

De férias na cozinha

Não sabe o que fazer com a criançada durante o recesso escolar? A chef Ana Luiza Trajano sugere entretê-los no lugar mais gostoso da casa. E nem precisa dispor de grande estrutura

TEXTO BEATRIZ KOCH FOTOS ELISA CORREA (RECEITAS) E VIVIANA TERRA (RETRATOS)



Se depender de Ana Luiza, este mês será o mais açúcarado do ano. A consultora de CLAUDIA sempre inventa atividades para divertir os filhos – Pedro, 11 anos (*de camisa branca*), e Antoine, 7 (*de óculos vermelhos*) – nas férias. As oficinas culinárias, é claro, surgem como a opção número 1. “Eles vibram! Podem chamar até dez amigos, e eu organizo tudo, dos ingredientes aos utensílios necessários”, conta. Além de aprender a fazer biscoitos amanteigados,

a criançada foi convidada a se aventurar em um pavê de chocolate – daqueles clássicos, que não podem faltar nos almoços de família. “À medida que vão crescendo, aumento o nível de dificuldade dos preparos”, diz Ana Luiza, que vez ou outra também inclui salgados nas opções. “Já fizemos pães, massa fresca e hambúrguer.” O resultado é uma farra (educativa) das boas. “Acredito que o contato com o alimento leva a garotada a dar mais valor ao que chega à mesa”, acrescenta a chef.

BISCOITO AMANTEIGADO

PRONTO EM 1 HORA + TEMPO DE GELADEIRA E FREEZER
RENDE 8 PORÇÕES

- 1/2 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1/2 xícara de açúcar
- 1 ovo
- 1 pitada de sal
- Raspas de 1/2 limão-siciliano (ou taiti)
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de amido de milho

Em uma tigela, junte a manteiga e o açúcar mexendo até obter uma mistura homogênea. Acrescente o ovo, o sal e as raspas de limão e misture até ficar uniforme. Adicione a farinha e o amido já peneirados. Embrulhe a massa em filme plástico e leve à geladeira por duas horas. Abra com um rolo até ficar com 0,5 centímetro de espessura. Recorte com um pequeno molde redondo. Em uma assadeira forrada com papel-manteiga (ou untada com manteiga), leve ao freezer por meia hora. Asse em forno preaquecido a 160°C por até 15 minutos, sem deixar dourar. Retire, espere amornar e sirva puro ou molhado na ganache de chocolate (*veja como prepará-la na receita de pavê, no final da matéria*). Guarde em pote fechado por até 15 dias.

Concepção visual: Lorena Baroni Bósio • Colaborou: Pamela Malva





Duas horas de pura diversão. Amassar e moldar o biscoito amanteigado, mexer a ganache, montar o pavê no refratário. Essas foram algumas das atividades que os pequenos fizeram, com o auxílio de Ana Luiza, em uma tarde de oficina culinária.



Prepare o biscoito champanhe Forre duas assadeiras de cerca de 30 x 45 centímetros com papel vegetal. Na batedeira, bata as claras em neve até formar picos moles. Aos poucos, acrescente 2 colheres (sopa) de açúcar, batendo até formar picos firmes. Em outra vasilha, bata o açúcar restante com as gemas até obter um creme amarelo-claro. Junte metade da clara em neve ao creme de gemas. Adicione a farinha peneirada, o fermento e a clara em neve restante. Misture novamente. Coloque esse creme em um saco de confeiteiro de bico redondo e liso. Vá dispondo o creme direto nas assadeiras, formando bastões. Pincele-os com manteiga derretida e polvilhe com açúcar cristal. Leve ao forno preaquecido a 200°C até os biscoitos dourarem ligeiramente. Rende 48 unidades.

Prepare o pavê Na batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume. Reserve. Dilua o amido em 5 xícaras de leite e aqueça em uma panela, em fogo médio. Junte o açúcar, mexendo, até engrossar. Retire do fogo e adicione aos poucos aos ovos batidos sem parar de mexer. Volte ao fogo baixo, mexendo, até obter um creme espesso. Retire do fogo e junte a manteiga e a baunilha. Em uma tigela, misture o leite restante e o chocolate em pó. Umedeça os biscoitos dos dois lados nessa mistura. (Guarde o que não for usar em pote fechado por até 15 dias.) Monte o pavê em um refratário, alternando camadas de biscoito e de creme até terminarem os ingredientes. Pique e derreta os chocolates em banho-maria. Junte o creme de leite e mexa até formar uma ganache. Cubra todo o pavê com ela. Sirva gelado, polvilhado com biscoito esmigalhado, se preferir.

PAVÊ DE CHOCOLATE

PRONTO EM 4 HORAS
+ TEMPO DE FREEZER
RENDE 8 PORÇÕES

Para o biscoito champanhe

4 ovos (gemas separadas das claras)
3/4 de xícara de açúcar
3/4 de xícara de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de fermento químico em pó
Manteiga derretida e açúcar cristal para polvilhar

Para o pavê

2 ovos
1/2 xícara de amido de milho
6 xícaras de leite
1 xícara de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
4 gotas de essência de baunilha
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
36 biscoitos champanhe
1 1/2 xícara de chocolate meio amargo
1 xícara de chocolate ao leite
1/2 xícara de creme de leite fresco