

Editores do FOOD52

BROWNIES, COOKIES, TORTAS E AFINS

60 RECEITAS SENSACIONAIS PARA
FAZER NUM PISCAR DE OLHOS

Prefácio

Amanda Hesser & Merrill Stubbs

Tradução

Isabella Pacheco



COMPANHIA DE MESA

Copyright © 2015 by Food52

Copyright das fotografias © 2015 by James Ransom

Esta tradução foi publicada por acordo com Ten Speed Press, um selo do Crown Publishing Group, uma divisão da Penguin Random House LLC.

Companhia de Mesa é um selo da Editora Schwarcz S.A.

*Grafia atualizada segundo o Acordo Ortográfico da Língua Portuguesa de 1990,
que entrou em vigor no Brasil em 2009.*

TÍTULO ORIGINAL Baking: 60 sensational Treats you can Pull off in a Snap

FOTO DE CAPA James Ransom

PREPARAÇÃO Monise Martinez

ÍNDICE REMISSIVO Probo Poletti

REVISÃO Márcia Moura e Carmen T. S. Costa

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Brownies, cookies, tortas e afins : 60 receitas sensacionais para fazer num piscar de olhos / Editores do Food52 ; tradução Isabella Pacheco. — 1^a ed. — São Paulo : Companhia de Mesa, 2016.

Título original : Baking : 60 sensational Treats you can Pull off in a Snap.

ISBN 978-85-92754-01-3

1. Brownies (Culinária) 2. Cookies (Culinária) 3. Culinária (Receitas) 4. Doces (Culinária) 5. Tortas (Culinária) 1. Editores do Food52.

16-06099

CDD-641.5

Índice para catálogo sistemático:

1. Receitas culinárias : Economia doméstica 641.5

[2016]

Todos os direitos desta edição reservados à

EDITORIA SCHWARCZ S.A.

Rua Bandeira Paulista, 702, cj. 32

04532-002 — São Paulo — SP

Telefone: (11) 3707-3500

Fax: (11) 3707-3501

www.companhiadasletras.com.br

www.blogdacompanhia.com.br

facebook.com/companhiadasletras

instagram.com/companhiadasletras

twitter.com/cialetras

Sumário

Prefácio de Amanda Hesser e Merrill Stubbs | x

Introdução | xii Noções básicas | xv

PARA O CAFÉ DA MANHÃ

Scones de *blueberry* | 2

Rabanada assada de cardamomo
com calda de limão-siciliano | 5

Biscoitos de iogurte | 8

Muffins de cranberry, aveia e linhaça | 11

Pão integral de iogurte e melaço
com figos e nozes | 12

Melhor pão de banana do mundo | 15

Panqueca holandesa de *buttermilk*
com peras caramelizadas | 16

Roscas de laranja | 19

Folhado de tomate e *cream cheese* | 20

COOKIES, BISCOITOS, BARRINHAS E AFINS

Cookies de *cream cheese* | 25

Biscoitos italianos de fubá | 26

Bolachas de groselha e cardamomo | 29

Cookies de cereais com aveia e gotas
de chocolate | 30

Cookies recheados com pasta de
amendoim e geleia | 33

Biscoitos de amêndoas com chocolate
amargo e cerejas | 34

Biscoito de açúcar mascavo | 37

Macarons de balsâmico com
gotas de chocolate | 38

Delícia crocante | 41

Barrinhas de nozes-pecãs e coco | 42

Barrinhas de farofa doce de aveia com
recheio de ruibarbo | 45

Brownies mágicos | 46

SOBREMESAS DE FRUTAS

Farofinha doce de *blueberry* | 51

Suflê de nectarina | 52

Crumble de maçã e açúcar mascavo com
farofa de biscoito de gengibre | 55

Crocante de aveia e manteiga
de amêndoas | 56

Torta de creme de *blueberry* | 59

Galette de frutas frescas | 61

Torta de pêssego | 64

Torta de pêssego e *blueberry* | 67

BOLOS CREMOSOS E PUDINS

- “Suflê” de pudim de pão *challah* | 71
Clafoutis de framboesa | 72
Pudim *chômeur* | 75
Arroz-doce com leite de coco e mel | 76

