

MAGUARY

CONCENTRA NA
Cozinha





Cozinhar é um ato de amor!

Começa com a seleção dos melhores ingredientes, passa pelas etapas da receita e pela apresentação da mesa. Mas tudo isso só fica completo com os sorrisos satisfeitos de quem sente o sabor e o carinho presentes em cada pedaço.

Maguary tem muito orgulho de poder fazer parte destes momentos de família há mais de 60 anos. O segredo? É também o amor e cuidado em tudo o que faz, desde o cultivo, a seleção dos melhores frutos e altos padrões de qualidade na produção, até chegar à sua casa.

E para te ajudar a preparar suas receitas favoritas, Maguary possui o tradicional concentrado de fruta, com tudo o que há de melhor nas frutas, de um jeito muito prático. Feito com fruta de verdade com alta concentração para render muito e sem adição de açúcar. Por isso, sempre que há uma receita em que as frutas são ingredientes, há uma receita perfeita para ser preparada com suco de fruta concentrado Maguary.

Para te inspirar ainda mais, veja aqui algumas receitas de dar água na boca feitas com o nosso suco concentrado.

Maguary
Desde 1953

Sempre o melhor para quem você ama.

Qual o sabor de hoje?

Bebidas

- 7. Milk-shake de Caju
- 8. Raspadinha de uva e leite condensado
- 9. Suco detox de couve, abacaxi e hortelã
- 10. Refresco de maracujá, água com gás e hortelã
- 11. Caipirinha roxa
- 12. Chocolate quente com laranja

Salgados

- 15. Risoto de forno de Frango com Manga
- 17. Salada de peito de peru e molho de abacaxi
- 19. Hambúrguinho com barbecue de goiaba
- 21. Pãozinho de minuto de laranja
- 23. Tapioca de queijo coalho com goiaba
- 25. Coxinha de mandioquinha com frango no caju

Doces

- 29. Bolo de caneca de Laranja
- 30. Creme brûlée de Laranja
- 31. Semifreddo de mel e Manga
- 32. Merengue de manga e coco
- 33. Crepe Suzette
- 34. Muffin de aveia e maracujá
- 35. Parfait de iogurte grego com calda de manga e granola
- 36. Trufas de chocolate com laranja
- 37. Pão de mel com creme de Manga
- 39. Brigadeirão de micro-ondas com calda de Laranja



Bebidas



Feito com



Milk-shake de Caju

- 2 bolas de sorvete de baunilha
- 1/4 xícara (60ml) de **Maguary Concentrado Caju**
- 1/2 xícara (125ml) de leite desnatado
- Calda de caramelo para decorar
- Castanha de caju picada para decorar

Modo de Preparo

No liquidificador, bata o sorvete, o Maguary Concentrado Caju e o leite. Decore as bordas do copo com a calda de caramelo, despeje o milk-shake e finalize com a castanha de caju.



Feito com



Raspadinha de uva e leite condensado

- 1 xícara de gelo
- 1/2 xícara (125ml) de **Maguary Concentrado Uva**
- 3 colheres de sopa de leite condensado
- Folhas de hortelã e uvas para decorar

Modo de Preparo

Em um liquidificador, triture o gelo até ficar em pedaços bem pequenos. Coloque o gelo em um copo e despeje sobre ele o leite condensado e depois o Maguary Concentrado Uva. Decore com a uva e a hortelã e sirva.



