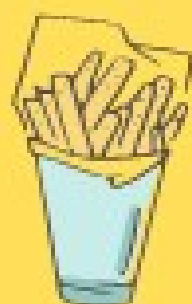


INTERNATIONAL CULINARY FAIR

RECIPES

2019



Receitas da Feira Internacional de Culinária - Língua Inglesa

1. Pavlova - Australia

By Nathan J. F. Oliveira, Maria Victória S. M. Bonfim, Samuel A. Santos e João Vitor J. Goulart

2. Melttert - South Africa

By Larissa I. Amaro, Amanda L. P. Silva, Danielle C. A. Tassiano

3. Pastry Beaver Tails - Canada

By Júlia P. S. Leonardo, Giulia C. Querido, Raquel I. Q. Isa

4. Scones - Great Britain / The UK

By Alice G. S. Gonçalves, Deilany S. Silva, Gabriela M. Carvalho, Ketlin A. A. Sousa

5. Waffles - The USA

By Tiago H. C. Silva, Letícia E. E. Cândido, Júlia R. Piza, Ana Lívia Dias

6. Hot Dog - The USA

By Lívia R. Tereza, Isadora C. S. Silva, João Vitor M. Esteves, Tânia B. Santos, Maria Luísa S. Lopes

7. Pancake - The USA

By Agenor I. A. Oliveira, José M. S. Netto

8. Brownie - The USA

By Gabriely F. R. Fidelis, Iris G. V. Rodrigues, João Victor C. Cardoso

Créditos

Organização do livro e diagramação: TALITHA HELEN SILVA CHIULLI

Contribuição com as receitas e pratos: ALUNOS DA ALIM-A 2019

Fotos dos pratos (evento): ASCOM - Campus Muzambinho e Nathan Oliveira (foto Pavlova)

Fotos das bandeiras e mapa mundi: pixabay.com (banco gratuito)

Capa: Feita a partir do canva.com com imagens do pixabay.com (banco gratuito)

Pavlova



Ingredients:

- 4 eggs whites*
- 1 tablepoon white wine vinegar*
- 2 tablepoons cournstarch*
- 1 tablepoon vanilla extract*
- 2 tablespoons refined sugar*



Method of Preparation:

1st Preheat oven to 180 ° C.

2nd Line a baking sheet with parchment paper and draw a circle on the paper using a round baking sheet.

3rd Beat the egg whites and salt on an electric mixer at medium speed until it peaks for about 2 minutes. Increase the speed to medium-high and beat for another 2 or 3 minutes, until curling without forming dry peaks. Gradually add sugar without stopping. Increase speed to high and beat for another 3-5 minutes.

4th Carefully pour over the meringue cornstarch, vinegar and vanilla extract, mix, and gently pour the meringue over the paper circle on the baking sheet.

5th Bake in low oven at 180 ° C for 1 hour. Turn off the oven, but let the meringue stand in the oven for about 1 more hour.

6th Just before serving, remove the paper and put the meringue on the table plate.

7th Whip milk cream making chantilly and spread it over meringue.

8th Garnish with strawberries. Serve at room temperature.

Pavlova



Ingredientes:

4 ovos (somente a clara)

1 colher de chá de vinagre de vinho branco

2 colheres de amido de milho

1 colher de extrato de baunilha

2 colheres de chá de açúcar refinado

Modo de preparo:

1º Preaqueça o forno a 180°C.

2º Forre uma assadeira com papel-manteiga e trace um círculo no papel usando como molde uma assadeira redonda.

3º Bata as claras e o sal na batedeira em velocidade média até formar picos, por cerca de uns 2 minutos. Aumente a velocidade para médio/alta e bata por mais 2 ou 3 minutos, até encorpar sem formar picos secos. Aos poucos, adicione o açúcar, sem parar de bater. Aumente a velocidade para alta e bata por mais 3 a 5 minutos.

4º Cuidadosamente, despeje sobre o merengue o amido de milho, o vinagre e o extrato de baunilha, misture, e, delicadamente, despeje o merengue sobre o círculo de papel na assadeira.

5º Asse no forno baixo, a 180°C, por 1 hora. Desligue o forno, mas deixe o merengue repousar no forno por cerca de mais 1 hora.

6º Pouco antes de servir, tire o papel e ponha o merengue no prato que vai à mesa.

7º Bata o creme de leite em ponto de chantilly e espalhe sobre o merengue.

