

BIA FORTE

Quem comer tudo ganha sobremesa

*Receitas, histórias e lembranças dos
70 doces mais gostosos da minha vida*



© Bia Forte

Diretor editorial
Marcelo Duarte

Reportagem
Julia Bezerra

Diretora comercial
Patty Pachas

Projeto gráfico e diagramação
Estudia Design

Diretora de projetos especiais
Tatiana Fulas

Capa
Daniel Argento

Coordenadora editorial
Vanessa Sayuri Sawada

Ilustrações
Juliana Mota

Assistentes editoriais
Lucas Santiago Vilela
Mayara dos Santos Freitas

Preparação
Beatriz de Freitas Moreira

Assistentes de arte
Alex Yamaki
Daniel Argento

Revisão
Juliana de Araujo Rodrigues
Telma Baeza Gonçalves Dias

Impressão
RR Donnelley

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Forte, Bia

Quem comer tudo ganha sobremesa: Receitas, histórias e lembranças dos 70 doces mais gostosos da minha vida/ Bia Forte. – 1. ed. – São Paulo: Panda Books, 2013. 112 pp.

ISBN 978-85-7888-289-1

1. Sobremesas 2. Culinária – Receitas. I. Título.

13-01084

CDD: 641.853
CDU: 641.85

2013

Todos os direitos reservados à Panda Books.

Um selo da Editora Original Ltda.

Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41

05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 3088-8444

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br

twitter.com/pandabooks

Visite também nossa página no Facebook.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Editora Original Ltda. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.

"o doce é a
REPRESENTAÇÃO

do afeto em

COR, AROMA

e

Sabor"

Sumário

Inspirações 9

Básicos 12

Quindim atropelado 13

Pão de ló 15

Rocamboles 17

Brigadeiro 20

Bolo surpresa 22

Bolo de sorvete 24

Receitas de pires 26

Banana caramelada 27

Creme Marilena 29

Gelado de maçã 30

Doce de leite com ovos 32

Espera-marido 33

Suspiros, laranja e coco 34

Merengue com creme de café
e castanha-do-pará 35

Pavês 36

Torta paulista 37

Pavê de bombom 39

Pavê de doce de leite.....	40
Pavê de brigadeiro.....	41
Pavê de chocolate.....	42
Pavê delícia.....	44

Segredos de liquidificador.....

Bolo de milho.....	47
Bolo de fubá.....	48
Bolo de maçã.....	50
Bolo de cenoura.....	51
Bolo de banana.....	53
Bolo milagre.....	54
Rabanada assada.....	55

Bolos de batedeira.....

Bolo de “nada”.....	59
Bolo de laranja.....	60
Bolo de chocolate.....	60
Bolo de coco.....	60
Bolo mármore.....	61
Bolo formigueiro.....	61
Bolo de iogurte.....	62
Bolo de aveia e mel.....	62

Misturou, assou, está pronto!.....63

Bolo nega maluca..... 64

Bolo de castanha-do-pará 66

Pudins..... 68

Pudim de leite 69

Pudim de laranja 69

Pudim de coco..... 70

Pudim de milho 70

Pudim de chocolate 71

Pudim de claras..... 71

Pudim de pão 73

Tortas 74

Torta de maçã..... 75

Torta de pera com mel 77

Torta de banana..... 77

Torta de brigadeiro 78

Torta holandesa 79

Para crianças 80

Sorvete de brigadeiro..... 81

Chocolate quente da Mema 83

Gelatina tricolor 84

Bruxinha..... 85

Toalha felpuda..... 87

Quadrinhos de cristal	88
Bolo molhadinho de Nescau	89
Bolo chumbinho	90

Festas juninas

Doce de abóbora	92
Cocada mole	94
Arroz-doce	95
Curau	96
Bolinho de chuva	96
Bom-bocado	98
Bolo de fubá “sequim”	99
Bolo pipoca	99
Quentão	101
Brigadeiro de milho	102
Brigadeiro de paçoca	103
Broinha mimosa	103

Para cada moça um doce

Sobremesa deliciosa	106
Tiramisù	107
Bolo beijinho de coco com uva	109
Pinga de coco	110

<i>A autora</i>	112
-----------------------	-----



Inspirações

De uma embalagem de açúcar retirei a frase que inspira o meu trabalho: “O doce é a representação do afeto em cor, aroma e sabor”. Meus clientes mais observadores podem constatar: há um quadrinho com a frase bordada por mim dentro da casa que abriga a minha doceria, Brigadeiro. Aliás, o ponto de cruz é uma das minhas paixões – além de gostar dos animais, de tocar violão, de cantar e, é claro, de cozinhar.

