

ESPECIAL DE NATAL:

A TORTA DE NOZES DA *Mati*

RECEITAS POR ANA LUIZA STOCCO | DEZ 2020



ADOLCE

CONFEITARIA ARTESANAL



Dedicatoria

Esse pequeno livro-receita é dedicado à minha bisavó Muti, que só pude conhecer por fotos e um livro de receitas, **e à minha avó Nelly**, que está comigo em todos os momentos e me ensinou a fazer essa torta deliciosa.

Afinal, são muitos Natais vendo ela preparar essa receita; não me aguentei, receita boa é receita compartilhada! :)

Nelly com 4 anos
4 novembro de



de campo de S^{to}. Amaro



Querida
Cecilia com Nelly
de Nelly

Olá, tudo bem com você?

Meu ponto de partida para a montagem desse ebook foi o resgate de uma receita antiga e simbólica no Natal da minha família: a torta de nozes da Muti. Mãe da minha avó materna, Cesarina Ordine, carinhosamente chamada por Muti, nasceu em 1910 em Batatais, interior de São Paulo.

Pelos relatos da minha avó Nelly, filha da Muti, ela adorava fazer doces e levá-los para fazer visitas aos familiares. Essa receita é dela e carrega muita história. História do livro de receitas marcado pelo passar do tempo, das caligrafias antigas, dos registros de preparos que eram feitos para uma festa em família. Indo um pouco além, os cadernos de receitas representam uma fatia da nossa vida.

De geração em geração esses cadernos vão permanecendo por vezes esquecidos nas prateleiras. O intuito aqui é compartilhar não só uma receita, mas um pedacinho de uma história, é fazer lembrar do que o passado deixou para trás. Com a devida licença poética, entrego esse lindo material para que uma pequena parte da Muti possa estar presente nesses tempos modernos.

Minha pequena homenagem a toda uma geração de mulheres que batalham para se fazerem presentes nesse mundo tão patriarcal que vivemos.

Espero que gostem e se deliciem com essa receita.

Beijos e um ótimo 2021!

Ana

TORTA DE NOZES

COM CREME DE GEMAS E SUSPIRO

Apesar do nome da receita ser torta, fiz uma montagem que se assemelha à um bolo em camadas festivo. Uma releitura minha, mas com toda a essência da original. Afinal, lembrar as memórias é importante, mas dar um toque especial é o que irá ficar para o futuro. Tudo se transforma e se renova. Fica aí uma boa premissa para o ano que se inicia.



TORTA DE NOZES

COM CREME DE GEMAS E SUSPIRO



TEMPO DE PREPARO: 2 a 3h

TEMPO DE FORNO: aprox. 35min

RENDIMENTO: 1 bolo de 15cm de diâmetro (10 a 12 fatias)

O QUE VOCÊ VAI PRECISAR:

BOLO

6 gemas | 120g

1 xíc de açúcar refinado | 180g

½ xíc de farinha de rosca | 90g

2 ½ xíc de nozes moídas | 250g

6 claras em neve | 180g

Opcional: Raspas de uma laranja para perfumar a massa

Obs 1: Use ovos em temperatura ambiente. Ovos gelados não incorporam ar suficiente e esse é um bolo sem fermento, então tem que caprichar na aeração dos ovos.

Obs 2: Se não quiser usar as nozes, pode substituir por castanha do Pará para uma versão bem brasileira. Fica super gostoso também!

RECHEIO

1 xíc de açúcar refinado | 180g

¾ xíc de água | 180g

1 ½ cs de manteiga sem sal | 30g

8 gemas | 160g

Obs: Use as claras que sobraram para fazer a cobertura e para a receita extra no final deste ebook ;)

COBERTURA (apenas para o topo)

1 clara | 35g

1/3 xíc de açúcar refinado | 55g

E alguns utensílios para te ajudar a fazer esta receita :)

// 3 fôrmas de 15cm untadas ou forradas com papel manteiga

// Batedeira

// Processador para moer as nozes



COMO PREPARAR O BOLO:

01// Separe todos os ingredientes e forre com papel manteiga ou unte três assadeiras redondas de 15 cm. Pré-aqueça o forno a 180°C.

