



*O Livro de Sobremesas*  
da  
*Ramos Ferreira*  
*Engenharia*

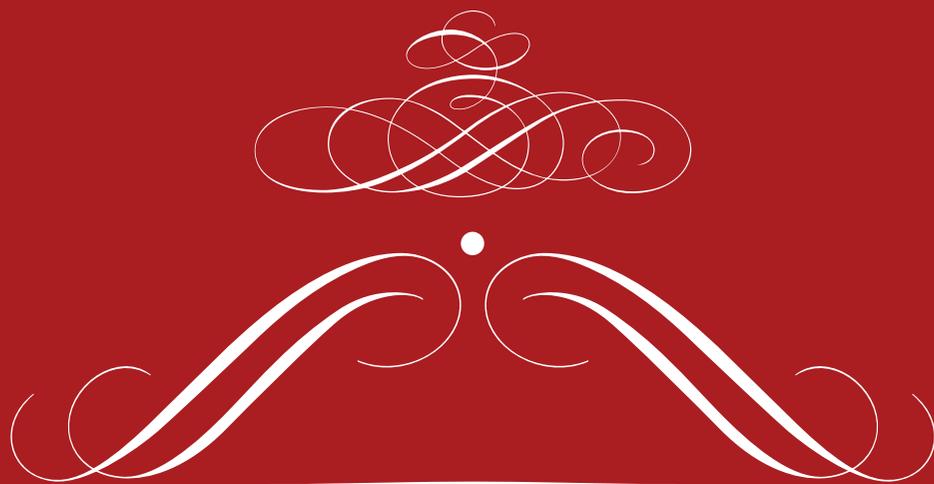




**Ramos Ferreira**



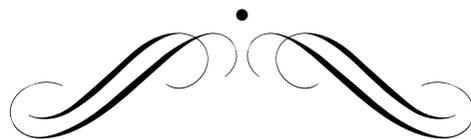
*2012*



*O Livro de Sobremesas*  
*da*  
*Ramos Ferreira*  
*Engenharia*







---

## *Receitas Para O Sucesso*

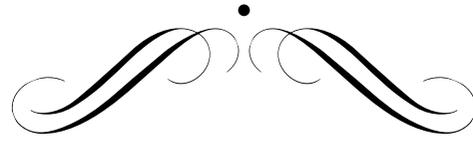
Cada história de sucesso tem uma receita. A nossa, contada sem segredos, tem do recheio à cobertura um “ingrediente” que faz toda a alquimia: pessoas com apetite pela vida. É assim desde 1981, quando o Eng.º Ramos Ferreira lançou o que viria a tornar-se um grupo empresarial de referência no mercado global, modelar nas áreas de engenharia e tecnologia, reconhecido nacional e internacionalmente pela excelência dos seus serviços. Com um núcleo de empresas vencedoras e especializadas em diferentes segmentos – a ORKO (execução de grandes empreitadas gerais de instalações eléctricas de MT e BT), a SETE (redes de telecomunicações, segurança electrónica, gestão técnica centralizada e sistemas informáticos) e a OPTACLIMA (projecto, instalação e manutenção de sistemas de aquecimento, ventilação e ar condicionado) – o Grupo Ramos Ferreira é o seu capital humano. Sim, somos uma família grande que se reconhece em cada um dos seus elementos.

Vamos assim ao encontro dos valores que nos definem, a nossa receita: o investimento no conhecimento e na inovação, a competência, a lealdade e, claro, o espírito de equipa. Da eficaz mistura destes princípios, a que juntamos doses generosas de boa disposição, fermenta diariamente um projecto consistente, guloso q.b., a gosto dos nossos colaboradores, parceiros e clientes. Neste processo, o reconhecimento público é a cereja em cima do bolo que vamos saboreando: a título de exemplo, em 2012 destacámo-nos entre as Melhores Empresas para Trabalhar em Portugal.

Porquê? Porque o nosso conceito de empresa vai muito além do estrito cumprimento de objectivos de negócio. Lembramos, somos uma família. Mantemos uma liderança carismática e próxima. Nutrimos as relações interpessoais, o convívio e o diálogo aberto entre todos os colegas. E paramos para rir, dançar, passear ou... revelar dotes pantagruélicos.

Surgido de um desafio lançado a todos os colaboradores, este livro apresenta uma selecção de excelentes sobremesas – as nossas. Ao longo de meses, às segundas-feiras, foram submetidas, provadas e votadas as mais variadas doçarias, através de um concurso animado nas redes sociais. Graças à forte adesão à iniciativa, procedeu-se a uma selecção dos melhores postres, no sabor e na apresentação. Eis, pois, as Receitas para o Sucesso. Por elas, pelo que representam, também se conta o êxito do Grupo Ramos Ferreira. Experimente confeccioná-las, leve-as ao palato e delicie-se! Viva com apetite, docemente...





