



RECEITAS

# CAFÉ CARNEIRO



Café  
**Carneiro**

Café forte como amor de família

Desde 1949, a Café Carneiro mantém sua tradição na vida, na mesa e em receitas que reforçam o amor de família.

Com sabor e aroma inconfundíveis, investimos em tecnologias estruturais e pessoais para que possamos produzir e distribuir os melhores produtos para toda nossa região - do café Tradicional até o Extraforte.

Por isso - neste eBook - você contará com uma gama de receitas especiais que farão toda a diferença na hora de elaborar as mais variadas receitas com café Carneiro.

Gostou da ideia? Faça uma (ou várias) de nossas receitas, tire uma foto, poste e marque a Café Carneiro em sua elaboração gastronômica!

**Café Carneiro, forte como amor de família.**



# Índice

## *Receita Salgadas*

<i>Ravioli ao Molho de Café.....</i>	<i>5</i>
<i>Filé ao Molho de Café.....</i>	<i>6</i>
<i>Tender Assado com Café.....</i>	<i>7</i>

## *Receitas Doces*

<i>Bolo de Cappuccino e Canela.....</i>	<i>8</i>
<i>Fondue de Café.....</i>	<i>10</i>
<i>Bolo de Caneca de Café.....</i>	<i>11</i>
<i>Sorvete de Café.....</i>	<i>12</i>
<i>Bolo de Chocolate.....</i>	<i>13</i>
<i>Pudim de Café.....</i>	<i>15</i>
<i>Pavê de Café Gelado.....</i>	<i>17</i>
<i>Bombom de Cappuccino.....</i>	<i>18</i>
<i>Mousse de Café.....</i>	<i>19</i>
<i>Affogato.....</i>	<i>20</i>
<i>Cookies de Café.....</i>	<i>21</i>
<i>Brigadeiro de Cappuccino.....</i>	<i>22</i>
<i>Torta de Sorvete de Café.....</i>	<i>23</i>

## *Bebidas*

<i>Café com Maça, Laranja e Canela.....</i>	<i>24</i>
<i>Latte Gelado.....</i>	<i>25</i>
<i>Café com Leite Queimado.....</i>	<i>26</i>
<i>Cappuccino Gelado.....</i>	<i>27</i>
<i>Café Cremoso.....</i>	<i>28</i>
<i>Milkshake de Cappuccino.....</i>	<i>29</i>
<i>Café Caribeño.....</i>	<i>30</i>
<i>Vitamina de Café com Banana.....</i>	<i>31</i>
<i>Granita de Café.....</i>	<i>32</i>

# Índice

## *Bebidas Alcoólicas*

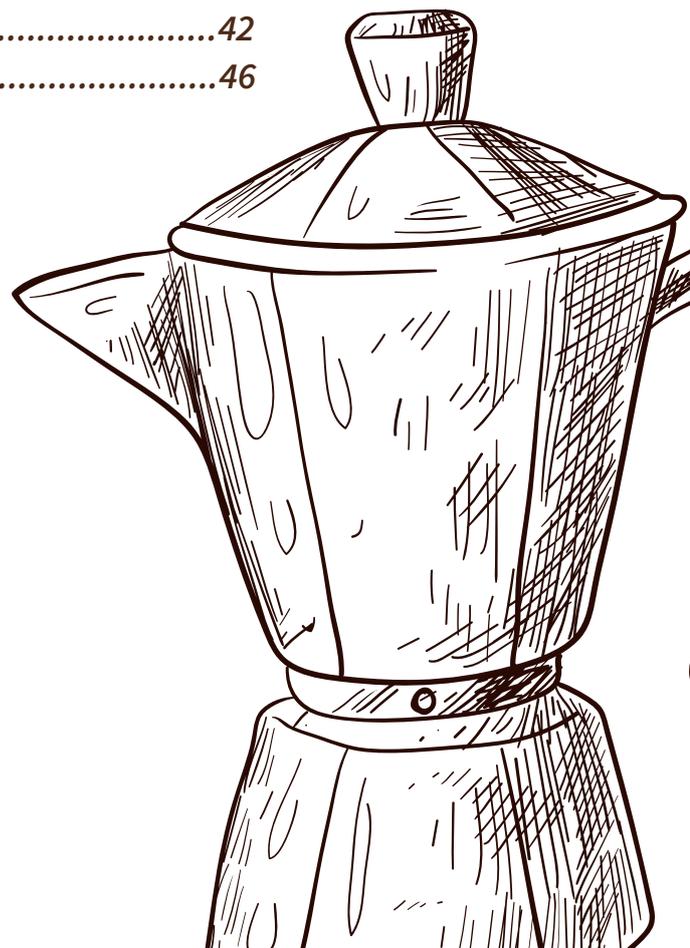
<i>Café à l'orange</i> .....	33
<i>Drink Café Africano</i> .....	34
<i>Irish Coffee</i> .....	35
<i>Espresso Tônica</i> .....	36
<i>Caipirinha de Café</i> .....	37

