



Receitas com Macadâmia

Volume III

QueenNut
MACADÂMIA

www.queennutmacadamia.com.br



Receitas com Macadâmia

Volume III - Setembro de 2024

O Sabor da Paixão Macadâmia em Cada Receita

Cada prato apresentado neste concurso gastronômico carrega mais do que ingredientes selecionados: ele traz a dedicação, a criatividade e, acima de tudo, o amor de quem o preparou. A macadâmia, com seu sabor marcante e suas propriedades nutritivas, foi a grande estrela desta celebração culinária, transformando receitas simples em verdadeiras obras de arte.

Realizado pela **QueenNut Macadamia**, este concurso vai muito além da cozinha. Ele valoriza a tradição, impulsiona a inovação e fortalece a comunidade, abrindo portas para novos talentos e oportunidades. A cada edição, mais pessoas descobrem o potencial desse ingrediente tão especial e encontram nele uma nova fonte de inspiração e renda.

Em 2024, celebramos não apenas o sabor irresistível da macadâmia, mas também o esforço e a paixão de cada participante que fez deste evento um verdadeiro banquete de emoções.

Seja bem vindo(a) ao nosso terceiro eBook!



Receitas

- 4 BOLO DE NINHO, COM MIRTILOS MORANGOS E MACADÂMIA TORRADA
- 5 BOLO LIZ DE MACADÂMIA
- 6 BOLO DE MACADÂMIA COM MORANGOS AO VINHO
- 7 BOLO PUDIM
- 8 CAPELETTI DE AMORA COM MACADÂMIA TOSTADA
- 9 CARPACCIO AO MOLHO DE MARACUJÁ E MACADÂMIA
- 10 CHOCOBBLACK DE MACADÂMIA
- 11 CHOCODAMIA FROST
- 12 CONCHIGLIONE AOS 3 QUEIJOS COM MACADÂMIA E PERAS CARMELIZADAS
- 13 ENTREMERT DE MACADÂMIA
- 14 ESPAGUETE COM CREME DE MACADÂMIA
- 15 PANETTONE SALGADO DE PARMA E MACADÂMIA
- 16 PESTO DO CERRADO
- 17 QUICHE DE CAMPONATA DE BERINJELA E MACADÂMIA
- 18 QUICHE DE CARNE SECA COM REQUEIJÃO, CABOTIÃ E MACADÂMIA
- 19 RAGU DA SERRA COM MACADÂMIA
- 20 TORTELLINI COM RICOTA DE MACADÂMIA E ESPINAFRE
- 21 TORTA NO PALITO MACADÂMIA PREMIUM



8 PORÇÕES



120m

BOLO DE NINHO, COM MIRTILOS MORANGOS E MACADÂMIA TORRADA



ANA MARIA OLIVEIRA DE
SANTANA DE BRITO
DOIS CÓRREGOS/SP



MASSA CHIFFON

- 4 ovos inteiros
- 1 1/2 xícara de (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 1/2 xícara de (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- A medida da xícara é de 240 ml



PREPARO

Bater na batedeira os ovos, açúcar até ficar um creme branco e fofo, acrescentar o óleo e o leite, bater até misturar os ingredientes, desligar a batedeira e acrescentar a farinha e o fermento peneirados e incorporar até obter uma massa homogênea. Untar uma forma 25 cm por 10 altura, colocar papel manteiga no fundo da forma e não precisa untar as laterais.

Assar por 40 minutos no forno pré aquecido a 180 graus.



RECHEIO DE NINHO

- 250 gramas de margarina ou manteiga sem sal
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha e 1/2 de creme de leite
- 10 colheres de sopa de leite ninho integral
- 150 gramas de macadâmia torrada por 4 minutos na panela mexendo sem parar.



PREPARO

Bater a margarina ou manteiga em ponto de pomada com o leite condensado gelado, não bater em velocidade alta senão ele talha, bater até incorporar os ingredientes, acrescentar o leite em pó, bater até incorporar, por último o creme de leite bem gelado e misturar, levar a geladeira por 2 horas.

Frutas morangos e mirtilos.

500 gramas de morangos.

300 gramas de mirtilos
Higienizar e cortar os

morangos em pedaços pequenos, os mirtilos inteiros



COBERTURA

- 500 ml de chantilly batido
- 100 gramas de macadâmia para enfeitar
- Morangos inteiros para decorar
- Mirtilos inteiros para decorar



MONTAGEM

Cortar massa em 3 partes.

Colocar uma parte de bolo, não precisa usar muita calda a massa é muito macia, bem pouca calda.

