

OS SUCESSOS



7. os sucessos

•134

Ao longo de todos estes anos algumas receitas tiveram destaque e grande retorno do telespectador. Eu chamaria de as melhores receitas (o top 15 !) desenvolvidas e apresentadas pelo Diário de Olivier.

Doces e salgados, carnes e legumes, um leque com as receitas de maior sucesso não poderiam ficar de fora deste livro.

O melhor auto-falante deste sucesso e desta lista (das mais queridas) foram os comentários e acessos dentro de meu site. Então à vocês que fizeram, e à vocês que gostariam de fazer aqui estão as melhores receitas do Diário de Olivier por mim mesmo.



Queijo Camembert empanado com salada verde

[SERVE X PESSOAS]

Aprendi o preparo de camembert em um bar de Manheim cidade alemã onde eu morei quando trabalhava com DJ na mega cidade vizinha, Frankfurt. E como francês foi muito difícil aceitar a heresia de comer um queijo camembert quente, coberto de geléia de frutas vermelhas. No primeiro instante, quando ví o camembert na mesa, me senti meio outrajado. Mas, fiquei também muito curioso. Experimentei, gostei e comprei...parte da ideia. Isso aconteceu em 1977. Hoje está mais que defundido no Brasil comer queijo Brie ou camembert dessa forma, com geléia ou mel e também com com frutas secas. Pessoalmente, das duas novidade que encontrei naquele dia, na Alemanha, fiquei realmente com a sugestão do camembert quente quando se enpana e doura o queijo na manteiga para ficar bem derretido. E aí sim, abre-se a sua crosta. Prefiro sem geleia, com uma saladinha e pão.

PREPARE ASSIM

1. Passe o queijo no ovo batido e depois na farinha de rosca;
2. Em uma frigideira, coloque o óleo para esquentar e frite o queijo já empanado até dourar;
3. Coloque sobre um prato e sirva com a salada temperada a seu gosto.

INGREDIENTES

PARA O CAMEMBERT

- 1 QUEIJO CAMEMBERT MÉDIO
- 8 COLHERES DE FARINHA DE ROSCA
- 1 OVO BATIDO COM GARFO
- ÓLEO PARA FRITAR

PARA SALADA

- FOLHAS VERDES DE SUA PREFERÊNCIA
- AZEITE
- SAL
- PIMENTA DO REINO
- MOSTARDA SE DESEJAR

135•



Croque Monsieur

[SERVE 4 PESSOAS]

É o sanduíche francês mais conhecido no mundo. Nascido na terrasse do Café de la Paix na Place de L'Opera, em Paris, no início do século passado, seria no Brasil o equivalente ao nosso misto quente. Um pouquinho mais incrementado. Fácil, fácil de fazer com pão de forma comum. Show de bola.

INGREDIENTES

2 XÍCARAS DE QUEIJO GRUYÈRE
OU MUSSARELA RALADO GROSSO
2 COLHERES (SOPA) DE CREME
DE LEITE

1 COLHER (SOPA) DE MOSTARDA
DE DIJON

1 COLHER (SOPA) DE KIRSCH
(OU OUTRO DESTILADO)

8 FATIAS DE BRIOCHE (OU PÃO DE
FÔRMA) SEM CASCA

8 FATIAS DE PRESUNTO COZIDO
MAGRO

50 G DE MANTEIGA EM
TEMPERATURA AMBIENTE

SAL E PIMENTA-DO-REINO

PREPARE ASSIM

1. Grelhe as fatias de pão;
2. Em uma tigela, misture o queijo (reserve um pouco para o final da receita), o creme de leite, a mostarda e o kirsch;
3. Espalhe essa mistura por cima das fatias de pão;
4. Coloque por cima as fatias de presunto e cubra com as fatias de pão restantes, untadas com manteiga;
5. Salpique a mistura com o queijo restante;
6. Coloque os sanduíches em uma assadeira e leve ao forno forte para gratinar