## *Incremento seu Café*

<i>Mel</i> .....	38
<i>Canela</i> .....	38
<i>Coco</i> .....	39
<i>Leite Gelado</i> .....	39

## *Receitas Especiais*

<i>Café com Doce de Leite</i> .....	40
<i>Tiramisù Mineiro</i> .....	42
<i>Tiramisù</i> .....	46





# Ravioli ao Molho de Café

## Receita Salgada

### Ingredientes:

- 500g de ravioli fresco;
- 50 ml de azeite;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 1 cebola pequena picada;
- 2 dentes de alho picados;
- 100ml de Café Carneiro preparado forte;
- 100ml de creme de leite;
- 100g de cogumelo;
- 1 ramo de cebolinha picada para enfeitar;
- Sal e pimenta-do-reino a gosto.

### Modo de preparo:

Refogue a cebola e o alho em azeite e manteiga. Acrescente o café e deixe reduzir para 1/4.

Coloque o creme de leite, o sal, os cogumelos e a pimenta.

Cozinhe o ravióli, coloque no prato e regue-o com o molho pronto. Polvilhe cebolinha picada para finalizar e sirva o prato a seguir.



# Filet ao Molho de Café

## Receita Salgada

### Ingredientes:

- 4 medalhões de filé-mignon
- 1 ramo de tomilho
- 1/2 copo de vinho
- 2 dentes de alho picado
- 1 xícara de café preparado forte
- 1 colher de manteiga
- 1 colher de azeite
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

### Modo de preparo:

Tempere a carne com sal e pimenta e leve para dourar de todos os lados com o azeite. Depois, coloque o alho e deixe cozinhar. Reserve a carne em outro recipiente. Na mesma panela, acrescente o vinho e o café e deixe até reduzir. Desligue o fogo e acrescente a manteiga. Derrame o molho sobre a carne e finalize com tomilho para decorar.





# Tender Assado com Café

## Receita Salgada

### Ingredientes:

- 1 tender sem osso
- 100 ml de Café Carneiro coado
- 300 gramas de rapadura
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de glucose de milho
- Cravos para decorar o tender

### Modo de preparo:

Dissolva a rapadura no café coado ainda quente. Depois adicione a manteiga e a glucose de milho.

Faça riscos em diagonal com uma faca na pele do tender e coloque um cravo em cada intersecção dos riscos. Pincele o tender com a mistura e leve ao forno em 150 graus, coberto com alumínio, por uma hora, ou até ele dourar.



# Bolo de Cappuccino e Canela

## Receita Doce

### Ingredientes:

#### *Para a massa:*

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1½ xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de chocolate de Achocolatado Carneiro
- ½ xícara de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- ½ xícara de Cappuccino Carneiro em pó
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de canela

#### *Para o recheio e cobertura:*

- 4 gemas
- 200g de chocolate meio amargo (se preferir, pode usar chocolate ao leite), bem picado
- ½ xícara de Cappuccino Carneiro em pó
- ½ xícara de água
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de margarina



### ***Para umedecer o bolo:***

- 1 xícara de leite
- 3 colheres de sopa de achocolatado Carneiro
- ½ xícara de Cappuccino Carneiro em pó

### **Modo de preparo:**

#### ***Da massa:***

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador até obter uma mistura lisa. Coloque numa forma untada e leve ao forno pré-aquecido em 200°C por aproximadamente 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar um pouco e desenforme.

