



RECEITUÁRIO

MAIZENA[®]

• PARA COZINHA PROFISSIONAL •



Experimente Maizena® e descubra como tornar suas receitas ainda mais gostosas!

Use nas preparações de sobremesas, tortas, salgados, molhos, sopas, cremes, carnes e muito mais!



MASSAS

Substitua parte da farinha de trigo por Maizena para obter tortas e pizzas mais crocantes.



CREMES E SOBREMESAS

Agregue Maizena diluída em um pouco de leite frio para suavizar suas receitas.



MOLHO

Use Maizena® dissolvida em um pouco de água fria para dar a consistência ideal aos seus molhos.

ÍNDICE

Massas e Tortas

| | |
|----------------------------|---------|
| Empanadas sem gluten _____ | pág. 6 |
| Torta Campesina _____ | pág. 10 |
| Torta Caprese _____ | pág. 12 |
| Grissini de parmesão _____ | pág. 14 |

Pratos Salgados

| | |
|---------------------------|---------|
| Frango à russa _____ | pág. 16 |
| Chica Doida _____ | pág. 18 |
| Cuscuz de arroz _____ | pág. 20 |
| Hambúrguer Mexicano _____ | pág. 22 |
| Panelinha de cação _____ | pág. 24 |
| Purê de cenoura _____ | pág. 26 |
| Terrine de Arroz _____ | pág. 28 |

Molhos

| | |
|--------------------------|---------|
| Molho de Vinho _____ | pág. 30 |
| Molho Sweet Chilli _____ | pág. 32 |
| Molho Thai _____ | pág. 34 |

Doces

| | |
|------------------------|---------|
| Bolo de Banana _____ | pág. 36 |
| Creme Brulée _____ | pág. 38 |
| Flan Zero _____ | pág. 40 |
| Lemon Curd Pie _____ | pág. 42 |
| Taça de Frutas _____ | pág. 44 |
| Torta de Churros _____ | pág. 46 |

EMPANADAS SEM GLÚTEN

Atributos da receita

Sinergia entre amidos: polvilho dá elasticidade, Maizena dá a crocância. No recheio: Maizena dá a liga e evita que a massa absorva a umidade do recheio no cozimento. Receita com assinatura brasileira.

INGREDIENTES

Massa

- 260 g de polvilho azedo
- 60 g de amido de milho MAIZENA®
- 120 g de leite em pó
- 180 g de margarina
- 4 ovos
- 20 g de fermento em pó
- 10 g de sal
- 70 g de parmesão
- 40 ml de leite integral (aos poucos para dar o ponto da massa)
- 2 gemas para pincelar



PREPARO

Massa: Junte o polvilho azedo, o amido de milho Maizena, o leite em pó, a margarina, os ovos, o fermento, o sal e o parmesão em uma vasilha. Misture bem, adicione o leite aos poucos e amasse até obter uma massa homogênea. Reserve em geladeira coberta com filme plástico.

Montagem: : abra a massa com um rolo entre dois sacos plásticos. A espessura deve ser de 0,5 cm, não deve ser muito fina para não rachar. Retire o plástico superior e, com um aro, corte discos de 10 cm de diâmetro da massa. Cada disco pesa cerca de 40 g. Coloque 2 colheres de chá de recheio na parte inferior do disco, aproximadamente 25 g, deixando uma pequena margem de massa na lateral. Feche as empanadas com o saco plástico externo. Faça o formato típico de empanadas trabalhando sua lateral com a ponta dos dedos. Repita a operação com todos os discos. Unte uma assadeira grande com margarina e Maizena. Distribua as empanadas, uma ao lado da outra. Leve ao forno pré-aquecido (180°C) por cerca de 10 minutos, retire, pincele com a gema e volte ao forno até dourar. Retire e sirva a seguir.

