

**BOAS
FESTAS**

COM A
BIMBY
INCLUI RECEITAS INÉDITAS



BERTRAND EDITORA

Símbolos utilizados

TEMPO TOTAL	
TEMPO BIMBY	
GRAU DE DIFICULDADE	
QUANTIDADE	
CURIOSIDADES E SUGESTÕES	
UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS	
DICAS	
ESTUDO NUTRICIONAL DAS RECEITAS	
A BIMBY FAZ	

Mundo de Receitas Bimby - www.mundodereceitasbimby.com.pt

Índice

EDITORIAL	05	Marcadores de lugares	88
VIVER A CHEGADA DAS FESTAS A BIMBY E AS FESTAS	06	Perna de peru	91
	07	Perna de borrego com recheio de miúdos e frutos secos	94
		Cabrito assado com batatinhas	97
PLANEAR É CELEBRAR MAIS CEDO	08	Seitan com frutos secos e batata-doce	98
3...2...1... PRESENTES	10	Tarte de frutos silvestres	101
Licores	17	Mousse de avelã	102
Azeite e vinagre aromatizados	19	Mexidos ricos	103
Cabaz de chutney e temperos	20		
Bolinhas de queijo de iogurte e ervas em azeite	22	FESTAS (RE)INVENTADAS	104
Cabaz de aperitivos	24	Pastéis de massa tenra de borrego	109
Conjunto café	27	Crumble de tomate, pimentos e bacalhau	110
Bolachas dominó	29	Roupa velha	113
Sortido de bolachas	33	Rolo de bacalhau	114
Bolachas estaladiças	36	Empanada de peru com sultanas	117
Pastilhas doces	39	Crumble de peru	118
Figos e castanhas de Natal	41	Trifle de bolo-rei	121
		Queques de bolo-rei	122
VESTIR A CASA DE NATAL	42		
Cakepops de Natal	46	PASSAM OS ANOS, FICAM OS SABORES	124
		Queijo com doce de pimentos	128
TOALHAS, LOIÇAS E OUTROS APARATOS	50	Creme de abóbora e camarão	131
		Quenelles de pescada com molho de camarão	132
O GALO CANTA À MEIA-NOITE	54	Lombo em massa de brioche	135
Poufs de camarão e pescada	58	Tarte tatin com cebola roxa	138
Sopa de beterraba	61	Bolo de ano novo	140
Canja de perdiz	62	Mimosas	142
Polvo da consoada	65		
Bacalhau da consoada	66	OURO, INCENSO E MIRRA	144
Tofu de cebolada	69	Gressinos de tomate seco com três patês	148
Tronco de Natal	70	Pato com espinafres salteados e romã	151
Broinhas de Natal	75	Panetone	152
Sonhos de abóbora	76		
Coscorões	79	ANEXOS	154
Cornucópias	80	Lista de presentes e notas	154
		Moldes	156
TOCAM OS SINOS... É DIA DE NATAL	82		
Mini croissants com presunto	87	ÍNDICES REMISSIVOS	158



UTENSÍLIOS: TABULEIRO DE FORNO, PAPEL VEGETAL, FORMAS DE SILICONE EM FORMATO DE COLHERES.



DICA: SE UTILIZAR FARINHA TIPO 55 ADICIONE MAIS 25 G.

BISCOTTI E COLHERES DE CHOCOLATE

2 HORAS
TOTAL

5 MIN
BIMBY

FÁCIL

APROX.
60 UNI
BISCOTTI

APROX.
12 UNI
COLHERES

ingredientes p/ os *biscotti*

250 g açúcar amarelo
Casca de 1 laranja, só a parte laranja
350 g farinha tipo 65
2 c. chá de fermento em pó p/ bolos
2 c. chá de canela em pó
3 ovos
80 g passas de uva
80 g morangos desidratados
50 g amêndoa pelada
50 g pistácio s/ casca e s/ sal

ingredientes p/ as colheres

100 g chocolate p/ culinária, partido em pedaços

preparação dos *biscotti*

1. Pré-aqueça o forno a 150°C.
2. Coloque no copo o açúcar e a casca de laranja e pulverize **10 seg/vel 9**.
3. Adicione a farinha, o fermento, a canela e os ovos e misture **10 seg/vel 6**.
4. Adicione as passas, os morangos, a amêndoa e o pistácio e envolva com a ajuda da espátula. Coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e molde 3 cilindros com aproxi-

madamente 300 g cada. Achate um pouco os cilindros, coloque num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno a 150°C cerca de 30 minutos.