Em cima do bolo, recheio de ninho com a macadâmia já torrada, depois colocar em cima do recheio os morangos e mirtilos, assim segue a montagem.

Cobrir com o chantilly batido e fazer a decoração com morangos e mirtilos inteiros, e a macadâmia torrada nas laterais do bolo e em cima do bolo também.



8 PORÇÕES



120m



LUCILENE CRISTINA DIAS
TORRINHA/SP

BOLO LIZ DE MACADÂMIA

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de água
- ½ xícara de chá de margarina
- 1 e ½ de xícara de chá de farinha de trigo
- 5 ovos

PREPARO

Em uma panela, misture a água, a margarina, a farinha e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela.

Deixe esfriar.

Acrescente os ovos, um de cada vez, sem parar de mexer. Coloque a massa em uma assadeira.

Coloque a massa em um saco de confeiteiro e então faça as bolinhas de massa em uma assadeira.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que a massa esteja crescida e dourada.

MASSA DO BOLO

- 7 ovos
- 2 copos de requeijão de açúcar
- 2 copos de requeijão de trigo
- 1 copo de requeijão de água.
- 1 colher de sopa de Fermento em pó.

PREPARO

Coloque em uma assadeira de 30cm de diâmetro untada, levar para assar em forno pré aquecimento mais ou menos 45 minutos.

TRUFA

- 300gr de chocolate nobre meio amargo.
- 250gr de creme de leite
- 30gr de manteiga
- Levar tudo no micro-ondas e reservar

RECHEIO DA CAROLINA

Derreta 1 xícara de açúcar e acrescente 1 caixa de creme de leite, retire do fogo e acrescente 250 gr de farinha de macadâmia e 100gr de macadâmia em pedacinhos em seguida reserve.

MONTAGEM

Monte na assadeira com papel filme. Corte a massa do bolo ao meio e coloque. Regue com leite de macadâmia. Coloque Trufa e 100gr de macadâmia em metade tostada. Em seguida, em cima, distribuir as Carolinas recheadas. Feito isso, coloque o restante da Trufa e mais 100gr de macadâmia. Coloque a outra metade da massa e regue novamente com leite de macadâmia. Leve à geladeira.



Prato vencedor
2º lugar
Categoria Doce



15 PORÇÕES



120m

BOLO DE MACADÂMIA COM MORANGOS AO VINHO



MÁRCIA ISABEL V. NEGREIROS FERRO
DOIS CÓRREGOS / SP

MASSA

- 2 copos de farinha de trigo
- ½ copo de Macadamia
- 7 ovos - gemas separadas das claras
- 1 colher café de essência de baunilha
- 3 copos de açúcar refinada
- ½ copo de óleo
- 1 copo de água fervente.
- 1 colher de fermento químico.

PREPARO

Usar batedeira de bolo. Bater claras em neve, reservar.

Em outro recipiente bater as gemas com baunilha, depois acrescentar o açúcar e bater mais, acrescentar o óleo.

Depois o trigo a Macadamia e a água intercalando-os.

Incorporar as claras em neve, e por último fermento.

Assar em assadeira untada, e forno pré aquecido.

Assadeira: 2 de 25 cm ou 3 de 20 cm.

CREME

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de Macadamia (picadas)
- 200 gramas de chocolate branco

PREPARO

Leve ao fogo para engrossar.

MORANGOS

- 4 bandejas de morangos
- 1 colher rasa de manteiga sem sal.
- Suco de meio limão
- 1 e ½ copo de vinho.

PREPARO

Derreter a manteiga, colocar os morangos, o limão, em seguida o vinho, deixar cozinhar.

COBERTURA

- 4 claras
- 1 copo de açúcar
- Leve ao fogo até derreter o açúcar, depois bater até ponto de suspiro.

PREPARO

Decorar o bolo e finalizar com maçarico culinário.



12 PORÇÕES



150m

BOLO PUDIM



MASSA DO BOLO

- 250gr de farinha de macadâmia
- 6 ovos
- 2 xícaras de óleo
- 3 xícaras de leite
- 500gr de açúcar refinado
- 800gr de farinha



MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve até ficar bem consistente. Acrescente o açúcar e as gemas, bata bem. Juntamente coloque a farinha de trigo, óleo, macadâmia e o fermento continue batendo.

Aos poucos acrescente o leite quente até ficar uma massa homogênea. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, depois leve para assar ao forno 180 °C por 30 a 40 minutos, aproximadamente.