Rendimento: 28 unidades (14 de cada sabor)

Tempo de preparo: 90 minutos



SEM GLÚTEN



INGREDIENTES

Recheios

Carne

- 10 ml de óleo
- 250 g de carne moída
- 60 g de cebola picada
- 1 g de cominho
- 1 g de páprica defumada
- 3 g de Molho de Pimenta Knorr
- 4 g de Tempero Alho e Sal Arisco
- 150 ml de água
- 10 g de amido de milho MAIZENA®
- 1 ovo cozido picado
- 20 g de uvas-passas
- 20 g de azeitonas
- 8 g de salsinha picada

Queijo com cebolas caramelizadas

- 25 g de margarina
- 260 g de cebola fatiada em rodela
- 6 g de Tempero Alho e Sal Arisco
- 25 g de açúcar
- 1 g de pimenta-do-reino
- 12 g de amido de milho MAIZENA®
- 120 ml de água
- 120 g de muçarela



PREPARO

Recheio de carne: aqueça uma frigideira em fogo alto. Despeje o óleo e, em seguida, acrescente a carne. Deixe fritar bem. Adicione a cebola e refogue por dois minutos. Acrescente o cominho, a páprica, o molho de pimenta e o Tempero Alho e Sal. Mexa bem, diminua o fogo e coloque metade da água, cozinhe com a panela tampada por mais 10 minutos até a água secar e a carne ficar macia e douradinha. Acrescente o restante da água misturada com a Maizena e deixe ferver para formar um caldinho grosso. Retire a carne do fogo, acrescente as passas, o ovo, as azeitonas e a salsinha. Embrulhe em filme plástico e leve à geladeira para esfriar.

Recheio de queijo com cebola: em uma frigideira derreta a margarina e acrescente as cebolas e o Tempero Alho e Sal. Tampe a panela para a cebola soltar sua água. De tempos em tempos destampe e mexa. Ela deve começar a dourar. Se secar toda a água e ainda estiver muito clara, coloque um pouco de água. Mexa sempre para cozinhar por igual. Quando as cebolas começarem a ficar transparentes, acrescente o açúcar. Continue cozinhando até as rodelas



SEM GLÚTEN



TORTA CAMPESINA

Atributos da receita

Base mais fácil de abrir e trabalhar comparada com a receita feita só com farinha. Mais tranquilidade para misturar: menor formação de glúten. No recheio, a Maizena dá cremosidade dispensando o uso de cremes e requeijões. Também dispensa assar no forno (como numa quiche): seu preparo é rápido e feito na panela.

INGREDIENTES

Base

100 g de amido de milho MAIZENA®
100 g de farinha de trigo
2 g de sal
100 g de margarina em pedaços
1 ovo levemente batido

Recheio

100 g de bacon picado
400 g de brócolis branqueado e picado
4 g de Tempero Mais Sabor Alecrim Knorr
20 g de amido de milho MAIZENA®
200 ml de leite
50 g de parmesão ralado para o creme
30 g de parmesão ralado para gratinar
100 g de tomates-cerejas cortados em 4



PREPARO

Base: Peneire a Maizena, a farinha e o sal numa tigela. Adicione a margarina e misture com os dedos até obter uma farofa uniforme. Faça um buraco no meio e coloque o ovo. Incorpore com uma espátula até dar liga e formar uma massa uniforme. Forme uma bola e abra com um rolo levemente enfarinhado. Molde a massa na forma canelada e deixe no freezer por 30 minutos. Retire do freezer e faça furos na massa com a ajuda de um garfo. Asse em forno pré-aquecido a 200°C por 20 minutos, até dourar.

Recheio: coloque o bacon em uma panela fria em fogo baixo e refogue até começar a espumar e dourar. Adicione o brócolis e o tempero Mais Sabor Alecrim Knorr. Dissolva a Maizena no leite e adicione essa mistura ao brócolis. Assim que engrossar, indicando que a Maizena já está cozida, acrescente o parmesão e misture até obter um creme homogêneo.

Montagem: distribua o creme sobre a massa, decore com os tomates, pressionando levemente para que eles afundem um pouco. Cubra com uma camada fina de parmesão e gratine em forno alto ou salamandra por 5 minutos, até o parmesão dourar. Sirva acompanhado de salada.

Rendimento: 12 porções (1 torta de 25 cm de diâmetro)

Tempo de preparo: 60 minutos



TORTA CAPRESE

Atributos da receita

Torta sem glúten de preparo rápido e descomplicado. Sinergia de amidos: polvilho dá elasticidade e Maizena dá leveza. Pode ser feita tanto para ficar em vitrine de salgados (como muffin salgado) quanto servida como entrada, acompanhada de saladas.

