

Breyer[®] produtos
das abelhas

Receitas

com méis
Nobreflora.[®]



Mel

UM VERDADEIRO PRESENTE DAS ABELHAS!

O mel é um alimento saudável produzido pelas abelhas que varia seu sabor a partir da florada e região onde é retirada a matéria-prima. Possui propriedades nutritivas que trazem inúmeros benefícios à saúde, já que é rico em antioxidantes.

Esse delicioso alimento, além de saudável, pode ser usado em uma grande variedade de receitas, proporcionando a doçura saudável ou equilibrando o sal e a acidez de um prato.

Esse e-book é um presente aos amantes de mel e tem o objetivo de sugerir receitas natalinas em que o mel tem um espaço especial, proporcionando mais sabor e saúde nas refeições.





Sumário

04 NOBREFLORA, UM
SHOW DE SABORES

05 BRIE FOLHADO COM
CAMELO DE MEL E NUTS

06 PÃO DE MEL COM
MEL DE MELATO

07 LOMBO COM MEL

08 BRUSCHETTA DE QUEIJO
BRIE COM NOZES E MEL

09 COSTELINHA SUÍNA AO
MOLHO BARBECUE E MEL

10 BOLACHA DE MEL

11 SOBREMESA DE COCO
COM MEL DE ANGICO

12 ROSQUINHAS DE NATA
E MEL

13 RABANADA COM MEL

14 SUCO DE MELANCIA
COM MEL

15 SUCO DE LIMÃO COM
HORTELÃ E MEL

16 COQUETEL BEE'S KNESS

17 ACQUA DI MATE

18 COQUETEL TIMONEIRO

19 COQUETEL TROPICANDO



BRIE FOLHADO COM CARAMELO DE MEL E NUTS

por Bárbara Bertoletti



INGREDIENTES:

- Massa folhada;
- 1 queijo brie inteiro de 200 g;
- 1 ovo;
- 100 g de Nuts de sua preferência: pistache, castanha do Pará, castanha de caju, nozes);
- 100 g de açúcar;
- 50 g mel;
- Morangos e alecrim para decorar.



MODO DE FAZER:

1. Abra a massa em uma espessura de aproximadamente 5 mm e pincele o ovo batido para então centralizar o queijo brie.
2. Faça uma trouxinha com a massa e pincele o restante do ovo batido, por cima.
3. Leve ao forno pré aquecido a 180 graus por aproximadamente 20 minutos ou até dourar bem.
4. Prepare o caramelo de nuts: em uma panela acrescentar o açúcar, o mel e as nuts, levar ao fogo baixo e mexer a medida que vai derretendo o açúcar e caramelizando até ficar âmbar.
5. Retire o brie do forno e acrescente o caramelo de nuts ainda quente!
6. Sirva em uma prato bonito, decorando com morangos frescos e ramos de alecrim. No momento de servir acrescente mais mel por cima!



PÃO DE MEL COM MEL DE MELATO

por Sirlei Sloty



INGREDIENTES:

- 4 xícaras de farinha de trigo;
- 1 xícara de açúcar;
- 1 xícara e meia de Mel de Melato da Bracatinga;
- 3 xícaras de água;
- 1 colher de cravo em pó;
- 1 colher de canela em pó;
- 3 colheres de chocolate em pó;
- 1 colher de fermento químico.

Cobertura:

- Chocolate Meio Amargo.



MODO DE FAZER:

1. Misture a farinha de trigo, açúcar, cravo em pó, canela, e o chocolate em pó.
2. Acrescente água, mel de melato, misture bem e por fim acrescente o fermento.
3. Coloque assar em uma forma de bolo, após esfriar corte em pedaços, derreta o chocolate em “banho maria” e cubra-os.



LOMBO SUÍNO COM MEL DE MELATO

por Senac



INGREDIENTES:

- 1,5 kg de lombo suíno sem pele e sem osso
- 3 colheres de Mel de Melato da Bracatinga
- 1 colher de páprica picante
- 2 dentes de alho moído
- 300 ml cerveja lager
- Barbante
- Manteiga a gosto

Recheio:

- 80 g de amêndoas laminadas
- 80 g de cenoura ralada
- 100 g de bacon fatiado
- Cheiro verde a gosto



MODO DE FAZER:

1. Limpe o lombo suíno tirando as aparas e reserve.
 2. Em um recipiente misture a páprica com o mel e o alho moído.
 3. Rale a cenoura, de uma leve dourada na amêndoa.
 4. Abra o lombo e pincele o mel com a páprica e alho sobre ele todo, acrescente os recheios começando pelas fatias de bacon e em seguida o restante do recheio.
 5. Enrole bem o lombo com um barbante e deixe descansar por no mínimo 4 horas.
 6. Em seguida em uma frigideira doure o lombo de todos os lados na manteiga até ficar bem dourado.
 7. Retire do fogo e pincele novamente o mel com a páprica e leve em uma forma com a cerveja para assar a 160°C por 1h30min.
- *Sirva com um belo purê de batata e arroz.





