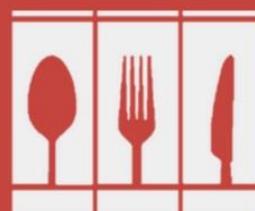




receitas sobremesas



RESTAURANTE
Universitário

UFPR

RECEITUÁRIO PADRÃO E MODO DE PREPARO – RU UFPR

SOBREMESAS

(clique na tecla “ctrl” e, em seguida, em cima do nome da preparação para acessá-la mais facilmente)

Abacaxi fatiado	Maçã cremosa
Arroz doce	Majarete
Banana	Mamão fatiado
Banana caramelada	Melancia
Banana surpresa	Melão fatiado
Canjica	Nectarina
Caqui	Palha italiana
Creme de abacate	Pavê de bolacha
Creme de abacaxi	Pé de moleque
Creme de chocolate	Pêra
Creme de laranja	Pêssego
Curau de milho	Pudim bicolor
Espuma de gelatina	Pudim brigadeiro
Flan de baunilha ou chocolate com calda	Pudim com calda
Flan de papaya	Pudim prestígio
Gelatina colorida	Pudim simples
Gelatina com creme	Sagu de vinho
Gelatina miscelânea	Sagu de vinho com creme
Gelatinas simples	Salada de frutas
Gelflan (cereja ou framboesa ou morango e baunilha)	Salada de frutas com abacaxi
Kiwi	Salada de frutas com kiwi
Laranja	Tangerina
Maçã	Torta de amendoim
	Torta de banana
	Torta de bolacha

Informações:

- Estes são os per capita médios (pesos brutos) das preparações e podem ocorrer ajustes conforme a unidade atendida.
- O Termo de Referência do Contrato possui um Anexo com a lista das Porções Mínimas Prontas de todas as Sobremesas.
- Os valores de todos os itens são fornecidos em gramas, com exceção dos indicados.
- As frutas devem ser selecionadas antes do consumo, observando ponto de maturação, defeitos e tamanho da porção.
- Todo alimento que for consumido cru precisa ser higienizado com sanitizante, conforme instrução do fabricante.

ABACAXI FATIADO 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Abacaxi	190 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar, descascar e fatiar o abacaxi em rodela, atendendo à porção estabelecida.

ARROZ DOCE 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	45 ml
Arroz branco	20 g
Açúcar	12 g
Leite condensado	10 g
Canela em pó (<i>para decorar</i>)	0,08 g
Canela em rama	0,05 g
Cravo	0,05 g

MODO DE PREPARO:

1. Cozinhar o arroz branco em água, junto com a canela em rama e o cravo, até ficar *al dente*;
 2. Adicionar o leite aquecido, o leite condensado e o açúcar, mexendo de vez em quando até o arroz ficar bem macio;
 3. Antes da distribuição, polvilhar a canela em pó para decorar.
- Obs.: Esta preparação, por não ser resfriada, deve ser servida em caixas isotérmicas, a fim de manter a temperatura.

BANANA 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Banana caturra	140 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a banana.

BANANA CAMELADA 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Banana caturra	200 g
Açúcar	15 g
Canela em rama	0,02 g
Cravo	0,02 g

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, higienizar, descascar, cortar a banana em pedaços de aproximadamente 4 cm e reservar;
2. Levar o açúcar em uma panela em fogo baixo, mexendo sempre, até caramelizar. Acrescentar água quente aos poucos, em quantidade suficiente para dissolver o açúcar, formando uma calda;
3. Acrescentar o cravo e a canela nesta calda de açúcar e agregar os pedaços de banana. Deixar cozinhar por um tempo, tomando cuidado para as bananas não desmancharem e resfriar.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera para que esteja gelada no momento da distribuição.

