

EmFoco



INFORMATIVO DA COOPERATIVA SANTA CLARA | MAIO 2013 Nº 22

Impresso Especial

9912211170 - DR/RS
Coop. SANTA CLARA

///CORREIOS///

Cooperativa Santa Clara
Rua Pedro Baldasso, 47
CEP 95185-000
Carlos Barbosa/RS



Fechamento Autorizado.
Pode ser aberto pela ECT.

Vida mais saudável

- Conheça o novo site Santa Clara Espaço Saúde
- Leite e derivados para combater a falta de cálcio
- RECEITAS DELICIOSAS COM SAÚDE E COM SABOR

■ Exclusivo:

Presidente do Grupo RBS, Duda Sirotsky Melzer, fala sobre trabalho, família e gastronomia

Para uso dos Correios

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Mudou-se | <input type="checkbox"/> End. Insuficiente |
| <input type="checkbox"/> Desconhecido | <input type="checkbox"/> CEP |
| <input type="checkbox"/> Recusado | <input type="checkbox"/> Não existe nº indicado |
| <input type="checkbox"/> Falecido | <input type="checkbox"/> Ind. Porteiro/Síndico |
| <input type="checkbox"/> Não Procurado | <input type="checkbox"/> Reintegrado ao serviço |

Em...../...../.....

...../...../.....

Data



Saúde, sabor & Santa Clara

Sabor e saúde. É isso que todos buscam hoje em dia. Na alimentação não é diferente. Palavras como sódio, hipertensão, colesterol, alimento funcional, probióticos, diabetes, etc. estão cada vez mais presentes no dia a dia dos brasileiros. E a preocupação que vem junto a elas também!

Unir sabor e saúde nos alimentos é um desafio que a Santa Clara aceitou e venceu. No mercado desde 2008, o Queijo Minas Frescal SanBIOS é o primeiro queijo brasileiro que contém micro-organismos probióticos, que ajudam a regular a flora intestinal. É com esse intuito que a Cooperativa também produz a Bebida Láctea SanBIOS. Mais recentemente, a linha com Redução de Sódio passou a integrar o rol de produtos Santa Clara, com Requeijão e Queijo Minas Frescal com baixo teor de sódio. Produtos que ajudam a manter a saúde e ainda proporcionam sabor ao café da manhã, ao lanche e àquele prato saboroso elaborado para o almoço.

Fornecer os produtos para que você tenha uma vida mais saudável ainda não é o suficiente. O Em Foco sempre traz informações sobre saúde assinadas por profissionais da área, pensando em como melhorar a sua vida com dicas práticas, produtos e ações que esbanjam saúde, como você pode ver nas páginas a seguir. Mas a Santa Clara queria ir além e lançou, em abril, o site Espaço Saúde (www.coopsantaclara.com.br/espacosaude), onde estão disponíveis informações importantes para o seu bem-estar, sobre os produtos da Linha Saúde Santa Clara, glossário de termos do universo saudável, artigos assinados e receitas especiais.

Sinta-se convidado a acessar nosso novo site, seja bem-vindo e tenha uma vida mais saudável com Santa Clara!

Expediente:

Santa Clara EmFoco Informativo Trimestral
da Cooperativa Santa Clara Ltda.
emfoco@coopsantaclara.com.br
www.coopsantaclara.com.br
[facebook.com/coopsantaclara](https://www.facebook.com/coopsantaclara)
twitter.com/coopsantaclara

Direção:

Depto. de Marketing

Criação e Coordenação Executiva:

Núcleo de Propaganda Ltda.

Redação:

Virginia Silveira MTB 14.905



Delicadezas

para decorar

Nesta edição, o Em Foco traz um passo a passo especial para decorar e guardar objetos em sua casa. O porta-trecos com babados e rendas é ideal para agradar às mocinhas.

Feito com embalagens de Bebida Láctea FrutClara, tecido, renda e enfeites, pode ser pendurado na parede ou ornamentar a mesa. Para preenchê-lo, abuse da criatividade: prendedores de cabelo, escova, pente, cremes, lápis de cor, canetas, flores secas...

Aprenda a fazer:

Para fazer a peça, é necessária uma embalagem de Bebida Láctea FrutClara, devidamente higienizada e sem rótulo, tecido (preferencialmente algodão), bordado inglês ou renda, fita, miçangas e flores para decorar. Você também vai precisar de linha, agulha e cola (pode ser de silicone, branca ou quente).

