

Lu Bonometti começou a colecionar livros de receitas aos 8 anos de idade. Logo passou a preparar bolinhos e biscoitinhos para presentear a família e os amigos. A menina ficava tão feliz de ver as guloseimas prontas quanto quem as recebia. De origem italiana, sempre recebeu apoio da família para se aprofundar nos estudos de gastronomia. Fez cursos na França, Itália e Argentina. De volta ao Brasil, inaugurou em 2012 um charmoso ateliê em São Paulo, onde prepara biscoitos, cookies, balas e marshmallows. Este é seu primeiro livro.

Biscoito ou bolacha, não importa: este livro tem receitas para todos os gostos.

A jovem confeitadeira Lu Bonometti abre seu caderninho e divide com os leitores mais de 50 receitas que são um sucesso tanto em seu ateliê quanto com a família e os amigos. Há biscoitos do mundo todo – como cantucci, polvorón, sequilho, macaron e cookie –, adaptados para os ingredientes disponíveis no Brasil, e também algumas criações – como os biscoitos rachadinhos de pistache, avelã, gianduia ou amêndoa e os cookies de caramelo ou goiabada.

A autora também ensina opções para datas festivas e sobremesas, além de exclusivas receitas salgadas. O livro traz ainda a história do biscoito, lista os tipos mais comuns, apresenta diferentes métodos de preparo, discorre sobre como usar melhor os ingredientes e utensílios e até ensina a embalar as pequenas iguarias para presente. Quer jeito mais saboroso de resolver uma grande polêmica?



EDITORA
ALAÚDE
alaude.com.br
f /editoraalaude
@ /editoraalaude

ALTA BOOKS
GRUPO EDITORIAL
altabooks.com.br



Lu Bonometti

BISCOITO OU BOLACHA?

EDITORA
ALAÚDE

Lu Bonometti

Biscoito ou BOLACHA?

Pequenas delícias em 50 receitas e dicas



EDITORA
ALAÚDE

**A RECEITA PERFEITA PARA
RESOLVER UMA GRANDE QUESTÃO.**

Ainda que haja uma discussão bem-humorada sobre qual a palavra correta, o fato é que biscoitos (ou bolachas!) são unanimidade quando se trata do paladar. Neste livro, a especialista Lu Bonometti selecionou receitas tradicionais e criações exclusivas em versões doces e salgadas que vão apaziguar os ânimos e fazer sorrir todas as frentes dessa disputa deliciosa.

Abrindo o livro, estão clássicos de diversas partes do mundo. Italianos (cantucci, brutti ma buoni, bacio di dama) e franceses (macaron, tuile, sablé diamant) dividem espaço com cookies, alfajores, suspiros, sequilhos, língua de gato e muito mais.

Em seguida, Lu ensina o leitor a preparar em casa as criações mais vendidas de seu ateliê. Cookies de chocolate em três versões estão lado a lado com uma versão tupiniquim com goiabada. Os levíssimos biscoitos de pistache, de amêndoa, de avelã e de gianduia ficam prontos em um instante, não levam farinha de trigo e são uma ótima opção sem glúten.

Para as datas especiais, a autora ensina receitas que podem ser feitas em família, como os biscoitinhos de geleia e os cookies com confeitos coloridos. E como nem só de chá da tarde vivem as bolachinhas (ou os biscoitinhos!), Lu traz surpreendentes versões salgadas que vão muito bem com uma cervejinha. Ainda há um capítulo dedicado a sobremesas com biscoitos, como tiramisù e sanduíche de sorvete.

Biscoito
ou BOLACHA?