INGREDIENTES

| | |
|-------------------|---|
| Massa | 125 ml de óleo 2 ovos 250 ml de leite 170 g de polvilho azedo 200 g de amido de milho MAIZENA® 4 g de sal 7 g de fermento em pó |
| Para untar | 20 g de margarina 30 g de fubá |
| Recheio | 200 g de queijo muçarela cortado em cubos de 1 cm 200 g de tomates sem sementes picados 10 g de folhas pequenas de manjericão |
| Decoração | 50 g de tomates-cerejas cortados ao meio 50 g de queijo parmesão ralado fino |



PREPARO

Bata no liquidificador o óleo, os ovos e o leite até ficar homogêneo. Acrescente o polvilho, a Maizena, o sal e bata por mais 2 minutos, até misturar bem. Junte o fermento e bata rapidamente.

Coloque metade da massa em formas de muffin untadas com margarina e polvilhadas com fubá. Distribua o recheio sobre elas e cubra com o restante da massa. Decore com os tomates-cerejas e polvilhe parmesão.

Asse em forno preaquecido a 180°C por 25 minutos, até que as tortinhas estejam douradas e ao espetá-las com um palito, ele saia seco. Sirva em seguida ou mantenha em vitrine aquecida.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 20 minutos



SEM GLÚTEN



GRISSINI DE PARMESÃO E ALECRIM

Atributos da receita

Feita com ingredientes baratos encontrados em qualquer cozinha (ovo, queijo, óleo). Pode aplicar variações de sabor com aproveitamento de ingredientes disponíveis. Apelo do sequilho em versão salgada.

INGREDIENTES

| | |
|--------------|----------------------------------|
| Massa | 230 g de queijo parmesão ralado |
| | 260 g de amido de milho MAIZENA® |
| | 2 ovos |
| | 1 gema |
| | 5 g de sal |
| | 40 ml de água |
| | 40 ml de óleo |

| | |
|-----------------------|---------------------------------|
| Para finalizar | 20g de alecrim fresco picadinho |
| | 20 g de queijo parmesão ralado |



PREPARO

Misture o queijo e a Maizena. Acrescente os ovos, a gema e o sal. Misture até virar uma farofa. Acrescente a água, o óleo e sove para dar liga na massa. Divida a massa em duas partes iguais. Em uma das partes junte o alecrim picado e misture bem para incorporar. Faça rolinhos em forma de bastonetes e disponha numa forma untada. Com a segunda parte da massa, faça mais rolinhos, mas este devem ser salpicados com o parmesão ralado. Asse por cerca de 20 minutos em forno pré-aquecido até dourar. Sirva acompanhados de dips de ervas finas, ketchup de goiaba e vinagrete balsâmico.

Rendimento: 20 porções

Tempo de preparo: 30 minutos



SEM GLÚTEN



FRANGO À RUSSA

Atributos da receita

Versão mais econômica e segura para fazer uma preparação que remeta à estrogonofe: produto dá a textura correta, permitindo ferver o molho sem talhar.

INGREDIENTES

- 1 kg de filé de frango
- 200 g de bacon
- 30 g de manteiga
- 100 g de cebola picada em cubos
- 150 g de Base de tomate Knorr já diluída nas proporções da embalagem
- 30 g de Ketchup Hellmann's
- 20 g de Mostarda Hellmann's
- 10 g de pimenta-do-reino
- 3 g de noz-moscada
- 50 g de amido de milho MAIZENA®
- 200 ml de leite



PREPARO

Flan: Comece pelos filés. Recheie-os com o bacon e os enrole prendendo com palitos como se fossem braciola. Reserve. Numa caçarola coloque a manteiga e a cebola e leve ao fogo para murchar. Assim que a cebola ficar transparente, coloque a Base de Tomate, o Ketchup e a Mostarda. Tempere com a pimenta e a noz-moscada, ferva por 5 minutos. Dilua a Maizena no leite e junte à mistura mexendo sem parar, para diluir e engrossar. Coloque os rolinhos de frango no molho e deixe cozinhar até ficarem macios. Se o molho ficar muito grosso nesse tempo, acrescente um pouco de água ou mais leite. Se for o caso, acerte o tempero. Sirva com batatas fritas e arroz branco.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 40 minutos



SEM GLÚTEN



CHICA DOIDA

Atributos da receita

Releitura da tradicional receita goiana. Vantagem de usar milho em lata para essa preparação: Maizena fornece o amido que falta e economiza tempo na operação.