INGREDIENTES PUDIM

- 6 caixas de leite condensado
- 6 medidas iguais de leite
- 6 ovos
- 200gr de farinha de macadâmia
- 1 xícara de açúcar para a calda



MODO DE PREPARO

Primeiro, bata bem os ovos no liquidificador. Acrescente o leite condensado, macadâmia e o leite, e bata novamente.

Para a calda, derreta o açúcar na panela até ficar moreno, acrescente a água e deixe engrossar. Coloque em forminhas individuais redondas e despeje a massa do pudim por cima. Asse em forno médio por 45 minutos, com as forminhas redondas dentro de uma maior com

água.

Espete um garfo para ver se está bem assado. Deixe esfriar e desenforme.



RECHEIO

- 500gr de macadâmia triturada
- 6 caixas de leites condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 200gr de margarina



MODO DE PREPARO

Cozinhe o leite condensado e a margarina, mexer em fogo baixo até ficar no ponto de um brigadeiro, depois acrescente a macadâmia e o creme de leite, na cobertura do bolo cobrir com nata pra não ficar muito doce.

Finalize com pudim de macadâmia.

Finalize o bolo com macadâmia por cima e cereja.

MARIA DA CONCEIÇÃO DA COSTA PEREIRA
DOIS CÔRREGOS/SP



Prato vencedor
2º lugar
Categoria Salgado



2 PORÇÕES



120m

CAPELETTI DE AMORA COM MACADÂMIA TOSTADA



QUETELIN CRISTINA FERREIRA L
IMA DE CARVALHO – GARÇA/SP

MASSA

- 180 gramas de trigo
- 30 gramas de farinha de amora
- 1 gema
- Água na gema até atingir 100 gramas
- Sal Q.B
- Fio de Azeite

PREPARO

Agregue todos os ingredientes e sove por 10 min. Enrole em papel filme e deixe descansar por 30 min. Após o descanso, cilindre bem a massa e abra para rechear.

RECHEIO

- 50 gramas Grana Pado-
- no
- 150 gramas Cream Chee-
- se
- 50 gramas de Macadâ-
- mia tostada e triturada
- Fio de Óleo de Macadâ-
- mia Q.B
- Pimenta do Reino Moída
- na hora Q.B
- Glutamato de Sódio Q.B

PREPARO

Rale o Grana Pando no ralo mais fino, agregar todos os ingredientes e misturar formando uma pasta lisa.

Reserve para rechear os capeletti.

MOLHO

- 50 gramas de Geleia de Hibisco Vinagreira
- 150 ml de Vinho Tinto
- 20 Gramas de Manteiga

PREPARO

Em uma frigideira derreta a manteiga, adicione o vinho tinto e a geleia de hibisco e deixe reduzir. Assim que fizer a redução adicione aos capeletti.

Servir quente.



Prato vencedor
3º lugar
Categoria Salgado



1 PORÇÃO



45m

CARPACCIO AO MOLHO DE MARACUJÁ E MACADÂMIA

INGREDIENTES

- 200 gramas de tilápia
- Meio limão
- 1 maracujá
- 1 colher média de sal do Himalaia
- 2 colheres generosas de azeite de macadâmia
- 6 colheres de macadâmia tostadas estilo 7

MODO DE PREPARO

Corte a tilápia em fatias finas e deixe na geladeira

Toste a macadâmia para soltar o aroma e o sabor

Para o molho bater por alguns segundos o maracujá,
2 colheres de generosa de

azeite de macadâmia

Meio limão, 1 colher de média de sal do Himalaia

2 colheres de macadâmia tostadas coe joguei por cima do molho

Decore como quiser.

Refrescante e prático.



NATALIA FERNANDA PEREIRA DOS SANTOS
DOIS CÓRREGOS/ SP



Prato vencedor
3º lugar
Categoria Doce



1 PORÇÃO



120m

CHOCOBLACK DE MACADÂMIA

PARA O BROWNIE

- 1 Xícara de chocolate em pó
- 2 Colher de sopa de manteiga (derretida)
- 2 Xícaras de açúcar
- 2 Ovos
- 1 Xícara de chá de trigo
- 1 Pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque os ovos em uma vasilha, bata com o fuê, eu seguida coloque o açúcar, o chocolate e a manteiga, misture bem até ficar homogênea, coloque o trigo e o sal misturando todos os ingredientes.

