



EmFoco

Informativo da Cooperativa Santa Clara

Dezembro 2006 - Nº 4

**Impresso
Especial**

3619/06 DR/RS
COOP. SANTA CLARA

/// CORREIOS ///



Doce de Leite e Linha Mondezza: Lançamentos de final de ano

**Entrevista: Chef Philippe Remondeau
e receita exclusiva de Natal**



Qualidade de Processos

Ao ser convidado para escrever algumas palavras aos leitores do Em Foco, me foi sugerido um tema. Em razão da função que exerço na empresa — diretor industrial e comercial —, meu tema seria processos. Ai pensei: os leitores do Em Foco são os nossos distribuidores, consumidores — todas pessoas formadoras de opinião — e nossos amigos. Imagino que escrever sobre processo seja bom pra mim. Então, vamos direto ao assunto, ou seja, vamos fazer um atalho. Processo é todo o andamento que percorre a matéria-prima até se transformar em produto. E daí? O produto que sai aqui da fábrica e depois das etapas determinadas pelos nossos colegas das vendas e da logística chega à sua loja ou à sua mesa. Mas antes disso ele é uma matéria-prima. Vamos dar como exemplo o leite, que vai para sua casa como leite, mesmo, ou em diversas outras formas, como nata, queijo, iogurtes, etc. Para que o produto final seja bom, a qualidade do processo tem que começar na matéria-prima. Aqui na Santa Clara tudo é absolutamente cuidado, desde a produção, recebimento da matéria-prima, e depois todos os "processos" que ela percorre até ser produto.

A Santa Clara completa 95 anos em 2007. É a mais antiga cooperativa de laticínios do Brasil, em atividade. É uma marca cada vez mais respeitada pelos consumidores. Atravessamos uma série de "processos", como guerras, economias instáveis, e estamos aí, crescendo e bem conceituados como empresa e como marca. O consumidor quer qualidade e é qualidade tudo o que a Santa Clara oferece. E falando em qualidade, aproveitamos que é final de ano para desejar a todos um Natal e um 2007 de muita qualidade de vida!

Marcos Luiz Zanatta
Diretor Industrial e Comercial



Este ano o "nascimento" do Em Foco e o trabalho de sua consolidação fizeram com que o tempo passasse ligeirinho e de forma muito gostosa. E agora, pegando o espaço que é de vocês, queremos agradecer por toda a atenção e pedir que continuem prestigiando o Em Foco, porque vocês são a razão de todo o nosso trabalho.

Marlene Francisca Piccoli Turehet (Bento Gonçalves-RS)

Achei uma ótima idéia, a equipe está de parabéns, os produtos são maravilhosos. Na minha casa só uso produtos Santa Clara. Parabéns a todos, boas festas!

Tatiana Pereira (Gravataí-RS)

Ótimo, fico informada sobre a fabricação e qualidade dos produtos. Adoro todos os produtos: iogurtes, queijos e salames.

Parabéns a toda essa equipe maravilhosa, que trabalha honestamente para fornecer produtos de altíssima qualidade.

Sueli A. de Souza Gonçalves - Mercado Mariel (Penha-SC)

Me sinto lisonjeada por receber o informativo e também por vender seus produtos, que são bem aceitos no meu mercado.

Geraldo Gurgel Azevedo (Porto Alegre-RS)

Continuo admirando profundamente a qualidade da apresentação dos produtos desta grande empresa. Continuem apresentando através desta ótima revista, que é pioneira neste tipo de reportagem. Abraços.

Maria Liliane de Oliveira (Montenegro-RS)

Sugiro mais receitas nas próximas edições.

Yara de Cássia C. Silva (São Paulo/SP)

Recebi o Informativo Santa Clara Em Foco - setembro de 2006 - nº 3 e gostaria de continuar recebendo, pois com ele fico sabendo das novidades em produtos e gosto de ler as matérias publicadas.

Helga Forsch (Agudo/RS)

Com o coração transbordante de alegria, comunico o recebimento do Santa Clara — Em Foco nº 3! Grata.

Nancy Viviani Alves Costa (Cipó-SP)

Recebi a revista Em Foco e fiquei contentíssima pelo carinho que vocês têm com os consumidores.

A Santa Clara tem uma equipe maravilhosa, fábrica bem montada, de 1ª tecnologia, muita higiene, produtos de primeira qualidade. Só posso falar do leite integral, os demais produtos não conheço. Espero novas revistas e receitas. Desejo um Feliz Natal e ótimo Ano Novo para a equipe da Santa Clara. Abraços e beijos, Nancy.

