

VORWERK

O nosso melhor para a sua família

NATAL 2009
NOVO LIVRO
BIMBY!
JÁ EM
DEZEMBRO



A Bimby Massas e Doces


Bimby

Folar de Enchidos

INGREDIENTES P/ A MASSA:

2 ovos
1 c. chá sal
100 g água
25 g fermento
de padeiro fresco
400 g farinha, tipo 65

INGREDIENTES P/ O RECHEIO:

½ chouriço de carne
½ chouriço de sangue
50 g bacon
50 g presunto de porco

Dica

Pode substituir o fermento de padeiro fresco por fermento de padeiro seco, cerca de 5 g.

Se usar farinha tipo 55, acrescente mais 20-30 g de farinha.

PREPARAÇÃO DA MASSA:

. Coloque no copo todos os ingredientes, excepto a farinha e programe **1 Min/ 37°C/ Vel 2**.
. Junte a farinha e programe mais **3 Min/ Vel 4**. Retire para um tabuleiro polvilhado com farinha. Deixe que dobre de volume num local morno.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO:

. Pique separadamente o chouriço de carne, o chouriço de sangue, o bacon e o presunto no tamanho desejado. Reserve.
. Estenda a massa numa superfície polvilhada com farinha em forma de rectângulo de aprox. 20 x 30 cm. Espalhe o recheio e enrole tipo torta, de seguida una as pontas para que fique com a forma de folar. Coloque num tabuleiro polvilhado e deixe levedar mais 15 minutos.
. Pré-aqueça o forno a 180°C.
. Leve ao forno cerca de 30-40 minutos.

Aprox. 750 g



04
Min

DIFICULDADE:
MÉDIA



Tarte de Queijo

INGREDIENTES P/ A BASE:

150 g bolacha, tipo Maria
70 g manteiga

INGREDIENTES P/ O RECHEIO:

150 g açúcar
Casca de 1 limão, só a parte amarela
500 g requeijão
1 iogurte de limão
5 ovos
2 c. chá sumo de limão

INGREDIENTES P/ A COBERTURA:

3 folhas grandes de gelatina incolor
200 g doce de framboesa
2 c. chá de sumo de limão
50 g água

PREPARAÇÃO:

- . Aqueça o forno a 180°C.
- . Coloque no copo o açúcar do recheio, a casca de limão e programe **20 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.
- . Coloque no copo as bolachas e triture **10 Seg/ Vel 8**.
- . Junte a manteiga e programe **10 Seg/ Vel 5**.
- . Com esta massa forre a base de uma tarteira de fundo removível e leve ao forno cerca de 15 minutos. Retire e deixe arrefecer.

PREPARAÇÃO DO RECHEIO:

- . Sem lavar o copo coloque o açúcar reservado, os restantes ingredientes e programe **7 Min/ 90°C/ Vel 3**.
- . De seguida programe **10 Seg/ Vel 6**.
- . Coloque o recheio na tarte já arrefecida e leve ao frigorífico.

PREPARAÇÃO DA COBERTURA:

- . Numa taça coloque a gelatina com um pouco de água para hidratar. Reserve.
- . Coloque no copo os restantes ingredientes e programe **3 Min/ 70°C/ Vel 2**.
- . Programe **15 Seg/ Vel 3**, deite a gelatina escorrida através do bocal da tampa. Retire e deixe arrefecer.
- . Depois de fria deite a cobertura sobre a tarte e reserve no frigorífico até ao momento de servir.



8 PAX



11
Min

DIFICULDADE:
MÉDIA

Nota



Faça de véspera para ganhar a consistência desejada.

PARA MAIS RECEITAS SUBSCREVA JÁ A REVISTA OFICIAL DA BIMBY



Ainda não tem a revista da Bimby?

Então não imagina o que está a perder. Faça hoje mesmo a sua assinatura e passe a receber em sua casa, com todo o conforto, excelentes receitas para todas as ocasiões. Basta ligar para 21 922 60 20

A BIMBY CHEGOU AO ALGARVE

É verdade! A Vorwerk, dentro do seu esforço para servir melhor os seus clientes, acabou de inaugurar uma nova Delegação, agora no Sul do País... Visite-nos. Estamos à sua espera.

ALGARVE

Tel.: 282 002 270
Fax: 282 002 279

E.N. 125
Quatro Estradas, Nº1
8125-204 Quarteira

LISBOA | SEDE

Tel.: 214 177 315
Fax: 214 172 341

Rua Quinta do Paizinho
- Edifício Bepor
Bloco 2 - 2º Dto.
2790-237 Carnaxide

SINTRA

Tel.: 219 100 170
Fax: 219 100 171

Recta da Granja
Emp. Granja Park,
Loja nº 1 - Campo Raso
2710-142 Sintra

PORTO

Tel.: 226 199 410
Fax: 226 199 411

Rua Manuel Pinto
de Azevedo, nº 7
4100-321 Porto

LISBOA | PARQUE DAS NAÇÕES

Tel.: 218 939 060
Fax: 218 939 061

Rua das Vigias, Lt. 4.25.01 A,
Piso 0, Fracção B
1990-506 Lisboa

OEIRAS

Tel.: 210 014 620
Fax: 210 014 621

Lagoas Park, Edifício 7
2740-299 Porto Salvo

SANTARÉM

Tel.: 243 377 030/38
Fax: 243 377 039

Rua 31 de Janeiro, nº 56
2005 - 188 Santarém

PALHAIS | SUL DO TEJO

Tel.: 212 147 120
Fax: 212 147 129

Quinta das Rebelas
Parque Industrial do Barreiro
Rua João Lino
Armazém 1N, Palhais
2830-222 Barreiro