1. Corte a embalagem na altura que desejar para o porta-trecos (em média 15 cm);
2. Corte o tecido com cerca de o dobro da medida da circunferência da embalagem;
3. Dê pontos largos em linha reta no tecido e puxe lentamente, franzindo para formar um babado, e envolva a embalagem; Esse procedimento pode ser feito mais de uma vez, se quiser mais volume;
4. Faça um furo em cada lateral superior para passar a fita da alça. Dê um nó em cada ponta;
5. Franza o bordado inglês ou a renda e amarre na embalagem, sobre o tecido;
6. Para o acabamento, passe cola na borda superior e use renda estreita ou fita;
7. Os enfeites finais podem ter laços, flores de tecido e miçangas;
8. Para finalizar, corte o tecido reto na base da embalagem ou faça a bainha.





Queijo Colonial

101 anos de sabor

Em 1911, um grupo de agricultores foi empreendedor e reuniu-se para que pudesse fazer queijo. A ideia era que, juntando a pequena produção leiteira de cada um, um por vez tivesse um queijo para consumir em família. A partir daí, a ideia evoluiu e, em 10 de abril de 1912, foi fundada a Cooperativa Santa Clara. No primeiro dia de atividades, a recém-fundada cooperativa recebeu de seus 32 associados 152,8 litros de leite, com os quais foram fabricados uma forma de queijo de 15,9 quilos e 2,5 quilos de manteiga. Desde então, a produção nunca mais cessou.

O primeiro queijeiro da Cooperati-

va, ainda antes de ela ser fundada oficialmente, foi Fausto Breda, que para especializar-se viajou à Itália em 1909 para aprender o ofício. Durante os 101 anos de atividades ininterruptas, vários mestres queijeiros passaram pela indústria, fabricando os premiados Queijos Santa Clara.

Para resgatar o processo do primeiro queijo, foi produzido o documentário "A Arte de Fazer o Queijo Colonial", que reuniu antigos e atuais mestres queijeiros para que contassem sua experiência durante a passagem pela Cooperativa. No documentário é lembrado o importante papel de José

Chies, que assumiu o ofício desde o início oficial da Santa Clara, e passou o conhecimento a seu filho Armindo Chies, que foi mestre queijeiro até o fim da década de 1970. Também dão depoimentos sobre a arte os mestres queijeiros Octávio Felici Cini, Ildo Malvez, Adelino Guerra, Ângelo Pedrucci, Luiz Cini e Geraldo Antônio Pedrucci, todos membros da Associação dos ex-queijeiros da Cooperativa Santa Clara.

Pela importância histórica, o Modo de Fazer o Queijo Colonial foi tombado como Bem Cultural de Natureza Imaterial, que garante a perenidade da obra e da tradição.



Como era produzido o Queijo Colonial

Os primeiros queijos coloniais eram produzidos de forma bastante artesanal. No início, o leite *in natura*, cru, sem pasteurização, era transportado dentro de tarros, e conduzido até a indústria por cavalos. Para cada 40 litros de leite era produzida uma peça de queijo de 4 quilos.

A produção artesanal era iniciada com o aquecimento do leite em ta-

chos de cobre. Ao atingir 35°C, o leite era desligado, chegando a vez do coalho pó, acrescentado lentamente, sempre mexendo. Após a massa ficar lisa e ser realizado o processo de corte, a massa era esquentada novamente, até atingir 42°C. Após a fervura, a massa estava pronta para ser retirada do soro, acrescentava-se sal e a massa era colocada em formas redondas. Prensadas, as formas eram matu-

radas por um mês até serem rotuladas e vendidas. Hoje o processo é mais elaborado. O leite utilizado é recebido em caminhões-tanque, pasteurizado e os procedimentos para cozimento e preparação são realizados por meio de maquinário específico para esse fim, ainda sob supervisão de um mestre queijeiro. O produto final é rico em sabor, história e tradição: o Queijo Colonial Santa Clara.



Apaixonado pelo trabalho, por viagens e pela boa gastronomia



“

Em todas as minhas viagens, a gastronomia é um dos pontos altos. Gosto muito de comidas e pratos diferentes, mas não abro mão de um bom feijão com arroz.

