

## Gelatina de FRUTAS

**INGREDIENTES** (6 pessoas)

- 4 g de Pronagar® (uma saqueta)
- 500 ml de sumo de laranja e calda de ananás (incorporar açúcar como opção)
- 1 limão
- Fruta variada em pedaços (morangos, kiwi, ananás, pêssego, maçã...)

**PREPARAÇÃO:**

1. Aquecer o sumo de laranja juntamente com a calda do ananás e umas gotas de limão.
2. Ao começar a ferver, incorporar um pacote de Pronagar, polvilhar e mexer durante 2 minutos. Arrefecer um pouco.
3. Cortar a fruta em pedaços pequenos e estendei-la num molde até encher. Verter o líquido até cobrir e arrefecer no frigorífico durante 30 minutos.
4. Desemoldurar e servir.

## MERENGUE

**INGREDIENTES**

- 3 claras de ovo
- 50 ml de água
- 50 g de açúcar
- 1 g de Pronagar®

**PREPARAÇÃO:**

1. Separar as gemas das claras e bater estas em castelo.
2. Num tacho aquecer a água com o açúcar e, logo que comece a ferver, adicionar o Pronagar®. Mexer durante dois minutos.
3. Deixar arrefecer um pouco, juntar ao creme e continuar a bater até total incorporação.

**NOTA:**

Mantém o merengue mais firme e encorpado, durante mais tempo.

## Laranjas RECHEADAS

**INGREDIENTES**

- 8 laranjas (de 4 utilizaremos o sumo e das outras aproveitar-se-ão os gomos)
- 160 g de açúcar
- 2 g de Pronagar® (meia saqueta)
- ½ l de água
- 2 dl de sumo de laranja

**PREPARAÇÃO:**

1. Retira-se a parte superior a 4 laranjas, um pouco mais acima da metade e espreme-se o sumo tendo o cuidado de não quebrar a casca. Às outras 4 retiram-se os gomos, cortamo-los em três e colocamo-los nas metades vazias.
2. Num recipiente colocam-se os restantes componentes, água, açúcar, sumo de laranja e Pronagar, dissolve-se tudo e leva-se ao lume até ferver durante 2 minutos, mexendo de vez em quando.
3. Retira-se do lume, deixa-se arrefecer à temperatura ambiente e reparte-se pelas metades das laranjas até que solidifique.

**SUGESTÃO:**

Para que resulte numa melhor apresentação, poderá fazer-se desenhos na casca ou juntar licor para que o sabor seja mais intenso. Também se pode rechear a laranja utilizando o próprio sumo gelificado.

## Pudim de LEITE-CREME

**INGREDIENTES** (8 pessoas)

- 1 l de leite
- 1,5 g de açúcar
- 8 gemas
- 20 g de maizena
- Canela em pau
- Casca de limão
- 6 g de Pronagar® (saqueta e meia)

**PREPARAÇÃO:**

1. Levar a ferver o leite, o pau de canela e a casca de 1 limão.
2. Juntar as gemas com o açúcar e a maizena.
3. Deitar o leite sobre aquela mistura, coar e levar de novo ao lume, juntar o Pronagar® e mexer até que solidifique (tendo a precaução de não deixar ferver para que não coalhe).
4. Repartir por formas individuais de pudim. Deixar arrefecer 2 horas no frigorífico e desenformar.

**NOTA:**

Pode utilizar outros sabores, tais como baunilha, café ou chocolate; também pode sobrepor sabores, deixando sempre que a primeira capa solidifique para só depois juntar a outra.

**OBSERVAÇÕES:**

Se utilizar apenas uma taça de ir à mesa, a quantidade de Pronagar® seria apenas de 5,5 g, para que a textura resultasse mais suave.

## Gelatina de CAFÉ

**INGREDIENTES** (5 pessoas)

- 400 ml de água
- 50 g de açúcar
- 2 cafés
- 4 g de Pronagar® (uma saqueta)
- Chantilly para enfeitar

**PREPARAÇÃO:**

1. Aquecer a água onde já se misturou o Pronagar® e, uma vez dissolvido, juntar os cafés e o açúcar.
2. Deitar o líquido num recipiente e deixar que gelifique. É opcional enfeitar com o chantilly.

## Gelatina de CHÁ

**INGREDIENTES**

- 400 ml de água
- 400 ml de chá forte (tipo inglês)
- 4 g de Pronagar® (uma saqueta)
- 5 folhas de menta

**PREPARAÇÃO:**

Aquecer a água com o Pronagar® e uma vez dissolvido juntar o chá morno. Adicionar uma folha de menta em cada taça e deitar o chá. Deixar que gelifique.

