

**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](http://www.mundodereceitasbimby.com.pt)

## Índice

<b>EDITORIAL</b>	05	Marcadores de lugares .....	88
<b>VIVER A CHEGADA DAS FESTAS A BIMBY E AS FESTAS</b>	06	Perna de peru .....	91
	07	Perna de borrego com recheio de miúdos e frutos secos .....	94
		Cabrito assado com batatinhas .....	97
<b>PLANEAR É CELEBRAR MAIS CEDO</b>	08	Seitan com frutos secos e batata-doce .....	98
<b>3...2...1... PRESENTES</b>	10	Tarte de frutos silvestres .....	101
Licores .....	17	Mousse de avelã .....	102
Azeite e vinagre aromatizados .....	19	Mexidos ricos .....	103
Cabaz de <i>chutney</i> e temperos .....	20		
Bolinhas de queijo de iogurte e ervas em azeite .....	22	<b>FESTAS (RE)INVENTADAS</b>	104
Cabaz de aperitivos .....	24	Pastéis de massa tenra de borrego .....	109
Conjunto café .....	27	<i>Crumble</i> 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	<i>Crumble</i> de peru .....	118
Figos e castanhas de Natal .....	41	<i>Trifle</i> de bolo-rei .....	121
		Queques de bolo-rei .....	122
<b>VESTIR A CASA DE NATAL</b>	42		
<i>Cakepops</i> de Natal .....	46	<b>PASSAM OS ANOS, FICAM OS SABORES</b>	124
		Queijo com doce de pimentos .....	128
<b>TOALHAS, LOIÇAS E OUTROS APARATOS</b>	50	Creme de abóbora e camarão .....	131
		<i>Quenelles</i> de pescada com molho de camarão .....	132
<b>O GALO CANTA À MEIA-NOITE</b>	54	Lombo em massa de brioche .....	135
<i>Poufs</i> 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	<b>OURO, INCENSO E MIRRA</b>	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	<b>ANEXOS</b>	154
Cornucópias .....	80	Lista de presentes e notas .....	154
		Moldes .....	156
<b>TOCAM OS SINOS... É DIA DE NATAL</b>	82		
Mini <i>croissants</i> com presunto .....	87	<b>ÍNDICES REMISSIVOS</b>	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



CONJUNTO CAFÉ



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

### ingredientes

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

40 SEG  
BIMBY

FÁCIL

8 DOSES

### 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