”

Duda é um empresário bem-sucedido, casado, pai de três filhos e um apaixonado pelo conhecimento e pelo seu trabalho. Apesar de o apelido de infância não entregar de primeira, Duda, ou Eduardo Sirotsky Melzer, é neto de Maurício Sirotsky Sobrinho, fundador do Grupo RBS, uma das maiores empresas de comuni-

cação multimídia do Brasil, composta por emissoras de TV (abertas e locais); emissoras de rádio e jornais, além de atuar com uma empresa focada em negócios digitais e também na área de educação executiva. Até chegar à presidência do Grupo RBS, Duda Sirotsky Melzer ralou muito. Fez faculdade, estudou no exterior,

qualificou-se, montou sua própria empresa... uma série de experiências das quais agora colhe os frutos. Mas o empresário garante que, na agenda atribulada, encontra tempo para a família, para viajar e praticar corrida, seu esporte preferido. Mais sobre Duda Sirotsky Melzer você confere na entrevista a seguir.

Em Foco - Você começou a trabalhar cedo. Foi estagiário, trabalhou em banco, montou sua própria empresa, morou nos Estados Unidos, mas sempre destacou que queria mesmo era trabalhar na empresa da família. Em algum momento pensou em seguir um rumo diferente?

Duda Sirotsky Melzer - Realmente, eu sempre quis trabalhar na RBS, mas só o desejo não me garantiria uma posição na empresa. A RBS segue as mais modernas práticas de governança corporativa, tendo regras estabelecidas para que um membro familiar possa atuar na empresa. É preciso ter cursado uma universidade reconhecida, experiência profissional ou empreendedora consistente e, claro, a opção de uma vaga, entre outros requisitos. Gosto de desafios e vejo oportunidades incríveis neles. Empreendi desde muito jovem, fiz MBA em Harvard, tendo uma experiência fantástica não só no campo do conhecimento como em networking, e, por fim, atuei em empresas americanas e no mercado de Nova York, que dá uma grande bagagem. Eu poderia seguir outro rumo, mas não quis. Preparado, aceitei a oportunidade que a RBS, ao acreditar em mim, me ofereceu, há nove anos, para atuar a partir do mercado de São Paulo. Desde então, assumi posições que me trouxeram até a Presidência, em julho do ano passado, onde tenho a missão de dar continuidade a este projeto empresarial fantástico, que me apaixona.

EF - Como vê o desafio de administrar uma grande empresa? E o legado familiar, no que influencia no seu dia a dia?

DSM - Minha principal missão é desenvolver o negócio ambicionando um projeto empresarial sustentável e de longo prazo nas áreas de comunicação e nos segmentos digital e de educação executiva, pilares estratégicos do Grupo RBS. Isso se faz com liderança, cultura empresarial, execução e, sobretudo, pessoas. As pessoas da RBS são seu maior ativo, e desenvolvemos uma série de projetos para apoiá-las e desenvolvê-las para que garantam o sucesso da empresa. E o le-

gado familiar influencia positivamente, sem dúvida. Eu sou um afortunado por ter crescido em uma família de empreendedores que transformou a RBS em uma empresa com 6,5 mil colaboradores. Vivi e vivo experiências incríveis com todos eles.



EF - Você estava atuando há pouco tempo na RBS quando foi contemplado com o Caboré, importante prêmio no meio publicitário. Para o profissional Duda Sirotsky Melzer, o que representa essa conquista?

DSM - Eu me senti muito honrado, pois receber o Caboré tem um significado único, não só pela sua relevância no mercado publicitário, mas porque é reconhecimento a tudo o que eu fiz, a minha história e a minha dedicação à indústria da comunicação, e ao trabalho que a RBS presta para a indústria da propaganda. A sua conquista mostrou a importância do grupo no mercado nacional, em que é respeitado e tem atuação marcante.

EF - Com as funções de presidente de um grande grupo e a família, so-

bra tempo para se dedicar a algum hobby? O que mais gosta de fazer nas horas vagas?

DSM - Claro que as atividades profissionais demandam bastante tempo, mas eu acho que é preciso saber usar bem o tempo. Eu me dedico muito ao esporte, especialmente à corrida, que procuro praticar diariamente. Também gosto muito de viajar, ir para a praia. E, sobretudo, aproveitar e bem os momentos e a convivência com a minha família, minha esposa e meus três filhos.