BANANA SURPRESA

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	80 ml
Banana caturra	40 g
Açúcar	8 g
Canela em pó	0,08 g
Pó para pudim de baunilha*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 120 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, higienizar, descascar, cortar a banana em pedaços de aproximadamente 4 cm e reservar;
2. Levar o açúcar em uma panela em fogo baixo, mexendo sempre, até caramelizar. Acrescentar água quente aos poucos, em quantidade suficiente para dissolver o açúcar, formando uma calda;
3. Acrescentar cravo e canela nesta calda de açúcar e agregar os pedaços de banana. Deixar cozinhar por um tempo, tomando cuidado para as bananas não desmancharem;
4. Dispor esta banana caramelada em formas até cobrir o fundo das mesmas e reservar;
5. Preparar o pudim de baunilha diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha ponto de corte, adicionar nas formas sobre a banana caramelada e resfriar;
6. No dia da distribuição, polvilhar a canela em pó para decorar.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

CANJICA

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	30 ml
Milho branco para canjica	23 g
Leite condensado	20 g
Açúcar	5 g
Canela em pó (<i>para decorar</i>)	0,05 g
Canela em rama	0,05 g
Cravo	0,05 g

MODO DE PREPARO:

1. Deixar o milho para canjica de molho em água suficiente para cobri-la por aproximadamente 4 horas;
2. Cozinhar a canjica com esta água do molho, adicionando mais água se necessário, junto com a canela em rama e o cravo, até ficar *al dente*;
3. Adicionar o açúcar, o leite aquecido e o leite condensado, mexendo de vez em quando, até a canjica ficar macia;
4. Antes da distribuição, polvilhar a canela em pó para decorar.

Obs.: Se preparada na véspera, deve haver um resfriamento seguro para manter as condições sanitárias da preparação.

Obs.: Se não for resfriada, deve ser servida em caixas isotérmicas, a fim de manter a temperatura.

CAQUI

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Caqui fuyu	130 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar o caqui.

CREME DE ABACATE

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Abacate	110 g
Leite integral	30 ml
Açúcar	15 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar e separar a polpa do abacate da casca e da semente;
2. Bater esta polpa no liquidificador com o leite e o açúcar até formar um creme liso e homogêneo.

Obs.: O abacate deve estar com a polpa macia.

CREME DE ABACAXI

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	80 ml
Abacaxi	45 g
Açúcar	5 g
Pó para pudim de baunilha*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 120 g e ponto de creme adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de baunilha diluído no leite, conforme instrução do fabricante (reservar um pouco de leite para bater o pudim no dia seguinte), e colocar sob refrigeração;
2. Higienizar, descascar e picar o abacaxi em cubos miúdos (aproximadamente 1 x 1 cm). Descartar o centro do abacaxi quando muito fibroso;
3. Em uma panela, colocar o abacaxi juntamente com o açúcar e um pouco de água e levar ao fogo baixo, mexendo sempre, até derreter o açúcar e formar uma calda. Colocar sob refrigeração;
4. No dia da distribuição, bater o pudim no liquidificador com um pouco de leite para formar um creme consistente;
5. Misturar delicadamente o abacaxi em calda com o creme batido.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

CREME DE CHOCOLATE 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	80 ml
Pó para pudim de chocolate	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 120 g e ponto de creme adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de chocolate diluído no leite, conforme instrução do fabricante (reservar um pouco de leite para bater o pudim no dia seguinte), e colocar sob refrigeração;
2. No dia da distribuição, bater o pudim no liquidificador com um pouco de leite para formar um creme consistente.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

CREME DE LARANJA 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	80 ml
Pó para pudim de baunilha*	-
Raspas de laranja	qsp
Calda de laranja:	
Laranja	32 g
Açúcar	4 g

qsp – quantidade suficiente para

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 120 g e ponto de creme adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de baunilha diluído no leite, segundo indicação do fabricante (reservar um pouco de leite para bater o pudim no dia seguinte), e colocar sob refrigeração;
2. Preparar a calda de laranja: higienizar a laranja e levar seu suco e o açúcar em uma panela em fogo baixo, mexendo de vez em quando, até ferver. Quando levantar fervura, mexer com mais frequência até a calda ficar espessa e aveludada. Colocar sob refrigeração;
3. Separar raspas de laranja para misturar no creme;
4. No dia da distribuição, bater o pudim no liquidificador com um pouco de leite;
5. Em seguida, misturar manualmente a calda de laranja com o pudim batido e salpicar as raspas de laranja.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