Eu me identifiquei com essa frase à primeira vista, mas não pense que sou uma daquelas mulheres grudentas, amorosas e pegajosas. Nem para as minhas filhas costumo dizer “eu te amo”. É claro que as amo, amo meus amigos e minha família, mas acredito que o amor não precisa ser dito, deve ser sentido. Meus mais puros momentos de afeto acontecem na cozinha. Lá eu me entrego e uso o prazer como ingrediente principal.

Neste livro, apresento receitas que, de algum modo, marcaram a minha vida. São todas bem tradicionais e a maior parte é fácil de preparar. Quem tentar fazer em casa descobrirá que os doces, como muitas coisas na vida, não precisam ser muito elaborados para ser bons.

O que você precisa ter na sua cozinha para fazer uma sobremesa?

Para você se dar bem na cozinha não precisa de sofisticação, utensílios importados ou ingredientes exóticos. Encontre os nove utensílios básicos indicados a seguir e terá tudo para fazer um ótimo doce. Quanto aos ingredientes, não se desespere: tudo o que quiser poderá encontrar no mercadinho da esquina. Adicione prazer e improviso, e arrisque!

É uma delícia inventar na cozinha. Por mim, faria um bolo diferente todos os dias. Por sinal, tenho um caderninho precioso cheio de receitas que ainda quero (e vou!) experimentar. Em todo lugar que vou, encontro uma inspiração que deixo guardada no caderno. Quando estou na cozinha, corro os dedos pelas páginas e preparo um doce diferente.

Sempre que faço uma receita nova sou eu quem prova primeiro. Depois, ofereço às minhas filhas – a Bel e a Marina, que trabalham comigo – e então para meu irmão Floriano, que também se juntou à equipe da Brigadeiro. Se for aprovada por todos, entra no cardápio!



Não estranhe: as minhas receitas levam muitos ovos mesmo.
É o meu jeito de cozinhar. A massa fica mais volumosa,
mais vistosa e ainda mais deliciosa.

básicos

Começo citando quem está por trás da maioria das receitas deste livro: a Maria José. Ela trabalhava em casa desde que a minha irmã caçula era um bebê – ficou conosco até a minha primeira filha nascer.

Maria era muito mais que cozinheira, empregada doméstica e babá. Era companheira. Eu passava horas com ela, ouvindo histórias das mais engraçadas. Para você ter uma ideia da figura, Maria adotou o sobrenome Presley porque era apaixonada pelo Elvis! Vê se pode! Nossa ligação marcou nossas vidas: ela se casou com o mesmo vestido que usei na minha festa de 15 anos.

Quando saí de casa, a Maria seguiu a vida dela e voltou para a cidade de Colina, que fica perto de Barretos. Minha mãe, então, assumiu a cozinha da casa.

Apesar da distância, Maria nunca nos deixou e sempre vem nos visitar. Beirando os setenta anos, hoje ela trabalha organizando festas para fazendeiros ricos.



Quindim atropelado

A sobremesa sempre foi a parte preferida das refeições na minha família. Maria fazia duas por dia – uma para o almoço e outra para o jantar. Perfeccionista ao extremo, ela caía em prantos quando um doce dava errado. Suas lágrimas geralmente eram derramadas sobre os quindins – nunca acertava o ponto. Talvez esteja aí a origem do meu trauma: eu detesto fazer quindim! Mas, como adoro esse doce, vou dar a receita.