BRUSCHETTA DE QUEIJO BRIE COM NOZES E MEL DE ANGICO

por Amanda Ferraz



INGREDIENTES:

- 2 baguetes italianas
- 300 g de queijo brie
- 80 g de nozes
- ½ maço de alecrim
- 1 xícara (chá) de Mel Nobreflora Flor de Angico
- 1 colher (café) de azeite
- Pimenta do reino moída na hora (a gosto)



MODO DE FAZER:

1. Corte as baguetes com a faca um pouco inclinada para um dos lados para se ter uma melhor apresentação.
2. Unte uma frigideira com azeite e aqueça.
3. Disponha as fatias de pães na frigideira e deixe tostar levemente dos dois lados.
4. Reserve.

Bruschetta:

1. Corte o queijo brie em fatias de aproximadamente 1cm e disponha sobre as fatias de pão.
2. Coloque um pedaço de nozes e alecrim sobre o queijo brie.
3. Leve ao forno preaquecido a 180° por 4min.
4. Finalize com mel e pimenta do reino moída na hora (a gosto).



COSTELINHA SUÍNA AO MOLHO BARBECUE E MEL



INGREDIENTES:

- 1,5 kg costelinha suína
- 4 colheres de sopa de azeite
- 1 kg de banha suína
- Sal e pimenta a gosto
- 10 g de batata salsa
- 1 cabeça de alho
- 10 g de manteiga
- 5 g de alho poró

Cream cheese com abacaxi:

- 50 g cream cheese
- 25 g de abacaxi
- 5 ml de suco de limão
- 5 g Mel Nobreflora Multifloral

Molho barbecue:

- 2 colheres de sopa de azeite
- ½ cebola picada
- ½ xícara (chá) açúcar mascavo
- ½ xícara (chá) molho Inglês
- 1 ½ xícara (chá) de ketchup
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 5 g Mel de Melato da Bracatinga



MODO DE FAZER:

1. Em um recipiente coloque a costelinha suína e tempere com sal, pimenta, e o óleo de soja deixe descansar.
2. Em uma panela adicione o óleo de soja e deixe dourar a cebola aproximadamente um minuto, em seguida adicione o açúcar mascavo, vinagre e cozinhe por três minutos até dissolver, acrescente o molho inglês e o ketchup, tempere com sal e pimenta, cozinhe por mais cinco minutos, acrescente uma colher de café com o mel de melato e reserve.
3. Em uma caçarola, acrescente a banha e deixe esquentar em fogo baixo, e coloque a cabeça de alho, e a costelinha temperada ficando-a submersa a gordura deixa-a fritando e cozinhando aproximadamente 8 horas.
4. Em outro recipiente, pique o abacaxi em pequenos cubos, acrescentando o cream cheese, e o limão, e o mel e leve à geladeira reservando-o. Descasque a batata salsa e corte em pequenos cubos, com uma frigideira, acrescentando a manteiga e dourando-as levemente, reserve. Em gordura quente frite o alho poró deixando crocantes, reserve.
5. Após pronta a costelinha retire colocando em uma tábua, corte delicadamente cada fio de costela, em um prato pincele o molho barbecue, colocando a costela suína em cima, com alho poró em uma colher formato moleira acrescente o cream cheese com o abacaxi, sirva acompanhado com as batatinhas glaceadas na manteiga.



BOLACHAS DE MEL

por Andrea Follador



INGREDIENTES:

- 1/2 xícara de açúcar refinado
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1/2 xícara de Mel Nobreflora Multifloral
- 1/2 colher de café de noz-moscada em pó
- 1/2 colher de café de cravo em pó
- 1/2 colher de café de canela em pó
- 1 unidade de Ovo
- 1 unidade de gema
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1/2 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de sal amoníaco
- 2 kg de farinha de trigo.



MODO DE FAZER:

1. Misture numa panela o açúcar refinado, o mascavo, o mel, a noz-moscada, o cravo e a canela e leve ao fogo. Misture com delicadeza até os ingredientes formarem um caldo homogêneo. Nunca deixe ferver.
2. Em uma bacia misture o ovo, a gema, o óleo, o leite e o sal amoníaco e bata tudo com um fouet (batedor especial). Adicione o caldo preparado na panela e dois terços da farinha, continue batendo por alguns minutos. Cubra e deixe descansar por, ao menos, duas horas em temperatura ambiente.
3. Retire e amasse adicionando aos poucos o restante da farinha, até a massa ficar homogênea.
4. Estique-a com um rolo até formar uma camada de 3 a 4 milímetros.
5. Após recortar a massa com forminhas de diferentes formatos, disponha as bolachas numa travessa coberta com papel manteiga e asse por 10 minutos a 180 graus.
6. Use glacê real para decorar.