Despeje na fôrma untada e leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 30 minutos (aquecido a 180 graus)

RECHEIO

- Meio pacote de macadâmia estilo 1 e estilo 7
- 1 Lata de leite condensado
- 1 Colher de manteiga
- 1 Caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo até desgrudar o fundo e reserve

CREME MOUSSE DE CHOCOLATE

- 1 Lata de creme de leite sem soro
- 300 gramas de chocolate picado meio amargo
- 2 Colheres de creme de leite fresco batido

MODO DE PREPARO

Leve o chocolate ao microondas até derreter, junte o creme de leite sem soro e mexa bem, acrescente o creme de leite batido (ponto de chantilly), leve à geladeira e reserve.

CREME COM CEREJA

Bata o creme de leite fresco, aproximadamente meio frasco, até dar ponto de pico firme. Misture as cerejas e reserve. Para a montagem, que é opcional, você pode usar tigelas ou taças. Coloque uma camada de mousse de chocolate, seguida por pedaços de brownie, recheio de macadâmia, recheio de cereja e finalize com outra camada de mousse de chocolate. Decore a gosto com cerejas e brownie.



MIRIAM MARCELA PAULINO LUPINO
TORRINHA / SP



8 PORÇÕES



60m



ANDRÉIA ZACHAIRIMI
BROTAS - SP

CHOCODAMIA FROST

INGREDIENTES

- 160g leite em pó integral
- 600g de água
- 138g de açúcar
- 45g de creme de leite liofilizado
- 30g glucose
- 15g dextrose
- 5gr neutro (aqua5)
- 200g pasta de macadâmia

RECEITA PARA SORVETE DE CHOCOLATE SABORIZADO COM CAFÉ PARA CADA 1 KG DE CALDA

- 160gr leite em pó integral
- 600gr de água
- 138gr de açúcar
- 45gr de creme de leite liofilizado
- 30gr glucose
- 15gr dextrose
- 5gr neutro (aqua5)

- 200gr pasta de macadâmia
- 50gr cacau
- 7gr café solúvel

RECEITA DE SORVETES PADRONIZADAS POR CHEF LEANDRO SAMBINI

Colocar na máquina junto com a calda base e misturar por 20 minutos até atingir a consistência desejada.

PRALINÊ DE MACADÂMIA

- 1 xícara e meia de macadâmia
- 1 xícara de açúcar
- 1/3 xícara de água
- 1 pitada de sal

PREPARO

Colocar a água e o açúcar dentro da frigideira e espe-

rar levantar fervura, após colocar a macadâmia que vai cristalizar. Passará por um processo de endurecer depois de amolecer.

GANACHE

- 200gr de chocolate meio amargo.
 - 3/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco
- Misture bem até obter uma mistura homogênea.

MONTAGEM

Para a montagem da torta utilize uma assadeira fundo falso. monte uma camada com um dos sabores recheie com ganache e pralinê, coloque o outro sabor e recheie a torta de sorvete chocodamia.



4 PORÇÕES



120m

CONCHIGLIONE AOS 3 QUEIJOS COM MACADÂMIA E PERAS CARAMELIZADAS

INGREDIENTES

- 1 Pacote de conchiglione
- 1 Litro de leite
- 150 Gramas de macadâmia torrada e triturada
- 1 cebola ralada
- 500 Gr de ricota moída
- 150 Gr de gorgonzola
- 1 pote de requeijão pequeno
- 2 pêras cortadas em cubinhos
- 1 xícara de chá de mel
- 2 caixas de creme de leite.
- 3 colheres(sopa) de amido de milho
- 2.colheres de sopa de manteiga

- Sal a gosto
- Cozinhe o macarrão na água com sal e escorra.

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Misture a ricota, a gorgonzola, o requeijão, a macadâmia e o creme de leite.

MOLHO BRANCO

Coloque a manteiga na panela, frite a cebola, acrescente o leite com o amido já dissolvido e o sal.

Deixe cozinhar até engrossar.

Em uma travessa, coloque o molho.

Recheie as conchigliones com os queijos e coloque na travessa.

Cubra com o molho branco.

Grelhe as pêras com 1 colher de manteiga, até darem uma dourada.

Acrescente o mel e deixe reduzir.

Leve ao forno.

Na hora de servir coloque uma colherinha dessa pêra sobre cada conchiglione.



ANA CLÁUDIA FURLANETO C. PAES
DOIS CÓRREGOS - SP



4 PORÇÕES



120m

ENTREMERT DE MACADÂMIA



DIEGO MANUEL DA SILVA
BARRA BONITA/SP

RECHEIO

- 1 cx de leite condensado
- 1 cx de creme de leite
- 1 colher de Manteiga

Preparo

Bater no liquidificador e acrescentar macadâmia até fica uma massa homogênea e levar para o congelador, após 3 horas cortar em cubos.

