



COLEÇÃO PEQUENOS GOURMETS

PEQUENOS CHEFS EM AÇÃO: TURMA DAS PROFISSÕES



PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS
DO INFANTIL B

2024

COLEÇÃO PEQUENOS GOURMETS

**PEQUENOS CHEFS EM AÇÃO:
TURMA DAS PROFISSÕES**

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO INFANTIL B

2024

SUMÁRIO

AGRADECIMENTOS	5
APRESENTAÇÃO	6
PIZZA	8
VITAMINA DO BOMBEIRO	10
BATATA FLAMBADA	12
PIRULITO DE BOLACHA DO TRÂNSITO	14
BOLO DA SINALEIRA	16
BOLACHA MEU DENTINHO	18
TORTA AMIGOS DOS DENTES	20
GELATINA DA PRIMAVERA	22
SOPA DE LETRINHAS	24

AGRADECIMENTOS

AOS PEQUENOS GOURMETS DA TURMA DAS PROFISSÕES, QUE PARTICIPARAM DA ELABORAÇÃO DE CADA RECEITA DE MANEIRA DIVERTIDA E CURIOSA, NOSSO MAIS PROFUNDO AGRADECIMENTO.

AGRADECEMOS TAMBÉM AOS PAIS PELA COLABORAÇÃO IMPRESCINDÍVEL, FORNECENDO OS INGREDIENTES NECESSÁRIOS E TODO O APOIO.

NÃO PODERÍAMOS DEIXAR DE AGRADECER À DIREÇÃO E À COORDENAÇÃO DA ESCOLA DA ILHA PELA CRIAÇÃO DO PROJETO PEQUENOS GOURMETS, ASSIM COMO A TODA EQUIPE QUE SE ENVOLVEU COM ENTUSIASMO, COLABORAÇÃO E CUIDADO. MUITO OBRIGADO A TODOS POR TORNAREM ESTE LIVRO UMA REALIDADE!

APRESENTAÇÃO

APRESENTO COM CARINHO O LIVRO "PEQUENOS GOURMETS", QUE ESTÁ REPLETO DE RECEITAS GOSTOSAS E CRIATIVAS, ESPECIALMENTE ELABORADAS PELOS NOSSOS TALENTOSOS PEQUENOS CHEFS DA TURMA DAS PROFISSÕES. ONDE AS CRIANÇAS NÃO APENAS APRENDERAM A COZINHAR, MAS TAMBÉM DESENVOLVERAM O AMOR PELA CULINÁRIA.

Prof. Ana Paula

PIZZA

INGREDIENTES

- 1 MASSA DE PIZZA PRONTA
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE MOLHO DE TOMATE
- 100 G DE FRANGO COZIDO E DESFIADO OU CALABRESA.
- 1 LATA DE MILHO VERDE (OPCIONAL)
- 1 TOMATE EM RODELAS
- 1 PITADA DE ORÉGANO
- 100 G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- AZEITONA (OPCIONAL)

MODO DE PREPARO

DESPEJE SOBRE A MASSA UM POUCO DE MOLHO DE TOMATE, CUBRA COM FRANGO, O MILHO, POLVILHE ORÉGANO E QUEIJO PARMESÃO RALADO.

DECORE COM AZEITONAS E LEVE AO FORNO MÉDIO (180°C) PRAQUECIDO POR 20 MINUTOS, OU ATÉ A MASSA FICAR ASSADA.



VITAMINA DOS BOMBEIROS

INGREDIENTES

- 1 XÍCARA DE LEITE
- 3 BANANAS PEQUENAS OU 2 BANANAS GRANDES
- MORANGOS A GOSTO

MODO DE PREPARO: 5MIN

PEGUE O LIQUIDIFICADOR E COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES.

BATA TUDO E ESTÁ PRONTO.



BATATA FLAMBADA

INGREDIENTES

- SACO DE 400 G DE BATATA FRITA CONGELADA
- 100 G DE QUEIJO MUSSARELA
- 200 G DE BACON PICADO EM CUBINHOS

MODO DE PREPARO

FRITE AS BATATAS COMO DE COSTUME OU ASSE

EM UMA PANELA COM ÓLEO, FRITE OS CUBINHOS DE BACON ATÉ FICAREM CROCANTES

MISTURE O BACON E O QUEIJO

COLOQUE POR CIMA DAS BATATAS JÁ FRITAS.

