



RECEITAS



SEGREDO

— *por Marco Costa* —





MARCO COSTA
Receitas com Segredo

FOTOGRAFIAS
CLÁUDIA VILLAX

OPICINA
DO LIVRO



Índice

PREFÁCIOS

TERESA GUILHERME	11
MANUEL LUÍS GOUCHA	15

INTRODUÇÃO	17
------------	----

RECEITAS

«A Famosa» Torta de Laranja	36
<i>Cheesecake</i> de Frutos Vermelhos	42
<i>Cheesecake</i> de Manteiga de Amendoim	46
<i>Cheesecake</i> de Manteiga de Amendoim Saudável	48
Brigadeiros	50
<i>Panna cotta</i>	54
Bolo de Coco e Baunilha	56
Bolinhos de Coco	60
<i>Molotof</i>	62
Pão-de-ló Caseiro	66
<i>Tiramisù</i>	70
Arroz-doce com Chocolate Branco	74
Bolo de Chocolate	76
Bolo de Bolacha	80

<i>Mousse</i> de Chocolate Branco	84
Charlotte de Framboesa	86
Tarte de Amêndoa	92
<i>Mousse</i> de Ananás	98
<i>Mousse</i> de Manga	100
Pudim <i>Flan</i>	102
Semifrio de Iogurte	104
Baba de Camelo	108
Gelado de Banana Saudável	110
Bombas de Morango	114
Massa Doce	120
Bombons de Chocolate com Manteiga de Amendoim	124
Moinhos de Framboesa	128
Tarte de Frutos Vermelhos	132
<i>Brownie</i> de <i>Cheesecake</i>	136
Doce de Ovos	142
<i>Ganaches</i> de Chocolate	144
Doce da Casa da Avó	146
«Come e Cala-te» (Doce da Minha Mãe)	148
<i>Mousse</i> de Chocolate Saudável	150
<i>Tiramisù</i> Saudável	152
AGRADECIMENTOS	157

PREFÁCIOS

Eu conheci o Marco mesmo antes de o conhecer em carne e osso. E músculo também, porque é de um rapaz atlético que são feitas as minhas primeiras recordações, daquele que viria ser, e ainda é, o meu concorrente favorito!

Mas já lá vamos.

Foi através de questionários e *castings* gravados que fiquei a saber da existência de um rapaz de 20 anos, chamado Marco, que adorava a sempre presente mãe, que chorava a ausência do pai já falecido e que só tinha um desejo: ter um filho. Fiquei curiosa com aquele «gigante», tão novo ainda, que repetia vezes sem conta, «quero ser pai, quero muito ser pai». E foi sobre isso que brinquei com ele, segundos antes de ele entrar na *Casa*. E o Marco, em vez de rir, chorou. Ali mesmo, na antecâmara do seu sonho que ia começar, mostrou pela primeira vez o seu lado de menino. Eu comentei enternecida: «Um rapaz tão grande... e afinal é um ursinho!» Este sentimento de carinho, que nasceu nesse momento, mantém-se até hoje. Aquelas primeiras impressões estavam certas! O Marco é todo coração. É bom filho, bom amigo, e um homem dedicado ao amor que ele encontrou e que o encontrou a ele! E é também um apaixonado pela sua profissão que o liga à recordação do pai, tal como ele pasteleiro.

Lembro-me da primeira vez que provei um doce feito pelo Marco. Depois de ouvir falar maravilhas, e de fazer trocadilhos sem fim, a propósito da «torta de laranja do Marco», um dia rendi-me e, desconfiada, lá comi uma fatia. Logo à primeira dentadinha, fiquei conquistada. Era, e é, uma delícia! E lembro-me de que, ainda estava o Marco dentro da *Casa*, combinávamos com a Voz que lhe ordenasse fazer a sua tão especial torta de laranja. Mal ele sonhava que fazíamos do nosso lanche uma festa!

O Marco foi um ótimo concorrente, não porque fosse bonzinho mas porque era frontal, não fugia de uma missão, por mais difícil que fosse, e metia-se em tudo. Nas brincadeiras, nas discussões, na vida dele e também na dos outros. Ou seja, um concorrente ideal que dava vida à *Casa*, e que iria mudar a vida dele.

O Marco era um líder nato e sabia levar os outros no seu entusiasmo. Ele foi um dos motores principais do jogo. Claro que também tinha as suas fragilidades e deve muitas horas de atenção à incansável e sempre disponível Voz. Acredito que, com a sua ajuda, entrou um Marco e saiu um outro!

Não ganhou o primeiro lugar, nem o prémio, mas jogou com vontade e aproveitou cada momento.

É a mesma determinação com que hoje treina para ser não só bom, mas o melhor. E o mesmo empenho com que agora trabalha para mostrar que sabe e pode agradar a todos, com a habilidade de criar as suas delícias doces, talento que o pai lhe deixou como herança. O Marco quer afirmar-se e caminhar certo, sem dar o passo maior do que a perna. O que eu aprovo e admiro. Tudo chega a seu tempo.