INGREDIENTES

- 200 ml de leite
- 100 ml de água
- 80 g de amido de milho MAIZENA®
- 500 g de Milho Verde em Conserva Bonduelle
- 50 g de salsinha picada
- 80 g de bacon
- 200 g de linguiça fininha
- 120 g de cebola picada
- 30 g de margarina
- 30 g de alho picado
- 200 g de queijo meia cura em cubos de 1 cm



PREPARO

No liquidificador bata o leite, a água, 400 g do milho e a Maizena até obter um creme grosso. Acrescente o restante do milho, a salsinha e reserve.

Numa panela rasa que possa ir ao forno (pode ser de barro ou ferro), frite o bacon e a linguiça. Reserve. Na mesma panela, refogue a cebola na margarina e depois acrescente a mistura de milho. Junte as carnes reservadas. Desligue o fogo, adicione o queijo e leve ao forno pré-aquecido a 180°C até dourar. Sirva quente.

Rendimento: 15 porções

Tempo de preparo: 45 minutos



SEM GLÚTEN



CUSCUZ DE ARROZ

Atributos da receita

Maneira mais rápida e prática de se fazer cuscuz. Reaproveitamento do arroz. Versão mais leve comparada ao cuscuz paulista.

INGREDIENTES

Massa

150 g de arroz cozido
250 ml de leite de coco
20 g de Caldo Delícias do Mar Knorr
80 g de amido de milho MAIZENA®

Recheio

10 ml de óleo
100 g de cebola picada
5 g de tempero Alho e Sal Arisco
50 g de pimentão vermelho
50 g de pimentão verde
50 g de pimentão amarelo
50 g de Ervilha em Conserva Bonduelle
100 g de tomate picado sem semente
10 g de salsa picada
10 g de cebolinha picada
10 g de coentro picado
50 g de requeijão

Finalização

100 g de ovo de codorna
100 g de minitomates
sal e pimenta



PREPARO

Comece pela massa: bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um creme uniforme.

Faça o recheio: em uma panela aquecida refogue no óleo a cebola, o Tempero Alho e Sal, os pimentões, a ervilha e o tomate. Junte a mistura de arroz e mexa até descolar do fundo da panela. Acrescente as ervas e o requeijão.

Passa a massa do cuscuz para uma forma pequena (20 x 30 cm) untada e leve para gelar. Para servir, corte o cuscuz com um aro e decore com o ovo de codorna e os minitomates. Finalize com sal e pimenta.

Dica: Para dar um toque especial, decore com 100 g de camarão 7 barbas cozido.

Rendimento: 24 porções

Tempo de preparo: 40 minutos



SEM GLÚTEN



HAMBÚRGUER MEXICANO

Atributos da receita

A Maizena dá liga e ponto certo para modelar os hambúrgueres, sem ser pesada como a farinha de trigo, dispensando também o uso de ovo. Essa receita pode ser feita como reaproveitamento de feijão, diminuindo o uso de temperos na hora da refoga.

Variações

Faça essa receita com outros tipos de feijão, como o carioca.

INGREDIENTES

Hambúrguer 500 g de feijão preto cozido e escorrido
cerca de 100 g de amido de milho MAIZENA®
(pode variar se o feijão estiver com muito caldo)
100 g de cebola bem picada
10 g de alho bem picado
10 g de coentro picado
15 g de sal
30 ml de azeite
300 g de nachos triturados grosseiramente
óleo para fritar

**Molho de
avocado** 1 avocado maduro
suco de 2 limões (20 ml)
40 ml de azeite ou óleo
10 g de sal



PREPARO

Hamburguer: Amasse o feijão, deixando alguns grãos inteiros para dar textura. Junte com metade da Maizena. Acrescente a cebola, o alho, o coentro e o sal à mistura. Leve para o fogo numa panela antiaderente com o azeite. Mexa até a mistura ficar consistente e começar a descolar facilmente do fundo da panela. Se a massa ficar muito úmida, adicione mais Maizena e, caso fique muito seca, adicione um pouquinho do caldo do feijão. Deixe esfriar completamente em geladeira. Modele os hambúrgueres na mão. Passe-os no restante da Maizena, depois mergulhe-os em um pote com água e finalize empanando nos nachos. Frite por imersão em óleo até dourar.

Molho de avocado: processe a fruta com o azeite o limão até obter um creme. Acerte o sal e leve à geladeira. Sirva frio.