02// Bata as claras em neve com metade da quantidade de açúcar. Comece batendo apenas as claras, quando ficarem branquinhas, vá adicionando o açúcar aos poucos até ficar um merengue brilhante e volumoso. Reserve.

03// Em outra tigela, bata as gemas com a outra metade do açúcar até triplicar de volume e ficarem bem esbranquiçadas.

04// Adicione aos poucos a farinha de rosca e as nozes moídas. Melhor fazer essa etapa na mão para que a massa não perca muito o ar. Mexa de fora para dentro e de cima para baixo em movimentos circulares, sem bater, apenas para ir “envelopando” a massa.

05// Por fim, adicione o merengue reservado em três partes, fazendo os mesmos movimentos delicados, incorporando suavemente.

06// Distribua a massa nas três assadeiras e leve ao forno pré-aquecido por 35 minutos. Dá 250g de massa por assadeira aproximadamente.

07// Resfrie sobre a grade do fogão.

COMO PREPARAR O RECHEIO:

01// Separe todos os ingredientes e uma panela de fundo grosso (as panelas de inox de fundo triplo são muito boas).

02// Misture a água com açúcar para fazer uma calda na panela. Para isso, não deixe as paredes da panela com açúcar (isso pode cristalizar a sua calda), tenha um pincel e copo d'água para ir limpando as laterais durante o processo.

03// Leve ao fogo médio e não mexa na calda mais. Ela irá ferver e é necessário ficar atento e testar o ponto (se for pingando açúcar nas laterais passe o pincel molhado). O ponto é o de bala mole, isto é, ao pegar um pouco da calda com uma colher e pingar em um recipiente com água fria ela irá formar uma bolinha maleável entre seus dedos.

Observe também que nesse estágio a calda tem bolhas maiores e que estouram de forma mais lenta. Se tiver termômetro culinário é quando atingir 104°C.

04// Retire do fogo e acrescente a manteiga sem mexer na calda. Espere alguns minutos para amornar.

05// Devagar vire as gemas levemente batidas sobre essa calda e misture. Retorne ao fogo médio a baixo, mexendo sempre. O doce irá engrossar. O ponto para retirar é quando começar a desgrudar do fundo da panela.

06// Verta sobre um recipiente e leve à geladeira para esfriar por completo antes de rechear o bolo.



COMO PREPARAR A COBERTURA:

01// Vamos fazer um merengue suíço: você irá precisar de banho-maria e uma batedeira.

02// Misture a clara com o açúcar e leve ao banho-maria. O intuito aqui é ir mexendo para dissolver o açúcar por completo com o vapor do banho-maria (não deixe que o fundo da tigela encoste na água fervente). Pegue um pequena porção com o polegar e dedo indicador, a mistura estará levemente quente e você não pode sentir nenhum grão de açúcar entre os dedos.

03// Com o açúcar dissolvido, leve à batedeira e ligue em velocidade máxima. O merengue irá ficar bem brilhoso conforme a mistura esfria e é batida. Pare de bater quando a tigela já estiver fria e atingir picos duros.

04// Essa quantidade de merengue é pequena pois queria dar apenas um acabamento no topo. Se quiser pode dobrar a receita para envolver o bolo por inteiro na cobertura.

MONTAGEM:

01// Separe os discos do bolo, o recheio de creme de gemas e o merengue.

02// Escolha um prato bem bonito e vá alternando camada de bolo e recheio; aqui fiz com três de bolo e duas de recheio. No topo, coloque o merengue e espalhe com as costas de uma colher. A ideia aqui é criar ondas bem orgânicas.

03// Decore com nozes picadinhas ou com algum tema natalino que sua imaginação te levar.



AGORA,
SOBROU UM
MONTE DE
CLARAS,
NÃO É MESMO?



RECEITA EXTRA PARA USAR AS CLARAS :)

PAVLOVAS DE FRUTAS

As claras podem ser facilmente congeladas por até três meses. Mas se dá para inventar mais sobremesas gostosas, por que não? Fica aí mais uma inspiração para arrasar no Natal.

Pavlovas foram criadas em homenagem à bailarina russa Anna Pavlova - diz-se que o merengue era para se assemelhar ao formato do tutu das bailarinas.