---

# Menu

---

*Baba de Camelo*

Jorge Veiga

6

*Arroz Pegajoso doce com manga*

Chulawat Iampiya

8

*Bolo de bolacha*

Rui Ferreira

10

*Bolo de Morangos*

Pedro Lopes

12

*Bolo Mousse de Chocolate*

Gilberto Mesquita

14

*Bolo Mousse de Chocolate*

Pedro Lobo

16

*Charlotte Ramos Ferreira*

Carla Ferreira

18

*Copinhos de chocolate com espuma de morango*

Isabel Giesta

20

*Doce de Leite Condensado e Chocolate*

Eduardo Relvas

22

*Tigelada*

Nuno Rocha

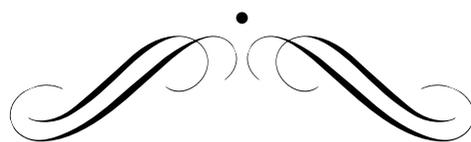
24

*Doce de leite*

Ana Duarte

26





---

*Leite Creme*

Cláudia Vale

28

*Mini Cheesecake de Framboesa*

Rui Cruz

30

*Pudim de Maracujá*

João Ferreira

32

*Mousse chocolate*

Sofia Portela

34

*Mousse de Chocolate e Pera Abacate*

Manuel Ferreira

36

*Semifrio de Cafe*

Marina Gomes

38

*Semifrio de Chocolate e Natas*

Filipe Gomes

40

*Serradura*

Fabio Daniel

42

*Soufflé Cremoso de Ananás*

Andreia Silva

44

*Tarte de Chocolate*

Lisete carvalho

46

*Tarte de Limão*

Lia Costa

48

*Tarte Gelada de Bolacha*

Ricardo Ribeiro

50





*A Baba de Camelo*

do Jorge Veiga



---

### *Ingredientes*

---

4 Ovos  
1 Lata de Leite Condensado

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★☆☆☆

---



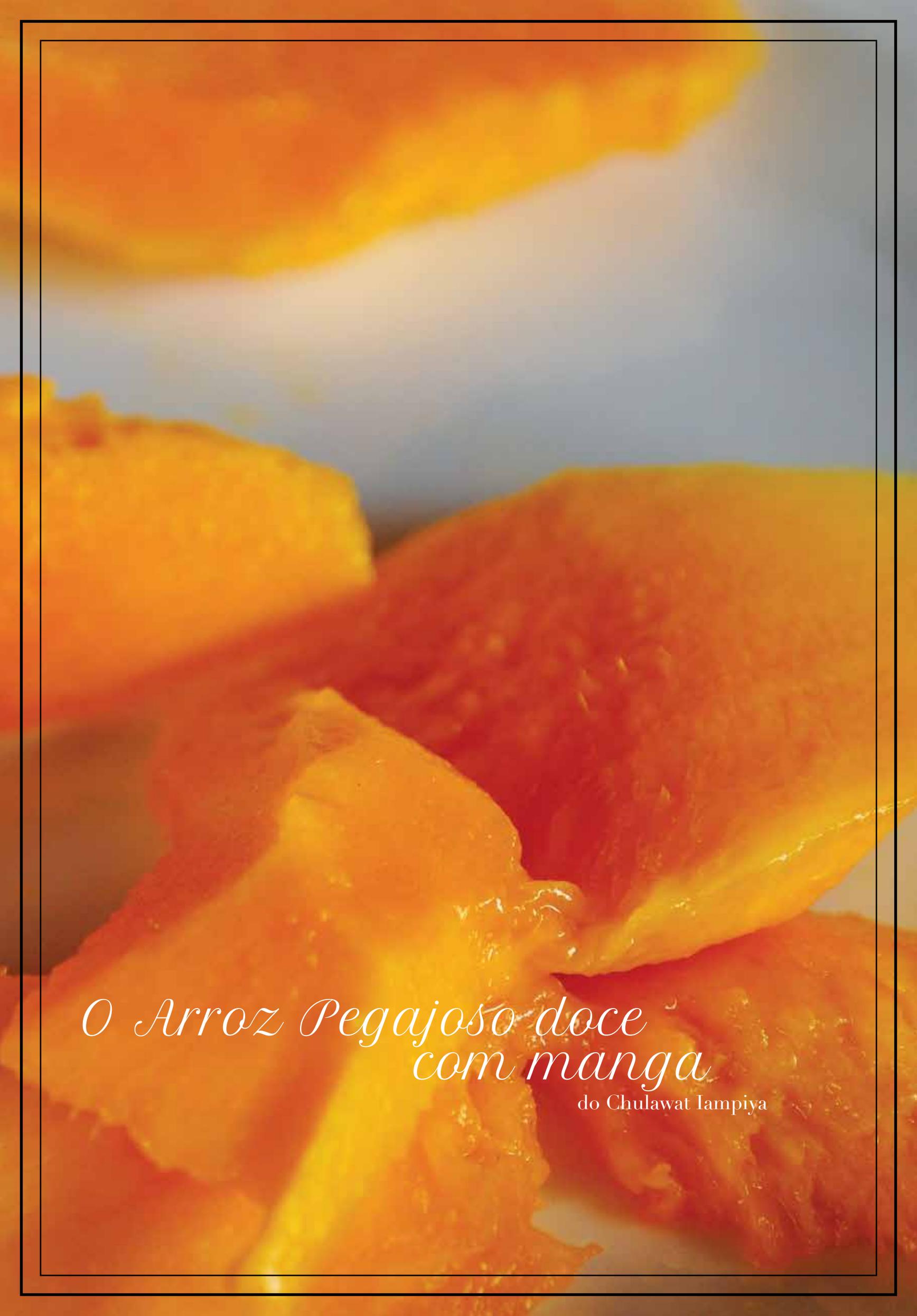
---

## *Modo de Preparação*

---

1. Coze-se o leite condensado dentro da lata numa panela de pressão em banho maria durante 1h.
2. Deixa-se a lata arrefecer durante 30min depois de cozer.
3. Junta-se o leite condensado cozido com as gemas dos 4 ovos.
4. Batem-se as claras em castelo e envolvem-se com o preparado.
5. Vai ao frigorifico e pode adornar-se com amêndoa ralada.