Omelete com ervas do meu irmão Pierre

[SERVE 4 PESSOAS]

Em 2003 fui convidado ao programa de Ana Maia Braga, junto com o meu irmão Pierre, chef e hoje dono de um restaurante em Paris chamado “ Dans mon Coeur il y a...”. Fizemos, Pierre e eu, um duelo de omeletes e a juíza era a Ana Maria. O meu irmão ganhou. Certamente foi marmelada porque o meu omelete também era maravilhoso. Mesmo não tendo vencido aquela disputa com o meu irmão não deixarei de dar o segredo da receita vencedora. Aquela apresentação obteve um tremendo sucesso e por isso não poderiam faltar aquelas sugestões na relação destas minhas receitas. Preste atenção: existem duas regras básicas para preparar um bom omelete. Tenha uma frigideira com revestimento anti-

PREPARE ASSIM

1. Em uma tigela, bata com um garfo 3 ovos e 1 colher (sopa) de creme de leite;
2. Pique o tomilho e o alecrim e junte aos ovos batidos;
3. Derreta 1 colher (sopa) de manteiga em uma frigideira antiaderente e coloque nesta o preparado;
4. Com a ajuda de uma espátula, vá mexendo cuidadosamente a omelete, não deixando grudar na frigideira;
5. Assim que os ovos estiverem no ponto desejado, vire a omelete deixando-a com a forma de um semicírculo;
6. Para acompanhamento, faça uma salada verde com a rúcula, o espinafre e o agrião, temperada com sal, pimenta e azeite

INGREDIENTES

6 OVOS

1 COLHERES (SOPA) DE CREME
DE LEITE OU 4 DE LEITE

1 COLHER DE CAFÉ DE MANTEIGA
TOMILHO FRESCO A GOSTO
ALECRIM FRESCO A GOSTO
SAL E PIMENTA A GOSTO
AZEITE A GUSTO EM CIMA
AO SERVIR



Wrap de tapioca com maionese caseira

[SERVE 1 PESSOA]

Essa eu inventei! Foi em 2005 quando a comidinha rápida da momento era o Wrap; uma massa fina tipo de panqueca a base de farinha de trigo enrolada como um rocambole e recheada de tudo que pode sobrar dentro de uma geladeira. Nesta época o Diário foi gravado com um vendedor de biju feitos na hora na esquina da Casablanca com Al. Santos no Jardim. Quando vi o processo simplíssimo e charmoso do biju imaginei imediatamente inventar uma versão mais verde-amarela desta invenção Americana. Enfim! Sabe qual é a origem desta proposta de recheio? Alguns de vocês de São Paulo devem se lembrar do lendário The Place, um restaurante que ficava na rua Hadock Lobo no Jardim em São Paulo. Fechou a muitos anos. Tinha no cardápio uma salada da casa muito famosa e deliciosa. Essa é a minha fonte. Gostaram?

PREPARE ASSIM

MAIONESE

1. Em um recipiente, misture a gema de ovo e a mostarda lentamente e, sem parar de mexer no mesmo sentido, incorpore a mistura de óleo e azeite até que se forme uma maionese bem compacta;
2. Acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto;
3. Incorpore um pouco de suco de limão até chegar à acidez de seu gosto;
4. Reserve na geladeira

WRAP

1. Em uma frigideira com teflon, espalhe uniformemente o pó de goma de mandioca para que, com o calor, ele vire uma espécie de panqueca;
1. Vire e recheie, espalhando a maionese e sobrepondo a alface, o kani, o frango, o palmito e a maçã (em fatias);
1. Enrole bem e sirva imediatamente

INGREDIENTES

MAIONESE

1 GEMA DE OVO
1 COLHER DE SOPA DE MOSTARDA
1 LIMÃO
½ COPO DE ÓLEO VEGETAL
½ COPO DE AZEITE
SAL E PIMENTA-DO-REINO

WRAP

100 G DE PÓ DE GOSMA DE MANDIOCA (TAPIOCA FRESCA)
MAIONESE CASEIRA (VER ABAIXO)
2 FOLHAS DE ALFACE 50 G DE PALMITO DESFIADO
1 MAÇÃ VERDE
50 G DE PEITO DE FRANGO DESFIADO
50G DE KANI DESFIADO