#### ***Do recheio e cobertura:***

No liquidificador, bata as gemas. Acrescente o chocolate, bata mais um pouco e reserve. Leve ao fogo o açúcar e a água e deixe ferver até formar o ponto fio. Ligue o liquidificador e vá despejando bem lentamente essa calda quente. Vai ficar uma mistura bem lisa, então acrescente a margarina e bata mais um pouco. Divida o bolo ao meio e umedeça as duas partes com a mistura do leite/achocolatado/cappuccino. Recheie com ⅓ do creme e o restante deixe para a cobertura. Se gostar, peneire um pouco de chocolate em pó em cima do bolo.





# Fondue de Café

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 500g de chocolate ralado
- 2 latas de creme de leite
- 1/2 copo de açúcar de confeitoiro
- 1/2 de Café Carneiro passado na hora
- 1/2 copo de conhaque

### Modo de Preparo:

Junte o açúcar, o chocolate e o creme de leite e leve ao banho-maria em fogo baixo, mexendo até dissolver.

Acrescente o conhaque e o café e mexa até dar liga.

Passa para o rechaud com calor mínimo e sirva com frutas e marshmallow





# Bolo de Caneca de Café

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 1 ovo
- 1/2 banana
- 2 colheres (de sopa) de Café Carneiro Extra Forte coado
- 1 colher (de sopa) de farelo de aveia
- 1 colher (de chá) de fermento em pó

### Modo de Preparo:

Amasse a banana em um recipiente e adicione o ovo, farelo de aveia e o café. Misture bem até formar um creme homogêneo e acrescente o fermento e misture delicadamente.

Leve ao micro-ondas por 3 minutos em potência padrão. Depois você pode colocar chocolate ralado por cima e deixar derreter.





# Sorvete de Café

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 5 Colheres (chá) de Café Carneiro Extra Forte já pronto (pode ser em temperatura morna)
- Meio litro de creme de leite fresco
- 1 Lata de leite condensado
- 2 Colheres (sopa) de extrato de baunilha.

### Modo de Preparo:

Misture o café com o leite condensado, a baunilha e reserve. Bata bem o creme de leite em uma batedeira e aos poucos adicione a mistura reservada.

Leve ao congelador e deixe até ficar com uma consistência de sorvete.





# Bolo de Chocolate

## Receita Doce

### Ingredientes:

#### *Para a massa:*

- 1 copo de Achocolatado Carneiro
- 3 copos de trigo
- 2 copos de açúcar
- 1 copo de óleo
- 3 ovos
- 1 copo de água quente
- 1 colher de sopa de fermento em pó

#### *Para a cobertura:*

- 4 colheres de sopa de Achocolatado Carneiro
- 1 lata de leite condensado
- ½ lata de leite
- 1 colheres de sopa de manteiga
- Confeitos coloridos para decorar

### Modo de Preparo:

#### *Da massa:*

Em uma tigela misture o açúcar e o chocolate em pó. Em seguida, acrescente as gemas e o óleo.

Aos poucos vá colocando a água e o trigo. Despeje a mistura numa forma untada e coloque para assar por aproximadamente 40 minutos em fogo médio.

### ***Da cobertura:***

Misture todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo e mexa sem parar. Quando começar a borbulhar e soltar do fundo, desligue o fogo.

Espalhe a cobertura sobre o bolo e decore com os confeitos coloridos. E pronto, agora é só passar aquele cafezinho





# Pudim de Café

## Receita Doce

### Ingredientes:

#### *Para o pudim:*

- 6 ovos
  - 1 lata de leite condensado
  - 1 medida de lata de Café
- Carneiro preparado bem forte

#### *Para o caramelo:*

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água

### Modo de Preparo:

#### *Comece pelo caramelo:*

Misture o açúcar e a água em uma panela e leve ao fogo. Sem mexer, deixe ferver até ficar da cor caramelo como de costume. Espalhe em uma forma de pudim para que toda a superfície fique revestida com o caramelo.

