

# **RECEITAS DELICIOSAS DE PIPOCA GOURMET**

**DAIANA CALDEIRA**





## ÍNDICE



PIPOCA GOURMET DE NINHO .....	3
PIPOCA GOURMET DE CHURROS .....	4
PIPOCA GOURMET DE MORANGO .....	5
PIPOCA GOURMET DE OVOMALTINE .....	6
DICAS IMPORTANTES .....	7





# PIPOCA GOURMET DE NINHO

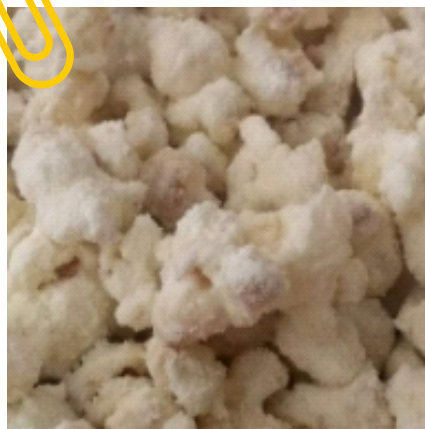


## INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de milho de pipoca
- ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de óleo

## COBERTURA

- 400g de chocolate branco
- 9 colheres de leite ninho



## MODO DE PREPARO

1. Despeje todos ingredientes exceto o da cobertura na panela misture bem, em seguida coloque em fogão baixo até aproximadamente 15 minutos, sempre mexendo para não grudar na panela.
2. Depois que o milho começar a estourar nunca pare de mexer. Deve desligar do fogo assim que não houve barulho de pipoca estourando.
3. Retire do fogo e a pipoca estará levemente caramelizada, coloque no bowl e reserve.
4. Derreta o chocolate picado no microondas de 30 em 30 segundos.
5. Despeje o chocolate no bowl da pipoca e misture a modo que toda pipoca fica molhada.
6. No recipiente coloque o ninho e misture bem e espere endurecer.





# PIPOCA GOURMET DE CHURROS



## INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de milho de pipoca
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de chá de bicarbonato
- ½ colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- ½ caixinha de creme de leite
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de óleo



## COBERTURA

- 400g de chocolate branco
- 9 colheres de leite ninho
- 1 colher de sopa de canela em pó

## MODO DE PREPARO

1. Estoure o milho de pipoca na pipoqueira elétrica ou na panela e reserve.
2. Misture o leite ninho com a canela e reserve.
3. Prepare o caramelo da pipoca, na panela de fundo grosso com no fogo com chama baixa coloque o açúcar na panela e derreta todo, pode mexer aos poucos com colher de pau, depois de derretido acrescente a margarina e mexa, coloque o creme de leite (vai ferver e subir) quando diminuir as bolhas acrescente a baunilha e o sal, mexa.
4. Por último coloque o bicarbonato e mexa. Ainda quente despeje o caramelo sobre a pipoca e misture bem, pode utilizar a mão com luva após esfriar um pouco.
5. Deixe esfriar.
6. Derreta o chocolate em microondas de 20 em 20 segundos. Despeje na pipoca e misture bem até cobrir as pipocas.
7. Polvilhe a mistura do leite em pó com a canela e deixe esfriar.





# PIPOCA GOURMET DE MORANGO



## INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de milho de pipoca
- ½ xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de óleo

## COBERTURA

- 400g de chocolate branco
- 9 colheres de leite ninho
- 9 colheres de nesquik
- 



## MODO DE PREPARO

1. Despeje todos ingredientes na panela exceto o da cobertura misture bem, em seguida coloque em fogo baixo até aproximadamente 15 minutos, sempre mexendo para não grudar na panela.
2. Depois que o milho começar a estourar nunca pare de mexer.
3. Deve desligar do fogo assim que não houve barulho de pipoca estourando. Retire do fogo e a pipoca estará levemente caramelizada, coloque no bowl e reserve.
4. Derreta o chocolate em picado em no microondas de 30 em 30 segundos. Despeje o chocolate no bowl da pipoca e misture a modo que toda pipoca fica molhada.
5. No recipiente com o leite ninho coloque o nesquik e misture.
6. Em seguida despeje a mistura do leite ninho com nesquik , misture bem e espere endurecer.





# PIPOCA GOURMET DE OVOMALTINE



## INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de milho de pipoca
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de chá de bicarbonato
- ½ colher de chá de sal
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- ½ caixinha de creme de leite
- 1 xícara de chá de água  
(se estourar o milho no microondas)
- 1 xícara de chá de óleo  
(se estourar o milho na panela)



## COBERTURA

- 400g de chocolate branco
- 9 colheres de leite ninho
- 3 colheres de sopa ovomaltine

## MODO DE PREPARO

1. Estoure o milho de pipoca na pipoqueira elétrica, na panela ou no microondas e reserve.
2. Misture o leite ninho com o ovomaltine e reserve.
3. Prepare o caramelo da pipoca, na panela de fundo grosso com no fogo com chama baixa coloque o açúcar na panela e derreta todo, pode mexer aos poucos com colher de pau, depois de derretido acrescente a margarina e mexa, coloque o creme de leite (vai ferver e subir) quando diminuir as bolhas acrescente a baunilha e o sal, mexa. Por último coloque o bicarbonato e mexa.
4. Ainda quente despeje o caramelo sobre a pipoca e misture bem, pode utilizar a mão com luva após esfriar um pouco.
5. Deixe esfriar.
6. Derreta o chocolate em microondas de 20 em 20 segundos.
7. Despeje na pipoca e misture bem até cobrir as pipocas.
8. Polvilhe a mistura do leite em pó com ovomaltine e deixe esfriar.







## DICAS IMPORTANTES



### TIPOS DE MILHO

- Milho cogumelo ou milho de pipoca super prêmio

### TIPO DE PANELA DE FUNDO GROSSO

- Pode ser pipoqueira ou panela de pressão

### DICA PARA PIPOCA NÃO MURCHAR

- Para que sua pipoca dure mais tempo asse em forno. Depois da pipoca caramelizada espalhe na assadeira e leve ao forno na temperatura bem baixa de 100 a 120 °, caso seu forno não tenha esta temperatura deixa a porta um pouco aberta, deixe assar por aproximadamente 1 hora. Deixe esfriar para gourmetizar sua pipoca.

### TIPO DE CHOCOLATE

- Chocolate nobre ou cobertura fracionada

### FORMA DE ARMAZENAR

- Não guardar em geladeira, sempre em saco bem selado, sua pipoca terá uma durabilidade de 30 dias em sacos com fundo metalizado

### MODO DE PREPARO DA PIPOCA NO MICROONDAS

- Estoure o milho de pipoca no microondas, pipoqueira ou fogão. Caso queira fazer no microondas coloque no bowl de vidro o milho com 1 xícara de água, cubra com 2 camadas de plástico filme bem esticado e faça uns furos no plástico.