A close-up photograph of sliced mango and sticky rice. The mango slices are vibrant yellow and orange, with some showing the green skin. The sticky rice is a soft, translucent yellow. The background is a light, neutral color.

*O Arroz Pegajoso doce  
com manga*

do Chulawat Iampiya



---

### *Ingredientes*

---

½ kg Sticky Rice  
300 ml Coconut Milk  
600g Sugar  
1 Tea Spoon Salt  
1 Mango  
Food Coloring

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Put the sticky rice into the water for 8 hours or overnight.
2. Drain the water and put the sticky rice on the cheese cloth before put them into the steam autoclave until it cooked (it might take more than 40 minutes).
3. Put the coconut milk into the pot then put the sugar while mixing the coconut milk and also put the salt. Its taste should be very sweet and a little bit salty. Then wait until it boiled.
4. Pour the coconut milk that already cooked into the bowls. And for more colorful of the dessert we can put some food coloring in each bowl and mix it with the coconut milk to make a different color.
5. When the sticky rice is cooked then put it in each bowl and make sure that the sticky rice is still hot. (this step is the most important)  
Then cover the bowls to keep it warm.
6. Now it's almost done. In this competition I just try to make it more attractive by put the sweet sticky rice in the small golden cup and make it look like a FERRERO ROCHER!
7. Put a little bit of the coconut milk on the top of each cup of sweet sticky rice to make it more delicious.
8. Peel the mango and cut it in a small piece then eat with the sweet sticky rice.
9. Serve five.





*O Bolo de Bolacha*

do Rui Ferreira



---

### *Ingredientes*

---

500g a 800g Açúcar em Pó  
8 a 12 Gemas de Ovo  
1/2L Café Forte  
4 a 6 Pacotes de Bolacha Maria  
250g a 400g Manteiga  
Côco Ralado  
Alguma Paciência

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Preparação do Creme: Misturar numa bacia açúcar em pó, gemas de ovo e manteiga até se ter um creme homogêneo, doce, e ligeiramente consistente.
2. Preparação do Molho de Café- Fazer cerca de ½ Litro de café forte e colocar num prato ou tigela de sopa para posteriormente se molhar as bolachas.
3. Construção do Bolo: Espalhar o creme numa base representando o desenho que pretendemos para o bolo “exemplo:RF”. Em seguida, molhar as bolachas uma a uma na tigela de café e colocar sobre o creme fazendo a desenho pretendido. Após cada camada de bolacha colocar nova camada de creme cobrindo a totalidade das bolachas. Repetir até atingir a altura desejada.  

Nota importante: as bolachas deverão ser cuidadosamente molhadas no café de forma a nem ficarem secas nem ficarem excessivamente molhadas começando a desfazer-se.
4. Enfeitar o Bolo: Apos terminada a ultima camada de bolacha, cobrir novamente de creme toda a superfície superior e enfeitar ao gosto com coco ralado ou em alternativa bolacha esmagada.





*O Bolo de Morangos*

do Pedro Lopes



---

### *Ingredientes*

---

125g Açúcar  
125g Farinha  
1 c/ de Chá Fermento  
4 Ovos  
2 Claras de Ovos  
1 Chávena de Café de Água Morna  
500g de Morangos  
1 Pacote de Natas

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Bater as gemas com o açúcar e aos poucos ir misturando com água morna.
2. Junta-se a farinha com o fermento e as claras em castelo.
3. Durante 20 minutos vai ao forno pré-aquecido numa forma untada com manteiga e farinha.
4. Aguardar que o bolo esfrie.
5. Com ajuda de uma linha corta-se o bolo em duas metades.
6. Mistura-se as natas já batidas com as claras em castelo.
7. Com metade desta mistura e metade dos morangos partidos fatiados, recheia-se uma das metades do bolo.
8. Depois repõe-se a outra metade do bolo e cobre-se com o resto da mistura.
9. Decora-se a gosto com a outra metade dos morangos.
10. Vai ao frigorífico.



A close-up photograph of a chocolate cake. The top layer is a thin, light brown sponge cake. Below it, a thick layer of dark chocolate mousse is visible. The cake is decorated with a complex chocolate lattice pattern made of thick, dark chocolate lines. The background is dark and out of focus.

*O Bolo Mousse de  
Chocolate*

do Gilberto Mesquita



### Tempo de preparação

1h30 min + 2h



### Classificação de 1 a 10

★★★★★★★☆☆



## Modo de Preparação

### Mousse de Chocolate

#### Ingredientes

200g de chocolate  
2 ovos  
50g de açúcar + 10g  
75g de margarina  
200g de natas

1. Derreter o chocolate juntamente com a margarina em banho-maria.
2. Bater 2 gemas com 50g de açúcar
3. Bater as 200g de natas com 10g de açúcar para ficar firma.
4. Juntar a mistura anterior.
5. Juntar o chocolate derretido com a mistura anterior: (juntar aos poucos para o chocolate não endurecer)
6. Bater as 2 claras em castelo e juntar aos poucos com a mistura anterior.
7. Colocar no frigorífico umas 5 horas.