PAVLOVAS DE FRUTAS



TEMPO DE PREPARO: 30min

TEMPO DE FORNO: aprox. 1h30

RENDIMENTO: aprox. 10 pavlovas individuais

O QUE VOCÊ VAI PRECISAR:

MERENGUE

3 claras | 90g

1 xíc de açúcar refinado | 180g

CRÈME FOUETTÉE

1 xíc de creme de leite fresco gelado | 250g (esse é o creme de leite que fica nas geladeiras do supermercado)

Extrato de baunilha (opcional)

EXEMPLO DE TOPPINGS

Escolha os seus favoritos, o que a imaginação preferir!

Morangos

Kiwi

Manga

Maracujá (dá um azedinho incrível)

COMO PREPARAR O MERENGUE:

01// Essa receita também parte do merengue suíço. Já deixe o seu forno pré-aquecido em temperatura mínima possível e forre uma assadeira com tapete de silicone ou papel manteiga levemente untado.

02// Misture a clara com o açúcar e leve ao banho-maria. O intuito aqui é ir mexendo para dissolver o açúcar por completo com o vapor do banho-maria (não deixe que o fundo da tigela encoste na água fervente). Pegue um pequena porção com o polegar e dedo indicador, a mistura estará levemente quente e você não pode sentir nenhum grão de açúcar entre os dedos.

03// Com o açúcar dissolvido, leve à batedeira e ligue em velocidade máxima. O merengue irá ficar bem brilhoso conforme a mistura esfria e é batida. Pare de bater quando a tigela já estiver fria e atingir picos duros.

04// Aqui resolvi fazer pavlovas individuais. Você pode usar uma colher para criar pequenos montinhos de merengue na assadeira; procure deixá-los do mesmo tamanho para que assem por igual. É importante deixar uma cavidade no centro para que possa ser recheada depois.

EXTRA// Se quiser, pode fazer mini suspiros para acompanhar um café!

05// Leve ao forno; se achar seu forno muito quente, mantenha a porta entreaberta com uma colher de pau. O tempo é relativo, depende do tamanho das pavlovas. Eu fiz com diâmetro aproximado de 5 cm, levaram 1h30 no forno a 100°C. Elas devem ficar bem secas ao toque e desgrudar facilmente do papel. Resfrie sobre uma grade.

COMO PREPARAR O CRÈME FOUETTÉE:

01// Na batedeira, bata o creme de leite bem gelado com o açúcar.

02// Fique atento ao ponto, quando formar ondulações, vá diminuindo a velocidade da batedeira.

03// Estará pronto quando o batedor deixar rastros no creme e ao levantá-lo forma-se um pico firme. Se bater demais, vira manteiga, então vá devagar e observando, parando de bater para verificar.

MONTAGEM:

01// Aqui não tem regra, você pode montar a sua pavlova do jeito que gostar mais.

02// Recheio o centro com o crême fouettée (com cuidado pode abrir o centro com uma faquinha no centro para abrir mais espaço para o recheio) e decore com suas frutas favoritas.

03// Ficam lindas, coloridas e doces. Aposte em frutas cítricas para quebrar o dulçor do merengue. O creme é suave e neutro, acomodando todos os sabores. Realmente uma sobremesa feita com pouco, mas que é de surpreender.

DICA: Deixe para fazer a montagem da pavlova para o momento de servir. Se for feita muito antes, o creme irá amolecer o suspiro e não ficará tão crocante.





ADOLCE

CONFEITARIA ARTESANAL

Gostou desse ebook?

Esse material foi feito para você que me acompanhou em mais um ano de muito doces.

Obrigada por chegar comigo até aqui. :))

Um Feliz Natal e que o ano de 2021 traga novas esperanças para todos nós.

Ah! E não esquece de marcar quando for compartilhar suas aventuras na cozinha, vou adorar ver o resultado!

Um abraço,

Ana



 [instagram.com/adolce_](https://www.instagram.com/adolce_)

 ana@adolce.com.br

 ADOLCE.COM.BR

Tem dúvidas, sugestões ou quer deixar um feedback? Vou adorar saber, pode me escrever!



ADOLCE

CONFÉITARIA ARTESANAL

CONTEÚDO:
Ana Luiza Stocco

VISUAL:
Renata Stocco