

E-BOOK

5 RECEITAS DE NATAL

da família **Cafuso** para a sua

CAFUSO

**PRODUTO
CAPIXABA 100%**



O Natal vem chegando... a gente já sente paz no coração e muita vontade de celebrar o amor, a vida e a fé em família. E pra confraternizar com quem mais amamos, gostamos de preparar coisas deliciosas, aconchegantes e cheias de carinho, não é verdade?

Então esse e-book de receitas é a nossa maneira de te dar um abraço cheio de afeto neste Natal. E é também nossa forma de te dar dicas para uma ceia deliciosa e especial com a sua família.

Assim, da nossa família para a sua, temos 5 receitas doces e salgadas, para uma noite de Natal completa. E claro, com o ingrediente preferido do capixaba- o café! São elas: Peru com Ervas e Perfume de Café, Lombo ao molho de Café, Café Gelado com Coco, Tiramisù e Bolo de Café.

Esperamos que o seu Natal seja um momento de amor e de renovação.

Com carinho,



CAFUSO


**REAL
CAFÉ**

**PRODUTO
CAPIXABA 100%**

As receitas deste e-book fazem parte do acervo do livro Cozinha Capixaba Sesi, que valoriza os produtos 100% capixabas - como o nosso café! Elas são idealizadas e executadas pelos chefs de cozinha Menezes de Souza e Angela Covre. Todos os vídeos foram gravados dentro da Carreta Cozinha Capixaba Sesi. Aproveite!

Sumário

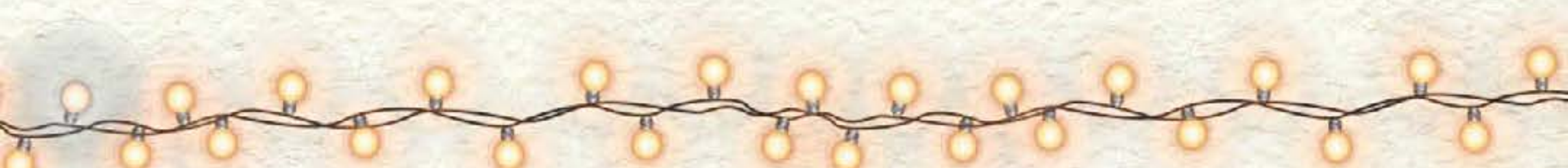
Peru com Ervas e Perfume de Café ————— **pág.04**

Lombo ao molho de Café ————— **pág.06**

Café Gelado com Coco ————— **pág.08**

Tiramisù ————— **pág.09**

Bolo de Café ————— **pág.11**



Receita de

Peru com Ervas e Perfume de Café



Ingredientes

1 peru (pode ser temperado)
100g de manteiga
Tomilho fresco a gosto
80g de alho

Molho

01 colher (sopa) de manteiga bem cheia
01 taça (200 ml) de vinho branco seco
01 colher (café) de café Cafuso Solúvel



Receita de

Peru com Ervas e Perfume de Café

01 caixa de creme de leite

Ervas frescas (tomilho, alecrim)

02 colheres (sopa) de farinha de trigo

Caldo da carne e temperos que ficam no fundo da assadeira depois de assado

Modo de Preparo

Peru

Comece a receita misturando o alho com a manteiga e o tomilho para pincelar o peru. Depois de temperar a carne desse jeito, cubra-a com papel alumínio e leve ao forno. Deixe assar a 190°C por aproximadamente 2 horas. Após esse tempo, retire o papel alumínio que envolve a carne e coloque-a de volta no forno por mais 40 minutos. Enquanto isso, aproveite para preparar o molho de café.

Molho

Passe o caldo da carne que se formou no fundo da assadeira por uma peneira e reserve o líquido peneirado. Leve uma panela ao fogo e derreta a manteiga. Depois, adicione as ervas e mexa. Adicione o vinho e deixe cozinhar por alguns minutos para evaporar todo o álcool. Em seguida, adicione a farinha e mexa bem para que ela se dissolva. Acrescente um pouco do creme de leite e continue mexendo. Quando tudo estiver incorporado, acrescente o Cafuso Solúvel. Em seguida, adicione o caldo da carne reservado e continue mexendo até incorporar bem. Acrescente um pouco mais de creme de leite e cozinhe dependendo da sua preferência: menos, se quiser um molho mais líquido, ou cozinhe um pouco mais, se quiser um molho mais grosso. Prove o sal e ajuste se necessário. Na hora de servir, retire as ervas e sirva apenas o molho. Bom apetite!

Receita de
**Lombo ao
Molho de Café**



Ingredientes

- 3 kg de lombo
- 3g de pimenta do reino moída
- 1 copo de vinho branco seco
- ½ maço de tomilho
- ½ maço de alecrim
- 80g de alho batido
- 20g de sal



Receita de

Lombo ao Molho de Café

Molho

1 taça (200 ml) de vinho branco seco
1 colher (café) de Café Cafuso solúvel
1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

Lombo

Em um recipiente, misture todos os ingredientes e jogue por cima do lombo. Depois que fizer isso, leve a carne ao forno a 190°C por 2 horas.