CURAU DE MILHO

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	65 ml
Quirera	17 g
Açúcar	15 g
Canela em rama	0,05 g
Cravo	0,05 g

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, dissolver a quirera em um pouco de água fria;
2. Em uma panela, acrescentar o leite, o açúcar, a canela em rama e o cravo, em volume suficiente para cobrir a quirera e levar ao fogo médio;
3. Quando levantar fervura, baixar o fogo e mexer sempre, até que a quirera este bem cozida. Se necessário, adicionar água aos poucos, até finalizar a cocção da quirera. Resfriar.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

ESPUMA DE GELATINA

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	15 ml
Pó para gelatina ☼	-
Pó para pudim de baunilha ☼	-

☼Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de baunilha diluído no leite, e a gelatina, separadamente, conforme as instruções dos fabricantes. Colocá-los sob refrigeração;
2. Quando estiverem quase frios, bater o pudim com a gelatina no liquidificador até espumar;
3. Dispor a mistura em formas e colocar sob refrigeração até dar o ponto de corte;
4. No dia da distribuição, cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

FLAN DE BAUNILHA *ou* CHOCOLATE COM CALDA

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	100 ml
Açúcar	7 g
Pó para flan de baunilha <i>ou</i> chocolate*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o flan de baunilha *ou* chocolate diluído no leite, conforme as instruções do fabricante, dispor sob as formas e colocar sob refrigeração;

2. No dia da distribuição, preparar a calda: levar o açúcar em uma panela em fogo baixo, mexendo sempre, até caramelizar. Acrescentar água quente aos poucos para dissolver o açúcar e formar uma calda. Resfriar;

3. Quando a calda estiver fria, acrescentar sobre o flan e cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

FLAN DE PAPAYA

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	100 ml
Pó para flan de papaya*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o flan de papaya diluído no leite, conforme as instruções do fabricante, dispor sob as formas e colocar sob refrigeração;

2. No dia da distribuição, cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

GELATINA COLORIDA

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Pó para gelatina de abacaxi*	-
Pó para gelatina de limão*	-
Pó para gelatina de morango*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar as gelatinas separadamente, conforme instruções dos fabricantes, de forma que se obtenha o ponto de corte, e dispô-las sob as formas deixando-as com altura de 2 cm. Colocar sob refrigeração;

2. No dia da distribuição, cortar as gelatinas em cubos de aproximadamente 2 x 2 cm e misturar os sabores, tomando cuidado para não desmanchar os cubos de gelatina.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

GELATINA COM CREME

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Pó para gelatina*	-
Creme:	
Leite integral	35 ml
Açúcar	2,5 g
Amido de milho	2 g

Pó para pudim de baunilha	2 g
Pó para gelatina*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 110 g e ponto de corte adequado (gelatina 100 g e creme 10 g).

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar a gelatina conforme as instruções do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte, dispor sobre as formas e colocar sob refrigeração;
2. Preparar o creme: diluir o pudim de baunilha em uma parte de leite, conforme as instruções do fabricante. Ferver o restante do leite e adicionar o pudim de baunilha diluído, o açúcar e o amido de milho previamente dissolvido em leite frio. Mexer sempre até formar um creme. Desligar o fogo e continuar mexendo para não grudar na panela. Colocar sob refrigeração;
3. No dia da distribuição, bater o creme no liquidificador e, se necessário, adicionar leite frio para homogeneizar a preparação;
4. Acrescentar o creme sobre a gelatina e cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

GELATINA MISCELÂNEA 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Pó para gelatina de abacaxi*	-
Pó para gelatina de limão*	-
Pó para gelatina de morango*	-
Creme:	
Leite Integral	30 ml
Açúcar	2,5 g
Amido de milho	2 g
Pó para pudim de baunilha	2 g

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 110 g e ponto de corte adequado (gelatina 100 g e creme 10 g).