- Copinhos de limão | 79
Cheesecake de *sour cream* com massa de biscoito de chocolate | 80
Bolo *tres leches* de coco | 83

BOLOS PARA O DIA A DIA

- Bolo de iogurte e morango | 87
Bolo fácil de maçã | 88
Bolo inglês | 91
Bolo de nozes-pecãs e mel | 92

- Bolo de especiarias | 95
Bolo de chocolate | 96
Bolo de creme de tomate e especiarias com cobertura de *cream cheese* | 99

BOLOS E TORTAS PARA OCASIÕES ESPECIAIS

- Cupcake-brownie de manteiga *noisette* | 102
Torta invertida de caqui com creme de *Maple* | 105
Bolo macio com cobertura de chocolate meio amargo | 107
Bolo com farofa doce de cereja e amêndoas | 111
Cupcakes de gergelim preto com cobertura cremosa de chá verde | 112

- Bolo de azeite, ricota e ameixa | 115
Bolo de especiarias, na frigideira, com massa de caramelos cremosos | 116
Bolo sem glúten de limão, amora e milho | 119
Bolo de banana com cobertura caramelizada | 120
Crumble de abóbora | 124

RECEITAS SALGADAS

- Pãezinhos divinos de melaço e aveia | 129
Pão de pimenta-do-reino com cebolinha e parmesão | 130
Pizza branca de semente de gergelim e azeite | 133
Biscoitinhos crocantes de queijo | 134

- Pão de milho com manjericão e cebola | 137
Galette salgada com verduras e queijo *gruyère* | 138
Pizzas de massa fina não sovada | 141
Pãezinhos grelhados | 145

Prefácio

Uma de nós considera-se uma boleira; a outra não. No entanto, nós duas frequentemente cozinhamos em casa. Amanda teve um treinamento mais formal (a ideia de abrir uma massa de pizza ou fazer um fermento para pão não lhe causa arrepios), enquanto Merrill cresceu se aventurando em bolos caseiros. Assim, embora apenas uma de nós possa montar um *croquembouche* sem suar a camisa, ambas acreditamos em um estilo mais descompromissado de cozinhar no dia a dia.

Quando falamos de “cozinhar sem compromisso” (que de fato foi o primeiro título, drasticamente rejeitado, para este livro), nos referimos ao tipo de comida que você pode fazer em uma noite qualquer durante a semana, depois que a mesa do jantar for retirada e as crianças estiverem dormindo, sem ter que varar a noite até tão tarde a ponto de ficar com as pálpebras pesadas no dia seguinte. É o tipo de prática culinária que você pode encarar como uma atividade divertida, do mesmo modo que faz Amanda com os seus gêmeos de oito anos de idade; todo fim de semana eles fazem um bolo simples para ter em casa e comer de sobremesa depois do jantar durante a semana.

Estamos falando de bolos práticos, de biscoitos que não necessitam de acompanhamento ou de acabamento, suflês, pães rápidos, *galettes*, pudins e *muffins*. Este era o modo de cozinhar da sua avó — despretensioso e reconfortante. Cada receita vem com dicas e truques aprendidos com anos de prática, como se fôssemos amigos trocando receitas um com o outro. Nenhuma dessas receitas irá prendê-lo na cozinha por horas, e cada uma delas resulta em algo consistentemente delicioso. Queríamos criar um livro que pudesse ser a sua mão direita quando você quisesse cozinhar algo no forno.