AMOS REA

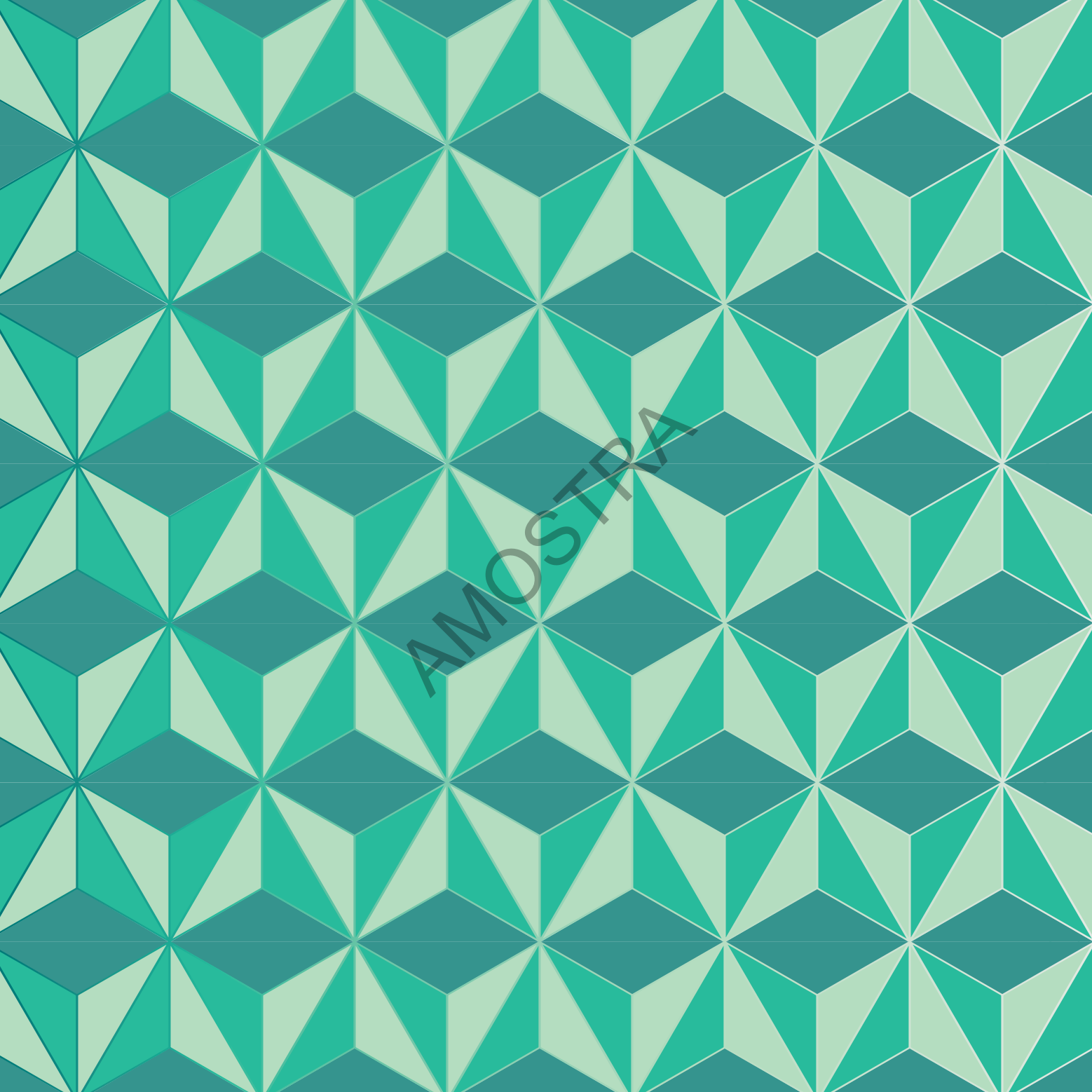


Lu Bonometti

Biscoito
ou BOLACHA?

Pequenas delícias em 50 receitas e dicas

EDITORA
ALAUDE



AMOSTRA

Sumário

Como cheguei até aqui	7
A história dos biscoitos	14
Biscoito ou bolacha?	16
Tipos de biscoitos	18
Ingredientes	22
Utensílios	30
Embalando para presente	34
BISCOITOS CLÁSSICOS	39
MEUS BISCOITOS	91
BISCOITOS PARA FAZER EM FAMÍLIA	113
SOBREMESAS COM BISCOITOS	131
BISCOITOS SALGADOS	143
Agradecimentos	152
Índice	155



Luciana e Carolina
e con le Nonne
concedo
Paese - So...



Lidia
Angelo
Daglia d'oro
re di Parigi 19...