### ***Para o pudim:***

Misture os ovos inteiros com o leite condensado e junte o Café Carneiro misturando até ficar um creme homogêneo.

Despeje a mistura do pudim na forma e cozinhe em banho-maria por 50 min. Atente-se para que toda a forma esteja em contato com a água.

Depois, leve ao refrigerador e deixe até o dia seguinte.

Desenforme na hora de servir.

### ***#DicaCarneiro:***

Se o caramelo estiver muito duro na forma na hora de desenformar, coloque por alguns segundos em água quente para que amolecer.





# Pavê de Café Gelado

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 1 pacote de biscoito de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de Café Carneiro bem forte
- 3 gemas
- 1 colher de sopa de maisena

### Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes (menos os biscoitos) em uma panela e misture em fogo baixo até lentar fervura. Após a fervura, deixe que a mistura cozinhe por mais dois minutos.

Quebre os biscoitos e forre os copos para fazer misturas individuais. Intercale uma camada de creme e uma de biscoito. Leve à geladeira de um dia para o outro.

Decore com grãos de café ou chocolate granulado



# Bombom de Cappuccino

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (de sopa) de manteiga sem sal
- 2 colheres de (de sopa) de cappuccino Carneiro
- 500g de chocolate em barras ou pedaços



### Modo de Preparo:

Coloque em uma panela o leite condensado, a manteiga e o cappuccino em pó e cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar. Deixe esfriar bem, unte as mãos com manteiga, faça bolinhas e guarde-as na geladeira.

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas e mergulhe as bolinhas no chocolate e deixe endurecer por 4 horas .



# Mousse de Café

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 ovos
- manteiga sem sal
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 lata de leite condensado
- Raspas ou gotas de chocolate para decorar

### Modo de Preparo:

Separe a gema da clara do ovo e bata as claras em neve. Dissolva a gelatina em meia xícara de chá de água fria e reserve. Depois, desmanche as gemas no leite e acrescente a gelatina e o café, misturando bem.

Aqueça essa mistura em banho-maria até que a gelatina se dissolva por completo.

Retire do fogo, junte o leite condensado, as claras em neve e misture delicadamente.

Leve à geladeira até firmar.



# Affogato

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 1 a 2 bolas de sorvete de baunilha
- 1/2 xícara de Café Carneiro coado

### Modo de Preparo:

Primeiramente, em uma taça ou copo, coloque uma bola de sorvete e despeje o café coado por cima.

### #DicaCarneiro:

Você pode acrescentar chantilly e até mesmo nozes





# Cookies de Café

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 100g de manteiga
- 3 colheres (sopa) de Café Carneiro Extra-Forte passado
- Meia xícara (chá) de açúcar mascavo
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- Meia colher (chá) de fermento em pó
- 100g de gotas de chocolate meio amargo

### Modo de Preparo:

Em um recipiente, misture a manteiga, o café, os açúcares e o ovo até obter uma mistura cremosa e clara.

Acrescente a farinha de trigo, o fermento em pó e as gotas de chocolate.

Leve a massa à geladeira e deixe descansar por 10 minutos. Modele os cookies em formato de bolinhas e coloque-os em uma assadeira e leve ao forno preaquecido a 180°C, por cerca de 12 minutos.



# Brigadeiro de Cappuccino

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 3 colheres (sopa) de Cappuccino Carneiro;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó;
- 1 colher (sopa) de manteiga.

### Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o leite condensado com o Cappuccino Carneiro e o chocolate ao leite. Leve ao fogo baixo e não pare

de mexer até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, coloque em um prato e deixe esfriar. Com as mãos untadas, enrole as bolinhas e passe-as no pó de Cappuccino Carneiro ou chocolate em pó e coloque em forminhas de papel.





# Torta de Sorvete de Café

## Receita Doce

### Ingredientes:

- 1/4 xícara (chá) de Café Carneiro preparado bem forte e gelado
- 1 pacote de biscoito recheado de baunilha batido no liquidificador
- 3 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
- 1 kg de sorvete de creme

### Modo de Preparo:

Em uma tigela, misture os biscoitos com a margarina e forre o fundo e as laterais de uma forma. Leve ao freezer até ficar firme. Enquanto isso, bata o café com o sorvete e despeje sobre a massa. Leve ao freezer novamente até endurecer!