Queijo Brie com nozes assado no forno

[SERVE X PESSOAS]

PREPARE ASSIM

1. Em um prato que caiba o Brie e que possa ir ao forno, coloque o queijo para assar, fazendo com a uma ponta de faca, uma cruz de ponta a ponta, um corte na pele do queijo;
2. Moa um pouco de pimenta do reino e regue com um fio de azeite sem esquecer de preaquecer o forno a 150 graus;
3. Coloque o brie para assar por vinte minutos;
4. Quando ele estufar e estiver dourado, retire-o do forno;
5. Do centro do queijo, puxe a pele como se fosse uma petala de flor e descubra a massa interior;
6. Despeje ali as nozes quebradas e sirva com pão branco ou pão de nozes fatiados

INGREDIENTES

1 QUEIJO BRIE GRANDE E INTEIRO
AZEITE E PIMENTA DO REINO A
GUSTO
50 G DE NOZES QUEBRADAS



Tomate seco

[RENDE ½ KG QUANDO PRONTO]

No mercado custa uma fortuna. Se você tiver a sorte, como eu, de ter em casa alguns pês de tomates, saiba que poderá render muito e você não dará conta de comer. Uma solução pode ser esta receita de tomate seco que vai lhe dar o prazer de comer a melhor tomate seco da sua vida. E que você poderá também conservar por muito tempo no azeite.

PREPARE ASSIM

1. Corte os tomates ao meio, retire as sementes e coloque-os em uma assadeira com a pele para baixo;
2. Tempere com sal, pimenta-do-reino moída, açúcar, azeite e as folhas de tomilho;
3. Leve a assadeira ao forno pré-aquecido a 150°C por 1 hora e meia a 2 horas, dependendo da textura do tomate;
3. Retire do forno, deixe esfriar, coloque-os em um pote com tampa esterilizada e conserve em geladeira.

INGREDIENTES

1,5 KG DE TOMATES MADUROS
3 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR
50 ML DE AZEITE
½ MAÇO DE TOMILHO FRESCO
SAL E PIMENTA-DO-REINO

7. os sucessos

Lambari frito

[SERVE X PESSOAS]

INGREDIENTES

1 KILO DE FARINHO DE TRIGO
SAL GROSSO AMASSADO NA FACAS
PIMENTA DO REINO
1 MAÇO DE ALECRIM E TOMILHO
FRESCO PICADO FINO OU 3
COLHER DE SOPA DE CADA
DESIDRATADO E VENDIDO EM
VIDRINHO
2 LITROS DE ÓLEO DE GIRASSOL
PARA FRITAR

PREPARE ASSIM

1. Limpar e secar bem em um pano os peixes;
2. Em uma assadeira colocar toda farinha e mistura com o sal e a pimenta do reino e as ervas;
3. Empanar os peixinhos desta mistura e reservar;
4. Em uma panela grande e alta ou em um fritadeira, colcar olho e botar para esquentar muito (quanto mais quente o óleo mas sequinha será a fritura)
5. Jogar os peixes no maximo de 15 em 15 e reservar em um prato com papel absorvante armazenado no forno meio quente.
6. Quando fritos, servir bem quente e acompanhar de limão



Legendapara-as-
fotos:- prado com-
a-vendom-avenda-
mprado-com-ausca-



Lula grelhada com shitakes em papillote

{SERVE X PESSOAS}

PREPARE ASSIM

LULA

1. Aqueça a churrasqueira;
2. Em um pilão, coloque os dentes de alho com casca, sal grosso, pimenta-do-reino, salvia, tomilho e o alecrim e vá pilando até virar uma pasta;
3. Junte 3 colheres de sopa de azeite nesta pasta e continue misturando;
4. Quando esta pasta estiver bem incorporada, junte o limão cortado em quatro partes com a casca e continue pilando;
5. Quando o limão estiver bem incorporado, junte o restante do azeite;
6. Em uma vasilha funda, coloque as lulas já limpas e despeje este molho por cima;
7. Deixe marinando por no mínimo 20 minutos;
8. Coloque as lulas na grelha da churrasqueira já quente, e deixe cozinhar por até 2 minutos cada lado.