SOBREMESA DE COCO COM MEL DE ANGICO



INGREDIENTES:

- 1 colher (sopa) de gelatina sem sabor
- 5 claras
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de Mel Nobreflora Flor de Angico
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de creme de leite batido como chantilly
- 40 unidades de biscoito champanhe com açúcar cristal
- 1/2 xícara (chá) de coco fresco em fitas
- 1 xícara (chá) de coco em flocos queimado



MODO DE FAZER:

1. Hidrate a gelatina em 3 colheres (sopa) de água fria e reserve.
2. Bata as claras em neve e acrescente o açúcar e mel.
3. Continue a bater por mais 2 minutos.
4. Aqueça a gelatina em microondas por 20 segundos ou em banho-maria até dissolver completamente e junte às claras delicadamente. Misture o leite de coco, o leite e o creme de leite batido.
5. Leve à geladeira por 10 minutos, para ficar mais consistente.

Montagem: Coloque os biscoitos na lateral da forma lado a lado. Forre o fundo da sobremesa com os biscoitos que sobram, picados. Recheio com a mouse de coco e leve a geladeira por cerca de 2 horas para ficar firme. Decore com as fitas de coco e o coco em flocos.





ROSQUINHAS DE NATA E MEL



INGREDIENTES:

- 1 copo de nata
- 1/2 xícara (chá) de Mel Nobreflora Multifloral
- 1 ovo inteiro
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico em pó
- Farinha de trigo (quanto base)
- Açúcar cristal



MODO DE FAZER:

1. Misture bem a nata, o mel, o ovo, o açúcar e o fermento.
2. Adicione aos poucos a farinha até ficar uma massa homogênea.
3. Faça tiras, enrole como se fosse trancinhas e feche, em seguida passe no açúcar cristal e coloque em uma forma untada somente com margarina levemente e deixe assar.
4. Retire do forno quando estiver dourada..



RABANADA COM MEL



INGREDIENTES:

- 1 prato de sopa de leite
- Fatias de pão de véspera
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de sopa de Mel Nobreflora Multiflora
- Canela a gosto



MODO DE FAZER:

1. Misturar bem o mel e o açúcar no leite morno. Colocar no prato com leite algumas fatias de pão e deixar que fiquem submersas, deixar 2 minutos o pão a absorver o leite.
2. Colocar uma frigideira à aquecer com um bocado de margarina e colocar o pão à fritar.
3. Deixe o pão fritar até que cada um dos lados fique dourado, virando, mais ou menos de 1 minuto em 1 minuto.
4. Colocar numa travessa com guardanapo, para absorver a gordura.
5. Por fim polvilhe com canela e açúcar só uma face da rabanada. Regue com uma porção de mel por cima da rabanada..
4. Servir quente. De preferência que o pão seja de forma.



SUCO DE MELANCIA COM MEL



INGREDIENTES:

- 100 g de polpa de melancia
- 1 pitada de canela em pó
- 1 colher (sobremesa) de Mel Nobreflora Multifloral



MODO DE FAZER:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e coe.
2. Beba em seguida bem gelado.





SUCO DE LIMÃO COM MEL E HORTELÃ



INGREDIENTES:

- 1 e 1/2 unidades de limão tahiti
- 1 litro de água gelada
- 2 colheres de sopa de Mel Nobreflora Multifloral
- 1/2 xícara de chá de folhas de hortelã



MODO DE FAZER:

1. Coloque as folhas de hortelã em uma jarra com a água gelada.
2. Deixe na geladeira por uma hora.
3. No liquidificador, bata o suco do limão com mel e um pouco da água que ficou na geladeira sem as folhas de hortelã.
4. Misture o limão com mel no restante da água da jarra e sirva em seguida.



COQUETEL BEE'S KNESS

por Leo Peralta



INGREDIENTES:

- 60 ml de Gin Docca
- 30 ml de Limão Siciliano
- 15 ml de Mel Nobreflora Multifloral
- **Guarnição:** Pólen Nobreflora

- Modalidade: Batido
- Categoria: Short Drink
- Finalidade: Aperitivo





ACQUA DI MATE

por Leo Peralta



INGREDIENTES:

- 40 ml de gin
- 10 ml de xarope de Mel Nobreflora Flor de Angico
- Erva mate
- 80 ml de tônica

- **Guarnição:** Lâmina de limão

Modalidade: Montado
Categoria: Long Drink
Finalidade: Refrescante





COQUETEL TIMONEIRO

— *por Leo Peralta*



INGREDIENTES:

- 60 ml Gin Docca
 - 20 ml limão
 - 20 ml licor de laranja
 - 10 ml mel de Flor de Angico Breyer
 - 1 bsp super mate
 - 15 ml abulmina
- **Guarnição:** limão desidratado e 3 gotas de angostura.
- Modalidade: Batido
 - Categoria: Short Drink
 - Finalidade: Refrescante



COQUETEL TROPICANDO

— por Leo Peralta



INGREDIENTES:

- 50 ml Gin Docca
- 30 ml leite de coco
- 30 ml abacaxi ácido
- 15 ml Mel Nobreflora Multiflora infuso em limão
- **Guarnição:** Super Mathe e flores comestíveis

Modalidade: Batido
Categoria: Medium Drink
Finalidade: aperitivo

Nobreflora.®

Breyer® produtos
das abelhas

 @empresabreyer  @EmpresaBreyer

 www.breyer.ind.br

 www.breyershop.com.br