Não se preocupem se ele desmoronar... Uma vez, no início dos trabalhos na Brigadeiro, meu quindim desabou. Como estava uma delícia, preni o choro e resolvi vendê-lo mesmo assim. Batizei-o de quindim atropelado! E não é que fez o maior sucesso?

Você vai precisar de

- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 20 gemas
- 1 ovo
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) bem caprichada de manteiga

MAIS BRILHO

Se tiver em casa, prefira o açúcar cristal na hora de untar a forma. Ele deixa a sobremesa mais brilhante e bonita!

Preparo

Preaqueça o forno em temperatura baixa (150°C). Usando um fuet, misture todos os ingredientes até que se forme uma massa homogênea e despeje-a em uma forma de buraco no meio, untada com manteiga e açúcar.

Leve ao forno e asse em banho-maria por cerca de 1 hora.

De tanto fazer essa receita, acabei aprendendo que ela precisa descansar na forma durante meia hora antes de ir ao forno. Isso permite que o coco suba e as gemas desçam, formando aquele creme brilhante.



Pão de ló

Apesar de amar a cozinha, não tenho um acervo de livros de culinária. Pode soar estranho, mas nunca paro para consultá-los. Os poucos que tenho são peças de decoração na Brigadeiro. Eu não vejo necessidade em buscar receitas novas em livros. Busco na vida, no dia a dia, e acho mais que suficiente.

Como muitas das que estão neste livro, esta é uma receita adaptada: misturei vários jeitos de fazer pão de ló e cheguei a uma fórmula fácil e rápida. Não estranhe: ele é feito com água mesmo. E fica delicioso.

Você vai precisar de

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água fria
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- opcional: 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó (caso queira pão de ló de chocolate)

DIFICULDADE PARA
MISTURAR AS CLARAS
EM NEVE?

Acrescente 1 colher (sopa) de fermento em pó às claras em neve já batidas. Assim fica mais fácil misturar.



Preparo

Separe as claras das gemas. Bata as gemas com o açúcar até a massa clarear. Adicione então a água fria. Bata mais e, com a batedeira em velocidade baixa, vá aos poucos acrescentando a farinha de trigo e a água morna. Reserve a mistura.

Bata as claras em neve. Junte-as à massa, mexa até ficar homogênea e leve ao forno preaquecido e em temperatura média (180 °C) por 30 minutos, em forma untada com manteiga e farinha de trigo.

O resultado é um bolo macio e úmido, perfeito para rechear. Para isso, você deve dividir a massa, usando um cortador de bolo, um fio de linha ou uma faca. Se tiver um cortador, esse é o jeito mais simples. Uma vez o meu quebrou, e eu tive de usar uma faca de serra. Coloquei o bolo na altura dos olhos e mandei ver. É mais difícil, mas até que deu certo.

Para variar, se quiser que o pão de ló fique com sabor de chocolate, é só dissolver o chocolate em pó à xícara de água morna.



Rocambole

Na época eu não sabia, mas o rocambole foi o início da Brigadeiro. Esta é uma receita antiga, que a Maria sempre fazia lá em casa. Ela era supercuidadosa: pegava um espeto de churrasco, queimava-o na boca do fogão e usava-o para fazer um desenho xadrez na massa do doce. Eu adorava ver aquilo!

Acabei levando o rocambole para o meu primeiro emprego na cozinha. Em 1991, fui trabalhar no restaurante da minha irmã Ana, o Peso Ideal. Ela estava precisando de alguém para fazer as sobremesas e eu me ofereci. Até então, eu era dona de casa, mas minhas filhas já estavam crescidas e percebi que um dinheirinho extra no fim do mês viria em boa hora.

Por pura inexperiência, comecei do jeito mais caseiro possível: lancei mão do caderno de receitas da minha mãe e passei a fazer docinhos na cozinha da minha casa. Levava os potinhos prontos para o restaurante todos os dias e vendia em uma banquinha. E não é que fiz o maior sucesso? Foi no Peso Ideal que constatei que havia um nicho no mercado: doces simples! As pessoas ficavam loucas por um rocambole – que, para mim, era algo muito comum. Logo, a cozinha de casa deixou de dar conta,

e eu tive de montar, junto com a minha irmã, nossa primeira cozinha de doces. Era supersimples: um fogão e uma geladeira de segunda mão, que ficavam no restaurante dela.