Feito com



Feito com



- Rende 1 porção
- Preparo fácil
- 10 minutos

- Rende 1 porção
- Preparo fácil
- 10 minutos

Suco detox de couve, abacaxi e hortelã

- 1 banana
- 1 folha de couve
- 1/2 copo (100ml) de **Maguary Concentrado Abacaxi**
- 1 copo (200ml) de água
- 1 fatia fina de gengibre
- 7 folhas de hortelã

Modo de Preparo

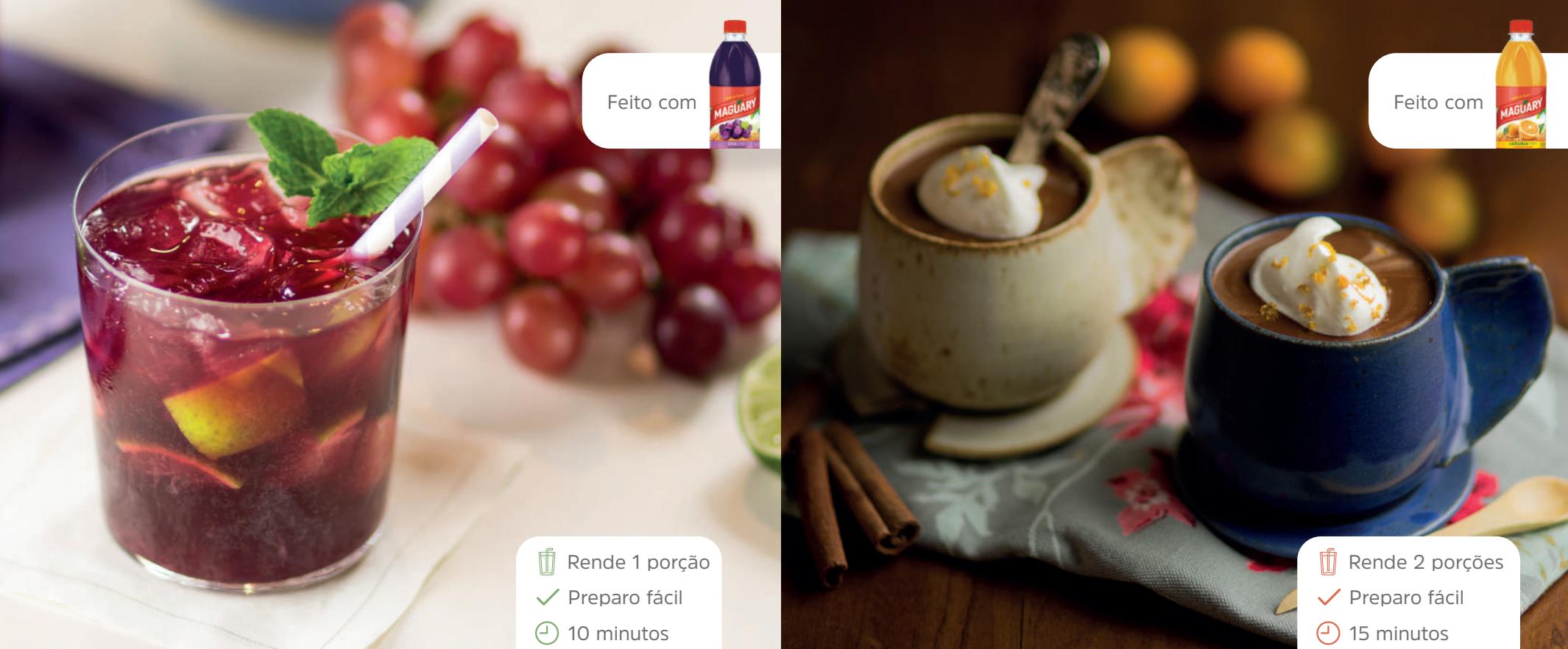
Bata todos os ingredientes no liquidificador e beba assim que ficar pronto. Se preferir, sirva coado.

Refresco de maracujá, água com gás e hortelã

- 1/2 xícara (125ml) de **Maguary Concentrado Maracujá**
- 1 xícara (250ml) de água com gás gelada
- 8 folhas de hortelã
- 1 colheres de sopa de açúcar
- 1 dose de vodka (opcional)

Modo de Preparo

Em um copo alto, coloque o açúcar e as folhas de hortelã e esmague com um pilão (de caipirinha). Despeje no copo o Maguary Concentrado de Maracujá e a água com gás. Se optar pela versão alcoólica, junte a vodka também. Mexa e sirva.



