



Sol apresenta receitas criativas para renovar o paladar na Páscoa

São Paulo, março de 2010 – Já virou tradição: Páscoa é sinônimo de bacalhoadas, ovos de chocolate e bolo pascal. É possível, no entanto, inovar na cozinha e desenvolver receitas descoladas e saborosas à base de chocolate. Seja qual for o prato, é preciso que ele seja preparado com ingredientes selecionados com dedicação e criatividade. Para Edna Hiroko, culinária da Cozinha Sol, esta é uma data marcada por uma variedade gastronômica, e justamente por isso, permite que diversas receitas sejam desenvolvidas, sem deixar de lado o uso desta delícia à base de cacau, verdadeira paixão nacional.

Este ano, a marca criou receitas diferentes e que fugissem dos convencionais ovos de chocolates. Mas quem já imaginou uma Páscoa sem o tradicional chocolate? Para despertar os sentidos à mesa, a Cozinha Sol desenvolveu três sugestões de doces que podem ser consumidos em diferentes momentos do dia: na sobremesa ou como acompanhamento no chá da tarde, por exemplo.

A *Torta de Chocolate Sol* é uma verdadeira extravagância gastronômica. A textura do recheio e da cobertura de ganache sobre uma camada de bolo de chocolate confere ao paladar uma sensação leve e saborosa. Com as altas temperaturas ainda marcantes neste outono, está é uma excelente opção de sobremesa refrescante e apetitosa.



Outra opção é o *Bolo Chocotino*, uma receita sem segredos no preparo e que certamente agradará a todos os gostos. Para deixar o chá da tarde ainda mais charmoso, a sugestão é preparar deliciosos biscoitinhos *Meia-Lua ao Chocolate e Pistache*. Os *petit fours* dão um toque especial à mesa e são opções criativas e descontraídas que certamente despertarão os sentidos à mesa.

Confira abaixo as receitas sugeridas pela marca Sol para adoçar a Páscoa. As imagens em alta resolução podem ser obtidas junto à FSB Comunicações ou pelo acesso direto ao link <http://links.fsb.com.br/Chocolate.zip>.



BOLO CHOCOTINO

(*Crédito Obrigatório: receita cedida pela marca de misturas para bolo e sobremesas SOL)

Ingredientes:

1 embalagem de **mistura para bolo Sol** sabor chocolate
3 ovos
150ml de leite
2 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de café solúvel
1 colher (chá) de canela em pó

Para decorar:

½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo:

Prepare a mistura SOL conforme a instrução da embalagem e adicione o café e a canela à massa crua. Passe para uma forma de furo central e asse conforme indicado. Desenforme morno e deixe esfriar. Polvilhe o açúcar de confeiteiro para servir.

Tempo de preparo: 50 minutos // **Rendimento:** 12 porções

MEIA-LUA AO CHOCOLATE E PISTACHE

(Crédito Obrigatório: receita cedida pela marca de misturas para bolo e sobremesas SOL)

Ingredientes:

Massa

1 embalagem de **mistura para bolo Sol** sabor baunilha
2 ovos
1 colher (chá) de raspas de laranja
Água o quanto baste

Cobertura

200g de chocolate ao leite picado
½ xícara (chá) de pistache moído

Modo de preparo:

Em um recipiente, junte a mistura SOL com os ovos, as raspas e a água, aos poucos, e vá misturando até obter uma massa que possa abrir no rolo. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada e corte a massa no formato de meia-lua. Disponha os biscoitos nas assadeiras untadas e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 10 minutos ou até ficar ligeiramente dourada. Retire do forno e deixe esfriar. Derreta o chocolate em banho-maria, mergulhe os biscoitos e coloque sobre papel-manteiga. Polvilhe o pistache e deixe secar.



Tempo de preparo: 1h30 // **Rendimento:** 30 a 40 biscoitos

TORTA DE CHOCOLATE SOL

(Crédito Obrigatório: receita cedida pela marca de misturas para bolo e sobremesas SOL)

Ingredientes:

Bolo

1 embalagem de **mistura para bolo Sol** sabor chocolate
3 ovos
150ml de leite
3 colheres (sopa) de margarina

**Recheio**

250g de açúcar
500g manteiga sem sal
6 gemas sem pele
200g leite condensado
150g chocolate branco (derretido)
750g creme de leite sem soro
350g de damasco picado

Creme ganache

250g de creme de leite fresco
500g de chocolate meio amargo picado

Para decorar

3 pacotes de biscoito tipo calipso

Modo de preparo:

Bolo: prepare a mistura SOL conforme as instruções da embalagem, utilizando forma redonda para assar. Retire do forno e deixe amornar para desenformar. Corte o bolo formando 4 discos. Reserve. // **Recheio:** na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até formar um creme fofo e sem desligar o equipamento, adicione os demais ingredientes. Deixe batendo até formar um creme claro e leve. Misture com o damasco picado e reserve. // **Creme ganache:** ferva o creme de leite, derrame sobre o chocolate picado e mexa até ficar lisa, brilhante e homogênea. // **Montagem:** coloque o biscoito em volta do aro de 20cm com 1 disco de bolo SOL bem fino no fundo do aro. Espalhe 1/3 do recheio e leve à geladeira por 2 horas. Repita a operação com os outros 3 discos. // **Finalização:** espalhe delicadamente o ganache sobre a torta e decore conforme desejado. Volte à geladeira por mais 30 minutos.

Tempo preparo: 3h // **Rendimento:** 4 tortas de 20 cm cada

Sobre a marca SOL

No mercado desde 1906, a conceituada marca SOL tem uma história cercada de sucesso e produtos inovadores que revolucionaram o mercado brasileiro de alimentos. Foi a primeira marca de farinha de trigo e misturas para bolos do Brasil e, a partir da década de 80, passou a atuar em outras categorias como gelatinas, pudins, flans e misturas para bolos especiais. No portfólio da J.Macêdo desde 2003, a marca SOL está presente atualmente em todo território nacional nas categorias de farinhas de trigo doméstica, com e sem fermento, misturas para bolos e sobremesa.

SOL Relacionamento com o Consumidor – O consumidor pode entrar em contato com a central de relacionamento da marca SOL pelo telefone 0800 726 6060 ou pelo site www.familiasol.com.br



Mais informações:

FSB Comunicações – (11) 3165-9596

Giselle Nunes – (11) 3165-9574 / (11) 9153-0298 / giselle.nunes@fsb.com.br

Patricia Santilli – (11) 3165-9586 / (11) 9109-7305 / patricia.santilli@fsb.com.br