

M E N U

brigadeiros tradicional, de pistache e macadâmia

creme brigadeiro com conhaque

bolo brigadeiro com cereja

cupcake de brigadeiro com amêndoas

pequeno NOTÁVEL

Receita original brasileira, o brigadeiro está entre as delícias mais apreciadas da culinária nacional.

Aproveite a Páscoa para colocá-lo no centro do menu e comemore nossa própria tradição.

—Tatiana Moreira Cesso e Camile Comandini

ROGÉRIO VOLTAN

ouro negro

A fórmula é simples, mas o sabor é inigualável. A partir da mistura de leite condensado, chocolate em pó e manteiga, Juliana Motter criou cerca de 40 tipos de brigadeiro, tornando-se uma das maiores experts no assunto. “Por ser associado ao paladar infantil, o brigadeiro não tinha papel relevante na nossa gastronomia. Como fã do doce, resolvi aplicar técnicas de pâtisserie na preparação, usando manteiga francesa e um blend de chocolates”, diz a proprietária do ateliê Maria Brigadeiro, em São Paulo, tel. (11) 3085 3687, frequentado por Flavia Alessandra e Deborah Secco. Mais do que criar novos sabores para o docinho, e aplicá-lo em diversas receitas, Juliana reinventou sua apresentação, utilizando marmitas embrulhadas em tecidos decorados. Inspire-se na ideia, adotando peças de aspecto simples e nostálgico para servi-lo. Na Tânia Bulhões, tels. (11) 3067 4699, (21) 2431 8719, a xícara para consomê de porcelana custa R\$ 160 cada uma.



Mimos caseiros: a xícara para consomê serve o creme brigadeiro, a marmita delicadamente reinventada e a mesa decorada para saudar a Páscoa.



puro aconchego

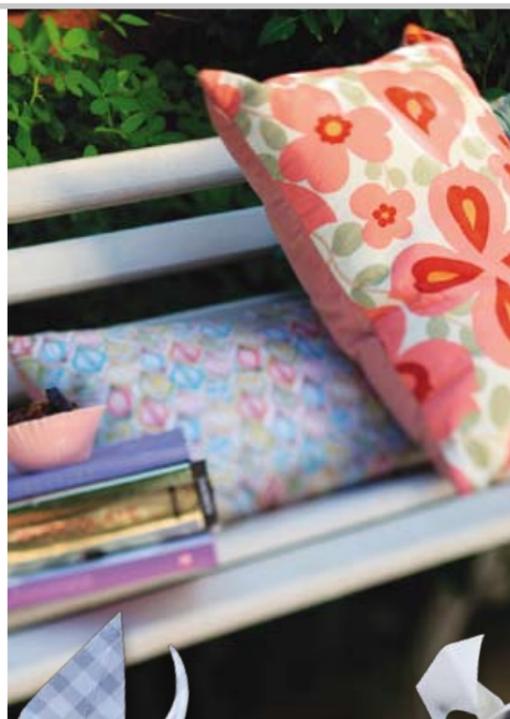
Comemore a Páscoa oferecendo um café da tarde repleto de mimos. Acolha seus convidados em um ambiente confortável, decorado com peças delicadas. Distribua almofadas como as da Coisas de Dóris, tel. (11) 3083 1962, R\$ 180 cada uma, e deixe à vista livros e revistas contendo a história do chocolate. “Prepare o brigadeiro duas horas antes de servir”, indica a especialista, garantindo o sabor fresco e caseiro do docinho. Para beber, opte por espumante rosé. Sirva em taças de cristal, como as da Blue Gardênia, R\$ 32 a unidade, tels. (11) 2362 2091, (31) 3245 0070.

mistura fina

Prepare a mesa combinando tons suaves de azul e rosa. Dê um toque original misturando padrões com listras, bolas e xadrezes. Prints florais também são bem-vindos, como os do prato de doces de dois andares criado pela designer Anna Millet para Maria Brigadeiro, R\$ 175, tel. (11) 3062 9602.

arte manual

Use papel estampado e fita de cetim para arrematar toda a decoração. Utilize papéis de scrapbook como jogo americano. Na Paper Chase, tel. (11) 3842 3519, R\$ 3 cada um. Na AC Álbum e Scrap, tel. (21) 2512 0484, a unidade sai por R\$ 2. Aproveite o charme dos itens artesanais, investindo em origamis. Verônica Jamkojian, tel. (11) 3667 2574, confecciona peças como o porta-guardanapo a partir de R\$ 3 cada um. Recheie o coelhinho de papel com confeitos de chocolate e ofereça como lembrança do delicioso encontro.



Décor chic: almofadas para um clima aconchegante; acima à direita, mix original de prints; ao lado, fitas dão charme ao acabamento e, acima, coelhos de origami como lembrancinha.