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 8g de gelatina em pó sem sabor
- 200ml de leite
- 1 colher de baunilha
- 300g de chocolate branco
- 350g de chantilly batido

Preparo

Hidrate a gelatina, misture o chantilly, a gelatina, o chocolate branco derretido, o leite e a baunilha. Depois de pronto o mousse, escolha uma forma de silicone de

sua preferência. Coloque o mousse na forma, adicione o recheio no meio e leve para congelar por 24 horas.

ESMALTE

- 200g de chocolate branco derretido
- 200g de Manteiga de cacau

Preparo

Retire o doce congelado da forma de silicone e banhe-o no esmalte. Atenção: para colorir o esmalte, utilize apenas corante específico para chocolate.



1 PORÇÃO



120m

ERIKA DANIELA DE FARIA
SANTA MARIA DA SERRA/SP

ESPAGUETE COM CREME DE MACADÂMIA

CREME DE MACADÂMIA

200g de farinha de macadâmia, espalhe a farinha em uma assadeira, levar ao forno até ela cheirar, muito cuidado para não deixar queimar, transferir para uma assadeira fria e reservar

CREME DE ALHO

- Ingredientes:
- 7 dentes de alho grandes
- Azeite de macadâmia (250 ml)
- Farinha de macadâmia
- Água do cozimento do espaguete (400 ml)
- Vinho seco de boa qualidade (200 ml)
- Catupiry cremoso (100g)
- Sal a gosto
- Espaguete grano duro

Esquente a água para cobrir o alho e deixe por um minuto. Retire o alho e, em

uma panela, coloque 100 ml de azeite de macadâmia. Frite o alho sem deixá-lo corar, mantendo-o branco. Reserve e deixe esfriar. Depois de frio, misture o alho com o azeite e a farinha de macadâmia. Reserve.

Para finalizar o creme, misture 400 ml da água do cozimento do espaguete com 200 ml de vinho seco de boa qualidade. Ferva e acrescente o preparo anterior. Deixe ferver até estar pronto, então desligue o fogo e acrescente 100g de catupiry cremoso e sal a gosto.

Cozinhe o espaguete grano duro seguindo as instruções da embalagem, temperando com sal a gosto. Reserve a água do cozimento. Coloque o espaguete em uma tigela com 50 ml de azeite de macadâmia para mantê-lo solto.

FRANGO

1kg de filé de frango cortado em cubos

Alho a gosto, pimenta do reino, páprica picante, lemon Pepper a gosto

1 pitada de raspa de laranja

Suco de uma laranja

2 Colheres de amido de milho

Misturar bem e reservar por 1 hora

Selar os cubos de frango de todos os lados com azeite de macadâmia colocar um copo de vinho branco e cozinhar lentamente pingando água, até ficar macio, colocar 2 copos de suco de laranja cozinhar por 5 minutos

Para decoração, macadâmia flambada no conhaque por 3 meses para dar um leve tostada

FAROFA

- 200g de bacon fatiado
- 1 creme de cebola
- 300g de farinha de mandioca
- 100g de macadâmia estilo 7
- 100g de farinha de macadâmia
- 1 colher de sopa de salsinha bem picada

MODO DE PREPARO

Pique o bacon e frite com 3 colheres de azeite de macadâmia até ficar crocante. Retire o bacon e, na mesma panela, torra a macadâmia estilo 7, a farinha de macadâmia e a farinha de mandioca. Misture com o bacon e salsinha, prove e ajuste o sal se necessário. Finalize adicionando o creme de cebola.



4 PORÇÕES



120m

PANETTONE SALGADO DE PARMA E MACADÂMIA



SABRINA KELLY PEREIRA
BROTAS/SP

FERMENTAÇÃO ESPONJA

- 30 g de fermento biológico fresco ou 1 envelope do seco (10 g)
- 1 colher (sopa) de açúcar refinado (20 g)
- 100 ml de água filtrada e morna
- 1 ¼ xícara (chá) de farinha de trigo peneirada (150 g)
- Demais Ingredientes
- 40 g de manteiga sem sal macia
- 50 ml de óleo de milho ou o de sua preferência
- 3 gemas de ovos grandes (total líquido de 50 g)
- 2 colheres (chá) de sal (10 g)
- 1 colher (sopa) rasa de orégano
- 200 ml de leite UHT Integral morna

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada (480 g)