Neste livro, o Marco ensina a todos algumas das suas receitas e dá até alguns dos seus segredos. É de aproveitar e experimentar o que ele nos quer oferecer. Um livro de receitas é sempre uma inspiração para momentos tão bons que se passam a cozinhar e outros tão felizes quando estamos a partilhar. Então, se for um livro tão doce como este...

O Marco é o exemplo do menino batalhador, primeiro pelo seu sonho de aventura, e agora pelo seu projeto de vida! Tanto num como noutro ele dá-se por inteiro, na esperança que o recebam.

Tenho o gosto de ele pertencer à minha vida, e vou ficar muito feliz quando ele me disser: «Vou ser Pai!»

Enquanto espero, tenho uma pergunta muito importante a fazer: «Já provaram a torta de laranja do Marco?» Se não provaram, provem. Se já provaram, tenho a certeza de que repetirão.

TERESA GUILHERME





Quando o Marco Costa me pediu umas poucas palavras introdutórias ao seu primeiro livro de receitas, imediatamente me lembrei de ter feito o mesmo, há um ror de anos e salvaguardadas as devidas diferenças, junto de Maria de Lourdes Modesto, quando na altura a procurei para que prefaciasse o meu primeiro receituário. Sem me conhecer de lado algum, generosamente se prontificou a fazê-lo, e foi assim que jurei a mim próprio nunca vir a negar um pedido que, nesse sentido, me dirigissem. É, afinal, fazer aos outros aquilo que gosto que me façam. Mais a mais quando sei do talento do Marco para o que aqui nos exhibe com garbo, paixão e profissionalismo.

O seu gosto pela doçaria e pastelaria ficou conhecido de todos quando participou num *reality show* e botou figura por várias razões, que não vêm para o caso, e pela receita da torta de laranja. Tive oportunidade de me babar com a sua suculência e doçura. Não levei muito tempo a perceber que, afora o deslumbramento natural de quem entra de supetão neste mundo mágico e cruel da televisão, o Marco logo soube encontrar o seu caminho profissional através do dom que tem para estas coisas do açúcar e do afeto.

Entre a tradição e a modernidade, que leva a outros tipos de criações culinárias e de preocupações dietéticas, este livro, o primeiro do Marco, oferece-nos um inspirado conjunto de receitas gulosas e adequadas às mais diversas ocasiões. Sei-o feliz e orgulhoso das receitas que agora partilha, sem segredos, e grato me sinto por me ter convidado a alinhar estas linhas que as apresentam, não me perdoaria se me deixasse toldar por um qualquer miserável preconceito. Para que conste: eu gosto do Marco, pela honradez e brilho do seu ofício.

MANUEL LUÍS GOUCHA




RECEITAS
COM
SEGREDO
por Marco Colla

INTRODUÇÃO

Marco Costa é hoje, seguramente, um dos pasteleiros mais jovens e talentosos do país. Os portugueses conhecem-no desde 2011, quando foi finalista da *Casa dos Segredos 2* e conquistou Teresa Guilherme (e não só) com uma torta de laranja que se transformou no seu cartão de visita. Manuel Luís Goucha também se rendeu ao seu talento, assim como Cristina Ferreira, que confessou em direto na televisão não gostar de bolo-rei, mas que depois de provar o de Marco afirmou à boca cheia adorar o bolo.

Atualmente, Marco é um homem realizado, «um felizardo» que vive do que gosta de fazer. Possui uma pequena fábrica de doces que lhe permite dar resposta às encomendas que recebe por telefone ou pela Internet, fornece restaurantes e pastelarias, faz venda direta em feiras e em centros comerciais, e ainda faz venda móvel em bicicleta. Mas, até aqui chegar, a vida de Marco não foi propriamente um doce.

* * *

Nasci em Lisboa, fui criado na Pontinha, num bairro chamado Vale Grande. O meu pai era pasteleiro, um bom pasteleiro. Era o meu herói, na pastelaria, na vida, em tudo. Comecei a trabalhar com 12 anos na pastelaria do Vale Grande (a Rico Doce), mas desde os cinco anos que ia para lá. Já nessa altura o meu pai queria que eu aprendesse a sua arte, mas eu fugia e ia dormir para cima das sacas da farinha.

Comecei a trabalhar por necessidade. A família precisava, nunca fomos ricos, então fui trabalhar para ajudar em casa. Na altura era um rapaz como qualquer outro, sonhava ser jogador de futebol, não queria escola nem bolos, não queria nada. Mas o meu pai ensinou-me a profissão para, caso um dia deixasse de estudar, ter um ofício.





A «FAMOSA» TORTA DE LARANJA

Esta receita é do meu pai e faço-a desde que me lembro. Mas foi na Casa que ficou conhecida do público. É, sem dúvida, a minha especialidade!

INGREDIENTES

500 g de açúcar

50 g de farinha

15 g de fermento em pó

2 laranjas grandes
(casca e sumo)

12 ovos

PREPARAÇÃO

Junte os ingredientes sólidos – o açúcar, a farinha e o fermento – e misture bem.

Adicione a raspa e o sumo das laranjas e mexa.

Por fim, junte os ovos e bata bem.

Leve a cozer, em banho-maria, em forno preaquecido a 220 °C.

Depois de cozida, enrole a torta ainda quente.