Como cheguei ATÉ AQUI

Era uma vez uma menininha que antes dos 2 anos de idade já amava queijo gorgonzola, falava pelos cotovelos e adorava ensinar às pessoas uma receita de arroz amarelinho. Essa era eu.

Sou de origem italiana, um povo conhecido mundialmente por sua paixão pela comida. E a minha família não é diferente.

A família do meu Nonno Angelo, pai da minha mãe, possuía o Molino Bonometti, um moinho de farinha em Desenzano del Garda, cidade linda do norte da Itália, onde ele nasceu e cresceu. O moinho não resistiu à Segunda Guerra Mundial e, por esse motivo, meu nonno deixou seu país de origem e, depois de uma temporada em Buenos Aires, na Argentina, veio parar no Brasil, onde seguiu trabalhando com farinha de trigo até o fim de sua vida. Ou seja, a farinha corre no meu sangue.

Por não ter família nenhuma por aqui (além dos filhos e netos, é claro), meu nonno voltava todos os anos para a Itália. Dessas viagens, trazia malas recheadas de verdadeiros tesouros gastronômicos. Eram chocolates, queijos, frios... Ele chegou a trazer um pernal de presunto cru na mala! Quitutes

maravilhosos que, em uma época de importações restritas, simplesmente não existiam no Brasil. Acredito que a última viagem tenha acontecido em 1994, um ano antes de ele nos deixar. Mesmo com apenas 5 anos de idade naquela época, não me esqueço desses momentos de alegria em torno da mesa cada vez que ele voltava. Acho que esse meu intenso vínculo afetivo com a comida começou a se formar ali.

Já pelo meu lado paterno, minha avó Magda era uma cozinheira de mão-cheia. Quando eu era bem pequena, nós nos reuníamos na casa dela para um lanche aos domingos à noite e, mesmo que tivéssemos a sala de estar à disposição, a família insistia em pôr a conversa em dia na cozinha. Foi exatamente assim que comecei a colocar, literalmente, a mão na massa: enquanto o pessoal conversava, eu ficava sentadinha na pia ajudando a vovó a modelar bolinhas de pão de queijo.

Fui crescendo, aprendi a ler e com isso me tornei capaz de entender livros de receita. Assim, comecei minha carreira solo na cozinha e, para tudo que eu não fosse capaz ou que não fosse seguro, tinha a

ajuda carinhosa da minha mãe e da Nalva, que trabalhava em casa desde que eu era bem pequena.

Naquela época, cozinhar era apenas mais uma brincadeira, com a vantagem de que, quando terminava, tinha algo gostoso para comer. E a diversão não era só cozinhar: eu arrastava a Carol, minha irmã um ano e oito meses mais nova, para a cozinha e ficava apresentando a ela e aos meus telespectadores imaginários todo o passo a passo da receita que estava preparando. Uma pena que ainda estávamos em um tempo em que não existiam câmeras digitais nem YouTube, pois possivelmente me tornaria viral ensinando receitas que, como eu mesma falava, eram “tão fáceis que até as crianças poderiam ajudar!”.

Os anos se passaram, e o *Manual de receitas da Magali* deu lugar ao *Sobremesas e suas técnicas*, da Le Cordon Bleu, à medida que eu ia me arriscando em receitas cada vez mais complexas.

Tinha chegado a hora de decidir um futuro profissional. Não faz tanto tempo, mas precisamos admitir que a gastronomia no Brasil mudou muito e rapidamente nos últimos anos. Cogitei uma carreira relacionada à confeitaria, mas não via como isso seria possível naquele cenário. Desencanei. Deixei a cozinha como passatempo e entrei no curso de economia da Universidade de São Paulo. Ah, é! Sempre fui um pouco *nerd*...

Eu estava em meu primeiro estágio quando algo banal mudou minha vida. Uma receita de cookie de chocolate da Martha Stewart chegou a minhas mãos e eu a preparei para levar para meus colegas de escritório em uma sexta-feira. Como pode um fato aleatório

desses mudar todo o curso da vida de uma pessoa? Mas foi bem assim que aconteceu: vi a tal receita, decidi preparar, levei ao escritório e as pessoas surtaram. Eu me empolguei, continuei fazendo esses biscoitos sempre que dava e, desde então, virei fanática por receitas de biscoito.

