



Especial Fim de Ano

ALMANAQUE  
*Gourmet*



O Almanaque Gourmet selecionou 14 receitas especiais para o seu final de ano ficar ainda mais saboroso. Nossa edição de especial apresenta pratos tradicionais como **peito de peru ao champanhe** e **bolo de castanhas-do-pará e nozes**. Traz ainda receitas tipicamente europeias: **eisbein recheado com purê de castanhas** e **bûche de nôel**. O premiado **risoto de mandioquinha e truta defumada** também é destaque em nosso cardápio festivo. Por último, **amêndoas caramelizadas** para aqueles que desejam atrair a sorte na entrada do ano.

*Boas Festas e bom apetite!*

*Ana Sílvia Simões*  
editora-chefe



# Musse de blackberry

Receita da chef **Ana Rosa Calfat**,  
da Pousada Barra do Bié, em Cunha (SP)



## ***Ingredientes***

- 6 claras em neve
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 300 g de polpa de blackberry misturada com água para completar 500 ml

## ***Calda***

- 250 ml restantes da mistura da polpa com a água
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de maisena

## ***Modo de preparo***

Bata as claras com o açúcar e acrescente a gelatina dissolvida em 250 ml da mistura da polpa com a água. Bata um pouco, acrescente o creme de leite e continue batendo um pouco mais para ficar cremoso. Distribua em 10 taças e leve à geladeira.

Para a calda, misture os ingredientes em uma panela e leve ao fogo para engrossar. Deixe esfriar e espalhe em cima da musse.

## ***Rendimento***

10 porções

# Chantilly de castanha com sorvete de framboesa

Receita da chef e consultora gastronômica **Carolina Vitória**, da Choperia Baden Baden, em Campos do Jordão



## ***Ingredientes***

### *Sorvete*

- 1 kg de framboesa
- 400 g de açúcar
- 2 litros de creme de leite fresco
- 200 ml de iogurte natural
- 1 pacotinho de gelatina incolor em pó

### *Chantilly*

- 300 g de castanhas portuguesas cozidas sem cascas
- 200 g de açúcar de confeitiro
- 1 litro de creme de leite fresco

## ***Modo de preparo***

Para o sorvete, bata no liquidificador a framboesa e coe. Na batedeira, coloque o creme de leite e vá batendo em velocidade baixa, acrescentando o açúcar aos poucos, depois o iogurte, a framboesa e por último a gelatina já dissolvida de acordo com as instruções do fabricante. Leve ao congelador por 2 horas. Retire e volte para a batedeira em velocidade alta por mais 5 minutos. Volte a congelar.

Para preparar o chantilly, reduza a castanha, ainda quente, a purê com o auxílio de uma peneira. O purê deve ser bem fino. Acrescente o creme de leite e o açúcar. Se tiver uma garrafa de chantilly, coloque a mistura dentro, coloque um refil de gás e deixe gelar por 1 hora. Caso não tenha a garrafa, bata os ingredientes na batedeira em velocidade alta até ganhar a consistência desejada (nesse caso convém que o creme de leite seja previamente gelado também por 1 hora). Distribua o sorvete em taças e decore com o chantilly.

## ***Rendimento***

10 porções

# Manjar de coco fresco e calda de especiarias

Receita enviada pela marca Fleischmann



## ***Ingredientes***

### *Calda de especiarias*

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 cravos
- 1 pau de canela
- 1 anis estrelado
- 2 cardamomos com casca
- 2 zimbros
- 4 pimentas-da-jamaica

### *Manjar*

- 1 embalagem Mix Manjar Fleischmann (500 g)
- 500 ml de leite

## ***Modo de preparo***

Para preparar a calda de especiarias, coloque numa panela 300 ml de água, o açúcar, o cravo, a canela, o anis estrelado, o cardamomo, o zimbro e as pimentas, e deixe em fogo médio por 10 minutos até que esta calda tenha uma textura mais consistente. Deixe esfriar e reserve. Para o manjar, em uma panela, leve em fogo médio o leite e o mix manjar. Mexa por cerca de 8 minutos ou até que se torne um creme consistente. Deixe esfriar e leve à geladeira em forminhas de mini-pudim (8 cm x 4 cm). Sirva com a calda de especiarias.