Enquanto espera assar, prepare o molho de café.

Molho

Primeiramente, comece refogando a cebola em uma panela até murchar. Adicione o orégano, o molho de tomate, o café Cafuso solúvel e o caldo do lombo. Feito isso, deixe cozinhar até o molho engrossar. Por fim, corrija o sal se achar necessário.

Assim que o lombo estiver pronto, retire do forno e espere esfriar. Coloque a carne em uma travessa, corte em fatias e cubra com o molho. Se quiser, decore também com algumas frutas.

Receita de
Café Gelado
com Coco



Ingredientes

Ingredientes

1 xícara (café) de café bem forte sem açúcar (gelado)

2 bolas de sorvete de chocolate

½ xícara (chá) de leite de coco

Flocos de coco para decorar

Chantilly para decorar

Modo de Preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por um minuto. Em seguida, despeje a mistura em uma taça ou copo. Por fim, decore com o chantilly e com os flocos de coco. Aproveite para beber enquanto estiver gelado.

Receita de

Tiramisù



Ingredientes

- 8 ovos
- 350g de açúcar
- 800g de Cream Cheese
- 2 colheres de manteiga
- 60g de Café Causo Solúvel
- ½kg de biscoito champanhe
- 1 barra de chocolate meio amargo
- 40ml de vinho Marsala ou licor Cointreau



Receita de

Tiramisù

Modo de Preparo

Primeiramente, separe as gemas do ovo e bata junto com a manteiga e os 250g de açúcar. Feito isso, acrescente o vinho Marsala ou o licor Cointreau até ficar no ponto “turbante” (quando a textura estiver engrossando e ficando clara). Depois disso, adicione também o Cream Cheese e bata lentamente até ficar homogêneo.

Em outro recipiente, dessa vez bata as claras do ovo com 100g de açúcar. Assim que obtiver a consistência de merengue, junte as duas misturas e mexa delicadamente.

Montagem

Antes de mais nada, dilua o café Cafuso solúvel em ½ xícara de água fervente. Em seguida, deixe o café amornar para conseguir umedecer os biscoitos de champanhe.

Em uma travessa, coloque uma camada do creme pronto e, por cima, uma camada de biscoitos umedecidos no café. Faça isso até acabarem os ingredientes. O ideal é ter pelo menos duas camadas de cada, finalizando com uma de biscoito.

Por fim, cubra com plástico filme e leve ao freezer por cerca de duas horas. Assim que ficar pronto, você pode decorar com raspas de chocolate meio amargo ou algumas frutas. Finalize com um pouquinho de pó de Cafuso. Bom apetite!

Receita de

Bolo de Café



Ingredientes para a massa

3 ovos

3 colheres de sopa de manteiga

9 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha de trigo

4 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de chocolate em pó

½ xícara de chá de café Cafuso forte e frio

1 colher de sopa de fermento em pó

Receita de

Bolo de Café

Ingredientes para a calda

- 1 colher (sopa) de café Cafuso Solúvel
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ½ colher (sopa) de manteiga
- ½ lata de leite condensado
- ½ lata de leite (usar a lata do leite condensado como medida)

Modo de Preparo

Antes de mais nada, bata as claras em neve até ficarem firmes e reserve na geladeira. Enquanto isso, em outro recipiente, misture a manteiga e o açúcar até formar um creme. Em seguida, adicione as gemas dos ovos e mexa mais um pouco.

Depois que fizer isso, acrescente ainda a farinha de trigo, o amido de milho, o chocolate em pó e o café Cafuso solúvel. Continue misturando até ficar homogêneo. Feito isso, coloque as claras em neve que reservou e o fermento em pó na mistura, mexendo delicadamente com uma espátula até dissolver bem.

Por fim, despeje a massa do bolo de café em uma forma untada e enfarinhada e leve para assar. Coloque no forno preaquecido em temperatura média e deixe por cerca de 30 minutos.

Enquanto espera o bolo assar, aproveite para fazer a calda. Comece dissolvendo o chocolate em pó e o café Cafuso solúvel no leite aquecido.

Em uma panela, coloque o leite condensado junto com o leite com café e chocolate e misture bem. Feito isso, leve ao fogo médio e mexa sem parar até obter o ponto de calda. Assim que obtiver a textura ideal, retire do fogo e despeje no bolo quente.

Dica: Essa receita de bolo de café também pode ser feita sem glúten. Para isso, basta substituir a farinha de trigo pela farinha de arroz.

E-BOOK

5 RECEITAS DE NATAL

da família **Cafuso** para a sua

Realização

CAFUSO


**REAL
CAFÉ**

**PRODUTO
CAPIXABA 100%**

Apoio

**FINDES
CINDES
SESI
SENAI
IEL
IDEIES**

**Sistema
FINDES**

CASACOR
/ ESPÍRITO SANTO

**SEBRAE
ES**

 **cafecafuso**

 **cafe.cafuso**

cafecafuso.com.br