# Café com Maça, Laranja e Canela

## Bebidas

### Ingredientes:

- 2 xícaras de Café Carneiro já preparado (de preferência forte)
- 2 xícaras de suco de maçã
- 2 laranjas cortadas em fatias bem fininhas
- 2 pedaços de canela em pau
- 1 punhado de pimenta do reino e cravo

### Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes em uma panela e quando começar a ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 10 minutos. Coe o líquido em uma jarra e sirva em uma xícara ou caneca de café e decore com a canela em pau e Chantilly.





# Latte Gelado

## Bebidas

### Ingredientes:

- 1 xícara pequena de Café Carneiro preparado sem açúcar
- 200ml de leite
- 1 colher (sopa) de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite condensado

### Modo de Preparo:

Bata o leite com o creme de leite e o leite condensado em um liquidificador.

Em um copo grande, coloque as pedras de gelo, o leite batido e despeje aos poucos o café por cima. Se preferir, adoce a gosto.



# Café com Leite Queimado

## Bebidas

### Ingredientes:

- Café Carneiro feito bem forte
- 1 colher (sopa) de açúcar demerara
- 1 colher de açúcar mascavo
- Canela e noz moscada para “temperar”
- 1 xícara de leite

### Modo de Preparo:

Coloque os açúcares para “derreter” em fogo alto e assim que começar a borbulhar acrescente o leite (se o açúcar “queimar” muito pode amargar a bebida). Tempere com um pouquinho de canela e noz moscada (se você gostar, é claro) e depois é só colocar o Café Carneiro e deixar a alegria tomar conta de você!





# Cappuccino Gelado

## Bebidas

### Ingredientes:

- 6 cubos de gelo de Café ou
- Cappuccino Carneiro
- 1 copo de 200ml de leite gelado
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó diluído com 1 colher de água quente
- 5 colheres (sopa) de leite condensado

### Modo de Preparo:

Prepare o café ou cappuccino Carneiro (sem açúcar), coloque nas forminhas de gelo e leve ao freezer. Depois dos gelos prontos, bata todos os ingredientes no liquidificador e pronto!  
Se quiser, decore com chantilly para finalizar, fica uma delícia!





# Café Cremoso

## Bebidas

### Ingredientes:

- 2 Xícaras de Café Carneiro preparado forte
- ½ Tablete de chocolate de sua preferência (ao leite ou meio amargo)
- ½ Xícara de creme de leite fresco
- 2 Colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 Pitada de canela
- 1 Pitada de noz moscada
- ½ Xícara de chantilly

### Modo de Preparo:

Derreta o chocolate em banho-maria e depois acrescente o creme de leite fresco, o açúcar, a canela e a noz moscada e mexa até formar uma mistura homogênea. Acrescente o Café Carneiro quente à mistura e continue mexendo lentamente. Agora é só dividir em canecas e finalizar com chantilly, está pronto!



# Milkshake de Cappuccino

## Bebidas

### **Ingredientes:**

#### ***Para a Bebida:***

- 2 colheres (de sopa) de Cappuccino Carneiro
- 1 xícara de leite gelado
- 1 bola de sorvete de flocos ou creme

#### ***Para a Calda:***

- 4 colheres (de sopa) de Capuccino Carneiro
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

### **Modo de Preparo:**

Coloque todos os ingredientes da calda em uma panela e deixe ferver até engrossar e reserve. Bata todos os ingredientes da bebida no liquidificador e bate até ficar cremoso.

Para servir, espalhe a calda pela parede do copo e antes de despejar o milkshake.



# Café Caribeño

## Bebidas

### Ingredientes:

- 2 e ½ xícaras de Café Carneiro preparado forte, frio
- ½ laranja e ½ limão cortados em fatias bem finas
- 1 fatia de abacaxi
- Açúcar e gelo a gosto

### Modo de Preparo:

Em um recipiente coloque o Café Carneiro frio e as frutas. Cubra e deixe na geladeira por 1 hora. Mexa a mistura, tire as frutas e sirva em 2 copos. Adoce a gosto, acrescente cubos de gelo e decore com uma rodela de limão.