Em 1994, Vicente (o pai das minhas filhas) e eu nos separamos. Eu tinha 34 anos e três filhas crescidas. Apesar de ter me divertido muito – pois promovíamos sorteios, festas, eventos –, ganhava muito pouco no restaurante. Como as pessoas não se cansavam de elogiar o meu trabalho e de fazer encomendas, comecei a achar que podia ir mais longe. Com o tempo, fui cozinhando essa ideia em fogo brando. Em 2005, a Isabel, minha filha do meio, se formou em administração de empresas e me propôs abrir a doceria. Levei comigo a cozinha e a Rosângela, minha cozinheira, e assim surgiu a Brigadeiro.

Até hoje, grande parte da minha clientela vem do Peso Ideal. As pessoas continuam me perguntando o segredo do sucesso da minha doceria. Não tem segredo nem sorte nenhuma – tem comprometimento, dedicação e muito trabalho.

No Peso Ideal, eu vendia os doces que gostava de comer, como brigadeiro e pudim, e deu certo. Mas o que pegou de verdade foi o rocambole de doce de leite. Esse não podia faltar – era a minha marca registrada.

Você vai precisar de

- 6 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

A massa do rocambole é bem parecida com a do pão de ló. Bata os ovos com o açúcar até a massa clarear e desligue a batedeira. Peneire a farinha e o fermento e os adicione aos poucos, mexendo a massa levemente à mão.

Em seguida, é só assá-la em uma forma retangular, untada com manteiga e farinha de trigo, em forno preaquecido e em temperatura média (180 °C) por 30 minutos.

Depois de assado, desenforme o bolo em cima de um pano umedecido e polvilhado com açúcar. Escolha um recheio (chocolate, geleia, goiabada, doce de leite, brigadeiro, baba de moça, damasco, entre outros), espalhe-o sobre a massa e enrole.

Deixe o rocambole descansar um pouco, ponha em um prato e decore a gosto. Você pode enfeitá-lo com chantili, fazer desenhos com o garfo ou cobri-lo com calda de chocolate (página 52). Invente e esqueça os doces leves de baixa caloria: doce de verdade tem de lambuzar!

COMO FAZER CHANTILI

Você pode comprar o chantili pronto para enfeitar os seus doces. Se quiser fazê-lo em casa, tenho uma receita superfácil.

Na batedeira, despeje 500 ml de creme de leite fresco com ½ xícara (chá) de açúcar e 1 colher (chá) de essência de baunilha.

Bata até dar o ponto do chantili. O único cuidado é não perder o ponto. Se isso acontecer, o creme se transforma em manteiga.

Brigadeiro

Meu brigadeiro não tem segredo algum, mas eu assumo que ele é delicioso. Sempre fez o maior sucesso, tanto na minha loja como no Peso Ideal ou na minha família. Quando ainda era dona de casa, ficava responsável pelos brigadeiros de todas as festas das crianças do prédio. Eu fazia os docinhos dias antes, enrolava e congelava. No dia marcado, era só tirar do congelador antes da festa. É claro que eu fazia sempre um pouco a mais – já contava com os “assaltos” das minhas filhas à geladeira.

O Tiago, meu afilhado querido, é outro apaixonado pelo meu brigadeiro. Ele era uma daquelas crianças que tinha de tudo e todo mundo penava para dar a ele um presente de aniversário! Eu não tinha dúvida: sempre levava uma caixa cheia de brigadeiros do jeitinho que ele gostava: passados no açúcar. Ele se amarrava. Cresceu, casou, mas nunca deixou de me apoiar: curte muito o meu negócio, admira a minha coragem e lê todas as matérias que saem sobre mim na mídia.

Só não pensem que, para ser bom, o brigadeiro tem de estar enrolado na forminha. Brigadeiro de panela é um clássico na minha família! Até hoje, quando dá vontade, faço para as meninas e comemos de colher!