Rendimento: 7 porções

Tempo de preparo: 60 minutos



VEGANO



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE



PANELINHA DE CAÇÃO

Atributos da receita

Versão rápida e alternativa à clássica moqueca. Aqui a Maizena acelera a apuração do molho, aumentando seu rendimento. O uso do Caldo Delícias do Mar traz o sabor de camarão, sem ser necessário seu uso na receita, diminuindo os custos.

Variação:

Substitua o cação por badejo ou pescada.

INGREDIENTES

- 30 g de Caldo Delícias do Mar Knorr
- 300 ml de leite de coco
- 400 ml de água
- 100 g de amido de milho MAIZENA®
- 500 g de postas de cação
- 1 banana da terra cortada em rodela
- 30 g de coentro
- 50 g de castanhas de caju torradas
- 50 g de tomates-cerejas para decorar



PREPARO

Misture o caldo Delícias do Mar no leite de coco e na água e passe para uma panela. Dilua a Maizena em um pouco de água e acrescente à panela. Deixe ferver e prove. Se estiver sem sal, acrescente mais um pouco do caldo. Acrescente o caçã, as rodela de banana e deixe ferver até que estejam ambos cozidos. Finalize com as folhas de coentro, as castanhas e os tomates-cerejas. Sirva em seguida acompanhado de arroz branco.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 40 minutos



SEM GLÚTEN



PURÊ DE CENOURA COM MOLHO BARBECUE

Atributos da receita

Receita vegana e sem glúten. Maizena dá a liga e estrutura sem alterar o sabor de purês que não são ricos em amido, como cenoura, beterraba. Dispensa o uso de creme de leite, manteiga ou outro tubérculo para compensar a falta de textura.

Varição:

Substitua o cação por badejo ou pescada.

INGREDIENTES

400 g de cenoura descascada e cortada em cubos
10 g de tomilho
10 g de Tempero Alho e Sal Arisco
50 g de amido de milho MAIZENA®
30 ml de Molho Barbecue Hellmann's



PREPARO

Numa panela coloque as cenouras, o tomilho, o Tempero Alho e Sal e cubra com água. Leve ao fogo alto e cozinhe até ficarem bem macias e a água secar pela metade. Retire o tomilho e triture tudo com um mixer até obter um creme. Misture a Maizena com um pouco de água fria. Junte essa mistura ao creme sem parar de mexer e volte ao fogo até engrossar e ganhar corpo. Acrescente o Molho Barbecue e bata novamente com o mixer. Sirva quente com peixes, aves, carnes ou vegetais.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 40 minutos



VEGANO



SEM GLÚTEN



TERRINE DE ARROZ

com mini tomates e abobrinha

Atributos da receita

A terrine é uma receita base sem glúten para reaproveitamento de arroz. Ideal para ficar na pista fria de buffets e restaurantes por quilo, permite variação de recheios.

INGREDIENTES

Massa

250 ml de leite
5 g de sal
50 g de amido de milho MAIZENA®
10 g de fermento químico
150 g de arroz cozido

Recheio

50 g de abobrinha em cubinhos
50 g de pimentão amarelo em cubinhos
50 g de cebola roxa em cubinhos
5 g de sal
5 g de pimenta-do-reino
10 g de alho
5 ml de vinagre
10 ml de óleo

Cobertura

100 g de tomatinhos-cerejas
10 ml de azeite de oliva
50 g de folhas de manjericão
50 ml de óleo

Montagem

100 g de iogurte integral sem açúcar
sal e pimenta
50 g de minitomates cortados pela metade

Finalização

50 g de amêndoas em lâminas torradas



PREPARO

Massa: bata no liquidificador todos os ingredientes da massa até obter um creme espesso. Ela deve ficar encorpada, mas com grânulos pequenos do arroz triturado. Leve para panela e cozinhe até soltar do fundo e virar uma massa grossa e lisa. Reserve.

Recheio: misture a abobrinha, o pimentão e a cebola. Tempere com sal, pimenta, alho e vinagre. Deixe marinar por pelo menos meia hora. Salteie rapidamente na frigideira com o óleo.

Cobertura: Regue os tomates-cerejas com o azeite e asse em forno alto por 10 minutos. Frite as folhas de manjerição no óleo até ficarem translúcidas. Coloque-as para escorrer em papel-toalha.

