



**LEI DE
EMERGÊNCIA
CULTURAL**

*Aldir
Blanc*

LEI N 14.017, DE 29 DE JUNHO DE 2020

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E
TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTUAL
PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.
PROPONENTE: DANUBIA GARCIA**



**LEI DE
EMERGÊNCIA
CULTURAL**

**Aldir
Blanc**

LEI Nº 14.017, DE 29 DE JUNHO DE 2020

**LIVRO DE RECEITAS NO FORMATO
DIGITAL FEITO ATRAVÉS DA LEI
ALDIR BLANC - LEI DE AUXÍLIO
FEDERAL PARA A CULTURA
PIRACEMA - MG - NOV/DEZ - 2020**

PROPONENTE: DANUBIA GARCIA

PROPOSTA: SOCIALIZAR A FORMA COM QUE PREPARO DOCES E BOLO.

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E
TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTUAL
PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.
PROPONENTE: DANUBIA GARCIA**

RECEITA 1

TORTA NO POTE DE MORANGO

INGREDIENTES

- 2 xic. Farinha de trigo;
- 2 xic. Açúcar;
- 1xic. Leite;
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- 3 ovos;
- 1 colherinha de sobremesa de baunilha;
- 1 caixinha de morangos frescos;
- 1 lata de leite condensado;
- 1 creme de leite;
- 4 colheres de sopa de leite.

MODO DE PREPARO

Misture os ingredientes secos do bolo, aos poucos acrescente os molhados; mexa até incorporar deixando por último o fermento. Pré-aqueça o forno por 10 minutos. Insira a forma e aguarde 50 minutos.

Enquanto isso prepare o recheio misturando os ingredientes menos o morango em uma panela e levando ao fogo médio. Deixar dar ponto de brigadeiro de colher. Reserve e espere esfriar em temperatura ambiente.

Depois do bolo e do recheio estarem frios, corte o bolo em pedaços, encaixe-os em potes ou travessas e monte camadas com recheio, morango e bolo. Finalize de forma generosa e dê o seu toque especial utilizando confeitos ou leite ninho.

RECEITA 2

BRIGADEIRO DE CAFÉ

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado;

1 colher (sobremesa) rasa de Nescafé;

1 colher (sobremesa) cheia de Nescau;

60 g de margarina;

Opcional: chocolate em pó.

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, a margarina e o Nescafé em uma panela ao fogo. Espere o Nescafé se dissolver (sempre mexendo para não agarrar).

Depois que o Nescafé estiver mais ou menos dissolvido, acrescente o Nescau. Abaixar o fogo e continue mexendo até dar ponto de brigadeiro. Se quiser enrolar, pegue uma pequena porção com uma colher e enrole na mão, depois passe no chocolate em pó.

RECEITA 3

PAVÊ DE BAUNILHA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA

1 lata de leite condensado;

2 latas de leite integral (use a mesma lata como medida);

3 gemas;

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTURAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.
PROPONENTE: DANUBIA GARCIA**

2 colheres (sopa) de manteiga;
1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em ½ xícara de leite;
2 colheres (sopa) de essência de baunilha;
1 lata de creme de leite.

GANACHE

400 g de chocolate meio-amargo ou blend;
400 g de creme de leite.

PAVÊ

400 g de bolacha maisena;
1 xícara de leite;
2 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado;
100 g de chocolate branco (para decorar).

MODO DE PREPARO

BAUNILHA

Junte todos os ingredientes, exceto o creme de leite. Leve ao fogo médio, mexendo sempre – é importante mexer durante todo o processo de cozimento para não empelotar.

Quando aparecer o fundo da panela, desligue o fogo, junte o creme de leite e mexa mais um pouco, até incorporar. Deixe na panela para amornar.

Não precisa colocar filme plástico em cima, se formar película é só mexer bem antes de usar.

Para que o creme não fique com cheiro de ovo, sugiro que as gemas sejam passadas pela peneira – fure-as e deixe que “escorreguem” para dentro da panela, vai sobrar apenas a película, que deve ser descartada.