### Base crocante

#### Ingredientes

1 Folha de massa folhada

1. Esticar uma folha de massa folhada e colocar no forno.
2. Uma vez pronta desfazer aos bocados e guardar.

### O Biscoito

#### Ingredientes

2 Ovos  
50g Açúcar + 10 g  
50g Farinha

1. Misture 1 ovo + 1 gema de ovo (guardar as claras para o resto) com 50 g de açúcar, aquecer a mistura em banho-maria a 40 °, quando chegar a temperatura retirar do calor e bater com um batedor eléctrico, a mistura irá branquear e vai aumentar de volume.
2. Adicionar a farinha
3. Bata a clara que sobrou em castelo e quando estiver montado junte 10 g de açúcar e continue a bater.
4. Adicionas delicadamente com uma espátula as claras batidas em castelo a preparação interior.
5. Coloque a mistura num molde por cima de papel vegetal
6. Colocar no forno pré-aquecido a 180 graus por 12 minutos. Deixar esfriar para retirar da forma e retirar o papel vegetal.

### A Cobertura

#### Ingredientes

Chantilly em pó  
100ml de leite

1. Deite para um recipiente 100 ml (6 colheres das de sopa) de leite bem frio, por cada carteira de Chantilly.
2. Junte, pouco a pouco, o conteúdo de uma carteira e mexa bem. Bata, durante cerca de 2 minutos com batedeira eléctrica até encontrar a consistência desejada.

### Montar o Bolo

1. Cortar o biscoito a meio (dica colocar palitos em toda a volta para a faca não fugir muito do meio).
2. Colocar uma metade do bolo no fundo de uma base de bolo.
3. Colocar metade da mousse por cima desta base.
4. Colocar a massa folhada partida aos bocados por cima da mousse.
5. Colocar segunda metade da mousse por cima.
6. Colocar segunda metade do biscoite por cima.
7. Desenformar.
8. Cobrir o bolo com a cobertura.
9. Decorar.





*O Bolo Mousse de  
Chocolate*

do Pedro Lobo



---

### *Ingredientes*

---

4 Ovos Médios Inteiros + 1 Gema  
200 g de Farinha  
200 g de Açúcar  
200 g de Manteiga  
1 Tablete de Chocolate para Culinária 200g

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Derreta o chocolate com a manteiga em banho-maria.
2. Bata o açúcar com os ovos inteiros e a gema.
3. Junte o chocolate e a manteiga já derretidos e bata sempre com a batedeira.
4. Por fim junte a farinha aos poucos.
5. Unte uma forma redonda e sem buraco no meio com manteiga e farinha.
6. Coloque a massa na forma.
7. Leve ao forno pré-aquecida a 200° durante 12 minutos.
8. Retire do forno, espere um pouco e desenforme.





*A Charlotte  
Ramos Ferreira*

da Carla Ferreira



---

### *Ingredientes*

---

2 Ovos  
200g de Margarina  
100g de Açúcar  
200g de Chocolate Nesquick  
300g Bolacha Maria  
4 Rodelas de Ananás  
¼ de Lata de Leite Condensado  
1 Embalagem de Natas  
Açúcar ao gosto  
Morangos ou Kiwis para Decoração

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Juntar os dois ovos com as 100gr de açúcar e a margarina até ficar uma massa homogénea.
2. Juntar o chocolate e após a bolacha maria depois de bem esmigalhada.
3. Preparar o creme com o ananás e o leite condensado mexendo bem numa liquidificadora.
4. Num recipiente redondo e com alguma profundidade colocar primeiro a base de bolo de laranja.
5. Por cima colocar o creme de ananás.
6. Depois espalhar a pasta tipo salame de chocolate.
7. Por cima barra-se com uma camada de chantilly.
8. Para decorar podemos colocar rodelas de kiwi ou de morangos ou de outra fruta que tenha por casa.
9. Esta sobremesa deve ser servida após estar pelo menos 1 hora no frigorífico.





*Os Copinhos de  
chocolate com  
espuma de morango*

da Isabel Giesta



### *Ingredientes*

- 200g de Morangos Congelados
- 30g de Açúcar
- 1 Clara de Ovo
- 1 Colher de Sopa de Sumo de Limão



### *Classificação de 1 a 10*

★★★★★★★☆☆



## *Modo de Preparação*

### *Para os copinhos*

1. Partir o chocolate em pedaços e colocá-lo dentro da tigela.
2. Colocar a tigela no micro-ondas e programar 1 minuto.
3. Envolver bem o chocolate.
4. Voltar a colocar a tigela no micro-ondas, programando 30 segundos.
5. Voltar a envolver bem o chocolate.
6. Repetir as etapas 4 e 5 até que o chocolate apresente uma mistura homogênea e bem fluída, tendo muito cuidado para não queimar o chocolate
7. Com o pincel barrar a parte de dentro de um copo descartável com uma camada uniforme de chocolate.
8. Colocar os copos, já barrados com o chocolate, no frigorífico até que o chocolate solidifique.
9. Repetir a etapa 7. por cima do chocolate já solidificado.
10. Voltar a colocar os copos no frigorífico até que o chocolate solidifique por completo.
11. Com uma faca raspar a parte de cima do copo.
12. Com uma tesoura dar golpes na dobra superior do copo de plástico, com cuidado para não quebrar o chocolate.
13. Descascar o copo com cuidado para não estalar o chocolate.
14. Os copos estão prontos!