Sirlei Bertotti Barcarollo (Erval Grande-RS)

Informou que deseja continuar recebendo o Em Foco.

Estamos encaminhando as sugestões enviadas. A equipe do Em Foco deseja a todos Boas Festas e Feliz Ano Novo.



Santa Clara reposiciona as linhas de iogurte e Bebida Láctea

A Santa Clara reposiciona as linhas de iogurte e bebida láctea, começando pelos nomes fantasia, Gut Clara para o iogurte e Frut Clara para a bebida láctea, visando a uma participação mais significativa junto ao público jovem, também conhecido como "geração saúde". O foco da estratégia foi gerar nos consumidores uma identificação com os produtos, como substitutos dos refrigerantes e sucos, principalmente nos períodos mais quentes do ano. Ao mesmo tempo, a linha de comunicação adotada na campanha publicitária induz o público a perceber as vantagens dos produtos, por serem nutritivos, saborosos e refrescantes.

Para implementar a estratégia de mercado, a empresa redimensionou a comunicação dos produtos. A começar pela mudança no visual das embalagens, desde os nomes, cores e grafismos, para transferir uma linguagem mais jovem e dinâmica para os produtos.

A campanha publicitária é composta por materiais gráficos para ponto-de-venda, como: cartazes, folhetos (tipo pocket) com receitas e display de gôndola e banners.



Frigerífico Santa Clara lança novas embalagens para linhas de Mortadela e Apresuntado

Dando continuidade ao processo de renovação e reformulação das embalagens, a Santa Clara adotou um novo visual para as linhas de Mortadela e Apresuntado fatiados.

Estes produtos chegam na linha do frigorífico substituindo os que até então foram comercializados pela marca Torino. Foi utilizada uma linguagem gráfica mais simplificada.

A proposta em duas cores, com predominância do branco e o logotipo na sua versão numa cor (monocromática), em azul, cria o efeito desejado. O elemento que sustenta o logotipo é uma faixa estilizada, simbolizando a qualidade da marca Santa Clara.



Cartão de Natal Santa Clara

Neste Natal, a Santa Clara espalha o espírito natalino desejando muita alegria, solidariedade, prosperidade e esperança aos seus amigos, fornecedores, clientes e leitores do Em Foco.



Felicidade, prosperidade e fartura

Campanha "Verão, Sabor & Saúde" leva a marca Santa Clara ao litoral

A Cooperativa está de mala pronta para o Verão 2007. A Promoção "Verão, Sabor & Saúde" Santa Clara, importante ação de marketing, tem o propósito de levar a marca até os consumidores gaúchos no período de férias. Acompanhando uma tendência da população, de migrar para o litoral durante o verão, a Santa Clara investe numa ação no ponto-de-venda, nos meses de janeiro e fevereiro, com a presença de promotoras com uniformes personalizados, que realizam a troca de brindes durante a promoção.

A mecânica promocional consiste na compra de quatro diferentes produtos da Santa Clara, pelo consumidor, que recebe de brinde um copo personalizado com o logotema da promoção. Como apoio à ação foram criados volantes, banners e os seis modelos de copinhos colecionáveis com a vaquinha e símbolos do verão.



A mentalidade do consumidor brasileiro está mudando, e aos poucos vem aumentando o consumo da carne suína, que é a mais consumida e apreciada no mundo. O frigorífico da Cooperativa Santa Clara está se adequando a essa nova realidade do mercado, ampliando suas instalações e lançando novos produtos para satisfazer cada vez mais seus consumidores.

Frigorífico Santa Clara, novos projetos visando a futuros mercados

A fabricação de produtos derivados de suínos resfriados que chegam sempre frescos à mesa do consumidor é o diferencial do Frigorífico Santa Clara, segundo salienta o Gerente Industrial, o médico-veterinário Glademir Luiz Mecca, na Cooperativa desde 1995 e à frente do Frigorífico desde 1998. Em 2006 o Frigorífico aumentou a estrutura física e adquiriu novo maquinário, em decorrência da grande variedade de produtos, que somam cerca de 85 itens, entre carnes e embutidos, e do crescimento do mercado. Entre as novidades está previsto o lançamento da linha de faliados Mondezza, composta por quatro novos produtos: Copa, Copa Light, Culatello Light e Pancetta. Outra novidade é a obtenção do SIF Federal para se habilitar à venda nacional, hoje concentrada no Rio Grande do Sul.