# Vitamina de Café com Banana

## Bebidas

### Ingredientes:

- 1 xícara de Café Carneiro congelado em forminhas de gelo
- 1 banana
- 1/2 xícara de leite desnatado ou leite de amêndoa
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1 e 1/2 colher (de chá) de mel

### Modo de Preparo:

Bata tudo no liquidificador até a mistura ficar homogênea, cremosa e consistente.





# Granita de Café

## Bebidas

### Ingredientes:

- 1 xícara de Café Carneiro
- 400 ml de água
- 3/4 de xícara de açúcar
- 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1/2 xícara de chantilly para decorar

### Modo de Preparo:

Ferva metade da água e o açúcar até formar um xarope. Coloque na geladeira e deixe esfriar.

Acrescente o restante da água, o café, a essência de baunilha e o xarope e mexa até obter uma mistura homogênea. Depois, coloque em um refratário e leve ao congelador. Retire do congelador a cada 30 minutos e quebre a superfície com um garfo, formando pedaços cada vez menores. Repita esse procedimento até que a mistura esteja totalmente congelada. Coloque em taças e finalize com chantilly.



## Café à l'orange

### Bebidas Alcoólicas

#### **Ingredientes:**

- 2 e ½ xícara de Café Carneiro preparado forte
- ½ xícara de creme de leite fresco
- ½ xícara de Cointreau (ou qualquer outro licor de laranja)
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (chá) de raspas de laranja
- 4 gomos de laranja para decorar

#### **Modo de Preparo:**

Em um recipiente, bata o creme de leite fresco até ficar firme como chantilly. Acrescente o açúcar de confeiteiro e as raspas de laranja. Deixe na geladeira por 30 min. Divida igualmente o Café Carneiro em 4 copos ou taças. Acrescente 2 colheres (sopa) de Cointreau em cada taça e finalize com o creme (chantilly) e decore com o gomo da laranja.



## Drink Café Africano

### Bebidas Alcoólicas

#### Ingredientes:

- 1 xícara de Café Carneiro preparado forte, frio
- 2 colheres (sopa) de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de licor tipo Malibu

#### Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes em uma coqueteleira e agite bem. Sirva em taças e se preferir acrescente gelo.





# Irish Coffee

## Bebidas Alcoólicas

### Ingredientes:

- 1 dose (50 ml) de uísque
- Açúcar demerara a gosto
- 2/3 de xícara (160 ml) de Café Carneiro preparado forte
- Creme de leite fresco

### Modo de Preparo:

Em uma taça ou copo misture a dose de uísque com o café e o açúcar. Bata o creme de leite até ficar consistente, mas não muito firme. Depois, com uma colher despeje o creme sobre a bebida sem deixar que ele se misture com o líquido.





# Espresso Tônica

## Bebidas Alcoólicas

### Ingredientes:

- 1 dose (50 ml) de gin
- 200 ml de água tônica
- 1/2 xícara de Café carneiro Espresso feito e gelado
- Pedras de gelo
- 2 fatias de limão

### Modo de Preparo:

Adicione as pedras de gelo em um copo junto com as fatias de limão e a dose de gin. Coloque 200 ml de água tônica e em seguida despeje o café gelado lentamente em cima da mistura





# Caipirinha de Café

## Bebidas Alcoólicas

### Ingredientes:

- 1 limão cortado em rodela
- Açúcar (3 colheres de açúcar para cada rodela de limão)
- 50 ml de Café carneiro Espresso feito e gelado
- 1 dose de cachaça (50 ml)
- Pedras de gelo

### Modo de Preparo:

Amasse o limão com o açúcar em um copo. Em seguida, acrescente a cachaça e o café e misture bem. Finalize colocando os cubos de gelo.





# Incrementente seu Café

## Dicas Carneiro

### Mel

Se você não abre mão de adoçar seu cafezinho, que tal optar pelo mel ou melaço? Além de dar um novo sabor ao seu Café Carneiro, o mel é uma opção mais saudável, pois contém nutrientes que aumentam a imunidade, auxilia na digestão e possui efeito expectorante.