RECHEIO

- 1 ½ de linguiça calabresa sem pele, picada e escalada (200 g)
- 1 xícara (chá) de parma fatiado picado (150 g)
- 40 g de queijo parmesão ralado em filetes finos
- 1/3 xícara (chá) de azeitonas verdes sem caroço picadas (60 g)
- 1/3 xícara (chá) de azeitonas pretas sem caroço picadas (60 g)
- 3 colheres (sopa) de salsa/cebolinha frescas bem picadas
- 1 colher (sopa) de folhas frescas de manjeriço

- picado na tesoura
- 1 xícara de Macadâmia Torrada e triturada
- A xícara utilizada para o preparo desta receita tem 240 ml.



MODO DE PREPARO

Após a fermentação da Esponja unir os ingredientes da massa sovar e deixar em descanso até dobrar de tamanho, abrir a massa com rolo e adicionar os ingredientes formando um envelope até unir todo o recheio, fazer formato de bola para colocar na forma de panettone, deixar a massa descansar por mais uma hora e assar em forno pré aquecido por 180 graus de 35 a 40 minutos ou até ficar dourado.



8 PORÇÕES



120m



KAUÃ ELIAS BOLONHINI
DOIS CÓRREGOS/SP

PESTO DO CERRADO

MASSA

Blend de farinha branca, integral e macadâmia. Massa de longa fermentação.

Ingredientes

- Passata Italiana
- Mussarela
- Contra filé marinado no shoyu e flambado na chacha
- Ricota artesanal
- Tomate cereja
- Orégano
- Azeite com molho pesto

MOLHO PESTO

- Maço inteiro de manjeri-

cão

- 200g parmesão
- 150g macadâmia natural
- Pitada de flor de sal
- 300ml azeite extra virgem
- Bater tudo no liquidificador

Modo de Preparo

Massa

Fazer pré fermento
1kg de farinha para um grama de fermento biológico seco e 500ml de água.

Deixar 24 horas na geladeira.

Colocar mais 300ml de água

e 27g de sal na massa após as 24 horas e fazer 5 dobras em intervalos de 15 minutos, armazenando em geladeira.

Porcionar em massas de 300g e deixar crescer em temperatura ambiente em recipiente fechado.

Abrir a massa no formato desejado e assar.

Pesto

Para o pesto é somente triturar todos os ingredientes no liquidificador ou pilão



15 PORÇÕES



150m

QUICHE DE CAMPONATA DE BERINJELA E MACADÂMIA

MASSA

- 500g de farinha
- 300g de manteiga sem sal
- 2 ovos

RECHEIO

- 200g de berinjela
- 100g de pimentões
- 100g abobrinha
- 50g alho poró

- 100gr macadâmia
- 200g cream cheese
- 100g creme leite
- 1pp gr catupiry

MODO DE PREPARO

Fatiar a berinjela, os pimentões e a abobrinha. Banhar em azeite e levar ao fogo por 30 minutos a 100 graus. Escorrer e acrescentar cream cheese, catupiry, cre-

me de leite, alho poró e macadâmia.

PROCESSO DA MASSA

Misturar ovo, farinha e manteiga até dar o ponto. Colocar em uma forma com fundo removível. Depois, acrescentar o restante do recheio. Assar a torta a 160 graus por 30 minutos.



MÁRCIO JOSÉ CARLO
IGARAÇU DO TIETÊ / SP



8 PORÇÕES



120m

QUICHE DE CARNE SECA COM REQUEijÃO, CABOTIã E MACADÂMIA



IRANI COSTA BOCCA
BROTAS / SP

MASSA

- 250g de banha ou manteiga
- 1 ovo
- 250ml de água
- 10g de sal
- 1kg de farinha de trigo

RECHEIO

- 300g de carne seca des-salgada e desfiada
- 2 tomates picados
- 1 cebola picada
- Azeitonas e cheiro verde a gosto
- Azeite para dourar e cebola

PURÊ DE ABÓBORA

- 300g de abóbora madura refogada e amassada

CREME

- 3 ovos
- 1 cx de creme de leite
- 1 copo de requeijão

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma bacia misture todos os ingredientes e reserve.

RECHEIO

Refogue a cebola no azeite, junte a carne seca e re-

fogue bem, acrescente os tomates, azeitonas e por último o cheiro verde

PURÊ

Refogue a abóbora madura e amasse bem ou passe no espremedor de batatas

MONTAGEM DA TORTA

Use uma forma de aro removível, cubra a forma com a massa, acrescente o purê de abóbora, carne seca e por cima o creme, leve para assar em forno pré aquecido por aproximadamente 40 minutos, asse até que fique dourada.