COM UM MAÇARICO DERRETA O QUEIJO.

SIRVA-SE



PIRULITO DE BOLACHA DO TRÂNSITO

INGREDIENTES

- RECEITINHA COM 3 INGREDIENTES:
- CHOCOLATE BRANCO
- DOCE DE LEITE,
- BISCOITO.
- PALITO DE PICOLÉ PARA FAZER O PIRULITO
- CANETA COMESTÍVEL

MODO DE PREPARO:

EM UM BISCOITO, COLOQUEI 1 COLHER (SOBREMESA) DE DOCE DE LEITE E POSICIONE UM PALITO DE PICOLÉ NO CENTRO. COLOQUE MAIS UM POUCO DE DOCE DE LEITE SOBRE O PALITO E CUBRA COM OUTRO BISCOITO. REPITA O PROCEDIMENTO COM O RESTANTE DOS BISCOITOS E DO DOCE DE LEITE. LEVE À GELADEIRA POR 1 HORA. DERRETA O CHOCOLATE POR 2 MINUTOS NO MICROONDAS EM POTÊNCIA ALTA E MEXA ATÉ DERRETER POR COMPLETO. COM CUIDADO, BANHE OS PIRULITOS, ESCORRA O EXCESSO DE CHOCOLATE E COLOQUE SOBRE PAPEL-MANTEIGA. LEVE À GELADEIRA. AGORA SE DIVIRTA DESENHANDO USANDO AS CANETAS COMESTÍVEIS.



BOLO DA SINALEIRA

INGREDIENTES

- 3 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE LEITE
- 6 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 3 OVOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA
- CONFETES PARA DECORAR (AMARELO, VERDE E VERMELHO)

MODO DE PREPARO

EM UMA BATEDEIRA, BATA AS CLARAS EM NEVE

ACRESCENTE AS GEMAS, O AÇÚCAR E BATA NOVAMENTE

ADICIONE A FARINHA, O CHOCOLATE EM PÓ, O LEITE E BATA POR MAIS ALGUNS MINUTOS.

POR ÚLTIMO O FERMENTO.

DESPEJE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA E LEVE PARA ASSAR EM FORNO MÉDIO (180° C), PRAQUECIDO, POR 40 MINUTOS.

DEIXE ESFRIAR CORTE EM FORMATO DE RETÂNGULOS E DECORE.



BOLACHA FORMATINHO DO DENTE

INGREDIENTES

- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- MEIA XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
- 4 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA SEM SAL

MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE, COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES E MISTURE TUDO ATÉ VIRAR UMA MASSA HOMOGÊNEA. CORTE OS BISCOITOS NO FORMATO DOS DENTINHOS OU O QUE PREFERIR, COLOQUE EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E FARINHA E LEVE AO FORNO EM TEMPERATURA MÉDIA (180° C) ATÉ DOURAR (CERCA DE 20 MINUTOS). DEIXE ESFRIAR E SIRVA.



TORTA AMIGA DO DENTE

INGREDIENTES (10 PORÇÕES)

- 3 OVOS
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 1 + 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- SAL A GOSTO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- LEGUMES DE SUA PREFERÊNCIA
- 3 COLHERES (SOPA) DE CEBOLA CONGELADA
- SAL A GOSTO
- SALSINHA A GOSTO
- CEBOLINHA A GOSTO
- QUEIJO PARMESÃO A GOSTO

MODO DE PREPARO

BATA NO LIQUIDIFICADOR OS OVOS, O ÓLEO E O LEITE. ENQUANTO AINDA BATE, ADICIONE A FARINHA DE TRIGO.

PARE O LIQUIDIFICADOR E JUNTE O SAL E O FERMENTO. VOLTE A BATER.

UNTE UMA FORMA COM MANTEIGA E FARINHA E COLOQUE A MISTURA.

RESERVE METADE DA MASSA.

ADICIONE POR CIMA A MISTURA DE LEGUMES COZIDOS E OS TEMPEROS.