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTURAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.
PROPONENTE: DANUBIA GARCIA**

MODO DE PREPARO

GANACHE

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, junte o creme de leite e mexa bem até obter um creme lisinho e brilhante.

Se escolher o banho-maria, tome cuidado para não pingar água no chocolate.

No micro-ondas, ajuste a potência média e derreta de minuto em minuto – não deixe em potência alta para não correr o risco de queimar o chocolate.

O meio-amargo combina perfeitamente com a doçura do creme de baunilha. Se não gosta do meio-amargo, escolha um blend, pois o chocolate ao leite pode deixar a sobremesa doce demais.

Ao preparar ganache, use sempre chocolate e creme de leite na mesma proporção – não tem como errar.

E, finalmente, ganache pode ser conservada na geladeira, em pote de vidro bem fechado, por até um mês. É só deixar em temperatura ambiente uma hora antes e mexer muito bem na hora de usar, para que volte a ser um creme liso e brilhante. Se mesmo mexendo a ganache ficar espessa, esquente um pouco de creme de leite, junte ao chocolate e volte a mexer.

MONTAGEM DO PAVÊ

Misture o leite e o chocolate para molhar as bolachas.

Alterne camadas na seguinte ordem: creme de baunilha, bolacha, ganache, creme de baunilha, bolacha, ganache, creme de baunilha, bolacha, creme de baunilha e ganache.

Note que na última etapa não tem camada de bolacha — assim o topo do pavê fica mais “molhadinho”.

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTURAL PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA – MG. DEZ 2020.
PROPONENTE: DANUBIA GARCIA**

Com a faca, quebre o chocolate branco grosseiramente e coloque por cima. Leve à geladeira e sirva no dia seguinte. Para servir, separe com uma faca e retire com espátula de bolo. Fica bonito no prato. Rende uma travessa de vidro retangular de tamanho aproximado 30x18x5 cm.

RECEITA 4

BOLO DE CHURROS INVERTIDO INGREDIENTES

3 ovos;

1 ½ xícara de açúcar;

1 xícara de leite;

¾ xícara de óleo (aproximadamente 150 ml);

2 xícaras de farinha de trigo;

1 colher (sopa) de canela;

1 colher (sopa) de fermento em pó;

1 lata ou caixa de leite condensado;

Manteiga ou margarina para untar;

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos, o açúcar, o leite e o óleo por 3 minutos.

Em seguida, acrescente a farinha de trigo aos poucos, junto com a canela.

Por último, o fermento, misturando bem; reserve.

Unte uma assadeira média de sua preferência com bastante manteiga ou margarina.

Após untar, adicione o leite condensado na assadeira.

Com bastante cuidado, adicione a massa à assadeira que já está com o leite condensado.

Dê umas batidinhas na forma para eliminar possíveis bolhas de ar.

Asse em forno preaquecido a 180° C até dourar, por aproximadamente 35 minutos; faça o teste do palito.

Após retirar do forno, espere 3 minutos, passe uma faca nas laterais do bolo e vire em um prato.

Danubia Garcia

Piracema 01/12/2020

A photograph of Aldir Blanc, a man with a grey beard and balding head, wearing a blue button-down shirt. He is leaning forward, looking towards the camera. The background is a bookshelf filled with books.

LEI DE EMERGÊNCIA CULTURAL

Aldir Blanc

LEI Nº 14.017, DE 29 DE JUNHO DE 2020

ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO
À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE,
CULTURA E TURISMO DA CIDADE
DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO
INCENTIVO CULTURAL PROVINIENTE DA LEI
ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.

REGRAMENTO DAS AUTORIZAÇÕES DE PUBLICAÇÃO
E RESPONSABILIDADE DAS INFORMAÇÕES NO RESPECTIVO EDITAL PÚBLICO.

**ESTE LIVRO DE RECEITAS FOI ENVIADO À SECRETARIA MUNICIPAL DE ESPORTE, CULTURA E
TURISMO DA CIDADE DE PIRACEMA COMO CONTRAPARTIDA AO INCENTIVO CULTURAL
PROVINIENTE DA LEI ALDIR BLANC. PIRACEMA - MG. DEZ 2020.
PROPONENTE: DANUBIA GARCIA**