OBS: Provar o sal do recheio se precisar coloque a gosto



4 PORÇÕES



120m

RAGU DA SERRA COM MACADÂMIA



LUANA ISABEL DIAS
TORRINHA/SP

Receita do leite da macadâmia

- 1 xícara de chá de macadâmias cruas
- 3 xícaras de chá de água filtrada
- 1 guardanapo

Modo de preparo

Deixe a macadâmia de molho em uma boa quantidade de água por, no mínimo, 4 horas.

Escorra e coloque-as no liquidificador, juntamente com a água filtrada, e bata por 2 minutos ou até que estejam completamente trituradas.

Despeje todo o conteúdo do copo do liquidificador no tecido e faça uma trouxa, apertando bem, para drenar todo o líquido e separá-lo do bagaço.

Transfira o leite para uma garrafa de vidro previamente esterilizada com água quente e tampe, mantendo o produto na geladeira, no máximo, 3 dias.

Dica:

O bagaço da macadâmia não deve ser descartado. Utilize-o na produção de molhos, sopas, doces, pães e outras receitas, para aproveitar todos os nutrientes da oleaginosa em seus pratos.

Receita do purê de mandioca

- 1kg de mandioca
- 1 copo de leite de macadâmia
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina

- Sal

Modo de preparo

Cozinhar a mandioca na pressão por 7 minutos.

Tirar os fiados da mandioca depois de cozida e amassá-las.

Colocar todos os ingredientes na panela e mexer até dar o ponto de purê.

Receita do Ragu

- 1kg de acém (sem gordura)
- 3 tomates
- 1 pacote de molho de tomate
- 1 cebola grande
- 3 dentes de alho
- Temperos e sal a gosto
- óleo ou azeite

Modo de preparo

Assar os tomates na air-fryer ou no forno por 10 minutos e depois tirar a pele. Reserve.

Cortar a carne em pedaços pequenos e fritar pingando água para fazer "fundinho" na panela, depois da carne bem frita acrescentar a cebola, o alho, os tomates sem pele, sal e os temperos. Cobrir com água e cozinhar na pressão por 25 minutos.

Após o cozimento da carne, acrescente o molho de tomate e deixe reduzir até que a carne esteja totalmente desfiada.

Receita da farofa de macadâmia

- 2 cebolas grandes

- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina sem sal
- 2 colheres de azeite
- 1 xícara de chá de farinha de macadâmia
- 2 xícaras de chá de farinha de mandioca grossa
- 1 xícara de macadâmia estilo 6 ou 7 natural tostadas
- Macadamia natural estilo 1 tostadas para decorar
- Sal a gosto

Modo de preparo

Cortar as cebolas em fatias finas e todas do mesmo tamanho (é importante que as fatias estejam todas do mesmo tamanho na hora de fritar faz diferença).

Fritar as cebolas no azeite e margarina até que fiquem bem douradas, não pode parar de mexer e cuidado para não passar o ponto e amargar a cebola. Assim que as cebolas estiverem bem douradas e caramelizadas, colocar a farinha de macadâmia, a farinha de mandioca e as macadâmias tostadas e o sal. Mexa por 3 minutos.

Montagem do prato

Colocar duas colheres de purê de mandioca de um lado do prato, no meio do purê colocar duas colheres do ragu e a farofa de macadâmia na lateral.

Na finalização do prato usei brotos de rúcula e macadâmia estilo 1 tostadas.



Prato vencedor
1º lugar
Categoria Salgado



4 PORÇÕES



60m

TORTELLINI COM RICOTA DE MACADÂMIA E ESPINAFRE

Para a massa

- 200g de farinha "00" ou convencional
- 150g de gemas de ovos

Para o recheio

- 100g de macadâmia demolhada por pelo menos 10 horas
- Sal (q.b)
- Pimenta branca (q.b)
- 80g de espinafre
- 50g de macadâmia torrada
- Suco de meio limão
- Raspas de limão siciliano

Para o molho

- 300g de creme de leite fresco
- 100g de queijo parmesão
- Sal (q.b)
- Pimenta branca (q.b)
- Noz moscada (q.b)

Modo de fazer

Para a massa, em um bowl ou na própria bancada, acrescente a farinha peneirada, abra uma cavidade no meio e acrescente as gemas incorporando a farinha aos poucos até que se obtenha uma massa firme e sem resíduos de farinha.