EF - Você viaja bastante e conhece vários países. Costuma experimentar comidas diferentes? Que indicação daria a alguém que quer provar um prato especial?

DSM - Em todas as minhas viagens, a gastronomia é um dos pontos altos. Gosto muito de comidas e pratos diferentes, mas não abro mão de um bom feijão com arroz. Em termos de culinária internacional, adoro a comida japonesa.

EF - Vocês costumam promover jantares e recepções em casa. Que dica você dá para quem quer ser um bom anfitrião?

DSM - Eu acho que a naturalidade é o melhor ingrediente para esses momentos.

EF - O que não pode faltar nas suas refeições?

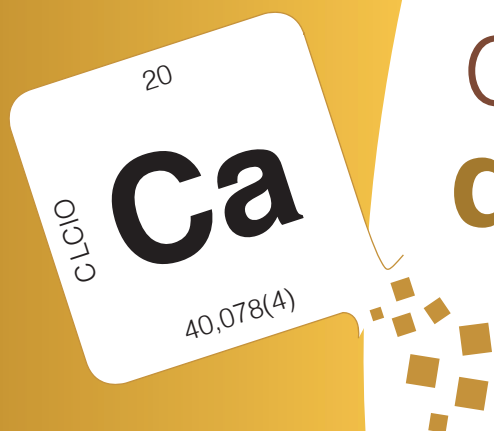
DSM - Comida leve e saudável.

EF - Tem intimidade com a cozinha? Qual sua especialidade?

DSM - Minha especialidade na cozinha é comer.

EF - Fica o convite para que deixe uma mensagem para os leitores do Em Foco.

DSM - Desejo a todos os leitores do EmFoco uma vida boa, saudável, ao lado da família e dos amigos, com esporte e muita alegria e resultado no trabalho. Leveza e bom humor a todos.



Os prejuízos da falta de cálcio na alimentação

Sabe-se que um dos fatores ambientais de maior relevância para a saúde do osso é o teor de cálcio ingerido diariamente. Na infância, o cálcio é necessário para o crescimento ósseo adequado. Como o leite e outros produtos lácteos são as fontes principais do elemento, as crianças que não os consomem, ou os ingerem em quantidades limitadas, estão em risco de deficiência de cálcio. Na gestação ocorrem mudanças no

metabolismo de cálcio que favorecem a transferência deste elemento para o bebê, incluindo alterações nos hormônios reguladores do elemento, assim o consumo deve ser priorizado e aumentado. Outra faixa etária que deve ter o consumo diário de cálcio é na menopausa e envelhecimento, pois a absorção deste nutriente declina com o passar da idade, podendo ser causa de osteoporose com facilidade.

Teor de Cálcio nos alimentos:

O cálcio é encontrado em maiores ou menores concentrações, dependendo do alimento analisado, sendo, geralmente, mais abundante e biodisponível no leite bovino e derivados. Com a mudança dos costumes e necessidades da população (com pessoas optando por dietas vegetarianas exclusivas, por exemplo), bem como com o avanço da medicina em diagnosticar e tratar pacientes com distúrbios como a intolerância à lactose ou a alergia à proteína do leite de vaca, o estudo de outras fontes biodisponíveis de cálcio tornou-se necessário.

EMBORA ALGUNS ALIMENTOS TENHAM TEORES RAZOÁVEIS DE CÁLCIO, SABEMOS QUE A ABSORÇÃO EM ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL É DE APENAS 40%. **DESTA FORMA, É IDEAL O CONSUMO DE LEITES E DERIVADOS DE ORIGEM ANIMAL.**

Veja tabela da quantidade aproximada de cálcio de alguns alimentos:

Alimento	Porção	Quantidade de cálcio
Leite integral	1,25	32,1
Leite desnatado	1,25	32,1
Queijo tipo minas	7,21	32,1
Queijo tipo prato	10,0	32,1
Queijo tipo parmesão	0,24	24,4
Requeijão	1,03	21,8