Caipirinha roxa

- 1 limão
- 1/2 xícara (125ml) de **Limonada Maguary**
- 1/2 xícara (125ml) de **Maguary Concentrado Uva**
- 1 dose de cachaça (30ml)
- Gelo a gosto

Modo de Preparo

Corte o limão em pedaços e coloque em um copo. Esmague o limão com um pilão e coloque o gelo no copo. Complete adicionando a cachaça, o Maguary Concentrado Uva e a Limonada Maguary. Mexa bem e sirva.

Chocolate quente com laranja

- 500ml de leite integral
- 200g de chocolate amargo picado
- 1/2 xícara (125ml) de **Maguary Concentrado Laranja**
- 1 colher de chá de maisena
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- Chantilly e raspas de laranja para servir

Modo de Preparo

Dilua a maisena em duas colheres de leite. Acrescente os outros ingredientes (exceto o chantilly e as raspas de laranja) e leve ao fogo. Aqueça em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Sirva quente, com o chantilly e as raspas de casca de laranja.



Salgados

Risoto de forno de Frango com manga



Rende 4 porções ✓ Preparo fácil ⏰ 50 minutos

- 2 dentes de alho picados
- 1 cebola pequena picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- 1 xícara de arroz
- 1 e 1/2 xícara (375ml) de água
- 3/4 de xícara (180ml) de **Maguary Concentrado Manga**
- Sal a gosto (cerca de 1 colher de chá)
- 4 filés de frango cortados em tiras
- 1/2 xícara de uva passa (coloridas)
- 1/2 xícara de castanha de caju
- Queijo ralado para gratinar
- Salsinha

Feito com



Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o azeite, o alho e a cebola. Ligue em fogo alto e mexa por um minuto. Despeje o arroz e o frango em tiras e misture.

Em seguida, coloque a água e o Maguary Concentrado Manga e tampe. Quando a água ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar tampado por cerca de 20 minutos, ou até a água ser toda absorvida/evaporada.