SHITAKES EM PAPILOTE

1. Coloque 6 shiitakes sobre o papel-alumínio;
2. Misture o shoyu e o saquê e espalhe em gotas sobre os cogumelos;
3. Coloque pedaços de manteiga em cima de cada shiitake;
4. Feche o papel-alumínio em forma de envelope, dobrando bem as laterais para vedar completamente;
5. Aqueça uma chapa ou frigideira antiaderente. Quando estiver bem quente, disponha os envelopes;
6. Quando inflarem como saquinhos de pipoca de microondas, estarão prontos;
7. Abra o envelope com cuidado e sirva

INGREDIENTES

LULA

- 2 KG DE LULAS LIMPAS
- 300 ML DE AZEITE
- 1 COLHER (SOPA) DE SAL GROSSO
- 2 DENTES DE ALHO
- PIMENTA-DO-REINO A GOSTO
- 1 LIMÃO
- 1 RAMO DE SÁLVIA
- 1 RAMO DE ALECRIM FRESCO
- 1 RAMO DE TOMILHO

SHITAKES EM PAPILOTE

- 3 COLHERES (SOPA) DE SHOYU (MOLHO JAPONÊS À BASE DE SOJA)
- 1 COLHER (SOPA) DE SAQUÊ (BEBIDA TÍPICA JAPONESA) OU VINHO BRANCO
- 4 COLHERES (CHÁ) DE MANTEIGA
- 24 SHITAKES GRANDES, SEM O TALO
- 4 PEDAÇOS DE PAPEL-ALUMÍNIO DE 30CM X 50CM



Tucunaré na chapa e salteado de legumes

[SERVE X PESSOAS]

Aprendi o preparo de camembert em um bar de Manheim, cidade alemã onde eu morei quando trabalhava com DJ na mega cidade vizinha, Frankfurt. E como francês foi muito difícil aceitar a heresia de comer um queijo camembert quente, coberto de geléia de frutas vermelhas. No primeiro instante, quando ví o camembert na mesa, me senti meio ultrajado. Mas, fiquei também muito curioso. Experimentei, gostei e comprei... parte da idéia. Isso aconteceu em 1977. Hoje está mais que defundido no Brasil comer queijo Brie ou camembert dessa forma, com geléia ou mel e também com frutas secas. Pessoalmente, das duas novidades que encontrei naquele dia, na Alemanha, fiquei realmente com a sugestão do camembert quente quando se enpana e doura o queijo na manteiga para ficar bem derretido. E aí sim, abre-se a sua crosta. Prefiro sem geléia, com saladinha e pão.

PREPARE ASSIM

1. Em uma frigideira colcar 3 colheres de sopa de azeite para esquentar a fogo alto;
2. Quando quente fritar as cenoras por 4 minutos sempre mexendo;
3. Adicione a vagem, o alho e as ervas. Frite por mais 4 minutos.
4. Sal e pimenta a gosto
5. Limpar e secar os peixes
6. Após ter colocado a chapa para esquentar a fogo alto, diminuir para baixo e deitar os peixes sem esquecer de hantar-los com um pouco de azeite.
7. Deixe grelhar por 4 minutos de cada lado.
8. Sal e pimenta de reino a gosto
9. Servir bem quente e regar os peixe de azeite virgem