COLOQUE O RESTO DA MASSA POR CIMA E FINALIZE COM O QUEIJO PARMESÃO RALADO. LEVE AO FORNO PRAQUECIDO POR 40 MINUTOS



GELATINA DA PRIMAVERA

INGREDIENTES

- 1 CAIXINHA DE GELATINA DE MORANGO
- 1 CAIXINHA DE GELATINA DE UVA
- 1 CAIXINHA DE GELATINA DE LIMÃO
- 1 CAIXINHA DE GELATINA DE ABACAXI
- 1 ENVELOPE DE GELATINA INCOLOR
- 1 CAIXINHA DE MARIA MOLE EM PÓ
- 1 LATA LEITE CONDENSADO
- 1 GARRAFA PEQUENA DE LEITE DE COCO

MODO DE PREPARO:

PREPARE AS GELATINAS DE SABORES CONFORME MANDA A EMBALAGEM, COLOQUE AS EM FORMA DE GELO SE PREFERIR E DEIXE FICAR FIRME. NO LIQUIDIFICADOR COLOQUE O LEITE CONDENSADO, LEITE DE COCO, A MARIA MOLE E A GELATINA INCOLOR DISSOLVIDAS CONFORME MANDA A EMBALAGEM.

BATA BEM E RESERVE.

A GELATINA FIRME CORTE TODAS EM QUADRADINHOS E COLOQUE EM UM RECIPIENTE GRANDE DE PREFERÊNCIA TRANSPARENTE PARA FICAR BONITO, E ADICIONE A MISTURA DO LIQUIDIFICADOR E LEVE PARA A GELADEIRA ATÉ ENDURECER.



SOPA DE LETRINHAS

INGREDIENTES

- 1 LEGUMES DE SUA PREFERÊNCIA PICADOS
- 1 CEBOLA PICADA
- 3 DENTES DE ALHO AMASSADOS
- 500 G DE FRANGO
- 2 COLHERES DE AZEITE
- 2 COLHERES DE SALSA OU SALSINHA
- 1 PACOTINHO DE CALDO DE LEGUMES (OPCIONAL)
- MACARRÃO DE LETRINHAS A GOSTO
- SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO: 40MIN

FRITE O FRANGO, O ALHO E A CEBOLA NO AZEITE ATÉ FICAREM BEM FRITINHAS.

COLOQUE A CEBOLA E O ALHO UM POUCO DEPOIS DO FRANGO, POIS ELES FRITAM MAIS RÁPIDO.

DEPOIS ACRESCENTE OS LEGUMES

LOGO APÓS ENCHA COM ÁGUA, COBRINDO COM MAIS OU MENOS 4 DEDOS ACIMA DOS LEGUMES E O FRANGO

ACERTE O SAL.

DEIXE NA PRESSÃO POR 15 MINUTOS DEPOIS QUE COMEÇAR A APITAR.

RETIRE A PRESSÃO.

AGORA COLOQUE O MACARRÃO DE LETRINHAS A SEU GOSTO.

ESPERE UNS 10 MINUTOS ATÉ O MACARRÃO ESTAR BEM COZIDO.

ESTÁ PRONTO PARA SERVIR.



PEQUENOS CHEFS EM AÇÃO: TURMA DAS PROFISSÕES

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO INFANTIL B

Professora Responsável: ANA PAULA MACHADO



Autores

ANTÔNIO SOUZA DE OLIVEIRA
BEATRIZ BAPTISTA DE VASCONCELOS CORREA
BENJAMIN HOFFMANN TORRES
BERNARDO TENG HOU CARDOSO FUNG
CECÍLIA MELLO SILVA FERREIRA
ELISA SINCERO WALENDOWSKY
GABRIELA REZENDE MELZER
GOHAN PIRES RIBEIRO
LETICIA FONTÃO PIRATH
LUCA ALVES BERNARDES
MÁRCIO ROCHA PAMPLONA
SERENA DA ROSA CARNEIRO
SOPHIA COSTA DE MOURA ROCHA
VICENTE DOS SANTOS BORGES MARTINS
VITOR MAFRA SOLDI

Editoração Eletrônica e Arte Final: Humberto Raul Soares Filho / Lúcia Helena Pimentel e Silva

Escola da Ilha
Rua Vera Linhares de Andrade, 1910
www.escoladailha.com.br