## ***Rendimento***

8 porções

# Bolo de castanhas-do-pará e nozes

Receita da nutricionista **Priscila Arruda**, do Oba Hortifruti



## ***Ingredientes***

- 6 ovos
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite fervente
- 1 xícara (chá) de nozes moída
- 1 xícara (chá) de castanha-do-pará moída
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 250 g de chocolate branco derretido

## ***Modo de preparo***

Bata as claras em neve. Acrescente as gemas sem parar de bater. Junte o açúcar, a farinha, o fermento em pó e misture bem.

Acrescente o leite, as nozes e as castanhas. Leve ao forno médio pré-aquecido, em uma forma untada, por cerca de 40 minutos.

Depois de assado, cubra com o chocolate branco derretido. Enfeite com nozes cortadas ao meio e sirva.

# Peito de peru ao champanhe

Receita da nutricionista **Priscila Arruda**, do Oba Hortifruti



## ***Ingredientes***

- 1 peru de 4 kg
- 1 garrafa de espumante
- 6 dentes de alho
- 2 cebolas
- 6 colheres (sopa) de molho inglês
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino
- suco de 1 laranja
- 300 g de manteiga
- sal a gosto

## ***Modo de preparo***

Bata no liquidificador o suco de laranja, o molho inglês, a cebola, o alho picado, o espumante, a pimenta e o sal. Coloque o peru em uma assadeira de borda alta, regue com o molho e deixe tomar gosto por mais ou menos 12 horas, regando sempre. De duas a três horas antes, escorra o vinho de alho e depois misture com a metade da manteiga derretida.

Passe este vinho d'alho por uma peneira e depois reserve a sobra da peneira. Utilizando uma seringa de injetar tempero, coloque quase toda a mistura de vinho d'alho coada e a manteiga derretida. Distribua esta mistura por todo peito de peru para que a carne fique bem molhada. Duas horas depois, esfregue a ave com a sobra da peneira reservada, fazendo pequenas aberturas com a faca afiada e levante toda a pele da ave.

Deixe mais 2 horas no tempero e coloque para assar. Antes de colocar no forno, cubra com papel alumínio para que a carne cozinhe devagar.

# Eisbein recheado com purê de castanhas e vinagrete de frutas vermelhas

Receita da chef e consultora gastronômica **Carolina Vitória**, da Choperia Baden Baden, em Campos do Jordão



## ***Ingredientes***

- 2 Joelhos de porco defumados e desossados
- 500 g de castanhas portuguesas cozidas e picadas grosseiramente
- 150 g de bacon picado e frito
- 150 g de ameixas pretas demolhadas e picadas
- 150 g de miolo de pão italiano moído
- 300 ml de vinho branco seco
- 500 g de frutas vermelhas
- 100 g de açúcar
- vinagre de vinho tinto
- mel, kirsh e sal a gosto

## ***Modo de preparo***

Em uma frigideira, junte o bacon, as ameixas, as castanhas e o vinho, e acrescente o miolo de pão para fazer uma farofa úmida. Verifique o sal, que deve ser bem pouco, pois o joelho defumado já é bem temperado. Reserve. Abra o joelho com uma faca de desossar, dividindo em dois pedaços iguais, e recheie com a farofa, recompondo em sua forma original - para ajudar, pode utilizar papel alumínio. Pincele com mel e kirsh.

Leve ao forno médio por 30 minutos. Pincele mais uma vez com o mel e kirsh e deixe por mais 10 minutos em forno alto para corar. Prepare o vinagrete de frutas vermelhas em uma caçarola média. Junte as frutas, o açúcar e o vinagre deixando reduzir a metade. Bata a mistura com um mixer e peneire. Sirva com o eisbein.

# Estrogonofe de palmito

Receita da marca Palmito Floresta



## ***Ingredientes***

- 1 vidro de palmito em rodelas
- 250 g de queijo estepe em cubos pequenos
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1/2 lata de molho de tomate
- 1 colher (sopa) de catchup
- 1 colher (chá) de mostarda
- 1 cebola picada
- sal e azeite de oliva a gosto

## ***Modo de preparo***

Refogue a cebola e o alho no azeite, até dourar. Junte o palmito só para esquentar. Adicione o molho de tomate, o catchup e a mostarda.