INGREDIENTES

5 TUCUNARES PEQUENOS E ADULTOS

1/2 KILO DE CENORAS PEQUENAS CORTADA EM RODELAS OU DE MINI CEBOLAS INTEIRAS

1/2 KILO DE VAGEM FINAS OU DE VAGEM MANTEIGA

1/2 CEBOLA BEM PICADA
1/2 CABECA DE ALHO BEM PICADA

AZEITE

SAL GROSSO AMASSADO NA FACA
PIMENTA DO REINO A GOSTO

3 GALHOS DE ALECRIM E DE TOMILHO FRESCO PICADO FINO OU 1 COLHER DE CAFÉ DE CADA DESIDRATADO E VENDIDO EM VIDRINHO



Ossobuco

{SERVE X PESSOAS}

INGREDIENTES

250 G DE FÍGADO
TOMILHO A GOSTO
200 ML DE VINHO DO PORTO
3 DENTES DE ALHO
400 G DE CARNE DE PORCO
PICADA
2 OVOS
SAL E PIMENTA A GOSTO
ALECRIM A GOSTO
50 G DE BANHA
50 G DE PINHÕES
ÓLEO 30 G DE LOURO

Grande nomes do mundo gastronômico, restaurantes e buffets de São Paulo adquiriram suas experiências como profissionais, em suas casas, fazendo e vendendo terrines de todos os tipos. Eu fui um deles. Já tinha aberto a minha primeira padaria na rua Mato Grosso e também fazia trabalhos para buffeteira Mena Barreto, essa terrine que passo a você e que era minha marca registrada. Agora ela é sua receita, também.

PREPARE ASSIM

1. Retire as gorduras do fígado e coloque-o para marinar numa vasilha, juntamente com o tomilho, o vinho do Porto e um dente de alho esmagado;
2. Em outra vasilha, coloque a carne picada. Acrescente os ovos, a pimenta, o sal, as folhas de alecrim e tomilho, a banha, os pinhões e 2 dentes de alho picados. Misture tudo com as mãos;
3. Unte uma forma retangular com óleo e despeje uma camada do preparado da carne picada. Por cima desta, coloque o fígado e termine com o que sobrou da carne picada. Cubra a carne com as folhas de louro;
4. Tape a fôrma com papel alumínio, coloque-a numa assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 200° C, durante 2 horas e 30 minutos;
5. Depois de assado, deixe esfriar e sirva em seguida.



Terrina de fígado de galinha

{SERVE X PESSOAS}

Grande nomes do mundo gastronômico, restaurantes e buffets de São Paulo adquiriram suas experiências como profissionais, em suas casas, fazendo e vendendo terrines de todos os tipos. Eu fui um deles. Já tinha aberto a minha primeira padaria na rua Mato Grosso e também fazia trabalhos para buffeteira Mena Barreto, essa terrine que passo a você e que era minha marca registrada. Agora ela é sua receita, também.

PREPARE ASSIM

1. Retire as gorduras do fígado e coloque-o para marinar numa vasilha, juntamente com o tomilho, o vinho do Porto e um dente de alho esmagado;
2. Em outra vasilha, coloque a carne picada. Acrescente os ovos, a pimenta, o sal, as folhas de alecrim e tomilho, a banha, os pinhões e 2 dentes de alho picados. Misture tudo com as mãos;
3. Unte uma forma retangular com óleo e despeje uma camada do preparado da carne picada. Por cima desta, coloque o fígado e termine com o que sobrou da carne picada. Cubra a carne com as folhas de louro;
4. Tape a fôrma com papel alumínio, coloque-a numa assadeira e leve ao forno pré-aquecido a 200° C, durante 2 horas e 30 minutos;
5. Depois de assado, deixe esfriar e sirva em seguida.