### *Para a espuma de Morango*

1. Colocar o açúcar dentro do robot de cozinha e pulveriza-lo nas velocidades 5-7-10, durante 10 segundos.
2. Juntam-se os morangos congelados e trituram-se durante 1 minuto, na velocidade 5. Se opôs este tempo não estiverem totalmente triturados, acrescentar mais algum tempo.
3. Colocar a borboleta.
4. Acrescentar a clara e a colher de sopa de sumo de limão.
5. Bater durante 2-3 minutos – velocidade 4.
6. A espuma de morango está pronta!

### *Montagem*

1. Rechear os copos de chocolate com a espuma de morango.
2. Enfeitar a gosto e bom apetite!





*O Doce de Leite  
Condensado e Chocolate*

do Eduardo Relvas



### *Ingredientes*

4 Gemas de Ovo  
1 Lata de Leite Condensado com 397g  
200 ml de Leite  
4 Ovos  
100g de Açúcar  
150g de Chocolate em Tablete de Culinária  
100g de Manteiga  
300 ml de Natas para Bater  
75g de Açúcar  
180g de Bolacha Maria Picada  
Raspa de Chocolate q.b.



### *Classificação de 1 a 10*

★★★★★★★★★★



## *Modo de Preparação*

1. Num tacho, misture muito bem o leite condensado com as gemas.  
Junte o leite e mexa. Leve ao lume e deixe cozinhar em lume médio sem parar de mexer. Logo que comece a borbulhar, retire do lume e mexa um pouco com uma vara de arames para que fique um creme liso. Divida o creme por tacinhas ou coloque numa taça grande.
2. Leve ao lume em banho-maria, a manteiga e o chocolate partido em pedacinhos.  
Depois de tudo derretido, mexa muito bem e retire.
3. Parta os ovos e separe as gemas das claras. Às gemas, junte os 100g de açúcar e bata até que fique uma gemada. Enquanto bate, junte aos poucos o chocolate derretido.  
Bata muito bem. Bata as claras em castelo bem firmes. Com cuidado, envolva as claras com o chocolate.
4. Nas tacinhas ou na taça grande, coloque metade da bolacha por cima do creme amarelo.  
Por cima da bolacha, coloque a mousse de chocolate. Polvilhe a mousse com a restante bolacha.
5. Bata as natas até que fiquem fofas e volumosas. Adicione os 75g de açúcar e bata até que fique chantilly.  
Por fim, cubra a sobremesa com o chantilly e polvilhe com a raspa de chocolate.
6. Leve ao frigorífico durante 4 horas até que fique bem fresquinho.





*A Tigelada*

do Nuno Rocha



---

### *Ingredientes*

---

6 Ovos  
300g de Açúcar  
2 Colheres de Sopa de Farinha  
Casca de Limão Ralado  
1 Colher de Chá de Canela em Pó  
1l de Leite  
Algumas Fatias de Limão  
1 Pau de Canela

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★☆☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Pré aquecer o forno a 220°C durante 20 minutos.
2. Primeiro misturar a farinha com o açúcar e em seguida juntar os ovos ligeiramente batidos.
3. Adicionar as raspas de limão, a canela e o leite.  
Misturar tudo muito bem e despejar para dentro de um recipiente de barro.
4. Deixar cozer durante cerca de 40 minutos a 220°C.
5. Retirar o recipiente de barro do forno e deixar arrefecer.
6. Colocar canela em pó quando estiver pronto a servir.





*O Doce de Leite*

da Ana Duarte



---

### *Ingredientes*

---

1 Lata de Leite Condensado  
1 Medida da Lata de Leite Condensado  
1 Pacote de Natas  
1 Pacote de Bolacha Maria  
4 Ovos  
Café q.b.  
Açúcar q.b.

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Colocar a lata de leite condensado e igual medida de leite num tacho e mexer até unir os dois leites.  
Colocar em lume brando.  
Quando ferver retirar um pouco e misturar à parte com as 4 gemas.  
Juntar as gemas ao preparado de leite, mexendo sempre para não cozer as gemas.
2. Quando estiver com consistência de creme, retirar do lume e colocar numa travessa funda.
3. Demolhar as bolachas no café (pode adicionar vinho do porto ao café) e colocá-las por cima do preparado de leite.  
Bater as Natas em chantilly adicionando 2 a 3 colheres de açúcar.  
Bater as claras em castelo bem firme e envolver com o chantilly.
4. Colocar o preparado de Natas sobre as bolachas, polvilhando com cacau em pó, ou chocolate, ou outra cobertura a gosto (amêndoa, bolacha picada, entre outras).
5. Servir bem frio.





*O Leite Creme*

da Cláudia Vale



---

### *Ingredientes*

---

1000g Leite  
6 Gemas de Ovo  
150g Açúcar  
1 Colher de Sopa de Vinho do Porto  
40g Maizena  
Casca de 1 limão, só a parte amarela  
Açúcar Mascavado p/ Polvilhar

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★★

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Junte todos os ingredientes pela ordem indicada no robot de cozinha, excepto a casca de limão e programe 15 seg/vel 3 ½.
2. Adicione os restantes ingredientes e programe 12 min/90°C/vel 2 ½.  
Retire a casca do limão e deite de imediato para uma travessa.
3. Deixe arrefecer antes de servir, polvilhe com bastante açúcar mascavado e queime a superfície com um maçarico.