Montagem: numa forma de terrine untada com azeite, coloque uma parte da mistura de arroz. Depois coloque uma camada dos legumes salteados e dos tomates picados. Besunte com o iogurte temperado com sal e pimenta. Cubra com o restante da massa de arroz e leve ao forno por 20 minutos. Deixe esfriar.

Finalização: depois de fria, desenforme a terrine. Cubra com os tomatinhos assados e o manjerição crocante. Salpique a amêndoa e sirva frio.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 60 minutos



SEM GLÚTEN



MOLHO DE VINHO

Atributos da receita

Maizena aumenta o rendimento da receita, diminuindo seu custo.
Base de preparo simples para preparações sofisticadas.

INGREDIENTES

500 ml de vinho tinto seco
1 ramo de alecrim
1 ramo de tomilho
casca de 1 laranja
30 g de açúcar
10 g de alho cortado em lâminas
50 g de cebola cortada em lâminas
30 g de manteiga
50 g de amido de milho MAIZENA®



PREPARO

Com 24 horas de antecedência, coloque todos os ingredientes de molho no vinho, exceto a manteiga e a Maizena. No dia seguinte acrescente a manteiga, leve a mistura ao fogo e ferva por 5 minutos, apenas para evaporar o álcool. Coe o molho e acrescente a Maizena dissolvida em um pouco de água. Volte para o fogo apenas o suficiente para o molho engrossar. Sirva quente com carnes bovinas e suínas.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos



SEM GLÚTEN



MOLHO SWEET CHILI

Atributos da receita

Maizena é ingrediente essencial para dar o ponto. Alto rendimento: molho barato.

INGREDIENTES

- 100 g de pimentas vermelhas sem sementes cortada em cubos
- 20 g de alho cortado em lâminas
- 100 ml de vinagre
- 200 g de açúcar
- 260 ml de água
- 30 g de amido de milho MAIZENA®



PREPARO

Junte as pimentas, o alho, o vinagre (reserve 1 colher de sopa), o açúcar (reserve 1 colher de sopa) e a água numa panela. Leve ao fogo alto até ferver, depois abaixe o fogo e deixe apurar por 10 minutos.

Acrescente a Maizena dissolvida em um pouco de água fria. Misture bem e cozinhe até engrossar. No fim, acrescente as colheres de sopa reservadas, a de açúcar e a de vinagre. Sirva com petiscos.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 20 minutos



VEGANO



SEM GLÚTEN



MOLHO THAI

Atributos da receita

A Maizena aumenta o rendimento e é essencial para dar o ponto. Além disso, dilui o sal dos outros ingredientes (shoyu).

INGREDIENTES

- 100 g de cebola picada
- 300 g de abacaxi picado
- 10 ml de óleo de gergelim
- 30 ml de suco de limão
- 60 ml de Molho Shoyu Knorr
- 30 g de açúcar
- 20 g de amido de milho MAIZENA®
- 300 ml de água
- 50 g de gergelim branco
- 50 g de cebolinha verde
- 10 g de folhas de coentro
- 100 g de amendoim torrado sem casca



PREPARO

Refogue a cebola e o abacaxi no óleo de gergelim. Acrescente o suco de limão, o shoyu, o açúcar e a Maizena diluída na água. Deixe engrossar, finalize com o gergelim, a cebolinha, o coentro e o amendoim.

Sirva com frango ou peixe.

Rendimento: 14 porções

Tempo de preparo: 20 minutos



VEGANO



SEM GLÚTEN



BOLO RÚSTICO DE BANANA

Atributos da receita

Massa fofo e leve, com crosta crocante que derrete na boca. Preparo simplificado. Bom rendimento. Aproveitamento de bananas bem maduras.

INGREDIENTES

Massa 125 g de amido de milho MAIZENA®
125 g de farinha de trigo
8 g de fermento pó
165 g de açúcar
180 g de margarina
1 ovo
2 g de sal

Montagem 100 g de açúcar
2 g de canela
3 bananas grandes
Suco de 1 limão
Sorvete de creme



PREPARO

Massa: misture numa tigela todos os ingredientes na ordem indicada. Amasse até obter uma mistura homogênea.

Montagem: misture o açúcar e a canela. Corte as bananas em rodelas de 1 cm e as coloque numa travessa com suco de limão para não escurecerem. Em uma assadeira de 20 cm x 30 cm, untada e forrada com papel-manteiga também untado, distribua o açúcar com canela. Arrume as bananas no fundo da assadeira e cubra-as com o restante do açúcar. Espalhe a massa por cima. Asse em forno pré-aquecido a 150°C por 45 minutos, até a massa ficar dourada. Espere esfriar e corte em quadrados. Sirva com sorvete de creme.