As receitas são dos nossos leitores, colaboradores e membros da equipe. Muitas delas são preciosas, de família, e nunca apareceram no site; outras são do Food52 e se tornaram lendas em nosso escritório. Nossa ex-editora Marian Bull nos apresentou uma querida receita de família, a Farofinha doce, uma versão ainda mais descontraída de um *crumble* que, com um nome como esse, como poderia não estar neste livro? Há *scones* levíssimos de autoria de mrs larkin, colaboradora de longa data do Food52 cujo apelido profissional é Lady Scone, e nós incluímos a receita dos *cookies de cream cheese* da mãe de Merrill, que passaram a ser cultuados, ao longo dos anos, pelos devotos de suas bordas crocantes, caramelizadas, e do seu recheio macio ligeiramente ácido.

Todas essas receitas memoráveis foram habilmente selecionadas e reunidas pela nossa editora Sarah Jampel. Sarah é como um dançarino dervixe: editando, moldando e coordenando, ela finaliza um ou dois capítulos antes de terminarmos nosso café da manhã. Ela não deixou nada escapar e ainda roubou muitos dos tabuleiros de sua mãe para as sessões de fotos deste livro. Sob sua direção cuidadosa, um livro de receitas de forno tomou forma, e esperamos que ele se torne um recurso igualmente indispensável, seja você um cozinheiro experiente ou não.

Amanda Hesser e Merrill Stubbs

Introdução

O segredo para obter sucesso na cozinha é escolher boas receitas. Sim, é importante seguir cuidadosamente as instruções e comprar os ingredientes certos, mas a verdadeira chave para cozinhar com sucesso é encontrar receitas que garantam biscoitos, bolos, tortas e pãezinhos que não só possuam um sabor muito melhor do que qualquer coisa que você poderia comprar em uma loja, como também façam você sorrir involuntariamente e talvez até mesmo fazer uma dancinha.

No Food52, acreditamos que independentemente do quanto ocupado você seja, do quanto odeie bagunça e acredite fortemente em sua incapacidade de seguir uma receita, você não precisa sempre terceirizar as comidas para os profissionais. Qualquer um pode comer biscoitos fresquinhos de manhã e pães caseiros à tarde sem que isso exija muito tempo ou energia. Basta encontrar receitas confiáveis e infalíveis, cozinhar-las com frequência e, durante esse percurso, ir aprendendo algumas dicas úteis que o transformarão em um cozinheiro melhor.

Neste livro você encontrará receitas que culminarão em resultados deliciosos sem ocupar o seu dia inteiro; receitas que você pode fazer em uma noite qualquer durante a semana e aproveitar durante dias; mais divertidas do que estressantes e mais gratificantes do que frustrantes. Essas receitas vêm de livros antigos de culinária, de cadernos de receita guardados nas cozinhas das avós e de amigos cujas sobremesas foram estrelas em festas. Como habitam tantos lugares, usamos o nosso site para colecioná-las e para preservar os brownies, tortas, cookies, bolos, biscoitos e os pães que viveram felizes, durante muito tempo, em cozinhas como a sua.

Para conseguirmos reduzir o enorme acervo das receitas espetaculares em nosso site até encontrar as mais adoradas (e sem frescuras), convocamos nossa equipe e nossos colaboradores fiéis. Como sempre, eles fizeram a parte deles. Ao final, as sessenta receitas que selecionamos são preciosidades; cada uma delas deixou os editores do Food52 exaltados na tentativa de compartilhar as histórias da primeira vez que provaram as *bolachas de groselha e cardamomo* (p. 29) ou fizemos os *biscoitinhos crocantes de queijo* (p. 134). Esta coletânea atravessa regiões americanas e épocas: a *torta de pêssego e blueberry* (p. 67) de Gaffney, Carolina do Sul; um creme de limão resgatado de uma caixa antiga de receitas na casa de

uma tia na Virgínia (p. 79); *roscas de laranja* (p. 19), do Alabama; o *bolo de chocolate* que a Amanda comeu em todos os aniversários da sua infância e adolescência (p. 96); *biscoitos de amêndoas com chocolate amargo e cerejas*, da Dakota do Norte (p. 34); e as *barrinhas de nozes-pecãs e coco* que a avó da editora Sarah Jampel descobriu em uma aula de culinária em Long Island, em 1960 (p. 42).

