

NOTA TÉCNICA 0015/2022 – PREPARAÇÕES COM COMPOSTO LÁCTEO

Os compostos lácteos enviados às escolas são dos sabores café com leite, morango, banana e maçã, coco e chocolate, que além de consumidos como bebidas podem ser utilizados para outras preparações como as sugestões listadas abaixo:

ARROZ DOCE DE CHOCOLATE



RENDIMENTO: 50 porções

PORÇÃO : 1/2 xícara (145g)

INGREDIENTES

- 4 xícaras de chá de arroz (750g);
- 5 de xícaras de chá de açúcar (960g);
- 3 xícaras de chá de achocolatado em pó (500g);
- 16 xícaras de chá de leite (4 litros);
- Água suficiente para cozinhar o arroz;

MODO DE PREPARO:

- Cubra o arroz com água fervente e o cozinhe em fogo médio até ficar macio;
- Adicione o açúcar e o achocolatado no arroz e misture bem;
- Adicione o leite aos poucos e vá mexendo, evitando que se formem grumos no arroz doce;
- Espere o leite começar a ferver e baixe o fogo, tomando cuidado para que não derrame;
- Continue mexendo até ficar mais espesso. Mas lembre-se, quando esfriar ele vai engrossar um pouco mais;
- Desligue o fogo, sirva quente ou gelado!

PAVÊ DE COMPOSTO LÁCTEO



RENDIMENTO: 50 porções

PORÇÃO: 1 pedaço (165g)

INGREDIENTES

- 6 pacotes de bolacha maisena (1,150 kg)

INGREDIENTES PARA DE CREME DE COCO

- 10 xícaras de chá de composto lácteo de coco em pó (1kg)
- 3 L de água para diluir;
- 1 xícara de chá rasa de amido de milho (125g);

INGREDIENTES PARA CREME DE CAFÉ

- 10 xícaras de chá de composto lácteo de café com leite em pó (1kg);
- 4 L de água;
- 2 xícaras de composto lácteo de coco em pó (200g);
- 1 xícara de chá de amido de milho (150g);
- 1 copo americano pequeno de açúcar (160g).

MODO DE PREPARO

- Dissolva o composto de café, o amido, o açúcar e o composto de coco na água;
- Leve ao fogo baixo junto com o amido até que engrosse. Depois deixe cozinhar por pelo menos 3 minutos. Desligue o fogo e deixe o creme esfriar. Dissolva o composto de coco na água, depois, molhe todas as bolachas no composto diluído e as reserve;
- Dilua o amido de milho no composto de coco que sobrou e leve ao fogo baixo, mexendo sempre. Quando engrossar bem, desligue o fogo e espere o creme esfriar.

MONTAGEM: Na primeira camada, distribua bolachas para cobrir o fundo do refratário. Por cima, faça uma camada de creme de café no refratário, depois, uma de bolacha. Repita o processo novamente. Finalize com o creme de coco. Tampe e leve à geladeira por pelo menos 4 horas para gelar.

PUDIM DE BANANA COM CALDA DE CHOCOLATE



RENDIMENTO: 50 porções
PORÇÃO: 3/4 de xícara (175g)

INGREDIENTES PARA O PUDIM:

- 12 xícaras de chá de composto de coco em pó (1,25 kg);
- 5 litros de água;
- 50 bananas (4,5kg sem casca);
- 2 1/3 xícaras de chá de amido de milho (300g)

INGREDIENTES PARA CALDA DE CHOCOLATE:

- 2 xícaras de chá de achocolatado em pó (275g);
- 1 xícara de chá rasa de amido de milho (120g);
- 1L de água;

MODO DE PREPARO – PUDIM

- No liquidificador, adicione a água e depois a banana e o composto lácteo de coco e bata até obter um líquido sem pedaços grandes de banana;
- Transfira o líquido para uma panela e adicione o amido de milho e cozinhe em fogo baixo;
- Após começar a engrossar, mexa por pelo menos mais 2 minutos, para que não fique com gosto de amido cru. Desligue o fogo;
- Transfira para uma tigela e deixe na geladeira por no mínimo 4 horas (ou até ficar geladinho). Sirva com a calda de chocolate.

MODO DE PREPARO - CALDA DE CHOCOLATE

- Coloque a água, o amido e o achocolatado em pó em uma panela e cozinhe em fogo baixo até obter um líquido engrossado, uma calda;
- Desligue o fogo e deixe a calda esfriar. Deixe na geladeira até o momento de servir

Montagem: Nas canecas onde serão servidas a merenda, primeiro coloque o pudim (aproximadamente $\frac{3}{4}$ xícara). Depois, em cada caneca, adicione 2 colheres de sopa de calda por cima do pudim.

Dica: para que o amido de milho se dissolva mais facilmente, coloque-o em uma caneca e em cima coloque um pouco do líquido obtido no liquidificador. Mexa bem. Depois que estiver bem diluído, despeje na panela, junto com o restante do líquido.

Dica: Ao invés de usar achocolatado em pó, você também pode utilizar composto lácteo sabor chocolate em pó para preparar a calda.

SAGU DE COCO



RENDIMENTO: 50 porções

PORÇÃO: 1 caneca (220g)

INGREDIENTES:

- 14 xícaras de chá de composto lácteo de coco em pó (1,8 kg)
- 1,5 L de água
- 6 xícaras de chá de sagu (750g)

MODO DE PREPARO

- Em uma panela coloque o sagu e água e deixe até levantar ferver
- Adicione o composto lácteo de coco e misture
- Cozinhe por mais 10 minutos ou até o sagu ficar transparente
- Pode ser servido quente ou frio.

Curitiba, 31 de maio de 2022.

Atenciosamente,

Equipe Técnica de Nutricionistas

Coordenação de Planejamento da Alimentação Escolar.