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar as gelatinas separadamente, conforme instruções dos fabricantes, de forma que se obtenha o ponto de corte, e dispô-las sob as formas deixando-as com altura de 2 cm. Colocar sob refrigeração;
 2. Preparar o creme: diluir o pudim de baunilha em uma parte de leite, conforme as instruções do fabricante. Ferver o restante do leite e adicionar o pudim de baunilha diluído, o açúcar e o amido de milho previamente dissolvido em leite frio. Mexer sempre até formar um creme. Desligar o fogo e continuar mexendo para não grudar na panela. Colocar sob refrigeração;
 3. No dia da distribuição, bater o creme no liquidificador e, se necessário, adicionar leite frio para homogeneizar a preparação;
 4. Cortar as gelatinas em cubos de aproximadamente 2 x 2 cm e misturar os sabores juntamente com o creme, tomando cuidado para não desmanchar os cubos de gelatina.
- Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

GELATINAS SIMPLES 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Pó para gelatina *	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar a gelatina, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte, e colocar sob refrigeração;
2. No dia da distribuição, cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

GELFLAN (CEREJA ou FRAMBOESA ou MORANGO E BAUNILHA)  

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	45 ml
Pó para pudim de baunilha*	-
Pó para gelatina de cereja* ou framboesa ou morango*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim diluído no leite, e a gelatina separadamente, conforme instruções dos fabricantes, de forma que se obtenha o ponto de corte;
 2. Dispor o pudim nas formas até quase a metade da sua altura e colocar sob refrigeração;
 3. Quando o pudim ficar consistente, adicionar delicadamente a gelatina fria sobre o pudim com o auxílio de uma escumadeira, na mesma proporção, e colocar sob refrigeração;
 4. No dia da distribuição, cortar em porções que atendam à porção estabelecida.
- Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

KIWI 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Kiwi nacional	90 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar o kiwi.

LARANJA 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Laranja pera	140 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a laranja.

MAÇÃ 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Maçã vermelha (gala, fuji ou red)	130 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a maçã.

MAÇÃ CREMOSA 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite Integral	80 ml
Maçã vermelha (gala, fuji ou red)	40 g
Açúcar	5 g
Pó para pudim de baunilha*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 120 g e ponto de creme adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de baunilha diluído no leite, conforme instrução do fabricante (reservar um pouco de leite para bater o pudim no dia seguinte), e colocar sob refrigeração;
2. Higienizar, descascar, retirar as sementes da maçã e picá-la em cubos miúdos (aproximadamente 1 x 1 cm);
3. Em uma panela, colocar a maçã juntamente com o açúcar e um pouco de água e levar ao fogo baixo, mexendo sempre, até derreter o açúcar e formar uma calda. Colocar sob refrigeração;
4. No dia da distribuição, bater o pudim no liquidificador com um pouco de leite para formar um creme consistente;
5. Misturar delicadamente a maçã em calda com o creme batido.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

MAJARETE 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	140 ml
Milho verde em conserva	19 g
Coco ralado sem açúcar	4 g
Pó para pudim de baunilha*	-
Pó para pudim de coco*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 120 g e ponto de creme adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, bater o milho (sem a água da conserva) e coar;
2. Em uma panela, misturar o milho batido com o leite, o pó para pudim de baunilha e de coco e o coco ralado e cozinhar em fogo médio, até levantar fervura. Se necessário, adicionar um pouco de água. Colocar sob refrigeração;

3. No dia da distribuição, mexer a preparação com o auxílio de uma colher até homogeneizar.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

MAMÃO FATIADO

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Mamão	160 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar o mamão e fatiar em porções que atendam à porção estabelecida.