## Tarte de MAÇA

**INGREDIENTES** (10 pessoas)

- 250 g de bolacha Maria
- 100 g de manteiga
- 2 kg de maçã golden
- 150 g de licor de maçã
- 1 colher de sopa de baunilha e 1 colher de sopa de canela
- Casca de ½ limão ralada
- Sumo de ½ laranja
- 1 yogurte natural
- 6 g de Pronagar® (saqueta e meia)

**PREPARAÇÃO:**

1. Triturar as bolachas e adicionar a manteiga derretida. Forrar o fundo de uma tarteira e deixar arrefecer no frigorífico.
2. Cozer as maçãs em lume brando, descascadas e cortadas em cubos.
3. Logo que adquiram a consistência de compota, juntam-se os restantes ingredientes.
4. Tritura-se toda a mistura com a varinha mágica, colocando de seguida sobre a base de bolacha. Arrefecer no frigorífico durante duas horas, no mínimo.

**NOTA:**

- Se preferimos que a tarte tenha mais consistência, junta-se mais Pronagar® à mistura.
- Pode-se cobrir a superfície da tarte, depois de fria, com compota de pêsego ou outro sabor.

**OBSERVAÇÕES:**

Se em vez da tarte preferimos um pudim, utiliza-se apenas uma saqueta de Pronagar® e verte-se a mistura numa taça de vidro.

## Gelatina de CHOCOLATE con marmelada de citrinos

**INGREDIENTES** (4 pessoas)

- 150 g de chocolate (com 60% de cacau)
- 1 dl de chantilly
- 1 dl de leite
- 1,5 dl de água
- 35 g de gema de ovo
- 25 g de açúcar em pó
- 4 colheres de Pronagar® (em substituição de gelatina)
- ½ limão
- ½ lima
- ½ laranja
- 250 g de açúcar

**PREPARAÇÃO:**

1. Partir o chocolate em pedaços pequenos e derreter em banho-maria. Enquanto isso, leva-se ao lume o leite e a nata. Logo que ferver, junta-se duas colheres de chá de Pronagar® e deixa-se ferver de novo durante 3 minutos. De seguida junta-se o chocolate derretido. À parte, bate-se o açúcar com as gemas e incorpora-se também na mistura do chocolate. Deita-se este preparado numa taça de servir e leva-se ao frigorífico por 3 a 4 horas.
2. Para preparar a marmelada, corta-se a fruta em cubos sem retirar a pele, coloca-se num recipiente com 150 g de açúcar e leva-se ao lume, mexendo até que o açúcar se dissolva. Noutro tacho, junta-se a água com o restante açúcar para fazer o xarope. Vai ao lume e quando começar a ferver adiciona-se duas colheres de chá de Pronagar®. Quando estiver completamente dissolvido, incorporar as frutas. Deverá ser servido morno.
3. Para preparar o prato, retira-se a gelatina de chocolate do frigorífico, desmolda-se e corta-se em rectângulos (se tivermos utilizado forma rectangular). Dispõem-se no prato e junta-se a marmelada morna. Para melhorar a apresentação, pode-se colocar em redor uma rodela de cada fruta utilizada.

## Milfolhas de MANGA com leite-creme e morangos

**INGREDIENTES** (6 pessoas)

- ½ l de natas misturadas com 1 g de Pronagar®
- 1 ata de manga de conserva (425 g – 200 g escorrido)
- 2 g de Pronagar® (meia saqueta)
- 1 colherada de açúcar amarelo
- ¼ kg de morangos

**PREPARAÇÃO:**

1. Trituramos a manga juntamente ao caldo da conserva e juntamos o açúcar e o Pronagar, deitamos num recipiente e leva-se ao lume a té ferver.
2. Retira-se do lume, estende-se sobre o mármore e tenta-se obter uma película o mais fina possível. Deixar arrefecer.
3. Cortam-se metade dos morangos em tiras delgadas e esmaga-se a outra metade com um garfo.
4. Decora-se o prato de servir pondo um rectângulo irregular de gelatina de manga (cortam-se com a mão), um pouco de leite-creme por cima, gelatina, leite-creme, tiras de morango e terminamos com gelatina. Decora-se com os morangos esmagados.

**NOTA:**

- A gelatina de manga tem de ser suficientemente fina para que resulte transparente e se vejam as tiras de morango.
- O leite-creme forma um creme mais espesso.
- Pode também utilizar ananás ou pêsego em calda.