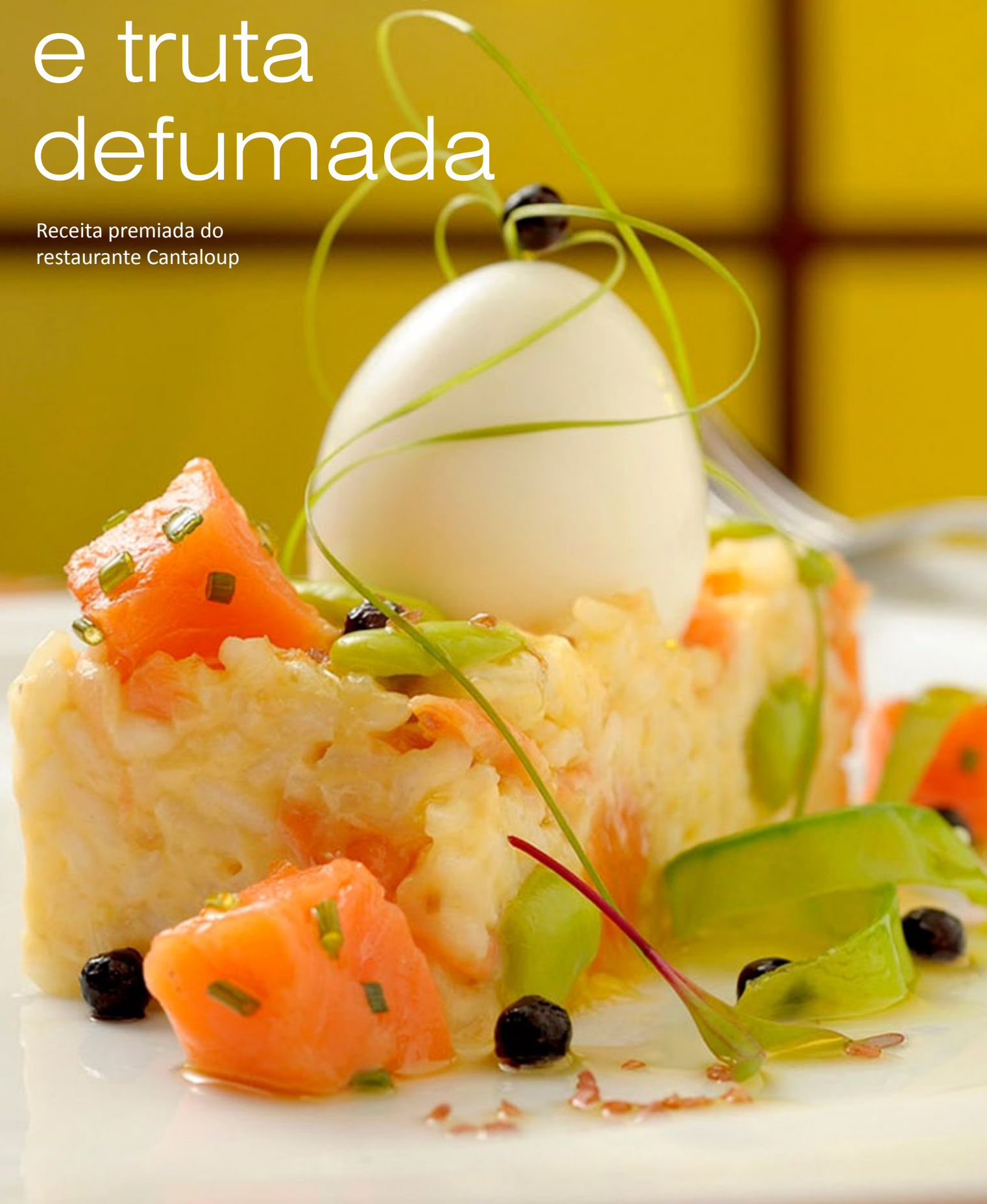
Quando estiver quente (quase fervendo), misture o creme de leite. Apague o fogo e coloque os cubos de queijo. Aguarde cerca de 5 minutos antes de servir, para que o queijo fique molinho.