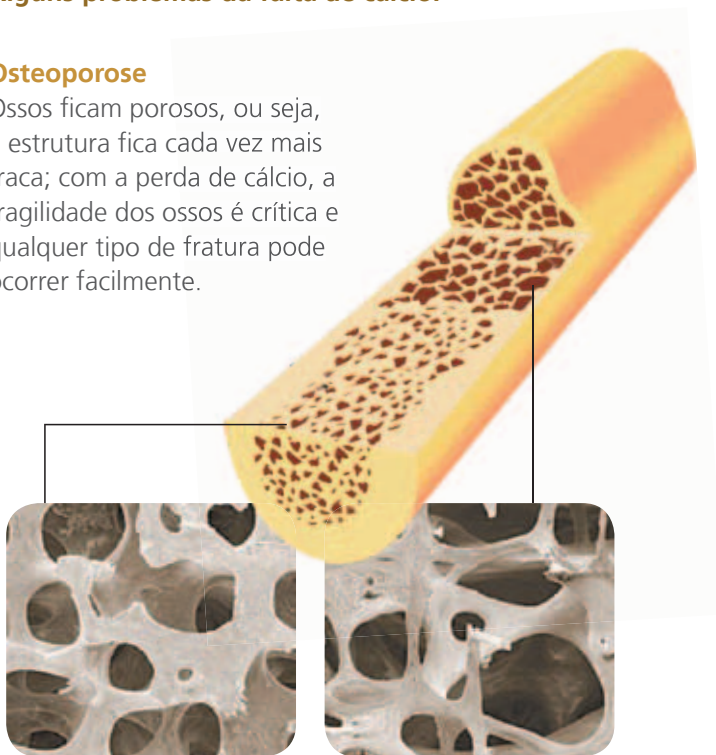
Veja tabela de quanto deve ser o consumo:

Idade	Necessidades diárias de cálcio
0 a 6 meses	210mg
7 meses a 1 ano	280mg
1 a 3 anos	500mg
4 a 8 anos	800mg
9 a 18 anos	1300mg
Adultos: 19 a 50 anos	1000mg
Adultos: maior que 50 anos	1200mg
Gestantes e Nutrizes	1200mg

Alguns problemas da falta de cálcio:

Osteoporose

Ossos ficam porosos, ou seja, a estrutura fica cada vez mais fraca; com a perda de cálcio, a fragilidade dos ossos é crítica e qualquer tipo de fratura pode ocorrer facilmente.



Osso normal

Osteoporose

Diante dessas informações, consuma diariamente 3 a 4 porções de leite e derivados por dia, segundo recomendações do Ministério da Saúde.

A Santa Clara oferece uma linha completa desses alimentos para fazer parte de seu dia a dia e torná-lo saudável e saboroso.

Referências:

Biblioteca Virtual em Saúde – BVS. O impacto de um biscoito fortificado com cálcio sobre o estado nutricional e densidade mineral óssea em adolescentes.

Revista de Nutrição, jan/mar 2004. Efeitos da suplementação e da fortificação de alimentos sobre a biodisponibilidade de minerais.

Fairweather-Tait SJ, Teucher B. Calcium bioavailability in relation to bone health. Int J Vitam Nutr Res 2002; 72(1):13-8.

Cashman KD. Calcium intake, calcium bioavailability and bone health. Br J Nutr 2002; 87(S2):S169-77.

Coordenação científica:

IPGS – Instituto de Pesquisas, Ensino e Gestão em Saúde

Autoria:

Nutricionista Renata Boscaini David

Osteopenia

Caracterizada pela pouca quantidade de cálcio nos ossos, indicando que ainda não há osteoporose, porém são valores de cálcio no limite do osso.

Aumento de peso

Alguns estudos relacionam que pessoas que têm baixo consumo de cálcio podem ter chances maiores de aumento de peso.

Santa Clara lança site **com dicas para** **UMA VIDA MAIS SAUDÁVEL**

O Dia Mundial da Saúde, comemorado em 7 de abril, marcou também mais um site especial da Cooperativa Santa Clara, um espaço em prol de uma vida mais saudável. O Espaço Saúde Santa Clara tem o objetivo de reunir informações sobre os produtos da Linha Saúde Santa Clara, artigos científicos assinados, glossário e receitas especiais. Com visual limpo e moderno, o site conta com especificações sobre os produtos das linhas SanBIOS e Redução de Sódio, além de dicas gerais de saúde e nutrição.