Não demorei a perceber que assar biscoitos e ver a reação das pessoas ao comê-los me dava muito mais alegria do que cursar a faculdade. Decidi, então, que me formaria economista, afinal faltava pouco tempo, mas seguiria outro caminho na vida: o dos biscoitos.

O apoio da minha família foi fundamental nessa etapa. Meus pais, minha irmã e o Evandro (que anos mais tarde se tornaria meu marido, mas com quem eu namorava fazia poucos meses) compraram completamente meu sonho e embarcaram comigo naquela ideia.

Como não tinha formação na área, resolvi que precisava estudar um pouco de confeitaria antes de torná-la minha profissão. Infelizmente, não achei no Brasil opções interessantes voltadas para o que eu queria, então arrumei minhas malas e fui para Buenos Aires, mais especificamente para o Instituto Mausi Sebess, para fazer o curso básico. Na Argentina, confeitaria é chamada de *pastelería*. Portanto, meu diploma é de *pastelera*, o que sempre achei engraçado.

Para dar continuidade aos meus estudos, decidi fazer uma especialização na Europa. Achei na Itália uma escola chamada Cast Alimenti, que oferecia um curso perfeito para mim. Era em Brescia, vizinha à cidade natal de meu nonno, em uma região onde ainda tenho muitos familiares. Como nunca

tinha ouvido falar da escola, fiquei insegura. Uma prima italiana sugeriu que eu consultasse o proprietário de uma renomada confeitaria da mesma cidade, o qual já havia ganhado várias vezes o prêmio de melhor confeitoiro da Itália. Resolvi pesquisar o tal Iginio Massari. Descobri, nos primeiros dez minutos de consulta à internet, que aquele senhor não só era um dos fundadores da tal escola como também ministrava aulas por lá. Era a confirmação de que eu precisava.

Sempre que paro para pensar, acho engraçado minha vida ter me levado para Buenos Aires e para Brescia, cidades tão importantes para meu avô materno, pessoa que amo com todo o meu coração, mas com quem só tive o privilégio de conviver até meus 6 anos. A farinha, Brescia, Buenos Aires... vínculos tão fortes, apesar de termos convivido tão pouco.

Um dos temas centrais desse meu curso na Itália era biscoitos. De lá vieram técnicas e algumas receitas que estão neste livro e que me acompanham, tendo grande importância no sucesso da minha loja. Mas, além de adquirir conhecimento prático e técnico (e alguns quilos na balança), deixei gravada na minha memória uma excursão que fizemos a um moinho da região. Um moinho cuja data de fundação coincidia com a daquele da minha família e que ficava em uma região próxima. Um moinho gerido por uma família apaixonada por farinha, como a minha. Foi como visitar um universo paralelo. E se o nosso moinho tivesse sobrevivido à guerra? Nunca vou me esquecer daquele passeio.

De volta ao Brasil, minha confeitaria começava a se desenhar cada vez mais em minha mente. Já pensava

em focar a linha nos biscoitos, já tinha uma ideia das receitas, mas me sentia muito despreparada para tocar uma cozinha, precisava de experiência.

Surgiu, então, a possibilidade de estagiar por uns tempos na confeitaria de um bufê. Esse trabalho foi importantíssimo para me dar o expediente de produção em escala. A tarefa do meu primeiro dia de trabalho foi quebrar cem ovos, separando clara de gema. Foi então que percebi definitivamente que trabalhar com cozinha está longe de ser algo glamoroso e nem sempre é divertido, mas que, se esse for mesmo seu caminho, é apaixonante. Algum tempo depois, houve um dia em que minha única atividade foi untar mil fôrmas de bolo. Voltei para casa morta de cansaço, mas rindo da experiência.

Passado o período do estágio, comecei a aceitar encomendas de biscoitos, que preparava na cozinha de casa. Vivi um período valiosíssimo e recomendo isso a todos os que querem empreender um negócio do gênero. Essa fase foi ótima para testar a aceitação de produtos, aprender a lidar com clientes e até para pensar o que, exatamente, iria precisar na minha cozinha profissional em termos de divisão de espaço, equipamentos etc. Foi um laboratório muito, mas muito válido.