MELANCIA

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Melancia comum	290 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a melancia e fatiar em porções que atendam à porção estabelecida.

MELÃO FATIADO

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Melão	170 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar o melão, retirar as sementes e fatiar em porções que atendam à porção estabelecida.

NECTARINA

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Nectarina	120 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a nectarina.

PALHA ITALIANA

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	30 ml
Leite condensado	23 g
Bolacha maisena	20 g
Açúcar	7 g
Achocolatado	4 g
Manteiga	3 g

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar um brigadeiro: levar o leite, o leite condensado, o açúcar, o achocolatado e a manteiga em uma panela em fogo médio, mexendo sempre, até obter uma consistência cremosa, que se desprende do fundo da panela;

2. Quebrar a bolacha em pedaços médios (3 pedaços por bolacha) e agregar delicadamente neste brigadeiro;

3. Dispor a mistura sobre formas untadas com margarina e colocar sob refrigeração;

4. No dia da distribuição, cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

PAVÊ DE BOLACHA  

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	90 ml
Bolacha maisena	12 g
Pó para pudim de caramelo*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 110 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de caramelo diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. Dispor 3/4 das bolachas (inteiras) no fundo das formas (aproximadamente 750 g por forma) e adicionar o pudim sobre as mesmas;
3. Colocar sob refrigeração até dar o ponto de corte;
4. No dia da distribuição, moer o restante das bolachas no liquidificador ou mixer, formando uma farofa, e dispor sobre o pudim (mais 250 g por forma). Cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

PÉ DE MOLEQUE  

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Açúcar	20 g
Amendoim inteiro cru	20 g
Leite integral	8 ml
Manteiga	5,2 g
Leite condensado	5 g

MODO DE PREPARO:

1. Levar ao fogo todos os ingredientes, mexendo sempre, até começar a soltar do fundo da panela;
2. Untar uma bancada de inox com manteiga e, com o auxílio de uma colher, dispor as porções sobre a mesma e aguardar que esfriem completamente para destacar da superfície.

PERA 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Pera	130 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a pera.

PÊSSEGO 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Pêssego nacional	110 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar o pêssego.

PUDIM BICOLOR 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	100 ml
Pó para pudim de baunilha*	-
Pó para pudim de chocolate*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar os pudins diluídos no leite, separadamente, conforme instruções dos fabricantes, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. Dispor o pudim de baunilha nas formas até quase a metade da sua altura e aguardar resfriar um pouco até formar uma película na superfície do pudim;
3. Adicionar o pudim de chocolate delicadamente sobre o pudim de baunilha, na mesma proporção, e colocar sob refrigeração;
4. No dia da distribuição, cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

PUDIM BRIGADEIRO 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	100 ml
Chocolate granulado	5 g
Pó para pudim de chocolate*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de chocolate diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. Dispor o pudim nas formas e colocar sob refrigeração;
3. No dia da distribuição, polvilhar o chocolate granulado sobre o pudim e cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

PUDIM COM CALDA 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	100 ml
Açúcar	7 g
Pó para pudim*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. No dia da distribuição, preparar a calda: levar o açúcar em uma panela em fogo baixo, mexendo sempre, até caramelizar. Acrescentar água quente aos poucos para dissolver o açúcar e formar uma calda de tom caramelo. Tomar cuidado para não queimar. Colocar sob refrigeração;
3. Dispor a calda fria sobre o pudim e cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

PUDIM PRESTÍGIO 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	100 ml
Coco ralado sem açúcar	12 g
Pó para pudim de chocolate*	-
Pó para pudim de coco*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar os pudins diluídos no leite, separadamente, conforme instruções dos fabricantes, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. Em seguida, misturar metade da quantidade de coco ralado no pudim de coco;
3. Dispor o pudim de coco nas formas até quase a metade da sua altura e aguardar resfriar um pouco até formar uma película na superfície do pudim;
4. Adicionar o pudim de chocolate delicadamente sobre o pudim de coco, na mesma proporção, e colocar sob refrigeração;
5. No dia da distribuição, polvilhar coco ralado sobre o pudim e cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