INGREDIENTES

250 G DE FÍGADO
TOMILHO A GOSTO
200 ML DE VINHO DO PORTO
3 DENTES DE ALHO
400 G DE CARNE DE PORCO
PICADA
2 OVOS
SAL E PIMENTA A GOSTO
ALECRIM A GOSTO
50 G DE BANHA
50 G DE PINHÕES
ÓLEO 30 G DE LOURO



Confit de frango com jiló caramelizado

[SERVE 10 PESSOAS]

Pouca gente que eu conheço gosta de jiló. Mas também conheço muitos que já se renderam a ele depois de descobrir o preparo ideal desse legume de fama tão negativa. A verdade é que, bem preparado, o jiló pode proporcionar momentos de puro prazer na mesa. Esta receita foi desenvolvida de improviso para o Diário do Olivier em 2001, quando estava no Rio de Janeiro fazendo o programa com o Claude TroisGros, o grande e conhecido chef. A partir daí adotei esta receita sensacional que, como gosto de acreditar, foi dedicada ao Diário. É uma receita que está no livro dele “Receitas originais do Chef Claude TroisGros” e tomei a liberdade de acrescentar a técnica do molho de manteiga “beurre Blanc”. Sensacional, mesmo para quem jurou nunca mais comer jiló.

PREPARE ASSIM

JILÓ

1. Corte o jiló em fatias de 2 mm;
2. Frite no azeite bem quente até dourar dos dois lados;
3. Tira e reserve em um papel absorvente o jiló simplesmente fritos, bem dourado no azeite. Deixe escorrer o excesso de azeite.
4. Sem tirar a frigideira do fogo, colca de uma vez o balsâmico (cuidado a nuva!). O vinagre vai se evaporar e ficar mais grosso, é o momento de adicionar o mel de uma vez a este caldo preto. Quando estiver bem incorporado, derete um a um os cubos de manteiga sem para de mexer a colher de pão. A cada pedaço de manteiga deretida mais grosso e onctuoso ficara o molho. Já entendeiram, nem? Enquanto mais manteiga melhora... Podem passar de 200 gramas de manteiga e colocar ate 300. Quando estiver bem misture o vinagre balsâmico e o mel, formando um caldo ralo;
5. Tempere com sal e pimenta do reino para regar o jiló.

FRANGO

1. Coloque todos os ingredientes em uma caçarola (o azeite deve cobrir todo o frango);
2. Cozinhe em fogo bem baixo, sem deixar ferver, por duas horas ou até a carne ficar bem macia;

INGREDIENTES

PARA O JILÓ

- 4 JILÓS GRANDES
- 80/100 ML DE AZEITE EXTRA-VIRGEM (O JILÓ ABSORVE MUITO)
- 80 ML DE MEL 100ML DE VINAGRE BALSÂMICO
- SAL Á GOSTO
- 1 PITADA DE PIMENTA-DO-REINO MÓIDA NA HORA
- 150/200 GRAMAS DE MANTEIGA AINDA GELADA PREVIAMENTE SEPARADA EM 4 CUBOS

PARA O FRANGO

- 4 SOBRECOCAS DE FRANGO
- 1 L DE AZEITE
- 2 FOLHAS DE LOURO
- 10 GRÃOS DE PIMENTA-DO-REINO PRETA
- 1 CABEÇA DE ALHO
- 2 RAMOS DE TOMILHO
- SAL A GOSTO
- 200G DE BATATA OU CEBOLINHA FRANCESA (COMO PREFERIR)



Carolinas com creme de chocolate “ganache” e sorvete

{SERVE 10 PESSOAS}

INGREDIENTES

MASSA

250 ML DE ÁGUA
125 G DE MANTEIGA
150 G DE FARINHA DE TRIGO
1 COLHER (CAFÉ) DE AÇÚCAR
1 PITADA DE SAL
250 ML DE OVOS (EM TORNO DE 5 UNIDADES)

CREME

300G DE CHOCOLATE AMARGO
PICADO 300G DE CREME DE LEITE

Todo mundo acha que a deliciosa Carolina é um prazer

PREPARE ASSIM

MASSA

1. Numa panela, coloque a água, a manteiga, o açúcar e o sal, e leve ao fogo até ferver;
2. Junte a farinha de uma só vez e mexa sem parar, cozinhando a massa por 5 minutos;
3. Retire a massa da panela, coloque-a na batedeira em velocidade média e vá acrescentando os ovos, um a um;
4. Unte uma assadeira com manteiga e, utilizando um saco de confeitar, faça bolinhas com 3 cm de altura;
5. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 20 minutos ou até que fiquem douradas.
6. Corte ao meio as carolinas, recheie com sorvete e cubra-as com o creme de chocolate

