



## **SOBREMESAS COM FRUTAS SÃO AS PREFERIDAS NAS ESTAÇÕES MAIS QUENTES**

*Com a chegada da Primavera, a marca SOL apresenta opções práticas à base de gelatina e abacaxi*

**São Paulo, setembro de 2010** – Com o início do período mais colorido do ano, as frutas começam a ganhar ainda mais espaço nas mesas brasileiras. Além do elevado teor de água e da sensação de frescor, as frutas são excelentes opções, pois dão um toque especial nos mais diversos pratos e são, sem dúvida, os ingredientes preferidos para compor sobremesas com a cara da Primavera.

De olho nestes ingredientes tão especiais, a SOL, marca de misturas para bolo e sobremesas reconhecida por sua praticidade, desenvolveu duas dicas de receitas com abacaxi, fruta tropical rica em vitaminas (C, B1 e A), que podem ser preparadas rapidamente e rendem deliciosas porções: *Sobremesa de Abacaxi em Duas Camadas* e *Sobremesa de Abacaxi com Nozes*. Com base de gelatina, as sugestões são de Edna Hiroko, nutricionista e culinária da J.Macêdo, fabricante dos produtos da marca SOL. “A combinação de frutas e gelatinas é perfeita para períodos mais quentes. Além de refrescantes, são práticas e excelentes opções para compor as sobremesas”, explica.

A enorme gama de sabores de gelatina disponível no mercado ajuda a criar pratos coloridos e deliciosos quando combinados com a fruta. Seja cortado em cubos, como suco ou fatiados para decorar a sobremesa, o importante é usar a imaginação e abusar de ingredientes típicos da estação, como o abacaxi. “Para quem prefere deixar a receita mais alegre, a dica é usar gelatinas de cores e sabores diferentes como framboesa e tutti-frutti que, além de harmonizar perfeitamente com abacaxi, proporcionam um visual bem alegre à receita”, completa Edna.

### **DICAS SOL**

*As sobremesas SOL podem ser feitas tanto com a gelatina tradicional quanto com SOL Zero, versão que não traz açúcar em sua composição.*



*O abacaxi fresco contém enzima bromelina, que faz com que a gelatina não endureça. Para inativar esta propriedade basta cortar a fruta em cubos e ferver com açúcar ou adoçante por dez minutos.*



Confira abaixo sugestões de como preparar sobremesas práticas e apetitosas:

## SOBREMESA DE ABACAXI EM DUAS CAMADAS

(\*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca SOL)

### Ingredientes:

#### 1ª camada

1 embalagem de **gelatina SOL** sabor abacaxi  
250 ml de água fervente  
3 fatias de abacaxi em conserva cortado em cubos (240 g)

#### 2ª camada

1 embalagem de **gelatina SOL** sabor abacaxi  
250 ml de leite quente  
1 xícara (chá) de ricota (200 g)  
2 colheres (sopa) de açúcar (22 g)



### Modo de preparo:

**1ª camada:** dissolva bem a **gelatina SOL** em água fervente e coloque em uma forma refratária e distribua os cubos de abacaxi em conserva.

Leve à geladeira por cerca de 3 horas.

**2ª camada:** dissolva bem a **gelatina SOL** no leite quente e bata no liquidificador junto com a ricota e o açúcar até obter um creme homogêneo. Deixe amornar para espalhar sobre a primeira camada. Volte à geladeira por mais 3 horas.

**Tempo de preparo:** 20 minutos // **Rendimento:** 8 porções // **Preparo:** fácil

## SOBREMESA DE ABACAXI COM NOZES

(\*Crédito obrigatório: Receita cedida pela marca SOL)

### Ingredientes:

#### 1ª camada

1 xícara (chá) de açúcar  
1 abacaxi médio picado

#### 2ª camada

1 embalagem de **pudim SOL** sabor baunilha  
500ml de leite

1 lata de leite condensado  
½ xícara (chá) de nozes moídas

#### 3ª camada

1 embalagem de **gelatina SOL** sabor abacaxi  
1 xícara (chá) de água fervente  
1 xícara (chá) de água fria

#### 4ª camada

1 ½ xícara (chá) de creme de leite fresco  
3 colheres (sopa) de nozes moídas



### Modo de preparo:

**1ª camada:** em uma panela, coloque o açúcar e leve ao fogo médio até dourar levemente. Acrescente o abacaxi e cozinhe até ficar macio e a calda começar a encorpar. Reserve.

**2ª camada:** prepare o **pudim SOL** conforme as instruções da embalagem, ainda quente, acrescente o leite condensado, as gemas, as nozes. Volte ao fogo médio e, mexendo sempre, deixe até engrossar. Retire do fogo e reserve.

**3ª camada:** dissolva a **gelatina SOL** conforme instruções da embalagem. Leve à geladeira por cerca de 40 minutos ou até ficar com consistência de clara de ovo.



**Montagem:** em um refratário grande, distribua o abacaxi com a calda e espalhe delicadamente o creme de **pudding SOL** sobre o abacaxi. Coloque a **gelatina SOL** sobre o creme e leve à geladeira por cerca de 2 horas ou até a gelatina endurecer.

**4ª camada:** bata o creme de leite até formar chantilly e cubra o doce, utilizando o saco de confeiteiro e decorando com o bico de sua preferência. Polvilhe com as nozes e volte à geladeira por mais 30 minutos. Sirva bem gelado.

**Tempo de preparo:** 30 minutos // **Rendimento:** 16 porções // **Preparo:** fácil

**Dica 1:** não doure muito a calda, assim não amargará o doce ou utilize o abacaxi em calda picado.

**Dica 2:** se preferir, substitua as nozes por castanha-de-caju ou castanhas-do-pará.

**Dica 3:** prepare o doce na véspera, deixando para cobrir com o chantilly no dia de servir.

### **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](http://www.familiasol.com.br)



Mais informações:

**FSB Comunicações**

Fernanda Monteiro – (11) 3165-9574 / [fernanda.monteiro@fsb.com.br](mailto:fernanda.monteiro@fsb.com.br)

Patricia Santilli – (11) 3165-9586 / [patricia.santilli@fsb.com.br](mailto:patricia.santilli@fsb.com.br)