Antes de abrir minha loja, decidi realizar o desejo de estudar na França, país de referência para a confeitaria. Escolhi o curso Confiserie da École Lenôtre, no qual aprendi o preparo de balas, marshmallows e nougats (torrones), doces que sempre achei que combinariam muito com meus biscoitos. Com isso eu estava preparada (ou era o mais próximo que poderia estar disso), e chegava o momento de abrir a loja.

Após uma longa reforma (que para mim pareceu eterna), a casa estava pronta, os equipamentos haviam chegado, uma funcionária já tinha sido contratada, estava tudo certo. Havia decidido que o atendimento funcionaria em esquema de ateliê, com foco em encomendas e quase nada para pronta entrega. Até instalei uma máquina de café expresso, mas a ideia era servir apenas para os clientes que viessem para uma degustação ou que estivessem aguardando um pedido ficar pronto, não achei que teria muito movimento.

A data escolhida para inauguração foi 26 de setembro de 2012, uma quarta-feira. E lá estava eu, bastante nervosa, acompanhada de minha mãe (para me dar apoio moral), com as cortinas da loja fechadas e só uma placa na porta, na qual se lia “Bem-vindo! Toque a campainha”. Logo entraram Fernanda e Helio, um casal de amigos queridos que me acompanha desde o início da trajetória. Foram os primeiros clientes perfeitos. Mas, em seguida, para minha surpresa, a campainha tocou de novo, e mais uma vez, e assim foi, seguidamente. Pessoas querendo conhecer o que tinha naquela casa que reformara por tanto tempo, querendo tomar café. Alguns desses clientes frequentam a loja até hoje. Só dei conta do recado porque minha mãe estava ali, ajudando a lavar louça e cobrando no caixa enquanto eu atendia e assava biscoitos de reposição. Logo percebi a necessidade de contratar outra funcionária, fazer ajustes no funcionamento, e então as coisas foram entrando nos eixos.

Pouco tempo depois, estava atendendo uma nova cliente quando, após pagar, ela se identificou como jornalista e disse que queria publicar uma matéria sobre a loja. Eu tremia tanto que não conseguia terminar de dar os comandos no computador para imprimir a nota fiscal. Era um sábado e a matéria sairia na sexta-feira seguinte. Lembro-me de a semana parecer eterna. Outras publicações se seguiram e, dia após dia, o sonho foi ficando mais e mais real.

Talvez, lendo minha história de forma tão resumida, fique um ar de faz de conta, e é lógico que a vida não é um conto de fadas. O trabalho é duro. Soma-se à intensidade física de trabalhar na cozinha a responsabilidade de tocar uma empresa, e isso às vezes pesa. Minha sorte nesses momentos é poder contar com apoio incondicional da minha família e do namorado que no meio do caminho virou marido. (Aliás, a conversa dele com meus pais antes de me pedir em casamento foi dentro da loja. Teria lugar mais perfeito?) Mas, nos instantes de cansaço extremo, existe um antídoto que cura tudo imediatamente: ver a expressão de alguém se iluminar quando prova um biscoito. Essa é a retribuição de que preciso para me encher de energia, força e amor pelo que faço. Então percebo que a verdadeira motivação do meu trabalho não é só fazer um produto de excelência, é também espalhar carinho e provocar sorrisos com cada biscoito e doce que sai da minha cozinha. E este livro é a continuação desse processo. Espero que você possa preparar muitas destas receitas e receber muitos sorrisos em troca.

Bolo de Cerveja (Cerveja)

- 1kg de farinha de trigo
- 1kg de açúcar
- 1kg de óleo
- 1kg de sopo de fermento

Receita

- Bater no liquidificador a cerveja e o óleo
- Peneirar o creme no batedor e adicionar o açúcar e a farinha - bater bem
- Adicionar o fermento por último e bater bem

1kg de açúcar

1kg de óleo

1kg de sopo de fermento

1kg de farinha de trigo

1kg de cerveja





Biscoitos

AMOSERA
CLÁSSICOS

Langue de chat

(LÍNGUA DE GATO)

125 g de manteiga em temperatura ambiente
1 xícara (125 g) de açúcar de confeitador peneirado
3 claras
1¼ xícara (150 g) de farinha de trigo peneirada
½ colher (chá) de sal

De certa maneira, podemos dizer que estes biscoitos estão para os franceses assim como os savoiardi estão para os italianos. Não apenas pela questão da similaridade de formato, ou por serem biscoitos bastante simples, mas também por serem biscoitos muito utilizados para acompanhar ou compor sobremesas, como a bavaroise. Experimente fincar um destes em uma taça de sorvete ou musse... Fica uma delícia!