8º Decore com morangos. Sirva à temperatura ambiente.

Melktert / Milk Tart



Tart dough ingredients:

*125g margarine or butter
1 cup of crystal sugar
1 whole egg (beaten)
2 cups wheat flour
2 teaspoons baking powder
A pinch of salt*



Method of Preparation

1st Preheat the oven to 200 ° C.

2nd Mix margarine and sugar, add egg and mix well.

3rd Sift together the flour, baking powder and salt, then add the egg mixture. Mix well to form a homogeneous mass and line it in a greased refractory, leaving a thin layer.

4th Bake it 10 to 12 minutes until golden.

Method of Preparation

1st Heat the milk and margarine in a pan. In a bowl beat the eggs and sugar.

2nd Sift together the cornstarch and salt, gradually add the egg mixture, stirring well.

3rd Add the vanilla and add to the hot milk (in the same pan), boiling for about 5 minutes, until thickened (stirring with a wooden spoon).

4th Pour the filling over the baked pastry and sprinkle with cinnamon powder. Let it cool and serve at room temperature or warm.

Filling ingredients:

*1 and 1/2 liter of milk
50g margarine or butter
4 eggs
1 cup crystal sugar
1/2 cup of cornstarch
A pinch of salt
1 teaspoon vanilla
cinnamon powder*

Torta de Leite



Ingredientes da massa:

- 125g de margarina ou manteiga*
- 1 xícara de (chá) de açúcar cristal*
- 1 ovo inteiro (batido)*
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- 2 colheres (chá) de fermento em pó*
- Uma pitada de sal*

Modo de preparo

- 1º Pré-aqueça o forno em 200°C.*
- 2º Misture a margarina e o açúcar, adicione o ovo e misture bem.*
- 3º Peneire juntos, a farinha, fermento e o sal, adicionando depois a mistura do ovo. Misture bem até formar uma massa homogênea e forre o refratário já untado, deixando uma camada fina.*
- 4º Leve ao forno, por 10 à 12 minutos, até dourar.*

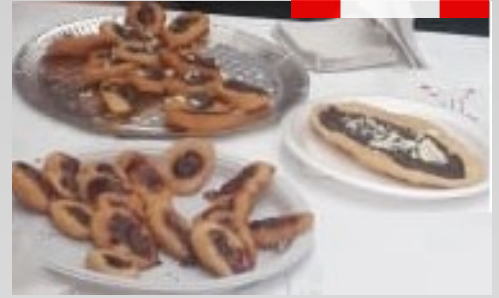
Ingredientes do recheio:

- 1 e 1/2 litro de leite*
- 50g de margarina ou manteiga*
- 4 ovos*
- 1 xícara (chá) de açúcar cristal*
- 1/2 xícara (chá) de maisena*
- Uma pitada de sal*
- 1 colher (chá) de baunilha*
- canela em pó*

Modo de preparo

- 1º Esquente numa panela o leite e a margarina. Em uma tigela bata os ovos e o açúcar.*
- 2º Peneire juntos, a maisena e o sal, adicione aos poucos a mistura dos ovos, mexendo bem.*
- 3º Adicione a baunilha e junte ao leite quente (na mesma panela), deixando ferver por mais ou menos 5 minutos, até engrossar (mexendo com uma colher de pau, para não empelotar).*
- 4º Despeje o recheio sobre a massa já assada e polvilhe com canela em pó. Deixe esfriar e sirva à temperatura ambiente ou morno.*

Pastry Beaver Tails



Ingredients

*1/2 cup warm water
5 teaspoons biological yeast
1 pinch white sugar
1 cup warm milk
1/3 cup white sugar
1 1/2 teaspoons salt
1 teaspoon vanilla extract
3 beaten eggs
1/3 cup vegetable oil
5 cups whole-wheat flour*

*1 quart vegetable oil for frying
2 cups white sugar
1/2 teaspoon ground cinnamon
or to taste*

Method of Preparation:

1st Mix warm water, yeast, and 1 pinch of sugar in a large bowl, and let it stand until the yeast begins to foam and form a creamy layer, about 5 minutes. Stir in milk, 1/3 cup sugar, salt, vanilla extract, eggs, and 1/3 cup vegetable oil until the sugar has dissolved. Mix in about half the whole-wheat flour, and stir until the dough is too stiff to add more flour. Turn the dough out onto a floured surface, and knead in more flour until the dough is no longer sticky. Knead until it is smooth and elastic, about 10 minutes. Form the dough into a ball, place into an oiled bowl, and cover it. Let it rise until the dough has doubled in size, about 1 hour.