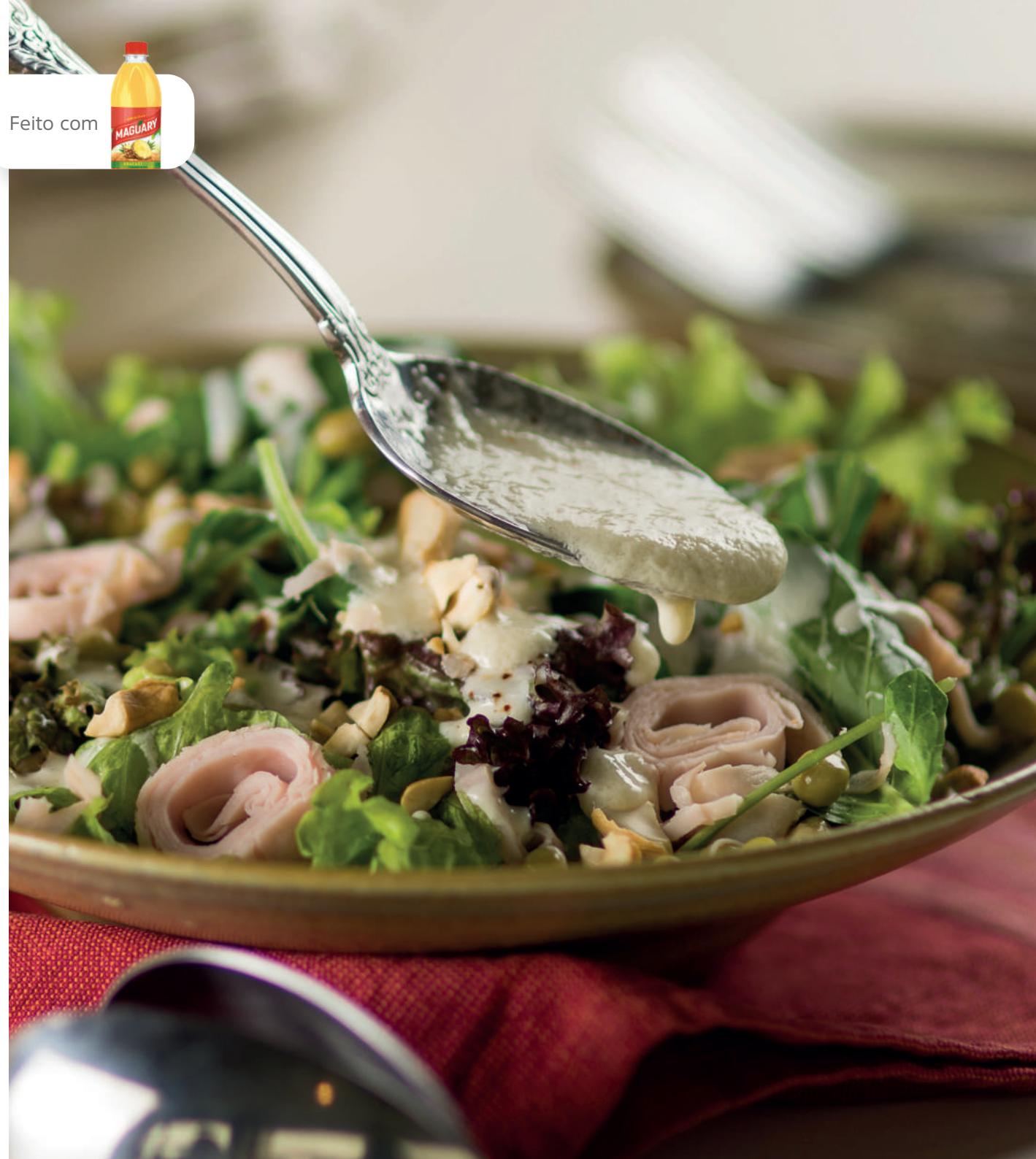
Junte as uvas passas e o caju, ajuste o sal e disponha o risoto em uma assadeira. Cubra com queijo ralado e leve ao forno para gratinar.

Sirva assim que dourar.

Salada de peito de peru e molho de abacaxi



Rende 4 porções ✓ Preparo fácil ⏳ 30 minutos



Feito com



Salada

- 200g de peito de peru fatiado
- 1 lata de ervilhas
- 2 pires de folhas verdes (alface, rúcula) para servir
- 3 colheres de sopa castanha de caju picada

Molho

- 1 xícara de **Maguary Concentrado Abacaxi** (1xíc e fervor)
- 1/3 xícara (80ml) de creme de leite
- 1 pitada de sal
- Pimenta do reino a gosto

Modo de Preparo

Em uma tigela misture o peito de peru cortado em tiras, as ervilhas e a castanha de caju picada.

Faça o molho misturando o Maguary Concentrado Abacaxi ao creme de leite e tempere com sal e pimenta a gosto.

Monte a salada em um prato grande, colocando as folhas verdes ao redor do prato. Acrescente o peito de peru, as ervilhas e as castanhas picadas.

Cubra com o molho de abacaxi e sirva.

Hamburguinho com barbecue de goiaba



Rende 8 porções ✓ Preparo fácil ⏰ 40 minutos



Burgers:

- 400g de carne moída
- 8 colheres de chá de manteiga
- 1 cebola ralada
- 4 fatias de pão de forma
- 4 fatias de muçarela
- Sal a gosto

Barbecue:

- 1/2 xícara de ketchup ou extrato de tomate
 - 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
 - 1 colher de chá de vinagre
 - 1 colher de chá de molho inglês
 - 1/4 de xícara (60ml) de **Maguary Concentrado Goiaba**
 - 1 colher de chá de páprica doce
-

Modo de Preparo

Faça o molho barbecue misturando bem o ketchup, o açúcar, o vinagre, o molho inglês, o Maguary Concentrado Goiaba e a páprica.

