



COMO CRIAR UM BAR DE

SOR VE TE

PARA CURTIR O VERÃO
COM SUA FAMÍLIA E
AMIGOS.



A PREPARAÇÃO

Os bares de sorvete são muito comuns nos Estados Unidos e ultimamente têm invadido as festas de casamentos por aqui.

Tanto em grandes comemorações quanto em pequenas recepções para amigos e família, o bar de sorvete refresca, faz sucesso e leva à todos para reviver a infância com doçura e alegria.

O primeiro passo é definir o espaço onde será montado o bar de sorvete. Pense em um modelo de auto-serviço, que permite que as pessoas escolham o sabor e coberturas de acordo com o seu próprio gosto.

Pode ser uma mesa, um balcão ou até um espaço improvisado. Se a festa tiver muitas crianças, pense em uma mesa mais baixa, à altura deles.



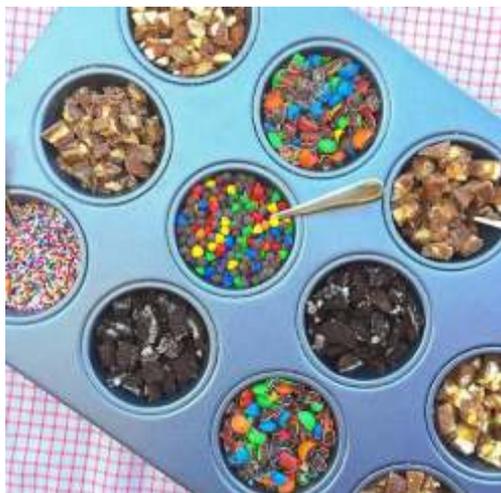
MONTANDO A MESA



Disponha em potinhos:

- . confeitos coloridos;
- . frutas picadinhas;
- . balas de gelatina;
- . nozes;
- . granola;
- . caldas...

Lembre-se também dos guardanapos e talheres.



Se a comemoração for menor, com poucos convidados, você pode servir os confeitos em formas de muffins ou em pequenas petisqueiras.

MONTANDO A MESA



Separe um espaço para deixar as casquinhas e os potes descartáveis.



Veja essas ideias lindas!!!
Pratos de doces de dois andares,
vidros e bandejas especiais
deixam a mesa super especial.



MONTANDO A MESA



Para as caldas, você pode usar tubos de catchup encontrados em lojas de festas ou até vidros especiais. Não se esqueça de colocar uma etiqueta com os sabores.



Para decorar copos e casquinhas, faça uma caldinha de chocolate, derretendo uma barra pequena no micro-ondas. Passe a borda do copo na calda e depois passe em um pote com os mini confeitos coloridos.

MONTANDO A MESA



Escolha 4 ou 5 sabores de sorvete, creme, chocolate e algumas opções de frutas.

Retire o sorvete do congelador na hora de servir.

Você pode usar uma tina com gelo e deixar os potes ou deixar pequenos potes de vidro com sabores variados.

Uma vasilha com água morna deve ser colocada também sobre a mesa ou próximo para que as pessoas possam mergulhar a colher de sorvete antes de pegá-los.

A água morna facilita o trabalho da colher na hora de pegar o sorvete.



As casquinhas de sorvete podem também fazer a função de potes e acondicionar confeitos e guloseimas.

IDEIAS



. Bananas cobertas com chocolate e decoradas com confeitos serão o sucesso da sua festa; Separe um espaço para acondicionar biscoitos e fatias finas de bolo para a criação de sanduíches de sorvete.



. Veja como é simples criar lindos sanduíches de sorvete;
. Para um toque original, espete os sanduíches em palitinhos.

DECORAÇÃO



. Para decorar a festa, casquinha de sorvete viram lindos vasos de flores.

. Balões com cones de papel se transformam em sorvetes para decorar.

. Vários sanduíches de sorvete podem compor um lindo arranjo para decorar a festa e encantar seus clientes;

RECEITAS



SANDUÍCHE DE SORVETE

Rendimento 6 sanduíches

Ingredientes

Bolo

400 g de manteiga;
430 g de açúcar refinado;
230 g de chocolate em pó;
6 ovos;
360 g de farinha de trigo;
15 g de fermento em pó;
15 g de bicarbonato;
1 pitada de sal;
400 ml de leite;
20 ml de essência de baunilha;

Recheio

1,5 l de sorvete de creme.

Cobertura

1 kg de chocolate hidrogenado.

Modo de fazer

Bolo

- 1 Numa batedeira, junte a manteiga com o açúcar e bata até atingir uma textura cremosa.
- 2 Ainda com a batedeira ligada, acrescente os ovos, um a um.
- 3 Continue batendo e coloque o chocolate em pó. Adicione, aos poucos, a farinha e o leite, alternando os dois ingredientes.
- 4 Coloque a essência de baunilha e o sal.
- 5 Por último, adicione o fermento e o bicarbonato e termine de bater até a massa ficar homogênea. Despeje a massa numa assadeira grande, untada e forrada com papel-manteiga.
- 6 Asse em forno preaquecido a 180°C, até que a massa fique firme e seca. Espere esfriar.

Montagem

- 1 Divida a massa ao meio com uma faca.
- 2 Passe uma camada espessa de sorvete numa metade da massa e cubra com a outra. Leve ao freezer por, no mínimo, 1 hora.
- 3 Retire do freezer e corte o sanduíche em seis quadrados iguais.
- 4 Espete um palito em cada sanduichinho e leve ao freezer.
- 5 Pique ou rale o chocolate hidrogenado, derreta-o em banhomaria e banhe os sanduíches nele. Você não vai usar todo o chocolate, mas é preciso ter volume suficiente para mergulhar os sanduíches.
- 6 Coloque-os em uma assadeira forrada com papel-manteiga e leve ao freezer por cerca de 1 hora, até que a cobertura fique sólida.

CALDA DE CHOCOLATE

Pique 110 gramas de chocolate meio amargo. Coloque 400 ml de creme de leite em uma panela e aqueça ao fogo baixo. Quando o creme começar a ferver, acrescente 150g de açúcar mascavo. Quando o açúcar dissolver por completo, misture lentamente a manteiga, acrescentando um pedaço por vez. Misture o chocolate. Espere o chocolate derreter. Usando uma espátula, misture bem todos os ingredientes. Coloque por último o sal marítimo e o extrato de baunilha, desligue o fogo e deixe a calda esfriando por 15 minutos.



SANDUÍCHE DE BISCOITO COM SORVETE E CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 16 biscoitos tipo cookies de chocolate
- 1 pote de sorvete de creme ou de baunilha
- Calda
 - 100 ml de creme de leite fresco
 - 150 g de chocolate meio amargo picado
 - 25 g de manteiga
 - 2 colheres (sopa) de karo

MODO DE PREPARO

Deixe o sorvete fora do freezer por uns 10 minutos ou até que fique maleável. Coloque meia bola de sorvete entre dois biscoitos, aperte ligeiramente e coloque em um prato no freezer. Repita a operação com os biscoitos restantes. Enquanto os sanduíches gelam, prepare a calda: em uma panela, aqueça o creme de leite até começar a ferver. Retire do fogo e junte o chocolate, a manteiga e o karo. Misture bem e leve ao fogo bem baixo, mexendo sempre com uma colher de pau até a mistura começar a engrossar. Retire do fogo e reserve. Sirva as cookies geladas com um pouco de calda de chocolate.