CREME

1. Derete em banho maria até obter uma mistura cremosa, o chocolate previamente cortado em pequenos pedaço para se dereter mais rapidamente e facilitar assim a sua misturar ao creme de leite.
2. Se o creme de leite for de lata, a dica é acrescentar uma colher de amido de milho e um pouco de leite para reforçar a suavidade



Petit gateau

{SERVE 5 PORÇÕES}

Um icone... Sem dúvida, é a receita mas procurada no meu site Olivier Anquier.com.br Simplíssima de fazer, conhecida e muito apreciada. Um show de aprovação. Dica: se quiser congelar, enforme a massa cru e armazene no freezer. Quando precisar, retirar do freezer, coloque imediatamente no forno preaquecido

PREPARE ASSIM

1. Derreta o chocolate em uma panela em banho-maria e junte a manteiga, mexendo até que fique homogêneo, liso e brilhante;
2. Em uma vasilha, bata os ovos, as gemas e o açúcar até que os ingredientes fiquem bem incorporados;
3. Retire o chocolate do fogo e despeje aos poucos na vasilha dos ovos. Mexa até que os ingredientes estejam integrados;
4. Misture suavemente a farinha de trigo;
5. Unte forminhas pequenas, próprias para petit gâteau, com manteiga e farinha;
6. Coloque a massa nas forminhas e deixe na geladeira por 2 horas;
7. Preequeça o forno ao máximo;
8. Asse em forno pré-aquecido a 250°C por 4 a 5 minutos aproximadamente (teste uma forminha antes, para saber a temperatura correta de seu forno; o petit gâteau deve estar consistente por fora e mole por dentro);
9. Desenforme num prato e sirva com sorvete de creme

INGREDIENTES

120 G DE CHOCOLATE AMARGO
PICADO
100 G DE MANTEIGA
2 OVOS INTEIROS
2 GEMAS
1/4 DE XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA
DE TRIGO



Cheese cake com calda de maracujá

{SERVE 10 PESSOAS}

Demorei para gostar deste bolo de origem Anglo-Saxônico até desenvolver esta receita para Polenghi. Ficou bem leve e pode ser consumido fresco como servido gelado, um prazer duplo que enche a boca e os olhos, pois destaca a cor laranja e o bem brasileiro caldo de maracujá.

PREPARE ASSIM

MASSA

1. Misture a bolacha já triturada com a manteiga;
2. Unte a assadeira com manteiga, espalhe a mistura no fundo e nas laterais e leve à geladeira para ficar bem firme;

RECHEIO

1. Misture o cream cheese até ficar macio;
2. Junte o iogurte, o açúcar, a baunilha e misture bem;
3. Coloque os ovos um a um mexendo sempre;
4. Coloque o recheio na assadeira e leve ao forno pré-aquecido à 180° por 40 minutos;
5. Retire do forno, deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas.

CALDA

1. Coloque em uma panela a polpa do maracujá e o açúcar;
2. Leve ao fogo baixo até engrossar;
3. Deixe esfriar, coloque a calda sobre o cheese cake e sirva

INGREDIENTES

PARA A MASSA

200 G DE BOLACHA MAISENA TRITURADA
100 G DE MANTEIGA DERRETIDA

PARA O RECHEIO

500 G DE CREAM CHEESE
200 G DE IOGURTE NATURAL
150 G DE AÇÚCAR
1 COLHER (CAFÉ) DE BAUNILHA
4 OVOS

PARA A CALDA

3 POLPAS DE MARACUJÁ FRESCO
100 G DE AÇÚCAR