Rendimento: 24 porções

Tempo de preparo: 40 minutos



CRÈME BRÛLÉE

Atributos da receita

Receita rápida que dispensa o cozimento de forno: economia de energia/gás e tempo do operador. Essa é uma receita base que permite variações de sabor como laranja, café, chocolate, canela.

INGREDIENTES

- 750 ml de leite
- 3 gemas
- 150 g de açúcar
- 50 g de amido de milho MAIZENA®
- 5 ml de essência de baunilha
- 100 g de açúcar demerara



PREPARO

Misture o leite, as gemas, o açúcar e a Maizena em uma panela. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Desligue o fogo, adicione a essência de baunilha e misture completamente. Distribua o creme em ramequins e leve à geladeira por pelo menos duas horas, até ficar gelado e firme. Na hora de servir, cubra-os com uma camada grossa de açúcar demerara e derreta com um maçarico para formar uma crosta de caramelo dourado escuro. Sirva em seguida.

Dica: você também pode usar o Crème Brûlée como Creme de Confeiteiro, para recheios de doces e bolos.

Rendimento: 6 porções

Tempo de preparo: 20 minutos



SEM GLÚTEN



FLAN ZERO AÇUCAR

Atributos da receita

Maizena dá estrutura tanto no flan quanto na calda, ajudando a compensar a ausência de açúcar. Receita base fácil de ser adaptada a outros sabores.

INGREDIENTES

Flan 770 ml de leite
 100 g de requeijão light
 6 g de adoçante culinário para forno e fogão
 70 g de amido de milho MAIZENA®

Calda 200 g de polpa de goiaba
 1 g de alecrim fresco picado
 2,5 g de adoçante culinário para forno e fogão
 40 ml de água
 5 g de amido de milho MAIZENA®



PREPARO

Flan: Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture para dissolver o amido de milho Maizena. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar, formando um creme espesso, cerca de 10 minutos. Distribua em forminhas de silicone molhadas e leve à geladeira por pelo menos duas horas.

Calda: Leve ao fogo baixo todos os ingredientes, mexendo sempre, por cerca de 10 minutos, ou até formar uma calda espessa. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora.

Montagem: desenforme o flan e sirva-o acompanhado da calda.

Rendimento: 24 porções

Tempo de preparo: 40 minutos

Variações de sabor para o flan:

Chocolate: Substitua o requeijão por leite e acrescente 10 g de cacau em pó

Iogurte: Substitua o requeijão por iogurte natural

Coco: Substitua o requeijão por leite de coco

Frutas: Substitua o requeijão por polpa de fruta

Variação de sabor para a calda:

Polpa de frutas vermelhas com 1 g de canela em pó

Polpa de maracujá com 2 g de gengibre fresco ralado

Polpa de manga com 2 g de gengibre fresco ralado



SEM GLÚTEN



ZERO AÇUCAR



LEMON CURD PIE

Atributos da receita

Maior margem de acerto com o uso da Maizena: menos chance de talhar. Receita mais barata: diminuição de gemas e do tempo de preparo. Massa da torta leve e delicada com a adição de Maizena.

INGREDIENTES

Base 125 g de amido de milho MAIZENA®
125 g de farinha de trigo
90 g de açúcar impalpável
12 g de cacau em pó
150 g de margarina
1 ovo pequeno batido

Creme 2 ovos
4 gemas
300 g de açúcar
Raspas de dois limões sicilianos
300 ml de suco de limão siciliano recém-espremido
(cerca de 4 limões)
20 g de amido de milho MAIZENA®
100 g de manteiga em pedaços

Decoração 50 g de calda de chocolate



PREPARO

Base: peneire a Maizena, a farinha, o açúcar e o cacau numa tigela. Adicione a margarina e misture com os dedos até obter uma farofa uniforme. Faça um buraco no meio e coloque o ovo. Incorpore com uma espátula até dar liga e formar uma massa uniforme. Forme uma bola e abra com um rolo levemente enfarinhado. Molde a massa em uma forma canelada de 24 cm de diâmetro. Leve ao freezer por 30 minutos. Retire e faça furos na massa com a ajuda de um garfo. Asse em forno pré-aquecido a 200°C por 20 minutos, até a massa dourar.