## ***Rendimento***

4 porções

# Risoto de mandioquinha e truta defumada

Receita premiada do  
restaurante Cantaloup



## ***Ingredientes***

- 4 ovos
- 260 g de Riso Gallo Arborio
- 80 g de cebola
- 15 g de alho picado
- 40 ml de vinho branco seco
- 240 g de truta defumada
- 80 g de queijo parmesão
- 60 g de manteiga de camarão
- sal marinho
- 1 litro de caldo de frango
- 100 g de mandioquinha
- 80 g de favas
- 80 g de manteiga
- ciboulette, azeite extra virgem e dill a gosto

## ***Modo de preparo***

Ferva os ovos por 4 minutos e 30 segundos e resfrie-os em água gelada. Descasque com cuidado e reserve na geladeira. Prepare a manteiga de camarão cozinhando algumas cabeças do crustáceo com a cebola picada, o alho e as ervas de sua preferência. Mexa bem até extrair a essência do camarão. Use algumas gotas do vinho branco para o deglace. Peneire e deixe esfriar. Coloque a manteiga em temperatura ambiente com a mistura no processador e em seguida volte para a geladeira.

Corte a truta em cubos e deixe marinhar no azeite com dill. Para as favas, ferva-as com água levemente salgada por alguns minutos até cozinhar. Em seguida, esfrie rapidamente em água gelada para que a cor seja preservada. Reserve.

Para o purê de mandioquinha, descasque-as e pique. Depois ferva em água levemente salgada. Retire a água e coloque no processador até ficar homogêneo. Acrescente uma colher de manteiga, sal e pimenta.

Esquente uma pequena quantidade de óleo numa panela e refogue o alho e a cebola até que continuem transparentes. Acrescente o arroz, um pouco de vinho e deixe cozinhar até evaporar. Gradualmente, acrescente o caldo de galinha, uma concha por vez, e mexa até o líquido ser absorvido.

Enquanto isso, aqueça o ovo por 30 segundos em água fervente. Quando o risoto estiver al dente, acrescente o purê de mandioquinha, a truta marinada, as favas e mexa por alguns segundos. Remova do calor. Acrescente o parmesão e a manteiga de camarão, e mexa bem. Ajuste o sal e a pimenta, se necessário. Coloque o risoto no prato com o ovo posicionado no centro e decore com dill e ervas de sua preferência. Sirva em seguida.

## ***Rendimento***

4 porções

# Amêndoas caramelizadas

Receita de **Isabella Dias**, do Atelier des Amis



## ***Ingredientes***

- 125 g de açúcar
- 2 colheres (sopa) de açúcar de baunilha
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 200 g de amêndoas com pele

## ***Modo de preparo***

Ferva 100 ml de água com o açúcar e a canela em uma panela funda. Adicione as amêndoas e deixe-as cozinhar em fogo médio/alto mexendo ocasionalmente.

Depois de 5 a 8 minutos (depende do fogo), o líquido terá evaporado e o açúcar terá coberto as castanhas com uma casquinha seca. Abaixar o fogo e mexa até que essa casquinha de açúcar fique líquida de novo, como um caramelo.

Desligue o fogo e rapidamente coloque em uma forma forrada com papel manteiga para não grudar. Com 2 garfos (nunca com os dedos!) separe uma amêndoa da outra e deixe esfriar nessa forma.

# Pintado ao molho de ervas com camarão

Receita do restaurante Josephine Bistrô



## ***Ingredientes***

- 2 postas de pintado
- 50 g de camarão
- 1/2 colher (sopa) de manteiga
- 20 ml de dry martini
- sal, alecrim, tomilho, sálvia e salsinha a gosto

## ***Modo de preparo***

Em uma frigideira, grelhe o pintado e salpique o sal. Reserve.

Para o molho, derreta a manteiga numa panela, acrescente as ervas finas, flambe com o dry martini e acrescente o camarão.

Regue o pintado com o molho e sirva em seguida.

# Empadão de bacalhau

Receita enviada pela marca Fleischmann



## ***Ingredientes***

### ***Massa***

- 1 tablete de Fermento Biológico Fresco Fleischmann (15 g)
- 1 colher (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 tablete de manteiga em temperatura ambiente (200 g)
- 1 ovo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de sal
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (480 g)

### ***Recheio***

- 1 colher (sopa) de azeite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 2 tomates sem pele nem sementes
- 400 g de bacalhau dessalgado, cozido, desfiado e sem espinhas
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de salsinha picada
- 10 azeitonas verdes picadas
- 1 gema para pincelar
- sal e molho de pimenta a gosto

## ***Modo de preparo***

Para preparar a massa, misture o fermento no açúcar até dissolver, junte o queijo, a manteiga, o ovo, o leite, o sal e a farinha de trigo, misturando até formar uma massa homogênea.