Após a sova, irá obter uma massa lisa e levemente dura.

Enrole em um plástico filme e reserve na geladeira por no mínimo 40 min.

Após o tempo de geladeira e, em uma superfície, abra-a com o rolo ou com um cilindro de macarrão, formando faixas de 10 cm de largura. Corte em formato redondo com um cortador para Tortellini ou com um copo. Coloque o recheio no centro e feche no formato de Tortelli.

Para o recheio, após o pe-

ríodo de molho, escorra as macadâmias e a coloque em um processador, acrescente aproximadamente 20g de água e processe até obter uma textura cremosa,

Após esse processo, acrescente os demais ingredientes e processe novamente.

Para o molho

Pique a cebola e o alho. Em uma frigideira, coloque manteiga e um fio de azeite de macadâmia. Deixe dourar e, em seguida, adicione o creme de leite. Aqueça, sem ferver, e acrescente o parmesão. Mexa com um fouet, incorporando o queijo ao creme de leite. Adicione o sal aos poucos, pois o queijo também irá salgar o molho. Ajuste o sal somente no final do preparo.



Rodrigo Augusto Palma
Dois Córregos / SP



Prato vencedor
1º lugar
Categoria Doce



10 PORÇÕES



120m

TORÇA NO PALITO MACADÂMIA PREMIUM



ALINE SOARES
DOIS CÓRREGOS/SP

BASE

- 140g de Biscoito (maize-na)
- 70g de Margarina

CREME BRANCO

- 75g cream cheese gelado
- 40g de creme de leite ge-lado 25g de leite conden-sado gelado 40g leite em pó
- 140g chocolate branco derretido

CARAMELO

- 100g de açúcar
- 20 g de Margarina
- 160g de creme de leite 120g de leite condensado 60g macadâmia torrada

GANACHE BRANCO

- 250g de chocolate bran-co
- 60 g creme de leite

CROCANTE

- 100 g de açúcar
- 15g de Margarina
- 90g macadâmia

Modo de Preparo

Base: Triturar o biscoito de

maisen. Reserve.

Derreter a margarina e mis-turar junto com, a farofinha do biscoito.

Creme Branco

Na batedeira coloque o cream cheese, creme de lei-te, leite condensado e leite em pó. Bata na velocidade máxima até misturar tudo.

Adicione o chocolate bran-co derretido e frio até obter uma mistura homogênea.

Caramelo

Em uma panela derreter o açúcar em fogo baixo, até obter uma calda. Adicione a margarina até incorporar completamente, adicione o creme de leite e leite con-densado mexendo cons-tantemente, cozinha até en-grossar.

Retire do fogo e adicione as macadâmias.

Ganache Branco

Derreta o chocolate bran-co no microondas até que fique totalmente derretido. Acrescente o creme de leite em temperatura ambiente e misture cuidadosamente até formar uma mistura cremo-

sa.

Crocante

Em uma panela derreta o açúcar em fogo baixo até obter uma calda. Adicione a margarina até que fique totalmente incorporada. Acrescente a macadâmia triturada e mexa até se en-volver com a calda.

Despeje imediatamente sob uma bancada de már-more, espalhe, deixe esfriar e quebre.

Montagem

Prepare a base de biscoi-to em uma forma 20X5 com fundo removível.

Adicione o creme branco e leve a geladeira até endu-recer. Após espalhar o car-amelo já frio e espalhar até as bordas.

Adicione ganache branca e leve a geladeira por no míni-mo 8 horas.

Após o tempo de resfria-mento, desenforme, corte as fatias, insira os palitos, mer-gulhe no chocolate e deixe endurecer.

Finalize decorando com os crocantes de macadâmia.

Produzido por QueenNut Macadamia

Fotos: Damião Rocha

Agradecimentos

Aline Soares; Ana Claudia Furlaneto C. Paes; Ana Maria Oliveira de Santana de Brito; Andréia Zachairini; Diego Manuel da Silva; Erika Daniela de Faria; Irani Costa Bocca; Kauã Elias Bolonhini; Lucilene Cristina Dias; Luana Isabel Dias; Marcio José Carlo; Maria da Conceição da Costa Pereira; Márcia Isabel Vidal de Negreiros Ferro; Miriam Marcela Paulino Lupino; Natalia Fernanda Pereira dos Santos; Quetelin Cristina Ferreira Lima de Carvalho; Rodrigo Augusto Palma; Sabrina Kelly Pereira; Portal RC1 e equipe da QueenNut Macadamia.



www.queennutmacadamia.com.br