A meta para o SIF está inclusa num projeto maior que compõe o aumento da área física, novos maquinários, a construção de uma nova salchicharia, vestiários, refeitório e a ampliação da área do escritório, entre outros pontos, conforme exige o Ministério da Agricultura. Há nos planos de modernização a ampliação da granja própria, de parcerias com suinocultores. E, em decorrência, está sendo elaborado o projeto de MDL (Mecanismo de Desenvolvimento Limpo) para a granja de suínos. A proposta será executada pensando também no meio ambiente.

O gerente enfatiza que apesar de a carne suína ser a mais consumida e apreciada no mundo, além de ser a mais light, já que a gordura no animal não é intramuscular, isto é, fica logo abaixo da pele, o que torna sua retirada fácil –, no Brasil seu consumo ainda é baixo, em torno de 13 quilos per capita/ano. Em outros países o consumo per capita fica acima dos 60 quilos/ano. Para Mecca, os brasileiros não consomem muita carne de suíno por falta de hábito e também pelo preço. Além da carne e da parte protéica, o animal fornece órgãos para transplantes, insulina e uma substância umectante para recém-nascidos, entre outras finalidades. O consumo está crescendo e, apesar das barreiras sanitárias, a exportação vem aumentando. O mercado interno está se dando conta.



Glademir Luiz Mecca,
gerente industrial



Cursos de aperfeiçoamento

O supervisor de produção, Anildo Zampiron, destaca como diferencial do setor os cursos de aperfeiçoamento oferecidos regularmente aos 100 funcionários pela Santa Clara. Ele ressaltou, ainda, a união da equipe de funcionários, que consideram a empresa como parte da família. A Santa Clara investe cada vez mais em seus funcionários. "A equipe tem toda a liberdade para se reportar direto aos encarregados de cada setor ou diretamente ao gerente, o que normalmente não ocorre nas demais indústrias. A gente se esforça para ter um ambiente de trabalho cada vez mais familiar e que todos trabalhem felizes", declara. Há comprometimento da equipe em fazer o trabalho bem feito e com dedicação.



Anildo Zampiron,
supervisor de produção





Qualidade Total Santa Clara



Sheila Tortelli Zanoni,
engenheira de alimentos

A supervisora de qualidade e engenheira de alimentos Sheila Tortelli Zanoni destaca o programa Qualidade Total Santa Clara. Pelo programa, cada equipe tem um líder que procura ver quais as melhorias que precisam ser feitas em seu setor, desde o ambiente de trabalho até o processo.

São realizadas reuniões periódicas para a discussão dos pontos. Com isso os funcionários se sentem mais integrados com o processo. No final de cada ano é avaliada a melhor idéia dos funcionários, que recebem uma premiação para motivá-los. Tanto os líderes de cada setor quanto a melhor idéia são premiados. Além disso, informa Sheila, a partir de janeiro de 2007 deverão ter início os programas de treinamento. "Vamos combinar com nossos fornecedores e empresas da área de frigorífico para que, pelo menos uma vez ao mês, sejam proferidas palestras como, por exemplo, sobre práticas de fabricação, embalagens, contaminação, entre outros assuntos." Isso, segundo a supervisora, serve para que os funcionários se conscientizem cada vez mais de que é muito importante se preocupar com a qualidade dos produtos. Existe um manual de boas práticas no setor, pelo qual é feito um controle diário da temperatura das câmaras para assegurar que o produto saia da fábrica com a temperatura adequada. Além disso, é feita a análise de água (que tem que ser 100% declarada potável) para ser usada nos produtos. Também existe um rígido controle das temperaturas utilizadas para o cozimento.



Equipe de colaboradores
do frigorífico Santa Clara



Este espaço é para você colocar seus dados e considerações sobre o nosso informativo. Você pode enviar para o endereço abaixo:
Santa Clara Em Foco - Rua Pedro Baldasso, 47 - Carlos Barbosa - RS - CEP 95 185-000. Ou ainda para o e-mail emfoco@coopsantaclara.com.br
Agradecemos pela colaboração.

Nome:.....
Endereço (Rua, nº, complemento - conjunto/sala/apartamento):.....
Cidade:..... CEP - UF..... E-mail..... Telefone.....



O entrevistado deste número, além de contar um pouco de sua vida, muito interessante, deixando sua sofisticada França pelo país tropical, também mostra aos leitores a hierarquia da "cuisine française". E ainda, como presente de final de ano, uma receita exclusiva. Bon appétit!