Para o recheio, aqueça o azeite e a manteiga. Doure o alho, a cebola, os tomates, o bacalhau, o sal e a pimenta e refogue bem. Dissolva a farinha de trigo no leite e acrescente ao refogado, mexendo até obter um creme. Por último, coloque a salsinha e as azeitonas.

Para montar o prato, divida a massa em 2 partes e abra-as com um rolo. Forre uma forma (23 cm de diâmetro) com uma metade da massa. Coloque o recheio e cubra com a outra metade. Pincele a gema sobre a torta e leve para assar em forno médio (180°C) por 30 minutos ou até que fique dourada.

## ***Rendimento***

8 porções

# Gelatina tricolor

Receita enviada pela marca Fleischmann



## ***Ingredientes***

- 2 embalagens de Gelatina Fleischmann Sabor Morango com Açúcar Orgânico
- 1 embalagem de Gelatina Fleischmann Sabor Abacaxi com Açúcar Orgânico
- 1 embalagem de cream cheese light (150 g)

## ***Modo de preparo***

Dissolva o conteúdo de uma embalagem de gelatina sabor morango em 250 ml de água quente e adicione 250 ml de água fria. Despeje essa mistura em 5 taças e leve à geladeira até endurecer.

Faça o mesmo procedimento com a gelatina sabor abacaxi e despeje por cima da gelatina de morango nas taças. Dissolva a outra embalagem de gelatina de morango em 250 ml de água quente.

Bata o cream cheese até ficar fofo e adicione a ele a gelatina dissolvida. Misture bem e coloque delicadamente sobre a gelatina de abacaxi. Leve à geladeira por cerca de 3 horas antes de servir.

## ***Rendimento***

5 porções

# Bûche de Noël

Receita da La Pâtisserie Café & Delícias



## *Ingredientes*

### *Massa*

- 6 claras em neve
- 6 gemas
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de amêndoas peladas, torradas e moídas

### *Recheio*

- 1 lata de leite condensado
- 1 gema
- 1/2 xícara (chá) de amêndoas peladas, torradas e moídas
- 1 colher (sopa) de margarina

### *Cobertura*

- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite

## *Modo de preparo*

Para preparar o recheio, faça um brigadeiro em ponto mole com todos os ingredientes. Para a massa, bata as claras em neve, adicione as gemas uma a uma, depois o açúcar, a farinha e as amêndoas. Coloque numa forma para rocambole forrada com papel manteiga e asse em forno médio por 10 minutos ou até dourar levemente. Desenforme ainda quente sobre um pano úmido. Aplique o recheio e enrole a massa como rocambole com a ajuda de um pano.

Para fazer a cobertura, quebre o chocolate em pedacinhos e leve ao microondas por 40 segundos. Adicione o creme de leite e mexa bem até formar um creme brilhante. Espalhe sobre o rocambole.

**Dica:** Para tirar a pele das amêndoas, basta deixá-las em água quente por cerca de 2 minutos.

# Pudim de natal

Receita enviada pela marca Fleischmann



## ***Ingredientes***

- 1 embalagem de Mistura para Pudim de Leite Fleischmann (500 g)
- 500 ml de leite gelado
- 1/2 embalagem de panetone com gotas de chocolate (500 g) cortado em cubos
- 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
- 1 maçã pequena sem casca cortada em cubinhos

## ***Modo de preparo***

Bata no liquidificador a Mistura para Pudim com 500 ml de leite gelado. Unte 5 potinhos ou ramequins com margarina. Acomode os cubos de panetone dentro dos potinhos e preencha-os com a mistura de pudim.

Polvilhe as nozes e as maçãs. Leve para assar em banho-maria em forno médio (180° C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos ou até que, ao espetar um palito, este saia limpo. Sirva quente ou frio.

## ***Rendimento***

5 porções

ALMANAQUE  
*Gourmet*

[www.almanaquegourmet.com.br](http://www.almanaquegourmet.com.br)