de gelatina em pó sem cor e sem sabor
1 1/2 xícara (360 ml) água
1 lata de leite condensado (395 g)
200 ml de leite de coco

coco queimado

2 xícaras (100 g) de coco seco ralado
2 colheres (sopa) (22 g) de açúcar

modo de preparo

calda

1. Numa frigideira, doure o açúcar em fogo baixo, mexendo com colher de pau.
2. Acrescente a água e, em seguida, a baunilha, deixe engrossar e retire do fogo.
3. Quando a calda estiver fria, espalhe no fundo e nas laterais da fôrma.

flan

4. Dissolva a gelatina em 1/2 xícara de água e leve ao fogo em banho-maria (coloque o recipiente com a gelatina dentro de uma panela com água).
5. Retire do fogo e misture o restante dos ingredientes.
6. Despeje o creme na fôrma já caramelizada e leve à geladeira por mais ou menos 3 horas.



continua aqui 

coco queimado

7. Misture o coco e o açúcar numa frigideira e leve ao fogo baixo, mexendo com colher de pau, até dourar.
8. Desenforme o flan, decore com o coco queimado e sirva gelado.
9. Dica: esse doce pode ser congelado por até 3 meses.

utensílios

Fôrma de furo central





Pudim de Fruta-do-Conde

Tempo: 3 horas e 30 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Carla Pernambuco

Fotografia

— Romulo Fialdini

ingredientes

5 frutas-do-conde maduras (2,5 kg)
5 folhas (10 g) de gelatina incolor
2 xícaras (480 ml) de água fria
1 xícara (300 g) de leite condensado

modo de preparo

1. No liquidificador, bata a polpa das frutas, depois coe em peneira fina e separe 575 ml.
2. Numa tigela, hidrate a gelatina na água fria por 10 minutos, depois escorra a água e leve a gelatina para derreter no micro-ondas por 10 segundos. Se preferir, derreta em banho-maria no fogo.
3. No liquidificador, junte o leite condensado e a polpa e bata bem.
4. Com o liquidificador ligado, junte aos poucos a gelatina derretida.
5. Divida a mistura em forminhas molhadas e leve à geladeira por 3 horas para firmar.





Creme de Abóbora com Flan de Coco

ingredientes

creme de abóbora

1 litro de água
2 colheres (sopa) (30 ml) de óleo de girassol
2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal
2 talos de alho-poró (300 g), finamente picados
500 g de abóbora japonesa, sem casca, em cubos pequenos
2 colheres (sopa) (30 ml) de creme de leite fresco
sal a gosto

flan de coco

5 ovos grandes (350 g)
500 ml de leite de coco
100 g de açúcar
1 colher (chá) (5 g) de sal
1 2/3 xícara (400 ml) de creme de leite fresco

Tempo: 3 horas e 35 minutos

Rendimento: 6 porções

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— Ricardo Siginore

Fotografia

— Romulo Fialdini

modo de preparo

creme de abóbora

1. Numa panela, leve a água para ferver.
2. Em outra panela grande, aqueça o óleo e a manteiga, acrescente o alho-poró e a abóbora e refogue por 3 minutos.
3. Adicione a água fervente, o creme de leite e sal e deixe cozinhar por aproximadamente 10 minutos, ou até que a abóbora esteja macia.
4. Bata tudo no liquidificador até obter um creme homogêneo, passe por uma peneira fina e reserve.

flan de coco

5. No liquidificador, bata bem todos os ingredientes, despeje numa fôrma antiaderente de furo no meio e leve ao forno preaquecido a 160°C por 40 minutos, coberta com papel-alumínio.
6. Retire do forno, espere esfriar e leve à geladeira por 2 horas antes de servir com o creme de abóbora.

utensílios

Fôrma com furo central
Papel-alumínio





Pudim de Queijo Serra da Canastra

ingredientes

soro

240 g de queijo Serra da Canastra, em cubos
1 xícara (240 ml) de água

pudim

4 gemas (68 g)
1 2/3 de xícara (400 ml) de soro
200 ml de creme de leite
1 xícara (100 g) de leite em pó
2/3 de xícara (120 g) de açúcar
4 ovos grandes (280 g)
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo de canola, para untar

Tempo: 2 horas e 40 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Paula Rizkallah

Fotografia

— Romulo Fialdini

modo de preparo

soro

1. Numa panela grande, ponha os cubos de queijo e a água, leve ao fogo e cozinhe, mexendo de vez em quando, por uns 15 minutos, até derreter o queijo.
2. Coe numa peneira, depois coe novamente num pedaço de etamine, para conseguir 400 ml de soro, e reserve.

pudim

3. Aqueça o forno a 95°C.
4. Numa tigela, peneire as gemas, junte o soro, o creme de leite, o leite em pó, o açúcar e os ovos e misture lentamente com um batedor de arame. Não bata, para não incorporar ar à mistura.
5. Transfira para uma fôrma de pudim untada com óleo, coloque a fôrma dentro de uma assadeira de borda alta e despeje água quente na assadeira até metade da altura da fôrma.
6. Leve para assar em banho-maria por 2 horas.