Cozinha francesa com um toque de Brasil

Há cerca de 14 anos no Brasil e há 12 em Porto Alegre, Philippe Remondeau, 38 anos, natural da cidade francesa de Bagnols-sur-Cèze e proprietário do restaurante Chez Philippe há 6 anos, localizado em Porto Alegre na Av. Independência, 1005, foi considerado pelos jurados da revista Veja, edição Porto Alegre, pelo quinto ano consecutivo, o melhor Chef de cozinha, e seu restaurante recebeu este ano a menção de melhor restaurante francês. Antes de chegar à capital gaúcha, Remondeau passou por São Paulo, onde atuou como chefe em dois dos mais sofisticados restaurantes, o La Tambouille e o Leopoldo, e não é à toa que tem sido considerado um dos melhores chefes, pois mistura a técnica francesa aos ingredientes da estação e da culinária local. Na capital gaúcha, antes de comandar o próprio restaurante, Philippe foi chefe de cozinha do Hotel Plaza São Rafael.

O chefe de cozinha chegou ao Brasil trazido pela mulher, Norma, que conheceu em Londres.

Nos grandes restaurantes, Chef é o cargo máximo, seguido pelo subchef, Chef de Partie (que seria o chefe de setor), o Commis (cozinheiro) e o estagiário.

Santa Clara pergunta, Philippe Remondeau responde

1 - Como foi o início da atividade profissional de Philippe Remondeau?

Tudo começou no Hotel Le Vieux Castion, onde fui aprendiz durante dois anos e onde recebi o certificado de aptidão profissional. O hotel fica em um vilarejo francês com cerca de 700 habitantes. Na França também trabalhei em outros restaurantes até chegar na Inglaterra, onde atuei em quatro restaurantes, entre eles, o mais importante de Londres, o Jardin des Gourmets. Lá fiquei um ano e meio e foi onde conheci a Norma, minha mulher. Dali, voltei para a França para trabalhar na rotisserie com casa de eventos da minha família, juntamente com a Norma. Ficamos lá alguns anos e viajamos para São Paulo.

2 - Onde trabalhaste em Porto Alegre?

Cheguei em Porto Alegre e fui trabalhar como Chef no Hotel Plaza São Rafael, onde fiquei por cinco anos. Do Plaza montei o Chez Philippe.

3 - O Philippe Remondeau ficou famoso misturando a técnica francesa à culinária regional e aos produtos da época?

É que aqui temos muitos produtos diferentes que são tropicais, e nos meus pratos eu gosto de misturar os produtos, como a mandiocinha e o maracujá. Isso porque ao trabalharmos com produtos da época, teremos o melhor preço e a melhor qualidade.

4 - Por que resolveste partir para o teu próprio negócio?

Foi um caminho natural. Em Porto Alegre só temos cinco Chefs que tocam seus próprios negócios.

5 - Usas muito o queijo nos teus pratos? Qual a importância do produto na preparação dos pratos?

Uso muito em molhos, às vezes em recheios, na entrada de alguns pratos quentes, em aves, dependendo do cardápio, que sempre é mudado no restaurante conforme a estação. O queijo normalmente só não dá para ser usado em peixes, pois mata seu sabor.

6 - Philippe. Podes dar uma mensagem de final de ano para os leitores do Em Foco?

O Natal é um mundo de família, de alegrias e de boas comidas. Boas Festas. Santé.



Considerações sobre o Santa Clara Em Foco

Deseja continuar recebendo o Santa Clara Em Foco () Sim () Não



Alimentação no verão

O verão está aí e com ele a preocupação em exibir um corpo em forma e saudável. Nesta estação ocorre uma diminuição do metabolismo basal, pois o corpo não precisa de um esforço grande para manter a temperatura interna como no inverno. Por este motivo devemos ingerir alimentos menos calóricos. Nos dias quentes ocorre maior perda de líquidos e minerais, devido ao aumento da temperatura corporal e à transpiração excessiva. A necessidade de água do organismo aumenta com a atividade física e com a elevação da temperatura ambiente.

Portanto, requer um aporte maior de líquidos para repor adequadamente as perdas, evitando, assim, a desidratação. Para melhor adequação da alimentação no período de verão, procure balancear o cardápio dosando proteínas, carboidratos e fibras. Abuse dos líquidos. Para uma hidratação correta é necessária a ingestão de, no mínimo, 2 litros ou 8 copos de água por dia. A água ajuda na eliminação de toxinas e gordura pelos rins e auxilia no tratamento da celulite e flacidez. Explore os sucos naturais, que ajudam a recuperar vitaminas ferro e potássio, equilibrando o metabolismo.