Reserve. Em uma tigela, junte a carne moída e a cebola ralada. Faça 8 mini hambúrgueres e coloque uma colher de chá de manteiga dentro de cada um. Frite os hambúrgueres, temperando com sal apenas no final. Deixe um pedaço de queijo derreter sobre cada um deles.

Toste as fatias de pão e monte os hamburguinhas, colocando o pão, a carne com o queijo e o molho barbecue.



Pãozinho de minuto de laranja



Rende 10 pães

✓ Preparo fácil

⌚ 50 minutos

Feito com



- 4 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara (250ml) de **Maguary Concentrado Laranja**
- 1 pitada de sal
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga derretida
- Ovo para pincelar

Modo de Preparo

Coloque o Maguary Concentrado Laranja em uma panela e ferva até reduzir à metade. Reserve.

Em uma tigela misture a farinha, o fermento, o açúcar e o sal. Em outra tigela, misture o Maguary Concentrado Laranja, os ovos e a manteiga derretida.

Despeje a mistura líquida na mistura de farinha e mexa bem, até a massa parar de grudar nos dedos. Faça bolinhas de massa, disponha-as em uma assadeira e pincele com ovo.

Leve ao forno para assar, em temperatura média (200°C), até dourar.



Tapioca de queijo coalho com goiaba



Rende 1 porção ✓ Preparo fácil ⏳ 20 minutos



Tapioca:

- 1/2 xícara de goma para tapioca
- 1 espeto de queijo coalho

Molho

- 1/2 xícara (125ml) de **Maguary Concentrado Goiaba**
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de vinagre

Modo de Preparo

Em um panela pequena, coloque o Maguary Concentrado Goiaba, o açúcar e o vinagre. Cozinhe até adquirir uma consistência cremosa. Reserve.

Corte o queijo coalho em fatias finas e doure em uma frigideira, mantenha aquecido.

Em uma frigideira seca, passe a tapioca em uma peneira, distribuindo a goma peneirada uniformemente sobre a frigideira já aquecida.

Quando a tapioca começar a secar nas bordas, recheie com o queijo dourado e feche. Regue com o molho de goiaba e sirva imediatamente.

Dica: o molho pode ser feito com antecedência e pode ser mantido por até 4 dias em geladeira.



Coxinha de mandioquinha com frango no caju

 Rende 8 coxinhas ✓ Preparo médio ⏳ 1h

Feito com



Massa:

- 500ml de caldo de galinha
- 1 xícara bem cheia de mandioquinha cozida
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo
- Sal a gosto
- Ovo batido, para empanar
- 1 xícara de castanha de caju moída, para empanar
- Óleo para fritar

Recheio:

- 1 peito de frango cortado em tiras
- 1 xícara (250ml) de **Maguary Concentrado Caju**
- 1/2 xícara (125ml) de água
- 1 cebola picada
- 1/2 xícara de salsinha picada
- 2 colheres de sopa de azeite
- Sal a gosto

Modo de Preparo

Para o recheio, aqueça o azeite em uma panela e junte a cebola e o frango em tiras. Quando começar a dourar, adicione o Maguary Concentrado Caju e a água. Deixe ferver até o líquido tornar-se escasso. Deixe esfriar. Desfie o frango, ajuste o sal, adicione a salsinha e reserve para a montagem.

Para a massa, ferva o caldo e adicione a ele a manteiga, a farinha e o sal. Cozinhe até começar a desgrudar da panela e em seguida adicione a mandioquinha. Mexa bem e transfira a massa para uma superfície untada com farinha. Sove até a massa ficar lisa e monte as coxinhas. Apóie uma porção de massa na palma da mão, coloque o recheio e modele a coxinha. Passe cada coxinha em ovo e em seguida no caju moído. Frite em óleo (ou, se preferir, asse no forno), deixe escorrer em papel toalha e sirva quente.