*O Mini Cheesecake  
de Framboesa*

do Rui Cruz



---

### *Ingredientes*

---

125 g de Manteiga ou Margarina  
1 Pacote de Bolacha Maria (200gr)  
1 Embalagem de Queijo Mascarpone  
2 Pacotes de Natas  
4 Folhas de Gelatina  
1 Lata de Leite Condensado  
Doce de Framboesa para Cobrir a Base

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★★

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Para a base, trituram-se as bolachas, junta-se a manteiga e amassa-se tudo com as mãos.
2. Espalhe o preparado numa forma de aro e leva-se ao frigorífico durante 1 hora.
3. Coloque as folhas de gelatina num pouco de água até ficarem moles.
4. Bata as natas, junte-lhe o leite condensado e por fim o queijo mascarpone.
5. Esprema bem as folhas de gelatina e desfaça-as num bocadinho de água a ferver.  
Juntam-se cuidadosamente ao preparado anterior.
6. Coloque esta mistura por cima da base de bolacha.
7. Por fim, coloque doce de framboesa com a ajuda duma faca e leve ao frigorífico para endurecer.





# *O Pudim de Maracujá*

do João Ferreira



---

### *Ingredientes*

---

300ml Água Muito Quente  
200ml Água Fria  
12 Maracujás (Polpa)  
1 Lata de Leite Condensado  
1 Medida de Leite Meio Gordo  
2 Pacotes de Gelatina de Ananás

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Num recipiente mistura-se os 2 pacotes de gelatina de ananás com a água quente e depois de bem dissolvida junta-se a água fria.
2. A seguir junta-se o leite condensado e depois enche-se a lata com o leite meio gordo e deita-se no preparado.
3. Continua-se a mexer e adiciona-se a polpa dos maracujás.
4. Deita-se num forma e vai ao frigorífico para solidificar.





*A Mousse chocolate*

da Sofia Portela



---

### *Ingredientes*

---

400g Chocolate  
300g Açúcar  
11 Ovos  
Morangos

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Amolece-se o chocolate ao lume com duas colheres de leite.
2. Separam-se as gemas das claras que se batem em castelo.
3. Depois de se mexer bem as gemas, junta-se o açúcar no chocolate que deve estar bem desfeito mas espesso.
  4. Mistura-se tudo, mexendo bem.
  5. Deita-se para uma taça e leva-se ao frio.
  6. Decora-se com morangos a gosto.





*A Mousse de Chocolate  
e Pera Abacate*

do Manuel Ferreira



---

### *Ingredientes*

---

2 Abacates  
Chocolate Preto de Cozinha  
3 Colheres de Sopa de Açúcar  
3 Colheres de Sopa de Canela  
3 Colheres de Sopa de Vinho do Porto  
1 Tablete de Chocolate Preto de Cozinha  
6 Ovos  
200g de Açúcar

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

### *Pera Abacate*

---

Abre-se os abacates , tira-se a massa do interior para uma taça e mexe-se sempre com um garfo até juntar todos os ingredientes.

### *Mousse de Chocolate*

---

1. Separa-se as claras das gemas, bate-se as mesmas em separado.
2. A seguir misturam-se as gemas com o açúcar.
3. Depois das claras estarem em ponto de castelo, junta-se tudo.
4. Derrete-se o chocolate numa cafeteira, usando manteiga e depois com o chocolate liquido.
5. Mistura-se com as gemas e as claras, vai ao frio.





# *O Semifrio de Café*

da Marina Gomes



---

### *Ingredientes*

---

400 ml de Café Muito Forte e Quente  
800 ml de Natas para Bater  
2 Latas de Leite Condensado com 397g Cada  
14 Folhas de Gelatina

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Coloque as folhas de gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos.  
Passado os 5 minutos, junte as folhas de gelatina bem escorridas ao café quente e mexa.
2. Bata as natas até ficarem fofas e volumosas.
3. Junte o leite condensado e bata.  
Junte o café e bata tudo até ficar bem misturado.
4. Coloque o creme numa forma previamente molhada com água fria.  
Leve ao frigorífico durante 12 horas até ficar solidificada.
5. Na hora de servir, passe com uma faca à volta da sobremesa.  
Mergulhe a forma durante alguns segundos em água quente.  
Desenforme.
6. Decore o semi-frio a seu gosto.