Dicas :

- Consuma frutas e verduras, que são ricas em vitaminas e sais minerais, por isso contribuem para a beleza da pele e cabelos. As fibras fornecidas por estes alimentos favorecem o funcionamento intestinal e auxiliam na eliminação das toxinas.
- Substitua carnes gordas por aves e adote os pescados em sua alimentação.
- A ingestão de sal, principalmente no verão, deve ser controlada para evitar retenção hídrica e um consequente inchaço.
- Faça refeições pouco volumosas, várias vezes ao dia (4 a 6), compostas de carnes magras, queijos brancos, leite desnatado, iogurte, frutas, verduras, legumes e cereais. Abuse das saladas de hortaliças cruas, que, além das vitaminas minerais e fibras, são refrescantes e contém poucas calorias.
- Evite o consumo de molhos à base de creme de leite ou maionese. Substitua por iogurte light.
- Evite o consumo de calorias vazias (doces, balas, açúcar refinado), pois o corpo utiliza uma parte como fonte de energia e o restante é acumulado em forma de gordura.
- Nos restaurantes, dispense as entradas calóricas ou pratos elaborados com molhos, cremes e recheios. Evite também bebidas alcoólicas e as sobremesas. Prefira um coquetel de frutas, uma saladinha de entrada e uma salada de frutas de sobremesa. Mastigue bem os alimentos. E esteja atento aos cuidados de higiene, que devem ser redobrados no verão, porque o calor e a umidade, típicos da estação, favorecem o crescimento de fungos e bactérias.

Dica Especial:

Aproveite a oportunidade para me despedir dos leitores do Em Foco, pois o próximo será só em março de 2007.

Um delicioso verão, Feliz Natal, boas férias e um 2007 recheado de boas surpresas a vocês. E a mim, também, claro! Até lá.



Enriete Maria Dall'Onder dos Santos, nutricionista e gerente da Cozinha Industrial da Santa Clara





Veja os lançamentos de final de ano da Santa Clara, que mostram a vocação da marca de estar sempre inovando para agradar aos consumidores.



Santa Clara amplia sua linha de produtos

A Santa Clara lança neste final de ano o seu Doce de Leite e, em fevereiro de 2007 a Linha Mondezza, para agradar aos paladares mais exigentes.

A Mondezza, linha de produtos nobres do Frigorífico Santa Clara, é composta por Culatello Light, Copa, Copa Light e Pancetta, disponíveis na forma de fatiados e acondicionados em embalagens plásticas de 100g. Desenvolvida para ser a linha diferenciada, que remete a um conceito de realeza, sofisticação, um produto fino. Os novos produtos serão posicionados em grandes redes de supermercados e demais pontos-de-venda que comercializam os produtos com a marca Santa Clara.

Para que os consumidores possam conhecer mais a Linha Mondezza, algumas características de cada produto são apresentadas.

O Culatello Light é um produto especial, de sabor delicado e levemente curado. Produzido a partir do pernil suíno, onde é retirado o patinho, a base da produção do Culatello. Conhecido, também, como Presunto tipo de Parma, apresenta baixo teor de gordura e sabor diferenciado devido às especiarias.

A Copa Santa Clara é elaborada com a ponta do lombo de suíno, especialmente selecionado, condimentado com tempero próprio, defumado e maturado por um período de 50 a 60 dias. É no processo de maturação que as especiarias conferem ao produto o sabor requintado e exclusivo da Copa. A versão light apresenta 40% menos de gordura que a versão tradicional.

A Pancetta, produto de sabor adocicado e de coloração branca e rosada, é obtida da barriga do suíno, apresentando camadas de carne magra e gorda criando um efeito agradavelmente estriado. A matéria-prima é temperada com sal e pimenta, podendo receber vários tipos de especiarias. O produto é levemente doce e perfumado com variação de defumação. Possui um período de maturação de 30 dias.



O Doce de Leite é elaborado com o puro leite e dentro dos padrões de qualidade da Santa Clara. Uma excelente opção de acompanhamento de lanches rápidos, doces, no café da manhã e no chá da tarde. Também importante em receitas criativas e saborosas. O produto está disponível em balde de 4,8kg e pote de 400g.