DOCE TRADIÇÃO

Sirva o quitute e conte a história para os seus convidados



Batizado inicialmente de negrinho, a primeira receita surgiu no Rio Grande do Sul, nos anos 1940. Fã do quitute, o brigadeiro Eduardo Gomes foi o grande responsável por popularizá-lo, em 1945, distribuindo-o em sua campanha eleitoral. Desde então o doce assumiu o nome da patente do militar – que não ganhou a eleição. Conte à mesa essa saborosa história, presente em *O Livro do Brigadeiro*, de Juliana Motter, que a Panda Books planeja lançar ainda este mês.

ROGÉRIO VOLTAN

RECEITAS

brigadeiro tradicional

[30 unidades]

- 1 lata de leite condensado
 - 1 colher de manteiga sem sal
 - 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Raspas de chocolate ao leite ou meio amargo para confeitado

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó e mexa até desgrudar do fundo da panela. Transfira a massa para um recipiente untado com manteiga e, ao esfriar, faça bolinhas e passe nas raspas de chocolate.

brigadeiro de macadâmia

[30 unidades]

- 1 lata de leite condensado
 - 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
 - 2 colheres (sopa) de macadâmia picada
- Raspas de chocolate branco para confeitado

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e a macadâmia e mexa até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um recipiente untado com manteiga e, ao esfriar, faça bolinhas e passe nas raspas de chocolate branco.

brigadeiro de pistache

[30 unidades]

- 1 lata de leite condensado
 - 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
 - 2 colheres (sopa) de pistache ligeiramente triturado
- 200 gramas de pistache triturado para confeitado

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a manteiga e o pistache e mexa até desgrudar do fundo da panela. Transfira a massa para um recipiente untado com manteiga e quando esfriar faça bolinhas e passe no pistache triturado.

creme brigadeiro com conhaque

[para 4 pessoas]

- 2 latas de leite condensado
- 8 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- ½ xícara (chá) de creme de leite fresco
- 2 doses de conhaque envelhecido

Em uma panela coloque o leite condensado, o chocolate e a manteiga e leve ao fogo, mexendo por dez minutos. Acrescente o creme de leite e continue mexendo, sem deixar ferver. Coloque em minissopeliras individuais, regue cada uma com meia dose de conhaque, mexa e sirva quente.

bolo de brigadeiro com cerejas

[para 6 pessoas]

- creme
- 3 latas de leite condensado
- 12 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de cerejas ao marasquino cortadas ao meio

Raspas de chocolate ao leite para decorar massa

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal derretida
- 1 xícara (chá) de água fervente

Para o creme, leve ao fogo o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga e mexa até desgrudar do fundo da panela. Transfira para um recipiente untado com manteiga. Reserve. Em uma vasilha coloque todos os ingredientes secos da massa. Misture delicadamente. Faça um buraco no meio da massa e junte os ovos, a manteiga já derretida e a água fervente. Bata imediatamente na batedeira, em velocidade máxima, até que a massa fique homogênea. Despeje em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno pré-aquecido, a 180°, por 35 minutos. Separe dois terços do creme e reserve para usar na cobertura. Misture o restante do creme com as cerejas cortadas e reserve para o recheio. Deixe o bolo esfriar e desenforme. Corte-o ao meio no sentido horizontal. Espalhe o recheio na metade inferior do bolo e depois recolocque a parte superior. Cubra com o restante do creme. Decore com as raspas de chocolate.

cupcake de brigadeiro com amêndoas

[20 unidades]

- 200 g de manteiga sem sal
 - 2 ½ xícaras (chá) de açúcar
 - 3 ovos
 - 1 xícara (chá) de cacau em pó peneirado
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirado
 - 1 colher (sobremesa) de fermento em pó peneirado
- cobertura
- 3 latas de leite condensado
 - 12 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - 3 colheres (sopa) de manteiga sem sal
 - 1 xícara (chá) de amêndoas laminadas

Na batedeira coloque a manteiga em temperatura ambiente e o açúcar. Junte os ovos e continue batendo até formar um creme leve. Adicione o cacau em pó e a farinha de trigo e continue batendo em velocidade baixa. Desligue. Adicione o fermento e misture com uma espátula de bolo. Distribua a massa em forminhas de cupcake e asse em forno médio (180°) por cerca de 15 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e reserve. Para a cobertura, leve ao fogo o leite condensado, o chocolate e a manteiga e mexa até desgrudar do fundo da panela. Retire e transfira para um recipiente untado com manteiga. Deixe esfriar e reserve. Coloque em um saco de confeitado e cubra os cupcakes. Decore com as amêndoas.