5. Retire do forno, baixe a temperatura para 120°C e enquanto quentes corte em fatias enviesadas de 1 cm.
6. Coloque as fatias no tabuleiro e leve ao forno a 120°C cerca de 15 minutos. Vire e leve ao forno mais 15 minutos ou até ficarem douradas. Deixe arrefecer e guarde numa caixa com tampa hermética.

preparação das colheres

7. No copo limpo e seco, coloque o chocolate e pulverize **10 seg/vel 9**. Baixe com a ajuda da espátula o que ficou na parede do copo e derreta **5 min/50°C/vel 2**. Encha formas de silicone com formato de colheres e leve ao frigorífico cerca de 2 horas ou até solidificar. Desenforme no momento de servir.

Por unidade
Calorias: 55 Kcal
Hidratos de carbono: 10 g
Proteínas: 1 g
Gordura: 1 g

Por unidade
Calorias: 39 Kcal
Hidratos de carbono: 4 g
Proteínas: 1 g
Gordura: 3 g





UTENSÍLIOS: VARA DE ARAMES, TABULEIRO (APROX. 40X24 CM), PAPEL VEGETAL, PANO DE COZINHA, PINCEL, FOLHAS DE ROSEIRA, PELÍCULA ADERENTE, ESPÁTULA, PINÇA (OPCIONAL).



DICA: APROVEITE AS LASCAS DE AMÊNDOA QUE SOBRAM PARA OUTRAS RECEITAS, COMO BOLO-REI OU GRANOLA.

TRONCO DE NATAL

2H40 MIN
TOTAL

38 MIN
BIMBY

DIFÍCIL

15 DOSES

ingredientes p/ as pinhas

130 g amêndoa s/ pele
3 gemas de ovo
50 g açúcar
100 g manteiga
130 g chocolate p/ culinária c/ 70% cacau,
partido em pedaços
Amêndoa c/ pele q.b. p/ decorar

ingredientes p/ o recheio

4 ovos
1 pitada de sal
5 gotas de sumo de limão
100 g açúcar
40 g manteiga
100 g chocolate p/ culinária c/ 70% cacau,
partido em pedaços

ingredientes p/ a torta

350 g açúcar
9 ovos
1 pitada de sal
5 gotas de sumo de limão
40 g cacau em pó
70 g fécula de batata

Manteiga q.b. p/ untar
Farinha q.b. p/ polvilhar

ingredientes p/ a cobertura

2 ovos
120 g açúcar
120 g manteiga à temperatura ambiente
120 g chocolate p/ culinária c/ 70% cacau,
partido em pedaços

ingredientes p/ a decoração

250 g chocolate p/ culinária c/ 70% cacau,
partido em pedaços

preparação das pinhas

1. Coloque no copo a amêndoa sem pele e pique **10 seg/vel 5**. Retire e reserve.
2. Coloque no copo as gemas, o açúcar e a manteiga e programe **3 min/70°C/vel 1**.
3. Adicione o chocolate e deixe derreter uns segundos.
4. Adicione a amêndoa reservada e envolva **10 seg/vel 5**. Retire e deixe arrefecer.
5. Com a ajuda de uma faca afiada corte a amêndoa com pele em lascas (foto 1). Reserve.



O TRONCO DE NATAL (*BÛCHE DE NOËL*) TEM A SUA ORIGEM EM FRANÇA, E É O BOLO REPRESENTATIVO DA FESTA DE NATAL. NO ENTANTO, A ORIGEM DESTA TRADIÇÃO É PAGÃ, VINDA DO TEMPO DAS CELEBRAÇÕES DO SOLSTÍCIO DE INVERNO; NA NOITE MAIS LONGA DO ANO GRANDES TRONCOS A ARDER ERAM LEVADOS PARA O INTERIOR DAS CASAS, NÃO APENAS PARA AQUECER MAS, COM A SUA LUZ, REPRESENTAR O REGRESSO DO SOL. ESTE BOLO SIMBÓLICO É UMA TORTA EM FORMA DE TRONCO, SEM NENHUMA RECEITA ORIGINAL, SENDO O OBJETIVO RECRIAR ESSES TRONCOS.