Preaqueça o forno a 180 °C.

Com a ajuda de uma batedeira (se tiver uma planetária, use o batedor raquete) ou uma espátula, bata a manteiga até ficar com uma textura fofa e adicione aos poucos o açúcar peneirado. Incorpore, então, as claras, uma a uma, batendo bem depois de cada adição. Junte a farinha e o sal e misture até obter uma massa homogênea com a textura um pouco mais firme do que a de uma massa de bolo, mas ainda cremosa.

Forre a assadeira com papel-manteiga ou um tapete de silicone. Coloque a massa em um saco de confeitar com bico liso de 1 cm ou em um saquinho de congelar com uma ponta cortada. Faça palitos de massa com cerca de 5 cm de comprimento, deixando três dedos entre um e outro, pois a massa vai se espalhar consideravelmente.

Leve ao forno por cerca de 10 minutos ou até as bordas estarem bem douradas e o centro ainda branco. Se necessário, gire a assadeira 180° na metade do tempo para garantir que os biscoitos assem de maneira uniforme.

Deixe esfriar completamente e guarde em um pote com boa vedação.







Meus
BISCOITOS

AMOSERA

Triple CHOCOLATE COOKIE

- 100 g de manteiga
- 100 g de chocolate meio amargo
- 1½ xícara (300 g) de açúcar
- 2 ovos
- 1 xícara (120 g) de farinha de trigo
- ½ xícara de cacau em pó
- ½ colher (chá) de fermento químico em pó
- ½ colher (chá) de bicarbonato de sódio
- ½ colher (chá) de sal
- 70 g de gotas de chocolate meio amargo ou chocolate meio amargo picado em pedaços pequenos
- 70 g de gotas de chocolate branco ou chocolate branco picado em pedaços pequenos

Esta foi a receita que mudou a minha vida! Quer dizer, foi uma receita parecida, pois aqui já temos os meus toques pessoais. Era esta a receita de cookies que eu levava para o pessoal do escritório onde trabalhei e, possivelmente, foi graças a ela que mudei meu rumo de economista para confeitadeira.

Coloque a manteiga e os 100 g de chocolate em uma tigela e leve ao banho-maria, mexendo de vez em quando, até obter uma mistura lisinha. Se quiser acelerar o processo, pode aquecer no micro-ondas, programando intervalos de 30 em 30 segundos e mexendo até que derreta.

Preaqueça o forno a 170 °C.

Despeje o chocolate derretido no bowl da batedeira (se tiver uma planetária, use o batedor raquete), adicione o açúcar e bata em velocidade média até obter uma mistura homogênea. Acrescente os ovos, um por vez, e siga batendo em velocidade média até a massa incorporar um pouco de ar e ficar com aparência fofa.

Enquanto isso, em outra tigela, misture a farinha, o cacau em pó peneirado, o fermento, o bicarbonato e o sal. Adicione aos poucos a mistura de farinha à massa, batendo em velocidade baixa até ficar homogênea. Incorpore as gotas de chocolate com uma espátula e misture à mão até que estejam bem distribuídas na massa.

Forre uma assadeira com papel-manteiga ou um tapete de silicone. Com a ajuda de uma colher dosadora ou duas colheres de sobremesa, coloque montinhos de massa sobre a assadeira, deixando bastante espaço entre eles, pois vão achatar e crescer durante a cocção.

Asse por 12 minutos, ou até começarem a rachar na superfície. Lembre-se de girar a assadeira 180° na metade do tempo para garantir que os biscoitos assem de forma uniforme. Tire do forno e deixe esfriar. Retire da assadeira com a ajuda de uma espátula. Guarde em um pote com boa vedação.