PUDIM SIMPLES 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	100 ml
Pó para pudim*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 100 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. Dispor o pudim nas formas e colocar sob refrigeração;
3. No dia da distribuição, cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

SAGU DE VINHO 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Vinho tinto seco	25 ml
Açúcar	15 g
Sagu	10 g
Pó para refresco de uva	5 g
Canela em rama	0,05 g
Cravo	0,05 g

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, ferver água em quantidade suficiente para cobrir o sagu, adicionar a canela em rama e o cravo;
 2. Cozinhar brevemente até as bolinhas do sagu começarem a ficar transparentes (com o centro ainda branco), mexendo de vez em quando;
 3. Adicionar o vinho tinto seco, o açúcar e o pó para refresco de uva e ferver, mexendo de vez em quando, tomando cuidado para que as bolinhas não fiquem totalmente transparentes. Caso o sabor fique muito forte, adicionar mais água. Colocar sob refrigeração;
 4. No dia da distribuição, mexer o sagu com o auxílio de uma colher para homogeneizar a sobremesa. Caso necessário, diluir a preparação com mais refresco de uva.
- Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

SAGU DE VINHO COM CREME 

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Vinho tinto seco	25 ml
Açúcar	15 g
Sagu	10 g
Pó para refresco de uva	5 g
Canela em rama	0,05 g
Cravo	0,05 g
Creme:	
Leite integral	25 ml
Açúcar	2,5 g
Amido de milho	2 g
Pó para pudim de baunilha	2 g

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, ferver água em quantidade suficiente para cobrir o sagu, adicionar a canela em rama e o cravo;
2. Cozinhar brevemente até as bolinhas do sagu começarem a ficar transparentes (com o centro ainda branco), mexendo de vez em quando;
3. Adicionar o vinho tinto seco, o açúcar e o pó para refresco de uva e ferver, mexendo de vez em quando, tomando cuidado para que as bolinhas não fiquem totalmente transparentes. Caso o sabor fique muito forte, adicionar mais água. Colocar sob refrigeração;
4. Preparar o creme: diluir o pudim de baunilha em uma parte de leite, conforme as instruções do fabricante. Ferver o restante do leite e adicionar o pudim de baunilha diluído, o açúcar e o amido de milho previamente dissolvido em leite frio. Mexer sempre

até formar um creme, desligar o fogo e continuar mexendo para não grudar na panela. Reservar sob refrigeração;

5. No dia da distribuição, bater este creme no liquidificador e, se necessário, adicionar leite frio para homogeneizar a preparação;

6. Mexer o sagu com auxílio de uma colher para homogeneizar a sobremesa. Caso necessário, diluir a preparação com mais refresco de uva;

7. Antes da distribuição, adicionar o creme sobre o sagu.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

SALADA DE FRUTAS

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Laranja pera	50 g
Banana caturra	40 g
Mamão	40 g
Maçã vermelha (gala, fuji ou red)	25 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar as frutas;
2. Separar parte das laranjas (em torno de 20%) para preparar um suco;
3. Retirar as cascas das frutas (exceto da maçã), retirar as sementes da laranja, do mamão e da maçã, e cortar as frutas em cubos miúdos (aproximadamente 1x1 cm) e a banana em rodela finas. Já ir adicionando o suco da laranja para evitar que a banana e a maçã escureçam;
4. Adicionar aproximadamente 10 ml de água filtrada e gelada (por porção) e misturar bem todas as frutas.

SALADA DE FRUTAS COM ABACAXI

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Laranja pera	50 g
Banana caturra	40 g
Mamão	40 g
Abacaxi	30 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar as frutas;
2. Separar parte das laranjas (em torno de 20%) para preparar um suco;
3. Retirar as cascas das frutas, as sementes da laranja e do mamão e cortar as frutas em cubos miúdos (aproximadamente 1 x 1 cm) e a banana em rodela finas. Descartar o centro do abacaxi quando muito fibroso. Já ir adicionando o suco da laranja para evitar que a banana escureça;
4. Adicionar aproximadamente 10 ml de água filtrada e gelada (por porção) e misturar bem todas as frutas.