2nd Punch down the dough, knead a few times to reshape it, and pinch off a piece of dough about the size of an egg. Roll the dough ball out into an oval shape about 1/4 inch thick. Place finished fried dough on a cloth and cover.

3rd Heat oil in a deep-fryer or large, deep skillet to 375 degrees F (190 degrees C). Oil should be at least 4 inches deep. Combine 2 cups of sugar with cinnamon to taste in a shallow dish or pie plate, and set aside.

4th Gently lower the pastries, one at a time, into the hot oil, and fry 1 to 2 minutes per side until golden brown. Blot excess oil with paper towels; gently press each pastry into the cinnamon sugar while still warm. Shake off excess sugar.

Calda de Castor



Ingredientes

*1/2 xícara de água morna
5 colheres de chá de fermento biológico
1 pitada de açúcar branco
1 xícara de leite morno
1/3 xícara de açúcar branco
1 1/2 colher de chá de sal
1 colher de chá de extrato de baunilha
3 ovos batidos
1/3 de xícara de óleo vegetal*

*5 xícaras de farinha de trigo integral
1 litro de óleo vegetal para fritar
2 xícaras de açúcar branco
1/2 colher de chá de canela em pó ou a gosto*

Modo de preparo:

1º Misture água morna, fermento e 1 pitada de açúcar em uma tigela grande e deixe descansar até que o fermento comece a espumar e a formar uma camada cremosa, por cerca de 5 minutos. Misture o leite, 1/3 de xícara de açúcar, sal, extrato de baunilha, ovos e 1/3 de xícara de óleo vegetal até que o açúcar se dissolva. Misture cerca de metade da farinha de trigo integral e mexa até a massa ficar muito dura para adicionar mais farinha. Vire a massa sobre uma superfície enfarinhada e amasse mais farinha até que a massa não fique mais pegajosa. Amasse até ficar homogêneo e elástico, cerca de 10 minutos. Forme a massa em uma bola, coloque em uma tigela untada e cubra. Deixe crescer até a massa dobrar de tamanho, cerca de 1 hora.

2º Perfure a massa, amasse algumas vezes para reformulá-la e remova um pedaço de massa do tamanho de um ovo. Role a bola para fora em uma forma oval com cerca de 1/4 de polegada de espessura. Coloque a massa frita acabada em um pano e cubra.

3º Aqueça o óleo em uma fritadeira ou em uma frigideira grande e funda a 190 ° C. O óleo deve ter pelo menos 10 cm de profundidade. Misture 2 xícaras de açúcar com canela a gosto em um prato raso ou um prato de torta e reserve.

4º Abaixee delicadamente os doces, um de cada vez, no óleo quente e frite 1 a 2 minutos de cada lado até dourar. Seque o excesso de óleo com papel toalha; pressione suavemente cada massa no açúcar de canela enquanto ainda estiver quente. Sacuda o excesso de açúcar.

Scones



Ingredients

*225 grams of flour
1 teaspoon baking powder
50 grams of margarine
25 grams of sugar
7 tablespoons milk*

Method of Preparation

*1st Preheat oven to 220 degrees (Celsius).
2nd Sift flour and baking powder into a bowl
3rd With a wooden spoon, mix all the ingredients together to form a soft dough.
4th Sprinkle a wooden board (or slate) and roll out the dough there leaving it without buds
5th Roll the dough up to 1.5 cm thick and cut (in the shape you want)
6th Put the pieces in the pan and brush with milk
7th Bake for 12 to 15 minutes or until golden brown. Serve hot with butter or jam*

Tip: It's a British traditional drinking tea when eating scones.

Scones



Ingredientes

- 225 gramas de farinha de trigo*
- 1 colher de chá de fermento em pó*
- 50 gramas de margarina*
- 25 gramas de açúcar*
- 7 colheres de sopa de leite*

Modo de preparo

- 1º Pré-aqueça o forno em 220º graus (Celsius).*
- 2º Peneire a farinha e o fermento em uma tigela.*
- 3º Com uma colher de madeira, misture todos os ingredientes até formar uma massa fofa.*
- 4º Polvilhe uma tábua de madeira (ou na ardósia) e abra a massa deixando-a sem gomos.*
- 5º Abra a massa até 1, 5 cm de espessura e corte (no formato que desejar).*
- 6º Coloque os pedaços na forma e pincele com leite.*
- 7º Deixe assar por 12 a 15 minutos ou até dourarem. Sirva quente com manteiga ou geleia.*

Dica: É uma tradição britânica beber chá quando for comer scones.