UTENSÍLIOS: PELÍCULA ADERENTE, ROLO DA MASSA, CARRETIHA, PAPEL DE COZINHA.



DICAS: SE UTILIZAR FARINHA TIPO 55, ADICIONE MAIS 30 G. PODE FAZER OS COSCORÕES COM ALGUMA ANTECEDÊNCIA E GUARDAR NUMA CAIXA COM TAMPA HERMÉTICA. ADICIONE A CALDA NO MOMENTO DE SERVIR.

COSCORÕES

ingredientes p/ os coscorões

60 g margarina p/ culinária
30 g banha de porco
80 g sumo de laranja
500 g farinha tipo 65
1 ovo grande
50 g aguardente
Óleo q.b. p/ fritar

ingredientes p/ a calda

350 g açúcar
100 g água
2 tiras de casca de laranja, só a parte laranja
1 pau de canela

preparação dos coscorões

1. Coloque no copo a margarina e a banha e aqueça **1 min/37°C/vel 1**.
2. Adicione o sumo de laranja, a farinha, o ovo e a aguardente, misture **20 seg/vel 6**

e amasse **3 min/vel 7**. Retire, envolva com película aderente e deixe descansar durante 30 minutos.

3. Numa superfície polvilhada com farinha e com a ajuda de um rolo, estenda porções de massa bem finas (foto 1). Corte com a ajuda de uma carretilha tiras com aprox. 4 cm de largura e 50 cm de comprimento conforme a foto 2.
4. Numa frigideira funda aqueça óleo e frite, com a ajuda de um garfo comprido, uma a uma, formando rolos conforme a foto 3. Retire e coloque sobre papel de cozinha para eliminar o excesso de gordura. Reserve.

preparação da calda

5. No copo limpo coloque todos os ingredientes e programe **10 min/100°C/vel 1**. Sirva os coscorões com a calda.

Por unidade
Calorias: 272 Kcal
Hidratos de carbono: 24 g
Proteínas: 2 g
Gordura: 18 g

3 HORAS
TOTAL

14 MIN
BIMBY

DIFÍCIL

APROX.
30 UNI





UTENSÍLIOS: AGULHA E FIO PRÓPRIOS P/ CULINÁRIA, FOLHA DE ALUMÍNIO.



DICA: PODE PEDIR NO TALHO PARA DESOSSAR A PERNA.

PERNA DE PERU

ingredientes p/ o peru

200 g vinho branco
½ laranja c/ casca
½ limão c/ casca
3 dentes de alho
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 perna de peru desossada (cerca de 2500 g)

ingredientes p/ o recheio e finalização

50 g pão da véspera, cortado em pedaços
Água q.b.
150 g cebola
2 dentes de alho
50 g azeite, mais q.b. p/ untar
200 g carne de vaca picada
100 g carne de porco picada
2 salsichas de porco s/ pele
1 c. chá de caldo de galinha feito na Bimby
(ou 1 cubo) ✨
Pimenta q.b.
50 g molho de soja
50 g azeitonas pretas s/ caroço,
cortadas às rodelas
1 ovo cozido, cortado em pedaços
200 g bifés de peru (p/ fechar a perna)

14 HORAS
TOTAL

14 MIN
BIMBY

DIFÍCIL

10 DOSES

Por dose
Calorias: 721 Kcal
Hidratos de carbono: 17 g
Proteínas: 75 g
Gordura: 38 g





DICA: PODE SUBSTITUIR A LARANJA PREVIAMENTE CONGELADA POR LARANJA À TEMPERATURA AMBIENTE E 100 G DE CUBOS DE GELO.

MIMOSAS

5 MIN
TOTAL

40 SEG
BIMBY

FÁCIL

8 DOSES

ingredientes

750 g espumante bruto
350 g laranja cortada em pedaços,
previamente congelada
70 g açúcar

preparação

1. Coloque no copo 250 g espumante, a laranja e o açúcar e triture **40 seg/vel 9**. Distribua pelos copos e complete com o restante espumante.

Por dose
Calorias: 136 Kcal
Hidratos de carbono: 17 g
Proteínas: 1 g
Gordura: 0 g