*O Semifrio de  
Chocolate e Natas*

do Filipe Gomes



### *Ingredientes*

200g de Bolachas Digestivas Esmagadas  
8 Folhas de Gelatina Incolor  
200g de Leite Condensado  
2 dl de Leite  
5 dl de Natas Frias  
280g de Chocolate em Tablete  
70g de Açúcar



### *Classificação de 1 a 10*

★★★★★★★★☆☆



## *Modo de Preparação*

1. Coloque um aro com 25 cm de diâmetro num prato de servir.
2. Esmague as bolachas com um rolo de cozinha ou picadora, cubra o fundo com cerca de metade da quantidade.
3. Para o Semifrio de Natas, demolhe a gelatina em água fria por dois minutos. Escorra, leve ao lume em banho-maria e mexa até derreterem.
4. Misture a gelatina derretida com os leites e envolva as natas batidas em neve.
5. Verta no aro e leve ao frio.
6. Depois de solidificado, retire o semifrio de natas do frio e cubra com a restante bolacha.
7. Para o Semifrio de Chocolate, demolhe a gelatina em água fria por dois minutos. Escorra, leve ao lume em banho-maria e mexa até derreterem.
8. Derreta o chocolate com o leite.
9. Incorpore a gelatina derretida no chocolate e envolva as natas batidas em neve com o açúcar.
10. Verta o preparado sobre o semifrio de natas e leve ao frio para solidificar.
11. Para desenformar, passe o bico de uma faca no interior do aro, a toda a volta e retire-o
12. Para a Decoração, leve ao lume o chocolate partido em pedaços pequenos com as natas e mexa ate obter um molho homogéneo.
13. Retire do calor, deixe amornar e decore o semifrio a gosto.

Nota: o ideal é desenformar o semifrio no dia seguinte a preparação, pois fica mais solidificado e mais fácil de desenformar. E depois fazer a decoração.





*A Serradura*

do Fabio Daniel



---

### *Ingredientes*

---

2 Pacotes de natas  
1 Lata Leite Condensado  
Bolacha Oreo  
Bolacha Maria

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★☆☆

---



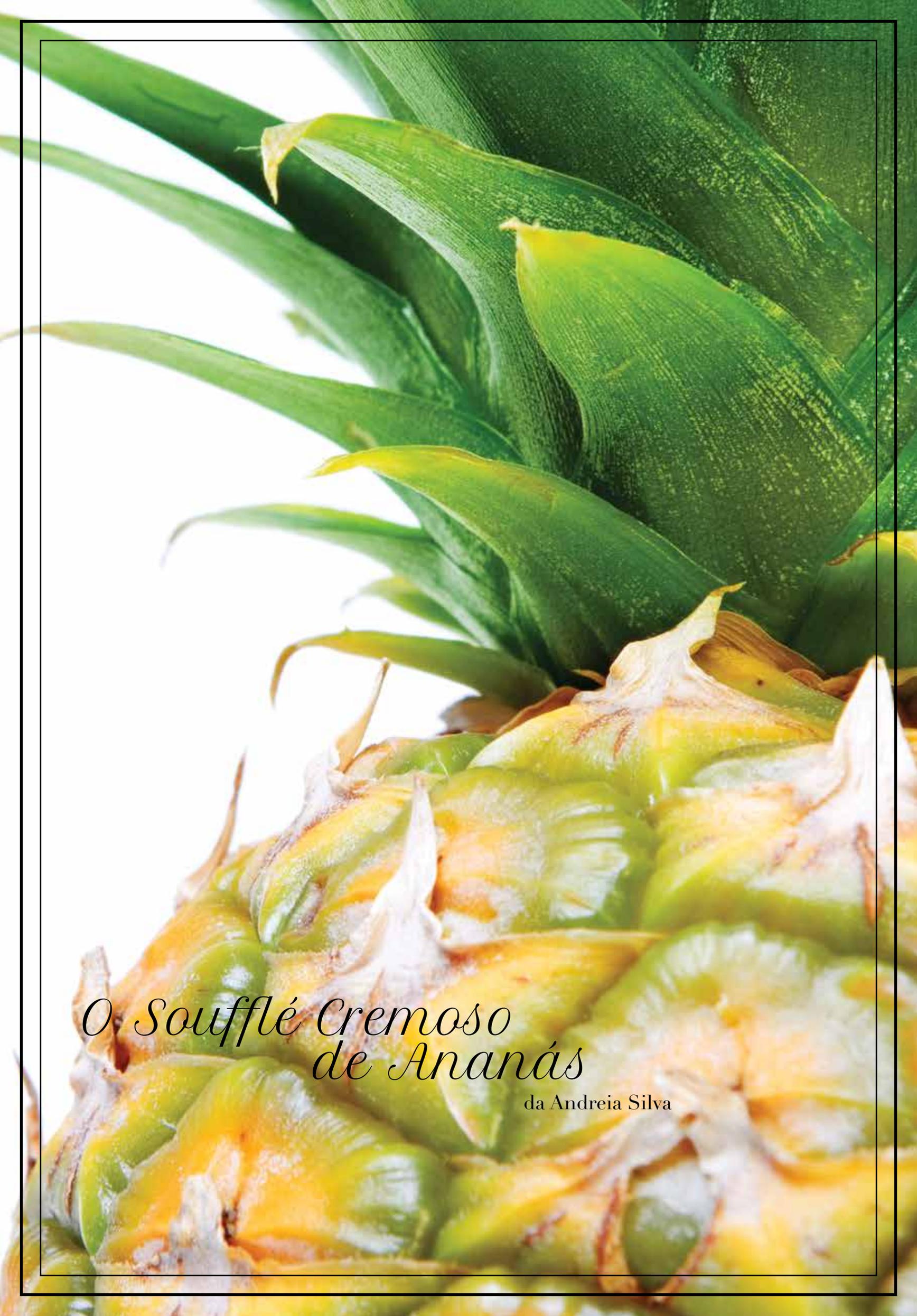
---

## *Modo de Preparação*

---

1. Triturar bolachas em separado e reservar.
2. Bater natas de forma a ficarem fofas.
3. Depois das natas batidas junta leite condensado e envolve com colher de pau.
4. Depois acrescenta as bolachas trituradas ao preparado anterior.
5. Colocar frigorífico.