Acesse e conheça!  www.coopsantaclara.com.br/espacosaude

Conheça a Linha Saúde Santa Clara

SanBIOS

Composta por Queijo Minas Frescal e Bebida Láctea, a Linha SanBIOS contém o micro-organismo Bifidobacterium lactis, que sobrevive ao trânsito intestinal e assim proporciona inúmeros benefícios à saúde, ajudando a regular a flora intestinal.



Redução de Sódio

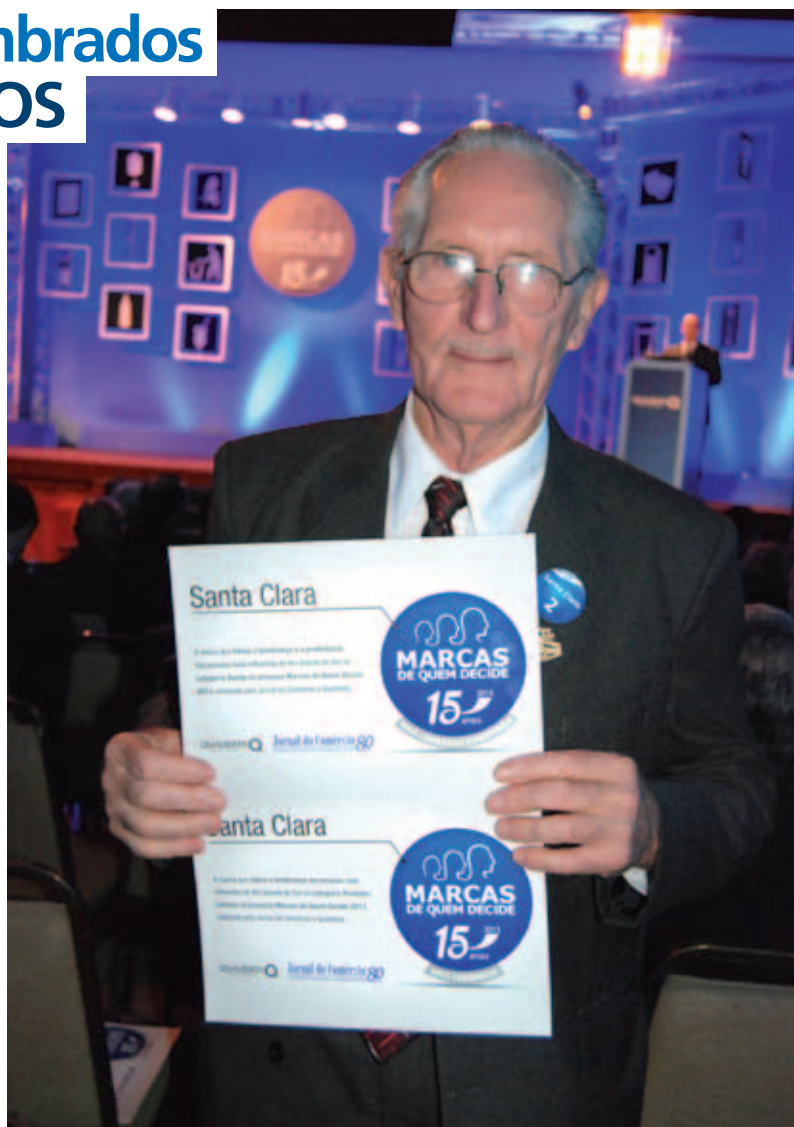
O Requeijão Cremoso Light Sódio possui 44% de redução no valor energético, 58% de redução no teor de gorduras totais e 34% no teor de sódio quando comparado ao requeijão na sua versão tradicional. Já o Queijo Minas Frescal com Redução de Sódio possui 33% menos calorias e 50% menos gordura, além de um teor 85% menor de sódio.

Queijos Santa Clara são os mais lembrados E OS PREFERIDOS pelos gaúchos

A Cooperativa Santa Clara mais uma vez é destaque entre os gaúchos nos segmentos Queijos e Produtos Lácteos. O prêmio Marcas de Quem Decide foi entregue no dia 5 de março ao presidente Rogerio Bruno Sauthier, em cerimônia realizada no Hotel Plaza São Rafael, em Porto Alegre.