Doces





Feito com



Feito com



-  Rende 1 bolo de caneca
-  Preparo fácil
-  10 minutos

-  Rende 5 porções
-  Preparo médio
-  1h30

Bolo de caneca de Laranja

- 1 ovo
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de **Maguary Concentrado Laranja**
- 2 colheres de sopa de leite
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de café de fermento em pó

Modo de Preparo

Em uma caneca, bata o ovo com o açúcar, usando um garfo. Adicione o restante dos ingredientes, mexendo bem. Leve ao micro-ondas por 3 minutos em potência máxima. Decore com açúcar de confeiteiro e raspas de casca de laranja.

Creme brûlée de Laranja

- 8 gemas de ovo
- 1/3 de xícara de açúcar (mais 1/4 para gratinar)
- 2 xícaras (500ml) de creme de leite
- 1/3 de xícara (80ml) de **Maguary Concentrado Laranja**

Modo de Preparo

Praqueça o forno em temperatura baixa. Em uma tigela, misture as gemas, o açúcar, o creme e o Maguary Concentrado Laranja. Misture bem e depois coe, para evitar bolhas. Divida o creme em 6 refratários individuais e leve ao forno em banho-maria (coloque os refratários em uma assadeira com água, sem molhar o creme). Asse por 50 minutos ou até começar a firmar. Retire do forno e deixe esfriar. Depois de frios, leve à geladeira, deixando no mínimo 2h, e no máximo 2 dias. Quando for servir, salpique 2 colheres de chá de açúcar sobre cada pote e doure com um maçarico ou no grill do forno.



Feito com



-  Rende 6 porções
-  Preparo fácil
-  30 minutos



Feito com



-  Rende 6 porções
-  Preparo fácil
-  30 minutos

Semifreddo de mel e Manga

- 1 ovo
- 4 gemas
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de mel
- 1 xícara (250ml) de creme de leite
- 1/2 xícara (125ml) de **Maguary Concentrado Manga**
- Mel extra e amêndoas em lascas para servir

Modo de Preparo

Forre uma forma de bolo inglês com filme plástico. Em banho-maria, bata o ovo, as gemas e o mel até a mistura ficar clara e espessa. Bata o creme em chantilly e misture cuidadosamente aos ovos batidos. Adicione também o Maguary Concentrado Manga. Despeje a mistura na forma e leve ao freezer. Deixe por no mínimo 3h. Quando for servir, deixe o semifreddo por 30 minutos fora da geladeira e desenforme. Decore com mel e amêndoas.

Merengue de manga e coco

- 500ml de creme de leite para chantilly
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de **Maguary Concentrado Manga**
- 4 xícaras de suspiro
- 1 xícara de coco ralado queimado

Modo de Preparo

Bata o creme em chantilly. Ao final, acrescente o açúcar e em seguida o Maguary Concentrado Manga. Monte o merengue intercalando camadas de suspiro, creme e coro queimado. Sirva em seguida.



Crepe Suzette

Crepes:

- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara de farinha
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite

Cobertura:

- 3/4 de xícara de açúcar
- 1/2 xícara de **Maguary Concentrado Laranja**
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 colher de chá de maisena
- Gomos e raspas de laranja para servir

Modo de Preparo

Faça a cobertura. Misture o açúcar, a maisena, o Maguary Concentrado Laranja e a manteiga. Deixe ferver até obter uma calda. Reserve. Faça a massa. Misture todos os ingredientes em uma tigela, até homogeneizar. Aqueça uma frigideira baixa, unte com óleo e frite os crepes um a um. Coloque em pratos, cobra com a calda e decore com os gomos de laranja e raspas. Se desejar, sirva com sorvete de creme.