Bolo de Cenoura com Pudim de Chocolate

ingredientes

calda de caramelo

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de água

pudim

1/2 xícara (90 g) de açúcar
1 lata de leite condensado (395 g)
1 1/3 xícara (320 ml) de leite semidesnatado
3 ovos grandes (210 g)
5 2/3 colheres (sopa) (40 g) de chocolate em pó

bolo de cenoura

1 1/3 xícara (160 g) de cenoura ralada
2 ovos grandes (140 g)
1/2 xícara (120 ml) de óleo de canola
1 xícara (135 g) de farinha de trigo
1/2 colher (sopa) (6 g) de fermento em pó químico
1 xícara (180 g) de açúcar

Tempo: 1 hora e 50 minutos

Rendimento: 12 unidades

Dificuldade: fácil, mas nem tanto

Receita

— [Paula Rizkallah](#)

Fotografia

— [Carolina Milano](#)

modo de preparo

calda de caramelo

1. Numa panela, misture o açúcar e a água e leve ao fogo até dar o ponto de caramelo.
2. Distribua o caramelo entre as forminhas e reserve.

pudim

3. No liquidificador, bata todos os ingredientes, despeje nas forminhas caramelizadas e reserve.

bolo de cenoura

4. No liquidificador, bata a cenoura com os ovos e o óleo.
5. Transfira para uma tigela, junte a farinha de trigo e misture bem com um batedor de arame.
6. Acrescente o fermento e o açúcar, misture bem e despeje essa massa sobre o pudim nas forminhas.
7. O pudim ainda não está assado e a massa do bolo ficará por cima do pudim. Aí acontecerá a mágica: elas irão se misturar.



continua aqui 

8. Coloque as forminhas dentro de uma assadeira e despeje um pouco de água quente na assadeira.
9. Leve ao forno preaquecido a 180°C para assar em banho-maria por aproximadamente 1 hora.
10. Desenforme depois de frio.

utensílios

12 forminhas de 9 cm de diâmetro





Essa receita é a favorita dos usuários

Antigamente os pudins eram feitos com pão. Essa receita resgata essa tradição. E tem quatro grandes qualidades: é fácil e rápida de fazer, é deliciosa, pode ser feita com antecedência e reaquecida no micro-ondas sem alteração de textura ou sabor.

Chocolate Bread Pudding

Tempo: 1 hora e 45 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: facinho

Receita

— Paula Rizkallah

Fotografia

— Carolina Milano

ingredientes

500 g de brioche
250 ml creme de leite fresco
2 1/3 xícara (350 g) de chocolate ao leite picado
1 ovo grande (70 g)
4 gemas (68 g)
2/3 de xícara (120 g) de açúcar
2 colheres (chá) (10 g) de café solúvel instantâneo
1 1/2 xícara (360 ml) de leite semidesnatado
1/4 de xícara (60 ml) de rum claro
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar

modo de preparo

1. Remova a casca da brioche e, com a ponta dos dedos, desfie o miolo em cubinhos de 1 cm de lado.
2. Unte um pirex grande com manteiga, distribua o pão no pirex e reserve.
3. Coloque o creme de leite numa panela e aqueça.
4. Assim que ferver, retire do fogo, junte o chocolate, mexa até que todos os pedaços estejam dissolvidos e reserve.
5. Na batedeira, bata o ovo, as gemas e o açúcar.
6. Dilua o café no leite e acrescente à mistura de ovos junto com o rum.
7. Desligue a batedeira e junte a mistura de chocolate.
8. Despeje a mistura sobre o pão e mexa delicadamente com um garfo para embeber todos os pedacinhos.
9. Cubra o pirex com papel-alumínio e asse o pudding em banho-maria no forno preaquecido a 180°C por 50 minutos a 1 hora. Estará pronto quando o centro estiver firme.
10. Reaquecido no micro-ondas, fica perfeito.





“Se quebrar na hora de desenformar **#quemnunca?**
Como eu sempre digo, não sofra por um pudim,
coloque o creme com um pouco da calda em taças
e sirva.”

Helô Bacellar



quem esteve nessa mesa

Helô Bacellar é chef. Formou-se em gastronomia e pâtisserie pela escola Le Cordon Bleu, de Paris, e foi uma das fundadoras do Atelier Gourmand. Autora de diversos livros culinários, hoje comanda o Lá da Venda e o site Na Cozinha da Helô.

colaboradoras

Daniela Aliperti é chef. Formada em hotelaria, gastronomia e pâtisserie, ela trabalhou em diversos restaurantes na França, no México e nos EUA. Desde 2011, comanda a loja Fôrma de Pudim, em que oferece diversas versões da sobremesa.

Fernanda Campos Nader é publicitária e sócia da Fôrma de Pudim.

EQUIPE TÁ NA MESA:

DIRETORA

— Paula Rizkallah

EDITORA DE CONTEÚDO

— Cintia Oliveira

DESIGN GRÁFICO

— Camila Sato

FOTOGRAFIA

— Ana Bacellar

— Camila Gama

— Carolina Milano

— Paula Rizkallah

— Romulo Fialdini

PRODUÇÃO

— Tissy Brauen

CHEF DO TÁ NA MESA

— Valéria Araújo

COORDENADORAS DE PROJETO

— Bianca Caldas

— Luana Abdalla Zoghbi

— Rosana Campaci

OPERACIONAL

— Gleici Sena

REVISÃO

— Norma Marinheiro

TRADUÇÃO (inglês e espanhol)

— Andreia Afonso



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



— até a
próxima :)