### Canela

Essa especiaria tem propriedades que agem como anti-inflamatórias em nosso organismo e acompanhada do Café Carneiro que tanto amamos, é uma explosão de sabor! Você pode adicioná-la à água ao coar o café ou então adicionar direto na xícara.

## Coco

Mais suave que o leite comum, o leite de coco é uma ótima opção para quem gosta de inovar no sabor! Com um leve adocicado, o seu cafezinho ficará ainda mais cremoso. E sabe do melhor? Veganos e intolerantes à lactose podem consumir tranquilamente!

## Leite Gelado

Quem aqui adora um Cappuccino Carneiro? Para o verão, a nossa dica é para você experimentar nosso cappuccino com leite gelado, fica uma delícia e ainda vai refrescar os seus dias!





# Café com Doce de Leite

## Receitas Especiais

### **Ingredientes:**

- 300ml de leite
- 100g de doce de leite (eu uso aviação)
- Nozes e pimenta do reino a gosto (eu usei 1 pitada de cada)
- Café coado (eu gosto forte para esta receita - 35g de café para 300ml de água)

### **Modo de Preparo:**

#### *Para o Doce de Leite:*

Coloque o doce de leite em uma panela (no fogo médio) e vá mexendo até ele começar a

a grudar um pouco no fundo e “queimar” um pouquinho, quando você passar a colher e ver que o fundo começa a aparecer, pode colocar o leite, mexer e deixar ferver. Acrescente as nozes e pimenta do reino. Quando ferver pode desligar. Depois disso, prepare o seu Café Carneiro coado e em uma xícara, coloque o leite de doce de leite quentinho, por cima o café coado, finalize com uma espuma de leite, e prontinho!





Tamires Nogueira, musicista e dona do Sushi Nogue e Mestre-Cervejeiro.com em Itapeva





# Tiramisù Mineiro

## Receitas Especiais

### Ingredientes:

- 3 ovos;
- 1/2 xícara de açúcar refinado;
- 300 g de cream cheese;
- 200 g de chantily batido;
- 2 colheres de sopa de vinho do porto;
- 200 g de bolacha champagne;
- 3 colheres de sopa de Café Carneiro Reserva Especial Sul de Minas para 250 ml de água fervida à 98°C;
- chocolate em pó para polvilhar.

### Mise en place:

1 batedeira, 4 ramekins, 1 xícara média de chocolate quente vazia (para medir o açúcar), 2 colheres de sopa, 1 tábua de corte, 1 faca do chef (ou alguma faca que corte com precisão), 1 jarrinha para esquentar a água, 1 coador de café, 1 fouet, 8 potinhos de 250 g de plástico ou de vidro e 1 peneira pequena e fina.

## Modo de Preparo:

Em três ramekins (potinhos) separe as claras das gemas e, se desejar que o doce não tenha odor e sabor acentuado de ovos, retire a película de dentro das gemas. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Lave o copo da batedeira, retirando bem os resíduos, e bata agora o chantily profissional ou o creme de leite fresco e reserve. Agora, novamente, com a batedeira limpa, coloque as gemas, todo o açúcar e bata, em velocidade alta, por 10/15 minutos até formar um creme branco, e também até que os grumos de açúcar desapareçam (se preferir, pode peneirar o açúcar antes do procedimento).

Enquanto isso, já passe seu café Carneiro Reserva Especial Sul de Minas. Transporte o café passado para o ramekin vazio e limpo. Em uma tábua, corte com a faca do chef suas bolachas champanhes em quatro ou cinco pedacinhos cada e reserve também.

Agora que vem o pulo do gato, se tratando de 'Tiramisù Mineiro: como na nossa região sul paulista

temos dificuldade para encontrar o creme de leite fresco, será difícil produzir o queijo mascarpone, vamos usar, então, o cream cheese. Ficarà delicioso e cremoso da mesma maneira. Assim, com a batedeira em velocidade média, coloque os 300g de cream chesse, até que se incorpore todo na mistura anterior.