Feito com



Feito com



Muffin de aveia e maracujá

Rende



5 crepes

Preparo



fácil

Tempo



30 minutos



10 muffins

Preparo



fácil

Tempo



30 minutos

Modo de Preparo

Misture a aveia e o Maguary Concentrado Maracujá. Deixe a mistura descansar enquanto separa os outros ingredientes. Adicione os ovos, o açúcar e a farinha peneirada com o fermento. Mexa tudo até homogeneizar, despeje em forminhas de muffin (untadas ou de silicone) e asse em forno médio (200°C) por cerca de 15 minutos, ou até os muffins dourarem.



Feito com



Rende 4 porções



Preparo fácil



20 minutos

Parfait de iogurte grego com calda de manga e granola

- 5 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de **Maguary Concentrado Manga**
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 2 xícaras (500ml) de iogurte grego
- 2 xícaras de granola

Modo de Preparo

Em uma panela pequena, junte o açúcar, o Maguary Concentrado Manga e o suco de limão. Cozinhe até engrossar e deixe esfriar. Quando estiver frio, monte os parfaits intercalando camadas de granola, iogurte e calda.



Feito com



Rende 20 trufas



Preparo média



40 minutos

Trufas de chocolate com laranja

- 400g de chocolate amargo
- 25ml de creme de leite
- 25ml de **Maguary Concentrado Laranja**
- Cacau em pó para cobrir

Modo de Preparo

Derreta o chocolate em banho-maria. Aqueça o creme de leite e misture ao chocolate derretido. Junte o Maguary Concentrado Laranja e misture bem. Espalhe o chocolate para resfriar. Quando estiver em temperatura ambiente, faça bolinhas e passe cada uma no cacau em pó.

Pão de mel com creme de manga

 Rende 8 porções ✓ Preparo média ⏰ 1h

Feito com



Massa:

- 1 xícara de mel
- 1/2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 xícara (250ml) de leite
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Canela e cravo em pó a gosto
- Chocolate amargo, para cobrir

Creme:

- 2 xícaras (500ml) de leite
- 1 e 1/2 xícara (375ml) de **Maguary Concentrado Manga**
- 4 colheres de sopa de maisena
- 4 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture bem o mel, os açucres e o leite. Junte o restante dos ingredientes (exceto o chocolate), até homogeneizar. Despeja a massa em forma retangular média untada e leve ao forno preaquecido em temperatura média (200C). Asse por cerca de 20 minutos, ou até dourar. Prepare o recheio. Misture em uma panela o leite, o Maguary Concentrado Manga, o açúcar e a maisena. Mexa sempre, em fogo baixo, até engrossar. Quando o pão de mel e o recheio já tiverem esfriado, corte a massa em cubos e recheie-os com o creme de manga. Derrame um pouco de chocolate derretido sobre cada pão de mel.



Brigadeirão de micro-ondas com calda de laranja

Rende 8 porções ✓ Preparo fácil ⏰ 1h30

Brigadeirão:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1/2 xícara de chocolate ou achocolatado em pó
- 4 ovos
- Chocolate granulado para decorar

Calda:

- 8 colheres de sopa de açúcar
- 1 xícara (250ml) de Maguary Concentrado Laranja

Modo de Preparo

Faça a calda, misturando o açúcar, o Maguary Concentrado Laranja e o suco de limão. Cozinhe a mistura até engrossar e reserve.

Em um liquidificador, bata os ingredientes do brigadeiro (exceto o granulado). Despeje a mistura em uma forma de vidro ou silicone untada com manteiga e leve ao micro-ondas para assar por 10 minutos em temperatura máxima.

Retire do micro-ondas, deixe esfriar e leve à geladeira, deixando resfriar por cerca de 1h.

Quando for servir, desenforme cuidadosamente, decore com o chocolate granulado e com a calda de laranja.





MAGUARY