Com 33,6% da lembrança e 31,5% da preferência, os Queijos Santa Clara ficaram em primeiro lugar na categoria, conquistando o prêmio pelo 9º ano consecutivo. Na categoria Produtos Lácteos, a Santa Clara também foi a mais lembrada, com 18% das citações.

Realizada há 15 anos pelo Jornal do Comércio e Qualidata, a premiação abrange 103 categorias. A pesquisa é realizada por meio de entrevistas junto a mais de 590 gestores empresariais e profissionais liberais de todo o Rio Grande do Sul.



Santa Clara para degustar

De 4 a 28 de julho, todas as sextas-feiras, sábados e domingos, os apreciadores dos produtos Santa Clara poderão participar do Festiqueijo, festival que reúne muito queijo, comida típica italiana, vinhos, espumantes e alegria, em Carlos Barbosa, cidade sede da Cooperativa Santa Clara.

A Santa Clara estará presente na 24ª edição do evento com suas linhas de Laticínios e Frigorífico, com degustação dos queijos já reconhecidos por sua qualidade, salames, copas, bebidas lácteas, doce de leite e fondue, entre outros produtos.



Festiqueijo 2013

4 a 28 de julho, em Carlos Barbosa
Abertura na quinta-feira, 4 de julho
Funcionamento: sextas das 18h às 22h, sábados das
10h às 22h e domingos das 10h às 18h.

Santa Clara promove 6ª edição do



*Você é
o Chef* 

Estão abertas as inscrições para o Concurso Cultural Você é o Chef 2013, da Cooperativa Santa Clara. Em sua 6ª edição, o concurso premiará as 12 receitas mais criativas e saborosas, utilizando produtos Santa Clara, em quatro categorias: Prato Principal, Pães e Bolos, Saladas e Entradas, e Sobremesas. Podem participar consumidores de todo o Brasil.

Os 12 finalistas, três em cada categoria, receberão como prêmios Conjunto de Panelas de alumínio 5 peças Mônaco Tramontina (1ºs lugares), Faqueiro de Aço Inox 76 peças Cobacabana Tramontina (2ºs lugares) e Máquina de Café Espresso Arno Dolce Gusto (3ºs lugares), além de terem suas receitas publicadas no informativo Santa Clara

Em Foco e no site da Confraria Gourmet. Todas as receitas serão avaliadas quanto a criatividade; composição de ingredientes; praticidade e facilidade; tempo e modo de preparo; sabor e aroma por uma comissão julgadora composta por especialista em culinária, nutricionista e jornalista convidado.

Os participantes podem consultar o regulamento completo e inscrever suas receitas pelo site: www.coopsantaclara.com.br/confraria-gourmet, ou pelo correio, para Cooperativa Santa Clara – “Confraria Gourmet – Concurso Cultural Você é o Chef - 2013” - Rua Pedro Baldasso, 47 – Centro – Carlos Barbosa/RS - CEP 95185-000, até o dia 20 de maio.



O melhor do **banquete**

Um prato para impressionar pelo capricho e sabor: cogumelos recheados com ricota, licor e ervas-finas, para ser degustado por paladares refinados.

Cogumelos aos Queijos e Fines Herbes

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 2 bandejas de cogumelos tipo paris frescos lavados (gigantes)
- ½ Ricota Santa Clara amassada com o garfo
- 2 colheres (sopa) de mostarda cremosa
- Pimenta-do-reino branca em grãos, moída na hora
- 50g de Manteiga Santa Clara
- 1 colherinha de licor *cherry brandy* ou conhaque *fines herbes* desidratadas para polvilhar (a gosto)
- Sal
- 1 copo de Requeijão Tradicional Santa Clara

Modo de preparo:

Retire o cabo de cada cogumelo fresco e com a ponta de uma facininha aumente um pouco a cavidade, retirando-lhe parte da polpa. Polvilhe a pimenta-do-reino branca moída na hora e sal. Junte a ricota com a mostarda, o licor e os pedacinhos de cogumelos retirados e devidamente picados. Tempere com sal. Com o auxílio de uma colherinha, recheie fartamente cada cavidade de cogumelo e acomode-os, um ao lado do outro, em refratário untado com manteiga; deixe o recheio virado para cima. Distribua o requeijão e pedacinhos de manteiga, leve ao forno pré aquecido, temperatura média para dourar, por aproximadamente 25 minutos. Quando estiver dourado, retire do forno e polvilhe *fines herbes*.