Waffles (Waffles)



Ingredients:

- 2 Cups Wheat Flour
- 2 Tablepoons Baking Powder
- 2 Tablepoons Sugar
- ½ Tablepoons Salt
- 3 Whisked Eggs
- 4 Tablepoons of Melted Butter
- 1 ¾ Cup of Milk
- 1 Tablepoons Vanilla Extract



Method of Preparation:

Put all the ingredients in a blender and mix then. After, put the mixture in the Waffle Maker.



Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de sal
- 3 ovos batidos
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal derretida
- 1 ¾ de xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Bata tudo no liquidificador e coloque na máquina de Waffles.

Hot dog (Cachorro Quente)

Ingredients:

Bun

Hot dog sausage

Mustard



Method of Preparation:

1st Put the hot dog sausage in the grill, let it grill. Then Cut the bun in half and put the sausage inside it.

2nd Add mustard as you like.

Tip: In American barbecues, it's a traditional dish.



Ingredientes

Pão de cachorro de quente

Salsicha

Mostarda

Modo de preparo

1º Asse a salsicha em uma grelha. Depois corte o pão na metade e coloque a salsicha dentro.

2º Adicione a quantidade de mostarda desejada

Dica: Em churrascos americanos, é um prato tradicional.

Pancake (Panqueca Americana)

Ingredients

1 and 1/4 cup of flour
1 tablespoon sugar
3 teaspoons baking powder
2 lightly beaten eggs
1 cup of milk
2 tablespoons melted butter
A pinch of salt
oil



Method of preparation

1st In a bowl, whisk together flour, sugar, baking powder, and salt. Set aside. After, whisk together milk, butter, and eggs. Then pour the dry ingredients to the milk mixture, and stir.

2nd Heat a large skillet and coat it with oil. For each pancake, spoon 2 or 3 tablespoons of batter onto skillet. Cook both sides.

Ingredientes

1 e 1/4 xícara de farinha de trigo
1 colher de sopa de açúcar
3 colheres de chá de fermento em pó
2 ovos levemente batidos
1 xícara de leite
2 colheres de sopa de manteiga derretida
Uma pitada de sal
óleo



Modo de preparo

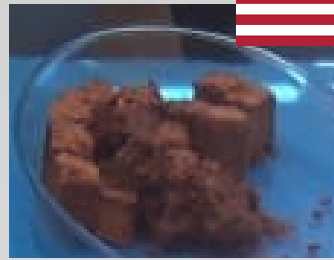
1º Em uma vasilha, misture a farinha, o açúcar, fermento e o sal. Deixe de lado. Depois, bata junto o leite, a manteiga, e os ovos. Então coloque os ingredientes secos na mistura de leite e mexa.

2º Aqueça uma frigideira grande e cubra com óleo. Para cada panqueca coloque duas ou três colheres de sopa de massa na panela. Asse ambos os lados.

Brownie (Brownie)

Ingredients

3 eggs
250g of sugar
210g of flour
200g chocolate powder
150g of melted butter
Chocolate chips



Method of preparation

1st Preheat oven to 180 degrees (Celsius).

2nd Pour melted butter into a large mixing bowl. Whisk in sugar until smooth, Add in eggs and vanilla extract and Whisk for 1 minute.

3rd Whisk in chocolate powder, flour, and salt until just combined. Stir in whole chocolate chips.

4th Pour the dough into prepared pan. Bake it in the oven for 30 minutes. Let it cool in pan 30 minutes before slicing it.



Ingredientes

3 ovos
250g de açúcar
210g de farinha de trigo
200g chocolate em pó
150g de manteiga
Gotas de chocolate

Modo de preparo

1º Pré-aqueça o forno a 180°C.

2º Coloque a manteiga derretida em uma vasilha grande. Bata com o açúcar até incorporar. Adicione os ovos e a essência de baunilha e bata por um minuto.

3rd Misture na massa o chocolate em pó, a farinha e o sal até incorporar. Misture as gotas de chocolate na massa.

4th Coloque a massa numa forma untada. Asse no forno por 30 minutos. Deixe esfriar por mais 30 minutos antes de partir.