---

“

**E claro, você pode usar essa receita também para vender e ter lucratividade!**

”

---

Após, insira, devagar, com o aparelho ainda ligado, duas colheres de sopa de vinho do porto. Após o creme estiver homogêneo, desligue o eletrodoméstico. Nesse momento, coloque as claras em neves e, manualmente, de preferência com um fouet (pode ser o próprio da batedeira) misture, delicadamente, até a receita ficar uniforme.

Agora vamos pra montagem:

Primeiro, embeba 3 pedacinhos de bolacha champagne cortados no café já passado, que está no ramekin.

Desse modo, coloque no fundo do potinho de 250 g. Logo, insira uma porção do creme de cream cheese (em torno de 2 colheres de sopa generosas, mas não encha até o topo).

Por conseguinte, repita o procedimento dos pedacinhos das bolachas champanhes e, por fim, coloque mais uma porção do creme de cream cheese.

Quase no final, creme de cream cheese.

Quase no final, você pegará a peneira pequena e fina com uma colher de chocolate em pó e polvilhará em cima deste doce, que nada mais é do que um maravilhoso pavê, com várias camadas, não é verdade? E sem dúvidas, você pode produzir este doce em potes maiores para um almoço de domingo com a família ou um churrasco com os amigos! E claro, você pode usar essa receita também para vender e ter lucratividade! Um pote de 250 g custa em torno de R\$8! Ah, e para finalizar, não se esqueça de colocar as tampinhas nos potinhos. Se não tiver tampa, não tem problema! Vede com plástico filme ou papel alumínio! Deixe na geladeira até o momento de servir, tá bom?

E boun appetito, uai!

Mangia che te fa bene!





Raquel Amorin é chef de cozinha, psicanalista, mãe de Lincoln, 10 anos e Julia, 7 anos. Descendente de portugueses e italianos, que se instalaram no Sul de Minas, durante a expansão cafeeira no Brasil. No entanto, é nascida na cidade de Itapeva/SP.

Aprendeu a cozinhar com sua avó e mãe, herança de seu bisavô materno Seu Castro. Tem uma cafeteria chamada @cafeterapia.alterosa, onde prepara pratos de várias partes do mundo e viabiliza um cantinho de terapia para confortar almas!



# Tiramissù

## Receitas Especiais

### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de Café Carneiro Reserva Especial coado
- ¼ xícara (chá) de licor de cacau
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 250g de queijo mascarpone (se não encontrar pode substituir por cream cheese)
- ½ xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco ou nata, batido em ponto de chantilly
- 2 caixas de biscoito champagne com açúcar fino
- Cacau em pó para polvilhar

### Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes da calda e reserve. Bata, na batedeira, o queijo mascarpone até ficar bem cremoso. Junte o açúcar e bata até incorporar. Acrescente, mexendo delicadamente, o chantilly, até ficar homogêneo. Em um refratário, faça camadas de biscoito umedecido na calda, creme, cacau, finalizando com o creme. Deixe gelar por no mínimo 2 horas. Polvilhe o cacau e sirva à seguir.



Com formação em Nutrição e Gastronomia, a Chef Mariana Durães trabalhou com renomados chefs em restaurantes e buffets em SP, além de prestar serviços para grandes empresas como McCain, Bonduelle, La Pastina, Panco, Tetrapak, Hypermarchas, nas áreas de cozinha experimental, desenvolvimento de produtos e receitas, cursos de culinária, food service, entre outros.

Hoje se dedica a inúmeros projetos como personal chef, trazendo para Itapeva, eventos cheios de sabor e carinho, com pratos diferenciados e exclusivos de acordo com as preferências de cada cliente!



Esperamos que todas essas receitas se transformem em momentos que aproximem toda a família.

Nos aprimoramos diariamente para que, com qualidade e sabor, criemos momentos únicos na vida dos consumidores que reconhecem a tradição do Café Carneiro. Com esses e outros conteúdos, gostaríamos de fortalecer essa relação com materiais repletos de amor e carinho característicos da nossa marca.

*Café Carneiro, forte como amor de família!*