*O Soufflé Cremoso  
de Ananás*

da Andreia Silva



---

### *Ingredientes*

---

- 5 Folhas de Gelatina
  - 1 Lata Grande de Ananás em Calda
  - 1 Saqueta de Gelatina de Ananás
  - 4 dl de Natas
  - 2 Claras
  - 4 Colheres (sopa) de Açúcar
- 



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Ponha as folhas de gelatina a demolhar em água fria. Escorra o ananás, deite a calda para um tacho, leve ao lume, junte o pó da gelatina de ananás e mexa sempre até ferver e a gelatina ficar bem dissolvida. Retire do lume, junte as folhas de gelatina escorridas, mexa bem e deixe arrefecer.
2. Passe uma forma por água fria, forre o fundo com rodela de ananás inteiras e as laterais com rodela cortada ao meio.
3. Deite as natas para uma tigela, bata até ficarem bem espessas, junte depois o preparado de gelatina e misture bem. Bata as claras em castelo e adicione-lhes o açúcar aos poucos e batendo sempre até ficarem bem firmes e brilhantes. Junte-as depois à mistura e mexa delicadamente.
4. Verta na forma sobre o ananás e leve ao frio até ficar solidificado. Antes de servir, mergulhe a forma em água quente, desenforme com cuidado e sirva bem fresco e decorado a gosto.



A close-up photograph of a chocolate bar. The surface is embossed with a grid pattern of squares. A prominent diagonal groove runs from the top left towards the bottom right, intersecting the grid. The lighting creates highlights and shadows that emphasize the texture and depth of the embossing.

*A Tarte de Chocolate*

da Lisete Carvalho



---

### *Ingredientes*

---

1 Lata de Leite Condensado  
1 Tablete de Chocolate Culinária  
1 Tablete Chocolate Branco (Para A Cobertura)  
1 Pacote de Massa Folhada  
2 Colheres de Sopa de Manteiga  
5 Ovos

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

1. Forrar uma forma de fundo amovível com massa folhada.
2. Separar as claras das gemas, misturar as gemas com o leite condensado.
3. Derreter o chocolate de culinária com a manteiga e juntar ao preparado anterior.
4. Bater as claras em castelo e juntar ao preparado anterior e mexer bem.
5. Deitar na forma e levar ao forno a 180° +/- 30 a 40 minutos.





*A Tarte de Limão*

da Lia Costa



### *Ingredientes*

300g de Bolacha Maria Picada  
175g de Manteiga  
1 Lata de Leite Condensado com 397g  
2 Gemas de Ovo  
Sumo de 2 Limões  
2 Claras de Ovo  
2 Colheres de Sopa de Açúcar



### *Classificação de 1 a 10*

★★★★★★★☆☆



## *Modo de Preparação*

1. Num tachinho, leve ao lume a manteiga e deixe derreter.  
Quando estiver derretida, apague o lume e junte a bolacha.  
Mexa muito bem até que tudo fique bem misturado.
2. Coloque a bolacha numa tarteira de fundo amovível, untada com manteiga (1º) e forrada com papel vegetal (2º).  
Espalhe muito bem a bolacha e acalque para que fique uma base compacta.  
Leve a base ao frigorífico até que fique bem rijinha.
3. Numa tigela, coloque o leite condensado e aos poucos, misture o sumo de limão com uma colher.  
Junte as gemas e mexa muito bem.
4. Coloque o creme sobre a base e espalhe bem.  
Leve a tarte ao forno pré-aquecido nos 200º e deixe cozer durante 10 minutos, sem deixar alourar o creme.
5. Entretanto, bata as claras em castelo e junte as 2 colheres de açúcar.  
Bata até que fique um merengue.
6. Passado os 10 minutos, retire a tarte do forno.  
Espalhe muito bem o merengue por cima da tarte.  
Leve novamente ao forno na mesma temperatura, durante 5 minutos.  
Depois de loirinha, retire-a.
7. Desenforme, retire o papel vegetal e deixe arrefecer.





*A Tarte Gelada de  
Bolacha*

do Ricardo Ribeiro



---

### *Ingredientes*

---

3 Pacotes de Natas;  
3 Folhas de Gelatina;  
1 Lata de Leite Condensado;  
Café q.b. (para molhar as bolachas)  
2 Pacotes Bolacha Maria

---



---

### *Classificação de 1 a 10*

---

★★★★★★★★☆☆

---



---

## *Modo de Preparação*

---

### *1. Creme de ovos:*

4 gemas, 4 colheres de sopa de açúcar, 4 colheres de sopa de leite.

Leva-se tudo a lume brando a engrossar. Reservar para colocar frio depois de desenformar o bolo.

*2.* Batem-se as natas bem firmes, mistura-se o leite condensado e mexe-se. Por último, mistura-se a gelatina já dissolvida (num pouquinho de água bem quente) e voltar a mexer bem. Passam-se as bolachas por café forte e dispõem-se em camadas alternadas com a mistura realizada. Vai ao congelador, desenformar 30 a 60min antes de servir e colocar por cima o creme de ovos.





**Ramos Ferreira**



*2012*





sete



[www.ramosferreira.com](http://www.ramosferreira.com)