Creme: bata os ovos e as gemas com o açúcar em uma panela pequena. Adicione as raspas, o suco de limão e a Maizena diluída em um pouco de água.

Cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar até engrossar. Desligue o fogo e adicione a manteiga em pedaços, misture bem e leve à geladeira.

Montagem: distribua o creme sobre a base da torta com a ajuda de um saco de confeitar.

Decoração: passe a calda de chocolate para um saco de confeitar e faça o desenho de uma espiral partindo do centro para a borda da torta. Puxe com um palito de dentes alternando do centro para fora e de fora para o centro para criar o efeito da decoração. Mantenha em geladeira até o momento de servir.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 1 hora



TAÇA DE FRUTAS

Atributos da receita

Esse creme rápido funciona como base tanto para pavês e verrines quanto para tortas. Essa receita facilita o preparo do clássico creme de confeitiro não necessitando a utilização de gemas. Para uma versão sem glúten, substitua os biscoitos champagne por biscoitos de arroz.

INGREDIENTES

Creme 350 ml de leite
300 g de polpa de fruta
150 g de açúcar
50 g de amido de milho MAIZENA®

Montagem 100 g de biscoitos champagne
200 ml de leite
400 g de raspas de chocolate ao leite
50 g de coco queimado em flocos



PREPARO

Creme: misture o leite, a polpa de fruta, o açúcar e a Maizena em uma panela. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até a Maizena cozinhar e o creme engrossar. Leve à geladeira por pelo menos uma hora para adquirir consistência.

Montagem: em taças, coloque uma camada de 2 cm do creme, seguido das bolachas levemente molhadas no leite e as raspas de chocolate. Repita essa operação até completar a taça, finalizando com uma camada de creme. Cubra com o coco em flocos e leve à geladeira por mais meia hora antes de servir.

Dica: as polpas que combinam bastante com essa receita são cupuaçu, bacuri, graviola, manga, açaí e abacaxi.

Rendimento: 7 porções

Tempo de preparo: 60 minutos



TORTA DE CHURROS

Atributos da receita

Na massa da torta, a adição de maizena facilita o preparo (aqui por não ter glúten, ela evita que a massa fique muito dura por ter sido sovada demais), aumentando a margem de trabalho do operador. No recheio, ela entra para dar consistência de corte, sem deixar o recheio pesado

Dicas: além da canela, o doce de leite pode ser aromatizado com outros ingredientes como café e raspas de laranja.

INGREDIENTES

Base

- 125 g de amido de milho MAIZENA®
- 125 g de farinha de trigo
- 90 g de açúcar impalpável
- 2 g de canela em pó
- 150 g de margarina

Recheio

- 400 g de doce de leite
- 5 ovos
- 200 g de margarina derretida
- 60 g de amido de milho MAIZENA®
- 150 g de açúcar impalpável

Finalização

- 100 g de açúcar mascavo
- 2 gr de canela em pó



PREPARO

Base: peneire a Maizena, a farinha, o açúcar e a canela numa tigela. Adicione a margarina e misture com os dedos até obter uma farofa uniforme. Molde essa mistura em uma forma canelada pressionando com os dedos para formar uma camada uniforme com cerca de 0,5 cm de espessura. Deixe descansar no freezer por 30 minutos. Retire do freezer e faça furos na massa com a ajuda de um garfo. Pré-asse a massa em forno aquecido a 200°C por 10 minutos.

Recheio: em uma tigela misture o doce de leite, os ovos e a margarina até obter um creme homogêneo. Adicione a Maizena e o açúcar peneirado aos poucos, mexendo sempre para evitar a formação de grumos. Despeje o recheio sobre a massa pré-assada e leve ao forno pré-aquecido a 170°C por 35 minutos, até que a superfície esteja dourada mas o centro da torta ainda esteja líquido. Importante: essa massa deve sair do forno com apenas as extremidades firmes, ao balançar a forma, o centro da torta deve balançar, pois ela vai firmar ao esfriar e o objetivo é uma textura cremosa. Leve a torta à geladeira por pelo menos duas horas. No momento de servir, polvilhe açúcar e canela.

Rendimento: 12 porções (1 torta de 25 cm de diâmetro)

Tempo de preparo: 60 minutos





Descubra mais em [ufs.com](https://www.ufs.com)