Nas embalagens se destaca a personagem dos produtos da indústria de laticínios — a “Vaquinha”, que identifica a marca, além de tornar o visual mais divertido e moderno. No rótulo o azul é aplicado no lettering, que fica sobre o fundo de cor laranja, que proporciona um bom destaque. Os lançamentos da empresa podem ser consumidos como lanche ou aperitivo. São produtos nobres e diferenciados, com sabor e a inigualável qualidade Santa Clara.



Confira aqui alguns produtos do Mix Santa Clara



Divisão Laticínios



Leites Longa Vida
Integral/Semidesnatado
Desnatado



Leite Light Form
garrafa e saco



Leite tipo B
saco e garrafa



Gut Clara
disponível em 6 sabores



Frut Clara saco e garrafa
disponível em 6 sabores



Requeijão
Tradicional e Light



Temper Cheese
8 sabores



Queijo Minas Light
e Tradicional



Queijo Samsoe
Reserva Especial



Queijo Gruyère



Queijo Prato Cobocó



Queijo Provolone
para espeto
tradicional e defumado



Queijo Ralado



Divisão Embutidos



Salames fatiados
Italiano e Milano



Kit para Feijoadá



Morceles
Preta e Branca



Mortadela Mini



Copa Mini
KVC



Bacon Mini
KVC



Bacon em cubos



Lingüça de Pernil



Lingüça Toscana
com ervas



Lingüça de Lombo



Queijo de Porco
Mini e Fôrma



Codeguin

Peito de peru recheado com queijo colonial e nozes

Receita do Chef Philippe Remondeau para o Natal.

Ingredientes:

1 peito de peru de 1 kg (para quatro pessoas)
200 gramas de queijo colonial
50 gramas de nozes
40 gramas de creme de leite (nata)
1 gema

Modo de preparar:

Triturar as nozes, o queijo, o creme de leite e a gema, deixando o molho bem lisinho.
Temperar o peito com sal e pimenta a gosto.
Abrir o peito de peru, colocar o recheio e fechar com palitos ou com barbante, para o recheio não sair para fora.
Levar ao forno para dourar e aguardar por cerca de 20 minutos (dependendo da potência do forno), mas tendo o cuidado para não deixar ressecar a carne.

Molho de Vinho do Porto:

Mela cebola roxa picada
120 ml de Vinho do Porto
300 ml de caldo de aves (que pode ser feito ou comprado em delicatessen)
40 gramas de manteiga
Sal e pimenta-do-reino a gosto.

Modo de preparar:

Colocar a cebola e o Vinho do Porto a ferver e reduzir à metade (para concentrar o sabor e queimar o álcool do produto).
Adicionar o caldo de aves e deixar ferver por alguns minutos.
Tirar do fogo e adicionar a manteiga, para dar brilho ao molho e deixá-lo consistente, o sal e a pimenta.
Philippe Remondeau sugere que o prato seja acompanhado por um purê de mandioquinha refogado com cogumelos. Para beber, ele sugere um bom espumante.



Flan Festivo Santa Clara

Receita da radialista e consultora de Gastromarketing Rosaura Fraga.

Ingredientes:

1 litro de iogurte de morango Santa Clara
1 lata de leite condensado
1 pote grande de creme de leite (nata) Santa Clara
2 envelopes de gelatina em pó sem sabor, com cor vermelha

Decoração:

500g de morangos frescos e limpos
500g de creme de leite (nata) Santa Clara batido em chantilly

Complemento:

1 litro de iogurte de morango Santa Clara

Modo de preparar:

Dissolva a gelatina sem sabor de acordo com as instruções da embalagem (primeiro em 1/2 xícara de água fria e depois no banho-maria para dissolver).
Bata no liquidificador o iogurte com a gelatina dissolvida, leite condensado e o pote grande de creme de leite. Coloque em forma decorativa para pudim, untada levemente com óleo. Leve ao refrigerador de um dia para o outro para firmar. Desenforme, decore com chantilly, morangos inteiros e sirva com mais iogurte de morango para fazer a vez de uma calda.
Sirva em bonitas taças, bem festivas, e aproveite para decorar o pudim com motivos natalinos.

Dicas:

A forma de pudim, mais apropriada para esta receita é a de plástico ou silicone flexível.
Para bater o chantilly, basta colocar o creme de leite (nata) gelado na tigela pequena da batedeira e bater bem devagar até começar a formar desenhos no creme de leite. Depois desse ponto, cuidado para não virar manteiga.
Se quiser fazer esta sobremesa diretamente em taças, faça a mesma receita e reduza 1 envelope de gelatina.
O pudim ficará na geladeira durante, no mínimo, 6 horas, para adquirir consistência. Não deve ser congelado.