SALADA DE FRUTAS COM KIWI

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Laranja pera	50 g
Banana caturra	40 g
Mamão	40 g

Kiwi nacional	25 g
---------------	------

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar as frutas;
2. Separar parte das laranjas (em torno de 20%) para preparar um suco;
3. Retirar as cascas das frutas, as sementes da laranja e do mamão e cortar as frutas em cubos miúdos (aproximadamente 1 x 1 cm) e a banana em rodelas finas. Já ir adicionando o suco da laranja para evitar que a banana escureça;
4. Adicionar aproximadamente 10 ml de água filtrada e gelada (por porção) e misturar bem todas as frutas.

TANGERINA 

Ingrediente	Peso Bruto (para 1 porção)
Tangerina murgote/ponkan	150 g

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a tangerina.

TORTA DE AMENDOIM   

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	90 ml
Bolacha maisena	12 g
Amendoim triturado torrado *	5 g
Pó para pudim de baunilha**	-

**Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 110 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de baunilha diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. Torrar e triturar o amendoim e misturar no pudim de baunilha. Reservar;
3. Triturar as bolachas no liquidificador ou mixer e dispor no fundo das formas, até a altura de 1 cm;
4. Adicionar o pudim com amendoim cuidadosamente sobre as bolachas trituradas;
5. Colocar sob refrigeração até alcançar o ponto de corte;
6. No dia da distribuição cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.

* Se for utilizado amendoim cru, este deve ser previamente torrado.

TORTA DE BANANA  

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	90 ml
Banana caturra	40 g
Doce de leite	14 g
Bolacha maisena	12 g
Canela em pó	0,1 g
Pó para pudim sabor caramelo*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 110 g e ponto de corte adequado

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, triturar metade da quantidade das bolachas no liquidificador ou mixer e dispor no fundo das formas até a altura de 1 cm (500 g de bolacha por forma);
2. Higienizar, descascar e cortar a banana em pedaços de aproximadamente 2 cm;
3. Dispor a banana picada nas formas, por cima da farofa de bolacha, até cobrir o fundo das mesmas. Salpicar canela;
4. Preparar o pudim de caramelo diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte;
5. Adicionar o pudim nas formas sobre a banana e resfriar;
6. Na sequência, adicionar uma camada de doce de leite sobre o pudim de caramelo e colocar sob refrigeração novamente até alcançar o ponto de corte;
7. No dia da distribuição, moer o restante das bolachas no liquidificador ou mixer, formando uma farofa, dispor sobre o pudim (mais 500 g de bolacha por forma) e cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera para que esteja gelada no momento da distribuição.

TORTA DE BOLACHA  

Ingredientes	Peso Bruto (para 1 porção)
Leite integral	90 ml
Bolacha maisena	12 g
Pó para pudim de chocolate*	-

*Per capita segundo indicação do fabricante, de modo que a preparação pronta atinja mínimo de 110 g e ponto de corte adequado.

MODO DE PREPARO:

1. Na véspera, preparar o pudim de chocolate diluído no leite, conforme instrução do fabricante, de forma que se obtenha o ponto de corte;
2. Dispor 3/4 das bolachas (inteiras) no fundo das formas (aproximadamente 750 g por forma) e adicionar o pudim com cuidado sobre as mesmas. Colocar sob refrigeração;
3. No dia da distribuição, moer o restante das bolachas no liquidificador ou mixer, formando uma farofa, dispor sobre o pudim (mais 250 g por forma) e cortar em porções que atendam à porção estabelecida.

Obs.: Esta receita deverá ser preparada na véspera, para que esteja gelada no momento da distribuição.