Com uma
pitada
de ousadia

Sabores e aromas se misturam nesta receita que combina elementos tão distintos quanto frango, banana e espinafre em um delicioso prato. Anote a receita e surpreenda.

Filés de Frango Recheados com Banana

Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 1 quilo de filé de frango (peito sem pele e sem osso) temperado e cortado em pequenos e finos bifés

Recheio:

- 2 bananas nanicas ou caturras picadas
- 1 xícara de Queijo Minas Frescal Santa Clara picado
- 2 colheres (sopa) de Queijo Parmesão Ralado Santa Clara

Molho:

- 1 cebola picada
- 1 maço de espinafre cru (folhas)
- 1 ½ xícara de Leite Santa Clara
- 1 copo de Requeijão Cremoso Tradicional Santa Clara
- 2 envelopes de caldo de frango em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes do molho no liquidificador e reserve. Misture todos os ingredientes do recheio. Coloque a metade do molho em uma assadeira refratária média untada. Recheie cada filé de frango com a mistura de banana, prenda ligeiramente com um palito, arrume-os em cima do molho, espalhe entre os pedaços o recheio que sobrou, cubra com o molho restante. Leve ao forno, temperatura média para o frango assar e o molho engrossar, por aproximadamente 45 minutos.

Hora do Chocolate

Sempre é tempo de saborear uma sobremesa deliciosa. Um mousse de chocolate, mesclando sabores e cores, é uma ótima pedida para reunir a família ou os amigos.

Mousse aos Dois Amores

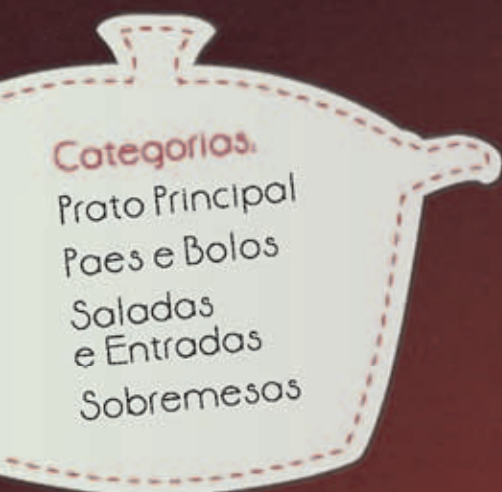
Rendimento: 20 porções

Ingredientes:

- 2 xícaras de Leite Santa Clara
- ¼ de xícara de água fria
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 1 caixinha de Leite Condensado Santa Clara
- 1 caixinha (250g) de Creme de Leite Santa Clara
- 1 copo de Requeijão Cremoso Tradicional Santa Clara
- 250g de chocolate picado (branco e ao leite ou meio-amargo)
- Granulados para decoração

Modo de preparo:

Esquente o leite com o chocolate escolhido – deve ser feito com um chocolate de cada vez. Polvilhe a gelatina na água fria. No liquidificador, coloque o chocolate e leite quente, leite condensado, requeijão e creme de leite. Bata com cuidado. Coloque um pano de prato para segurar a tampa e pulse (pode criar o vapor e empurrar a tampa para cima). Bata até desmanchar o chocolate e coloque em taças. Depois de firmar o primeiro sabor, repita a operação com o outro sabor. Sirva polvilhada com chocolate granulado.



Categorias:

Prato Principal
Pães e Bolos
Saladas
e Entradas
Sobremesas



Concurso
Cultural

Você é
o Chef



Participe do 6º Concurso
Você é o Chef da Santa Clara.

Seja mais um dos tantos criativos que já fizeram todo o Brasil ficar com água na boca com suas receitas

Conjunto de panelas
Tramontina Mônaco 5 peças



Faqueiro Tramontina
Copacabana
76 peças



Máquina de
Café Expresso
Arno Dolce Gusto



Acesse www.coopsantaclara.com.br/confrariagourmet
e cadastre sua receita, ou envie para:
Confraria Gourmet Santa Clara
Promoção Cultural Você é o Chef.
Rua Pedro Baldasso, 47 - Centro - Carlos Barbosa / RS
CEP 95.185.000.

Promoção válida de 2/4/2013 a 20/5/2013.
Consulte o regulamento no site.