Apesar da diversidade de receitas neste livro, todas elas fazem parte da mesma família. Recorra a estas receitas fáceis naquelas noites de segunda-feira em que você tem pouco tempo ou paciência para fazer uma cobertura cremosa e também quando precisar de uma sobremesa festiva para surpreender e impressionar os convidados. Elas não vão exigir horas de dedicação, mas vão proporcionar a satisfação igual às receitas que levam o dia todo para ficarem prontas. Algumas, como a *rabanada assada* (p. 5), podem ser feitas de véspera; outras, como os *biscoitos de iogurte* (p. 8), não requerem nenhum planejamento; e muitas, como o *cupcake-brownie de manteiga noisette* (p. 102), são perfeitas para fazer em um dia chuvoso e guardar no freezer para quando você precisar daquela dose extra de chocolate.

Apostamos que os *cookies de cereais com aveia e gotas de chocolate* (p. 30) vão se tornar os seus preferidos e, embora você já deva ter comido bolo *tres leches* em algum restaurante, acreditamos que a versão com coco da página 83 será mais interessante do que qualquer outra que você já tenha experimentado antes (e o melhor: você aprenderá como é simples fazer esse bolo em casa). Muitas dessas receitas contam com uma vasta gama de ingredientes — como óleo de coco, farinha de centeio, sementes de gergelim preto e leite de coco —, que acrescentam uma nova dimensão de sabores e texturas e não são difíceis de encontrar. Outras, tais como o *bolo de nozes-pecãs e mel* (p. 92) ou os *brownies mágicos* (p. 46), utilizam produtos básicos que você talvez já tenha na sua despensa. E nenhuma delas vai fazer você se desesperar para encontrar fôrmas de acetato ou para descobrir como fazer massa folhada.

Nós esperamos que este livro o encoraje a fazer os seus próprios rolinhos integrais e a transformar frutas frescas de verão em geleia para recheiar uma *galette* crocante. Quando você testar sua massa de pizza caseira pela primeira vez, descobrirá que o resultado é mais gostoso e satisfatório do que qualquer coisa que poderia comprar no supermercado. Além disso, terá o prazer de saber que foi você quem fez. Vá em frente e marque as páginas. Derrame leite nelas, polvilhe farinha e recheie-as com as suas próprias anotações. Faça uma pilha de cookies e ofereça aos seus amigos e familiares, mas se prepare para compartilhar as receitas.

Noções básicas

Ao longo do livro, você encontrará dicas e truques para tornar o ato de cozinhar mais fácil e prazeroso (e para servir de fonte para você explorar mais receitas no futuro). Eis aqui um guia rápido.

FAZENDO E ARMAZENANDO INGREDIENTES

- Como fazer *buttermilk* em casa | 11
- Como moer temperos frescos | 15
- Como manter o açúcar mascavo fresco | 42
- Como fazer açúcar mascavo em casa | 51
- Como fazer açúcar perfumado | 72
- Como fazer farinha de amêndoas sem fazer manteiga de amêndoas | 95
- Como fazer farinha de bolo em casa | 124

ATALHOS E TRUQUES CULINÁRIOS

- Como envelhecer o pão rapidamente | 7
- Como lidar com massa de biscoito grudenta | 26
- Como resfriar rapidamente uma pequena porção de líquido | 60

TÉCNICAS ESSENCIAIS PARA ASSAR

- Como medir farinha com precisão | 25
- Como tirar caroços grandes de frutas | 52
- Como misturar a manteiga na massa | 63
- Como fazer chantili | 106
- Como derreter chocolate | 109
- Como separar a clara da gema facilmente | 109
- Como evitar bater a massa em excesso | 115

DECORAR, APRESENTAR E EMBALAR

- Como embalar biscoitos para enviar pelo correio | 38
- Como montar e cobrir um bolo | 123